

CHARIOT DE DISTRIBUTION DE REPAS B.PRO

SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4 SAG 2/3, SAG L-2/3

CHARIOT DE TREMPAGE DES COUVERTS BTW 9X7

Traduction du mode d'emploi original

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.

Sommaire

À propos de ce mode d'emploi	Conventions de représentation	6
À propos de ce produit	Utilisation	7
	Conditions d'utilisation	7
	Panneaux signalétiques sur le produit	8
	Caractéristiques du produit	8
	Modèle et version standard	9
	Options/accessoires du modèle	11
Sécurité	Utilisation sûre	13
	Obligations de l'exploitant	13
	Conditions d'utilisation	13
	Transport	14
	Mise en service	14
	Manipulation et fonctionnement	15
	Changement d'emplacement	17
	Mise hors service	19
	Nettoyage et entretien	19
	Hygiène	20
	Normes et directives	20
Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles	Utilisation	21
	Domaine d'application	21
	Obligation de surveillance	21
	Alimentation électrique	21
	Utilisation abusive comme jouet	21
	Utilisation abusive comme véhicule	21
	Utilisation non conforme comme espace de stockage	21
	Freins de roues	21
	Surfaces chaudes	22
	Compartiments d'armoire	22
	Charnières de la porte de l'appareil	22
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	23
	Étendue de la livraison	23
	Déballage	23
	Éliminer le matériau d'emballage	23

Vue d'ensemble de l'appareil	
Chariot de distribution de repas SAW	24
Chariot de distribution de repas SAG	25
Chariot de trempage des couverts BTW 9x7	26
Mise en service	
Effectuer le premier nettoyage	27
Conditions préalables à l'exploitation	27
Première mise en service	27
Manipulation et fonctionnement	
Régler la température de consigne	28
Ouvrir le couvercle à coulisse	29
Fermer le couvercle à coulisse	29
Types de chargement	30
Préchauffer la cuve de bain-marie	31
Charger la cuve de bain-marie à sec	32
Charger la cuve de bain-marie en état humide (recommandé)	33
Préchauffer le ou les compartiments	33
Charger le ou les compartiments	34
Démarrer/Arrêter le pont de chauffage (en option)	34
Relever/Rabattre le panneau de rangement	34
Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	35
Changement d'emplacement	35
Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	36
Maintenir des repas au chaud	37
Enlever les repas	37
Mise hors service	
Mettre l'appareil hors service	38
Chariots de distribution de repas et de trempage des couverts SAW et BTW 9x7	39
Chariot de distribution de repas SAG	39
Aide en cas de problème	
Les LED de fonctionnement ne s'allument pas – pas de tension de réseau dans l'appareil	40
Les LED de fonctionnement "Chauffage du bain-marie" s'allument, mais les repas ne sont pas maintenus suffisamment au chaud	40
Les LED de fonctionnement "Éléments thermiques" s'allument, mais les repas ne sont pas maintenus suffisamment au chaud	40
Corrosion de pièces en acier inoxydable	40
L'appareil est extérieurement endommagé	40
Nettoyage et entretien	
Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable	41
Équipement de protection individuelle	42
Intervalle de nettoyage	42
Méthodes de nettoyage	42

Produits de nettoyage	42	
Nettoyer l'appareil	43	
Maintenance		
Faire entretenir régulièrement l'appareil	47	
Contrôler les freins de roues	47	
Contrôler le joint de porte	47	
Entretenir les joints d'étanchéité	47	
Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	47	
Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	47	
Contrôler le racleur d'eau de condensation	48	
Réparation		
Personnes habilitées	49	
Description du défaut	49	
Remplacement de composants	49	
Pièces de rechange	50	
Adresse	50	
Élimination	Éliminer l'appareil	50
Caractéristiques techniques		
Données générales	51	
Caractéristiques électriques	52	
Environnement	52	
Références pour la commande		53
Accessoires		53
Normes, directives, règlements, prescriptions		
Normes	54	
Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	54	
Règlements, prescriptions	54	
Travaux de maintenance		55

À propos de ce mode d'emploi

Documentation de produit Ceci est le Traduction du mode d'emploi original.
Groupe visé: personnel de service, chef de cuisine.

Conventions de représentation

- ☞ **Indication importante** à propos de particularités ou cas spéciaux.
- ⓘ **Informations explicatives**
- ↗ **Renvoi** vers un chapitre.
- ✓ **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 une certaine variante 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 ou dégâts matériels légers possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

À propos de ce produit

Utilisation

Le **chariot de distribution de repas B.PRO SAW/SAG** est conçu pour les utilisations suivantes:

- Maintien au chaud de repas dans des bacs Gastronorm
- Transport de repas dans des bacs Gastronorm
- Distribution de repas
- Maintien au chaud et transport de repas sur des plateaux Gastronorm
(uniquement SAG 2/3)

Le chariot de distribution de repas B.PRO SAW/SAG peut uniquement être utilisé pour le stockage de courte durée, le transport d'aliments dans des récipients et la distribution de repas.

Le chariot de trempage des couverts **B.PRO BTW 9x7** est conçu pour les utilisations suivantes:

- Trempage des couverts
- Maintien de l'eau au chaud
- Placement sous les tables de travail et systèmes de convoyeurs

L'appareil convient surtout pour l'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).

Les utilisations suivantes NE sont pas admissibles:

- Exploitation d'appareils électriques dans l'espace utile
- Chauffage et préparation de repas et liquides
- Transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées
- Utilisation comme échelle de fortune, instrument de montée ou structure d'escalade
- Transport ou stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques

Conditions d'utilisation

Environnement

L'appareil est prévu pour être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +38 °C et humidité de l'air normale (sans condensation) dans des locaux fermés ou des zones couvertes mais non exposées aux intempéries.

L'appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à 2000 m d'altitude.

**Panneaux signalétiques
sur le produit**

L'appareil comporte les panneaux signalétiques, disponibles en option, suivants:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	Autocollant « Capacité de charge maximale » sur le fond de l'appareil SAW sur les panneaux de rangement sur le pare-haleine
	"Attention surface chaude" selon DIN 4844-2 sur le pont de chauffage en option

- Remplacer sans tarder les panneaux signalétiques illisibles, défectueux ou manquants.

**Caractéristiques du
produit****Chariot de distribution de repas B.PRO SAW/SAG**

L'appareil peut être garni de bacs Gastronom.

Une poignée de poussée de sécurité permet un déplacement sûr et aisément de l'appareil.

Des coins de protection solides contre les chocs protègent contre les détériorations.

L'appareil comporte un interrupteur marche/arrêt pour le démarrage et l'arrêt du maintien au chaud.

L'appareil est équipé d'un régulateur de température mécanique.

La régulation de la température fonctionne avec un thermostat à tube capillaire mécanique.

Des boutons rotatifs sont utilisés pour le réglage de la température en continu ("10" correspond à une température d'environ 95 °C).

Chaque cuve de bain-marie peut être chauffée individuellement.

Chariot de trempage des couverts BTW 9x7

L'appareil est destiné au trempage des couverts sales.

Une poignée de poussée de sécurité permet un déplacement sûr et aisément de l'appareil.

Des butées murales sur les roues préviennent les dommages.

L'appareil comporte un interrupteur marche/arrêt pour le démarrage et l'arrêt du maintien au chaud.

L'appareil est équipé d'un régulateur de température mécanique.

La régulation de la température fonctionne avec un thermostat à tube capillaire mécanique.

Des boutons rotatifs sont utilisés pour le réglage de la température en continu ("10" correspond à une température d'environ 85 °C).

**Modèle et version
standard**

Dans leur version standard, les modèles du chariot de distribution de repas B.PRO SAW/SAG/BTW se distinguent par les caractéristiques suivantes:

Modèle Version	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Version acier inoxydable	X	X	X	X
Cuves de bain-marie chauffées	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Régulation de température pour les cuves de bain-marie avec bouton rotatif en continu ¹⁾	X	X	X	X
Régulation de température pour les compartiments avec bouton rotatif en continu ²⁾	—	—	X	X
Régulation de température commune pour les trois compartiments pour deux des trois compartiments	—	—	X	X
Poignée de poussée sur le petit côté	X	—	X	—
Poignée de poussée sur le long côté	—	X	—	X
Éléments de commande sur le petit côté	X	—	X	—
Éléments de commande sur le long côté	—	X	—	X
Fond de l'appareil sous les cuves de bain-marie	X	X	—	—
Corps de l'appareil et portes isolés par double paroi	—	—	X	X
Compartiments pour accueillir des bacs/plateaux GN	—	—	2/3	2/3
Glissières (par paires) par compartiment	—	—	6	6
Fermeture à cliquet sur les portes	—	—	X	X
Quatre roues pivotantes, dont deux avec frein	X	X	—	—
Deux roues pivotantes avec frein, deux roues fixes	—	—	X	X

Légende	
X	inclus
—	NON inclus

¹⁾ "10" correspond à une température d'environ 95 °C

²⁾ "10" correspond à une température d'environ 85 °C

Modèle / Version	BTW 9x7
Version acier inoxydable	X
Cuves de bain-marie chauffées	1
Régulation de température pour les cuves de bain-marie avec bouton rotatif en continu ¹⁾	X
Régulation de température pour les compartiments avec bouton rotatif en continu ²⁾	—
Régulation de température commune pour les trois compartiments pour deux des trois compartiments	—
Poignée de poussée sur le petit côté	X
Poignée de poussée sur le long côté	—
Éléments de commande sur le petit côté	X
Éléments de commande sur le long côté	—
Fond de l'appareil sous les cuves de bain-marie	—
Corps de l'appareil et portes isolés par double paroi	—
Compartiments pour accueillir des bacs/plateaux GN	—
Glissières (par paires) par compartiment	—
Fermeture à cliquet sur les portes	—
Quatre roues pivotantes, dont deux avec frein	X
Deux roues pivotantes avec frein, deux roues fixes	—

Légende	
X	inclus
—	NON inclus

¹⁾ "10" correspond à une température d'environ 95 °C

²⁾ "10" correspond à une température d'environ 85 °C

Options/accessoires du modèle

Modèle Version	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Roues en acier inoxydable	X	X	X	X
Roues avec boîtier en acier galvanisé	X	X	X	X
Roues antistatiques	X	X	X	X
Roues increvables	X	X	X	X
Couvercle à coulisse avec galerie périphérique	2/3	—	X	—
Couvercle rabattable 2/3 vers 1/3	2/3/4	—	X	—
Support de couvercle GN	X	—	X	—
Panneau de rangement rabattable sur le petit côté	X	X	X	X
Panneau de rangement rabattable sur le long côté	X	X	X	X
Isolation spéciale entre la cuve et le compartiment chauffant	—	—	X	—
Hauteur jusqu'au bord supérieur du recouvrement à choisir librement entre 700 mm et 899 mm	X	X	—	—
Corps coloré laminé	—	—	X	X
Moulure périphérique de protection contre les chocs	—	—	X	—
Pare-haleine avec hauteur passe-plat de 275 mm	X	X	X	X
Pare-haleine abaissé jusqu'au recouvrement	X	X	X	X
Pare-haleine avec élément thermique (un élément thermique par cuve de bain-marie)	X	X	X	X
Distributeur de savon/désinfectant	X	X	X	X

Légende

X	inclus
—	NON inclus

Modèle	BTW 9x7
Version	
Roues en acier inoxydable	X
Roues avec boîtier en acier galvanisé	X
Roues antistatiques	—
Roues increvables	—
Couvercle à coulisse avec galerie périphérique	—
Couvercle rabattable 2/3 vers 1/3	—
Support de couvercle GN	—
Panneau de rangement rabattable—sur le petit côté	—
Panneau de rangement rabattable—sur le long côté	—
Isolation spéciale entre la cuve et le compartiment chauffant	—
Hauteur jusqu'au bord supérieur du recouvrement à choisir librement entre 700 mm et 899 mm	—
Corps coloré laminé	—
Moulure périphérique de protection contre les chocs	—
Pare-haleine avec hauteur passe-plat de 275 mm	—
Pare-haleine abaissé jusqu'au recouvrement	—
Pare-haleine avec élément thermique (un élément thermique par cuve de bain-marie)	—
Distributeur de savon/désinfectant	—

Légende	
X	inclus
—	NON inclus

Sécurité

Utilisation sûre



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

- ▶ Lire et respecter les consignes de sécurité avant la première utilisation de l'appareil.
- ▶ Lire et respecter les informations sur l'utilisation sûre, en particulier les avertissements de la présente documentation.

Conserver ce mode d'emploi afin qu'il soit accessible à tout moment pour le personnel de service.

Obligations de l'exploitant

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

- ▶ Veiller à ce que les utilisateurs de l'appareil soient formés à son utilisation et sa manipulation conformément à ce mode d'emploi et aient compris ce mode d'emploi.

L'appareil est construit suivant l'état de la technique la plus récente.

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 résiduels.

L'utilisation non conforme de l'appareil peut entraîner des blessures ou dommages matériels graves. 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.

- ▶ S'assurer que l'utilisateur connaît les dangers liés à l'appareil et peut les estimer.

Initiation de tiers

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

Utilisation

L'exploitant est responsable d'une utilisation toujours conforme de l'appareil.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour le but d'utilisation prévu.

Conditions d'utilisation

Risque de basculement!

L'appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels graves.

- ▶ Ne PAS utiliser l'appareil comme "échelle de fortune" et ne pas laisser les enfants grimper dessus.
- ▶ Tenir l'appareil éloigné des enfants.
- ▶ L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions ambiantes autorisées.
- ▶ N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.
- ▶ Si l'appareil est endommagé ou si une défaillance survient, CESSER d'utiliser l'appareil, débrancher la fiche secteur et faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.

↳ Chapitre "Réparation" à la page 49

Risque d'explosion!

Lorsque des récipients avec des substances explosives sont entreposés dans l'appareil et que celui-ci est mis en service, cela peut entraîner une explosion et donc des dommages corporels et matériels.

- ▶ Ne pas entreposer de substances explosives dans cet appareil elles que des récipients pour aérosols avec gaz propulseur inflammable.

Transport Appareil lourd pouvant basculer!

Le transport non conforme de l'appareil peut entraîner des blessures ou dommages matériels graves.

- ▶ Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transporter dans un camion ou une camionnette!

- ▶ Transporter l'appareil uniquement dans un camion disposant d'une rampe de dimensions suffisantes ou dans une camionnette.
- ▶ Veiller à ce que l'angle de la rampe de chargement ne dépasse PAS 10°.
- ▶ Fixer l'appareil pour l'empêcher de glisser (sangle de fixation).
- ☞ Les freins de roues ne suffisent PAS comme sécurité de transport.
- ▶ Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.
- ▶ Utiliser des tiges de fixation capitonnées.
- ▶ Veiller à ce que l'appareil soit rangé de manière sûre et qu'il ne puisse pas glisser ou tomber de la surface de chargement pendant le transport.

Mise en service Films de protection inflammables !

Les films de protection non retirés peuvent prendre feu après la mise en service.

- ▶ Lors du déballage de l'appareil, retirer tous les films de protection.

Choc électrique par chargement électrique, risque de court-circuit!

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.

La formation de ce film d'humidité peut provoquer un court-circuit ou un choc électrique lorsque l'appareil est branché.

- ▶ Ne mettre l'appareil en service que lorsqu'il a pris la température du local.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement sur une surface d'appui plane et solide.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (par exemple lave-vaisselle).

Tension de réseau incorrecte! Disjoncteur différentiel manquant!

Une manipulation incorrecte de la fiche secteur et du raccordement au secteur peut entraîner des blessures ou dommages matériels graves.

- ▶ S'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- ▶ Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant disposant d'un dispositif de protection contre les courants de court-circuit (disjoncteur différentiel).

Veiller à ce chaque phase soit protégée par un fusible supplémentaire de max. 16 A.

Fiche secteur endommagée! Cordon d'alimentation endommagé!

- Ne pas utiliser l'appareil si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée.

Endommagement des circuits électriques et de la prise de courant!

- Arrêter l'appareil au niveau de l'interrupteur secteur avant de débrancher l'alimentation électrique.
- Brancher ou débrancher la fiche secteur uniquement lorsque l'appareil n'est pas en service pour ne pas risquer d'endommager les circuits électriques de l'appareil ou la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche, tirez toujours sur le boîtier de la fiche et NON sur le cordon d'alimentation.

Manipulation et fonctionnement

Appareil non sécurisé!

L'appareil peut provoquer des blessures et des dommages matériels en cas de déplacement imprévu.

- Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de roues pour l'empêcher de rouler.
- Toujours couvrir les repas en bacs Gastronorm avec un couvercle.
- Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches.

Détérioration de la qualité des aliments!

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. Eliminer les aliments si nécessaire.

Parties d'appareils, objets et repas chauds!

Si l'appareil est garni avec des repas chauds, l'intérieur de l'appareil peut devenir très chaud.

Les cuves de bain-marie, les pièces chaudes de l'appareil ainsi que les objets se trouvant à l'intérieur (par exemple bacs Gastronorm) peuvent causer des brûlures. Les repas maintenus au chaud peuvent provoquer des échaudages.

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

Fissures en cas d'eau froide dans les cuves de bain-marie chaudes!

Lorsqu'on verse de l'eau froide dans des cuves de bain-marie chaudes, le changement rapide de température peut provoquer des fissures sous contrainte microscopiques, qui peuvent être source de corrosion.

- Avant de la remplir d'eau froide, laisser refroidir la cuve de bain-marie, ou remplir la cuve de bain-marie chaude avec de l'eau chaude.

Des bacs et couvercles Gastronorm inappropriés peuvent être endommagés ou conduire à une détérioration de l'appareil.

- Toujours couvrir les bacs Gastronorm avec un couvercle.
- Utiliser uniquement des bacs et couvercles Gastronorm portant le marquage EN 631.

Face extérieure de l'appareil chaude!

Si l'appareil est garni avec des repas chauds, le côté extérieur de l'appareil peut devenir très chaud.

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

Chariot de distribution de repas B.PRO SAG

Échappement de chaleur lors de l'ouverture des portes de l'appareil!

L'ouverture superflue des portes de l'appareil en fonctionnement de maintien au chaud peut entraîner des brûlures ou dommages matériels. Les repas contenus dans l'appareil sont chauds. Les portes de l'appareil doivent rester fermées pendant le fonctionnement pour assurer une répartition homogène de la température et une utilisation sûre de l'appareil.

- Eviter d'ouvrir inutilement les portes de l'appareil pendant le fonctionnement de maintien au chaud.

Chariot de distribution de repas B.PRO SAW/SAG avec couvercle à coulisse

Risque de glissade en cas d'égouttement d'eau de condensation!

Si des gouttes d'eau de condensation tombent sur le sol lors de l'ouverture du couvercle à coulisse, il existe un risque de glissade. Avec des bacs Gastronorm ouverts, de l'eau de condensation peut se former sous le couvercle à coulisse.

- Avant de fermer avec le couvercle à coulisse, toujours couvrir les bacs Gastronorm remplis de repas chaud avec des couvercles à joint hermétique.

Modèle d'appareil avec protection pare-haleine

Éclats de verre en cas de bris du verre de sécurité!

La protection pare-haleine est en verre de sécurité trempé et offre une protection élevée contre les chocs et secousses. Les chocs et secousses ne peuvent pas engendrer de dommages indécélables de la vitre (par exemple fendilllements). En cas d'utilisation non conforme, le verre de sécurité trempé peut se briser et causer des dommages matériels.

En cas de bris, le risque de blessure est très faible, car le verre se brise en petits éclats peu tranchants.

- Ne PAS heurter le pare-haleine avec des objets.
- Ne pas laisser tomber d'objets sur le pare-haleine.

Modèle d'appareil avec pont de chauffage

Grille de protection chaude!

Le recouvrement et les côtés extérieurs du pont de chauffage s'échauffent pendant le fonctionnement. Les grilles de protection des éléments thermiques s'échauffent pendant le fonctionnement et peuvent causer des brûlures. Les bacs et objets sensibles à la chaleur (en plastique) peuvent être endommagés et causer des incendies.

- ▶ Mettre en service les éléments thermiques uniquement si aucun bac ou objet sensible à la température (en particulier ceux en plastique) ne se trouve dans ou sur le recouvrement.

Surfaces de rangement surchargées!

Un chargement excessif du fond de l'appareil (SAW) et du panneau de rangement rabattable peut causer un basculement de l'appareil, un endommagement des roues et une détérioration des objets placés dans l'appareil. Ceci entraîne aussi un risque de blessure élevé, en particulier à proximité de l'appareil.

- ▶ Veiller à ce que le poids des objets placés sur les surfaces de rangement et dans l'appareil ne dépasse pas la charge répartie maximale.
- ▶ Ne PAS déposer d'objets lourds (par exemple bacs Gastronorm remplis) sur les pièces rapportées.
- ▶ Contrôler régulièrement si les surfaces et panneaux de rangement présentent des signes de déformation ou de dommage.
- ▶ S'assurer qu'aucune personne ne s'assoie sur les surfaces de rangement ou les utilise comme instrument de montée.

Changement excessif du couvercle à coulisse!

- ▶ Respecter les valeurs de charge maximale admissible du couvercle à coulisse.

Changement excessif du pare-haleine!

- ▶ Ne pas déposer d'objets sur le pare-haleine.

**Changement
d'emplacement**

Risques de dommages de transport et de blessures personnelles!

Un transport non conforme peut entraîner un endommagement de l'appareil ainsi que des blessures ou dommages matériels.

- ▶ Veiller à ce que le lieu d'installation de l'appareil respecte les règlements, prescriptions, autres règles des associations professionnelles et, le cas échéant, les autres réglementations nationales dans leur version actuelle.

Risque de basculement!

Cet appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels graves.

Lorsque les portes de l'appareil sont fermées, l'appareil est stable au basculement à l'arrêt jusqu'à une inclinaison de 10°.

- ▶ Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil.
Pendant la poussée de l'appareil, des bacs Gastronorm ou de la vaisselle peuvent glisser hors de l'appareil.
- ▶ Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement.
- ▶ Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.
- ▶ Si l'appareil est placé sur une surface inclinée, sécuriser l'appareil contre tout déplacement accidentel à l'aide de mesures de sécurité supplémentaires (p. ex. cales) en plus des freins de blocage.

- ▶ Avant le transport de l'appareil, contrôler la puissance des freins de roue en plaçant l'appareil sur une surface plane et en bloquant les roues avec les freins.
- ▶ Vérifier que l'appareil est bien stable et qu'il ne peut ni rouler ni glisser. Si les freins présentent des signes de dommage ou de puissance insuffisante, ne PAS utiliser l'appareil et faire remplacer immédiatement la ou les roues défectueuses par un centre de service après-vente agréé.
↳ Chapitre "Réparation" à la page 49

Déplacement imprévu de l'appareil!

Un endommagement des freins de roue ou une puissance de freinage insuffisante peut entraîner un déplacement incontrôlé de l'appareil et causer des blessures ou dommages matériels.

- ▶ Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins sont serrés.
- ▶ Eviter 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.

Danger d'écrasement!

Lorsque l'appareil est poussé, il existe un risque de coinçement et d'écrasement des mains entre les murs et l'appareil.

- ▶ Veiller à ne pas placer les mains ou doigts à proximité des murs ou de l'appareil lorsque celui-ci est poussé.
- ▶ Lors du déplacement de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil.

Appareil lourd pouvant basculer! Vitesse excessive!

Pour les personnes qui ne peuvent pas voir au-dessus de l'appareil, une deuxième personne doit précéder l'appareil lors de la poussée afin de permettre un déplacement sûr de l'appareil.

Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, une personne supplémentaire est toujours nécessaire pour le sécuriser.

↳ Chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 36

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. Dans tous les cas, la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement doit être en mesure de freiner l'appareil même chargé en cas d'urgence.

- ▶ Toujours pousser l'appareil à DEUX mains par la poignée de poussée.
- ▶ Ne pousser l'appareil qu'à deux personnes (une de chaque côté de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.
- ▶ Toujours déplacer l'appareil jusqu'à sa nouvelle destination à une vitesse appropriée (pas plus de 3 km/h, ce qui correspond à une vitesse de marche lente).

Chariot de distribution de repas SAG 2/3

Glisсement du chargement!

Lors du déplacement de l'appareil, les bacs/plateaux Gastronorm peuvent glisser de l'appareil et causer des blessures et dommages matériels.

- Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement.
-

Chariot de distribution de repas SAW/SAG avec couvercle à coulisse

Risque de collision!

Un couvercle à coulisse ouvert peut entraîner des collisions et causer des blessures et dommages matériels.

- Fermer le couvercle à coulisse avant un changement d'emplacement. Le contrôle adéquat de la direction et des freins n'est assuré que lorsque le couvercle à coulisse est fermé.
-

Chariot de distribution de repas SAW/SAG avec panneau de rangement rabattable

Risque de collision!

Un panneau de rangement formant saillie au-delà du corps de l'appareil peut entraîner des collisions et causer des blessures et dommages matériels.

- Après l'utilisation et avant tout changement d'emplacement, rabattre le panneau de rangement vers le bas.
-

Mise hors service

Endommagement des circuits électriques et de la prise de courant!

Le débranchement de la prise lorsque l'appareil est en marche peut endommager les circuits électriques et la prise de courant.

- Arrêter l'appareil au niveau de l'interrupteur marche/arrêt avant de débrancher l'alimentation électrique.
 - Pour séparer l'appareil de l'alimentation électrique, débrancher la fiche secteur.
 - Pour débrancher la fiche, tirez toujours sur le boîtier de la fiche et NON sur le cordon d'alimentation.
 - Ranger la fiche secteur dans son logement sur l'appareil.
-

Nettoyage et entretien

Court-circuit en cas de pénétration d'eau dans les circuits électriques de l'appareil et la fiche secteur!

- Séparer l'appareil de l'alimentation électrique lors des travaux de nettoyage, de maintenance ou de remplacement de pièces.
- Conserver la fiche secteur à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement (insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur).

- Hygiène**
- ▶ Lors du maintien au chaud de repas, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments.
 - ▶ Respecter les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays.

- Normes et directives**
- L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.
- ▶ Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles

Utilisation Cette information supplémentaire décrit les risques résiduels supplémentaires prévisibles liés à l'accès des enfants/adolescents à ce produit.

DANGERS GÉNÉRAUX ET SPÉCIAUX

Domaine d'application ➤ Utiliser l'appareil uniquement pour l'utilisation indiquée dans le présent mode d'emploi.

Obligation de surveillance ➤ Ne PAS déplacer ou exploiter l'appareil sans surveillance.
L'obligation de surveillance est axée fondamentalement sur les lois et prescriptions respectivement en vigueur des organismes nationaux correspondants tels que par exemple le législateur, les associations professionnelles, les prescriptions au niveau régional ou communal et/ou d'autres organismes.

Alimentation électrique L'utilisation d'un appareil fonctionnant à l'électricité implique une obligation de surveillance accrue pour la personne de surveillance.
➤ Ne pas exploiter l'appareil sans surveillance.

B.PRO recommande ce qui suit:

- Exploiter l'appareil via des prises de courant qui peuvent être désactivées via un interrupteur principal/central.
- S'assurer que l'interrupteur principal/central est installé hors de portée des enfants.
- Eviter toute contrainte de traction sur le cordon d'alimentation.
Ceci vaut également en cas d'utilisation d'un câble spirale.

Utilisation abusive comme jouet L'utilisation abusive comme jouet peut entraîner le basculement de l'appareil et causer des blessures.
➤ Ne PAS grimper sur l'appareil.

Utilisation abusive comme véhicule L'appareil pèse lourd et a donc un potentiel énergétique important lorsqu'il est en mouvement. L'utilisation abusive comme véhicule peut conduire à la blessure et au renversement ou à l'écrasement de personnes.
➤ Ne PAS utiliser l'appareil comme véhicule ou moyen de transport.
➤ Ne pas se coucher sous l'appareil.

Utilisation non conforme comme espace de stockage ➤ Ne PAS utiliser l'appareil comme espace de stockage pour des objets et/ou des êtres vivants.

Freins de roues Les freins de stationnement sont dotés d'ouvertures nécessaires pour des raisons techniques. En cas d'actionnement non surveillé des freins de stationnement, il existe un risque de coincement de parties du corps dans les ouvertures des freins de stationnement. De plus, l'ouverture d'un frein de stationnement sans surveillance peut mettre l'appareil en mouvement.
➤ Dès que l'appareil est positionné à son lieu de destination après un changement d'emplacement, ou si un changement d'emplacement est nécessaire, actionner les freins de roues présents.

Surfaces chaudes

L'appareil peut présenter des surfaces chaudes avec des températures de surface > 60 °C. Ceci est dû à des raisons techniques afin de garantir le but d'utilisation conforme à la destination et les caractéristiques techniques et / ou caractéristiques de performances de l'appareil garanties par B.PRO. Des températures de surface élevées peuvent provoquer des brûlures en cas de contact prolongé.

Compartiments d'armoire

Risque d'enfermement d'enfants!

Le SAG comporte dans son soubassement des compartiments d'armoire d'une taille qui permet aux enfants d'y pénétrer.

- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Avant la mise en service et avant le remisage de l'appareil, contrôler qu'il n'y a pas d'enfants ni d'autres êtres vivants dans ces compartiments d'armoire.

**Charnières de la porte de
l'appareil**

Coincement de parties du corps!

L'appareil est doté de charnières de portes dans lesquelles il est possible de coincer et d'écraser des parties du corps (par exemple les doigts).

Il existe un risque de coincement de parties du corps lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil.

- ▶ Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil, s'assurer qu'aucune partie du corps ne se trouve dans l'ouverture de la porte ou les charnières de la porte.

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

- ❶ 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.
- Contrôler l'appareil immédiatement après la livraison pour détecter les dommages de transport éventuels (contrôle visuel).
 - Mentionner les dommages de transport sur le bulletin d'expédition en présence du transporteur (description du défaut).
 - Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
 - Conserver l'appareil et réclamer avec le bulletin d'expédition auprès de B.PRO pour les dommages.
– OU –
 - Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à B.PRO.

Étendue de la livraison

- ❶ L'étendue exacte de la livraison et le modèle de l'appareil sont mentionnés sur les documents de livraison.

Les livraisons standard comprennent:

- (1) Chariot de distribution de repas B.PRO ou chariot de trempage des couverts B.PRO
- (2) Mode d'emploi

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus.
- Ne PAS déchirer ni découper l'emballage de transport.
- Vérifier l'étendue de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.
- Retirer les films de protection éventuellement présents à l'intérieur des compartiments (SAG uniquement).

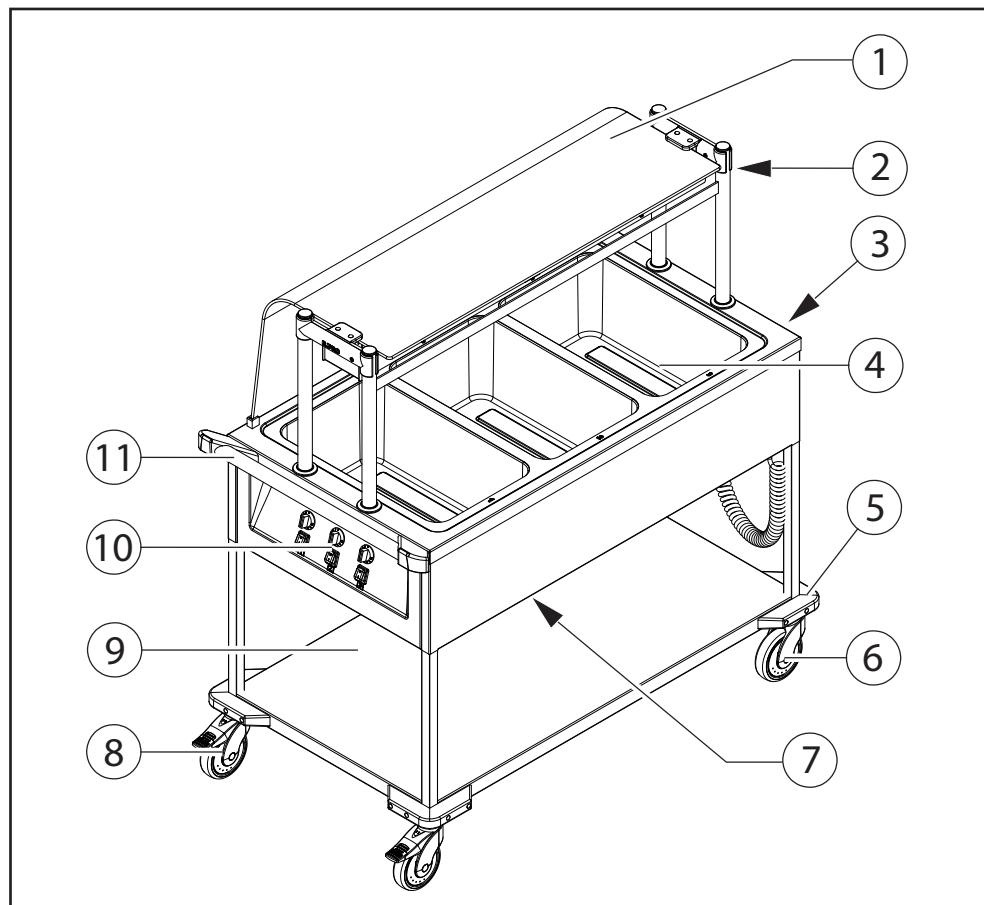
Éliminer le matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont constitués de matériaux recyclables.

- Envoyer le matériel d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

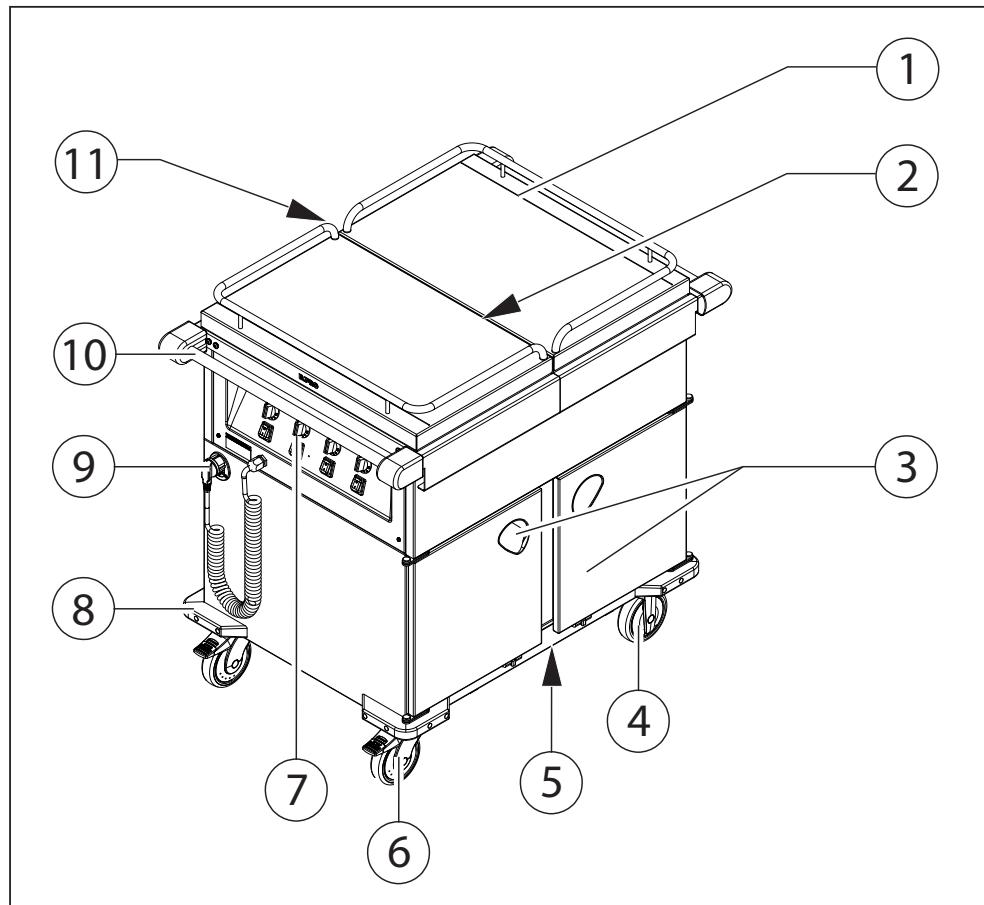
Vue d'ensemble de l'appareil

**Chariot de distribution de
repas SAW**



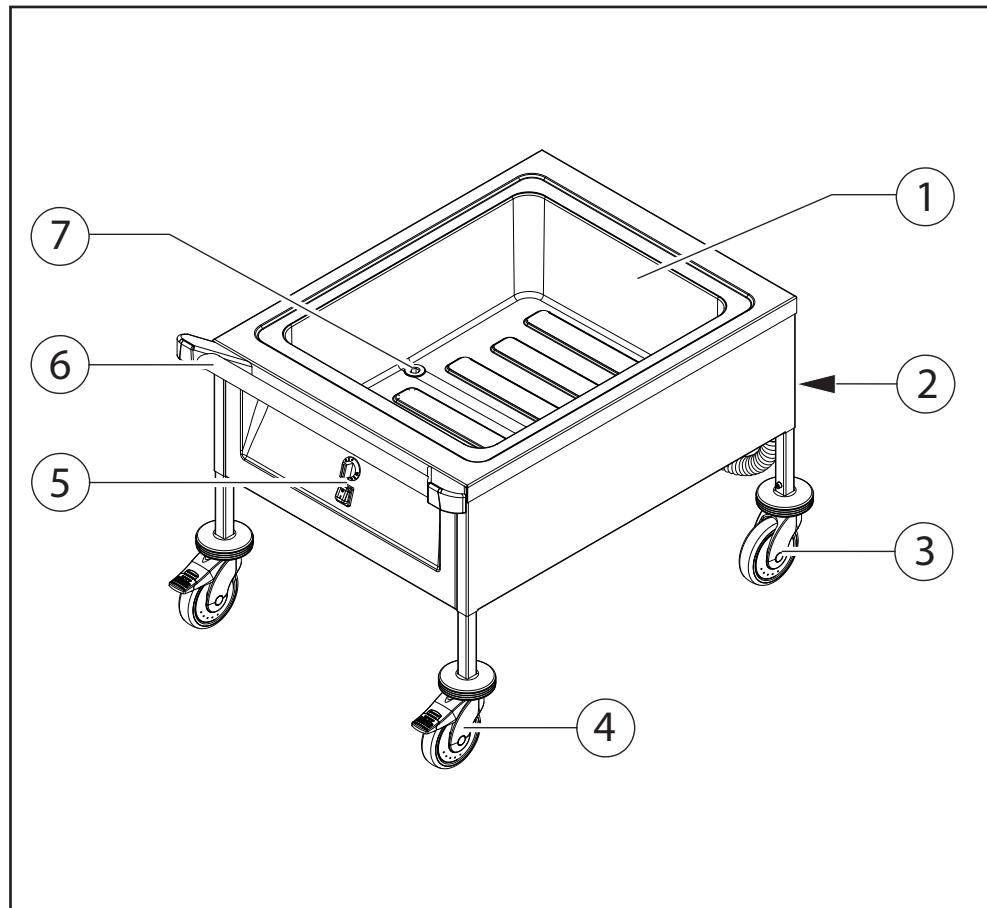
- (1) Pare-haleine en verre de sécurité trempé fermé en option
(ou avec hauteur passe-plat de 275 mm)
- (2) Pont de chauffage en option en acier inoxydable avec un élément thermique céramique par cuve de bain-marie, non réglé, commutable séparément
- (3) Cordon d'alimentation avec logement
- (4) Cuve de bain-marie
- (5) Coin de protection contre les chocs
- (6) Roue pivotante
- (7) Conduite d'évacuation avec robinet d'arrêt pour chaque cuve
- (8) Roue pivotante avec frein
- (9) Fond de l'appareil
- (10) Interrupteur marche/arrêt et bouton rotatif pour le réglage de la température
(SAW L-2/3/4: placé sur le long côté de l'appareil)
- (11) Poignée de poussée
(SAW L-2/3/4: placé sur le long côté de l'appareil)

**Chariot de distribution de
repas SAG**



- (1) Poignée de poussée avec galerie (en option)
- (2) Cuve de bain-marie
- (3) Portes de l'appareil avec poignées de porte
- (4) Roue fixe
- (5) Conduite d'évacuation commune pour toutes les cuves
(au centre sous le fond de l'appareil)
- (6) Roue pivotante avec frein
- (7) Interrupteur marche/arrêt et bouton rotatif pour le réglage de la température
(SAG L-2/3: placé sur le long côté de l'appareil)
- (8) Coin de protection contre les chocs
- (9) Cordon d'alimentation avec logement
- (10) Poignée de poussée
- (11) Robinet d'arrêt pour chaque cuve

**Chariot de trempage des
couverts BTW 9x7**



- (1) Cuve de bain-marie
- (2) Cordon d'alimentation avec logement
- (3) Roue pivotante
- (4) Roue pivotante avec frein
- (5) Interrupteur marche/arrêt et bouton rotatif pour le réglage de la température
- (6) Poignée de poussée
- (7) Tubulure d'évacuation avec robinet de vidange

Mise en service

Effectuer le premier nettoyage

Après la livraison, on doit effectuer un premier nettoyage de l'appareil.

- ▶ Enlever complètement les cartons, couches de protection en papier, films et bandes adhésives.
- ▶ Nettoyer les surfaces avec des produits de nettoyage appropriés.
 Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 41

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec.
- ✓ L'appareil et la fiche secteur ne présentent pas de défauts connus ni de dommages visibles.
- ✓ Films de protection retirés.



Attention!

Tension de réseau incorrecte, fréquence de réseau incorrecte!

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

- ▶ Avant le raccordement, s'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.

Première mise en service

Lors de la première mise en service, le matériau isolant qui devient chaud peut provoquer une odeur désagréable.

B.PRO recommande ce qui suit:

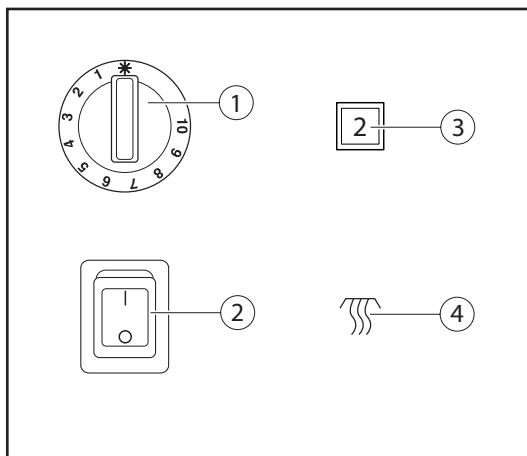
- ▶ Avant la première utilisation, chauffer les compartiments de l'appareil et les cuves de bain-marie pendant environ 2 heures.
- ▶ Pour cela, préparer chaque cuve de bain-marie.
 Chapitre "Charger la cuve de bain-marie en état humide (recommandé)" à la page 33
- ▶ Pour économiser l'énergie, couvrir les cuves de bain-marie avec un couvercle adapté (par exemple couvercle GN) pendant la durée de ce premier échauffage.
- ✓ Portes de l'appareil fermées.

Première mise en service

- ▶ S'assurer qu'il n'y a plus de films de protection dans les compartiments ni à l'extérieur de l'appareil.
- ▶ Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans les compartiments ou cuves de bain-marie.
- ▶ Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
- ▶ Démarrer tous les compartiments et cuves de bain-marie avec les interrupteurs marche/arrêt correspondants.
La LED de fonctionnement s'allume.
- ▶ Tourner le bouton rotatif sur le niveau le plus élevé.
- ▶ Chauffer les compartiments de l'appareil et les cuves de bain-marie pendant environ 2 heures.
- ▶ Arrêter tous les compartiments et cuves de bain-marie avec les interrupteurs marche/arrêt correspondants.
La LED de fonctionnement s'éteint.
- ▶ Ventiler les compartiments de l'appareil.

Manipulation et fonctionnement

Régler la température de consigne



- (1) Bouton rotatif de réglage de la température de consigne dans l'appareil
- (2) Interrupteur marche/arrêt avec LED de fonctionnement
- (3) Marquage des numéros de cuve ou de compartiment (sauf pour SAW/BTW 9x7)
- (4) Marquage du pont de chauffage en option (uniquement SAW/SAG)

La température de consigne de l'appareil peut être réglée en continu via un bouton rotatif pour chaque cuve de bain-marie individuelle ou chaque compartiment.

La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale d'environ 95 °C.

Chariot de distribution de repas SAG 2

La température de consigne dans l'appareil peut être réglée en continu individuellement pour les deux compartiments.

La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale d'environ 85 °C.

Chariot de distribution de repas SAG 3

La température de consigne désirée dans l'appareil peut être réglée en continu à l'aide du bouton rotatif.

Le compartiment de droite (compartiment 5) peut être réglé individuellement.

Les compartiments central et gauche (compartiment 4) sont uniquement réglables ensemble.

La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale d'environ 85 °C.

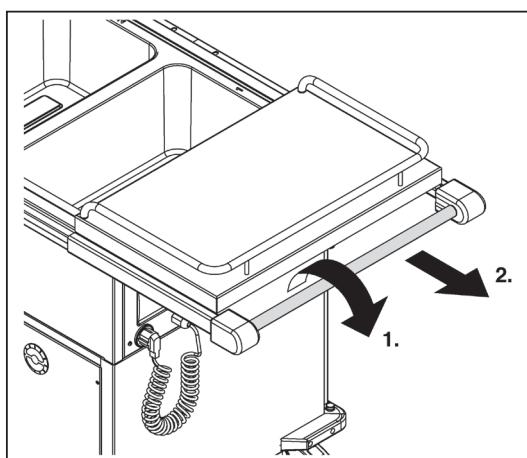
La régulation mécanique de la température utilise un thermostat à tube capillaire.

► Régler le bouton rotatif de la cuve ou du compartiment correspondant sur le niveau souhaité.

Ouvrir le couvercle à coulisse

Chariot de distribution de repas SAW/SAG avec couvercle à coulisse

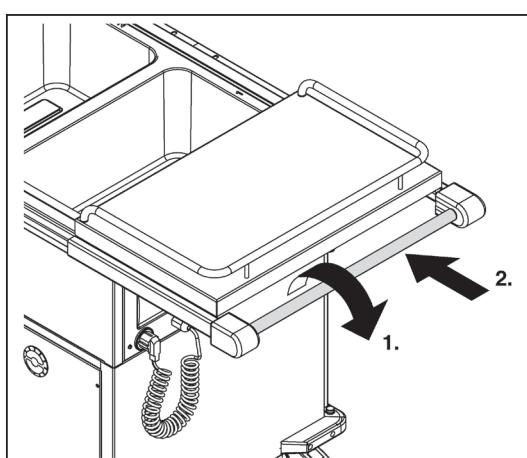
- Tenir la poignée de poussée à deux mains.
- Tourner légèrement la poignée de poussée vers le haut (1.).
- Tirer sur la poignée de poussée (2.).



Fermer le couvercle à coulisse

Chariot de distribution de repas SAW/SAG avec couvercle à coulisse

- ✓ Les bacs Gastronorm doivent être couverts par un couvercle avec joint hermétique s'ils contiennent des repas chauds
 - Tenir la poignée de poussée à deux mains.
 - Tourner légèrement la poignée de poussée vers le haut (1.).
 - Pousser le couvercle à coulisse jusqu'au centre du chariot (2.).
- Le couvercle à coulisse s'enclenche.



Types de chargement	<p>Les cuves de bain-marie peuvent être chargées des deux manières suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none">– Chargement humide<ul style="list-style-type: none">(type de chargement généralement recommandé)– Chargement à sec<ul style="list-style-type: none">(uniquement avec puissance de chauffage de 700 W)
	<p>Chargement humide avec bacs Gastronorm – type de chargement généralement recommandé</p> <ul style="list-style-type: none">► Accrocher les bacs Gastronorm dans les cuves de bain-marie remplies d'eau chaude. La quantité de remplissage prescrite est de 4 litres.
	<p>B.PRO recommande ce qui suit:</p> <ul style="list-style-type: none">► En cas de chargement avec une petite quantité de repas, préchauffer les cuves de bain-marie.
	<p>Avantages du chargement humide:</p> <ul style="list-style-type: none">– Très bon transfert de chaleur vers les bacs Gastronorm grâce à la vapeur d'eau chaude.– Le remplissage d'eau est un bon réservoir de chaleur.
	<p>Procédure pour le chargement humide:</p> <p>↳ Chapitre "Charger la cuve de bain-marie en état humide (recommandé)" à la page 33</p>
	<p>Chargement à sec avec bacs Gastronorm</p> <ul style="list-style-type: none">► Accrocher les bacs Gastronorm dans les cuves de bain-marie sèches.
	<p>B.PRO recommande ce qui suit:</p> <ul style="list-style-type: none">► En cas de chargement avec une petite quantité de repas, préchauffer les cuves de bain-marie.
	<p>Procédure pour le chargement à sec:</p> <p>↳ Chapitre "Charger la cuve de bain-marie à sec" à la page 32</p>
	<p>B.PRO recommande ce qui suit:</p> <p>Chargement avec bacs Gastronorm – GN en acier inoxydable. Ces bacs offrent une conductibilité thermique supérieure à celle des bacs Gastronorm en plastique. Les bacs 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 bacs Gastronorm en POLYCARBONATE.</p> <ul style="list-style-type: none">► Utiliser des bacs Gastronorm avec poignées universelles, qui permettent de soulever sans difficulté le bac hors de l'appareil.► Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les bacs Gastronorm remplis de repas liquides.

Préchauffer la cuve de bain-marie



Avertissement!

Aliments liquides chauds!

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

- Toujours fermer les bacs Gastronorm à l'aide du couvercle avec joint hermétique.
- Tenir les bacs Gastronorm à l'horizontale.



Attention!

Fissures en cas d'eau froide dans les cuves de bain-marie chaudes!

Lorsqu'on verse de l'eau froide dans des cuves de bain-marie chaudes, le changement rapide de température peut provoquer des fissures sous contrainte microscopiques, qui peuvent être source de corrosion.

Des bacs et couvercles Gastronorm inappropriés peuvent être endommagés ou conduire à une détérioration de l'appareil.

- Avant de remplir d'eau froide, laisser refroidir la cuve de bain-marie, ou remplir la cuve de bain-marie chaude avec de l'eau chaude.
- Toujours couvrir les bacs Gastronorm avec un couvercle.
- Utiliser uniquement des bacs et couvercles Gastronorm portant le marquage EN 631.



Avertissement!

Couvercles chauds sur les bacs Gastronorm et pont de chauffage chaud!

Lorsque le pont de chauffage est démarré, les couvercles qui se trouvent éventuellement sur les bacs Gastronorm ainsi que la face inférieure du pont de chauffage s'échauffent.

Les pièces chaudes peuvent causer des brûlures.

- Avant de démarrer le pont de chauffage, retirer les couvercles des bacs Gastronorm.
- Ne pas toucher la face inférieure du pont de chauffage.

i Chaque cuve de bain-marie peut être divisée dans le sens longitudinal avec une barre de séparation et dans le sens transversal avec une ou deux barres de séparation.

En cas d'utilisation d'une ou deux barres de séparation dans le sens transversal, on peut accrocher dans les cuves de bain-marie des bacs Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 et GN 1/9.

En cas d'utilisation d'une barre de séparation dans le sens longitudinal, on peut accrocher dans les cuves de bain-marie des bacs Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 et GN 1/6.

Les barres de séparation peuvent être commandées à B.PRO en tant qu'accessoires.
(vous trouverez la référence dans la liste de prix de B.PRO)

Exemple de chargement

avec une barre de séparation dans le sens transversal:

un bac Gastronorm GN 1/2 et deux bacs Gastronorm GN 1/4.

B.PRO recommande ce qui suit:

Lorsqu'une grande partie de la cuve de bain-marie est chargée de repas chauds, le préchauffage n'est pas nécessaire. Si on n'introduit qu'une petite quantité de repas chauds, préchauffer les cuves environ 30 minutes avant de le chargement.

- ✓ Cuve de bain-marie nettoyée et sèche
- ✓ Cuve de bain-marie non encore chargée

Chariots de distribution de repas et de trempage des couverts SAW et BTW 9x7

- ✓ Robinet(s) d'arrêt sous les cuves de bain-marie fermé(s)
-

Chariot de distribution de repas SAG

- ✓ Robinets d'arrêt fermés
 - ✓ Les barres centrales des boutons rotatifs sur l'arrière de l'appareil sont à l'horizontale
-

- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans la cuve de bain-marie.
- En cas de chargement humide, remplir les cuves de bain-marie d'eau chaude jusqu'au repère.

La quantité de remplissage prescrite est de 4 litres. Après un temps de préchauffage d'environ 30 minutes, les cuves de bain-marie remplies de 4 litres d'eau atteignent une température d'environ +70 °C.

- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
- Démarrer les cuves de bain-marie souhaitées avec les interrupteurs marche/arrêt correspondants.
La LED de fonctionnement s'allume.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne sur le bouton rotatif.
↳ Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 28
La cuve de bain-marie est chauffée à la température de consigne définie.
- Préchauffer la cuve de bain-marie pendant environ 30 minutes.

Charger la cuve de bain-marie à sec

B.PRO recommande ce qui suit:

Changement humide – pour une meilleure transmission de la chaleur dans les bacs Gastronorm.

Charger la cuve de bain-marie avec des bacs Gastronorm

- ✓ Cuve de bain-marie préchauffée si nécessaire (petite quantité de repas)
- ✓ Bacs Gastronorm et repas chauffés
- ✓ Bacs Gastronorm en parfait état
(p. ex. pas de bord déformé ou tranchant)
- ✓ Bacs Gastronorm recouverts
(pour les bacs avec des repas liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)

- Au besoin, utiliser la barre de séparation correspondante ou les barres de séparation correspondantes.
- Accrocher les bacs Gastronorm dans les cuves de bain-marie.

Charger la cuve de bain-marie en état humide (recommandé)

B.PRO recommande ce qui suit:

Afin de raccourcir la durée de préchauffage ou de se dispenser entièrement du préchauffage, remplir les cuves de bain-marie d'eau CHAUDE.

- ✓ Cuve de bain-marie nettoyée et vide
- ✓ Robinet d'évacuation de la cuve de bain-marie fermé
- Remplir la cuve de bain-marie d'eau chaude.
La quantité de remplissage prescrite est de 4 litres.

Charger la cuve de bain-marie avec des bacs Gastronorm

- ✓ Cuves de bain-marie remplies de 4 litres d'eau chaude (quantité de remplissage prescrite)
- ✓ Cuve de bain-marie préchauffée si nécessaire (petite quantité de repas)
- ✓ Bacs Gastronorm et repas chauffés
- ✓ Bacs Gastronorm en parfait état
(p. ex. pas de bord déformé ou tranchant)
- ✓ Bacs Gastronorm recouverts
(pour les bacs avec des repas liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)
- Au besoin, utiliser la barre de séparation correspondante ou les barres de séparation correspondantes.
- Accrocher les bacs Gastronorm dans les cuves de bain-marie.

Préchauffer le ou les compartiments

Chariot de distribution de repas SAG 2/3

Si les compartiments doivent être utilisés pour maintenir des repas au chaud, ils doivent être préchauffés pendant au moins 60 minutes avant d'être chargés avec des repas.

- ✓ Compartiments non chargés
- ✓ Portes de l'appareil fermées
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
- Démarrer le ou les compartiments souhaités via l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
La LED de fonctionnement s'allume.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
↳ Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 28
- Préchauffer l'appareil pendant au moins 30 minutes.

Charger le ou les compartiments Si l'appareil doit être utilisé pour maintenir des repas au chaud, il doit être préchauffé pendant au moins 60 minutes.

- ✓ Les repas dans des bacs Gastronorm sont recouverts de couvercles
- ✓ Les repas sur les assiettes sont recouverts à l'aide de cloches
- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Insérer les bacs ou plateaux Gastronorm dans le ou les compartiments.
- Fermer les portes de l'appareil.

Démarrer/Arrêter le pont de chauffage (en option)

Démarrer

Un élément thermique est placé au-dessus de chaque cuve de bain-marie afin de contribuer au maintien au chaud des repas. Le pont de chauffage (non réglable) peut être commuté séparément.

- Démarrer l'interrupteur marche/arrêt "Pont de chauffage".
- ✓ En mode de chauffage, la LED de fonctionnement indique "Pont de chauffage".
Le pont de chauffage est démarré.

Arrêter

- Arrêter l'interrupteur marche/arrêt "Pont de chauffage".
La LED de fonctionnement "Pont de chauffage" s'éteint.
Le pont de chauffage est arrêté.

Relever/Rabattre le panneau de rangement

Chariot de distribution de repas SAW/SAG avec panneau de rangement rabattable

- Tirer prudemment le panneau de rangement hors du dispositif de blocage.
- Relever le panneau de rangement à environ 30° au-delà de l'horizontale.
- Faire glisser le panneau de rangement en oblique vers le bas et le laisser se verrouiller dans les deux dispositifs de blocage latéraux.
- Contrôler si le panneau de rangement est effectivement verrouillé dans les deux dispositifs de blocage et corriger le cas échéant le blocage.
- Ne pas dépasser la charge répartie maximale admissible du panneau de rangement.
- Pour rabattre le panneau de rangement, le retirer de l'appareil en oblique vers le haut jusqu'à ce que les dispositifs de blocage latéraux se déverrouillent.
- Rabattre le panneau de rangement vers le bas et l'enfoncer dans le dispositif de blocage avec précaution (sans élan).



Attention!

**Amener l'appareil
au nouveau lieu
d'installation**

Appareil lourd pouvant basculer! Vitesse excessive!

En cas de déplacement de l'appareil à une vitesse inappropriée, il n'est pas possible de freiner l'appareil en cas d'urgence. L'appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels.

- Ne pas pousser l'appareil à plus de 3 km/h (soit une vitesse de marche lente).
- Pousser l'appareil de manière à pouvoir le freiner dans tous les cas.
- Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, pousser l'appareil à DEUX personnes.



Attention!

Coincement du pied dans le frein de roue!

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

- Veiller à ce que le pied ne parvienne PAS entre le frein de roue et le coin de protection contre les chocs.



Avertissement!

Appareil lourd pouvant basculer!

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

- Ne jamais faire rouler l'appareil sur une surface (par exemple 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 du stationnement de l'appareil sur une rampe, bloquer les freins de roues et prévenir tout déplacement imprévu de l'appareil (par exemple avec des cales).

**Changement
d'emplacement**

- ☞ Si le trajet de roulement présente des inégalités, des mesures de précaution doivent être prises.

↳ Chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation" à la page 35

- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ DEUX personnes

Chariot de distribution de repas SAW/SAG avec panneau de rangement rabattable

- ✓ Panneau de rangement rabattu vers le bas

Chariot de distribution de repas SAW/SAG avec couvercle à coulisse

- ✓ couvercle à coulisse fermé

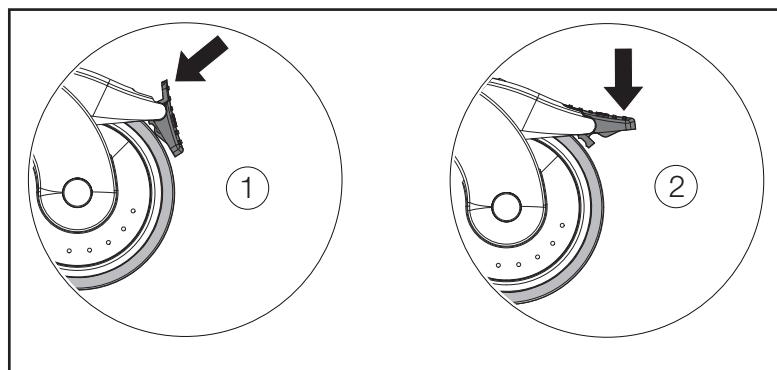
Chariot de distribution de repas SAG

- ✓ Portes de l'appareil fermées

- Arrêter tous les interrupteurs marche/arrêt sur l'appareil.
La LED de fonctionnement s'éteint.

Chariots de distribution de repas et de trempage des couverts SAW et BTW 9x7

- Retirer la fiche secteur de la prise de courant en la tirant par son boîtier et l'insérer dans son support.
 Chapitre "Mise hors service" à la page 38
- Veiller à ce qu'aucun objet pouvant chuter ne se trouve sur la face supérieure de l'appareil.



- Desserrer les freins de roues (1).
- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le nouveau lieu d'installation.
- Bloquer les freins de roues (2).

**Rouler sur des rampes,
creux, surfaces inclinées**

- ✓ DEUX personnes
- ✓ Appareil hors service
- ✓ Appareil séparé de l'alimentation électrique
- ✓ Fiche secteur rangée dans son support sur l'appareil
- Vérifier si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Pousser l'appareil avec prudence et à deux personnes sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

Maintenir des repas au chaud



Avertissement!

Cuve de bain-marie chaude!

En mode maintien au chaud, les cuves de bain-marie et les bacs Gastronorm ou autres objets qu'elles contiennent deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

- ▶ Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. gants de protection).
- ▶ Utiliser les poignées en forme d'étrier des bacs Gastronorm.



Avertissement!

Aliments liquides chauds!

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

- ▶ Toujours fermer les bacs Gastronorm à l'aide du couvercle avec joint hermétique.
- ▶ Tenir les bacs Gastronorm à l'horizontale.

- ✓ Cuve de bain-marie préchauffée si nécessaire
- ✓ Compartiment(s) préchauffé(s) pendant au moins 60 minutes
- ▶ Si l'appareil a été séparé de l'alimentation électrique après le préchauffage (par exemple après un changement d'emplacement), brancher à nouveau la fiche secteur et démarrer les cuves de bain-marie ou le(s) compartiment(s) via l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
- ▶ Si nécessaire, modifier la température de consigne.
↳ Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 28
- ▶ Maintenir les repas au chaud aussi longtemps que désiré.

Enlever les repas

- ▶ Retirer le couvercle avec joint hermétique des bacs Gastronorm.
- ▶ Prélever les repas depuis les bacs Gastronorm.
- ▶ Nettoyer l'appareil à fond après utilisation.
↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 41

Chariot de distribution de repas SAG

Les chariots de distribution de repas SAG disposent également de compartiments sous les cuves de bain-marie.

- ▶ Ouvrir les portes de l'appareil.
- ▶ Retirer les bacs ou plateaux Gastronorm des compartiments.

Mise hors service

Mettre l'appareil hors service



Attention!

Dommage matériel aux circuits électriques de l'appareil!

- ▶ Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil et la prise de courant pourraient être endommagés.



Attention!

Formation de moisissure dans l'espace intérieur!

En cas d'attente prolongée ou si l'appareil est mis hors service, des moisissures peuvent se former ou une mauvaise odeur apparaître à l'intérieur de l'appareil.

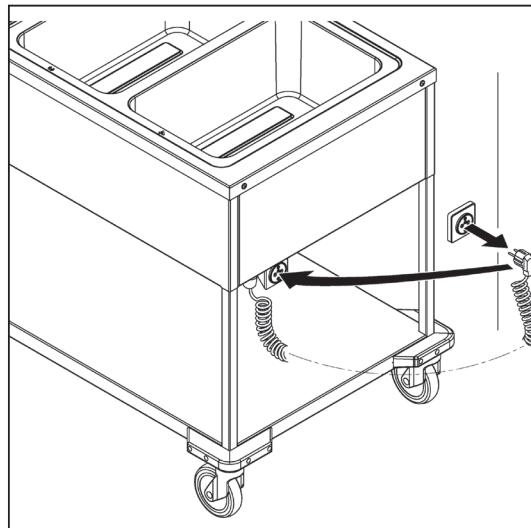
- ▶ En cas d'arrêt prolongé ou si l'appareil est mis hors service, assurer une aération.

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ▶ Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
La LED de fonctionnement s'éteint.
- ▶ Pour séparer l'appareil de l'alimentation électrique, débrancher la fiche secteur en la tirant par son boîtier.
- ▶ Ranger la fiche secteur dans son support (en option) sur l'appareil.
- ▶ Vider l'appareil.
- ▶ Nettoyer l'appareil.
- ▶ Déplacer l'appareil jusqu'à un lieu sûr pour l'y conserver.

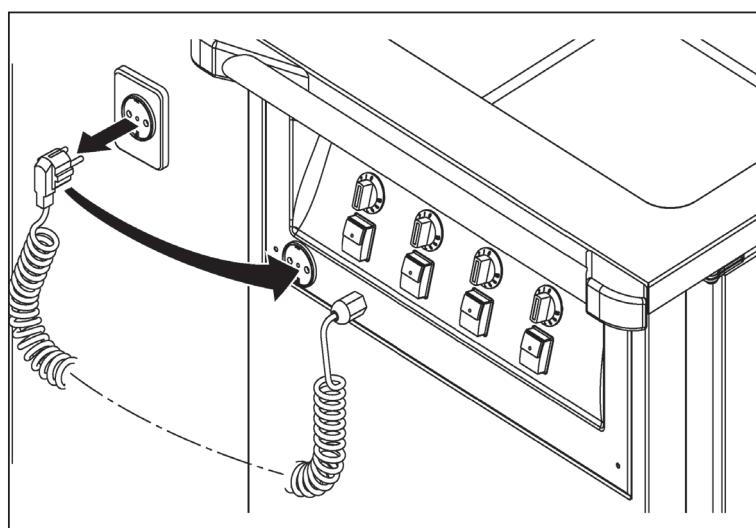
Chariot de distribution de repas SAG

- ▶ Fermer les portes de l'appareil.

**Chariots de distribution
de repas et de trempage
des couverts SAW et
BTW 9x7**



**Chariot de distribution de
repas SAG**



Aide en cas de problème

Les LED de fonctionnement ne s'allument pas – pas de tension de réseau dans l'appareil

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Insérer la fiche secteur dans la prise de courant et veiller à la position correcte.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 49</p>
Le coupe-circuit du bâtiment est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier le coupe-circuit du bâtiment et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 49</p>

Les LED de fonctionnement "Chauffage du bain-marie" s'allument, mais les repas ne sont pas maintenus suffisamment au chaud

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop basse.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler une température de consigne plus élevée. <p>↳ Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 28</p>
L'appareil est exposé à des courants d'air (importants).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Éliminer la ou les causes des courants d'air ou déplacer l'appareil hors des courants d'air.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 49</p>

Les LED de fonctionnement "Éléments thermiques" s'allument, mais les repas ne sont pas maintenus suffisamment au chaud

Cause	Mesure
Elément thermique défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 49</p>
L'appareil est exposé à des courants d'air (importants).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Éliminer la ou les causes des courants d'air ou déplacer l'appareil hors des courants d'air.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 49</p>

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 49</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Veiller à une manipulation/maintenance correctes. <p>↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 41</p>

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Dommage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre l'appareil hors service. <p>↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 38</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 49</p>

Nettoyage et entretien



Avertissement!

Court-circuit suite à l'entrée d'eau dans le boîtier!

Lors de travaux de nettoyage sur l'appareil branché, la pénétration d'eau dans le boîtier peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.

- Mettre l'appareil hors service.
- Pour séparer l'appareil de l'alimentation électrique, débrancher la fiche secteur en la tirant par son boîtier.
- Ranger la fiche secteur dans son support (en option) sur l'appareil.



Attention!

Eau chaude!

Lors du chargement humide, la cuve de bain-marie contient de l'eau chaude après utilisation. L'évacuation de cette eau chaude entraîne un risque d'échaudages.

- Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.



Attention!

Risque de glissade suite à l'écoulement d'eau de nettoyage!

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a risque de glissade.

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

Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable

La désignation d'acier inoxydable est utilisée pour les aciers particulièrement résistants à la corrosion et hygiéniques. L'acier inoxydable actuellement utilisé chez B.PRO (n° de matériau AISI 1.4301) est principalement composé des éléments fer, chrome et nickel. La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable repose sur ce qu'on appelle la couche de passivation à la surface du matériau. Cette couche se forme au contact de l'oxygène. 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. La couche de passivation peut être endommagée par l'influence d'agents corrosifs spécifiques. On trouve ces substances à faible concentration même dans l'eau potable, par exemple le chlore.

L'évaporation de l'eau peut entraîner une concentration critique de ces substances. Les dépôts de graisse, de calcaire, d'amidon et d'albumen peuvent empêcher la formation et la reformation de la couche de passivation.

Le contact des substances suivantes avec l'acier inoxydable peut aussi entraîner/ favoriser la corrosion:

- Acides concentrés, halogènes (par exemple chlorures, bromures) et leurs sels ainsi qu'épices contenant des sels de cuisson
- Vapeurs d'acide chlorhydrique qui se dégagent par exemple lors de l'utilisation de produits de nettoyage industriels
- Contact avec des métaux étrangers (par exemple acier ou fer)
- Contact avec le fer (par exemple laine d'acier, copeaux de tuyauterie, eau ferrugineuse.)

Pour maintenir la résistance à la corrosion, éviter le contact avec les substances mentionnées ci-dessus.

Respecter impérativement les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes.

- Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

B.PRO recommande ce qui suit:

Pour les surfaces en acier inoxydable fortement sollicitées (par exemple cuves de bain-marie chauffées), respecter les consignes suivantes:

- Éliminer/sécher immédiatement l'eau, l'humidité et les taches d'eau.
Ne pas laisser évaporer ou pénétrer.
 - Éliminer les dépôts visibles en les essuyant.
 - Après chaque utilisation – au moins une fois par jour – vider entièrement l'eau et rincer à l'eau claire.
Essuyer et sécher ensuite la surface nettoyée en l'essuyant avec un chiffon doux.
 - Ne pas couvrir la surface après le séchage.
 - Traiter la surface avec DeepClean Stainless Steel.
-
- Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.). Respecter les indications du fabricant des produits de nettoyage.
↳ Fiches de sécurité des produits de nettoyage.

Équipement de protection individuelle

- Après chaque utilisation, la surface doit être nettoyée à l'eau claire et séchée.

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).

Toutes les autres méthodes de nettoyage doivent être homologuées par B.PRO.

- Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression, de douchette à basse pression ni d'appareils de nettoyage similaires.
- Ne jamais utiliser un chauffage intégré pour le séchage.

Produits de nettoyage

Les produits de nettoyage suivants conviennent pour les surfaces en acier inoxydable:

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce sans chlorures, par exemple DeepClean Stainless Steel
- Produit de nettoyage du commerce sans chlore à base d'eau
- Produits de détartrage du commerce à base organique ou acides non nocifs pour l'acier inoxydable (p. ex. acide acétique, acide citrique, acide sulfamique, acide phosphorique);
↳ Fiches de sécurité des produits de nettoyage
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide

- ⓘ Vous trouverez une liste des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable sur le site internet de la Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. à l'adresse www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez le site internet de l'organisme d'information sur l'acier inoxydable (Informationsstelle Edelstahl Rostfrei) à l'adresse www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Produits de nettoyage non adaptés aux surfaces en acier inoxydable:

- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore)

Les produits de nettoyage suivants conviennent pour les autres surfaces métalliques, les parties de l'appareil laquées et les pièces en plastique et en verre:

- Produits de nettoyage du commerce à base d'eau
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)
- Les résidus de taches, en particulier les projections et dépôts de graisse, peuvent être éliminés à l'aide d'une solution chaude contenant 30 % de savon doux et d'une brosse (poils synthétiques ou naturels).
- Les surfaces en verre peuvent être facilement nettoyées à l'aide de produits de nettoyage de vitres du commerce.

Produits de nettoyage non adaptés aux autres surfaces métalliques, aux parties de l'appareil laquées ainsi qu'aux pièces en plastique et en verre:

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable ou autres produits de nettoyage décapants
- Serpillère
- Produits de nettoyage contenant des solvants
- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore)
- Produits de nettoyage / produit de désinfection agressifs favorisant la corrosion (par exemple à base d'acide silique fluoré, d'acide phosphorique ou d'acide chlorhydrique ou sulfurique).
- Instruments de nettoyage pointus, acérés, métalliques

Nettoyer l'appareil

- ✓ L'appareil est hors service.
- ✓ Appareil séparé de l'alimentation électrique
- ✓ Fiche secteur rangée dans son support (en option) sur l'appareil
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ✓ Pas de repas insérés dans l'appareil

B.PRO recommande ce qui suit:

En règle générale, avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, leur compatibilité avec la surface doit toujours être testée sur une surface cachée. Ceci permet d'éviter toute décoloration ou autre réaction indésirable entre le produit de nettoyage et la surface.

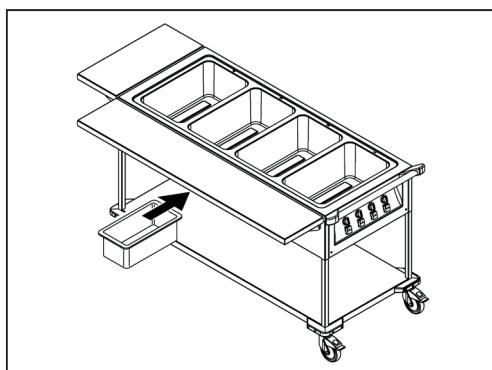
- En cas d'absorption de poussières minérales ou même métalliques lors du nettoyage, les produits de nettoyage (p. ex. brosses, chiffons en microfibres) doivent être systématiquement rincés pour éviter que les particules de poussière laissent des traces sur la surface.
- Après chaque utilisation, la surface doit être impérativement nettoyée à l'eau claire et séchée.
- Si un chauffage intégré est présent, ne jamais l'utiliser pour le séchage.
- Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

Chariots de distribution de repas et de trempage des couverts SAW et BTW 9x7

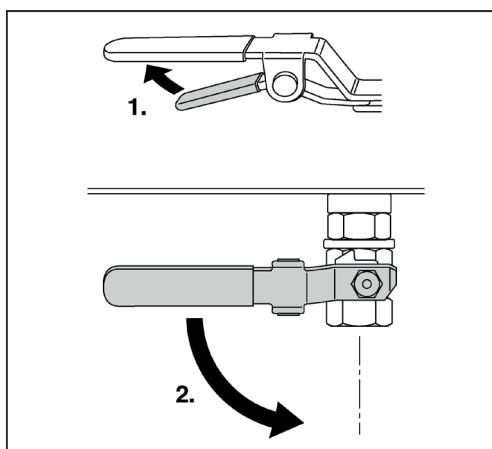
L'eau qui n'est plus utilisée peut être évacuée via la conduite d'évacuation sous la cuve de bain-marie.

Chaque cuve de bain-marie dispose d'une conduite d'évacuation séparée.

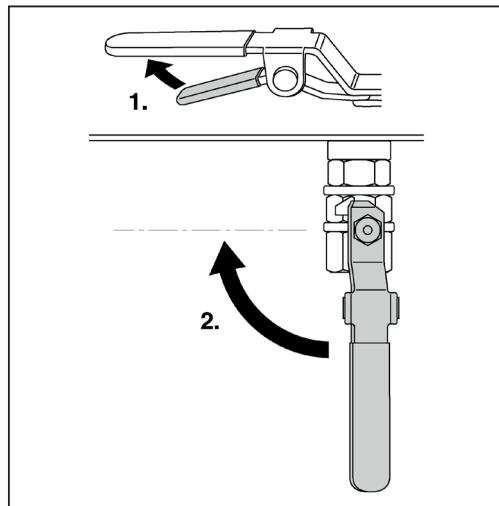
- ✓ Présence d'un récipient de collecte par cuve de bain-marie (par exemple bac Gastronorm ou seau) avec une capacité de 4 litres
- Placer un récipient de collecte sous la conduite d'évacuation.



- Pour ouvrir le robinet d'arrêt, tirer le cliquet d'arrêt vers le levier (1.) et tourner le levier de telle façon qu'il soit parallèle au robinet d'arrêt (2.).



- ▶ Évacuer l'eau.
- ▶ Pour fermer le robinet d'arrêt, tirer le cliquet d'arrêt vers le levier (1.) et tourner le levier de telle façon qu'il soit perpendiculaire au robinet d'arrêt (2.).

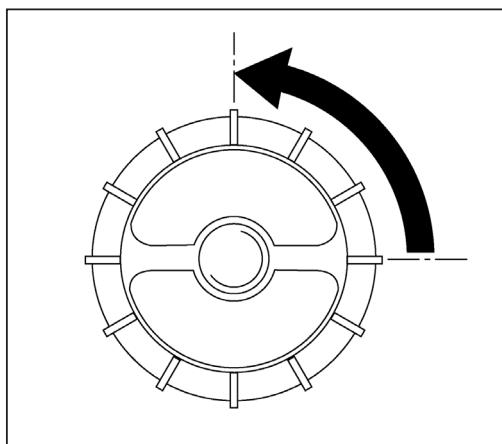


- ▶ Sécher les cuves de bain-marie.

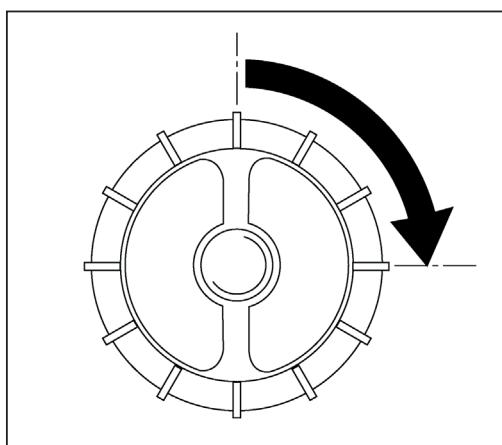
Chariot de distribution de repas SAG

L'eau qui n'est plus nécessaire peut être évacuée via un robinet d'évacuation commun. La conduite d'évacuation se trouve au centre sous le fond de l'appareil. Chaque cuve de bain-marie dispose d'un robinet d'arrêt séparé. Les robinets d'arrêt se trouvent sur l'arrière de l'appareil.

- Placer le chariot de distribution de repas au-dessus d'une évacuation au sol.
- Pour ouvrir le robinet d'arrêt, tourner le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la barre centrale soit à la verticale.



- Évacuer l'eau.
- Pour fermer le robinet d'arrêt, tourner le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la barre centrale soit à l'horizontale.



- Sécher les cuves de bain-marie.
-

Maintenance



Avertissement!

Composants conducteurs

Lors de travaux de maintenance ou lors du remplacement de pièces sur l'appareil branché, le contact avec des composants conducteurs peut entraîner un choc électrique.

- ▶ Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- ▶ Pour séparer l'appareil de l'alimentation électrique, débrancher la fiche secteur en la tirant par son boîtier.
- ▶ Ranger la fiche secteur dans son support (en option) sur l'appareil.

Faire entretenir régulièrement l'appareil

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.
- ▶ Documenter les maintenances réalisées et archiver en conséquence les documents correspondants.

Contrôler les freins de roues

- ▶ Contrôler l'efficacité des freins après chaque changement d'emplacement de l'appareil.
- ▶ Bloquer les freins de roues.
- ▶ Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!).
- ▶ Faire remplacer les roues défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de blocage insuffisant:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

Contrôler le joint de porte

- ▶ Lors de chaque nettoyage, contrôler le joint de porte pour détérioration mécanique et vieillissement éventuels (contrôle visuel).
- ▶ En cas de dommage, faire effectuer la réparation par un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

Entretien des joints d'étanchéité

- ▶ Afin d'augmenter la durée de vie des joints d'étanchéité de l'appareil, traiter régulièrement (tous les mois) les joints d'étanchéité avec un produit d'entretien du commerce.

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

- ▶ Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique par un électricien qualifié conformément aux normes de la série DIN VDE 0701 et DIN VDE 0702.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

- ▶ Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant les dispositions DGUV Règle 3 (anciennement BGV A3) ou prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

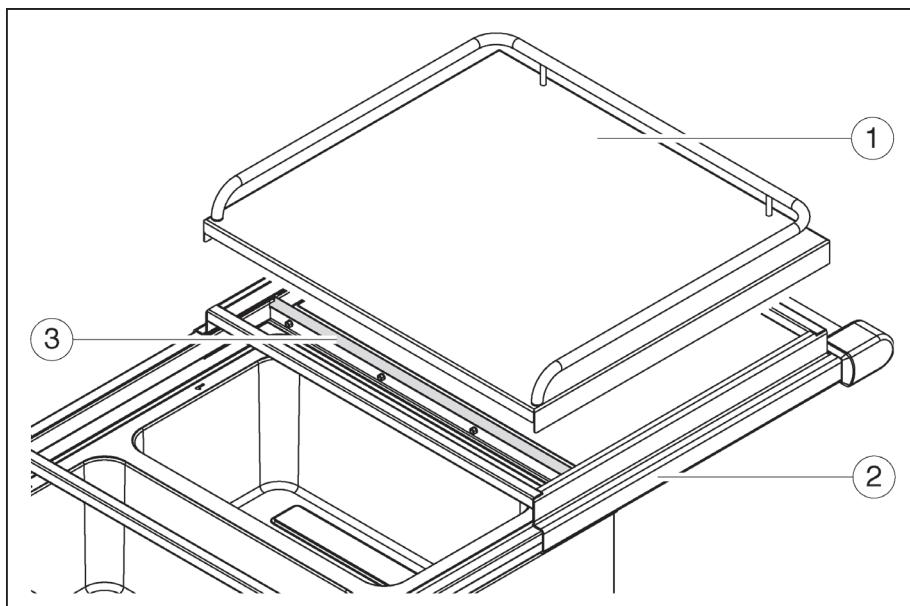
Contrôler le racleur d'eau de condensation

Chariot de distribution de repas SAW/SAG avec couvercle à coulisse.

Le bon fonctionnement du racleur d'eau de condensation doit être contrôlé chaque mois.

Si le racleur d'eau de condensation est usé, des gouttes d'eau peuvent s'écouler du couvercle à coulisse lors du fonctionnement du chariot de distribution de repas.

- ✓ Cuves de bain-marie arrêtées et froides



- (1) Couvercle à coulisse
- (2) Cadre du couvercle à coulisse
- (3) Racleur d'eau de condensation

- Lever le couvercle à coulisse (1) hors du cadre du couvercle à coulisse (2).
Le racleur d'eau de condensation (3) est maintenant accessible.
- Contrôler le racleur d'eau de condensation.
 - ✓ Le racleur d'eau de condensation ne doit présenter ni fissure ni fragilisation.
 - ✓ Le racleur d'eau de condensation doit être élastique et racler proprement sur toute la largeur de la face inférieure du couvercle à coulisse.
- Si un racleur d'eau de condensation est défectueux, le faire remplacer par un des centres suivants :
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service B.PRO
- Placer le couvercle à coulisse sur le cadre du couvercle à coulisse.
- Répéter le contrôle sur le couvercle à coulisse opposé.

Réparation

Personnes habilitées

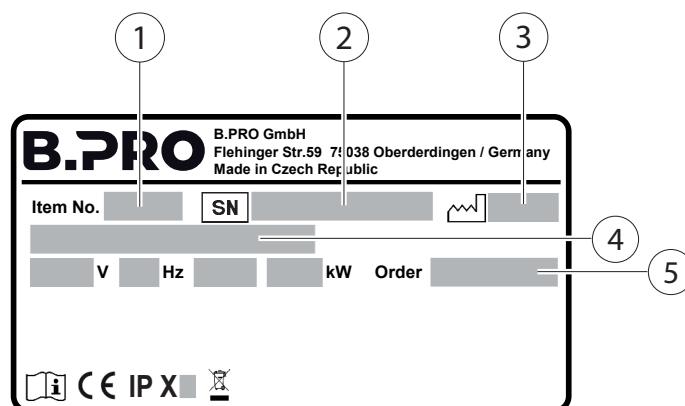
- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres suivants:
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

Description du défaut

En plus de la description précise du défaut, le service après-vente de 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 (en option)

❶ La plaque signalétique se trouve sur le corps de l'appareil, à proximité du câble de raccordement au secteur.



- (1) Référence
- (2) Numéro de série
- (3) Date de fabrication
- (4) Clé de type
- (5) Numéro de commande de fabrication (en option)

Remplacement de composants

- ☞ Les composants défectueux, cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les centres suivants :
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

Pièces de rechange

- ☞ Sont requises 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 du service après-vente sur Internet (www.bpro-solutions.com)

Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Allemagne
Téléphone +49 (0)7045 44 – 81416
Fax +49 (0)7045 44 – 81508
Courriel service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Élimination

Éliminer l'appareil

- ❶ 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 pour l'environnement et la santé humaine.
- ☞ L'appareil ne peut PAS être éliminé avec d'autres déchets industriels.
- ☞ L'appareil peut être renvoyé gratuitement à B.PRO.
- ☞ 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 (par exemple 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/UE (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 vidangé à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.

- ❶ Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou auprès du service après-vente de B.PRO.

☞ Chapitre "Adresse" à la page 50

Caractéristiques techniques

Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques. Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

Données générales

Dimensions et poids

Modèle	Longueur [mm]	Largeur [mm]	Hauteur totale [mm]	Poids à vide [kg]
SAW 1	750	508	933	24,5
SAW 2	936	714	933	35,5
SAW 3	1276	714	933	44
SAW 4	1615	714	933	57,5
SAW L-2	900	749	933	35,5
SAW L-3	1241	749	933	48
SAW L-4	1574	749	933	65,5
SAG 2	936	714	933	62
SAG 3	1276	714	933	85,5
SAG L-2	896	746	933	62
SAG L-3	1236	746	933	85,5
BTW 9x7	936	714	623	30

Dimensions du chariot de distribution de repas SAW/SAG avec couvercle à coulisse

Modèle	Longueur [mm]	Largeur [mm]	Hauteur [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Capacité et charge utile

Modèle	Capacité des cuves de maintien au chaud (GN 1/1 – 200 ou leurs subdivisions)	Charge utile max. [kg]
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAW L-4	4	240
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200
SAG L-2	2	200
SAG L-3	3	200
BTW 9x7	2	150

Température dans les cuves de bain-marie

+30 °C à +95 °C

SAG**Caractéristiques techniques des compartiments sous les cuves:**

Température de l'intérieur du compartiment	+30 °C à +85 °C
Nombre de glissières	6 paire par compartiment
Ecartement des glissières	57,5 mm

Capacité de charge

Composant	Charge répartie admissible [kg]
Fond de l'appareil sous les cuves de bain-marie (uniquement SAW)	80
Panneau de rangement rabattable (en option)	25
Couvercle à coulisse (uniquement SAW 2/3 et SAG 2/3)	25

Caractéristiques électriques	Tension:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
	Puissance absorbée max. de l'appareil:	Données sur la plaque signalétique
	Puissance absorbée max. par prise de courant:	Données sur la plaque signalétique

Degré de protection

IP X5 (L'appareil est protégé contre le jet d'eau suivant DIN EN 60529.)

Environnement	Conditions ambiantes – exploitation
	Température: +15 °C à +38 °C
	Humidité relative de l'air: sans condensation
Conditions ambiantes – stockage, transport	
	Température: -10 °C à +40 °C
	Humidité relative de l'air: sans condensation
Conditions ambiantes – stockage et transport d'appareils avec option humidification	
	Température: +2 °C à +40 °C
	Humidité relative de l'air: sans condensation

Emissions

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

Matériaux

Matériau:	Acier inoxydable AISI 304, plastique
Pont de chauffage:	Recouvrement, corps: Acier inoxydable (en option: corps avec film coloré)
Couvercle à coulisse, tablette:	Acier inoxydable
Protection pare-haleine:	Verre de sécurité

Références pour la commande

Désignation	Référence
SAW 1	572152, 362645
SAW 2	572153, 362657
SAW 3	572154, 362663
SAW 4	572155, 362678
SAW L-2	572156, 362682
SAW L-3	572157, 362689
SAW L-4	572551, 365165
SAG 2	572150, 362576
SAG 3	572151, 362593
SAG L-2	574842, 380423
SAG L-3	574843, 380424
BTW 9x7	573964, 375941
Numéro de document	
Mode d'emploi	154194

Accessoires

Désignation	Référence
Bac Gastronorm	Liste de prix B.PRO
Plateaux Gastronorm	Liste de prix B.PRO
Couvercle pour bac Gastronorm	Liste de prix B.PRO
Barres de séparation	Liste de prix B.PRO
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	126999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	511895

Normes, directives, règlements, prescriptions

Normes À la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences fondamentales des normes de produits applicables dans leur version actuelle.

Directives pour le marquage CE/ À la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences des règlements/directives suivants dans leur version actuelle dans la mesure où ils sont applicables.

Déclaration de conformité UE

- | | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none">■ 1935/2004 Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires■ 2006/42/EG Directive sur les machines■ 2014/35/EU Directive basse tension■ 2014/30/EU Directive CEM■ 2011/65/EU Directive RoHS■ 2014/68/EU Directive sur les équipements sous pression |
|---|--|

Règlements, prescriptions

Lors de la manipulation et de l'utilisation de cet appareil, les règlements, prescriptions, règles des associations professionnelles ainsi que le cas échéants les autres dispositions nationales doivent être respectés dans leur version actuelle.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">■ CE n° 852/2004 Règlement sur l'hygiène des denrées alimentaires■ Règlement DGUV 110-003 Branche Cuisines■ DGUV Règle 3 Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques |
|--|

① Sur demande, une copie de la déclaration de conformité UE est disponible auprès de l'équipe de SAV/Ventes de B.PRO.

Travaux de maintenance

Modèle de l'appareil: _____

Référence: _____

Numéro de série: _____

Date	Nom lisible en lettres majuscules	Qu'est-ce qui a été contrôlé / entretenu / remplacé / réparé ?	Cachet de l'entreprise mandatée	Signature de l'exécutant

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
E-mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS