

SERVISTAR GASTRO

30/40/60/80/120

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	<ul style="list-style-type: none">☞ 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.

Prudence avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Contenu

A propos de ce produit	Utilisation	1
	Conditions d'utilisation	1
	Caractéristiques du produit	1
Sécurité	Généralités	3
	A propos de ce produit	3
	Transport	3
	Manipulation	4
	Nettoyage et entretien	5
	Maintenance	6
	Réparation	6
	Normes et directives	6
	Identification de produit	6
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	7
	Etendue de la livraison	8
	Déballage	8
	Elimination du matériel d'emballage	8
Montage des accessoires	Monter les accessoires	9
Manipulation	Vue d'ensemble de l'appareil	11
	Adapter l'écartement des supports d'assiettes à une rangée d'assiettes	12
	Remplir l'appareil	13
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	15
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	16
	Distribuer les repas	16
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	18
	Aluminium	18
	Intervalle de nettoyage	18
	Méthodes de nettoyage	18
	Produits de nettoyage	19
	Nettoyer l'appareil (nettoyage journalier)	20
	Nettoyer l'enveloppe d'hygiène	21
	Conserver l'enveloppe d'hygiène	21
	Démonter l'appareil pour un nettoyage approfondi	21
	Nettoyer à fond l'appareil	22
	Remonter l'appareil après le nettoyage approfondi	22
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable	23
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	24
	Contrôler les freins de stationnement	24
Réparation	Personnes habilitées	25
	Description du défaut	25
	Remplacement de composants	25
	Pièces de rechange	25
	Adresse	26
Elimination	Mise au rebut de l'appareil	26
Caractéristiques techniques	Données générales	27
	Environnement	27

Références pour la commande	SERVISTAR GASTRO 30	28
	SERVISTAR GASTRO 40	28
	SERVISTAR GASTRO 60	28
	SERVISTAR GASTRO 80	28
	SERVISTAR GASTRO 120	28
	Mode d'emploi	28
	Instructions de montage	28
	Support d'assiette à droite	28
	Support d'assiette à gauche	28
Accessoires	Poignée de poussée réglable en hauteur	28
	Enveloppe d'hygiène	28
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	28
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	28

A propos de ce produit

Utilisation

Le SERVISTAR est conçu pour les buts suivants:

- Transport peu encombrant d'assiettes de plats portionnés
- Maintien à disposition peu encombrant d'assiettes de plats portionnés

Le SERVISTAR est utilisé dans les restaurants, hôtels, auberges, firmes de restauration et dans la gastronomie sociale.

Conditions d'utilisation

Environnement

Conditions d'environnement, telles qu'elles règnent habituellement dans les cuisines et locaux de conservation de repas.

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

Le SERVISTAR est constitué d'un cadre de roulage, d'un cadre porteur, de plusieurs tubes profilés ainsi que de supports d'assiettes montés sur des tubes profilés.

Avec leur surface antidérapante et l'appui à trois points, les supports d'assiettes brevetés assurent un maintien sûr des assiettes. La construction absorbant les vibrations assure un maintien sûr des assiettes même en cas de transport sur une longue distance.

Le cadre de roulage et le cadre porteur sont entièrement fabriqués en acier inoxydable et indéformables.

Les quatre roues pivotantes sont solidement vissées au cadre de roulage. Deux roues pivotantes sont équipées de freins de stationnement. Les roues pivotantes sont disponibles en diverses exécutions.

Manipulation

Des butées murales aux coins du cadre de roulage protègent le SERVISTAR et le mobilier des détériorations.

Les supports d'assiettes sont montés sur des tubes profilés en aluminium anodisé. Ces tubes profilés sont de leur côté montés à l'aide de vis de réglage sur le cadre porteur, de sorte que l'écartement entre les supports d'assiettes peut être adapté en continu à la taille des assiettes. Des échelles en bas et en haut sur le cadre porteur facilitent le réglage.

Options/accessoires

Des poignées de poussée réglables en hauteur en acier inoxydable peuvent être montées sur le cadre porteur et permettent une manipulation simple.

Tous les modèles peuvent être équipés d'une enveloppe d'hygiène.

L'enveloppe d'hygiène est constituée d'un cadre en acier inoxydable et d'un film en matière plastique avec des fermetures à glissière sur les côtés.

Tous les modèles sont disponibles en option avec un blocage d'assiette.

Le blocage d'assiette assure une sécurité supplémentaire de maintien des assiettes. Le blocage d'assiette est constitué d'un étrier par rangée d'assiettes. L'étrier peut être basculé devant l'assiette, de sorte que les assiettes ne peuvent pas glisser hors des supports d'assiettes, p. ex. lors du transport.

Le blocage d'assiette ne peut pas être monté comme accessoire par après!

Une plaque de rangement peut être montée sur le haut du cadre porteur. La plaque de rangement ne peut pas être combinée avec une enveloppe d'hygiène ou le blocage d'assiettes.

La plaque de rangement ne peut pas être montée comme accessoire par après!

Sécurité

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

Consignes de sécurité

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

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

Indications d'avertissement

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

Mode d'emploi

Ce mode d'emploi doit être lu avec soin avant la première mise en service. L'exploitant est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil.

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

A propos de ce produit

Utilisation

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

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

Conditions d'utilisation

L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions d'environnement autorisées. En particulier, l'appareil ne doit pas être utilisé dans des fours à cause du risque de détérioration du revêtement en plastique des supports d'assiettes.

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. La rampe de chargement ne peut pas avoir une pente supérieure à 10°.

Fixer l'appareil sur les quatre côtés pour l'empêcher de glisser. Cependant, ne pas placer de courroies de serrage autour des supports d'assiettes. Vous risqueriez de déformer les supports d'assiettes.

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

Transporter l'appareil uniquement avec les freins de stationnement desserrés. Il n'est pas admissible d'utiliser les freins de stationnement comme sécurité de transport.

Manipulation Généralités

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

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

Capacité portante

L'appareil n'est pas conçu comme rangement ou chariot de transport pour objets lourds. La capacité portante des supports d'assiettes et de la plaque de rangement (accessoires) indiquée dans les caractéristiques techniques ne doit pas être dépassée.

Le cadre de l'enveloppe d'hygiène ne peut pas être utilisé comme support de rangement!

Détériorations

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

En cas de dommage à l'appareil, prendre toutes mesures pour que l'appareil ne soit pas utilisé par inadvertance et faire réparer l'appareil 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

Remplissage

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

Freins de stationnement

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.

Changement d'emplacement

Modèle d'appareil avec plaque de rangement

Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur une plaque de rangement présente. Durant le déplacement de l'appareil, les objets pourraient tomber de la face supérieure de l'appareil.

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Pousser l'appareil à l'aide du cadre porteur ou de la poignée de poussée. Ne pas pousser l'appareil par les supports d'assiettes.

Lors du déplacement de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil. 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.

Toujours pousser l'appareil à deux mains. 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.

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
- Eviter les chocs
- Tirer l'appareil prudemment (sans élan) pour franchir des seuils ou des marches.

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 <10°.

L'appareil peut déraper latéralement en cas de poussée sur une rampe inclinée. Ne pousser l'appareil qu'à 2 personnes (une de chaque côté de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

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.

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.

Produits de nettoyage en général

Ne pas utiliser de pièces métalliques pour le nettoyage. Les pièces métalliques peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer de la corrosion.

Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage. Ceux-ci peuvent endommager l'appareil.

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

Produit de nettoyage pour supports d'assiettes

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

N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes (dégâts matériels!):

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

Eau de nettoyage

Sécher soigneusement l'appareil après le 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.

Elimination de points d'attaque de corrosion

L'aluminium réagit facilement avec les acides. Avant d'éliminer des points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable, toutes les pièces en aluminium doivent dès lors être enlevées et stockées de telle façon qu'aucune projection d'acide ne puisse atteindre les pièces en aluminium.

Les pièces en aluminium de l'appareil sont les tubes profilés avec les supports d'assiettes.

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 blocage insuffisant:

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

Réparation Personnes habilitées

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

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

Pendant la garantie, les réparations doivent être signalées au préalable à B.PRO et autorisées par B.PRO.

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

Remplacement de composants

Les composants défectueux (p. ex. roues et butées murales) peuvent être remplacés par du personnel spécialisé, pour autant qu'il ait été écolé par B.PRO.

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.

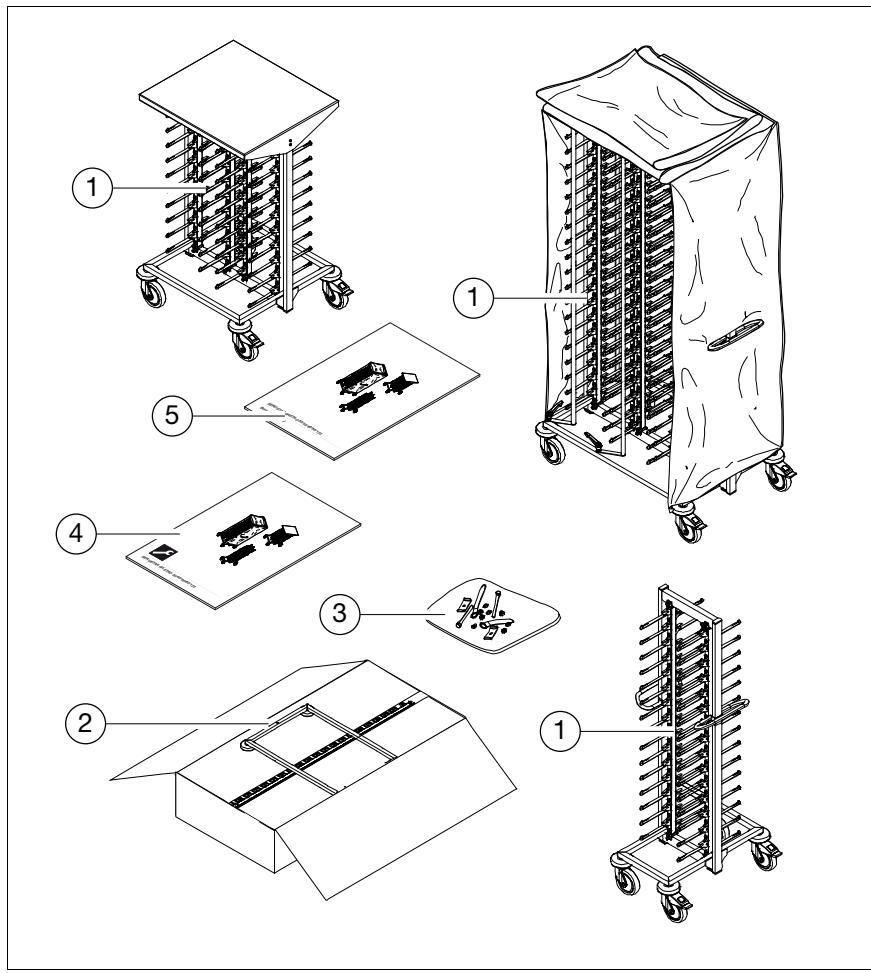
Identification de produit

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) SERVISTAR GASTRO (livraison entièrement monté)
 (2) SERVISTAR GASTRO (livraison en Flat Pack)
 (3) Matériel de montage (livraison en Flat Pack)
 (4) Instructions de montage (uniquement pour livraison en Flat Pack)
 (5) Mode d'emploi
-

L'étendue exacte de la livraison et l'exécution du SERVISTAR 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 sur l'appareil.

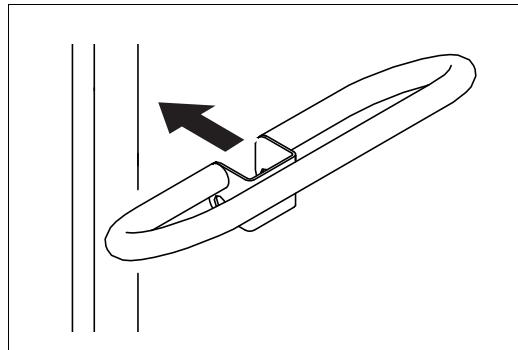
- Elimination du matériel d'emballage**
- ☞ Les matériaux d'emballage sont constitués de matières recyclables.
 - ▶ Envoyer le matériel d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

Montage des accessoires

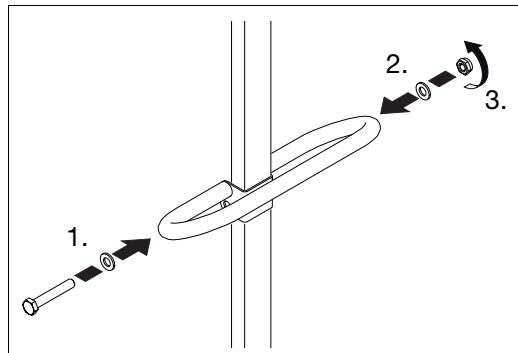
Monter les accessoires

Accessoire "poignée de poussée"

- ☞ La poignée de poussée est glissée sur le cadre porteur et sécurisée à l'aide d'une vis. La hauteur de la poignée de poussée peut être réglée en continu.
- Faire glisser le support de la poignée de poussée sur le tube vertical du cadre porteur.



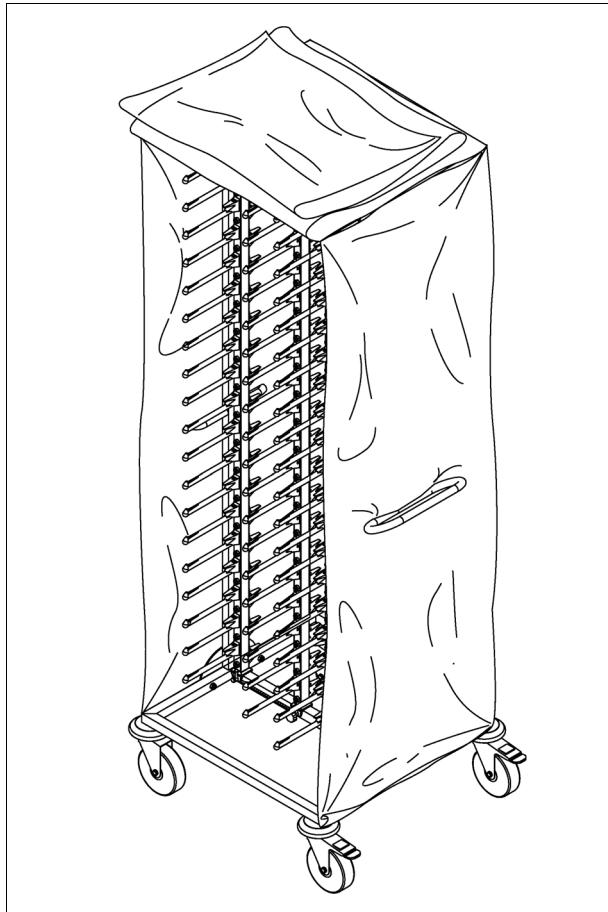
- Serrer la poignée de poussée dans la position désirée avec le matériel de montage fourni.



Accessoire "enveloppe d'hygiène"

- i** L'enveloppe d'hygiène est constituée d'une plaque de support et d'un film en matière plastique. Le film en matière plastique comporte une partie supérieure, deux parties latérales avec des fentes pour les poignées de poussée (en option) et respectivement une partie avant et une partie arrière sans fentes.
- ☞ La plaque de rangement et l'enveloppe d'hygiène ne peuvent pas être utilisés simultanément.
- ☞ Si le SERVISTAR a été directement commandé avec enveloppe d'hygiène, la plaque de support est livrée déjà montée, le film en matière plastique est joint séparément.
- Vérifier que les vis de réglage à la face inférieure de la plaque de support sont ouvertes.
- Enficher la plaque de support sur le cadre porteur.
- Serrer les vis de réglage.

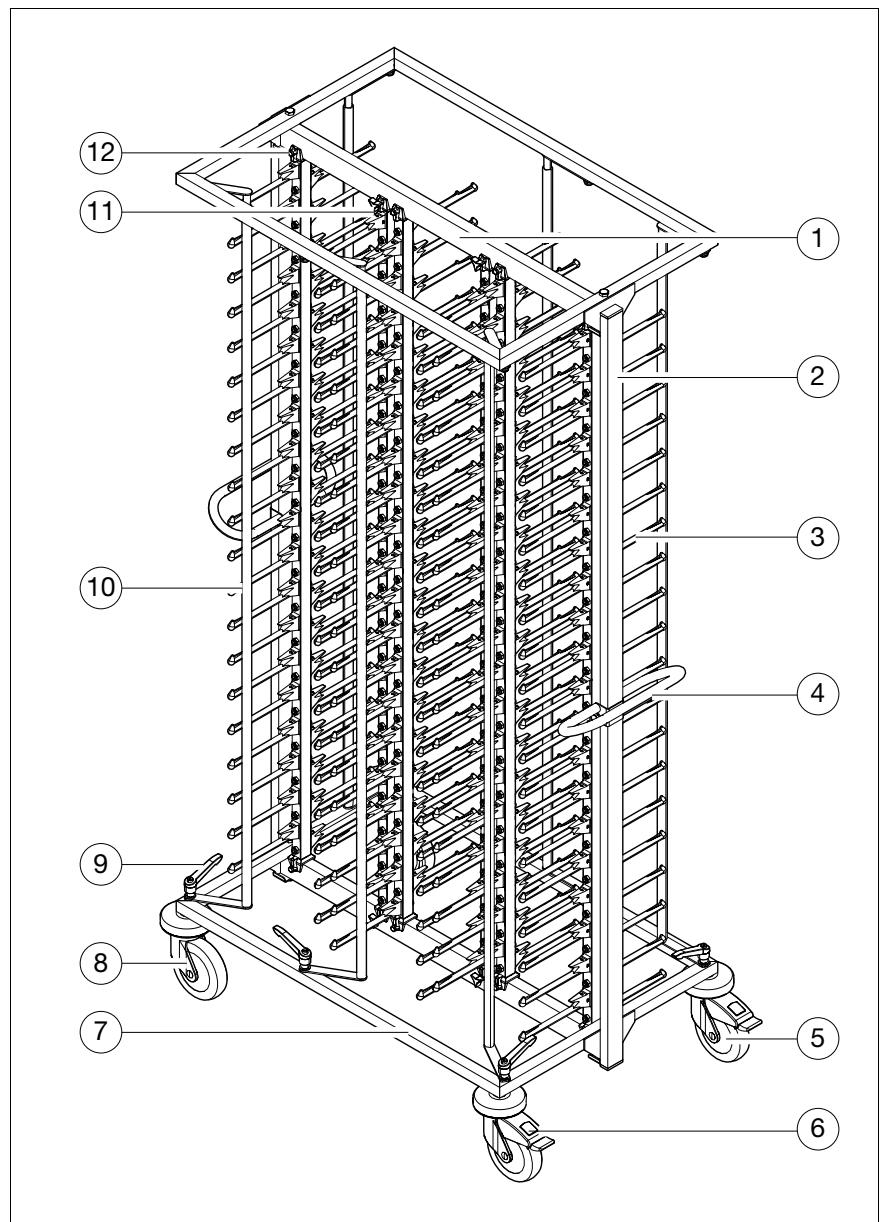
- Enfiler le film en matière plastique de telle façon sur la plaque de support que les évidements pour les poignées de poussée soient en face des poignées de poussée éventuellement présentes.



- Fermer les quatre fermetures à glissière.
-

Manipulation

Vue d'ensemble de l'appareil



- (1) Echelle de mesure
- (2) Cadre porteur
- (3) Supports d'assiettes
- (4) Poignée de poussée (en option)
- (5) Roue pivotante avec frein de stationnement
- (6) Freins de stationnement
- (7) Cadre de roulage
- (8) Roue pivotante
- (9) Levier de serrage de verrouillage du blocage d'assiette (option)
- (10) Etrier du blocage d'assiette (option)
- (11) Vis de réglage à poignée en étoile pour la fixation à la main du tube profilé
- (12) Vis de réglage hexagonale pour la fixation du tube profilé à l'aide d'un outil

Adapter l'écartement des supports d'assiettes à une rangée d'assiettes

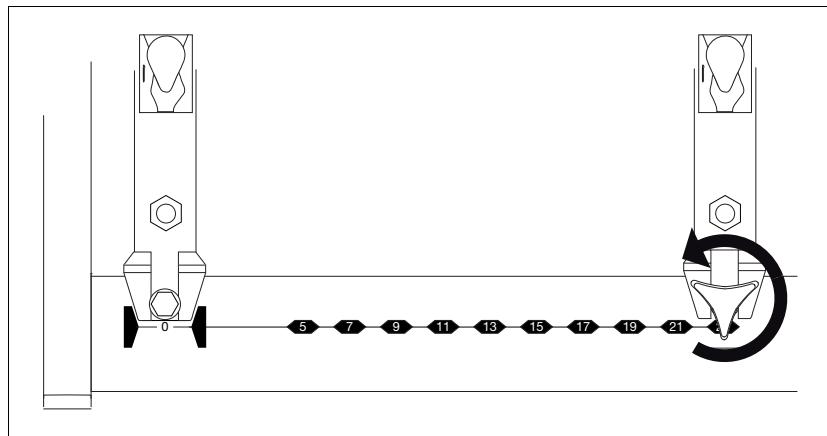
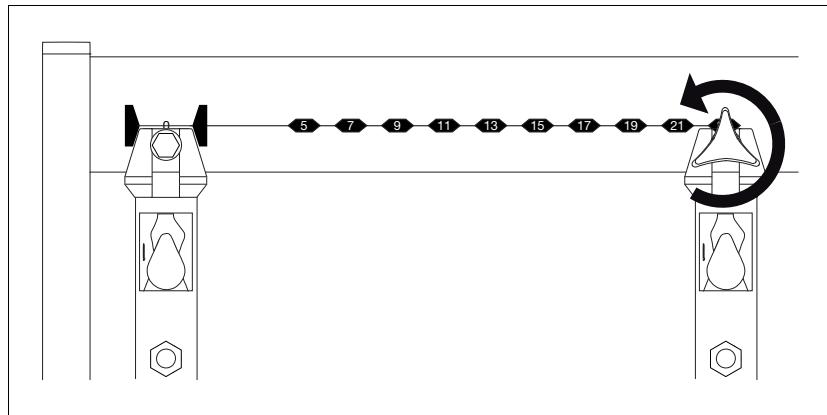
i Chaque assiette est maintenue par deux supports d'assiettes. L'écartement horizontal des supports d'assiettes doit être adapté à l'assiette. Cet écartement est toujours valable pour une rangée complète d'assiettes. Si on utilise uniquement des assiettes d'une seule taille, l'écartement des supports d'assiettes ne doit être réglé qu'une seule fois pour chaque rangée d'assiettes. Cependant, si on utilise des assiettes différentes pour les différents repas, p. ex. un jour des assiettes pour menu et un autre jour des assiettes à soupe, on devra suivant les circonstances procéder chaque fois à une adaptation. A l'aide de l'échelle de mesure, on peut rétablir rapidement le réglage défini pour un type d'assiette.

☞ Si on utilise simultanément des assiettes de différentes tailles pour un repas, p. ex. assiettes pour menu plus assiettes pour accompagnement, il est recommandé d'utiliser une rangée d'assiettes pour chaque taille d'assiette.

Modèle d'appareil avec blocage d'assiettes

✓ Levier de serrage du blocage d'assiettes desserré et étrier écarté

► Desserrer les vis de réglage à poignée en étoile supérieure et inférieure du tube profilé.

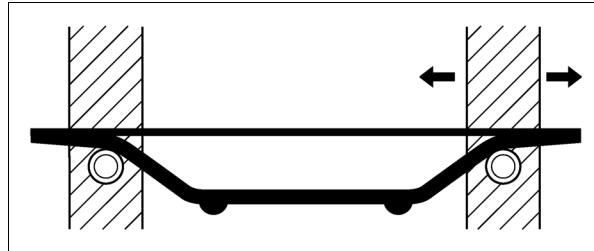


► Régler le tube profilé avec les supports d'assiettes à l'écartement connu et serrer les vis de réglage à poignée en étoile.

– ou –

Déterminer l'écartement correct pour l'assiette
(voir étapes suivantes).

- Afin de déterminer l'écartement correct pour l'assiette, placer une assiette vide et régler l'écartement horizontal des supports d'assiettes de telle façon que l'assiette repose exactement sur la gorge entre le bord de l'assiette et la partie creuse de l'assiette.



- Insérer l'assiette vide jusqu'à ce que les fentes coniques à l'extrémité arrière des supports d'assiettes entourent le bord de l'assiette.
- Si l'assiette ne repose pas exactement à l'horizontale ou oscille, augmenter ou diminuer légèrement l'écartement horizontal des supports d'assiettes jusqu'à ce que l'assiette repose correctement.
- Serrer les vis de réglage.
- Noter l'écartement correct pour cette taille d'assiette.

Remplir l'appareil

Modèle d'appareil avec accessoire "enveloppe d'hygiène"

- ✓ Enveloppe d'hygiène ouverte

Modèle d'appareil avec blocage d'assiettes

- ✓ Levier de serrage du blocage d'assiettes desserré et étrier écarté

☞ Ne pas saisir l'assiette par le bord, mais en mettant toute la main en dessous de la partie creuse de l'assiette.

⚠ Avertissement!

Danger de basculement par déplacement du centre de gravité vers la face supérieure de l'appareil!

Si des assiettes sont introduites 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.

- Toujours charger l'appareil de bas en haut.

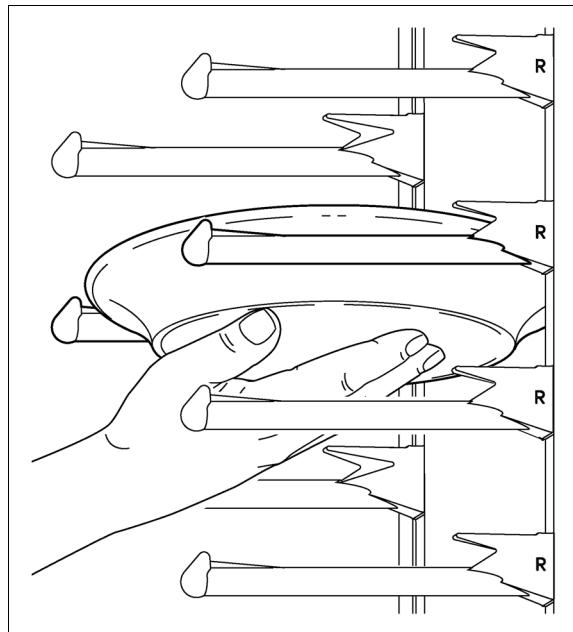
⚠ Avertissement!

Danger d'échaudage!

Les repas liquides chauds peuvent déborder du bord de l'assiette et provoquer des échaudages.

- Tenir les assiettes à l'horizontale.
- Eviter les mouvements brusques de l'assiette.

- ▶ Pour placer une assiette dans l'appareil, placer l'assiette sur les supports d'assiette et l'insérer jusqu'à ce que les fentes coniques à l'extrémité arrière des supports d'assiette entourent le bord de l'assiette.



Modèle d'appareil avec accessoire "enveloppe d'hygiène"

- ▶ Si présente, abaisser l'enveloppe d'hygiène et fermer les fermetures à glissière.
-

Modèle d'appareil avec blocage d'assiettes

- ▶ A la fin du remplissage, desserrer le levier de serrage du blocage d'assiettes, basculer le blocage d'assiettes devant les assiettes et serrer le levier de serrage. Si la poignée dépasse du profil du châssis, soulever la poignée et la basculer vers l'intérieur.
-

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

Modèle d'appareil avec blocage d'assiettes

- ✓ Etrier basculé devant les assiettes et levier de serrage serré

Modèle d'appareil avec plaque de rangement

- ✓ Pas d'objets sur la plaque de rangement

⚠ Attention!

Pied coincé!

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

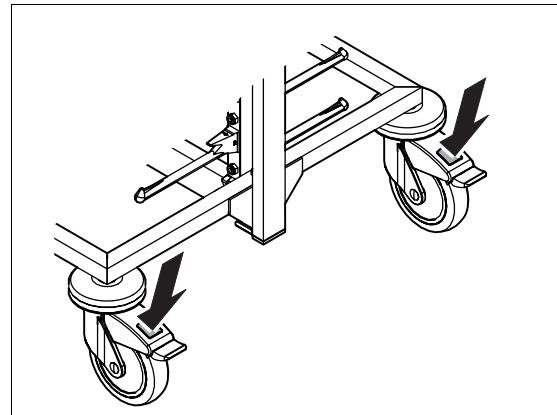
- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre le frein de stationnement et le cadre de roulage.

⚠ Avertissement!

Visibilité limitée!

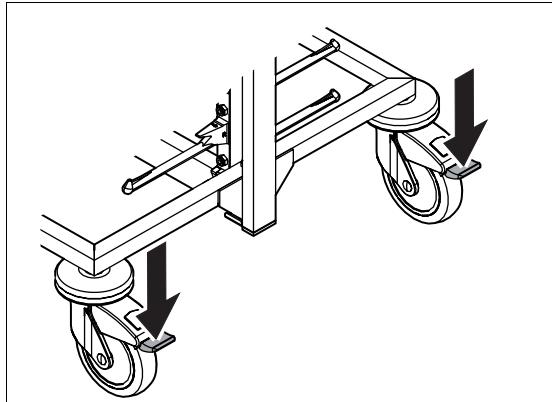
Lors de la poussée de l'appareil, une personne située devant l'appareil peut ne pas être vue et être renversée. L'appareil ou un objet se trouvant devant l'appareil peut être endommagé du fait de la visibilité limitée.

- S'assurer qu'une deuxième personne précède l'appareil pendant la poussée.
- Desserrer les freins de stationnement.



- Déplacer l'appareil prudemment à deux mains vers le nouveau lieu d'installation.

- Serrer les freins de stationnement.



Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

- ✓ Deux personnes

⚠ Avertissement!

Basculement de l'appareil!

L'appareil peut basculer lors du passage sur une surface inclinée.

- Ne jamais faire rouler l'appareil sur une surface (p. ex. rampe) ayant une pente >10°.
- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Déplacer l'appareil avec prudence et à deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

Distribuer les repas

- ☞ Ne pas saisir l'assiette par le bord, mais en mettant toute la main en dessous de la partie creuse de l'assiette.

⚠ Avertissement!

Danger de basculement par déplacement du centre de gravité vers la face supérieure de l'appareil!

Si les assiettes inférieures sont enlevées 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.

- Toujours décharger l'appareil de haut en bas

⚠ Avertissement!

Danger d'échaudage!

Les repas liquides chauds peuvent déborder du bord de l'assiette et provoquer des échaudages.

- Tenir les assiettes à l'horizontale.
- Eviter les mouvements brusques de l'assiette.

Modèle d'appareil avec accessoire "enveloppe d'hygiène"

- Ouvrir les fermetures à glissière de l'enveloppe d'hygiène, enrouler la partie fendue de l'enveloppe d'hygiène et la déposer sur la plaque de support.

Modèle d'appareil avec blocage d'assiettes

- ▶ Desserrer le levier de serrage (sur le châssis), ouvrir l'étrier et le serrer à nouveau avec les leviers de serrage.
 - ▶ Pour prendre une assiette du SERVISTAR, placer la main en dessous de l'assiette, soulever légèrement l'assiette et la sortir horizontalement du SERVISTAR.
 - ▶ Distribuer les assiettes.
- ☞ Le SERVISTAR doit être nettoyé après l'utilisation.
↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 18.

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 dues 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.
Aluminium	Des blessures de la surface d'aluminium traitée provoquées par des effets mécaniques ou chimiques peuvent conduire à la corrosion. 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 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). Les méthodes de nettoyage supplémentaires suivantes sont autorisées: <ul style="list-style-type: none">• Nettoyage avec une douchette basse pression• Tuyau d'arrosage <p>☞ Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression, de douchette à haute pression ni d'appareils de nettoyage similaires.</p> <p>☞ Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage.</p>

Produits de nettoyage**Surfaces en acier inoxydable****⚠️ Attention!****Domage matériel!**

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

- Acides concentrés, halogènes (chlorures, bromures, iodures) et leurs Sels ainsi que les épices
- Vapeurs d'acide qui se dégagent p.ex. lors de la pose de carrelage
- Contact avec des métaux étrangers
- Contact avec le fer (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauterie, 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.

- ▶ Eviter 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 d'aluminium**⚠️ Attention!****Domage matériel!**

Les produits de nettoyage pour l'acier inoxydable et les produits abrasifs griffent la surface et usent la surface traitée de l'aluminium. La surface devient poreuse et ne respecte plus les exigences d'hygiène. Le contact avec les substances suivantes peut également conduire à une détérioration de la surface:

- Produits de nettoyage habituellement utilisés dans les lave-vaisselle
- Contact avec des acides forts, qui sont p. ex. utilisés pour l'élimination de la corrosion de l'acier inoxydable
- ▶ Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour l'acier inoxydable ni de produits abrasifs.
- ▶ Ne pas nettoyer les pièces en aluminium au lave-vaisselle
- ▶ Ne laisser en aucun cas les pièces en aluminium entrer en contact avec des acides.

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)

Surfaces en matière plastique

⚠ Attention!

Dommage matériel!

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

- Ethanol, isopropanol ou alcools supérieurs
 - Acétone
 - Benzine
 - Térébenthine
 - Ester d'acide acétique
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour l'acier inoxydable ni de produits abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des solvants.
-

Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés:

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

Nettoyer l'appareil (nettoyage journalier)

- i** On décrit ici le nettoyage journalier. Pour un nettoyage approfondi, on peut démonter les tubes profilés avec les supports d'assiettes, afin de pouvoir ainsi mieux nettoyer le cadre porteur dans la zone des pinces.
- ↳ Sous-chapitre "Démonter l'appareil pour un nettoyage approfondi" à la page 21.
-

⚠ 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.
- Nettoyer les supports d'assiettes, les tubes profilés et le cadre à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Nettoyer le blocage d'assiette ou la plaque de rangement présents en option avec les 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.
-

Nettoyer l'enveloppe d'hygiène**Modèle d'appareil avec accessoire "enveloppe d'hygiène"****⚠️ 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.
- ▶ Nettoyer très soigneusement le sol.
- ▶ Ouvrir les quatre fermetures à glissière de l'enveloppe d'hygiène.
- ▶ Enlever l'enveloppe d'hygiène et l'étaler sur le sol nettoyé.
- ▶ Nettoyer l'enveloppe d'hygiène à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- ▶ Sécher l'enveloppe d'hygiène et la remonter.

Conserver l'enveloppe d'hygiène**Modèle d'appareil avec accessoire "enveloppe d'hygiène"**

- ☞ Si l'enveloppe d'hygiène n'est pas utilisée pendant une période prolongée, le film en matière plastique ne peut pas être stocké plié. Aux endroits des plis pourraient intervenir des modifications du matériau (endroits devenant blancs) conduisant à des détériorations du film en matière plastique.
- ▶ Ranger suspendue l'enveloppe d'hygiène non utilisée.

Démonter l'appareil pour un nettoyage approfondi

☞ Chaque rangée d'assiettes comprend 2 tubes profilés avec supports d'assiettes. Les pinces des tubes profilés sont fixées au cadre porteur à l'aide de vis de réglage. Les pinces du profil de gauche sont équipées de vis de réglage hexagonales qui se desserrent/serrent à l'aide d'un outil. Les pinces du profil de droit sont équipées de vis de réglage avec poignée en étoile qui se desserrent/serrent à la main.

- ✓ Clé plate de 10 mm
- ▶ Desserrer les vis de réglage à poignée en étoile servant à fixer le tube profilé en haut en en bas au cadre porteur.
- ▶ Basculer le tube profilé vers la gauche et l'enlever.
- ▶ Répéter le processus avec tous les tubes profilés qui sont fixés à l'aide de vis de réglage à poignée en étoile.
- ▶ Desserrer avec un outil les vis de réglage hexagonales servant à fixer le tube profilé en haut en en bas au cadre porteur.
- ▶ Basculer le tube profilé vers la droite et l'enlever.
- ▶ Répéter le processus avec tous les tubes profilés qui sont fixés à l'aide de vis de réglage hexagonales.

Nettoyer à fond l'appareil

- i** A la différence du nettoyage journalier, lorsque les tubes profilés sont démontés, il est également possible de nettoyer le cadre porteur dans la zone des pinces.

Attention!

L'anodisation de l'aluminium est fragile!

Si on nettoie les tubes profilés en aluminium avec des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable, des produits abrasifs ou au lave-vaisselle, la surface traitée (anodisation) est endommagée. La surface devient poreuse et ne respecte plus les exigences d'hygiène. Dommage matériel!

- ▶ Pour le nettoyage du tube profilé, utiliser exclusivement les méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits!

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.
- ▶ Nettoyer les supports d'assiettes et le cadre 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.

Remonter l'appareil après le nettoyage approfondi

-  Chaque rangée d'assiettes comprend 2 tubes profilés avec supports d'assiettes. Les pinces des tubes profilés sont fixées au cadre porteur à l'aide de vis de réglage. Les pinces du profil de gauche sont équipées de vis de réglage hexagonales qui se desserrent/serrent à l'aide d'un outil. Les pinces du profil de droit sont équipées de vis de réglage avec poignée en étoile qui se desserrent/serrent à la main.
-  Clé plate de 10 mm

Modèle d'appareil avec 6 rangées d'assiettes

-  Les rangées d'assiettes sont montées selon une disposition en quinconce. Pour 2 tubes profilés respectifs dont les pinces sont pourvues du même type de vis de réglage, le support d'assiette supérieur est orienté vers l'avant. Pour 1 tube profilé respectif, le support d'assiette supérieur est orienté vers l'arrière. Les tubes profilés dont le support d'assiette supérieur est orienté vers l'avant forment les rangées d'assiettes extérieures.

- ▶ Orienter un tube profilé dont les pinces sont pourvues de vis de réglage hexagonales de telle façon que la marque en forme de flèche sur les supports d'assiettes soit visible d'en haut et orientée vers la gauche.
- ▶ Insérer le tube profilé de telle façon dans le cadre porteur que la pince se trouve dans la zone "0" de l'échelle de mesure.
- ▶ Visser les vis de réglage hexagonales et les serrer avec l'outil.
- ▶ Répéter le processus avec les autres tubes profilés qui sont équipés de vis de réglage hexagonales.

- ▶ Orienter un tube profilé dont les pinces sont pourvues de vis de réglage à poignée en étoile de telle façon que la marque en forme de flèche sur les supports d'assiettes soit visible d'en haut et orientée vers la droite.
- ▶ Placer le tube profilé dans le cadre porteur de telle façon qu'un tube profilé avec vis de réglage hexagonale dont le support d'assiette supérieur est orienté dans le même sens se trouve à gauche à côté du tube profilé.
- ▶ Serrer les vis de réglage à poignée en étoile.
- ▶ Répéter l'opération avec les autres tubes profilés avec vis de réglage à poignée en étoile.

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

Points d'attaque de corrosion récents sur l'acier inoxydable

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

Points d'attaque de corrosion anciens/ importants sur l'acier inoxydable

- 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.

⚠ Avertissement!

Réactions chimiques avec l'aluminium!

Les acides peuvent réagir violemment avec l'aluminium. Danger pour la santé du fait d'acides à ébullition et de produits de réaction. Dommages matériels par dissolution de l'aluminium!

- ▶ **Ne pas** utiliser sur l'aluminium le procédé décrit dans la suite!
- ▶ Avant de traiter les pièces en acier inoxydable, mettre toutes les pièces en aluminium hors de portée des projections d'acide.
- ▶ 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 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 serrés (sans forcer!).
- Faire remplacer la roue défectueuse sans traîner 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
 - ✓ Service après-vente B.PRO

Réparation

Personnes habilitées

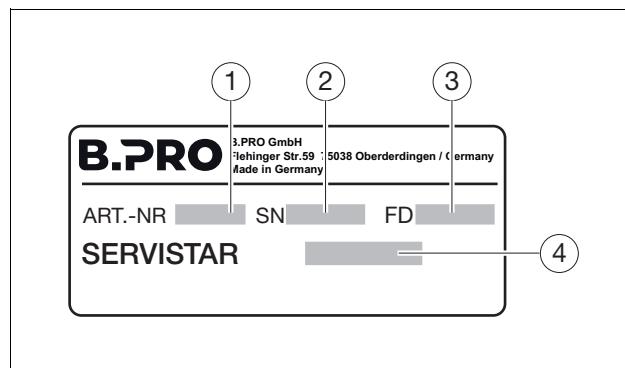
- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente suivants:
- ✓ Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - ✓ Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - ✓ Service après-vente B.PRO

Description du défaut

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

- Référence
- Date de fabrication
- Modèle
- Numéro de série

La plaque signalétique se trouve sur le cadre porteur.



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

Remplacement de composants

☞ Les composants défectueux (p. ex. butées murales et roues) peuvent être remplacés exclusivement par les points 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

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

- ▶ Rendre l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.
- ▶ Amener l'appareil à un centre de recyclage.
- ☞ Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou au service après-vente de B.PRO.
- ↳ Sous-chapitre "Adresse" à la page 26.

Caractéristiques techniques

Données générales

Dimensions et poids (exécution standard)

Modèle	Capacité en assiettes	Longueur en mm (env.)	Largeur en mm (env.)	Hauteur en mm (env.)	Poids à vide en kg (env.)
SERVISTAR GASTRO 30	2 x 15	653	398	1456	14
SERVISTAR GASTRO 40	4 x 10	653	663	1056	16
SERVISTAR GASTRO 60	4 x 15	653	663	1456	18,5
SERVISTAR GASTRO 80	4 x 20	653	663	1856	23
SERVISTAR GASTRO 120	6 x 20	653	933	1856	29

Capacité portante

Supports d'assiettes	Plaque de rangement (accessoire)
0,5 kg, c.-à-d. 1 kg par emplacement d'assiette	20 kg en cas de répartition régulière

Distance verticale entre les assiettes

80 mm

Environnement

Matériaux

Cadre en acier inoxydable, tube profilé en aluminium, butées murales en polyéthylène, supports d'assiettes en polyamide 6 et TPE

Références pour la commande

SERVISTAR GASTRO 30	Référence:	373 731, 573 702, 573 703, 573 704, 573 705
SERVISTAR GASTRO 40	Référence:	373 732, 573 706, 573 707, 573 708, 573 709
SERVISTAR GASTRO 60	Référence:	373 733, 573 710, 573 711, 573 692, 573 693
SERVISTAR GASTRO 80	Référence:	373 734, 573 694, 573 695, 573 696, 573 697
SERVISTAR GASTRO 120	Référence:	373 735, 573 698, 573 699, 573 700, 573 701
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 114
Instructions de montage	Numéro de document:	154 621
Support d'assiette à droite	Référence:	↳ Liste de prix B.PRO
Support d'assiette à gauche	Référence:	↳ Liste de prix B.PRO

Accessoires

Poignée de poussée réglable en hauteur	Référence:	573 717
Enveloppe d'hygiène	Référence:	↳ Liste de prix B.PRO (L'enveloppe d'hygiène dépend de la taille du type concerné)
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, directives, sigle de qualité

BGR 111 (ZH1/37): Règles de sécurité et de protection de la santé pour les travaux dans les cuisines.

DIN EN ISO 9001: B.PRO est certifié suivant DIN EN ISO 9001.

Marque d'homologation NSF: NSF International confirme la conformité aux exigences de la norme NSF/ANSI 4: Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.





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