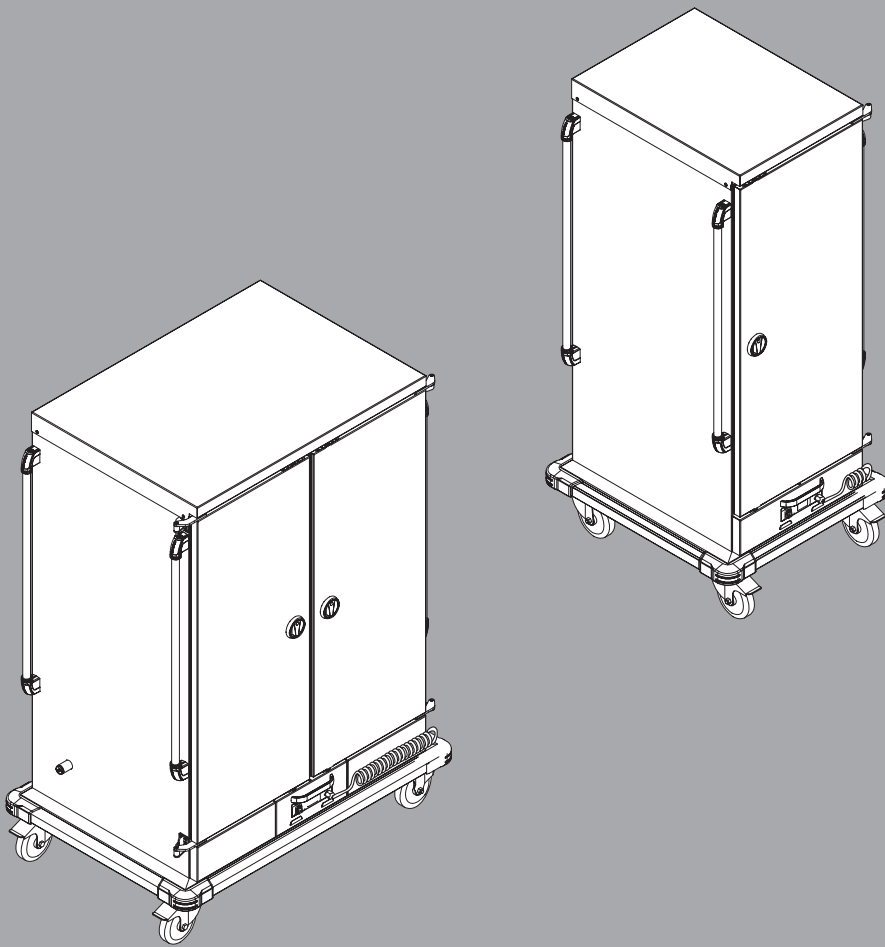


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



CHARIOT BANQUET CHAUFFÉ

BW 11/BW 18/ BW 22/BW 36

Traduction du mode d'emploi original

Généralités

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

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

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

Conventions typographiques

-  **Indication** importante à propos de particularités ou cas spéciaux.
-  **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 exécutée.

Modèle d'appareil XYZ

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

Indications d'avertissement

Mot de signalisation!

Nature et origine du danger

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

-  Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.
-

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

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Contenu

A propos de ce produit	Utilisation	1
	Conditions d'utilisation	1
	Caractéristiques du produit	1
	Modèle standard	2
	Options/accessoires	2
Sécurité	Généralités	3
	A propos de ce produit	3
	Transport	3
	Mise en service	4
	Manipulation et fonctionnement	4
	Mise hors service	7
	Nettoyage et entretien	7
	Maintenance	8
	Réparation	8
	Normes et directives	8
	Identification de produit	8
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	9
	Etendue de la livraison	9
	Déballage	10
	Elimination du matériel d'emballage	10
Vue d'ensemble	Vue d'ensemble de l'appareil	11
	Thermostat	12
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	13
	Effectuer le premier nettoyage	13
	Mise en service après un arrêt de longue durée	13
	Brancher l'appareil	14
Manipulation et fonctionnement	Mettre l'appareil en service	15
	Mettre l'appareil hors service	15
	Régler la température de consigne	15
	Verrouiller/déverrouiller le clavier	16
	Préchauffer l'appareil	17
	Ouvrir la porte de l'appareil	17
	Bloquer la porte de l'appareil	17
	Fermer la porte de l'appareil	18
	Tourner la fermeture de porte dans la position de sécurité de transport	18
	Remplir l'appareil	18
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	20
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	22
	Maintenir des repas au chaud	22
	Enlever les repas	23
Mise hors service	Mise hors service de l'appareil	24
Aide en cas de problème	L'affichage DEL de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas	25
	L'affichage DEL de fonctionnement est allumée, mais les repas ne sont pas suffisamment maintenus au chaud	25
	L'affichage DEL de fonctionnement est allumée, mais le compartiment de l'appareil reste froid	25
	"oF" apparaît à l'écran du régulateur de température lorsqu'on appuie sur une touche	26

	"CA" apparaît brièvement à l'écran du régulateur de température	26
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	26
	L'appareil est extérieurement endommagé.	26
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable.	27
	Intervalle de nettoyage	27
	Méthodes de nettoyage	27
	Produits de nettoyage	27
	Nettoyer l'appareil	28
	Monter/démonter le module de chauffage	29
	Montage/démontage de la paroi médiane	30
	Monter/démonter le rail de guidage supérieur de la paroi médiane semi-haute.	32
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable.	33
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	34
	Contrôler le joint de porte.	34
	Contrôler les freins de stationnement	34
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	34
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	34
Réparation	Personnes habilitées	35
	Description de défaut.	35
	Remplacement de composants	36
	Pièces de rechange	36
	Adresse	36
Élimination	Élimination de l'appareil	37
Caractéristiques techniques	Données générales	38
	Caractéristiques électriques	39
	Environnement.	39
Références pour la commande	Chariot banquet BW 11	40
	Chariot banquet BW 18	40
	Chariot banquet BW 22	40
	Chariot banquet BW 36	40
	Mode d'emploi.	40
Accessoires	Paroi médiane haute pour BW 22	40
	Paroi médiane haute pour BW 36	40
	Paroi médiane semi-haute pour BW 22	40
	Paroi médiane semi-haute pour BW 36	40
	Grilles Gastronorm GR 2/1.	40
	Grilles en acier inoxydable	40
	Récipient Gastronorm	40
	Cloches	40
	Support d'assiettes	40
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	40
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	40

A propos de ce produit

Utilisation Le chariot banquet chauffé sert au maintien au chaud et au transport de repas préportionnés préparés sur des assiettes avec cloches sur grilles Gastronorm ou de repas dans des récipients Gastronorm.

Le chariot banquet chauffé ne convient pas pour échauffer ou préparer des repas.

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

Le module de chauffage peut uniquement être utilisé à l'état monté en combinaison avec le chariot banquet.

Le chariot banquet chauffé 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).

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

Conditions d'utilisation Environnement

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

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

Initiation de tiers

Si le chariot banquet chauffé 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 chariot banquet chauffé est construit en série en acier inoxydable.

Le corps de l'appareil est à double paroi et isolé. Les appareils ont un ou deux compartiments. La face avant de l'appareil est fermée par une ou deux portes isolées à double paroi.

Le train de roulement du chariot banquet avec un compartiment est constitué de quatre roues pivotantes, dont deux avec frein de stationnement. Le train de roulement du chariot banquet à deux compartiments est constitué de deux roues pivotantes avec frein de stationnement et de deux roues fixes.

Les modèles d'appareil suivants du chariot banquet sont proposés:

- Chariot banquet BW 11: 1 porte, 11 paires de glissières
- Chariot banquet BW 18: 1 porte, 18 paires de glissières
- Chariot banquet BW 22: 2 portes, 11 paires de glissières, paroi médiane amovible (en option)
- Chariot banquet BW 36: 2 portes, 18 paires de glissières, paroi médiane amovible (en option)

Manipulation et fonctionnement

Des poignées de poussée verticales permettent un déplacement aisé du chariot banquet. Des moulures périphériques de protection contre les chocs le protègent des détériorations.

Les portes de l'appareil sont équipées d'une fermeture de porte à fermeture automatique. Elles s'ouvrent d'env. 270° et peuvent être bloquées du côté extérieur.

Les parois latérales intérieures sont pourvues de glissières.

Le chariot banquet chauffé est équipé d'un module de chauffage amovible. Le ventilateur incorporé et une pièce d'écartement dans la paroi arrière assurent une répartition homogène de la chaleur dans l'ensemble de l'espace intérieur.

Le module de chauffage comprend un cordon d'alimentation avec fiche secteur, un interrupteur Marche/Arrêt pour démarrer et arrêter le fonctionnement de maintien au chaud ainsi qu'un régulateur de température séparé.

La plage de température de la régulation de température se situe entre +30 °C et +90 °C.

Le chariot banquet peut au choix être chauffé à l'air sec ou humide. Le chauffage à l'air humide est alimenté depuis un réservoir d'eau sur le module de chauffage, qui, avec un remplissage de 1 litre, assure pendant 5 à 6 heures un climat humide homogène à l'intérieur de l'appareil.

Modèle standard

Le modèle standard du chariot banquet chauffé comprend:

- Corps d'appareil à double paroi en acier inoxydable
- Profilés en matière plastique enfichables de séparation thermique du corps intérieur et du corps extérieur
- Porte battante à double paroi
- Profilé(s) d'étanchéité de porte, périphériques et amovibles
- Fermeture de porte à fermeture automatique avec verrouillage 2 points et position de sécurité intégrée
- Porte(s) de l'appareil verrouillable(s)
- Selon le modèle d'appareil, 11 ou 18 paires de glissières
- Espacement des glissières 115 mm (BW 11/BW 22) ou 75 mm (BW 18/BW 36)
- Deux poignées de poussée à chaque paroi latérale de l'appareil
- Moulure périphérique de protection contre les chocs
- Quatre roues pivotantes, dont deux avec frein de stationnement (BW 11/BW 18)
- Deux roues pivotantes avec frein de stationnement, deux roues fixes (BW 22/BW 36)
- Disposition des roues "A": roues aux coins de l'appareil
- Module de chauffage amovible
- Chauffage réglable au degré près de +30 °C à +90 °C

Options/accessoires

Le chariot banquet chauffé est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Divers modèles de roues et dispositions des roues
- Paroi médiane (uniquement pour BW 22/BW 36) à hauteurs différentes
- Récipient Gastronorm
- Grilles Gastronorm
- Cloche en acier inoxydable avec trou de maniement

Sécurité

Généralités 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.

Consignes de sécurité

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

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

Indications d'avertissement

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

Mode d'emploi

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

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

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

Nettoyage et maintenance

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

A propos de ce produit

Utilisation

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

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

Conditions d'utilisation

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

Les utilisateurs de l'appareil doivent être initiés à sa manipulation et avoir compris le 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°.

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

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

Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Mise en service

Lieu d'installation

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

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

Mise en service après stockage

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

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

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

Raccordement électrique

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

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

Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil pourraient être détériorés.

Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.

Manipulation et fonctionnement

Généralités

L'utilisateur doit connaître les dangers liés à l'appareil et pouvoir les estimer. L'appareil peut uniquement être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles ne présentent pas de limitations pertinentes pour la manœuvre de l'appareil.

L'appareil ne peut être utilisé que s'il est en parfait état.

En cas de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans délai par un des centres de service après-vente habilités mentionnés au chapitre Réparation.

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.

Eviter d'ouvrir inutilement la ou les portes de l'appareil pendant le fonctionnement de maintien au chaud. N'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour charger ou prélever des repas.

Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches. Toujours recouvrir les repas dans les récipients Gastronorm à l'aide de couvercles.



Attention!

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires!

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

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée, le cas échéant éliminer les aliments.
-

Panneaux signalétiques

Tenir compte des panneaux signalétiques situés sur l'appareil. Remplacer sans tarder les panneaux illisibles, défectueux ou manquants.

L'appareil comporte les panneaux signalétiques suivants:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	Autocollant "Attention surface chaude" selon DIN 4844-2 sur la face supérieure du module de chauffage.

Capacités portantes

Ne pas déposer d'objets sur la face supérieure de l'appareil.

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

Fonctionnement du module de chauffage

Le module de chauffage peut uniquement être utilisé à l'état monté en combinaison avec l'appareil.

Récipient Gastronorm avec repas liquides

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

Chargement

Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches. Toujours recouvrir les repas dans les récipients Gastronorm à l'aide de couvercles.

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

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

Garnir complètement les glissières, donc p.ex. avec 2 récipients Gastronorm GN 1/1 sur chaque paire de glissières, afin que les récipients ne puissent pas glisser en cas de changement d'emplacement.

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

Plaques eutectiques (accus de réfrigération)

Enlever les plaques eutectiques de l'appareil avant d'échauffer l'appareil et pendant le maintien au chaud des repas. Les plaques eutectiques peuvent se déformer sous l'action de la chaleur et exploser dans le pire des cas.

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

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

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

Les repas maintenus au chaud peuvent provoquer des échaudages.

Face extérieure de l'appareil chaude

Le bandeau du module de chauffage devient chaud en fonctionnement.

Vapeur d'eau chaude

Si la porte de l'appareil est ouverte pendant le maintien au chaud de repas, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages. A l'ouverture de la porte, ne pas maintenir de parties du corps dans la zone d'ouverture ni au-dessus de celle-ci.

Prescriptions d'hygiène

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

Danger d'enfermement d'enfants

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

Avant de verrouiller les portes de l'appareil, s'assurer qu'il n'y a pas d'enfants dans l'appareil.

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

Avant tout changement d'emplacement, tirer la fiche secteur de la prise.

Dans le cas contraire, le câble de raccordement ou la prise de courant côté bâtiment peuvent être détériorés.

Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement. Pendant la poussée de l'appareil, les grilles ou les récipients Gastrom pourraient sinon glisser hors de l'appareil.

Verrouiller la fermeture de la porte de l'appareil pendant le changement d'emplacement.

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

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 le chariot banquet lors de la poussée afin de permettre un déplacement sûr de l'appareil.

Toujours pousser l'appareil à 2 mains à l'aide des poignées de poussée sur le côté de l'appareil avec les roues pivotantes et les freins de stationnement. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

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

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

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins de stationnement sont mis
- Éviter les chocs
- 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.

Lorsque les portes de l'appareil sont fermées, l'appareil est stable au basculement à l'arrêt jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.

L'appareil peut déraiper 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.

Si l'appareil doit être poussé sur un plan incliné, le réservoir d'eau du module de chauffage doit être vidé.

Sur sol plan, l'appareil avec réservoir d'eau rempli et tôle antidébordement peut être poussé sur de courtes distances.

Mise hors service

Débrancher la fiche secteur

Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon l'électronique de l'appareil pourrait être endommagée.

Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.

Nettoyage et entretien

Fiche secteur

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

Hygiène

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

L'appareil est conforme aux exigences de l'exécution hygiénique HS.

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, de nettoyeur à haute pression, de douchette à basse pression ni d'appareils de nettoyage similaires.

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 éléments en matière plastique

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

Module de chauffage, éléments de l'appareil et objets chauds

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

Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 20 minutes avant le nettoyage.

Eau de nettoyage

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

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.

Maintenance

Contrôle périodique de sécurité électrique

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

Câble de raccordement et fiche secteur

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

Freins de stationnement

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins de stationnement.

En cas de blocage insuffisant, faire remplacer la ou les roues défectueuses sans traîner par un des centres de service après-vente habilités mentionnés au chapitre Réparations.

Portes de l'appareil

Lors de chaque nettoyage, contrôler le joint de porte pour détérioration mécanique et vieillissement éventuels (contrôle visuel).

Réparation

Personnes habilitées

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

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

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

Remplacement de composants des circuits électriques de l'appareil

Les composants des circuits électriques de l'appareil (p. ex. interrupteurs, câble d'alimentation, etc.) peuvent uniquement être remplacés par des personnes compétentes (p. ex. électricien) avec utilisation de pièces de même spécification.

Normes et directives

Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

Identification de produit

L'appareil est pourvu d'une plaque signalétique. En cas d'enlèvement de la plaque signalétique, la garantie devient caduque.

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

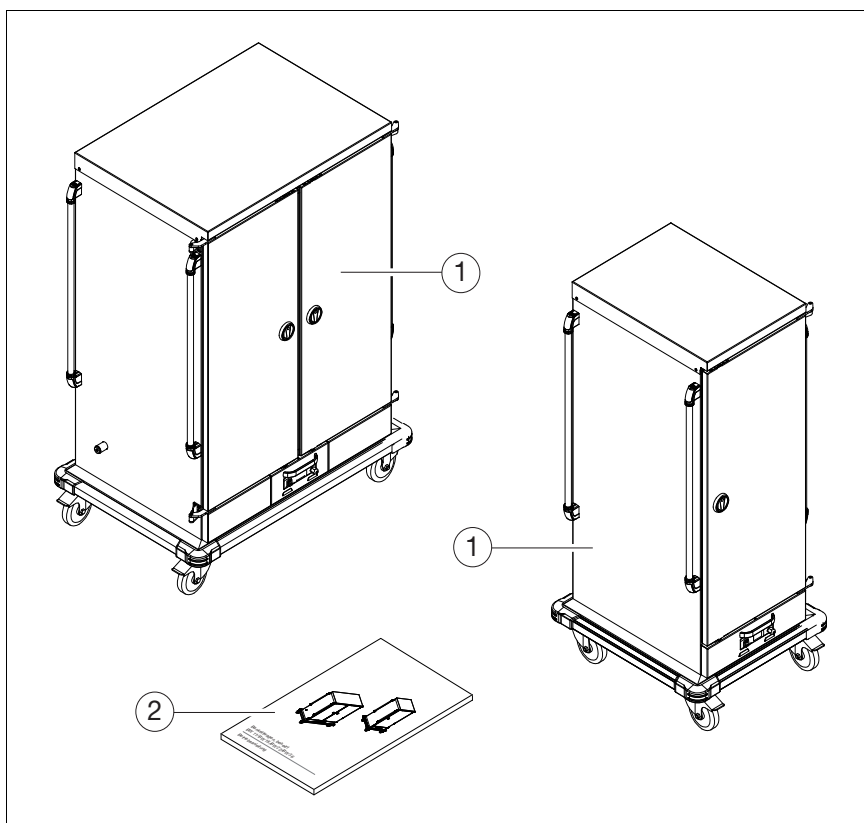
- ☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour dommages de transport éventuels (contrôle visuel).
- Mentionner les dommages de transport sur le bulletin d'expédition en présence du transporteur (description du défaut).
- Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
- 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.

- ☞ 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) Chariots banquet chauffés
- (2) Mode d'emploi

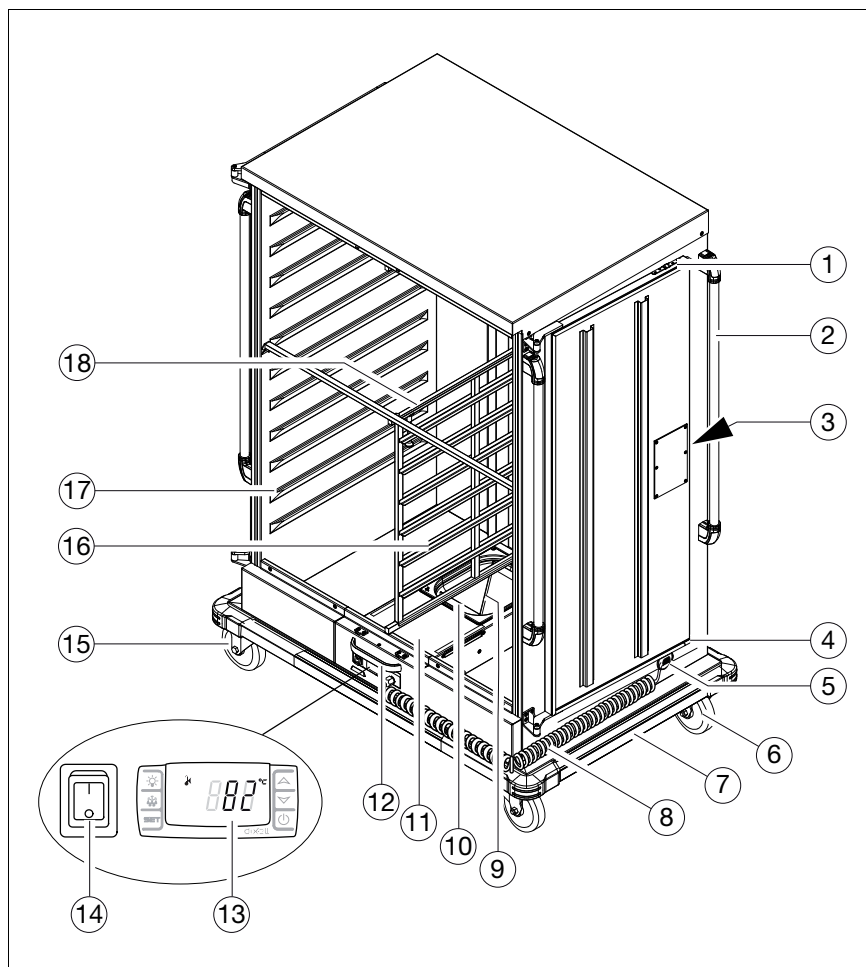
L'étendue exacte de la livraison et l'exécution de l'appareil sont mentionnées sur les documents de livraison.

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

- Elimination du 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.

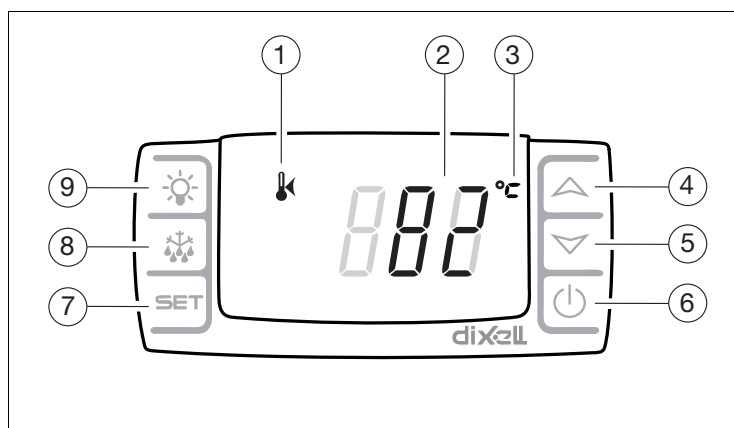
Vue d'ensemble

Vue d'ensemble de l'appareil



- (1) Verrouillage de porte supérieur
- (2) Poignée de poussée
- (3) Fermeture de porte avec position de sécurité intégrée
- (4) Profil d'étanchéité périphérique
- (5) Fiche secteur et support de fiche secteur
- (6) Roue fixe
- (7) Moulure de protection contre les chocs
- (8) Cordon d'alimentation
- (9) Tôle antidébordement
- (10) Réservoir d'eau
- (11) Module de chauffage
- (12) Poignée d'extraction du module de chauffage
- (13) Thermostat
- (14) Interrupteur marche/arrêt avec affichage d'état de fonctionnement
- (15) Roue pivotante avec frein de stationnement
- (16) Paroi médiane semi-haute (en option)
- (17) Glissière
- (18) Paroi médiane semi-haute: Support supérieur avec traverse (en option)

Thermostat



- (1) L'affichage DEL "Chauffage":
allumée: chauffage enclenché
- (2) Affichage de température:
affiche la température réelle dans l'appareil, la température de consigne, les températures minimale et maximale en cas de dépassement de la température vers le bas ou vers le haut, la durée d'un dépassement de la température vers le bas ou vers le haut, des messages d'information.
- (3) Affichage de l'unité de mesure:
affiche l'unité de mesure; clignote pendant la phase de programmation
- (4) Touche "PLUS": augmenter la valeur du paramètre
- (5) Touche "MOINS": diminuer la valeur du paramètre
- (6) Touche "Mettre le chauffage en service/hors service": non activée
- (7) Touche "SET":
affiche ou modifie la température de consigne.
- (8) Touche "Dégivrer": non activée
- (9) Touche "Eclairage": non activée

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ Film de protection enlevé du corps de l'appareil et du module de chauffage
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ L'appareil est nettoyé
- ✓ Module de chauffage en place
- ✓ L'appareil et la fiche secteur ne présentent pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Freins de stationnement bloqués
- ✓ Appareil hors service

Effectuer le premier nettoyage

- i** 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 27.

Mise en service après un arrêt de longue durée

- ☞ Après un arrêt de longue durée, l'appareil doit être nettoyé et subir divers contrôles avant la mise en service.

Nettoyage

- Nettoyer à fond l'appareil.
 - ↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 27.

Contrôle technique de sécurité

- Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique conformément aux normes de la série DIN VDE 0700-0701.
- Contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.
- En cas de défaut, empêcher toute utilisation de l'appareil et avertir un des centres mentionnés à la section Réparation:
 - ↳ Sous-chapitre "Personnes habilitées" à la page 35.

Contrôle technique de fonctionnement

- Contrôler le fonctionnement des roues, freins de stationnement, portes, fermetures de portes, joints de porte et poignées.
- Contrôler le fonctionnement du module de chauffage.
- En cas de défaut, empêcher toute utilisation de l'appareil et avertir un des centres mentionnés sous Réparation:
 - ↳ Sous-chapitre "Personnes habilitées" à la page 35.

Brancher l'appareil ✓ Appareil hors service

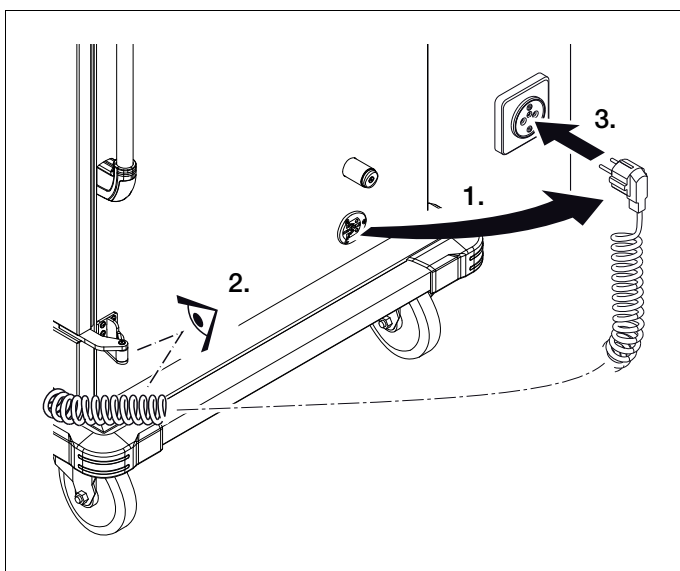
⚠ Attention!

Dommages matériels à l'électronique de l'appareil!

Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension de réseau ou la fréquence du réseau présentes, l'électronique de l'appareil peut être endommagée.

- 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.

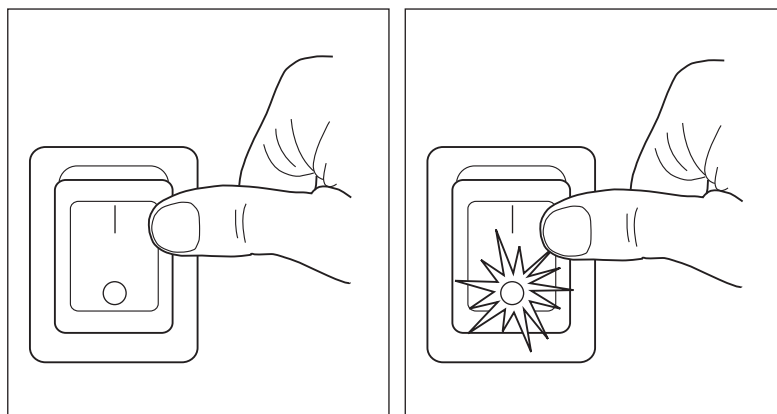
-
- Placer l'appareil à l'emplacement prévu et bloquer les freins de stationnement.
 - ↳ Sous-chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation" à la page 20.
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) à l'intérieur de l'appareil.
 - Tirer la fiche secteur de son support (1.) et la brancher dans la prise de courant (3.). Ce faisant, veiller à ce que le câble soit guidé en dessous de la charnière de porte inférieure (2.).



Manipulation et fonctionnement

Mettre l'appareil en service

- ✓ Module de chauffage en place
- ✓ Appareil raccordé au réseau électrique
- Lancer le fonctionnement de chauffage avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
L'affichage DEL de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt est allumée.



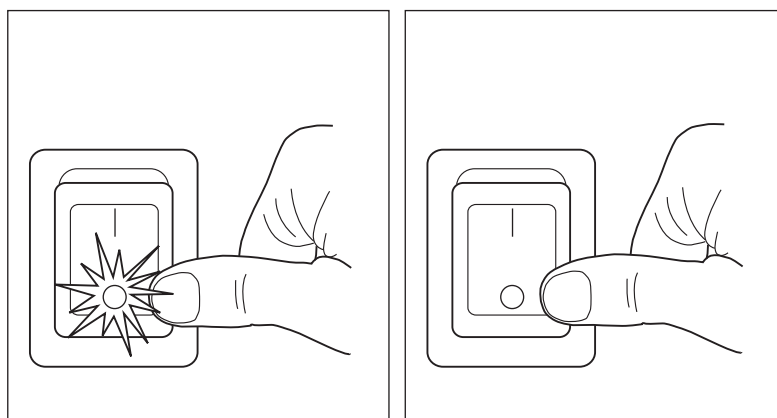
"888" apparaît brièvement à l'écran de régulation de température.

La température réelle actuelle à l'intérieur de l'appareil est ensuite affichée.

L'appareil chauffe et la température réelle affichée augmente jusqu'à la température de consigne.

Mettre l'appareil hors service

- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
L'affichage DEL de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt s'éteint.



Régler la température de consigne

- ☞ Lorsque le module de chauffage est enclenché, l'affichage standard indique la température réelle à l'intérieur de l'appareil.
- ☞ La température de consigne est réglée en usine sur +90 °C à la livraison.

SET

Afficher la température de consigne

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ L'écran affiche la température réelle
- ▀ Appuyez brièvement sur la touche "SET".
La température de consigne est affichée. Après env. 5 secondes ou une nouvelle pression brève sur la touche "SET", la température réelle apparaît à nouveau à l'écran.

SET



Modifier la température de consigne

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ L'écran affiche la température réelle
- ▀ Maintenir la touche "SET" enfoncée pendant au moins 2 secondes.
La température de consigne est affichée. L'affichage °C clignote.
- ▀ Utiliser la touche "PLUS" pour augmenter la température de consigne.
– ou –
Utiliser la touche "MOINS" pour diminuer la température de consigne.

SET

- ☞ Lorsqu'on maintient la touche "PLUS" ou la touche "MOINS" enfoncée, le réglage de la température change en continu. La vitesse de modification augmente lorsqu'on maintient la touche "PLUS" ou "MOINS" enfoncée plus longtemps.
- ▀ Pour enregistrer la température de consigne modifiée, appuyer brièvement sur la touche "SET".
– ou –
Attendre env. 15 secondes.
La température de consigne est mémorisée.
La température réelle est affichée.

Verrouiller/déverrouiller le clavier

Verrouiller le clavier

- ☞ Le verrouillage du clavier protège des interventions non autorisées sur la régulation de température, p.ex. le changement de la température de consigne.
- ☞ Lorsque le clavier est verrouillé, seules les fonctions suivantes peuvent être exécutées:
 - Afficher la température de consigne
 - Afficher la température minimale
 - Afficher la température maximale
- ▀ Maintenir les touches "PLUS" et "MOINS" simultanément enfoncées pendant quelques secondes.
L'indication "oF" clignote à l'écran.
- ▀ Relâcher les deux touches.
Le clavier est verrouillé, la température réelle est affichée à l'écran.
- ☞ En cas de tentative d'appel d'une fonction verrouillée, l'indication "oF" clignote à l'écran.



Déverrouiller le clavier

- ▀ Maintenir les touches "PLUS" et "MOINS" simultanément enfoncées pendant quelques secondes.
L'indication "oN" clignote à l'écran.



- Relâcher les deux touches.
Le clavier est déverrouillé, la température réelle est affichée à l'écran.

Préchauffer l'appareil

- ☞ Si l'appareil doit être utilisé pour maintenir au chaud des repas, il doit être préchauffé pendant env. 15 minutes pour une température de +90 °C avant d'être chargé de repas.
- ☞ Le réservoir d'eau pour le chauffage à l'air humide a une contenance de 1 litre et assure alors pendant 5 à 6 heures une température humide constante.
- ✓ Module de chauffage en place
- ✓ Appareil raccordé
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) à l'intérieur de l'appareil.
- Env. 15 minutes avant le chargement, lancer le fonctionnement de chauffage avec l'interrupteur marche/arrêt.
 - ☞ Sous-chapitre "Mettre l'appareil en service" à la page 15.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ☞ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 15.
- Si nécessaire, verser 1 litre d'eau dans le réservoir d'eau et placer la tôle antidébordement.

Ouvrir la porte de l'appareil

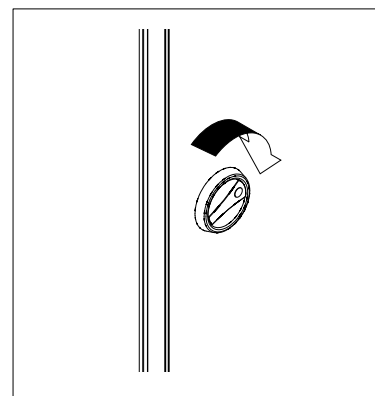
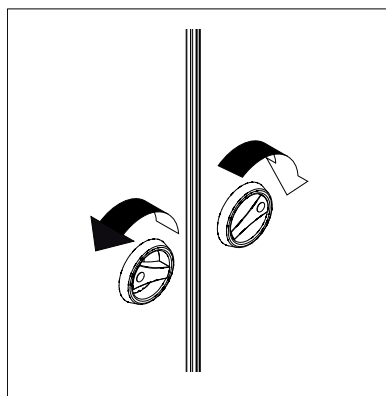
- ☞ Afin d'éviter des pertes de chaleur, ne pas ouvrir inutilement les portes battantes pendant le fonctionnement de chauffage.

Avertissement!

Vapeur d'eau chaude!

A l'ouverture de la porte, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages.

- A l'ouverture de la porte, ne pas maintenir de parties du corps dans la zone d'ouverture ni au-dessus de celle-ci.
- Si la porte à ouvrir est fermée, ouvrir la serrure avec la clé.
- Pour ouvrir la porte de l'appareil, tourner la fermeture de porte jusqu'à la butée dans la direction indiquée.



- Ouvrir et bloquer la porte avec prudence (sans élan).

Bloquer la porte de l'appareil

- Ouvrir entièrement la porte de l'appareil (env. 268°) et la presser contre la paroi latérale de l'appareil jusqu'à ce que la porte repose contre le support magnétique.

Fermer la porte de l'appareil

Attention!

Main coincée!

Lors de la fermeture de la porte de l'appareil, les mains peuvent être coincées et blessées.

- Ne pas mettre ou laisser la main entre la porte et l'appareil lors de la poussée.
- Fermer la porte de l'appareil avec prudence (sans élan).
- Tirer prudemment la porte de l'appareil de l'arrêt de porte.
- Fermer la porte de l'appareil sans élan.
- Pousser la porte dans la serrure jusqu'à ce qu'elle se verrouille de manière audible et perceptible.

Tourner la fermeture de porte dans la position de sécurité de transport

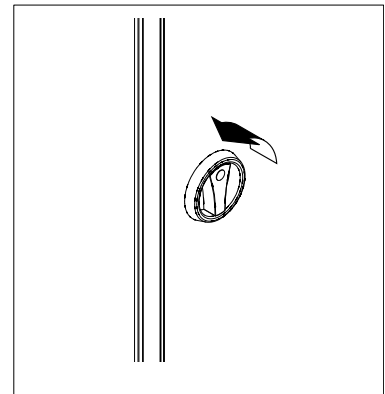
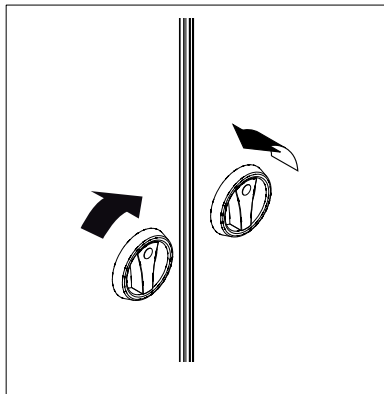
✎ Afin d'empêcher une ouverture intempestive des portes pendant le transport, on peut verrouiller la fermeture de porte.

Avertissement!

Danger d'enfermement d'enfants

Des enfants qui se trouveraient dans l'appareil au moment du verrouillage de la fermeture de porte ne pourraient pas se libérer eux-mêmes.

- Avant de verrouiller les portes de l'appareil, s'assurer qu'il n'y a pas d'enfants dans l'appareil.
- Tourner le verrouillage de porte dans la direction indiquée jusqu'à ce que la poignée soit verticale.



Remplir l'appareil

- ✓ Appareil préchauffé pendant 15 minutes
- ✓ Les repas à maintenir au chaud ont été préchauffés
- ✓ Les repas sur les assiettes sont recouverts à l'aide de cloches
- ✓ Les repas dans des récipients Gastronorm sont recouverts de couvercles

Avertissement!

Vapeur d'eau chaude!

A l'ouverture de la porte, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages.

- A l'ouverture de la porte, ne pas maintenir de parties du corps dans la zone d'ouverture ni au-dessus de celle-ci.

✎ Sous-chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 17.

Avertissement!

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

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

- Lors du chargement, éviter le contact direct avec les parties chaudes.
-

Avertissement!

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

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

- Toujours charger l'appareil de bas en haut.
 - En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.
 - Toujours garnir complètement chaque paire de glissières, p. ex. avec deux récipients Gastronorm GN 1/1.
-

Avertissement!

Aliments liquides chauds!

Les repas liquides chauds peuvent déborder des récipients Gastronorm et des assiettes et provoquer des échaudages.

- Tenir les récipients Gastronorm et les assiettes à l'horizontale.
 - Toujours recouvrir les repas dans les récipients Gastronorm à l'aide de couvercles. Pour les repas liquides, utiliser des couvercles avec joints d'étanchéité.
 - Eviter les mouvements brusques des récipients contenant des liquides ou des repas chauds.
 - Afin d'éviter des échaudages, placer les récipients avec des liquides chauds ou des repas pour lesquels du liquide chaud peut s'échapper pendant le maintien au chaud sur une paire de glissières visible à une hauteur de maximum 1,60 m.
 - Le personnel de service doit être particulièrement initié à la manipulation de repas liquides chauds.
-

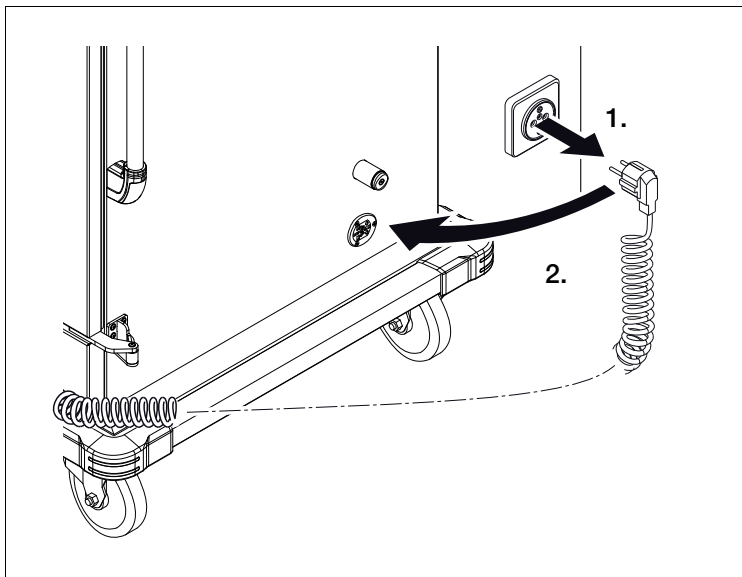
 Lors du chargement de l'appareil, veiller à un éclairage suffisant.

- Ouvrir la porte.
 - ↳ Sous-chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 17.
 - Insérer les récipients Gastronorm ou les grilles Gastronorm jusqu'à la butée contre la paroi arrière.
 - Fermer les portes de l'appareil.
 - ↳ Sous-chapitre "Fermer la porte de l'appareil" à la page 18.
-

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

Mettre l'appareil hors service

- Arrêter l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - ↳ Sous-chapitre "Mettre l'appareil hors service" à la page 15.
- Tirer la fiche secteur (1.).
- Insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur de l'appareil (2.).



Changement d'emplacement

- ☞ Si le trajet de roulement présente des inégalités, des mesures particulières doivent être prises.
 - ↳ Sous-chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 22.
- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Portes de l'appareil fermées
- ✓ Fermeture de porte dans la position de sécurité de transport
- ✓ Trajet sur surfaces planes: Réservoir d'eau vidé ou tôle antidébordement en place si le réservoir d'eau est rempli
- ✓ Trajet sur surfaces inclinées: Réservoir d'eau vide
- ✓ Fiche secteur tirée de la prise et insérée dans le support
- ✓ 2 personnes

Attention!

Pied coincé!

Lors du desserrage et du blocage du frein de stationnement, le pied peut être coincé et blessé.

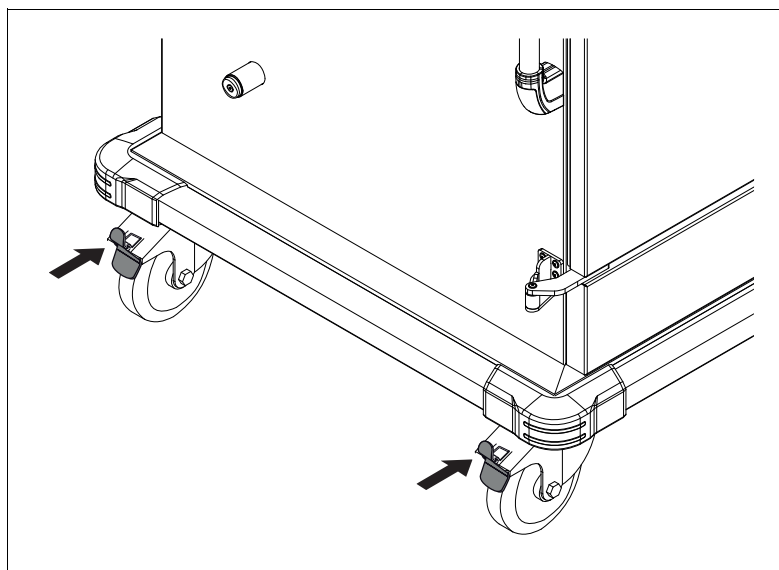
- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre le frein de stationnement et la moulure de protection contre les chocs.
-

⚠ Avertissement!**Visibilité limitée!**

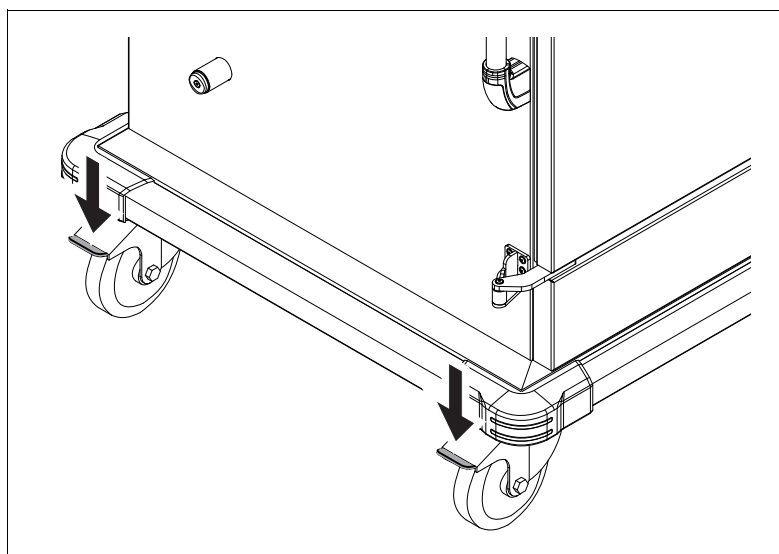
Lors de la poussée de l'appareil, une personne située devant l'appareil peut ne pas être vue et être renversée. Du fait de la visibilité limitée, des objets se trouvant devant l'appareil peuvent ne pas être vus. En cas de collision, l'appareil et l'objet peuvent être endommagés.

- S'assurer qu'une deuxième personne précède l'appareil pendant la poussée.
- Toujours pousser l'appareil à deux mains.
- Pousser l'appareil de telle façon que les mains sur les poignées de poussée gardent une distance suffisante par rapport au mur ou autres objets et ne risquent pas d'être écrasées.

-
- Desserrer les freins de stationnement.



- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le nouveau lieu d'installation.
- Serrer les freins de stationnement.



Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

- Si nécessaire:
 - Insérer la fiche secteur dans la prise et remettre l'appareil en service.
 - Préchauffer 15 minutes avant le remplissage.

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

- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Fermeture de porte dans la position de sécurité de transport
- ✓ Fiche secteur tirée de la prise et insérée dans le support
- ✓ Réservoir d'eau vide
- ✓ 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 $>10^\circ$.
- Toujours charger l'appareil de bas en haut, afin d'éviter un déplacement du centre de gravité.
- En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.
- Toujours garnir complètement chaque paire de glissières, p. ex. avec deux récipients Gastronorm GN 1/1.

Modèle d'appareil avec 4 roues pivotantes



Avertissement!

Dérapiage latéral de l'appareil!

Sur des surfaces inclinées, l'appareil peut déraiper latéralement.

- Sur les surfaces inclinées, toujours pousser l'appareil à 2 personnes (une de chaque côté de l'appareil).

-
- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
 - Pousser l'appareil avec précaution à deux personnes (une à chaque paroi latérale de l'appareil).

Maintenir des repas au chaud

- ✓ Appareil préchauffé pendant env. 15 minutes
- Si l'appareil a été coupé du réseau après le préchauffage (p.ex. après un changement d'emplacement), insérer à nouveau la fiche dans la prise.
- Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ☞ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 15.
- Ne pas ouvrir inutilement les portes de l'appareil pendant le fonctionnement de maintien au chaud.

Enlever les repas

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

A l'ouverture de la porte, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages.

- A l'ouverture de la porte, ne pas maintenir de parties du corps dans la zone d'ouverture ni au-dessus de celle-ci.

🔗 Sous-chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 17.

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

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

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

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

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

- Toujours décharger l'appareil de haut en bas.

 Avertissement!**Aliments liquides chauds!**

Les repas liquides chauds peuvent déborder des récipients Gastronorm et des assiettes et provoquer des échaudages.

- Tenir les récipients Gastronorm et les assiettes à l'horizontale.
- Eviter les mouvements brusques des récipients contenant des liquides ou des repas chauds.
- Le personnel de service doit être particulièrement initié à la manipulation de repas liquides chauds.

- Ouvrir complètement la porte de l'appareil et la presser contre la paroi latérale de l'appareil.

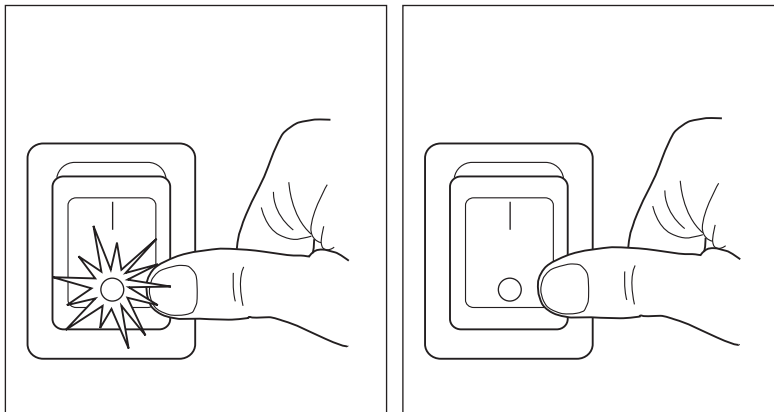
🔗 Sous-chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 17.

- Enlever par le haut les récipients Gastronorm ou les assiettes.

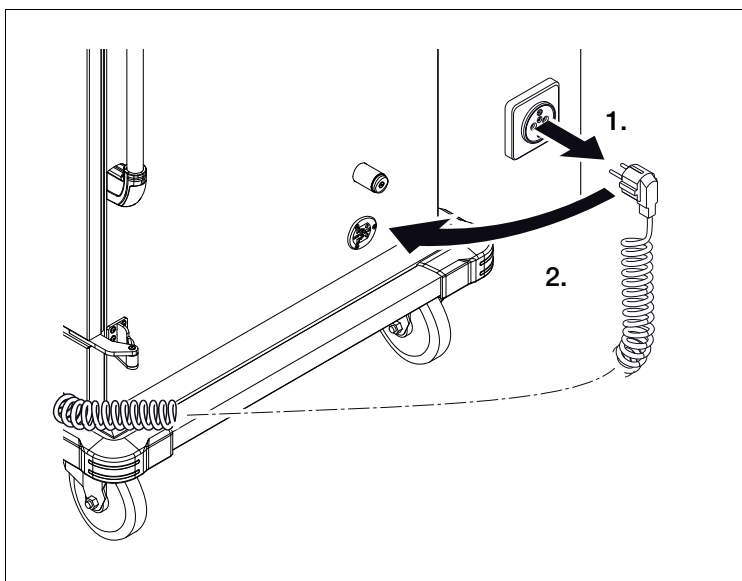
Mise hors service

Mise hors service de l'appareil

- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage DEL de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt s'éteint.



- Tirer la fiche secteur (1.).
- Insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur de l'appareil (2.).



Avertissement!

Danger d'enfermement d'enfants

Les enfants qui grimpent dans un chariot banquet vide ne peuvent pas s'en libérer par eux-mêmes si la porte de l'appareil est verrouillée de l'extérieur.

- Mettre le chariot banquet vide hors de portée des enfants. Ranger les chariots banquet vides avec la porte de l'appareil devant un mur ou dans une zone inaccessible aux enfants.

Aide en cas de problème

L'affichage DEL de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	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).	- Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.
Le coupe-circuit côté bâtiment est défectueux.	Vérifier le coupe-circuit du bâtiment et le faire remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

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

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop basse.	- Régler une température de consigne plus élevée. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 15.
Aliments introduits trop froids dans l'appareil.	Charger l'appareil uniquement avec des repas suffisamment chauffés.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

L'affichage DEL de fonctionnement est allumée, mais le compartiment de l'appareil reste froid

Cause	Mesure
Désactiver l'interrupteur de sécurité dans le module de chauffage	- Vérifier la position correcte du module de chauffage. ↳ Sous-chapitre "Monter/démonter le module de chauffage" à la page 29.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

"**oF**" apparaît à l'écran du régulateur de température lorsqu'on appuie sur une touche

Cause	Mesure
Clavier verrouillé.	■ Déverrouiller le clavier. ↳ Sous-chapitre "Verrouiller/déverrouiller le clavier" à la page 16.

"**[R]**" apparaît brièvement à l'écran du régulateur de température

Cause	Mesure
Le module de chauffage n'est pas placé correctement.	■ Placer le module de chauffage correctement. ↳ Sous-chapitre "Monter/démonter le module de chauffage" à la page 29.

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	■ Enlever les points d'attaque de corrosion. ↳ Sous-chapitre "Eliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 33. ■ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	■ Mettre l'appareil hors service. ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 24. ■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable Résistance à la corrosion

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 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)

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

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

Surfaces en matière plastique

Attention!

Dommages matériels!

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

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

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

Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés:

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

Nettoyer l'appareil

- ✓ Appareil hors service
 - ✓ Les éléments chauds de l'appareil ont refroidi
-

Avertissement!

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

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

- Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 20 minutes avant le nettoyage.
-

Avertissement!

Choc électrique suite à l'entrée d'eau dans le module de chauffage!

Si l'appareil est nettoyé avec le module de chauffage en place, de l'eau peut s'infiltrer dans le module de chauffage. Dans ce cas, il y a un risque de choc électrique lorsque le module de chauffage est rebranché sur le réseau électrique.

■ Avant le nettoyage de l'appareil, démonter le module de chauffage.

🔗 Chapitre "Sécurité" à la page 3.

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.

Modèle d'appareil avec paroi médiane amovible

■ Si nécessaire, démonter la paroi médiane.

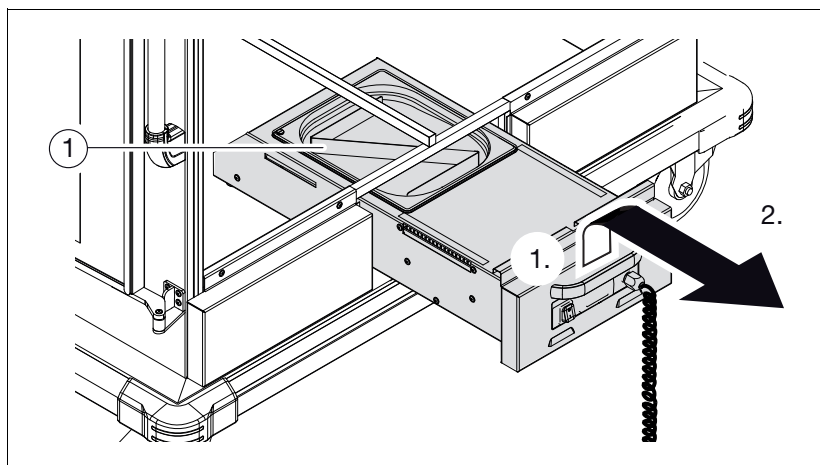
🔗 Sous-chapitre "Montage/démontage de la paroi médiane" à la page 30.

■ Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.

■ Après utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, essuyer avec un chiffon humide rincé dans de l'eau propre et sécher.

Monter/démonter le module de chauffage

- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ La ou les portes de l'appareil sont ouvertes
- ✓ L'intérieur de l'appareil et le module de chauffage ont refroidi depuis au moins 20 minutes
- Soulever le module de chauffage par la poignée (1.) et le sortir de l'appareil (2.).



■ Si nécessaire, enlever la tôle antidébordement (1).

■ Vider l'eau présente dans le réservoir d'eau.

⚠ Attention!

Dommages matériels à l'électronique de l'appareil!

Le module de chauffage ne peut en aucun cas être plongé dans l'eau lors du nettoyage.

- Si nécessaire, nettoyer le module à air pulsé à l'aide des méthodes de nettoyage précédemment décrites.

👉 Sous-chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 28.

-
- Après le nettoyage du module de chauffage, remplacer la tôle antidéborderment dans le réservoir d'eau.
 - Placer le module de chauffage dans l'ouverture d'insertion et le pousser vers l'arrière jusqu'à la butée du bandeau.
 - Soulever le module de chauffage par la poignée, le pousser vers l'arrière et le laisser descendre.

Montage/démontage de la paroi médiane

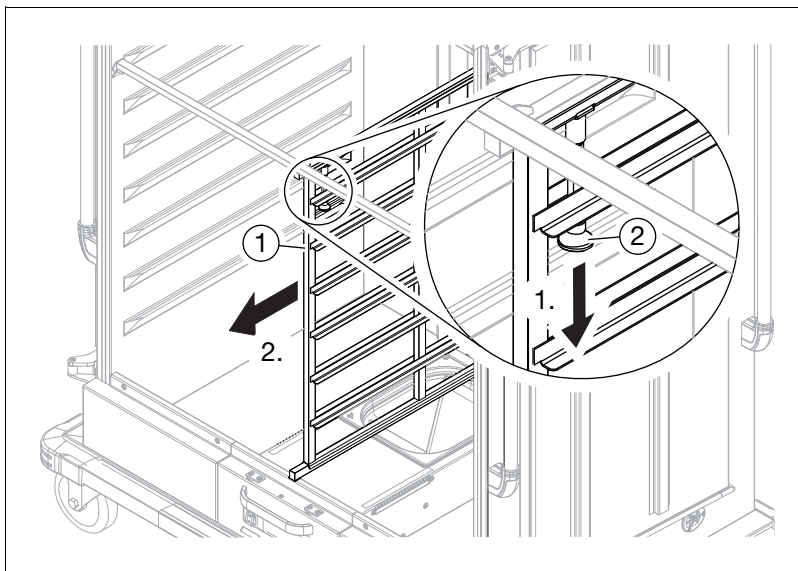
Modèle d'appareil avec paroi médiane amovible

👉 La paroi médiane des appareils à deux portes peut – p.ex. pour le nettoyage – être montée et démontée sans outillage.

- ✓ Portes de l'appareil ouvertes
- ✓ Pas de grilles/récipients GN sur la paroi médiane
- ✓ L'appareil est refroidi.

Démontage de la paroi médiane

- Déverrouiller la paroi médiane (1) en tirant le boulon de verrouillage (2) vers le bas (1.) et la sortir de l'appareil vers l'avant (2.).

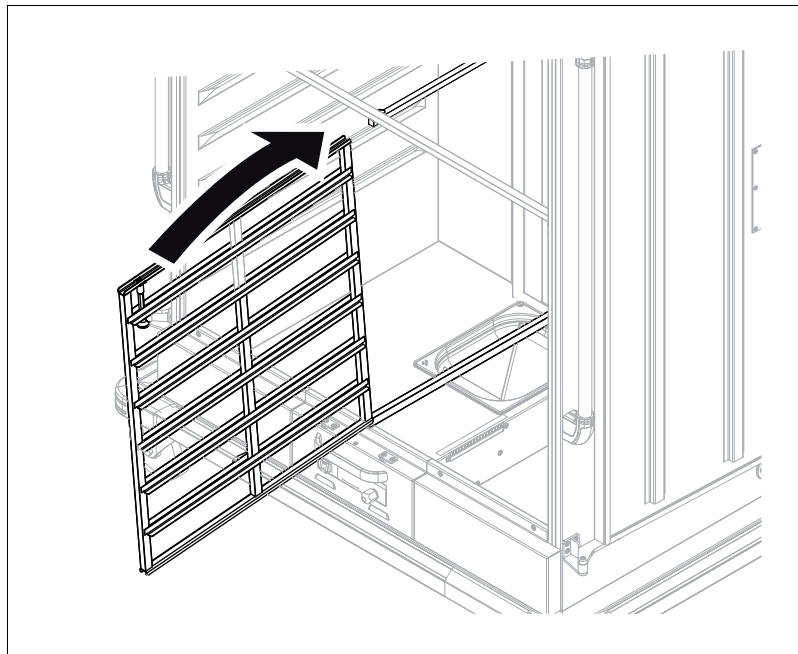


- Si nécessaire, nettoyer la paroi médiane à l'aide des méthodes de nettoyage précédemment décrites.

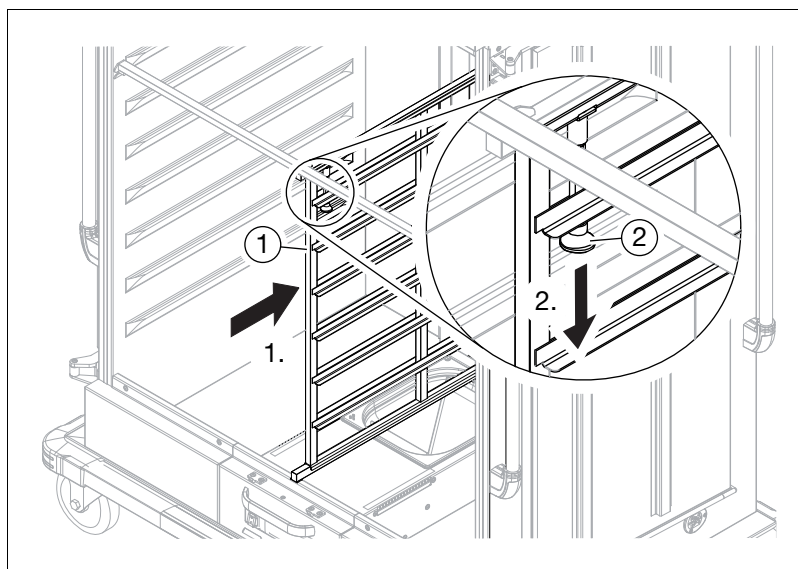
👉 Sous-chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 28.

Montage de la paroi médiane

- Placer le profil de guidage inférieur de la paroi médiane sur le guidage dans le chariot banquet. Ce faisant, incliner légèrement la paroi médiane vers l'avant.
- Basculer la paroi médiane vers le haut dans le guidage de la paroi médiane.



- Insérer la paroi médiane (1) jusqu'à la butée (1.). Ce faisant, tirer le boulon de verrouillage de la paroi médiane (2) vers le bas (2.).



- Relâcher le boulon de verrouillage et tirer la paroi médiane légèrement vers l'avant, jusqu'à ce que le boulon de verrouillage se verrouille dans le rail de guidage.

Monter/démonter le rail de guidage supérieur de la paroi médiane semi-haute

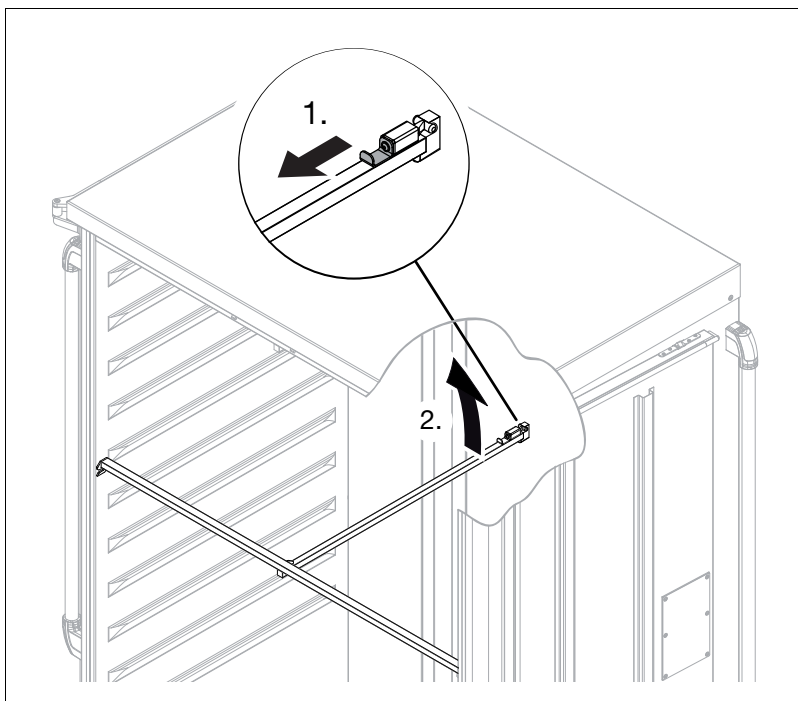
Modèle d'appareil avec paroi médiane semi-haute

☞ La paroi médiane semi-haute est maintenue dans le haut par un rail de guidage amovible qui peut – p.ex. pour le nettoyage – être monté et démonté sans outillage.

- ✓ Paroi médiane démontée
- ✓ Pas de grilles au-dessus du rail de guidage supérieur

Démonter le rail de guidage supérieur

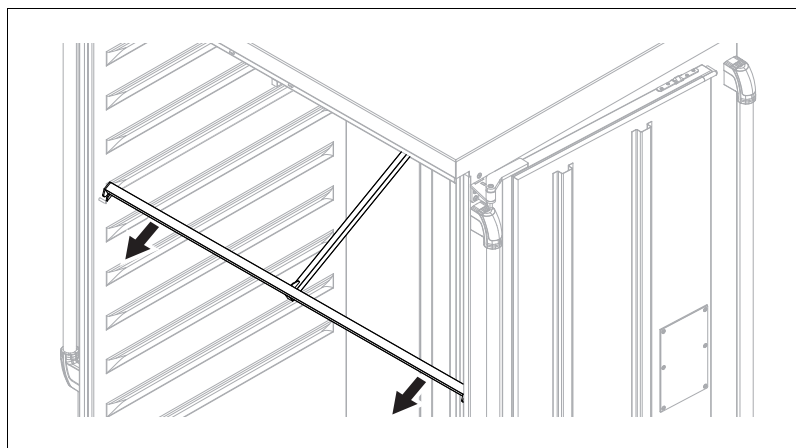
- Déverrouiller le rail de guidage en tirant le verrouillage (1.) et en le faisant basculer vers le haut (2.).



- Pousser l'entretoise en oblique vers le haut dans l'intérieur du chariot jusqu'à ce que les deux guidages latéraux soient guidés hors du boulon et la sortir de l'appareil.
- Si nécessaire, nettoyer le rail de guidage supérieur à l'aide des méthodes de nettoyage précédemment décrites.
 - ☞ Sous-chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 28.

Monter le rail de guidage supérieur

- Insérer la traverse du profil de guidage supérieur par l'arrière dans le support dans le chariot banquet.



- Laisser descendre le profil de guidage et le verrouiller. Ce faisant, tirer le boulon de verrouillage vers l'avant.

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

Nouveaux points d'attaque de corrosion

- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
- Enlever les points d'attaque de corrosion avec un produit abrasif ou du papier de verre fin.

Points d'attaque de corrosion anciens/importants

i Les mesures de nettoyage décrites ici pour les points d'attaque de corrosion anciens/importants sont une recommandation de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

☞ Les mesures de nettoyage pour points d'attaque de corrosion anciens/importants peuvent uniquement être effectuées par du personnel formé techniquement dans le respect des prescriptions existantes.

Avertissement!

Substances corrosives!

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

- Porter des vêtements de protection (lunettes de sécurité, gants de protection, ...).
- Eloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.

- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
- Enlever les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide oxalique à 2–3 pour cent.
- Si le nettoyage à l'acide oxalique ne donne pas de résultats, traiter les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide nitrique à 10 pour cent.

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil	☞ B.PRO recommande une maintenance régulière de l'appareil par un personnel spécialisé formé en conséquence. Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur. ■ Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.
Contrôler le joint de porte	☞ Le bon état du joint d'étanchéité de la porte doit être contrôlé régulièrement. ■ Contrôler le bon état du joint d'étanchéité de la porte (contrôle visuel). ■ En cas de dommage, faire remplacer le joint de porte défectueux 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
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 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 • Service après-vente B.PRO
Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	■ Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0701–0702 par un électricien.
Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	■ Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant BGV A3 ou prescriptions nationales correspondantes pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

Personnes habilitées

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

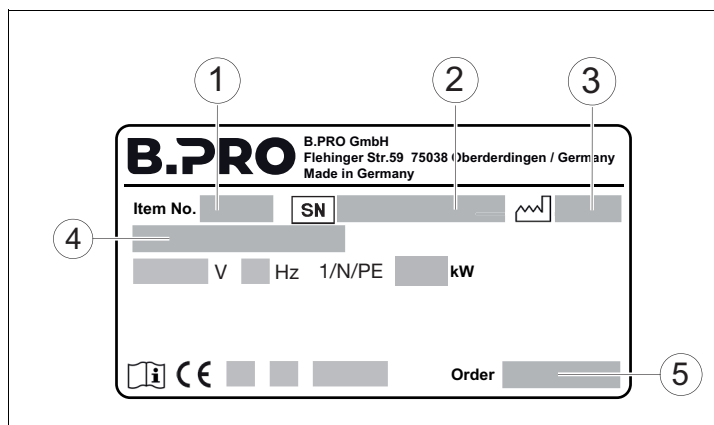
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO

Description de défaut

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

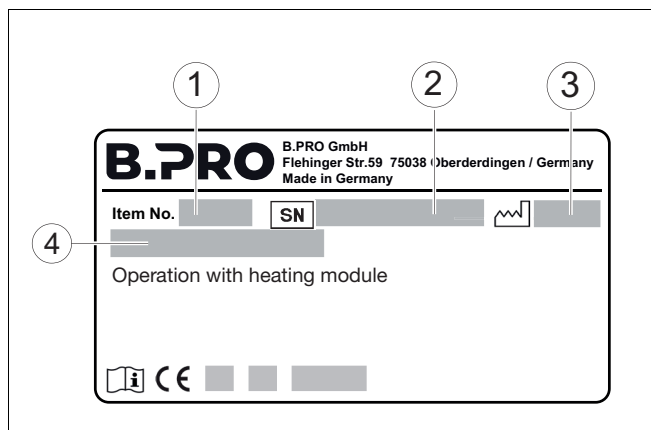
- Référence
- Modèle
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Numéro de commande de fabrication (en option)

Plaque signalétique du module de chauffage:



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

Plaque signalétique du corps de l'appareil:



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

Remplacement de composants

☞ Les composants défectueux, cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les points de service après-vente habilités 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 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 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

Elimination de l'appareil



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

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

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

- Rendre inutilisable l'appareil (p. ex. en coupant la fiche secteur) et les fermetures de portes avant l'élimination.
- Amener l'appareil à un point d'élimination pour appareils électriques (p. ex. entreprise spécialisée d'élimination).

☞ Ce produit ne peut pas être éliminé avec d'autres déchets industriels.

☞ Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou au service après-vente B.PRO.

☞ Sous-chapitre "Adresse" à la page 36.

Caractéristiques techniques

Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques (indications électriques et de technique de réfrigération, dimensions). Les données contractuelles sont indiquées sur la plaque signalétique ou sur les documents et/ou dessins spécifiques de la commande.

Données générales Dimensions et poids (modèle standard, indications approximatives)

Modèle	Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg	Charge utile max. en kg
Chariot banquet BW 11	840	945	1920	145	200
Chariot banquet BW 18	840	945	1920	145	200
Chariot banquet BW 22	1390	945	1920	225	200
Chariot banquet BW 36	1390	945	1920	225	200

Capacité en récipients Gastronorm/grilles

Modèle	Nombre de récipients Gastronorm				Nombre de grilles	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	11	-
BW 18	9	18	18	36	17	-
BW 22	-	-	-	-	-	11
BW 22 avec paroi médiane haute:	22	44	22	44	22	-
BW 22 avec paroi médiane semi-haute:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 avec paroi médiane haute:	18	36	36	72	34	-
BW 36 avec paroi médiane semi-haute:	8	16	18	36	16	8

Température de l'intérieur du compartiment

+30 °C à +90 °C, réglable

Ecartement des glissières

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Capacité portante

Composant	Charge répartie admissible en kg
Face supérieure de l'appareil	25

Caractéristiques électriques**Raccordement électrique**

Pour tous les modèles:

Tension: 220 à 240 V, 50 à 60 Hz**Puissance (maximale):** 2,23 kW**Environnement****Conditions d'environnement – exploitation**

Température: +15 °C à +38 °C

Humidité relative de l'air: sans condensation

Conditions d'environnement – stockage, transport

Température: -10 °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).

Matériau

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

Isolation des portes
de l'appareil: polystyrène

Références pour la commande

Chariot banquet BW 11	Référence:	573 574
Chariot banquet BW 18	Référence:	573 575
Chariot banquet BW 22	Référence:	573 576
Chariot banquet BW 36	Référence:	573 577
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 586

Accessoires

Paroi médiane haute pour BW 22	Référence:	573 580
Paroi médiane haute pour BW 36	Référence:	573 581
Paroi médiane semi-haute pour BW 22	Référence:	573 582
Paroi médiane semi-haute pour BW 36	Référence:	573 583
Grilles Gastronorm GR 2/1	Références:	🔗 Liste de prix B.PRO
Grilles en acier inoxydable	Références:	🔗 Liste de prix B.PRO
Récipient Gastronorm	Références:	🔗 Liste de prix B.PRO
Cloches	Références:	🔗 Liste de prix B.PRO
Support d'assiettes	Références:	🔗 Liste de prix B.PRO
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

- DIN 18865-9: Appareils pour grandes cuisines, installations de distribution, intérieurs d'armoires en exécution standard et spéciale hygiène.
- DIN 18867-5: Appareils pour grandes cuisines – appareils mobiles – partie 5: Chariots banquet chauffés.
- DIN EN 60335-1: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire – Partie 1: Exigences générales.
- DIN EN 60335-2-49: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire – Partie 2: Exigences particulières pour étuves électriques à usage industriel.
- BGV A3 (VBG 4): Prescription de prévention des accidents: Installations et moyens d'exploitation électriques.
- Règlement DGUV 110-003: Travaux dans des cuisines.



Marquage CE

L'appareil est conforme aux directives suivantes:

- 2006/42/CE "Directive du Parlement européen et du Conseil relative aux machines"
- 2014/30/UE "Directive du Parlement européen et du Conseil relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique"
- 2014/35/UE "Directive du Parlement européen et du Conseil relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension"
- 2011/65/UE "Directive du Parlement européen et du Conseil relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques"



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS