

B.PROtherm ACIER INOXYDABLE BPT E 12/18/24/30 N

Traduction du mode d'emploi original



Copyright

Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle.

Il est interdit de reproduire, de diffuser ou d'exploiter à des fins de concurrence tout ou partie de ces informations, ou de les rendre accessibles à des tiers.

Modifications techniques

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

Table des matières

1	À propos de ce mode d'emploi	5
1.1	Documentation de produit	5
1.2	Conventions de représentation	5
1.3	Avertissements	5
2	À propos de ce produit	5
2.1	Utilisation	5
2.2	Conditions d'utilisation	6
2.3	Caractéristiques du produit	6
2.4	Principe de fonctionnement	7
3	Sécurité	7
3.1	Utilisation sûre	7
3.2	Généralités	7
3.3	Obligations de l'exploitant	7
3.4	Instruction de tiers	7
3.5	À propos de ce produit	7
3.6	Transport	8
3.7	Manipulation et fonctionnement	8
3.8	Nettoyage et entretien	10
3.9	Maintenance	10
3.10	Réparation	11
3.11	Équipement de protection individuelle	11
3.12	Normes et directives	11
3.13	Identification de produit	11
4	Informations supplémentaires – Utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles	11
5	Transport	13
5.1	Contrôler/régler les dommages de transport	13
5.2	Étendue de la livraison	13
5.3	Déballage	13
5.4	Éliminer le matériau d'emballage	13
6	Vue d'ensemble	14
6.1	BPT E 12/18 N	14
6.2	BPT E 24/30 N	15
7	Mise en service	16
7.1	Mettre l'appareil en service	16
8	Manipulation et fonctionnement	16
8.1	Ouvrir la porte de l'appareil	16
8.2	Bouton anti-panique	17
8.3	Fermer la porte de l'appareil	18
8.4	Charger l'appareil	18
8.5	Enlever les repas	18
8.6	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	19
9	Mise hors service	22
10	Aide en cas de problème	22

11	Nettoyage et entretien	22
11.1	Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable	22
11.2	Intervalle de nettoyage	23
11.3	Méthodes de nettoyage	23
11.4	Produits de nettoyage	23
11.5	Nettoyer l'appareil	25
12	Maintenance	25
12.1	Contrôler le joint de porte	25
12.2	Entretenir les joints d'étanchéité	25
12.3	Contrôler les freins de roues	25
13	Réparation	25
13.1	Description du défaut	26
13.2	Remplacement de composants	26
13.3	Pièces de rechange	26
13.4	Adresse	26
13.5	Garantie	26
14	Élimination	27
15	Caractéristiques techniques	27
15.1	Données générales	27
15.2	Environnement	27
16	Références pour la commande et accessoires	28
17	Normes, directives, sigle de qualité	29
17.1	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	29
17.2	Règlements, prescriptions	29
18	Travaux de maintenance – fiche à remplir	30

1 À propos de ce mode d'emploi

1.1 Documentation de produit

Ceci est le mode d'emploi original.

Groupe visé:

personnel de service, chef de cuisine.

1.2 Conventions de représentation

ⓘ **Information explicative, indication** à propos de particularités ou cas spéciaux

↳ **Renvoi** vers un 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 une certaine variante d'appareil ou option d'appareil.

1.3 Avertissements



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 (danger, avertissement, attention) indique le niveau de danger.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

2 À propos de ce produit

2.1 Utilisation

Le B.PROTHERM en acier inoxydable est conçu pour les utilisations suivantes:

- Maintien au chaud de repas dans des bacs Gastronorm couverts ou de repas dans de la vaisselle sur des grilles Gastronorm
- Maintien au froid de repas en bacs Gastronorm et de repas sur assiettes préparés, préportionnés et couverts par des cloches – en combinaison avec des plaques eutectiques (accus de réfrigération)
- Transport de repas dans des bacs Gastronorm jusqu'au lieu de distribution

Le B.PROTHERM acier inoxydable peut uniquement être utilisé pour le stockage à court terme et le transport de denrées alimentaires dans des récipients.

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

Les utilisations suivantes ne sont pas admissibles:

- Transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées
- Utilisation comme échelle de fortune, instrument de montée ou structure d'escalade
- Transport ou stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques
- Utilisation en continu et stockage de repas à long terme

2.2 Conditions d'utilisation

Environnement

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

2.3 Caractéristiques du produit

Généralités

Le B.PROTHERM acier inoxydable est construit de manière standard en acier inoxydable.

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

La face avant de l'appareil est fermée par une porte d'appareil isolée à double paroi.

La porte de l'appareil est dotée d'un verrouillage à deux points comprenant un bouton anti-panique phosphorescent sur le côté intérieur de la porte.

Les gaufrages pour empilement permettent de placer des B.PROTHERM en plastique sur la face supérieure de l'appareil. En version standard, le train de roulement du B.PROTHERM acier inoxydable se compose de deux roues pivotantes avec freins et de deux roues fixes.

Les modèles d'appareil suivants sont proposés:

- BPT E 12 N = 12 paires de glissières (12 x 1/1)
- BPT E 18 N = 18 paires de glissières (18 x 1/1)
- BPT E 24 N = 24 paires de glissières (24 x 1/1)
- BPT E 30 N = 30 paires de glissières (30 x 1/1)

Manipulation et fonctionnement

Des poignées de poussée permettent un déplacement aisément du chariot. Des moulures périphériques de protection contre les chocs le protègent des détériorations. La plaque de sol massive protège l'appareil contre l'endommagement par des chocs lors du transport.

Les portes de l'appareil sont équipées d'une fermeture de porte à fermeture automatique.

Les portes de l'appareil s'ouvrent d'env. 270° et peuvent être bloquées du côté extérieur.

Les parois latérales intérieures sont pourvues de glissières.

Le B.PROTHERM acier inoxydable peut être garni avec des bacs Gastronorm GN 2/1, GN1/1, GN1/2. En cas d'utilisation de grilles Gastronorm, le B.PROTHERM acier inoxydable peut également être garni avec des repas en vaisselle.

2.3.1 Modèle standard

Le B.PROTHERM acier inoxydable est équipé de manière standard comme suit:

- Corps d'appareil à double paroi en acier inoxydable
- Espacement des glissières 38,3 mm
- Deux roues pivotantes avec freins et deux roues fixes
- Poignée de poussée de sécurité sur le corps de l'appareil
- Plaque de base massive avec protection contre les chocs intégrée

2.3.2 Options/accessoires

Le B.PROTHERM acier inoxydable est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Support pour cartes de menu
- Cadre coulissant et barres de séparation GN pour l'utilisation variable de bacs GN pour le modèle 1/1
- Modèle de roues en différents matériaux et tailles
- Toit avec gaufrages d'empilement et galerie en acier inoxydable sur 3 côtés sur le toit de l'appareil
- Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur 4 côtés sur le toit de l'appareil
- Protection contre les chocs supplémentaire (plaque en plastique) sur le toit
- Norme d'hygiène dans le corps de l'appareil H1
- Jeu de couleurs individuel
- Ouverture confort par commande au pied
- Porte de l'appareil verrouillable
- Timon et accouplement
- Personnalisation via un concept de couleur

2.4 Principe de fonctionnement

Fonction timon (en option)

Le timon est installé sous le chariot.

La fixation du timon est située dans la partie arrière et est maintenue dans une dépression par un goujon.

Ceci prévient toute sortie involontaire du timon. Lors d'une extraction active au moyen d'une prise dans le perçage avant du timon, le goujon passe sur une inclinaison jusqu'à atteindre la fixation avant du timon.

Pour ranger le timon, on le pousse vers le bas jusqu'au sol, puis on l'enfonce uniquement jusqu'à ce qu'il se fixe dans sa position de rangement.

3 Sécurité

3.1 Utilisation sûre



- Lire et respecter scrupuleusement le mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil.
- Lire et respecter les informations sur l'utilisation sûre, les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conserver le mode d'emploi afin qu'il soit accessible à tout moment pour le personnel de service.

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

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

Avertissements

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

3.3 Obligations de l'exploitant

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

- Veiller à ce que les utilisateurs de l'appareil soient formés à son utilisation et sa manipulation conformément à ce mode d'emploi et aient compris ce mode d'emploi.
- S'assurer que l'utilisateur connaît les dangers liés à l'appareil et peut les estimer.

3.4 Instruction de tiers

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

3.5 À propos de ce produit

3.5.1 Utilisation

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

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

3.5.2 Conditions d'utilisation

- L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions ambiantes autorisées.
- Veiller à ce que les utilisateurs de l'appareil soient formés à sa manipulation et aient compris ce mode d'emploi.

3.6 Transport

3.6.1 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°. Les freins de roues ne suffisent pas comme sécurité de transport.
- Fixer l'appareil sur les quatre côtés pour l'empêcher de glisser.
- Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.
- Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

3.7 Manipulation et fonctionnement

3.7.1 Généralités

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

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

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

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

- Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de roues pour l'empêcher de rouler.
- Lors du maintien de repas au froid ou au chaud, n'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour le prélèvement de repas.
- Toujours recouvrir les repas dans les bacs Gastronorm à l'aide de couvercles.
- Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches.
- En cas d'endommagement de l'appareil, prévenir toute utilisation accidentelle.
- Faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.

↳ Chapitre "Réparation" à la page 25

3.7.2 Bac 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 bacs Gastronorm remplis de repas liquides.
- Eviter les mouvements brusques du bac Gastronorm.

3.7.3 Chargement

- Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut de l'appareil, remplir l'appareil de bas en haut en cas de remplissage partiel.
- Ne pas dépasser les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile.

3.7.4 Plaques eutectiques (accus de réfrigération)

- Ne pas utiliser de plaques eutectiques lors du maintien de repas au chaud.

3.7.5 Retrait des repas

- Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut de l'appareil, toujours retirer les bacs Gastronorm et les repas en vaisselle du haut vers le bas.

3.7.6 Capacité de charge de la face supérieure de l'appareil

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

3.7.7 Prescriptions d'hygiène

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

3.7.8 Parties d'appareils, objets et repas chauds

Si l'appareil est garni avec des repas chauds, l'intérieur de l'appareil peut devenir très chaud. Les pièces chaudes de l'appareil ainsi que les objets se trouvant à l'intérieur (par exemple bacs Gastronorm) peuvent causer des brûlures. Les repas maintenus au chaud peuvent provoquer des échaudages!

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

3.7.9 Face extérieure de l'appareil chaude

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

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

3.7.10 Risque d'enfermement d'enfants

- Mettre les appareils vides hors de portée des enfants.

Si un enfant est enfermé accidentellement dans le corps de l'appareil, il peut se libérer lui-même en appuyant sur le bouton anti-panique phosphorescent.

Si le bouton anti-panique sur le côté intérieur de la porte est actionné avec une force de 70 Newton (correspondant à une force de 7 kg), la porte de l'appareil s'ouvre d'un coup.

- Ranger les appareils vides avec le côté de 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.

3.7.11 Changement d'emplacement

- Avant de procéder au transport de l'appareil, prendre les mesures appropriées pour effectuer le transport en toute sécurité.
- De plus, le lieu d'installation de l'appareil doit respecter les règlements, prescriptions, autres règles des associations professionnelles et, le cas échéant, les autres réglementations nationales dans leur version actuelle.
- Durant le déplacement de l'appareil, des objets peuvent tomber de la face supérieure de l'appareil et l'appareil peut basculer.
- Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil.

Pendant la poussée de l'appareil, des bacs Gastronorm ou de la vaisselle peuvent glisser hors de l'appareil!

- Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement.

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°.
- Si l'appareil est placé sur une surface inclinée, sécuriser l'appareil contre tout déplacement accidentel à l'aide de mesures de sécurité supplémentaires (p. ex. cales) en plus des freins de blocage.
- Afin de diminuer le risque de détérioration des roues, éviter de surcharger les roues:
 - Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins sont serrés.
 - Eviter les chocs.
 - Ne pas rouler sur des seuils ou des marches.
 - Ne pas rouler sur des sols inégaux.
- Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.
- 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.

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!

- Toujours pousser l'appareil avec deux mains sur le tube de la poignée de poussée.
- Ne pousser l'appareil qu'à deux personnes (une de chaque côté de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

- Toujours déplacer l'appareil jusqu'à sa nouvelle destination à une vitesse appropriée (pas plus de 3 km/h, ce qui correspond à une vitesse de marche lente). Dans tous les cas, la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement doit être en mesure de freiner l'appareil même chargé en cas d'urgence.

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

3.8 Nettoyage et entretien

3.8.1 Hygiène

- Respecter les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays.

En option, le corps intérieur de l'appareil répond aux exigences de l'exécution hygiène H1.

3.8.2 Intervalle de nettoyage

- Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

3.8.3 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.

3.8.4 Équipement de protection individuelle

- Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.).
- Pour cela, utiliser l'équipement de protection individuelle prescrit par les fabricants de produits de nettoyage, se reporter aux fiches de données de sécurité des produits de nettoyage.

3.8.5 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

3.8.6 Eau de nettoyage

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a risque de glissade. Glisser sur l'eau qui s'est écoulée peut entraîner des blessures!

- Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Ce faisant, enlever l'eau de nettoyage du plancher de l'intérieur de l'appareil.
- Essuyer intégralement l'eau qui s'est écoulée de l'appareil.

3.9 Maintenance

3.9.1 Freins de roues

- Faire remplacer les roues défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

3.9.2 Portes de l'appareil

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

3.10 Réparation

3.10.1 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
- SAV de B.PRO

3.11 Équipement de protection individuelle

- Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.) pour lutter contre les risques suivants:
 - Risque de glissade
 - Étincelles générées par l'électricité statique

3.12 Normes et directives

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

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

3.13 Identification de produit

L'appareil est pourvu d'une plaque signalétique "Description du défaut" à la page 26.

- ① En cas d'enlèvement de la plaque signalétique, la garantie devient caduque.

4 Informations supplémentaires – Utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles

Consigne générale de sécurité en présence d'enfants.

- Tenir compte de toutes les consignes de sécurité dans le chapitre relatif à la sécurité (voir chapitre "Sécurité" à la page 7), pour garantir une utilisation sûre de cet appareil en présence d'enfants.
- ① Cette information supplémentaire décrit les risques résiduels supplémentaires prévisibles liés à l'accès des enfants/adolescents à ce produit.



Danger! Danger d'enfermement d'enfants!

L'appareil comporte des compartiments d'armoire d'une taille telle que les enfants pourraient y entrer. Les enfants qui grimpent dans un chariot de transport de plateaux vide ne peuvent pas s'en libérer par eux-mêmes si la porte de l'appareil est fermée!

Si un enfant est enfermé accidentellement dans le corps de l'appareil, il peut se libérer lui-même en appuyant sur le bouton anti-panique phosphorescent.

Si le bouton anti-panique sur le côté intérieur de la porte est actionné avec une force de 70 Newton (correspondant à une force de 7 kg), la porte de l'appareil s'ouvre d'un coup.

- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance.
- Avant la mise en service et avant le remisage de l'appareil, **contrôler** qu'il n'y a pas d'enfants ni d'autres êtres vivants dans ces compartiments d'armoire.
- Ranger les chariots de transport vides avec le côté de la porte de l'appareil devant un mur ou dans une zone inaccessible aux enfants.



Attention! Brûlures dues aux surfaces et objets chauds!

Lors du maintien de repas au chaud, les surfaces et les objets introduits (par exemple la vaisselle) peuvent devenir très chauds. Le contact avec des surfaces et objets chauds peut provoquer des brûlures.

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

**Attention! Plaques eutectiques fortement réfrigérées!**

Les plaques eutectiques réfrigérées sont très froides. Leur contact avec la peau nue peut entraîner localement des brûlures par le froid.

- Ne saisir la plaque eutectique préalablement réfrigérée qu'avec une protection (p. ex. gants de protection).

**Attention! Risque de coincement et d'écrasement lors de l'ouverture/la fermeture des portes et des charnières!**

Lors de l'ouverture, du blocage et de la fermeture des portes de l'appareil, des membres (par exemple les doigts) peuvent être coincés et écrasés. Ceci peut entraîner des écrasements.

- Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil, s'assurer qu'aucune partie du corps ne se trouve dans l'ouverture de la porte ou les charnières de la porte.
- Ouvrir, bloquer et fermer les portes de l'appareil prudemment et sans élan.

Dangers généraux et spéciaux

Domaine d'application

- Utiliser l'appareil uniquement pour l'utilisation indiquée dans le présent mode d'emploi.

Obligation de surveillance

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

- **Ne pas** déplacer ou exploiter l'appareil sans surveillance.

Utilisation abusive comme jouet

L'utilisation abusive comme jouet peut entraîner le basculement de l'appareil et causer des blessures.

- **Ne pas** grimper sur l'appareil.

Utilisation non conforme comme espace de stockage

- **Ne pas** utiliser l'appareil comme espace de stockage pour des objets et/ou des êtres vivants.

Utilisation abusive comme véhicule

L'appareil a un poids élevé et de ce fait un potentiel énergétique élevé lorsqu'il est en mouvement. L'utilisation abusive précitée peut conduire à la blessure et au renversement ou à l'écrasement de personnes.

- **Ne pas** utiliser l'appareil comme véhicule ou moyen de transport.
- **Ne pas** se coucher sous l'appareil.

Freins de roues

Les freins de stationnement sont dotés d'ouvertures nécessaires pour des raisons techniques. En cas d'actionnement non surveillé des freins de stationnement, il existe un risque de coincement de parties du corps dans les ouvertures des freins de stationnement.

L'ouverture d'un frein de roue sans surveillance peut mettre l'appareil en mouvement.

- Si l'appareil est positionné à son lieu de destination après un changement d'emplacement, ou si un changement d'emplacement est nécessaire: Actionner les freins de roues.

5 Transport

5.1 Contrôler/régler les dommages de transport

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

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.

5.2 Étendue de la livraison

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

Étendue de la livraison standard

- (1) B.PROTERM acier inoxydable
- (2) Mode d'emploi

5.3 Déballage

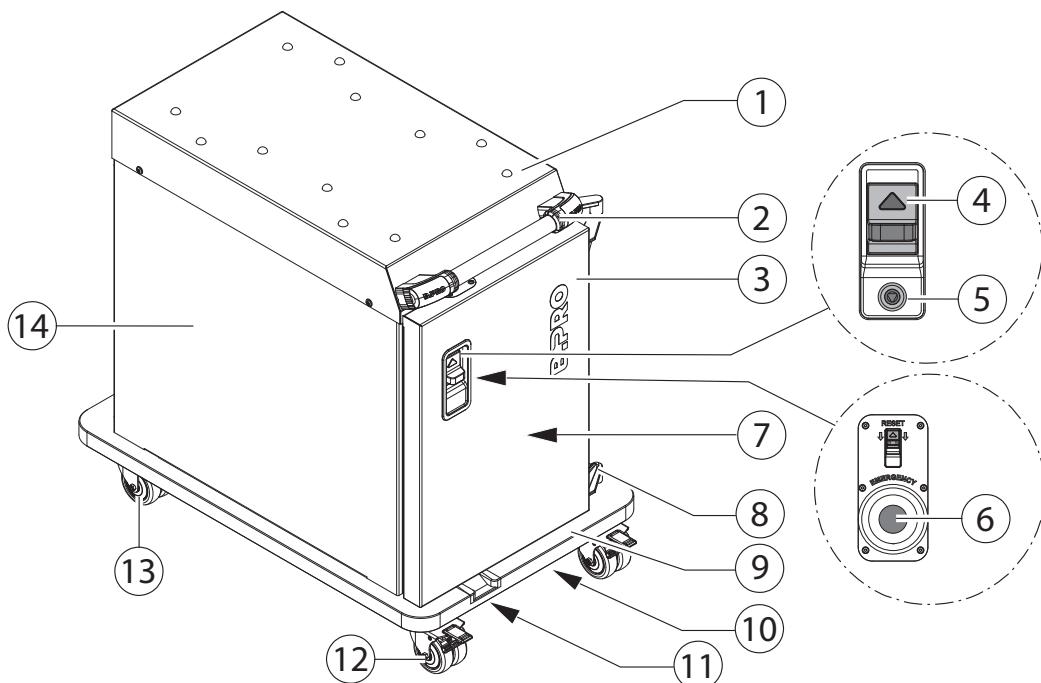
- ▶ Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus, ne pas le déchirer ni le découper.
- ▶ Vérifier l'étendue de la livraison.
- ▶ Retirer les films de protection éventuellement présents dans l'intérieur de l'appareil et sur l'extérieur de l'appareil

5.4 Éliminer le matériau d'emballage

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

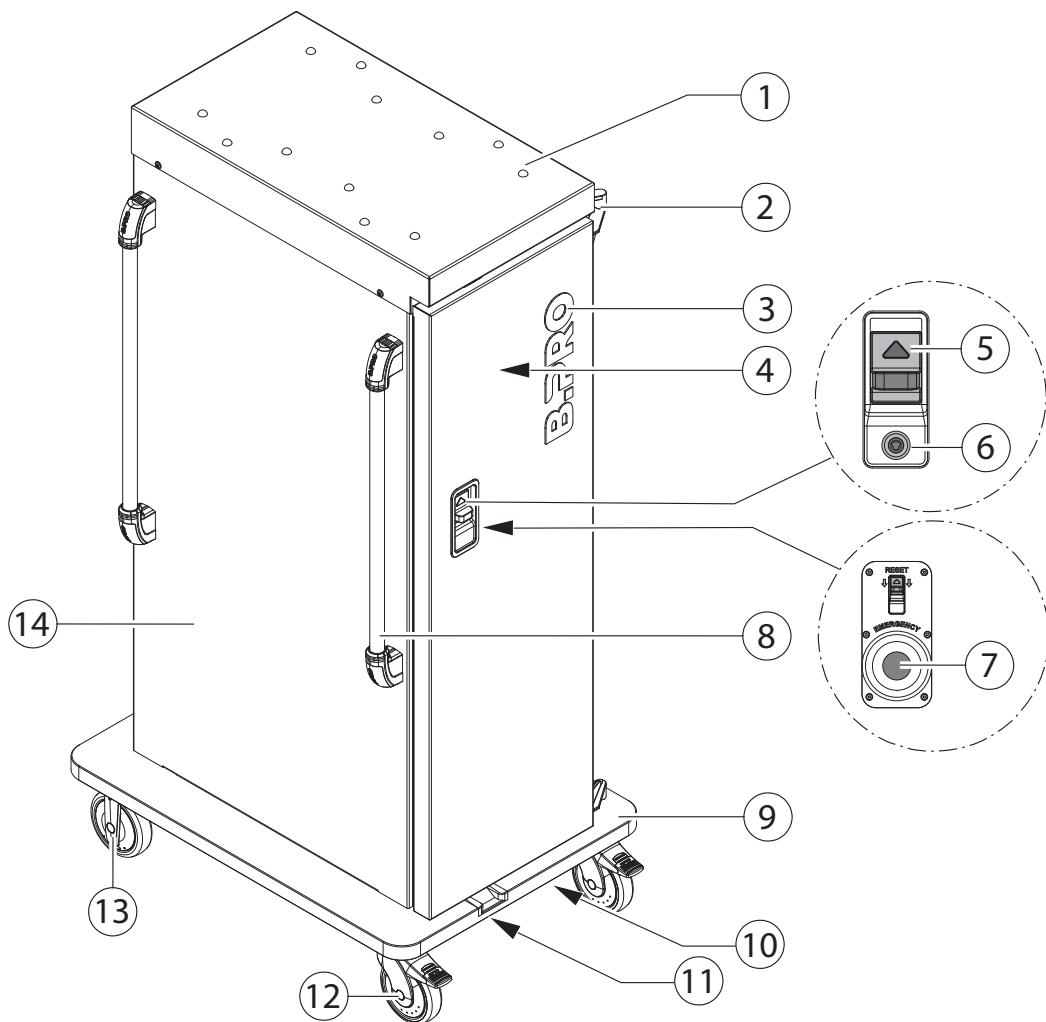
6 Vue d'ensemble

6.1 BPT E 12/18 N



- (1) Toit de l'appareil
- (2) Poignée de poussée
- (3) Porte
- (4) Verrouillage de porte
- (5) Serrure de porte (en option)
- (6) Bouton anti-panique sur le côté intérieur de la porte (phosphorescent)
- (7) Glissières (corps intérieur de l'appareil)
- (8) Charnière de porte avec angle d'ouverture de 270°
- (9) Plaque de sol avec protection contre les chocs intégrée
- (10) Timon (en option)
- (11) Déverrouillage de la porte pour ouverture confort au pied (en option)
- (12) Roulette pivotante avec frein
- (13) Roulette fixe
- (14) Corps de l'appareil en acier inoxydable en standard ou bien en tôle fine laquée en option

6.2 BPT E 24/30 N



- (1) Toit de l'appareil
- (2) Charnière de porte avec angle d'ouverture de 270°
- (3) Porte
- (4) Glissières (corps intérieur de l'appareil)
- (5) Verrouillage de porte
- (6) Serrure de porte (en option)
- (7) Bouton anti-panique sur le côté intérieur de la porte (phosphorescent)
- (8) Poignée de poussée
- (9) Plaque de sol avec protection contre les chocs intégrée
- (10) Timon (en option)
- (11) Déverrouillage de la porte pour ouverture confort au pied (en option)
- (12) Roue pivotante avec frein
- (13) Roue fixe
- (14) Corps de l'appareil en acier inoxydable en standard ou bien en tôle fine laquée en option

7 Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ Aucun défaut identifiable, aucun dommage visible sur l'appareil
- ✓ Aucune personne ou être vivant dans l'intérieur de l'appareil
- ✓ Freins de roues bloqués
- ✓ Films de protection retirés
- ✓ Appareil installé de manière stable

7.1 Mettre l'appareil en service

Mise en place de l'appareil

- Placer l'appareil à l'emplacement prévu et bloquer les freins de roues.
- ↳ Chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation" à la page 19
- Avant la mise en service, s'assurer que l'intérieur de l'appareil se trouve dans un état d'hygiène impeccable.

Première mise en service

- Nettoyer l'appareil après la première mise en service.
- ↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 22

8 Manipulation et fonctionnement

8.1 Ouvrir la porte de l'appareil



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

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

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



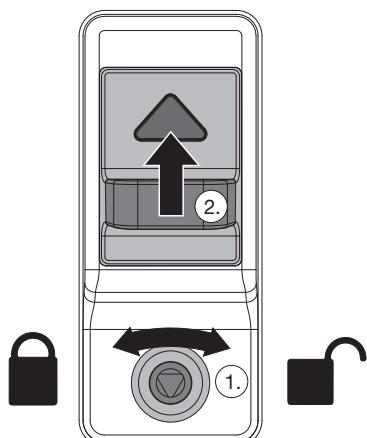
Attention! Aliments liquides chauds!

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

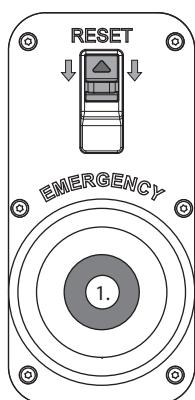
- Tenir les bacs Gastronorm à l'horizontale.
- Toujours fermer les bacs Gastronorm à l'aide du couvercle d'étanchéité.

Afin de limiter au maximum la perte de froid ou de chaleur, ne pas ouvrir inutilement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.

- Ouvrir la serrure de porte en option (1.) et pousser la fermeture de porte (2.) vers le haut.
 - La maintenir brièvement dans cette position tout en ouvrant la porte de l'appareil.
 - Rabattre la porte de l'appareil pour l'ouvrir.
- La porte de l'appareil peut être ouverte à 270° et bloquée/fixée sur le corps de l'appareil au moyen d'une légère poussée.



8.2 Bouton anti-panique



Si une personne est enfermée accidentellement dans le corps de l'appareil, elle peut se libérer elle-même en appuyant sur le bouton anti-panique phosphorescent (1.).

Si le bouton dans l'intérieur de l'appareil est actionné avec une force de 70 Newton (correspondant à une force de 7 kg), la porte de l'appareil s'ouvre d'un coup.

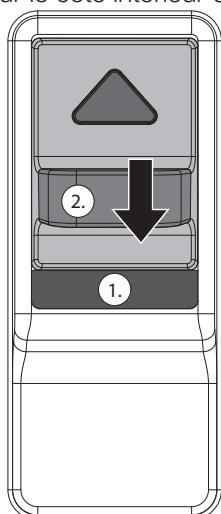
Le verrou de la porte de l'appareil est ensuite totalement déverrouillé.

Il doit être retenu pour pouvoir fermer à nouveau la porte de l'appareil.

Retendre le verrou déverrouillé

Si la fermeture de porte est placée en position « ouverte » permanente, un champ rouge (1.) est visible.

Ceci signifie que le verrou est totalement déverrouillé. C'est le cas après un actionnement du « bouton anti-panique » sur le côté intérieur de la porte.



- ▶ Pousser la poignée de la fermeture de porte (2.) vers le bas.
- Lors de cette opération, ne surtout pas fermer la porte. Le verrou se retend de manière audible.
- ▶ Fermer la porte.
- Le champ rouge près du bouton anti-panique à l'intérieur de l'appareil n'est plus visible.

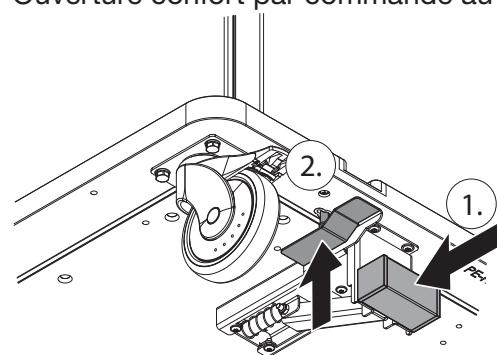


Attention! Dommage matériel!

Si la porte de l'appareil est refermée alors que le verrou est déverrouillé, ceci peut endommager l'appareil.

- ▶ Pousser la porte de la fermeture de porte vers le bas jusqu'à ce que le verrou soit retenu de manière audible.

Ouverture confort par commande au pied (en option)



- ▶ Enfoncer légèrement l'ouverture confort (1.) avec le pied.
- La porte de l'appareil est déverrouillée au moyen d'une tige métallique (2.). La porte de l'appareil s'ouvre légèrement d'un coup.

8.3 Fermer la porte de l'appareil

- Tirer la porte hors de son blocage sur le corps de l'appareil.
- Rabattre la porte de l'appareil jusqu'à devant le corps et la fermer par une légère poussée.

8.4 Charger l'appareil

- Insérer toujours des repas préchauffés ou prérefroidis.
- Toujours charger l'appareil de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste le plus bas possible, ce qui minimise le risque de basculement.

Une carte de menu peut être accrochée dans le support pour cartes de menu en option. Il est possible d'inscrire sur cette carte avec un marqueur spécial les repas contenus dans le B.PROTHERM acier inoxydable.

- ✓ Les repas dans des bacs Gastronorm sont recouverts de couvercles
- ✓ Repas en vaisselle recouverts à l'aide de cloches



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

Si seule la partie supérieure de l'appareil est garnie de bacs Gastronorm lourds, le centre de gravité de l'appareil se déplace vers le haut. Il existe un risque de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures.

- Toujours charger l'appareil de bas en haut.
- En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.



Avertissement! Chute d'objets!

Les objets déposés sur le toit de l'appareil peuvent chuter et causer des blessures.

- Placer des objets uniquement dans les récipients prévus à cet effet sur le toit de l'appareil.
- Utiliser uniquement des récipients et boîtes prévus pour cette utilisation (voir liste de prix B.PRO).
- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Introduire les bacs Gastronorm dans l'appareil ou placer les repas en vaisselle sur les grilles Gastronorm.
- Fermer la porte de l'appareil.

8.5 Enlever les repas



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

Si les bacs Gastronorm inférieurs sont enlevés en premier lieu de l'appareil, le centre de gravité se déplace vers le haut. Il existe un risque de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures.

- Toujours décharger l'appareil de haut en bas



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

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

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



Attention! Aliments liquides chauds!

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

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

- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Retirer les bacs Gastronorm ou les repas en vaisselle.

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

↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 22

8.6 Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

8.6.1 Changement d'emplacement

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

↳ Chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 19

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

✓ Porte de l'appareil fermée

✓ Deux personnes



Attention! Pied coincé!

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

► Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre les freins de stationnement et la plaque de sol.



Attention! 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.

► Toujours pousser l'appareil à deux mains.



Attention! Dommages corporels et matériels dus à une vitesse inappropriée!

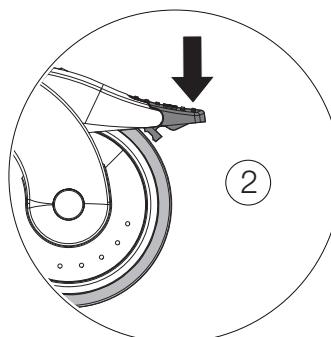
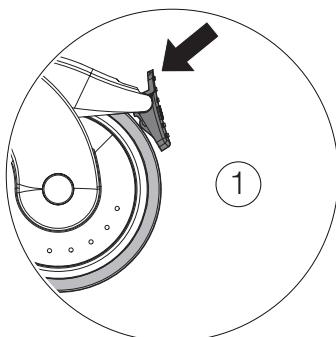
En cas de déplacement de l'appareil à une vitesse inappropriée, il n'est pas possible de freiner l'appareil en cas d'urgence.

L'appareil peut basculer et provoquer des blessures et des dégâts matériels.

► Ne pas pousser l'appareil à plus de 3 km/h (soit une vitesse de marche lente).

► Pousser l'appareil de manière à pouvoir le freiner dans tous les cas.

► Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, pousser l'appareil à deux personnes



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

8.6.2 Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées



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°.

✓ 2 personnes

✓ Porte de l'appareil fermée

► Pousser l'appareil prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par les tubes de la poignée de poussée.

8.6.3 Changement d'emplacement en fonctionnement de remorquage avec modèle à timon en option

Modèle d'appareil avec timon

- ✓ Les utilisateurs sont entièrement formés et disposent d'une preuve de leur aptitude à piloter des trains de manutention
- ✓ Les utilisateurs connaissent les dangers liés aux appareils remorqués et savent les évaluer.
- ✓ Les utilisateurs portent des chaussures de sécurité et le cas échéant les autres vêtements de protection requis
- Garder les enfants éloignés des appareils.
- Surveiller en permanence le train de manutention.
- En cas de détérioration, empêcher toute utilisation des appareils et les faire réparer sans délai par un des centres de service après-vente habilités mentionnés au chapitre Réparation.
- Accoupler un maximum de quatre appareils.
- Tirer les appareils uniquement à l'état accouplé dans le sens de la traction.
- Ne pas remorquer d'appareils défectueux.
- Ne pas transporter d'objets sur la face supérieure des appareils (galerie).
- Charger les appareils dans les compartiments d'armoire du bas vers le haut.
- Verrouiller/sécuriser les portes des compartiments d'armoire.

Pour tout changement d'emplacement, sélectionner un véhicule tracteur adapté. Des restrictions sont en général applicables en fonction des appareils remorqués (par exemple vitesse, courbe de remorquage, angle de braquage et/ou charge remorquée admissible).

- Sélectionner la hauteur de l'accouplement au véhicule tracteur de telle façon que le timon d'un appareil accouplé soit rabattu horizontalement (parallèlement au sol).
- ne pas dépasser la vitesse prescrite pour les appareils remorqués.

– La vitesse maximale autorisée est de 4 km/h (correspond à une marche lente).

Les appareils debout sont stables au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°.

En raison de différents facteurs, cette stabilité ne peut être garantie pendant le déplacement de l'appareil.

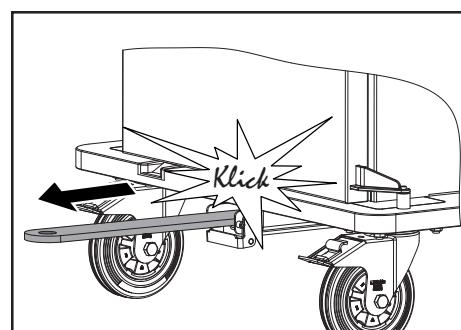
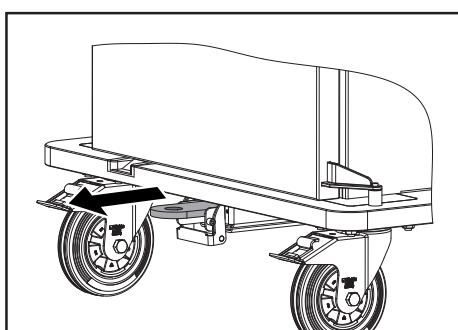
- Tenir compte des conditions ambiantes lors du déplacement de l'appareil.

Fonctionnement du timon

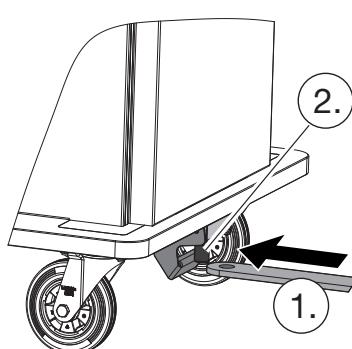
↳ Chapitre "Principe de fonctionnement" à la page 7

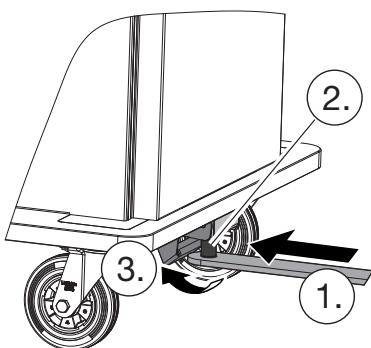
Accoupler les appareils

- Extraire le timon en le saisissant dans le perçage avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position finale de manière audible.

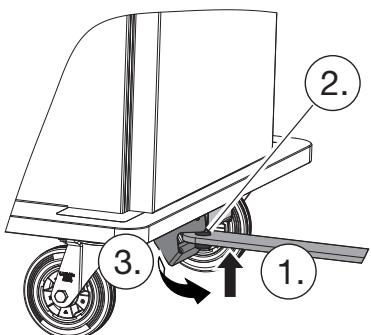


- Amener l'appareil avec son timon (1.) jusqu'au goujon d'accouplement (2.) de l'appareil à accoupler.



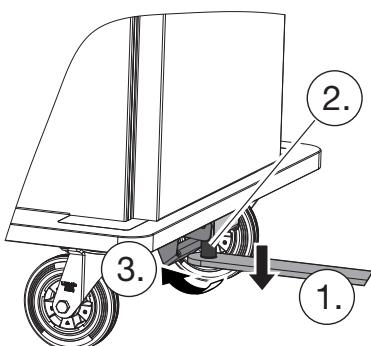


- ▶ Pousser le goujon de fixation (3.) avec le timon (1.) vers l'arrière et, à l'aide du perçage du timon (1.), le positionner sous le goujon d'accouplement (2.).

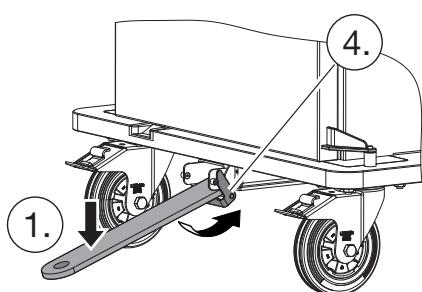


- ▶ Soulever le timon (1.) vers le haut de manière à introduire le goujon d'accouplement (2.) dans le perçage du timon (1.). L'étrier de protection (3.) est poussé automatiquement vers l'avant par la force du ressort. Le blocage est actif.

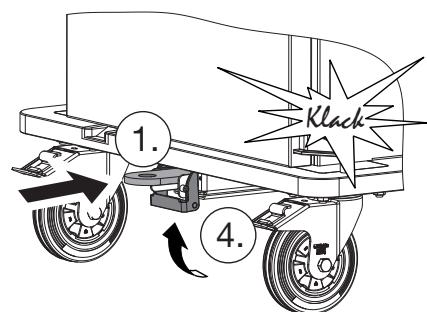
8.6.4 Désaccoupler les appareils et ranger le timon



- ▶ Pousser l'étrier de protection (3.) vers l'arrière. La fixation est déverrouillée et le timon (1.) peut être guidé vers le bas hors du goujon d'accouplement (2.).



- ▶ Abaisser le timon (1.) jusqu'au sol. L'étrier de protection (4.) du logement du timon est déverrouillé.



- ▶ Enfoncer le timon (1.) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position finale de manière audible. L'étrier de protection (4.) est rabattu automatiquement en position par un ressort. Le timon est fixé.

9 Mise hors service

Mettre l'appareil hors service

- ▶ Vider l'appareil.
- ▶ Nettoyer l'appareil.
- ▶ Fermer les portes.
- ▶ Déplacer l'appareil jusqu'à un lieu sûr pour l'y conserver.

10 Aide en cas de problème

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Dommage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre l'appareil hors service. ▶ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ▶ Marquer l'appareil avec une indication adéquate (bien visible). ▶ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 25

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/entretien incorrects	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 25 ▶ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

11 Nettoyage et entretien



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. Glisser sur l'eau qui s'est écoulée peut entraîner des blessures.

- ▶ Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage.
- ▶ Enlever l'eau de nettoyage du fond de l'espace intérieur de l'appareil.
- ▶ Essuyer complètement l'eau de nettoyage qui s'est écoulée sur le sol.

11.1 Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable

La désignation d'acier inoxydable est utilisée pour les aciers particulièrement résistants à la corrosion et hygiéniques. L'acier inoxydable actuellement utilisé chez B.PRO (n° de matériau AISI 1.4301) est principalement composé des éléments fer, chrome et nickel. La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable repose sur ce qu'on appelle la couche de passivation à la surface du matériau. Cette couche se forme au contact de l'oxygène. Les blessures de la couche de passivation suites aux influences mécaniques se réparent d'elles-mêmes – moyennant une présence suffisante d'oxygène à la surface. La couche de passivation peut être endommagée par l'influence d'agents corrosifs spécifiques. On trouve ces substances à faible concentration même dans l'eau potable, par exemple le chlore. L'évaporation de l'eau peut entraîner une concentration critique de ces substances. Les dépôts de graisse, de calcaire, d'amidon et d'albumen peuvent empêcher la formation et la reformation de la couche de passivation.

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

- Acides concentrés, halogènes (par exemple chlorures, bromures) et leurs sels ainsi qu'épices contenant des sels de cuisson
 - Vapeurs d'acide chlorhydrique qui se dégagent par exemple lors de l'utilisation de produits de nettoyage industriels
 - Contact avec des métaux étrangers (par exemple acier ou fer)
 - Contact avec le fer (par exemple laine d'acier, copeaux de tuyauterie, eau ferrugineuse.)
- Pour maintenir la résistance à la corrosion, éviter le contact avec les substances mentionnées ci-dessus.

Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes.

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

① B.PRO recommande ce qui suit:

Pour les surfaces en acier inoxydable fortement sollicitées, respecter les consignes supplémentaires suivantes:

- Éliminer/sécher immédiatement l'eau, l'humidité et les taches d'eau.
- Ne **pas** laisser évaporer et ne **pas** laisser pénétrer l'eau, l'humidité et les taches d'eau.
- Éliminer les dépôts visibles en les essuyant.
- Essuyer et sécher ensuite la surface nettoyée en l'essuyant avec un chiffon doux.
- **Ne pas** couvrir la surface après le séchage.
- Traiter la surface avec DeepClean Stainless Steel.

Équipement de protection individuelle

- Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.).
- Respecter les indications du fabricant des produits de nettoyage (fiches techniques de sécurité des produits de nettoyage).

11.2 Intervalle de nettoyage

- Nettoyer l'appareil à fond et le sécher après **chaque** utilisation.

11.3 Méthodes de nettoyage

- **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.

Méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier

- Essuyer avec un chiffon humide
 - Les encrassements coriaces peuvent être enlevés avec une brosse (poils synthétiques ou naturels).
- ① Toutes les autres méthodes de nettoyage **doivent** être homologuées par B.PRO.

11.4 Produits de nettoyage



Attention! Dommage matériel!

Les produits de nettoyage et de récurage pour l'acier inoxydable rayent la surface des pièces en plastique.

- N'utiliser que des produits et méthodes de nettoyage approuvés par B.PRO.
- N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes pour les pièces en plastique:
 - Ethanol, isopropanol ou alcools supérieurs
 - Acétone
 - Benzine
 - Térébenthine
 - Ester d'acide acétique

Le contact de l'acier inoxydable avec différentes substances peut provoquer de la corrosion.

- N'utiliser que des produits de nettoyage autorisés par B.PRO.
- Ne jamais nettoyer les parties d'appareil/surfaces de façon non conforme (pas de produits abrasifs, pas d'objets pointus ou acérés, pas de produits de nettoyage à base de solvants), sinon risque de dommages matériels.
- Nettoyer les parties de l'appareil/surfaces exclusivement avec des méthodes et produits de nettoyage admissibles.

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

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

Vous trouverez une liste des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable sur le site internet de la Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. (Société allemande pour les équipements sanitaires) à l'adresse www.baederportal.com [Reinigungsmitteldatenbank (Base de données des produits de nettoyage)/Liste RE]. Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez le site internet de l'organisme d'information sur l'acier inoxydable (Informationsstelle Edelstahl Rostfrei), dans la section "Publications": www.edelstahl-rostfrei.de

Produits de nettoyage – NON adaptés aux surfaces en acier inoxydable:

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

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

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

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

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

Produits de nettoyage – adaptés aux plaques eutectiques (accus de réfrigération) (en option)

- Produits de nettoyage du commerce à base d'eau
- Chiffon de nettoyage humide à microfibres pour le nettoyage après chaque utilisation
- Brosse (poils synthétiques ou naturels) pour le nettoyage des encrassements coriaces
- Lave-vaisselle professionnel avec température maximale de + 90 °C (température de l'eau/du séchage)

Produits de nettoyage – NON adaptés aux plaques eutectiques (accus de réfrigération) (en option)

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

11.5 Nettoyer l'appareil

① B.PRO recommande ce qui suit:

Avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, toujours tester leur compatibilité avec la surface sur une surface cachée. Ceci permet d'éviter toute décoloration ou autre réaction indésirable entre le produit de nettoyage et la surface.

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

12 Maintenance

- ### ① Une maintenance régulière permet de prévenir les pannes de l'appareil, de prolonger sa durée de vie et de préserver sa valeur de manière générale.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.
 - Lors de la maintenance régulière des appareils réfrigérants, contrôler également la fonction de déverrouillage et la luminosité de la poignée intérieure phosphorescente de la porte (bouton anti-panique).
 - Documenter les maintenances réalisées et archiver en conséquence les documents correspondants.

12.1 Contrôler le joint de porte

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

12.2 Entretenir les joints d'étanchéité

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

12.3 Contrôler les freins de roues

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

13 Réparation

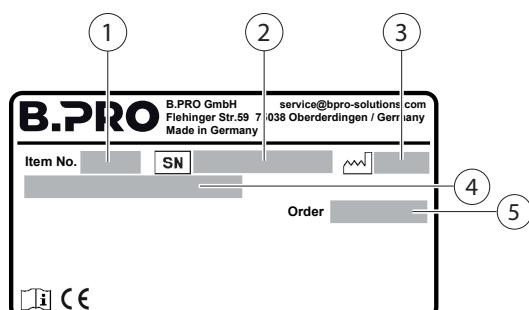
- Faire réaliser les réparations **uniquement** par les centres de service après-vente suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

13.1 Description du défaut

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

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

ⓘ La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil, en haut à droite.



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

- Faire remplacer les composants défectueux **uniquement** par les centres de service après-vente suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

13.2 Remplacement de composants

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

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

13.3 Pièces de rechange

Sont requises lors de la commande de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
- Référence
- Date de fabrication de l'appareil
- Quantité
- ↳ Voir système d'information du service après-vente sur Internet (www.bpro-solutions.com).

13.4 Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Allemagne

Phone: +49 (0)7045 44 – 81416
Fax: +49 (0)7045 44 – 81508
E-Mail: service@bpro-solutions.com
Internet: www.bpro-solutions.com

13.5 Garantie

Le droit de garantie peut uniquement être exercé si l'exploitant dispose d'une documentation sans faille sur les travaux de maintenance / réparation effectués.

ⓘ Les réparations effectuées par des centres de service non agréés par B.PRO entraînent l'annulation de la garantie.

14 Élimination

- Ne **pas** éliminer l'appareil avec d'autres déchets industriels.
- Rendre l'appareil et les fermetures de porte inutilisables avant la mise au rebut.
- Déposer l'appareil vidé de son contenu dans un centre de recyclage.
- ① Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou auprès du service après-vente de B.PRO.
- ↳ "Adresse" à la page 26
- ① L'appareil peut être renvoyé gratuitement à B.PRO.

15 Caractéristiques techniques

- ① Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques. Les données contractuelles sont indiquées sur la plaque signalétique ou sur les documents et/ou dessins spécifiques de la commande.

15.1 Données générales

Dimensions et poids (approx.)

Article	Désignation	Longueur [mm]	Largeur [mm]	Hauteur [mm]	Poids à vide [kg]	Charge utile max [kg]
386601	BPT E 12 N	521	821	782	55	80
386602	BPT E 18 N	521	821	1072	58	85
386603	BPT E 24 N	590	821	1302	65	90
386604	BPT E 30 N	590	821	1532	85	130

* La charge utile correspond à la charge totale admissible avec toutes les options et accessoires.

Capacité de chargement

Article	Désignation	GN1/2-100	GN1/1-100	GN1/2-65	GN1/1-65
386601	BPT E 12 N	8	4	12	6
386602	BPT E 18 N	12	6	18	9
386603	BPT E 24 N	16	8	24	12
386604	BPT E 30 N	20	10	30	15

Charge utile du toit

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

Option de toit	Modèle	Charge utile [kg]
386601	BPT E 12 N	33
386602	BPT E 18 N	33
386603	BPT E 24 N	33
386604	BPT E 30 N	33

Écartement des glissières

38,3 mm

15.2 Environnement

Conditions ambiantes – exploitation

Paramètres	Valeurs
Température	+15 °C à +38 °C
Humidité relative de l'air	sans condensation

Conditions ambiantes – stockage, transport

Paramètres	Valeurs
Température	-10 °C à +40 °C
Humidité relative de l'air	sans condensation

Émissions

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

Matériaux

Paramètres	Valeurs
Matériau	Acier au chrome-nickel 18/10, tôle fine laquée, plastique
Matériau d'isolation	Plaques de mousse PUR

16 Références pour la commande et accessoires**Références pour la commande**

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
BPT E 12 N	386601; 575195
BPT E 18 N	386602; 575196
BPT E 24 N	386603; 575197
BPT E 30 N	386604; 575198
Mode d'emploi	154913

Accessoires

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
Bac Gastronorm	↳ Liste de prix B.PRO
Barres de séparation	↳ Liste de prix B.PRO
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	126999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	511895

17 Normes, directives, sigle de qualité

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

17.1 Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE

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



- 1935/2004: Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- 2006/42/CE: Directive sur les machines
- 2014/35/UE: Directive basse tension
- 2014/30/UE: Directive CEM
- 2011/65/UE: Directive RoHS
- 2014/68/UE: Directive sur les équipements sous pression

17.2 Règlements, prescriptions

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

- | | |
|---------------------------|---|
| – CE n° 852/2004: | Règlement sur l'hygiène des denrées alimentaires |
| – Règlement DGUV 110-003: | Branche Cuisines |
| – DGUV Règle 3: | Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques |

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

18 Travaux de maintenance – fiche à remplir

Modèle de l'appareil:	
Référence:	
Numéro de série:	

Date	Nom <u>lisible</u> en lettres majuscules	Quels éléments ont été contrôlés / maintenus / remplacés / réparés?	Cachet de l'entreprise mandatée	Signature

Travaux de maintenance – fiche à remplir

Modèle de l'appareil:	
Référence:	
Numéro de série:	

Date	Nom <u>lisible</u> en lettres majuscules	Quels éléments ont été contrôlés / maintenus / remplacés / réparés?	Cachet de l'entreprise mandatée	Signature

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS