

# CHARIOT DE TRANSPORT DE PLATEAUX

TTW 16/20/24/30 EN/GN,  
TTW 24 EN DZE, TTW 24 GN DZG,  
TTW 16/20/32/40 U, TTW 32/40 U PK,  
TTW 16/20/24/30 EN/GN PK,  
TTW 24 EN PK DZE, TTW 24 GN PK DZG,  
TTW 16/20 - 115 EZE/EZG/EEU/DZE/DZG/DEU,  
TTW 24/30 - 115 EDE/EDG/DDE/DDG,  
TTW 24 - 115 DZE/DZG, TTW 32/40 - 115 EZU/DZU,  
TTW-PK 16/20/24 - 115 DZE/DZG,  
TTW-PK 24/30 - 115 DDE/DDG,  
TTW-PK 32/40 - 115 DZU

**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

<b>1</b>	<b>À propos de ce mode d'emploi</b>	<b>5</b>
1.1	Documentation de produit	5
1.2	Conventions de représentation	5
1.3	Avertissements	5
<b>2</b>	<b>À propos de ce produit</b>	<b>5</b>
2.1	Utilisation	5
2.2	Conditions d'utilisation	6
2.3	Caractéristiques du produit	6
<b>3</b>	<b>Sécurité</b>	<b>9</b>
3.1	Utilisation sûre	9
3.2	Généralités	9
3.3	Obligations de l'exploitant	9
3.4	Instruction de tiers	9
3.5	Conditions d'utilisation	9
3.6	Transport	9
3.7	Mise en service	10
3.8	Manipulation et fonctionnement	10
3.9	Changement d'emplacement	11
3.10	Mise hors service	14
3.11	Nettoyage et entretien	14
3.12	Hygiène	14
3.13	Normes et directives	14
3.14	Identification de produit	14
<b>4</b>	<b>Informations supplémentaires – Utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles</b>	<b>15</b>
<b>5</b>	<b>Transport</b>	<b>16</b>
5.1	Contrôler/régler les dommages de transport	16
5.2	Étendue de la livraison	16
5.3	Déballage	16
5.4	Éliminer le matériau d'emballage	16
<b>6</b>	<b>Vue d'ensemble</b>	<b>17</b>
6.1	Vue d'ensemble de l'appareil	17
<b>7</b>	<b>Mise en service</b>	<b>18</b>
7.1	Effectuer le premier nettoyage	18
7.2	Mise en service après un arrêt de longue durée	18
<b>8</b>	<b>Manipulation et fonctionnement</b>	<b>18</b>
8.1	Ouvrir la porte de l'appareil	18
8.2	Fermer la porte de l'appareil	20
8.3	Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation	20
8.4	Insérer les plaques eutectiques (accus de réfrigération)	21
8.5	Charger l'appareil	21
8.6	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	22
8.7	Enlever les repas	27
<b>9</b>	<b>Mise hors service</b>	<b>28</b>
9.1	Mettre l'appareil hors service	28
<b>10</b>	<b>Aide en cas de problème</b>	<b>28</b>

<b>11</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>28</b>
11.1	Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable	29
11.2	Intervalle de nettoyage	29
11.3	Méthodes de nettoyage	29
11.4	Produits de nettoyage	30
11.5	Nettoyer l'appareil	31
11.6	Nettoyage du corps intérieur	32
11.7	Maintenance	33
<b>12</b>	<b>Réparation</b>	<b>34</b>
12.1	Description du défaut	34
12.2	Pièces de rechange	34
12.3	Adresse	34
12.4	Garantie	34
<b>13</b>	<b>Élimination</b>	<b>35</b>
<b>14</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>35</b>
<b>15</b>	<b>Références pour la commande et accessoires</b>	<b>39</b>
<b>16</b>	<b>Normes, directives, sigle de qualité</b>	<b>41</b>
16.1	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	41
16.2	Règlements, prescriptions	41
<b>17</b>	<b>Travaux de maintenance – fiche à remplir</b>	<b>42</b>

## 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

① **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

Les chariots de transport de plateaux sont conçus pour les utilisations suivantes:

- Transport de repas couverts sur plateaux Gastronorm, Euronorm ou compacts vers le comptoir de distribution
- Maintien de repas au froid pendant une courte durée en association avec des plaques eutectiques réfrigérées (accus de réfrigération)(**uniquement** dans les chariots de transport de plateaux à double paroi)

Le chariot de transport de plateaux ne peut être utilisé que pour le transport pendant une courte durée de denrées alimentaires dans des récipients fermés.

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

**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 sur une longue durée
- Transport de repas non couverts
- Maintien de repas au chaud ou au froid sur une longue durée

## 2.2 Conditions d'utilisation

### Généralités

L'appareil peut uniquement être utilisé dans le but prévu. L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme de l'appareil. Ne faire fonctionner l'appareil que dans les conditions environnementales et météorologiques autorisées. Les utilisateurs de l'appareil doivent être initiés à son utilisation et avoir compris le mode d'emploi.

### Environnement

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

## 2.3 Caractéristiques du produit

### Généralités

Le chariot de transport de plateaux est construit de manière standard en acier inoxydable.

- Selon le modèle d'appareil, le corps de l'appareil est exécuté à simple ou à double paroi. Pour l'exécution à double paroi, le corps de l'appareil est isolé.
- Chaque compartiment d'appareil est pourvu d'une porte isolée à double paroi avec joint d'étanchéité périphérique et fermeture à cliquet.
- Le train de roulement du chariot de transport de plateaux avec un compartiment est constitué de quatre roues pivotantes, dont deux avec frein de stationnement.
- Le train de roulement du chariot de transport de plateaux avec deux ou trois compartiments est constitué de deux roues pivotantes avec freins de stationnement et de deux roues fixes.

### Désignation de l'appareil

La désignation de l'appareil contient une désignation abrégée du modèle d'appareil. TTW signifie chariot de transport de plateaux (Tablett-TransportWagen), PK réfrigération passive (passive Kühlung). Les chiffres qui suivent ont la signification suivante:

#### Désignation avec 1 série de chiffres suivie d'une série de lettres:

- Le premier et le deuxième chiffres désignent la capacité de rangement (16, 20, 24, 30, 32, 40 plateaux), p. ex. TTW **16** EN
- La série de lettres représente le type de plateau, p. ex. TTW 16 **EN**:
  - GN = plateau Gastronorm
  - EN = plateaux Euronorm ou compacts
  - Universal = plateaux Gastronorm et plateaux Euronorm ou compacts

#### Désignation avec 2 séries de chiffres suivies d'une série de lettres:

- Le premier et le deuxième chiffres désignent la capacité de rangement (16, 20, 24, 30, 32, 40 plateaux), p. ex. TTW **16**-115 EZG
- Les troisième, quatrième et cinquième chiffres donnent l'espacement des glissières (115 mm), p. ex. TTW 16-**115** EZG
- La première lettre désigne le modèle des parois, p. ex. TTW 16-115 **EZG**:
  - E = à simple paroi
  - D = à double paroi
- La deuxième lettre donne le nombre de compartiments, p. ex. TTW 16-115 **EZG**:
  - E = 1 compartiment
  - Z = 2 compartiments
  - D = 3 compartiments
- La dernière lettre indique le type de plateau, p. ex. TTW 16-115 **EZG**:
  - G = plateaux Gastronorm
  - E = plateaux Euronorm ou compacts
  - U = plateaux Euronorm et Gastronorm ou compacts

① Il n'y a pas d'indication spéciale pour les modèles pour plateaux compacts.

**Affectation des types de plateaux**

Type de plateau	Appareils	Explication
Plateaux Gastronorm	<ul style="list-style-type: none"> <li>– TTW 16/20/24/30 <b>GN</b></li> <li>– TTW 16/20-115 <b>EZG/DZG</b></li> <li>– TTW 24/30-115 <b>EDG/DDG</b></li> <li>– TTW-PK 16/20-115 <b>DZG</b></li> <li>– TTW-PK 24/30-115 <b>DDG</b></li> </ul>	Les plateaux sont introduits avec le petit côté vers l'avant.
Plateaux Euronorm	<ul style="list-style-type: none"> <li>– TTW 16/20/24/30 <b>EN</b></li> <li>– TTW 16/20-115 <b>EZE/DZE</b></li> <li>– TTW 24/30-115 <b>EDE/DDE</b></li> <li>– TTW-PK 16/20-115 <b>DZE</b></li> <li>– TTW-PK 24/30-115 <b>DDE</b></li> </ul>	Les plateaux sont introduits avec le petit côté vers l'avant.
Plateaux Euronorm et Gastronorm	<ul style="list-style-type: none"> <li>– TTW 16/20/32/40 <b>Universel</b></li> <li>– TTW 16/20-115 <b>EEU/DEU</b></li> <li>– TTW 32/40-115 <b>EZU/DZU</b></li> <li>– TTW-PK 32/40 <b>DZU</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les plateaux sont introduits avec le long côté vers l'avant.</li> <li>– Par paire de glissières, 2 plateaux ont place dans un compartiment de l'appareil.</li> </ul>
Plateaux compacts	<ul style="list-style-type: none"> <li>– TTW 16/20/24/30 <b>EN</b></li> <li>– TTW 16/20-115 <b>EZE/DZE</b></li> <li>– TTW 24/30-115 <b>EDE/DDE</b></li> <li>– TTW-PK 16/20-115 <b>DZE</b></li> <li>– TTW-PK 24/30-115 <b>DDE</b></li> </ul>	Les plateaux sont introduits avec le petit côté vers l'avant.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– TTW 16/20/32/40 <b>Universel</b></li> <li>– TTW 16/20-115 <b>EEU/DEU</b></li> <li>– TTW 32/40-115 <b>EZU/DZU</b></li> <li>– TTW-PK 32/40 <b>DZU</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les plateaux sont introduits avec le long côté vers l'avant.</li> <li>– Par paire de glissières, 2 plateaux ont place dans un compartiment de l'appareil.</li> </ul>

**Manipulation et fonctionnement**

- Des poignées de poussée verticales sur les deux petits côtés permettent de manœuvrer simplement le chariot de transport de plateaux. Des moulures périphériques de protection contre les chocs le protègent des détériorations.
- Les portes de l'appareil sont équipées d'une fermeture automatique. Elles s'ouvrent d'env. 270° et peuvent être bloquées du côté extérieur. Pour les appareils avec 3 compartiments d'appareil, la porte médiane se laisse ouvrir à env. 180° et bloquer.
- Les parois latérales intérieures sont pourvues de glissières.
- Pour les modèles d'appareil pour plateaux Gastronorm et Euronorm, deux empreintes sont prévues au-dessus de chaque glissière. Elles empêchent un basculement intempestif du plateau lors de son extraction.

**Modèle standard**

Le modèle standard du chariot de transport de plateaux comprend:

- Corps de l'appareil en acier inoxydable, à simple ou à double paroi selon le modèle
- Un à trois compartiments selon le modèle
- Porte battante à double paroi pour chaque compartiment d'appareil
- Profilé(s) d'étanchéité de porte, périphériques et amovibles
- Fermeture de porte automatique
- Espacement des glissières 115 mm
- Glissières embouties avec sécurité antibasculement
- Deux poignées de poussée à chaque paroi latérale de l'appareil
- Moulure périphérique de protection contre les chocs
- 4 roues pivotantes, dont deux avec frein de stationnement (appareils à un compartiment)
- Deux roues pivotantes avec freins de roues, deux roues fixes (appareils à deux ou trois compartiments)
- Disposition des roues "A": roues aux coins de l'appareil

### Options/accessoires

Le chariot de transport de plateaux est disponible avec l'équipement en option suivant:

Équipement en option	Explication
Modèle d'appareil avec parois latérales pour plateaux compacts	–
Exécution hygiène H1 du corps de l'appareil	–
Système de lavage de chariots	Uniquement pour l'exécution hygiène H1
Divers modèles de roues	–
Disposition des roues "D"	roues pivotantes aux coins de l'appareil et deux roues fixes supplémentaires au milieu des deux longs côtés de l'appareil
Option de roues avec frein central de stationnement et/ou blocage directionnel central	–
Poignées de poussée CNS	–
Protections contre les chocs, usinées, sur la périphérie de l'appareil	–
Protections contre les chocs sur la partie supérieure	– périphériques – périphériques, usinées
Protection contre les chocs du corps de l'appareil sur trois côtés	–
Dispositifs de fixation des portes pour le transport	–
Bande antistatique	–
Galerie sur la partie supérieure	– périphériques – sur trois côtés
Timon et accouplement	–
Poids de charge (TTW inclus)	– jusqu'à 335 kg – à partir de 335 kg
Différents diamètres du support de timon	–
Tubulure d'écoulement située au fond de l'appareil	–
Film de protection retiré	–
Emballage de fret maritime	–
Plaques eutectiques (accus de réfrigération)	conviennent uniquement pour compartiments d'appareil aux dimensions Gastronorm et avec double paroi ou le modèle d'appareil avec réfrigération passive (TTW-PK)



## 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 Conditions d'utilisation

#### Risque de basculement!

L'appareil peut basculer. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- **Ne pas** utiliser l'appareil comme "échelle de fortune" et ne pas laisser les enfants grimper dessus.
- Tenir l'appareil éloigné des enfants.
- Ne faire fonctionner l'appareil que dans les conditions environnementales et météorologiques autorisées.

↳ "2.2 Conditions d'utilisation" à la page 6

- N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.
- Sécuriser l'appareil en cas d'endommagement pour éviter toute utilisation accidentelle.

En cas d'endommagement ou de dysfonctionnement de l'appareil, **cesser** de l'utiliser et le faire réparer sans délai par un centre de service après-vente agréé.

↳ "Réparation" à la page 34

### 3.6 Transport

#### Appareil lourd pouvant basculer!

Le transport non conforme de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- Transporter l'appareil **uniquement** à la verticale.

#### Dommages matériels de l'appareil en cas de transport inadapté!

- Transporter l'appareil uniquement dans un camion disposant d'une rampe de dimensions suffisantes ou dans une camionnette.
- Veiller à ce que l'angle de la rampe de chargement ne dépasse **pas** 10°.

- Fixer l'appareil sur la palette pour l'empêcher de glisser (sangle de fixation).
  - Transporter l'appareil uniquement avec les freins de stationnement desserrés.
  - Un dispositif de fixation pour le transport limité à des freins de roues **n'est pas** suffisant.
- Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.
- Utiliser des tiges de fixation capitonnées.
- Veiller à ce que l'appareil soit rangé de manière sûre et qu'il ne puisse pas glisser ou tomber de la surface de chargement pendant le transport.

### 3.7 Mise en service

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

### 3.8 Manipulation et fonctionnement

#### Appareil non sécurisé!

Le déplacement imprévu de l'appareil peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

- Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de roues pour l'empêcher de rouler.
- Toujours recouvrir les repas sur les plateaux Gastronorm ou Euronorm à l'aide de cloches.
- Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches.

#### Détérioration de la qualité des aliments!

Les interruptions de courant pendant le stockage ou la régénération peuvent affecter la qualité des produits alimentaires se trouvant dans l'appareil lors de leur maintien au chaud ou au froid.

- Ouvrir l'appareil uniquement pendant une courte durée pour le prélèvement de repas.
- Vérifier la température à cœur.
- Vérifier si la qualité des aliments est détériorée.
- Éliminer les aliments si nécessaire.

#### Chargement

##### Appareil lourd pouvant basculer!

Le centre de gravité de l'appareil peut être déplacé vers le haut de celui-ci en raison d'un chargement incorrect et favoriser le basculement de l'appareil. Le basculement de l'appareil peut entraîner des dommages corporels ou matériels graves.

- Remplir l'appareil **uniquement** de bas en haut.
- En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.
- Toujours décharger l'appareil de haut en bas.
- Ne pas dépasser les limites supérieures de poids lors de la charge utile.

🔗 "Caractéristiques techniques" à la page 35

---

#### Modèle d'appareil avec capacité de rangement de 2 plateaux par paire de glissières

##### Chargement non sécurisé!

Les plateaux risquent de glisser lors du changement d'emplacement lorsque les glissières ne sont pas complètement garnies. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels.

- Toujours garnir complètement chaque paire de glissières, p. ex. avec deux plateaux.
- Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement.

---

#### Plaques eutectiques (accus de réfrigération)

##### 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).

##### Risque de glissade en cas d'écoulement d'eau de condensation!

En se réchauffant, les plaques eutectiques peuvent dégager de l'eau de condensation qui risque de s'écouler hors de l'appareil. Glisser sur l'eau qui s'est écoulée peut entraîner des blessures.

- Ne pas utiliser de plaques eutectiques lors du maintien de repas au chaud.
- Vider régulièrement le bac collecteur.
- Essuyer complètement l'eau de condensation qui s'est écoulée sur le sol.

**Charge répartie admissible:**

- Face supérieure de l'appareil: 20 kg

**Portes de l'appareil****Chargement non sécurisé!**

Si l'appareil est placé sur une surface inclinée, les plateaux et les repas risquent de glisser hors de l'appareil lorsque les portes sont ouvertes. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels.

- Ouvrir les portes de l'appareil uniquement lorsque l'appareil se trouve sur une surface horizontale.

**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.

**Objets et repas chauds****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).

**Échaudage par des aliments et liquides brûlants!**

Les aliments et liquides brûlants peuvent déborder du bord de l'assiette. Leur contact peut provoquer des échaudages.

- Maintenir à l'horizontale les plateaux contenant des liquides et des repas chauds.
- Éviter des mouvements brusques des plateaux avec des liquides ou des repas chauds.
- Le personnel de service doit être particulièrement initié à la manipulation de repas liquides chauds.

## 3.9 Changement d'emplacement

- Veiller à ce que le lieu d'installation de l'appareil soit conforme aux ordonnances, aux prescriptions, aux autres règles des associations professionnelles et, le cas échéant, aux autres réglementations nationales des différents pays dans leur version actuelle.

**Risque de basculement lors du passage sur des surfaces inclinées!**

L'appareil peut basculer, en particulier lors de son passage sur des surfaces inclinées. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

Debout, l'appareil ne risque pas de basculer jusqu'à une **inclinaison de 10°**.

- Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est  $< 10^\circ$ .

**Appareil pouvant se déporter latéralement en passant sur des surfaces inclinées!**

Sur des surfaces inclinées, l'appareil peut se déporter latéralement et risque donc de basculer ou de rouler de manière incontrôlée. Ceci peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

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

**Appareil incontrôlable!**

Un mode de transport inadéquat peut entraîner des dommages à l'appareil (par exemple aux roues): l'appareil risque de basculer ou de rouler de manière incontrôlée et faire glisser ou tomber son chargement. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels.

- Ne **pas** déplacer l'appareil lorsque les freins de roues sont serrés.
- Éviter les chocs.
- Franchir les seuils ou les marches **prudemment** (sans élan).
- **Ne pas** rouler sur des sols inégaux.
- **Ne pas** tirer l'appareil, uniquement le pousser.

**Déplacement imprévu de l'appareil!**

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

- Avant le transport de l'appareil, contrôler la puissance des freins de roue en plaçant l'appareil sur une surface plane et en bloquant les roues avec les freins.
  - Vérifier que l'appareil est bien stable et qu'il ne peut ni rouler ni glisser.
  - Si les freins de roues présentent des signes de détérioration ou de puissance de freinage insuffisante: Ne **pas** utiliser l'appareil et faire remplacer immédiatement la ou les roues défectueuses par un centre de service après-vente agréé.
- 🔧 "Réparation" à la page 34
- Si l'appareil est placé sur une surface inclinée: Sécuriser l'appareil contre tout déplacement accidentel à l'aide de mesures de sécurité supplémentaires (par exemple des cales) en plus des freins de roues.

**Risque de coincement lors du desserrage et du blocage des freins de stationnement!**

Lors du desserrage et du blocage des freins de stationnement, le pied peut être coincé. Ceci peut entraîner des blessures.

- Ne pas se coincer le pied entre le frein de stationnement et la protection périphérique contre les chocs.

**Risque de coincement en poussant l'appareil!**

Lorsque l'appareil est transporté, il existe un risque de coincement et d'écrasement des mains entre l'appareil et le mur ou d'autres objets (par exemple une armoire). Ceci peut entraîner des écrasements.

- Veiller à ne pas placer les mains ou doigts à proximité des murs ou de l'appareil lorsque celui-ci est poussé.

**Vitesse excessive!**

Manœuvrer l'appareil à vitesse élevée entraîne le risque que l'appareil bascule ou ne puisse plus être arrêté, entraîné par son propre poids. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- 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).

**Visibilité limitée!**

Déplacer l'appareil avec une visibilité limitée entraîne le risque de ne pas voir des personnes et des objets. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- **Ne pas** tirer l'appareil, uniquement le pousser.
- Si la visibilité est réduite, si les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées: Toujours prévoir une autre personne par mesure de sécurité.
- Pousser l'appareil uniquement à **deux** personnes (une de chaque côté de l'appareil).
- Lors du transport de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil.

**Appareil lourd risquant de ne pas être freiné!**

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. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- Toujours pousser l'appareil à deux mains à l'aide des poignées de poussée sur le côté de l'appareil avec les roues pivotantes et les freins de stationnement.
- Veiller à ce que la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement soit en mesure de freiner l'appareil même chargé en cas d'urgence.

**Transport d'objets****Chute d'objets!**

Si l'appareil est poussé, des objets, des plateaux et des repas risquent de glisser du haut de l'appareil ou hors de l'appareil. Les chutes d'objets peuvent entraîner des dommages corporels et matériels.

- Retirer les objets situés sur la face supérieure de l'appareil.
- Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement.

### Modèle d'appareil avec galerie

Pour les appareils avec galerie, le transport d'objets est possible lorsqu'ils sont bien fixés sur la face supérieure de l'appareil. Pour éviter que les objets ne glissent, ils doivent être fixés de manière adéquate et suffisante en fonction de leur taille, de leur forme et de leur poids respectifs, par exemple à l'aide de :

- récipients de transport appropriés
- supports antidérapants
- sangles de serrage
- Sécuriser suffisamment les objets.
- Tenir compte de la configuration des locaux, comme la hauteur ou la largeur de passage.

### Risque de basculement dû au déplacement du centre de gravité!

Les objets situés sur la face supérieure de l'appareil peuvent en déplacer le centre de gravité de manière inappropriée. L'appareil peut basculer, en particulier lors de son passage sur des surfaces inclinées. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- Tenir compte des conditions ambiantes en manœuvrant l'appareil.
- Lors du passage sur des surfaces inclinées, retirer les objets situés sur la face supérieure de l'appareil.

## Changement d'emplacement en fonctionnement de remorquage

### Risque de basculement! Appareil lourd!

L'appareil a un poids élevé et de ce fait un potentiel énergétique élevé lorsqu'il est en mouvement. Le risque de basculement est accru lors du changement d'emplacement en fonctionnement de remorquage. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

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

- Ne confier le mode de remorquage qu'à des utilisateurs entièrement formés à manœuvrer les trains remorqueurs et disposant d'un certificat de capacité correspondant.
- S'assurer que les utilisateurs connaissent et sont capables d'évaluer les dangers liés à l'appareil en fonctionnement de remorquage.
- Garder les enfants éloignés des appareils.
- Ne **pas** laisser le train remorqueur sans surveillance.
- Porter des chaussures de sécurité et le cas échéant les autres vêtements de protection requis.
- Lorsque l'appareil présente des signes de détérioration:  
Ne **pas** se servir de l'appareil, s'assurer qu'il n'est pas utilisé et le faire réparer sans délai par un centre de service après-vente agréé.

➤ "Réparation" à la page 34

### Timon chassant vers le haut!

Le timon rabattu est sollicité par un ressort. Le relèvement rapide et incontrôlé du timon peut entraîner des dommages corporels.

- Tenir toutes les parties du corps à l'écart de la zone de pivotement du timon.
- S'assurer que le timon est sécurisé.

### Désaccouplement accidentel!

La liaison des appareils peut se défaire d'elle-même pendant le transport suite à des inégalités du sol ou si l'étrier de protection est endommagé ou manquant. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- Toujours sécuriser le boulon d'accouplement **et** le timon accouplé avec un étrier de protection.
- Vérifier si l'étrier de protection est endommagé avant le changement d'emplacement.
- Ne pas accoupler l'appareil avec un autre ou ne pas atteler plusieurs appareils **si** l'étrier de protection est manquant ou endommagé. Au besoin, contacter le service après-vente de B.PRO.

➤ SAV de B.PRO

### 3.10 Mise hors service

#### Danger d'enfermement d'enfants

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!

- **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.

### 3.11 Nettoyage et entretien

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

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.

### 3.12 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° Nr.852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays.
- ① En option, le corps intérieur de l'appareil répond aux exigences de l'exécution hygiène H1.

### 3.13 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.

### 3.14 Identification de produit

L'appareil est pourvu d'une plaque (Voir chapitre 12.1 à la page 34) signalétique.

- 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 (Voir chapitre 3.1 à la page 9) sécurité, 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!

- **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

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

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

### 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**

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

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.

**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

Ceci garantit un règlement correct du dommage.

Les dommages de transport signalés tardivement **doivent** être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

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

### 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) Chariot de transport de plateaux
- (2) Mode d'emploi

### 5.3 Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus.
- **Ne pas** déchirer **ni** découper l'emballage de transport!
- Vérifier l'étendue de la livraison.
- Lors du déballage de l'appareil, retirer tous les films de protection.

### 5.4 Éliminer le matériau d'emballage

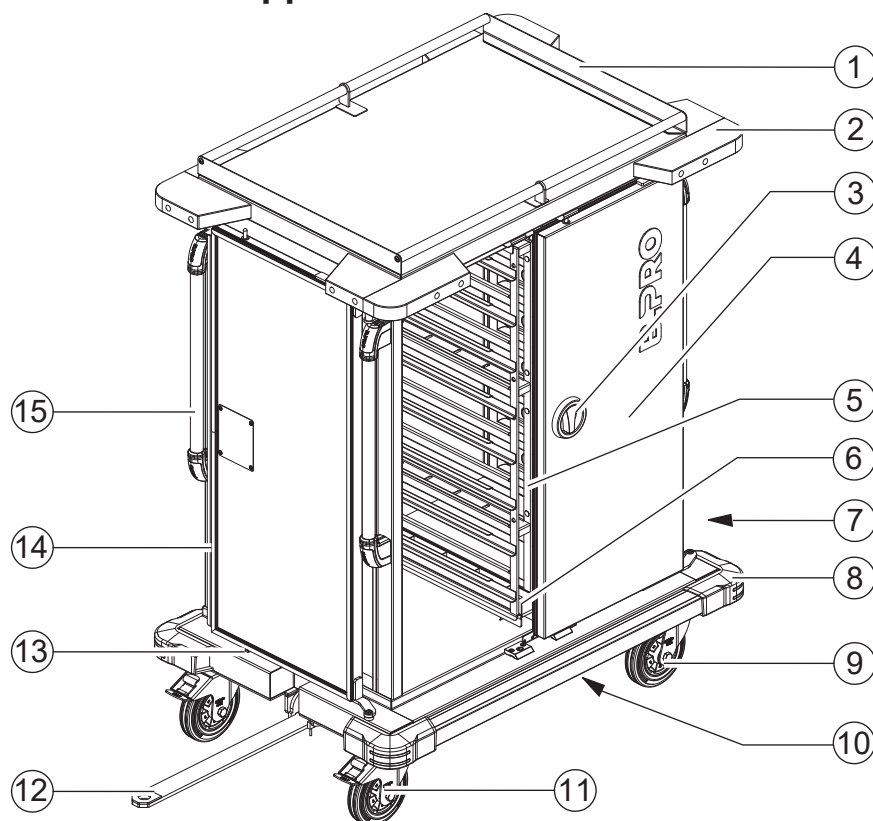
Les matériaux d'emballage sont constitués de matériaux recyclables.

- 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 Vue d'ensemble de l'appareil



- (1) Galerie (en option)
- (2) Protection supplémentaire contre les chocs en haut (en option)
- (3) Fermeture de la porte (modèles PK)
- (4) Porte de l'appareil
- (5) Paroi médiane pourvue de glissières et de niveaux d'insertion pour plaques eutectiques (modèles PK)
- (6) Bac collecteur d'eau de condensation (modèles PK)
- (7) Boulon de fixation pour le timon
- (8) Moulure de protection contre les chocs
- (9) Roue fixe
- (10) Bande antistatique (en option)
- (11) Roue pivotante avec frein
- (12) Timon
- (13) Arrêt de porte
- (14) Profilé d'étanchéité périphérique de porte
- (15) Poignée de poussée

## 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
- ✓ Freins de roues bloqués
- ✓ Films de protection retirés
- ✓ Appareil installé de manière stable

### 7.1 Effectuer le premier nettoyage

- Après la livraison, 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.
- ↳ "Nettoyage et entretien" à la page 28

### 7.2 Mise en service après un arrêt de longue durée

- Nettoyer et contrôler l'appareil avant sa mise en service.
  - Nettoyer à fond l'appareil.
- ↳ "Nettoyage et entretien" à la page 28
- Contrôler le fonctionnement des roues, freins de stationnement, portes, fermetures de portes, joints de porte et poignées.
  - En cas de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans délai par un centre de service après-vente agréé.
- ↳ "Réparation" à la page 34

## 8 Manipulation et fonctionnement

### 8.1 Ouvrir la porte de l'appareil



#### Attention! Détérioration de la qualité des aliments!

Les interruptions de courant pendant le stockage ou la régénération peuvent affecter la qualité des produits alimentaires se trouvant dans l'appareil lors de leur maintien au chaud ou au froid.

- Ouvrir l'appareil uniquement pendant une courte durée pour le prélèvement de repas.



#### Attention! Chargement non sécurisé!

Si l'appareil est placé sur une surface inclinée, les plateaux et les repas risquent de glisser hors de l'appareil lorsque les portes sont ouvertes. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels.

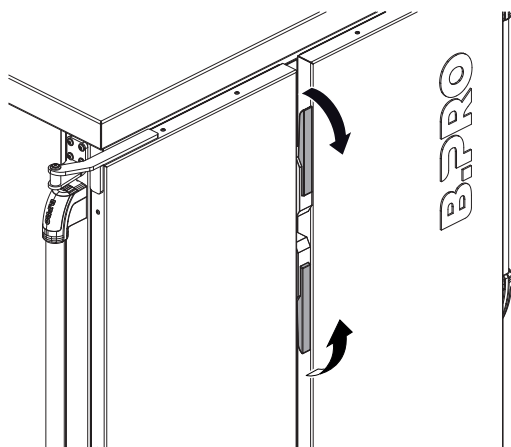
- Ouvrir les portes de l'appareil uniquement lorsque l'appareil se trouve sur une surface horizontale.



#### Attention! Risque de coincement et d'écrasement lors de l'ouverture des portes et des charnières!

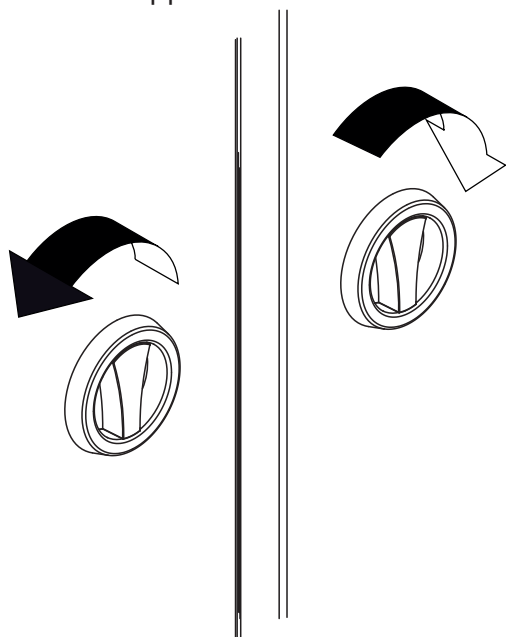
Lors de l'ouverture et du blocage des portes de l'appareil, des membres (par exemple les doigts) peuvent être coincés et écrasés. Ceci peut entraîner des écrasements.

- Lors de l'ouverture 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 et bloquer les portes de l'appareil prudemment et sans élan.



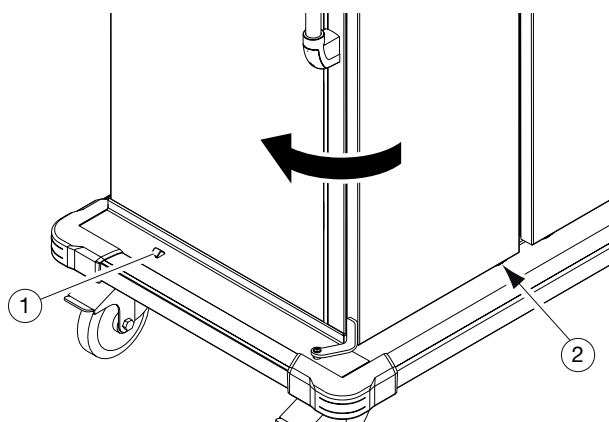
- ✓ L'appareil se trouve sur une surface horizontale.
- Tirer la poignée de porte dans la direction de la flèche et ouvrir la porte.
- Ouvrir et bloquer la porte de l'appareil prudemment et sans élan.

### Modèle d'appareil PK- Modèle



- ✓ L'appareil se trouve sur une surface horizontale.
- Tourner la fermeture de la porte jusqu'à la butée dans le sens de la flèche et ouvrir la porte de l'appareil.
- Ouvrir et bloquer la porte de l'appareil prudemment et sans élan.

### Bloquer la porte de l'appareil



- Ouvrir entièrement la porte de l'appareil (270°) et la presser contre le petit côté de l'appareil. Le loqueteau à bille de la porte (1) se verrouille de manière audible dans la sécurité de porte (2).

## 8.2 Fermer la porte de l'appareil



### 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!

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



### Attention! Risque de coincement et d'écrasement lors de la fermeture des portes et des charnières!

Lors 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 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.
- Fermer les portes de l'appareil prudemment et 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.

## 8.3 Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation

### Modèle d'appareil TTW-PK

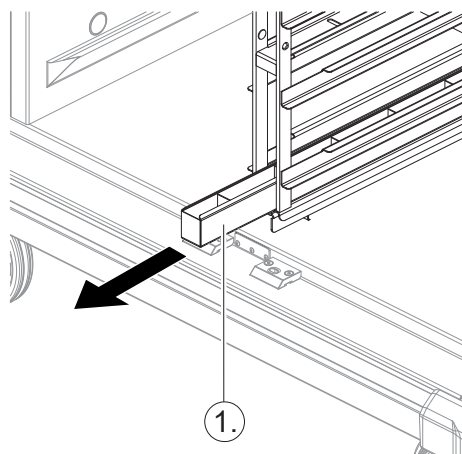
- ① Suite au refroidissement de l'air environnant, il y a formation de condensation sur les plaques eutectiques. L'appareil est équipé d'un bac collecteur de l'eau de condensation formée. La production d'eau de condensation dépend dans une large mesure des conditions d'environnement (température, humidité de l'air).



### Attention! Risque de glissade en cas d'écoulement d'eau de condensation!

En se réchauffant, les plaques eutectiques peuvent dégager de l'eau de condensation qui risque de s'écouler hors de l'appareil. Glisser sur l'eau qui s'est écoulée peut entraîner des blessures.

- Ne pas utiliser de plaques eutectiques lors du maintien de repas au chaud.
- Vider régulièrement le bac collecteur.
- Essuyer complètement l'eau de condensation qui s'est écoulée sur le sol.



- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Tirer lentement le bac collecteur d'eau de condensation hors de l'appareil à l'aide de la poignée moulée (1.).
- Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation.
- Retirer le bouchon d'évacuation d'eau de condensation situé au fond de l'appareil et vidanger l'eau de condensation. Le cas échéant, placer en dessous un récipient approprié.
- Essuyer le fond de l'appareil à sec.
- Remettre le bouchon d'évacuation d'eau de condensation.
- Insérer le bac collecteur d'eau de condensation à la position la plus basse dans la paroi médiane.

## 8.4 Insérer les plaques eutectiques (accus de réfrigération)



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).

### Modèle d'appareil TTW-PK

Des supports sont prévus du côté intérieur de la porte de l'appareil pour accueillir des plaques eutectiques de taille GN 1/1.

- ✓ Plaques eutectiques réfrigérées
- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation placé dans la paroi médiane
- ✓ Porte de l'appareil ouverte
- Insérer les plaques eutectiques avec le petit côté vers l'avant, de haut en bas, dans le rail de guidage de la paroi médiane.
- Fermer les portes de l'appareil.

## 8.5 Charger l'appareil



Avertissement! Appareil lourd pouvant basculer!

Le centre de gravité de l'appareil peut être déplacé vers le haut de celui-ci en raison d'un chargement incorrect et favoriser le basculement de l'appareil. Le basculement de l'appareil peut entraîner des dommages corporels ou matériels graves.

- Remplir l'appareil **uniquement** de bas en haut.
  - En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.
  - Ne pas dépasser les limites supérieures de poids lors de la charge utile.
- 📖 "Caractéristiques techniques" à la page 35

### Modèle d'appareil avec capacité de rangement de 2 plateaux par paire de glissières



Attention! Chargement non sécurisé!

Les plateaux risquent de glisser lors du changement d'emplacement lorsque les glissières ne sont pas complètement garnies. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels.

- Toujours garnir complètement chaque paire de glissières, p. ex. avec deux plateaux.
- Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement.

- ✓ Plateaux Gastronorm/Euronorm: Repas couverts à l'aide de cloches
- ✓ Plateaux compacts: Parties inférieure et supérieure du plateau verrouillées par glissières de verrouillage
- Ouvrir les portes de l'appareil (Voir chapitre 8.1 à la page 18).
- Insérer les plateaux de telle façon que les bords des plateaux reposent sur les glissières.
- Pour les plateaux Gastronorm et Euronorm, s'assurer que les bords des plateaux ne reposent pas sur les empreintes pour la sécurité antibasculement.
- Fermer les portes de l'appareil (Voir chapitre 8.2 à la page 20).

## 8.5.1 Maintenir des repas au froid

### Modèle d'appareil TTW-PK

En combinaison avec des plaques eutectiques (accus de réfrigération) préalablement refroidies, l'appareil peut être utilisé pour maintenir des repas au froid pendant une courte durée.

- Insérer la/les plaque(s) eutectique(s) réfrigérées dans la paroi médiane prévue à cet effet.
- ↳ "Insérer les plaques eutectiques (accus de réfrigération)" à la page 21

## 8.5.2 Maintenir des repas au chaud



Attention! Risque de glissade en cas d'écoulement d'eau de condensation!

En se réchauffant, les plaques eutectiques peuvent dégager de l'eau de condensation qui risque de s'écouler hors de l'appareil. Glisser sur l'eau qui s'est écoulée peut entraîner des blessures.

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

### Modèle d'appareil à double paroi, isolée

En combinaison avec des accumulateurs de chaleur appropriés et des cloches ou des parties supérieures de plateaux, l'appareil peut être utilisé pour maintenir des repas au chaud pendant une courte durée.

L'appareil n'est pas **pas** adapté au maintien de repas au chaud pendant une période prolongée. Respecter les normes en vigueur.

## 8.6 Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

### 8.6.1 Changement d'emplacement

① Si le trajet de roulement présente des inégalités, des mesures particulières doivent être prises.

↳ "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 27

① Respecter les consignes de sécurité pour le changement d'emplacement:

↳ "Changement d'emplacement" à la page 11

- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Portes de l'appareil fermées
- ✓ **Deux** personnes

### 8.6.2 Changement d'emplacement manuel



Attention! Risque de coincement lors du desserrage et du blocage des freins de stationnement!

Lors du desserrage et du blocage des freins de stationnement, le pied peut être coincé. Ceci peut entraîner des blessures.

- Ne pas se coincer le pied entre le frein de stationnement et la protection périphérique contre les chocs.

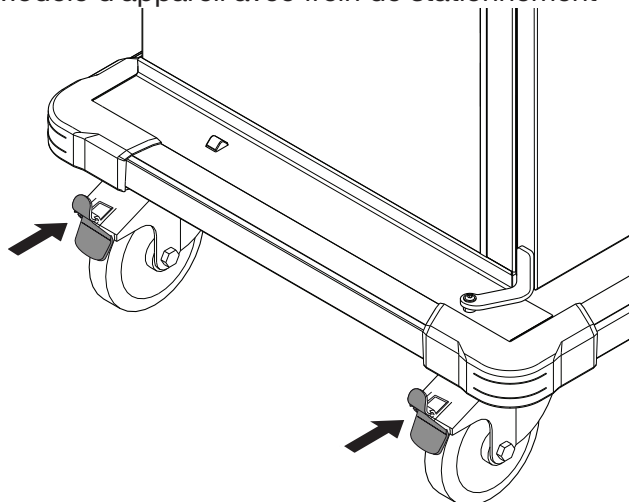


Avertissement! Visibilité limitée!

Déplacer l'appareil avec une visibilité limitée entraîne le risque de ne pas voir des personnes et des objets. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

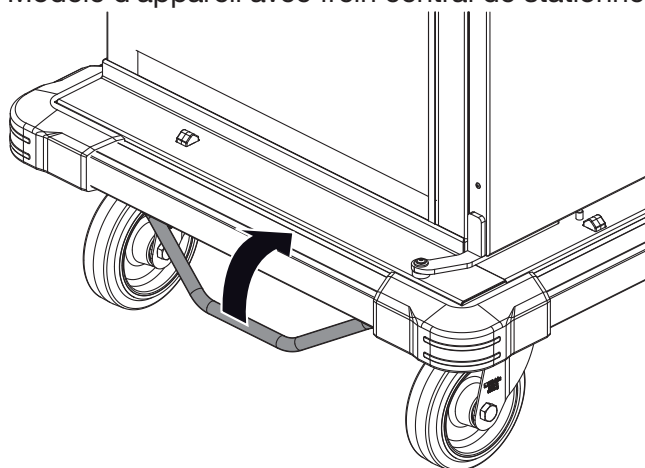
- **Ne pas** tirer l'appareil, uniquement le pousser.
- Si la visibilité est réduite, si les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées: Toujours prévoir une autre personne par mesure de sécurité.
- Pousser l'appareil uniquement à **deux** personnes (une de chaque côté de l'appareil).
- Lors du transport de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil.

### Modèle d'appareil avec frein de stationnement



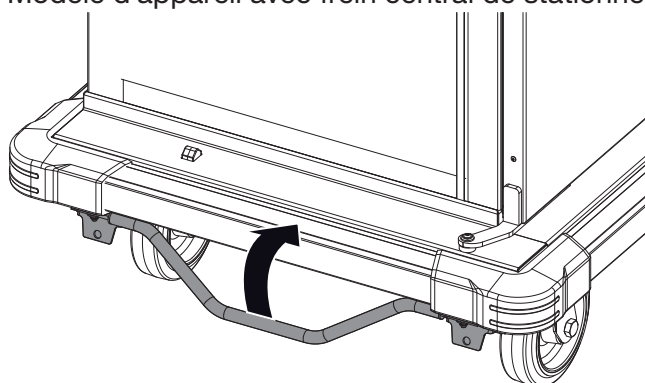
- Desserrer les freins de stationnement.

### Modèle d'appareil avec frein central de stationnement



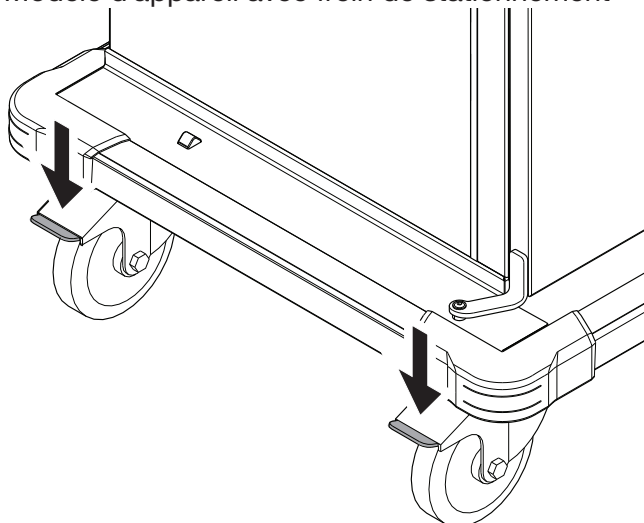
- Desserrer le frein central de stationnement.

### Modèle d'appareil avec frein central de stationnement et blocage directionnel



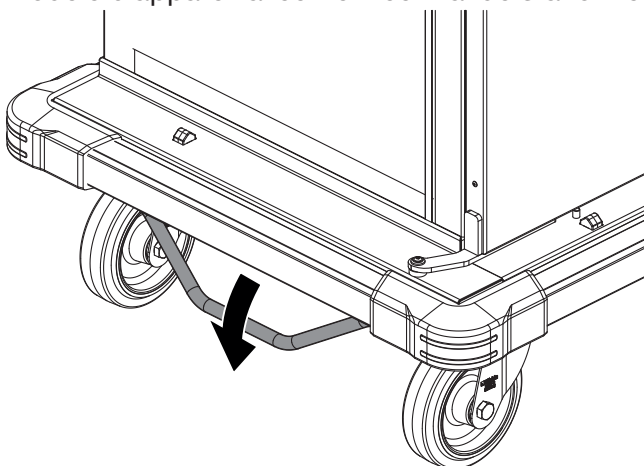
- Desserrer le frein central de stationnement et le blocage directionnel.

## Modèle d'appareil avec frein de stationnement



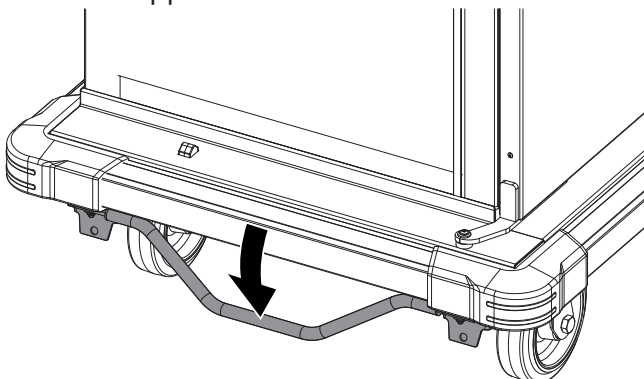
- Pousser l'appareil à deux mains à l'aide des poignées de poussée vers le nouveau lieu d'installation.
- Serrer les freins de stationnement.

## Modèle d'appareil avec frein central de stationnement



- Pousser l'appareil à deux mains à l'aide des poignées de poussée vers le nouveau lieu d'installation.
- Verrouiller le frein central de stationnement.

## Modèle d'appareil avec frein central de stationnement et blocage directionnel



- Pousser l'appareil à deux mains à l'aide des poignées de poussée vers le nouveau lieu d'installation.
- Verrouiller le frein central de stationnement et le blocage directionnel.



### 8.6.3 Accoupler les appareils

#### Modèle d'appareil avec timon



##### Attention! Timon chassant vers le haut!

Le timon rabattu est sollicité par un ressort. Le relèvement rapide et incontrôlé du timon peut entraîner des dommages corporels.

- Tenir toutes les parties du corps à l'écart de la zone de pivotement du timon.
- S'assurer que le timon est sécurisé.



##### Avertissement! Désaccouplement accidentel!

La liaison des appareils peut se défaire d'elle-même pendant le transport suite à des inégalités du sol ou si l'étrier de protection est endommagé ou manquant. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- Toujours sécuriser le boulon d'accouplement **et** le timon accouplé avec un étrier de protection.
- Vérifier si l'étrier de protection est endommagé avant le changement d'emplacement.
- Ne pas accoupler l'appareil avec un autre ou ne pas atteler plusieurs appareils **si** l'étrier de protection est manquant ou endommagé.



##### Avertissement! Risque de bascule, appareil lourd!

L'appareil a un poids élevé et de ce fait un potentiel énergétique élevé lorsqu'il est en mouvement. Le risque de basculement est accru lors du changement d'emplacement en fonctionnement de remorquage. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- Respecter les consignes de sécurité en fonctionnement de remorquage.
- 🔗 "Changement d'emplacement" à la page 11
- Garder les enfants éloignés des appareils.
- Ne **pas** laisser le train remorqueur sans surveillance.
- Lorsque l'appareil présente des signes de détérioration:  
Ne **pas** se servir de l'appareil, s'assurer qu'il n'est pas utilisé et le faire réparer sans délai par un centre de service après-vente agréé.
- 🔗 "Réparation" à la page 34

#### Avant le remorquage

- Avant le remorquage, veiller à:
  - accoupler au maximum 4 appareils.
  - Ne tirer les appareils accouplés que dans le sens de la traction.
  - Déplacer le modèle d'appareil avec blocage directionnel uniquement lorsque le blocage directionnel est verrouillé.
  - **Ne pas** utiliser d'appareils défectueux en fonctionnement de remorquage.
  - **Ne pas** transporter d'objets sur la face supérieure des appareils (galerie).
- Charger correctement les appareils (Voir chapitre 8.5 à la page 21).
- Verrouiller et sécuriser les portes des compartiments d'armoire. (Voir chapitre 8.2 à la page 20).
- Opter pour un véhicule tracteur adéquat. Tenir compte des prescriptions du constructeur du véhicule tracteur, par exemple vitesse, courbe de remorquage, angle de braquage et/ou charge remorquée admissible.
- 🔗 Voir mode d'emploi séparé du véhicule tracteur.
- Sélectionner la hauteur de l'accouplement au véhicule tracteur de telle façon que le timon d'un appareil accouplé soit rabattu parallèlement au sol.
- ❗ Des restrictions dans le choix du véhicule tracteur sont en général applicables en fonction des appareils remorqués (par exemple vitesse, courbe de remorquage, angle de braquage et/ou charge remorquée admissible).

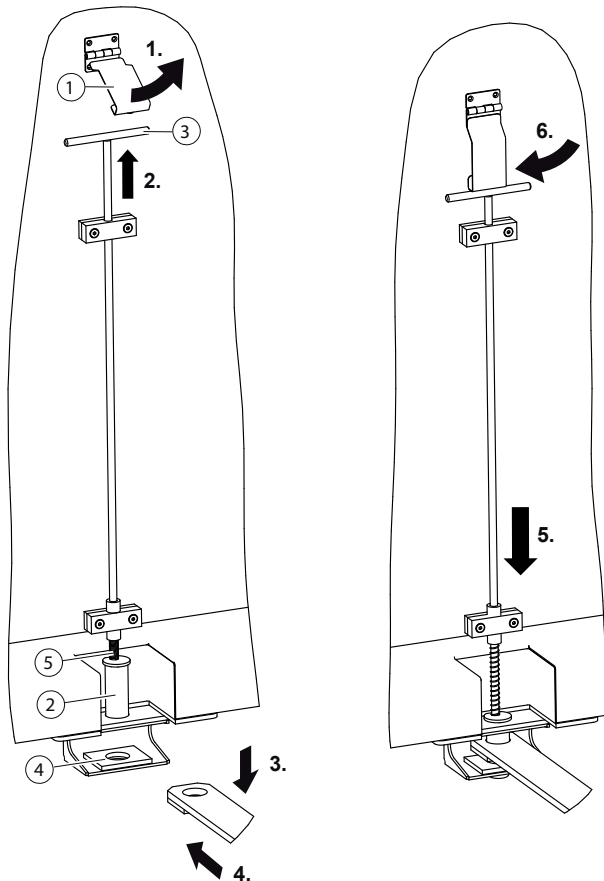
## Fonctionnement de remorquage

**Avertissement! Risque de bascule de l'appareil!**

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. Il existe un risque accru de basculement. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

- Tenir compte des conditions ambiantes lors du déplacement de l'appareil.
- Respecter les limitations de vitesse conformément aux informations figurant dans les documents de commande.
- Déplacer les appareils à une vitesse **maximale de 6 km/h**.



- Placer l'appareil de telle façon que le côté timon d'un appareil soit orienté du côté du boulon d'accouplement de l'autre chariot.
- Rabattre l'étrier de protection (1) du boulon d'accouplement (2) de l'appareil auquel l'accouplement doit se faire (1.).
- Tirer vers le haut (2.) le boulon d'accouplement à l'aide de la poignée (3).
- Pousser le timon de l'appareil à accoupler vers le bas (3.), le guider dans l'ouverture d'accouplement (4) de l'appareil auquel l'accouplement doit se faire (4.) et relâcher le boulon d'accouplement. Le ressort (5) pousse le boulon d'accouplement vers le bas (5.).
- Rentrer complètement l'étrier de protection du chariot qui a été accouplé (6.). Le boulon d'accouplement et le timon sont sécurisés.

### 8.6.4 Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées



**Avertissement! Risque de basculement lors du passage sur des surfaces inclinées!**

L'appareil peut basculer, en particulier lors de son passage sur des surfaces inclinées. Ceci peut entraîner des dommages corporels et matériels graves.

Debout, l'appareil ne risque pas de basculer jusqu'à une **inclinaison de 10°**.

- Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est  $<10^\circ$ .



**Avertissement! Appareil pouvant se déporter latéralement en passant sur des surfaces inclinées!**

Sur des surfaces inclinées, l'appareil peut se déporter latéralement et risque donc de basculer ou de rouler de manière incontrôlée. Ceci peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

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

① Toutes les consignes de sécurité pour le changement d'emplacement sur une surface plane sont également valables pour le passage sur les rampes, les creux et les surfaces inclinées.

- Respecter les consignes de sécurité pour le changement d'emplacement:

↳ "Changement d'emplacement" à la page 11

① Respecter les consignes de sécurité pour le chargement.

↳ "Manipulation et fonctionnement" à la page 10

#### Modèle d'appareil TTW-PK

- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation vide

- ✓ **Deux** personnes

- Vérifier si l'appareil peut être poussé sans danger sur les rampes, les creux ou les surfaces inclinées.

- Pousser l'appareil avec prudence et à deux personnes (une de chaque côté de l'appareil) sur les rampes, les creux ou les surfaces inclinées.

## 8.7 Enlever les repas



**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).



**Avertissement! Appareil lourd pouvant basculer!**

Le centre de gravité de l'appareil peut être déplacé vers le haut de celui-ci en raison d'un chargement incorrect et favoriser le basculement de l'appareil. Le basculement de l'appareil peut entraîner des dommages corporels ou matériels graves.

- Toujours décharger l'appareil de haut en bas.



**Attention! Échaudage par des aliments et liquides brûlants!**

Les aliments et liquides brûlants peuvent déborder du bord de l'assiette. Leur contact peut provoquer des échaudages.

- Maintenir à l'horizontale les plateaux contenant des liquides et des repas chauds.

- Éviter des mouvements brusques des plateaux avec des liquides ou des repas chauds.

- Le personnel de service doit être particulièrement initié à la manipulation de repas liquides chauds.

- Ouvrir entièrement la porte de l'appareil et la bloquer.

↳ "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 18

- Enlever les plateaux **par le haut**.

## 9 Mise hors service

### 9.1 Mettre l'appareil hors service



**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!

- **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.

- Vider l'appareil.
- Nettoyer l'appareil (Voir chapitre 17 à la page 42).
- Fermer les portes de l'appareil (Voir chapitre 8.2 à la page 20).
- Déplacer l'appareil vide vers un endroit sûr avec le côté de la porte de l'appareil devant un mur.
- ↳ "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation" à la page 22

## 10 Aide en cas de problème

### L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettre l'appareil hors service.</li> <li>↳ "Mise hors service" à la page 28</li> <li>■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif.</li> <li>■ Marquer l'appareil avec l'indication correspondante, bien visible.</li> <li>■ Avertir un centre de réparation agréé.</li> <li>↳ "Réparation" à la page 34</li> </ul>

### Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.</li> <li>■ Avertir un centre de réparation agréé.</li> <li>↳ "Réparation" à la page 34</li> </ul>

## 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 tuyauteries, 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
- Systèmes de nettoyage de tuyaux **uniquement** pour les appareils équipés de l'exécution hygiène H1 (en option).
- Systèmes de nettoyage de tuyaux et de lavage de chariots **uniquement** pour les appareils équipés de l'exécution hygiène H1, compatibles avec les stations de lavage (en option).
- 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](http://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](http://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 et aux pièces en plastique ET en verre:**

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

**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
- Serpillère
- Produits de nettoyage contenant des solvants
- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore)
- Produits de nettoyage / produit de désinfection agressifs favorisant la corrosion (par exemple à base d'acide silique fluoré, d'acide phosphorique ou d'acide chlorhydrique ou sulfurique)
- 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.

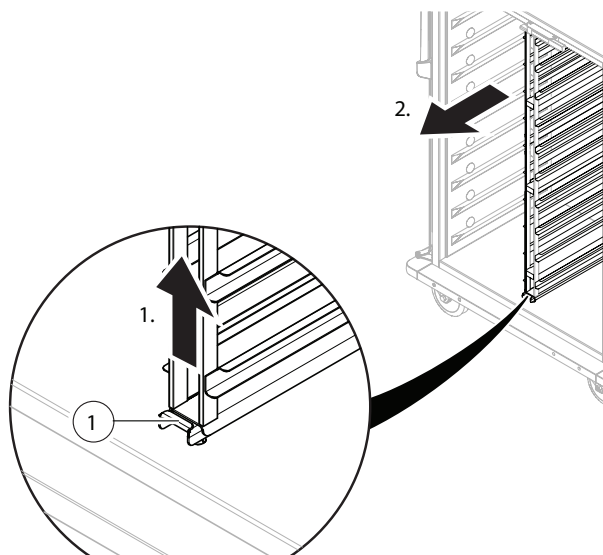
- En cas d'absorption de poussières minérales ou métalliques lors du nettoyage, les produits de nettoyage (p. ex. brosses, chiffons en microfibres) doivent être systématiquement rincés pour éviter que les particules de poussière laissent des traces sur la surface.
  - Après chaque utilisation, la surface doit être impérativement nettoyée à l'eau claire et séchée.
  - Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.
- 
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
  - ✓ Appareil complètement débarrassé
  - 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.



## 11.6 Nettoyage du corps intérieur

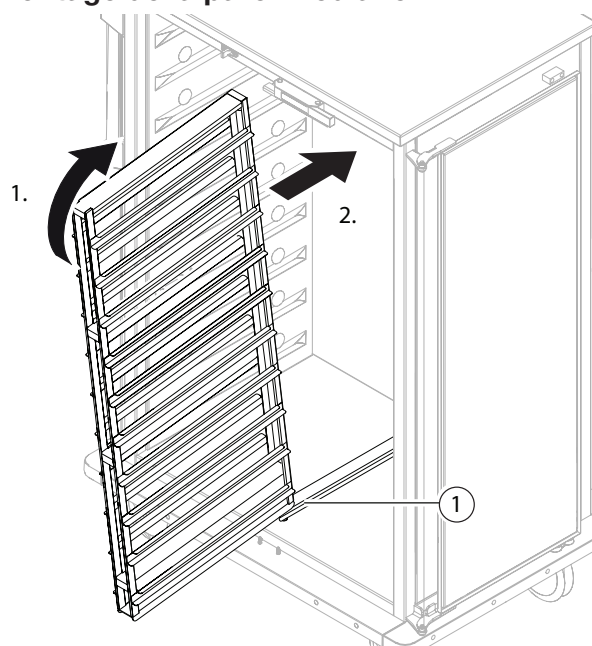
Modèle d'appareil TTW-PK

### Démontage de la paroi médiane



- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Retirer le bac collecteur d'eau de condensation.
- "Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation" à la page 20
- Soulever la paroi médiane (1.) jusqu'à ce qu'elle se trouve au-dessus du dispositif de blocage sur le profil de guidage (1).
- Extraire la paroi médiane vers l'avant (2.).
- Nettoyage du corps intérieur.
- "Nettoyer l'appareil" à la page 31

### Montage de la paroi médiane



- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Placer la paroi médiane en bas sur le guidage (1) et la basculer en haut dans le chariot (1.) jusqu'à ce qu'elle soit verticale.
- Faire glisser la paroi médiane vers l'arrière jusqu'à la butée, jusqu'à ce que l'arête avant se verrouille dans le dispositif de blocage sur le profil de guidage.
- Placer le bac collecteur d'eau de condensation.
- "Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation" à la page 20

### Modèle d'appareil H1 Corps de l'appareil (en option)

① Les appareils de cette exécution sont adaptés et homologués pour le nettoyage des tuyaux.

### Modèle d'appareil H1 Station de lavage du corps de l'appareil (en option)

① Les appareils de cette exécution sont adaptés et homologués pour le nettoyage des tuyaux et les systèmes de lavage des chariots.



## 11.7 Maintenance

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

### Contrôler les freins de roues

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

### Contrôler les portes de l'appareil

- Vérifier régulièrement si les portes de l'appareil sont endommagées ou déformées.
- Contrôler l'ouverture et la fermeture correctes des portes de l'appareil, sans blocage ni coincement.
- Faire remplacer les pièces défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de manquement constaté:
  - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
  - Service après-vente externe, formé par B.PRO
  - SAV de B.PRO

### Contrôler le joint de porte

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

### Entretenir les joints d'étanchéité

- Traiter régulièrement (tous les mois) les joints d'étanchéité avec un produit d'entretien du commerce.

## 12 Réparation

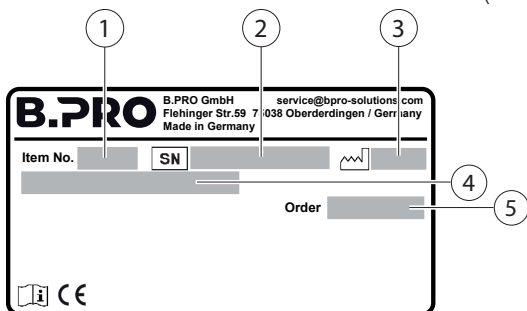
- Faire réaliser les réparations **uniquement** par les centres de service après-vente suivants:
  - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
  - Service après-vente externe, formé par B.PRO
  - SAV de B.PRO

### 12.1 Description du défaut

① La plaque signalétique se trouve latéralement sur l'appareil.

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)



- (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

### 12.2 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](http://www.bpro-solutions.com)).
- ↳

### 12.3 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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet: [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

### 12.4 Garantie

- ① Les réparations effectuées par des centres de service non agréés par B.PRO entraînent l'annulation de la garantie.

## 13 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 34

## 14 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.

### Données générales

#### Dimensions et poids (approx.)

Modèle	Longueur [mm]	Largeur [mm]	Hauteur [mm]	Poids à vide [kg]	Charge utile max. [kg]
TTW 16 EN	1115	754	1365	*	96
TTW 20 EN	1115	754	1595	*	120
TTW 24 EN	1537	754	1365	*	144
TTW 30 EN	1537	754	1595	*	180
TTW 24 EN DZE	1115	754	1825	*	144
TTW 16 GN	1025	754	1365	*	96
TTW 20 GN	1025	754	1595	*	120
TTW 24 GN	1402	754	1365	*	144
TTW 30 GN	1402	754	1595	*	180
TTW 24 GN DZG	1025	754	1825	*	144
TTW 16 U	870	956	956	*	96
TTW 20 U	870	956	1595	*	120
TTW 32 U	1452	956	1365	*	192
TTW 40 U	1452	956	1595	*	240
TTW 16 EN PK	1115	754	1365	*	96
TTW 20 EN PK	1115	754	1595	*	120
TTW 24 EN PK	1657	854	1365	*	144
TTW 30 EN PK	1657	854	1595	*	180
TTW 24 EN PK DZE	1115	754	1825	*	144
TTW 16 GN PK	1025	754	1365	*	96
TTW 20 GN PK	1025	754	1595	*	120
TTW 24 GN PK	1402	754	1365	*	144
TTW 30 GN PK	1402	754	1595	*	180
TTW 24 GN PK DZG	1025	754	1825	*	144
TTW 32 U PK	1452	956	1365	*	192
TTW 40 U PK	1452	956	1595	*	240
TTW 16-115 EZE	1115	754	1365	84	96
TTW 20-115 EZE	1115	754	1595	94	120
TTW 24-115 EDE	1537	754	1365	158	144
TTW 30-115 EDE	1537	754	1595	162	180

Modèle	Longueur [mm]	Largeur [mm]	Hauteur [mm]	Poids à vide [kg]	Charge utile max. [kg]
TTW 16-115 EZG	1025	754	1365	80	96
TTW 20-115 EZG	1025	754	1595	90	120
TTW 24-115 EDG	1402	754	1365	150	144
TTW 30-115 EDG	1402	754	1595	154	180
TTW 16-115 EEU	870	956	956	**	96
TTW 20-115 EEU	870	956	1595	**	120
TTW 32-115 EZU	1452	956	1365	**	192
TTW 40-115 EZU	1452	956	1595	**	240
TTW 16-115 DZE	1115	754	1365	97	96
TTW 20-115 DZE	1115	754	1595	110	120
TTW 24-115 DDE	1537	754	1365	175	144
TTW 30-115 DDE	1537	754	1595	182	180
TTW 24-115 DZE	1115	754	1825	145	144
TTW 16-115 DZG	1025	754	1365	92	96
TTW 20-115 DZG	1025	754	1595	105	120
TTW 24-115 DDG	1402	754	1365	170	144
TTW 30-115 DDG	1402	754	1595	174	180
TTW 24-115 DZG	1025	754	1825	**	144
TTW 16-115 DEU	870	956	956	**	96
TTW 20-115 DEU	870	956	1595	**	120
TTW 32-115 DZU	1452	956	1365	**	192
TTW 40-115 DZU	1452	956	1595	**	240
TTW-PK 16-115 DZE	1115	754	1365	**	96
TTW-PK 20-115 DZE	1115	754	1595	**	120
TTW-PK 24-115 DDE	1657	854	1365	**	144
TTW-PK 30-115 DDE	1657	854	1595	**	180
TTW-PK 24-115 DZE	1115	754	1825	**	144
TTW-PK 16-115 DZG	1025	754	1365	**	96
TTW-PK 20-115 DZG	1025	754	1595	**	120
TTW-PK 24-115 DDG	1402	754	1365	**	144
TTW-PK 30-115 DDG	1402	754	1595	**	180
TTW-PK 24-115 DZG	1025	754	1825	**	144
TTW-PK 32-115 DZU	1452	956	1365	**	192
TTW-PK 40-115 DZU	1452	956	1595	**	240

\* Pour les articles configurés, le poids à vide dépend fortement de l'étendue de la configuration de l'article. Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

\*\* Les données n'étaient pas encore connues au moment de la mise sous presse. Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

**Dimensions et poids (approx.) – Modifications par option**

Modèle	Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg
Galerie	1050 – 1274	570 – 776	110	1,5 – 3
Protection contre les chocs sur la partie supérieure	869 – 1636	750 – 842	35	7,5 – 22
Timon et accouplement	766 – 1430	640 – 845	591	12 – 14
Frein central de stationnement	227	626 – 831	197	5
Blocage directionnel central	245	626 – 831	195	6
Frein central de stationnement avec blocage directionnel central	897 – 1121	626 – 831	197	11

**Nombre de compartiments de l'appareil et capacité en plateaux**

Modèle	Nombre de compartiments de l'appareil	Capacité GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW 16 EN TTW 16 EN PK TTW-PK 16-115 DZE TTW 16-115 EZE TTW 16-115 DZE	2	16 EN
TTW 20 EN TTW 20 EN PK TTW 20-115 EZE TTW 20-115 DZE TTW-PK 20-115 DZE	2	20 EN
TTW 24 EN TTW 24 EN DZE TTW 24-115 EDE TTW 24 EN PK TTW 24 EN PK DZE TTW 24-115 DDE TTW 24-115 DZE TTW-PK 24-115 DDE TTW-PK 24-115 DZE	3	24 EN
TTW 30 EN TTW 30 EN PK TTW 30-115 EDE TTW 30-115 DDE TTW-PK 30-115 DDE	3	30 EN
TTW 16 GN TTW 16 GN PK TTW 16-115 EZG TTW 16-115 DZG TTW-PK 16-115 DZG	2	16 GN
TTW 20 GN TTW 20 GN PK TTW 20-115 EZG TTW 20-115 DZG TTW-PK 20-115 DZG	2	20 GN

Modèle	Nombre de compartiments de l'appareil	Capacité GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW 24 GN TTW 24 GN DZG TTW 24 GN PK TTW 24 GN PK DZG TTW 24-115 EDG TTW 24-115 DDG TTW 24-115 DZG TTW-PK 24-115 DDG TTW-PK 24-115 DZG	3	24 GN
TTW 30 GN TTW 30 GN PK TTW 30-115 EDG TTW 30-115 DDG TTW-PK 30-115 DDG	3	30 GN
TTW 16 U TTW 16-115 EEU TTW 16-115 DEU	1	16 EN ou 16 GN ou 16 plateaux compacts
TTW 20 U TTW 20-115 EEU TTW 20-115 DEU	1	20 EN ou 20 GN ou 20 plateaux compacts
TTW 32 U TTW 32 U PK TTW 32-115 EZU TTW 32-115 DZU TTW-PK 32-115 DZU	2	32 EN ou 32 GN ou 32 plateaux compacts
TTW 40 U TTW 40 U PK TTW 40-115 EZU TTW 40-115 DZU TTW-PK 40-115 DZU	2	40 EN ou 40 GN ou 40 plateaux compacts

**Capacité de charge**

Composant	Charge répartie admissible [kg]
Face supérieure de l'appareil	20

**Glissières**

Paramètres	Valeurs
Écartement des glissières	115 mm

**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

**Matériaux**

Paramètres	Valeurs
Matériau	Acier inoxydable AISI 304, plastique
Matériau d'isolation	Plaques de mousse PUR

**15 Références pour la commande et accessoires****Références pour la commande**

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
TTW 16 EN	390231
TTW 20 EN	390232
TTW 24 EN	390233
TTW 30 EN	390234
TTW 24 EN DZE	390253
TTW 16 GN	390235
TTW 20 GN	390236
TTW 24 GN	390237
TTW 30 GN	390238
TTW 24 GN DZG	390254
TTW 16 U	390239
TTW 20 U	390240
TTW 32 U	390241
TTW 40 U	390242
TTW 16 EN PK	390243
TTW 20 EN PK	390244
TTW 24 EN PK	390245
TTW 30 EN PK	390246
TTW 24 EN PK DZE	390255
TTW 16 GN PK	390247
TTW 20 GN PK	390248
TTW 24 GN PK	390249
TTW 30 GN PK	390250
TTW 24 GN PK DZG	390256
TTW 32 U PK	390251
TTW 40 U PK	390252
TTW 16-115 EZE	575553
TTW 20-115 EZE	575554
TTW 24-115 EDE	575555
TTW 30-115 EDE	575556
TTW 16-115 EZG	575557
TTW 20-115 EZG	575558
TTW 24-115 EDG	575559
TTW 30-115 EDG	575560

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
TTW 16-115 EEU	575561
TTW 20-115 EEU	575562
TTW 32-115 EZU	575563
TTW 40-115 EZU	575564
TTW 16-115 DZE	575565
TTW 20-115 DZE	575566
TTW 24-115 DDE	575567
TTW 30-115 DDE	575568
TTW 24-115 DZE	575587
TTW 16-115 DZG	575569
TTW 20-115 DZG	575570
TTW 24-115 DDG	575571
TTW 30-115 DDG	575572
TTW 24-115 DZG	575588
TTW 16-115 DEU	575573
TTW 20-115 DEU	575574
TTW 32-115 DZU	575575
TTW 40-115 DZU	575576
TTW-PK 16-115 DZE	575577
TTW-PK 20-115 DZE	575578
TTW-PK 24-115 DDE	575579
TTW-PK 30-115 DDE	575580
TTW-PK 24-115 DZE	575589
TTW-PK 16-115 DZG	575581
TTW-PK 20-115 DZG	575582
TTW-PK 24-115 DDG	575583
TTW-PK 30-115 DDG	575584
TTW-PK 24-115 DZG	575590
TTW-PK 32-115 DZU	575585
TTW-PK 40-115 DZU	575586
Mode d'emploi	154668

### Accessoires

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
Plateau Gastronorm/Euronorm/compact	↗ Liste de prix B.PRO
Vaisselle	↗ Liste de prix B.PRO
Cloches	↗ Liste de prix B.PRO
Références	↗ Liste de prix B.PRO
Plaques eutectiques	↗ 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



## 16 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.

### 16.1 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

### 16.2 Règlements, prescriptions

Lors de la manipulation et de l'utilisation de cet appareil, les règlements, prescriptions, règles des associations professionnelles ainsi que le cas échéant 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 |

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

17 Travaux de maintenance – fiche à remplir

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

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

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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS