

B.PRO

CHARIOT DE TRANSPORT D'ALIMENTS STW 1/2/3

Traduction du mode d'emploi original

Généralités

Copyright	Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle. Toutes les informations ne peuvent être, que ce soit entièrement ou partiellement, ni reproduites, ni diffusées ni utilisées dans d'autres buts de concurrence, ni rendues accessibles à des tiers.
Modifications techniques	Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications au service du progrès technique.
Documentation de produit	Traduction du mode d'emploi original; groupe visé: opérateurs, chef de cuisine.
Conventions typographiques	<ul style="list-style-type: none">☞ Le symbole de la main signifie: Informations complémentaires importantes ou indication à propos de particularités ou cas spéciaux.i Le "i" signifie: Informations explicatives (informations d'arrière-plan et relations) dans des chapitres ou sections d'instructions.↪ La flèche coudée signifie: Renvoi vers un chapitre, un sous-chapitre ou un document externe.✓ La coche au début signifie: Condition qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.► La flèche de début signifie: Action ou activité qui doit être effectuée.

Variante d'appareil XYZ

Une section ainsi identifiée vaut uniquement pour une certaine **variante d'appareil** ou option d'appareil.

Indications d'avertissement



Mot de signalisation!

Nature et origine du danger

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

- Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.
-

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

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Contenu

A propos de ce produit	Utilisation	1
	Conditions d'utilisation	1
	Caractéristiques du produit	1
	Exécution standard	3
	Options/accessoires	3
Sécurité	Généralités	4
	A propos de ce produit	4
	Transport	4
	Mise en service	5
	Manipulation et fonctionnement	5
	Mise hors service	6
	Nettoyage et entretien	6
	Maintenance	7
	Réparation	8
	Normes et directives	8
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	9
	Etendue de la livraison	9
	Déballage	10
	Eliminer le matériel d'emballage	10
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	11
	Première mise en service	11
	Brancher l'appareil	12
Manipulation et fonctionnement	Vue d'ensemble de l'appareil	13
	Régulation de température – vue d'ensemble	14
	Régler la température de consigne	16
	Préchauffer l'appareil	17
	Remplir l'appareil	18
	Accoupler les chariots	18
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	19
	Maintenir des aliments au chaud	21
	Maintenir les aliments froids	21
	Enlever les aliments	21
Mise hors service	Mise hors service de l'appareil	22
Aide en cas de problème	La LED d'affichage de fonctionnement ne s'allume pas	23
	La LED d'affichage de fonctionnement est allumée, mais les aliments ne sont pas suffisamment maintenus au chaud	23
	La LED d'affichage de fonctionnement est allumée, mais le compartiment de l'appareil reste froid	23
	L'affichage de température affiche le message "E1" et la LED "alarme" est allumée	24
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	24
	L'appareil est extérieurement endommagé	24
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	25
	Intervalle de nettoyage	25
	Méthodes de nettoyage	25
	Produit de nettoyage	25

	Nettoyer l'appareil	26
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable.	26
Maintenance	Contrôler les freins de stationnement	27
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	27
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	27
Réparation	Personnes habilitées	28
	Pièces de rechange	28
	Adresse	29
Élimination	Mise au rebut de l'appareil	29
Données techniques	Données générales	30
	Données électriques	30
	Environnement	31
Références pour la commande	STW 1	31
	STW 2	31
	STW 3	31
	Mode d'emploi	31
Accessoires	Tablettes Gastronorm	31
	Récipients Gastronorm	31
	Plaques eutectiques	31
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	31
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel Numéro d'article	31
	CD-ROM de service après-vente	31

A propos de ce produit

Utilisation Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 est conçu pour les buts suivants:

- Maintien au chaud d'aliments dans des récipients Gastronorm ou sur des tablettes Gastronorm
- Maintien au froid d'aliments dans des récipients Gastronorm ou sur des tablettes Gastronorm, en combinaison avec des plaques eutectiques (accus de réfrigération)
- Transport d'aliments dans des récipients Gastronorm ou sur des tablettes Gastronorm

Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 ne convient pas pour réchauffer ou cuire des aliments. Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 ne convient pas pour la réfrigération d'aliments introduits chauds. Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 ne peut pas être utilisé pour le chauffage des locaux.

Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 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).

Conditions d'utilisation Environnement

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de 15 °C à 32 °C et humidité de l'air normale (sans condensation).

Initiation de tiers

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

Caractéristiques du produit Généralités

Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 est construit de manière standard en acier inoxydable.

Le corps de l'appareil est à double paroi et isolé. Les compartiments contiennent chacun neuf paires de moulures d'appui embouties. La face avant de l'appareil est fermée par une, deux ou trois portes d'appareil isolées à double paroi. Les portes d'appareil sont équipées d'une fermeture à cliquet.

Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 est équipé en option d'une galerie à la face supérieure de l'appareil.

Manipulation et fonctionnement

Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 peut être chargé de récipients Gastronorm GN 1/1 ou de tablettes Gastronorm.

A la face avant de l'appareil se trouve l'interrupteur marche/arrêt du fonctionnement de maintien au chaud.

Une poignée de poussée de sécurité permet un déplacement aisé et sûr de l'appareil. Des coins de protection contre les chocs le protègent des détériorations.

Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 2/3 est disponible avec deux régulations de température différentes:

Régulation mécanique de température

- Thermostat mécanique à tube capillaire
 - Bouton rotatif de réglage en continu de la température ("10" correspond à une température de 85 °C)
-

Régulation électronique de température

- Réglage exact de la température de consigne par pas de 1 degré dans une plage de 30 °C à 85 °C
- Affichage de la température actuelle à l'intérieur de l'appareil pour chaque compartiment

Les trois exécutions du chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 se distinguent par les caractéristiques suivantes:

Chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1

- Un compartiment acceptant au maximum 9 récipients Gastronorm GN 1/1
 - Une poignée de poussée sur la face avec la porte de l'appareil
 - Eléments de commande en face de la porte de l'appareil
 - Quatre roues de guidage, dont deux avec frein de stationnement
-

Chariot de transport d'aliments B.PRO STW 2

- Deux compartiments acceptant au maximum 2 x 9 récipients Gastronorm GN 1/1
 - Une poignée de poussée sur la face avec les éléments de commande
 - Eléments de commande sur une face latérale par rapport à la face des portes
 - Deux roues de guidage avec frein de stationnement, deux roues d'appui
-

Chariot de transport d'aliments B.PRO STW 3

- Trois compartiments acceptant au maximum 3 x 9 récipients Gastronorm GN 1/1
 - Une poignée de poussée sur la face avec les éléments de commande
 - Eléments de commande sur une face latérale par rapport à la face des portes
 - Deux roues de guidage avec frein de stationnement, deux roues d'appui
-

- Exécution standard** Le modèle standard du chariot de transport d'aliments B.PRO STW comprend:
- Jusqu'à trois compartiments selon le modèle
 - Des protections contre les chocs aux coins de l'appareil
 - STW 1: Quatre roues de guidage en matière plastique, dont deux avec frein de stationnement
 - STW 2/3: Deux roues de guidage et deux roues d'appui en matière plastique, dont deux avec frein de stationnement
- Options/accessoires** Le chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1/2/3 est disponible avec l'équipement en option suivant:
- Moulure périphérique de protection contre les chocs
 - STW 1: Deux roues de guidage et deux roues d'appui en matière plastique, dont deux avec frein de stationnement
 - STW 2/3: Quatre roues de guidage en matière plastique, dont deux avec frein de stationnement
 - Modèle de roue en différents matériaux et diamètres
 - Disposition des roues "B": Roues aux milieux des côtés au lieu des coins (uniquement STW 2/3)
 - Timon et accouplement (uniquement STW 2/3)
 - Galerie

Sécurité

Généralités

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

Consignes de sécurité

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

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

Indications d'avertissement

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

Mode d'emploi

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

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

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

Nettoyage et maintenance

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

A propos de ce produit

Utilisation

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

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

Conditions d'utilisation

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

Les utilisateurs de l'appareil doivent être instruits de sa manipulation et avoir compris le mode d'emploi.

Transport

Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement.

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.

Mise en service Lieu d'installation

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

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

Mise en service après stockage

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

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

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

Raccordement secteur

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

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

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

Pour le débrancher, tirer uniquement sur le boîtier de la fiche.

Manipulation et fonctionnement Généralités

L'utilisateur doit connaître les dangers liés à l'appareil et pouvoir les estimer. N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

En cas de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans traîner par un des centres suivants:

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

Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. L'appareil peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu.

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

Toujours recouvrir les récipients Gastronorm à l'aide du couvercle.

Toujours recouvrir les aliments sur les tablettes à l'aide de cloches.

Plaques eutectiques (accus de réfrigération)

Enlever les plaques eutectiques de l'appareil avant de faire chauffer l'appareil et pendant le maintien au chaud des aliments.

Capacité de charge de la face supérieure de l'appareil

Ne pas charger la face supérieure de l'appareil avec plus de 50 kg de charge répartie.

Éléments de l'appareil, objets et aliments chauds

L'intérieur de l'appareil et les objets qui y sont contenus (p. ex. récipients Gastronorm) deviennent chauds en fonctionnement (jusqu'à env. 85 °C) et peuvent provoquer des brûlures.

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

Les aliments maintenus au chaud peuvent provoquer des échaudages.

Face extérieure de l'appareil chaude

La face extérieure de l'appareil devient chaude en fonctionnement.

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

Prescriptions d'hygiène

Lors du maintien au chaud d'aliments, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments.

Changement d'emplacement

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

Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement. Pendant la poussée de l'appareil, les récipients et/ou tablettes Gastronorm pourraient glisser hors de l'appareil.

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

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

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins de stationnement sont mis
- Éviter les chocs
- Ne pas rouler sur des seuils ou des marches
- Ne pas rouler sur des sols inégaux

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Toujours pousser l'appareil à deux mains. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

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

Ne pousser l'appareil qu'avec deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

Mise hors service

Débrancher la fiche secteur

Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Sinon, l'électronique de l'appareil peut être endommagée.

Nettoyage et entretien

Hygiène

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

L'appareil est conforme aux exigences de l'exécution hygiénique H 1.

Intervalle de nettoyage

Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

Méthode de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

Produit de nettoyage pour l'affichage de température

Appareil avec régulation électronique de température

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

N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants (dégâts matériels!):

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

Fiche secteur

Avant de nettoyer l'appareil, tirer la fiche secteur de la prise de courant. L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, il y a danger de mort par électrocution.

Eau de nettoyage, eau de condensation

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

Essuyer intégralement l'eau qui s'est écoulée de l'appareil.

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

Éléments de l'appareil et objets chauds

L'intérieur de l'appareil et les objets qui s'y trouvent peuvent devenir chauds durant le fonctionnement (danger de brûlure!). Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.

Maintenance Freins de stationnement

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins de stationnement.

Faire remplacer le galet défectueux sans traîner 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
- Service après-vente B.PRO

Contrôle répétitif de sécurité électrique

Au moins tous les six mois, faire effectuer un contrôle répétitif de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0702 par un électricien.

Câble de raccordement et fiche secteur

Au moins tous les six mois suivant BGV A 2 ou prescriptions nationales correspondantes, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation Personnes habilitées

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

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

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

Normes et directives

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

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

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

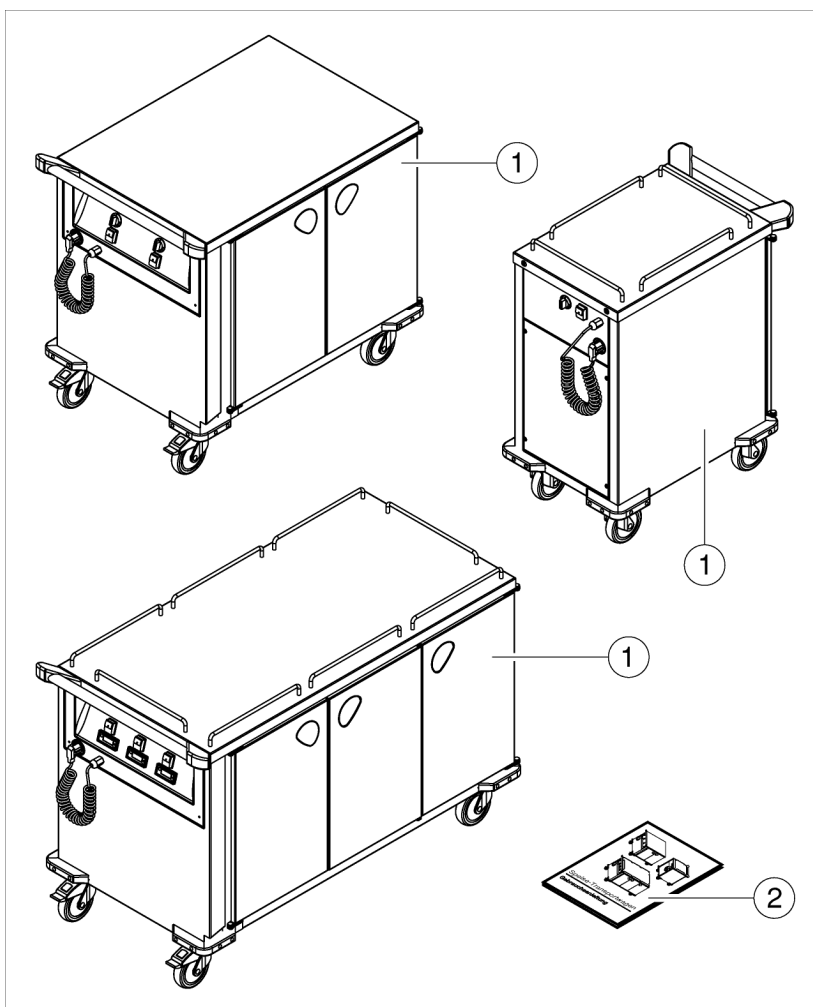
- ☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour dommages de transport éventuels (contrôle visuel).
- Mentionner les dommages de transport sur la lettre de voiture en présence du transporteur (description du défaut).
- Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
- Conserver l'appareil et réclamer avec la lettre de voiture auprès de B.PRO pour les dommages.

– ou –

Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à B.PRO.

- ☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

Etendue de la livraison



- (1) Chariot de transport d'aliments B.PRO STW 1, STW 2 ou STW 3
- (2) Mode d'emploi

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

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus. Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier le contenu de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents à l'intérieur du ou des compartiments et à l'extérieur de l'appareil.

Éliminer le matériel d'emballage

- ☞ Les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage avec mention du numéro du contrat d'élimination. Si le numéro du contrat d'élimination valable n'est pas disponible, celui-ci peut être demandé auprès du service après-vente B.PRO.
- Éliminer le matériel d'emballage de manière compatible avec l'environnement et correcte.

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles

Première mise en service

Température de consigne

Appareil avec régulation électronique de température

- i** L'appareil avec régulation électronique de température est réglé en usine sur une température de consigne de 85 °C. La température dans l'appareil est réglée à cette valeur pendant le fonctionnement de maintien au chaud. Si nécessaire, la température de consigne peut être modifiée.
- ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 16.

Chauffer pour la première fois l'appareil vide

- ↳ Lors de la première mise en service, le matériau isolant qui devient chaud peut provoquer une odeur désagréable. Pour cette raison, nous recommandons de chauffer l'appareil vide pendant env. 2 heures avant la première utilisation.
- ✓ Portes de l'appareil fermées

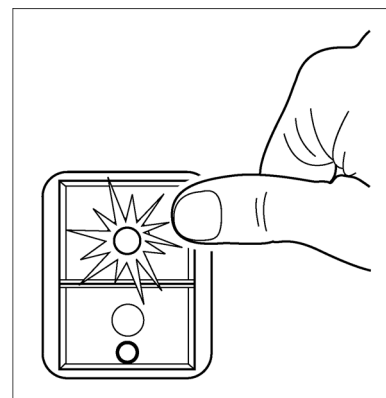
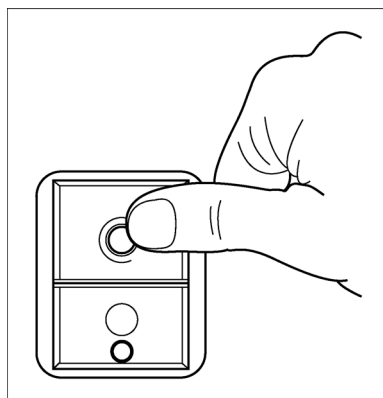
Attention!

Dommage matériel!

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

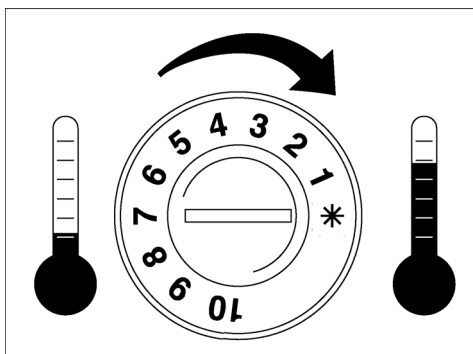
- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil ni sur la face supérieure de l'appareil.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) à l'intérieur de l'appareil.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.
- Enclencher tous les compartiments de l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

La LED d'affichage de fonctionnement est allumée.



Appareil avec régulation mécanique de température

- Tourner le bouton rotatif de tous les compartiments de l'appareil sur le niveau le plus élevé.

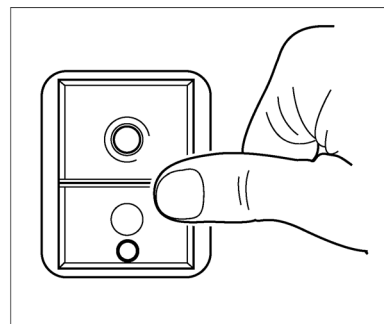
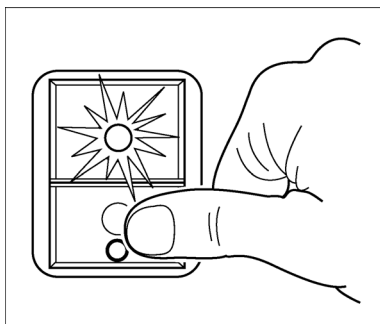


- Chauffer l'appareil pendant env. 2 heures.
-

Appareil avec régulation électronique de température

- Chauffer l'appareil pendant env. 2 heures avec la température de consigne réglée en usine.
-

- Couper tous les compartiments de l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
La LED d'affichage de fonctionnement s'éteint.



- Ventiler les compartiments de l'appareil.
-

Brancher l'appareil

Attention!

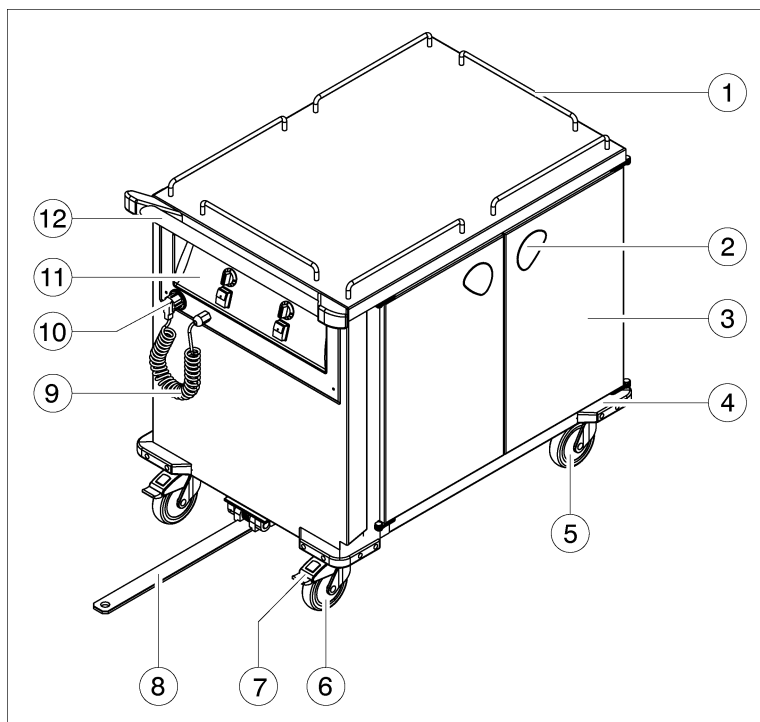
Domage matériel!

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

- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
 - Vérifier qu'il ne se trouve plus de films de protection à l'intérieur du ou des compartiments et à l'extérieur de l'appareil.
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) à l'intérieur de l'appareil.
 - Insérer la fiche dans la prise de courant.
-

Manipulation et fonctionnement

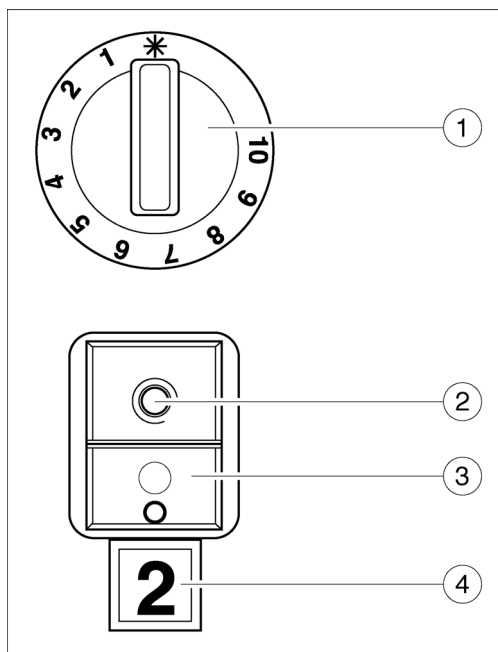
Vue d'ensemble de l'appareil



- (1) Galerie (en option)
- (2) Poignée de porte
- (3) Porte de l'appareil
- (4) Coins de protection contre les chocs
- (5) Roue d'appui (pour STW 1: roue de guidage)
- (6) Roue de guidage
- (7) Frein de stationnement
- (8) Timon (en option)
- (9) Cordon d'alimentation
- (10) Support de fiche secteur
- (11) Régulation de température
- (12) Poignée de poussée

Régulation de température – vue d'ensemble

Régulation mécanique de température

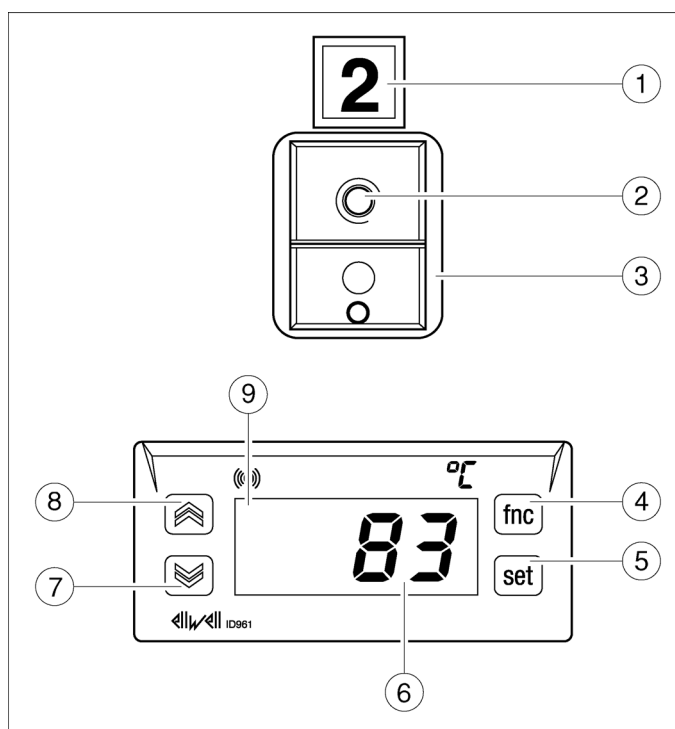


- (1) Bouton rotatif de réglage de la température de consigne dans l'appareil
- (2) LED d'affichage de fonctionnement
- (3) Interrupteur marche/arrêt
- (4) Identification des numéros de compartiments (uniquement pour STW 2 et STW 3)

La régulation mécanique de température s'appuie sur un thermostat à tube capillaire.

La température de consigne désirée dans l'appareil peut être réglée en continu à l'aide du bouton rotatif, séparément pour chaque compartiment. La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale de 85 °C.

Régulation électronique de température



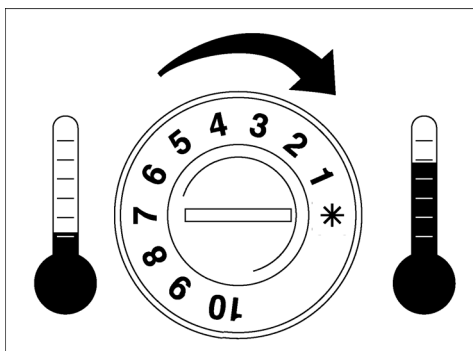
- (1) Identification des numéros de compartiments (uniquement pour STW 2 et STW 3)
- (2) LED d'affichage de fonctionnement
- (3) Interrupteur marche/arrêt
- (4) Touche "fnc": revient au menu précédent.
- (5) Touche "set": affiche la température de consigne (appuyer une fois) et permet la modification de la température de consigne avec les touches "haut" et "bas" (appuyer deux fois).
- (6) Affichage de température
- (7) Touche "bas": diminue la température de consigne.
- (8) Touche "haut": augmente la température de consigne.
- (9) LED "alarme": s'allume en cas d'incident dans l'appareil.

La température de consigne désirée peut être réglée séparément pour chaque compartiment. La régulation de température permet un réglage par pas de 1 degré dans une plage de 30 °C à 85 °C.

Régler la température de consigne

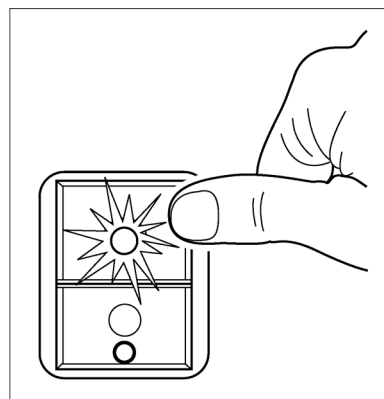
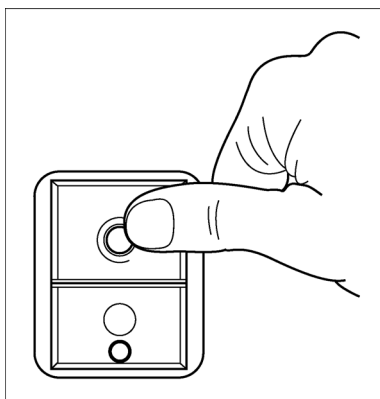
Appareil avec régulation mécanique de température

- Tourner le bouton rotatif du compartiment correspondant de l'appareil sur le niveau désiré.



Appareil avec régulation électronique de température

- Insérer la fiche dans la prise de courant.
 - Enclencher le compartiment désiré de l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- La LED d'affichage de fonctionnement est allumée.



Tous les éléments d'affichage clignotent pendant env. 3 secondes. L'appareil effectue un autodiagnostic. A l'expiration de l'autodiagnostic, la température réelle actuelle dans l'appareil est affichée. La température de consigne peut maintenant être réglée.



- Enfoncer deux fois de suite la touche "set" de la régulation de température du compartiment désiré.

Après avoir appuyé une première fois sur la touche "set", l'indicateur de température affiche *set*, après la deuxième fois la température de consigne actuellement réglée.



- Utiliser la touche "bas" pour diminuer la température de consigne.

– ou –



Utiliser la touche "haut" pour augmenter la température de consigne.

☞ Lorsqu'on maintient la touche "bas" ou la touche "haut" enfoncée, le réglage de la température change en continu. La vitesse de modification augmente lorsqu'on maintient la touche "bas" ou "haut" enfoncée plus longtemps.

■ A la fin du réglage, attendre env. 30 secondes.

L'indicateur de température affiche après 15 secondes **set** et après 30 secondes à nouveau la température réelle actuelle dans l'appareil.

Le dernier réglage de la température de consigne est automatiquement enregistré.

– ou –



Appuyer deux fois de suite sur la touche "fnc".

Après avoir appuyé une première fois sur la touche "fnc", l'indicateur de température affiche **set**, après la deuxième fois la température réelle actuelle dans l'appareil.

Le dernier réglage de la température de consigne est enregistré.

Préchauffer l'appareil

i Si l'appareil doit être utilisé pour maintenir au chaud des aliments, il doit être préchauffé pendant au moins 60 minutes avant d'être chargé d'aliments.

✓ Portes de l'appareil fermées

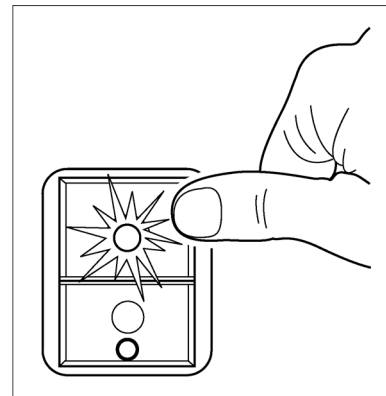
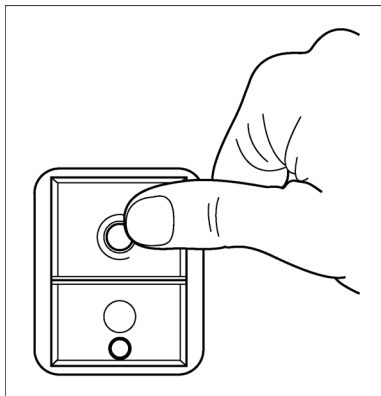
■ Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil ni sur la face supérieure de l'appareil.

■ Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) à l'intérieur de l'appareil.

■ Insérer la fiche dans la prise de courant.

■ Enclencher le ou les compartiments désirés de l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

La LED d'affichage de fonctionnement est allumée.



■ Si nécessaire, modifier la température de consigne.

☞ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 16.

■ Préchauffer l'appareil pendant au moins 60 minutes.

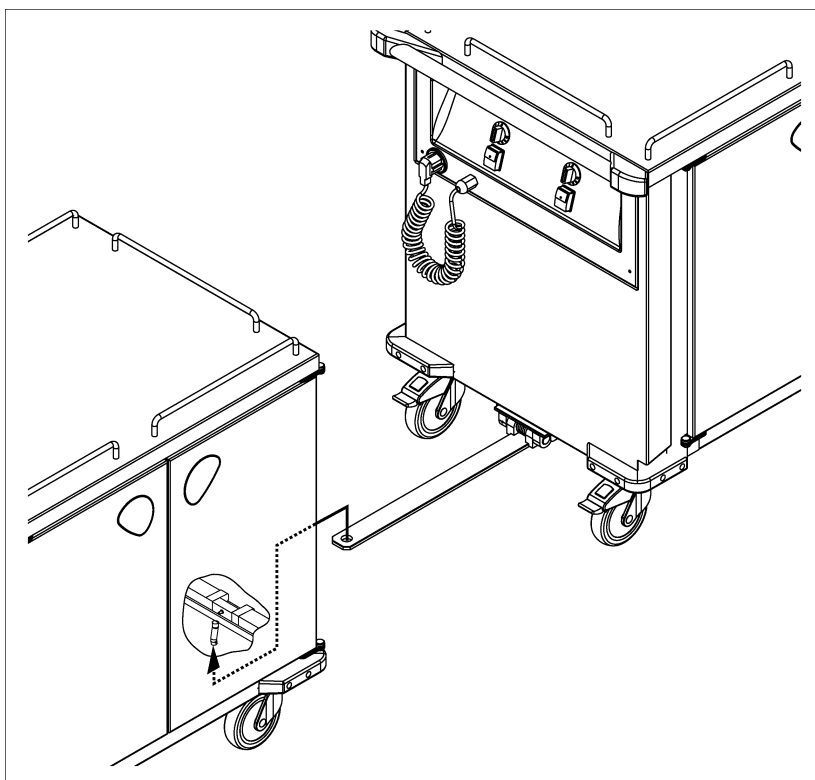
Remplir l'appareil

- ✓ Si l'appareil doit être utilisé pour maintenir au chaud des aliments:
Appareil préchauffé pendant au moins 60 minutes
- ✓ Aliments dans des récipients Gastronorm avec couvercle
- ✓ Les aliments sur les tablettes sont recouverts à l'aide de cloches
- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Insérer les récipients Gastronorm ou les tablettes Gastronorm dans l'appareil.
- Fermer les portes de l'appareil.

Accoupler les chariots

Chariot de transport d'aliments STW 2/3 avec timon

- i** Le timon permet d'accoupler des chariots ainsi équipés pour les changements d'emplacement. Un chariot seul ou des chariots accouplés peuvent être accrochés par le timon à un véhicule tracteur.
- i** En position de repos, le timon est pressé par un ressort contre la paroi latérale de l'appareil. Pour accrocher le timon dans les boulons de fixation de l'autre chariot, on rabat le timon vers le bas.
- Placer le chariot de telle façon que le côté timon d'un chariot soit orienté du côté boulon de l'autre chariot.
- Extraire la goupille de sécurité du goujon (la goupille de sécurité est fixée au chariot par une chaîne).
- Rabattre le timon vers le bas et le guider en dessous du boulon de l'autre chariot.
- Relâcher le timon.

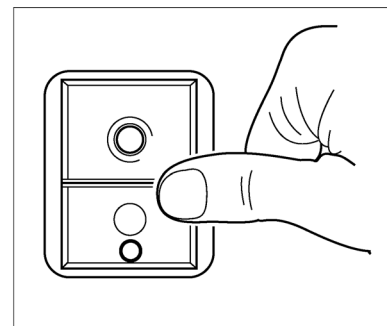
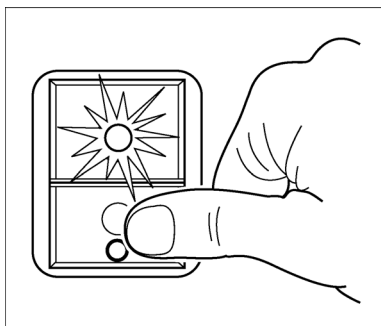


Le ressort pousse le timon vers le haut. Le timon se verrouille dans le goujon.

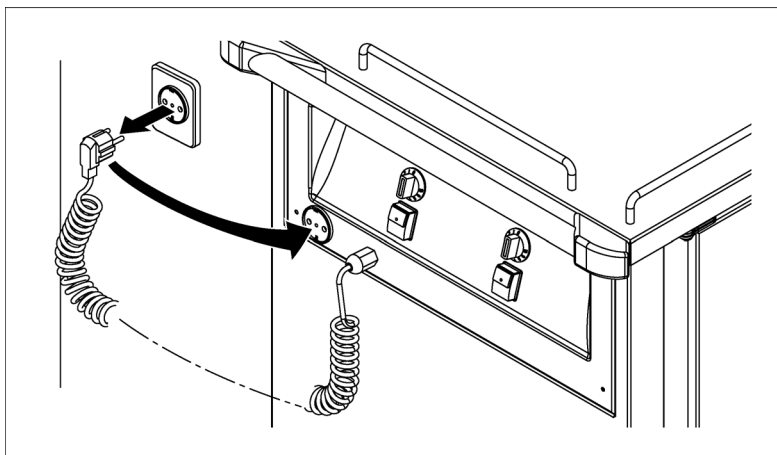
- Insérer la goupille de sécurité dans le trou correspondant du goujon. Le timon est sécurisé.
- i La goupille de sécurité assure le timon accouplé sur le goujon du chariot tracteur. Remettre la goupille de sécurité dans le trou correspondant du goujon après le désaccouplement. Ceci évitera que la goupille de sécurité ne frotte sur le sol et ne se perde.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

- ✓ Portes de l'appareil fermées
- Couper le ou les compartiments désirés de l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. La LED d'affichage de fonctionnement s'éteint.



- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil.



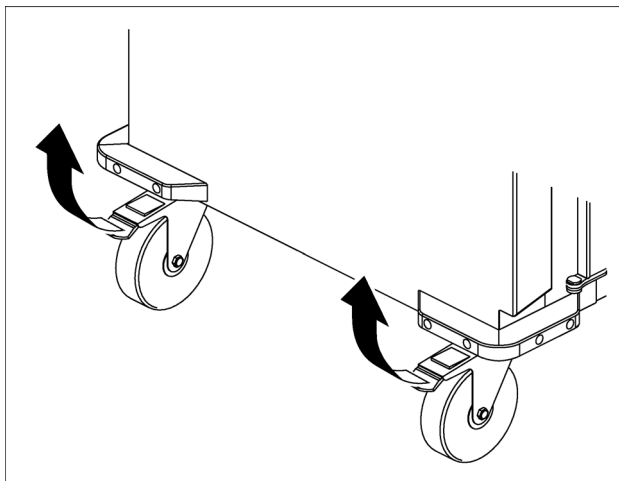
Attention!

Pied coincé!

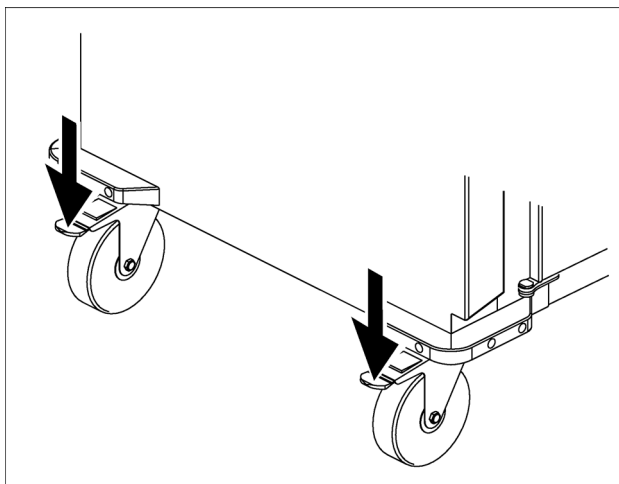
Lors du desserrage et du blocage du frein de stationnement, le pied peut être coincé et blessé.

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

- Desserrer les freins de stationnement.



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



Maintenir des aliments au chaud

- ✓ Appareil préchauffé pendant au moins 60 minutes
- Si l'appareil a été coupé du réseau après le préchauffage (p. ex. après un changement d'emplacement), insérer à nouveau la fiche dans la prise et enclencher le ou les compartiments d'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 16.
- Maintenir les aliments au chaud aussi longtemps que désiré.

Maintenir les aliments froids

- i Le but principal de l'appareil est le maintien au chaud d'aliments. En combinaison avec les plaques eutectiques (accus de réfrigération), l'appareil peut cependant également être utilisé pour maintenir des aliments au froid pendant une courte durée.
- ☞ L'appareil ne convient en aucun cas pour maintenir des aliments froids pendant une longue période. Respecter les normes en vigueur.

Chariots de transport d'aliments B.PRO STW 2, STW 3

- ☞ Il n'est **pas** permis d'utiliser l'appareil simultanément pour maintenir des aliments au froid et au chaud (p. ex. dans le compartiment "1" maintien au froid et dans le compartiment "2" maintien au chaud).

- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
- Après refroidissement préalable, insérer la ou les plaques eutectiques dans l'appareil.
- Fermer les portes de l'appareil.

Enlever les aliments**Avertissement!****L'intérieur de l'appareil est chaud/les récipients Gastronorm sont chauds!**

En fonctionnement de maintien au chaud, l'intérieur de l'appareil et les récipients 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).

**Avertissement!****Aliments liquides chauds!**

Les aliments liquides chauds peuvent déborder du bord du récipient Gastronorm et provoquer des échaudages.

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

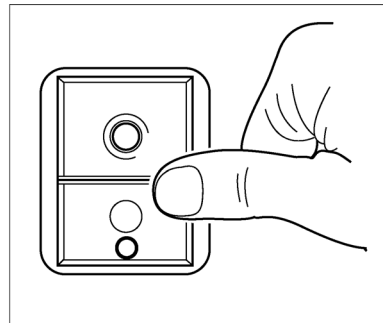
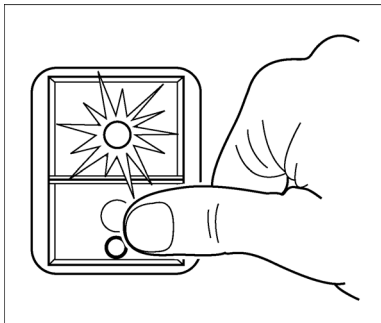
- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Enlever les récipients Gastronorm ou les tablettes Gastronorm.

- ☞ L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.
 - ↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 25.

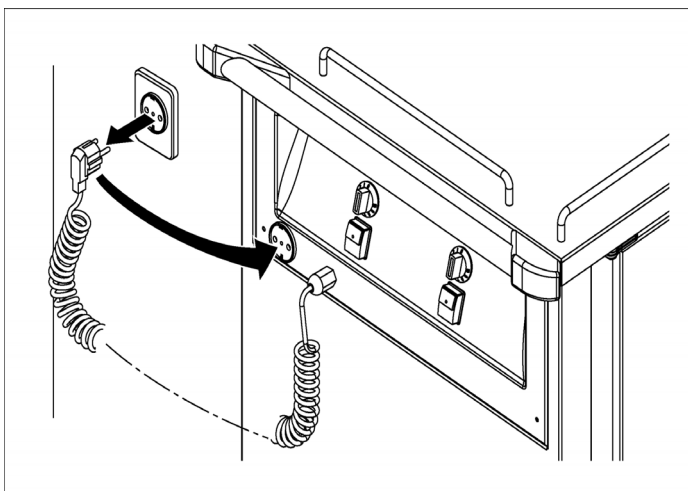
Mise hors service

Mise hors service de l'appareil

- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. La LED d'affichage de fonctionnement s'éteint.



- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



Aide en cas de problème

La LED d'affichage de fonctionnement ne s'allume pas

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> Insérer la fiche dans la prise de courant.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	<ul style="list-style-type: none"> Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 28.
Le fusible de l'installation électrique du bâtiment est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le fusible de l'installation domestique et le remplacer si nécessaire.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 28.

La LED d'affichage de fonctionnement est allumée, mais les aliments ne sont pas suffisamment maintenus au chaud

Cause	Mesure
Le réglage de température est trop faible.	<ul style="list-style-type: none"> Régler une température plus élevée. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 16.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 28.

La LED d'affichage de fonctionnement est allumée, mais le compartiment de l'appareil reste froid

Cause	Mesure
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 28.

L'affichage de température affiche le message "E1" et la LED "alarme" est allumée.

Appareil avec régulation électronique de température

Cause	Mesure
Panne de la sonde électronique de température.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier la sonde de température et le raccordement pour détérioration éventuelle. ■ Le cas échéant, avertir un centre de réparation agréé. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Chapitre "Réparation" à la page 28.
Court-circuit de la sonde électronique de température.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier la sonde de température et le raccordement pour détérioration éventuelle. ■ Le cas échéant, avertir un centre de réparation agréé. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Chapitre "Réparation" à la page 28.

Corrosion de pièces en acier inoxydable

- Enlever les points d'attaque de corrosion.
 - ↳ Sous-chapitre "Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 26.

L'appareil est extérieurement endommagé

- Mettre l'appareil hors service.
 - ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 22.
- Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif.
- Avertir un centre de réparation agréé.
 - ↳ Chapitre "Réparation" à la page 28.

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable	<p>Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler. Maintenir la ou les portes de l'appareil ouvertes lorsqu'il n'est pas en service, afin de permettre la circulation de l'air.</p> <p>Enlever régulièrement les couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines par nettoyage. La corrosion peut trouver son chemin en dessous de ces couches par manque d'air.</p> <p>Ne pas laisser les pièces en acier inoxydable en contact prolongé avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Le contact avec ces substances peut provoquer de la corrosion. Les vapeurs d'acide, qui se développent lors du nettoyage des carrelages, peuvent également être source de corrosion.</p> <p>Ne pas blesser la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec d'autres métaux. Les restes de métaux étrangers forment des composés chimiques qui peuvent provoquer de la corrosion.</p> <p>Éviter dans tous les cas le contact avec le fer et l'acier. Lorsque de l'acier inoxydable est mis en contact avec de l'acier (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse), ceci peut donner lieu à une forte corrosion.</p>
Intervalle de nettoyage	<p>L'appareil doit être nettoyé à fond après chaque utilisation.</p>
Méthodes de nettoyage	<p>La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide.</p> <p>Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).</p> <p>Toutes les autres méthodes de nettoyage doivent être autorisées par B.PRO. Les appareils à jet de vapeur et les nettoyeurs à haute pression ne sont pas autorisés.</p>
Produit de nettoyage	<p>Produit de nettoyage pour salissures légères:</p> <ul style="list-style-type: none">• Produit de vaisselle• Chiffon de nettoyage doux• Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau) <p>Produit de nettoyage pour salissures fortes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. DeepClean Stainless Steel Appareil avec régulation électronique de température <p>👉 Le couvercle en plastique de l'affichage de température ne peut pas être nettoyé avec des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable, sous peine de griffer la surface.</p>

Nettoyer l'appareil

- Tirer la fiche secteur de la prise de courant et l'insérer dans le support de la fiche.
- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après l'utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, rincer avec beaucoup d'eau.

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

Nouveaux points d'attaque de corrosion

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

Points d'attaque de corrosion anciens/importants

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

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



Avertissement!

Substances corrosives!

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

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

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

Maintenance

Contrôler les freins de stationnement

- ☞ L'efficacité des freins de stationnement doit être contrôlée après chaque changement d'emplacement de l'appareil.
- Serrer les freins de stationnement.
- Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!).
- Faire remplacer le galet défectueux sans traîner 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
 - Service après-vente B.PRO

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

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

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

- Au moins tous les 6 mois suivant BGV A3 ou prescriptions nationales correspondantes, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

Personnes habilitées

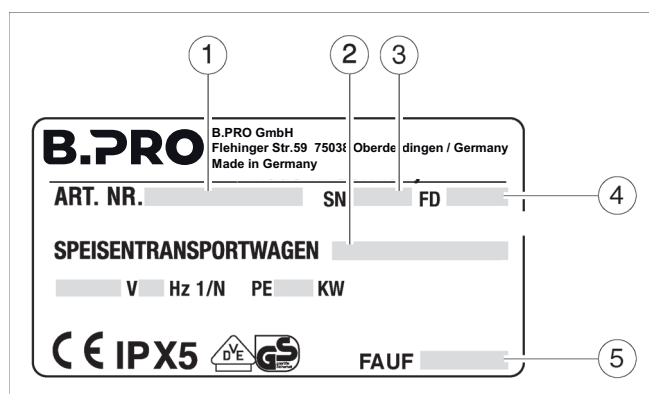
☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service après-vente bpro-solutions.comscripton de défaut

Pour recenser le défaut, le service après-vente B.PRO a besoin des indications suivantes se trouvant sur la plaque signalétique:

- Numéro d'article
- Modèle
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

La plaque signalétique se trouve près des éléments de commande.



- (1) Numéro d'article
- (2) Modèle
- (3) Numéro de série
- (4) Date de fabrication
- (5) Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

Pièces de rechange

Sont requis lors de la commandes de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
- Numéro d'article
- Date de fabrication de l'appareil
- Quantité

☞ Voir CD-ROM de maintenance et la documentation de maintenance (à obtenir auprès du service après-vente B.PRO).

Adresse B.PRO GmbH
 Flehinger Straße 59
 75038 Oberderdingen
 GERMANY
 Phone +49 (0)7045 44 - 81416
 Fax +49 (0)7045 44 - 81508
 Email service@bpro-solutions.com
 Internet www.bpro-solutions.com

Elimination

Mise au rebut de l'appareil



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

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

A titre de rappel de cette situation, l'appareil porte le symbole ci-contre selon DIN EN 50419, identification d'appareils électriques et électroniques selon l'article 11(2) de la directive 2002/96/CE (DEEE). En outre, d'autres particularités nationales spécifiques sont le cas échéant à prendre en compte lors de l'élimination.

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

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

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

☞ Sous-chapitre "Adresse" à la page 30.

Données techniques

Données générales Dimensions, poids et capacité (modèle standard)

Modèle	Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg	Charge utile max. en kg
STW 1	745	505	915	39,5	100
STW 2	1009	714	915	68,5	150
STW 3	1379	714	915	97	200

Capacité: récipients Gastronorm par compartiment de l'appareil

Récipients GN	Variantes de remplissage (chaque colonne constitue une variante de remplissage)																	
GN 1/1 – 200	2	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 150	-	1	1	-	-	-	3	2	2	1	1	1	1	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 100	-	1	-	2	1	-	-	1	-	3	2	1	-	4	3	2	1	-
GN 1/1 – 55	1	-	2	1	3	5	-	1	3	-	2	4	6	1	3	5	7	9

Température, intérieur du compartiment

30 °C à 85 °C

Nombre de moulures d'appui

9 paires par compartiment

Ecartement des moulures d'appui

57,5 mm

Données électriques Valeurs de raccordement

Modèle	Tension	Puissance
STW 1	220 à 240 V ~, 50 Hz	400 W
STW 2	220 à 240 V ~, 50 Hz	1000 W
STW 3	220 à 240 V ~, 50 Hz	1500 W

Degré de protection

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

Environnement**Conditions d'environnement – exploitation**

Température: 15 °C à 32 °C
 Humidité de l'air relative: sans condensation

Conditions d'environnement – stockage, transport

Température: -10 °C à 40 °C
 Humidité de l'air relative: sans condensation

Emissions

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




Matériau

Acier inoxydable 18/10

Références pour la commande

STW 1	Numéro d'article:	572 158
STW 2	Numéro d'article:	572 159
STW 3	Numéro d'article:	572 160
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 151

Accessoires

Tablettes Gastronorm	Numéros d'article:	 Liste de prix B.PRO
Récipients Gastronorm	Numéro d'article:	 Liste de prix B.PRO
Plaques eutectiques	Numéro d'article:	 Liste de prix B.PRO
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	Numéro d'article:	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	Numéro d'article:	511 895
CD-ROM de service après-vente	Numéro d'article:	572 123

Normes, directives, sigle de qualité

DIN 18865-9: Appareils pour grandes cuisines, installations de distribution, intérieurs d'armoires en exécution standard et spéciale hygiène.

DIN 18867-7: Appareils pour grandes cuisines – appareils mobiles – chariots de transport et de distribution d'aliments

DIN EN 60529: Degrés de protection de l'enveloppe (code IP).

EN 60335-1: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 1: Exigences générales.

EN 60335-2-49: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 2: Exigences particulières pour étuves électriques à usage industriel.

Règlement DGUV 110-003: Règles de sécurité et de protection de la santé pour les travaux dans les cuisines.

BGV A3 (VBG 4): Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

~~2~~ 2

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS