



eco plus hot

Traduction française de la notice d'utilisation originale
numéro d'article 4000402 / 4000442



eco plus

Conteneur de transport d'aliments avec système de perçage numéro d'article 4000442



Conteneur de transport d'aliments, d'aliments diététiques et d'aliments légers à chaud

y compris lame chauffante type H – BM R 0026, 240 W, 220-240 V, 50 Hz



Chauffage actif au moyen d'une lame chauffante numéro d'article 4000743

Sommaire

	1
1 Généralités	3
1.1 Explication des symboles	3
1.2 Conditions de garantie	4
1.3 Modifications techniques	4
2 Consignes de sécurité	5
2.1 Consignes de sécurité générales	5
2.2 Utilisation conforme du conteneur de transport d'aliments	5
2.3 Utilisation non conforme	5
2.4 Utilisation de la lame chauffante numéro d'article 4000743	5
2.5 Transport et placement approprié	6
2.6 Personnel	7
3 Utilisation	7
3.1 Avant l'utilisation	7
3.2 Avant le raccordement	7
3.3 Montage de la lame chauffante	8
3.4 Raccorder / mettre en marche le conteneur de transport d'aliments	8
3.5 Utilisation / alimentation	9
3.6 Transport par personnes	11
3.7 Transport par véhicules	11
3.8 Retrait des récipients GN / distribution des aliments	12
3.9 Après l'utilisation	12
3.10 Nettoyage / entretien	13
4 Stockage	14
	14
5 Démontage et montage	14
5.1 Démontage et montage du clip de fixation numéro d'article 8002232	14
5.2 Montage et démontage de l'élément de chauffage numéro d'article 4000743	15
6 Maintenance / réparation	15
7 Données techniques	16
8 Pièces de rechange	17
8.1 Accessoires optionnels	18
9 Déclaration de conformité	19

1 Généralités



Lisez et respectez le mode d'emploi avant l'utilisation. Si vous avez des raisons de faire des réclamations justifiées pendant la période de garantie, celles-ci seront traitées gratuitement. La garantie peut être invoquée avec le justificatif de vente qui porte la date d'achat.



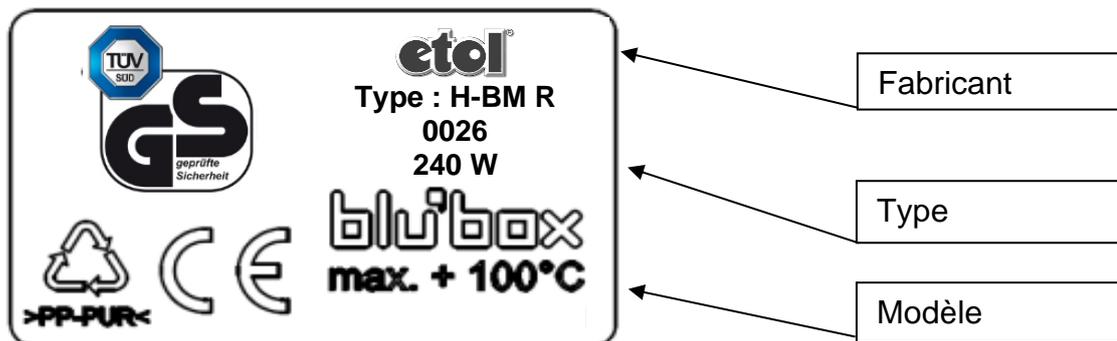
Nous vous prions de faire immédiatement une réclamation auprès de l'entreprise de transport en cas de dommages dus au transport et de faire confirmer ces dommages sur les documents d'expédition.

Vous pouvez également télécharger la présente notice d'utilisation sous www.etol.de dans la zone de téléchargement technique des matières plastiques.

1.1 Explication des symboles

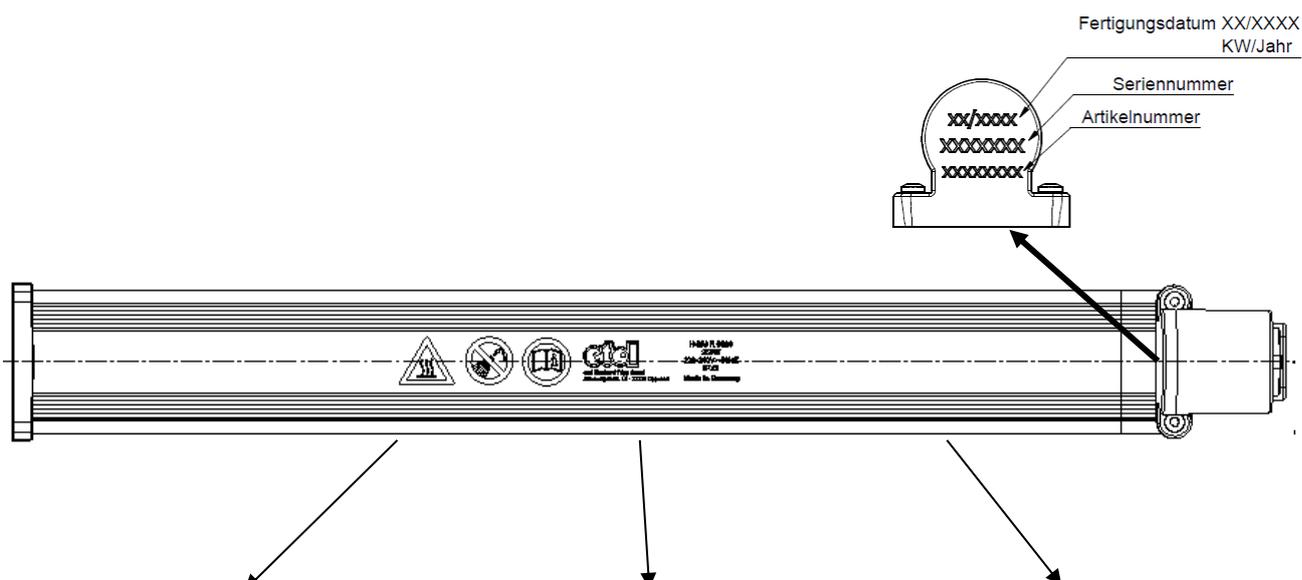
	Note / attention
	Danger de choc électrique
	Danger dû à la surface chaude
	Respecter la notice d'utilisation
	Ne pas éclabousser avec de l'eau

Plaque signalétique du conteneur de transport numéro d'article 4000402/4000442



CE – Le conteneur de transport d'aliments est conforme aux directives européennes (voir la déclaration de conformité)

Plaque signalétique de la lame chauffante numéro d'article 4000743



Symbole	Fabricant	Plaque signalétique
	 etol Eberhard Tripp GmbH Allerheiligenstr. 12 77728 Oppenau	H – BM R 0026 240 W 220-240 V ~ 50 HZ IPX3 Made in Germany

1.2 Conditions de garantie

Les délais de garantie légaux sont applicables.

1.3 Modifications techniques

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications dans l'intérêt du progrès technique.

2 Consignes de sécurité

2.1 Consignés de sécurité générales

Le conteneur isotherme sert **UNIQUEMENT** à garder au chaud et à transporter des plats préparés, aliments diététiques et aliments légers à chaud. Le conteneur isotherme avec lame chauffante sert à garder les aliments activement au chaud avant et après le transport. Tenez les enfants à l'écart du conteneur de transport d'aliments.

Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de connexion identique, celui-ci est disponible auprès du fabricant ou du revendeur.

2.2 Utilisation conforme du conteneur de transport d'aliments

Utilisez le conteneur de transport d'aliments uniquement :

- En combinaison avec des récipients GN appropriés. Ceux-ci doivent être fermés avant le transport par un couvercle à enficher.
- Pour garder à chaud les aliments chauds.

2.3 Utilisation non conforme

Utilisation non conforme :

- Transport à couvercle ouvert
- Transport avec chauffage raccordé
- En tant que chauffage des locaux
- Cuisson des aliments
- Chauffage des aliments froids
- Nettoyage de la lame chauffante à l'eau ou aux jets de vapeur
- Aliments contenant des quantités importantes de boissons alcoolisées difficiles à digérer
- Chauffer ou garder à chaud d'autres éléments ou objets
- Utilisation en tant qu'aide à l'ascension / comme rangement, etc.
- Transport d'aliments sans récipients GN appropriés
- Toute manipulation non conforme (jeter le conteneur, les chauffages ou le couvercle) peut causer des dommages importants.

La responsabilité du fabricant / fournisseur **N'est PAS** engagée pour les dommages en résultant.

2.4 Utilisation de la lame chauffante numéro d'article 4000743

Utilisez la lame chauffante exclusivement :

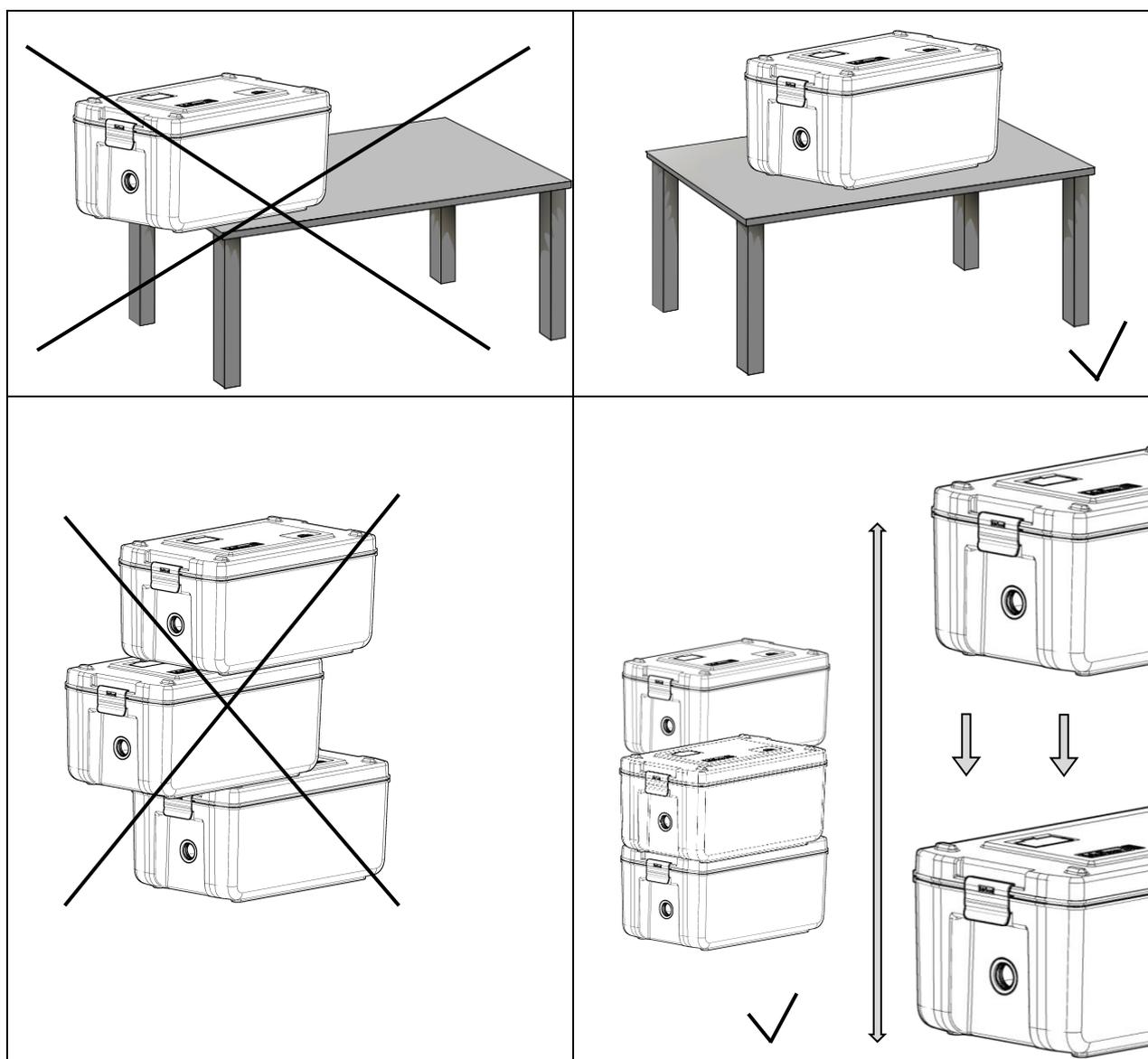
- en combinaison avec le conteneur isotherme blu'box 26 eco plus numéro d'article 4000442 prévu à cet effet.
- avant et après le transport du conteneur isotherme.
- dans des pièces fermées ou des abris secs et protégés contre la pluie, et **UNIQUEMENT** lorsque vous pouvez garantir que les raccordements électriques existants peuvent être tenus à sec.

2.5 Transport et placement approprié

NE déplacez le conteneur de transport d'aliments **QU'**à l'aide des poignées encastrées ou des moyens de transport prévus à cet effet.

Fixez le conteneur de transport d'aliments en respectant les éléments suivants avant la dépose ou l'installation et la mise en service du chauffage :

- Mise en place d'un support sec, stable, plan et antidérapant.
- Assurez que l'accès est libre (élimination d'éventuels obstacles).
- Empilez les conteneurs de transport d'aliments en bonne et due forme avec les serrures d'empilage de la partie inférieure – du sol dans les coins de fixation.
- Placez le conteneur de transport d'aliments dans une position non basculante.
- **N'utilisez QUE** des rallonges multiprises en état technique impeccable.
- Protégez les câbles d'appareil et la rallonge multiprise contre le déplacement et la chute.



2.6 Personnel

L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé et qualifié.



Le conteneur de transport d'aliments ne doit être utilisé qu'en état technique impeccable.
NE PAS mettre en marche des chauffages endommagés, informer le fournisseur.

3 Utilisation

3.1 Avant l'utilisation

Nettoyez l'appareil soigneusement avant toute utilisation (possibilité d'une désinfection thermique temporaire jusqu'à +130 °C). Le conteneur de transport d'aliments est entièrement lavable au lave-vaisselle **SANS** chauffage. Pour le nettoyage des conteneurs, utilisez exclusivement des nettoyants appropriés tels que etolit 3000 ou 8000 ou des détergents commerciaux.

Le chauffage peut être nettoyé avec un chiffon de nettoyage doux et humide.

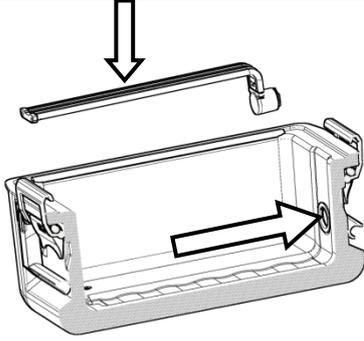
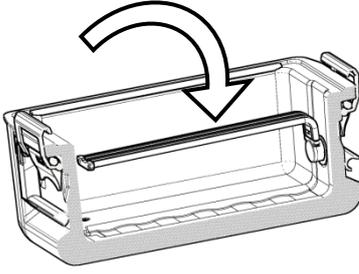
3.2 Avant le raccordement



Les valeurs de raccordement doivent être conformes à celles indiquées sur la plaque signalétique. Établissez une connexion parfaite avec le système d'alimentation électrique.
N'utilisez pas une rallonge dans les pièces humides.
N'utilisez des prises dans les pièces humides **QU'**à une hauteur de 1 m.
NE PAS utiliser en plein air.

La blu'box 26 plus hot chauffée a une tension de service de **1 N AC 220-240 V 50 Hz.**

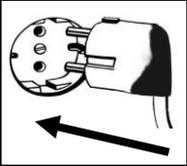
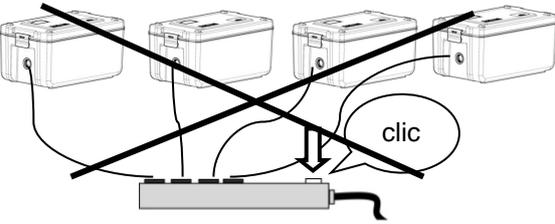
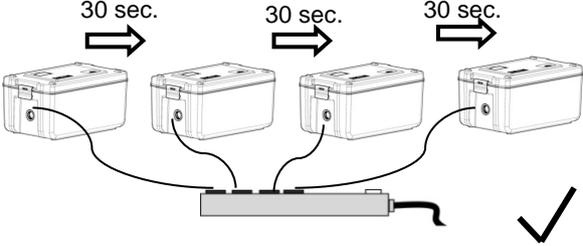
3.3 Montage de la lame chauffante

	 <p>180°</p>	
<p>Tournez la lame chauffante à l'envers et poussez-la dans l'ouverture du conteneur.</p>	<p>Tournez la lame chauffante de 180°.</p>	<p>Vérifiez la bonne stabilité de la lame chauffante, elle doit se trouver dans le creux du fond du conteneur.</p>

3.4 Raccorder / mettre en marche le conteneur de transport d'aliments

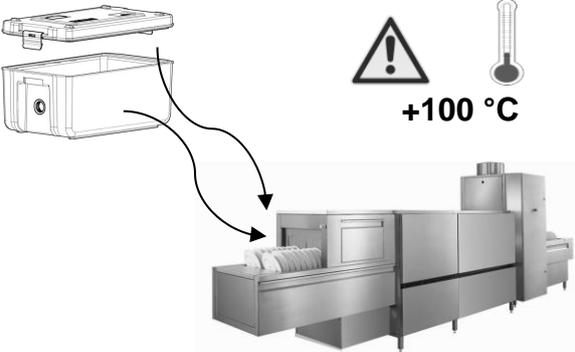
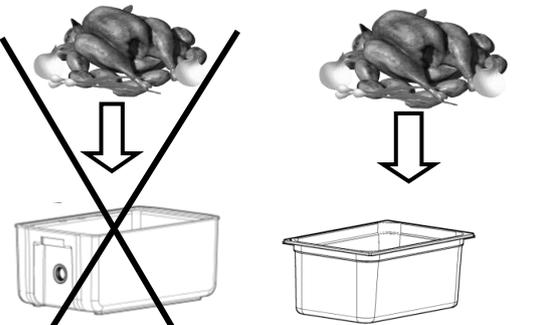
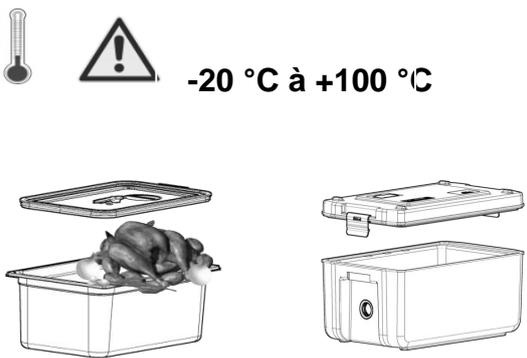
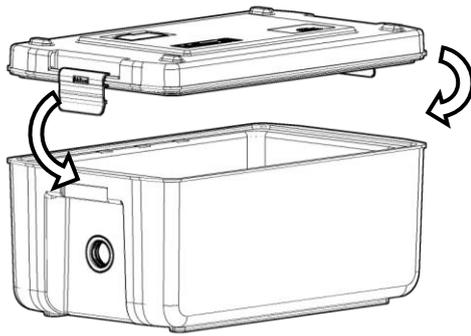
Veillez à la position stable de la lame chauffante (voir page 7 point 3.3).

Mettez le conteneur de transport d'aliments dans une position appropriée (voir consignes de sécurité).

 <p>Câble de raccordement Numéro d'article 8003629</p> <p>Raccordez le câble de raccordement numéro d'article 8003629 au chauffage.</p>	<p>Câble de raccordement type H05RN – des F3G1,0²</p> <p>10/16 ampères 1N AC 220-240 V 50 HZ</p>  <p>Raccordez MAINTENANT le câble de raccordement à l'alimentation électrique, le chauffage commence à travailler.</p>
 <p>L'allumage de plusieurs chauffages en même temps risque le déclenchement des fusibles de réseau.</p>	 <p>Raccordez plusieurs chauffages l'un après l'autre à un intervalle d'env. 30 secondes.</p>

3.5 Utilisation / alimentation

Utilisation / explication

 <p>Nettoyez soigneusement le conteneur avant l'utilisation, la température du lave-vaisselle NE doit PAS dépasser +130 °C.</p>  <p>La lame chauffante NE doit PAS être nettoyée au lave-vaisselle, nettoyez-la UNIQUEMENT avec un chiffon humide.</p>	 <p>GN 1/1, 200 mm ✓</p> <p>Transportez les aliments exclusivement dans des récipients GN, PAS dans le conteneur lui-même.</p>
 <p>GN 1/1, 200 mm</p> <p>Fermez les récipients GN avec le couvercle à enficher et accrochez-les dans la boîte.</p> <p>Plage d'utilisation de température : -20 °C à +100 °C</p>	 <p>Fermez la boîte comme illustré sous point 5.1 page 14, avec les clips de fermeture numéro d'article 8002232 sur les deux côtés.</p>

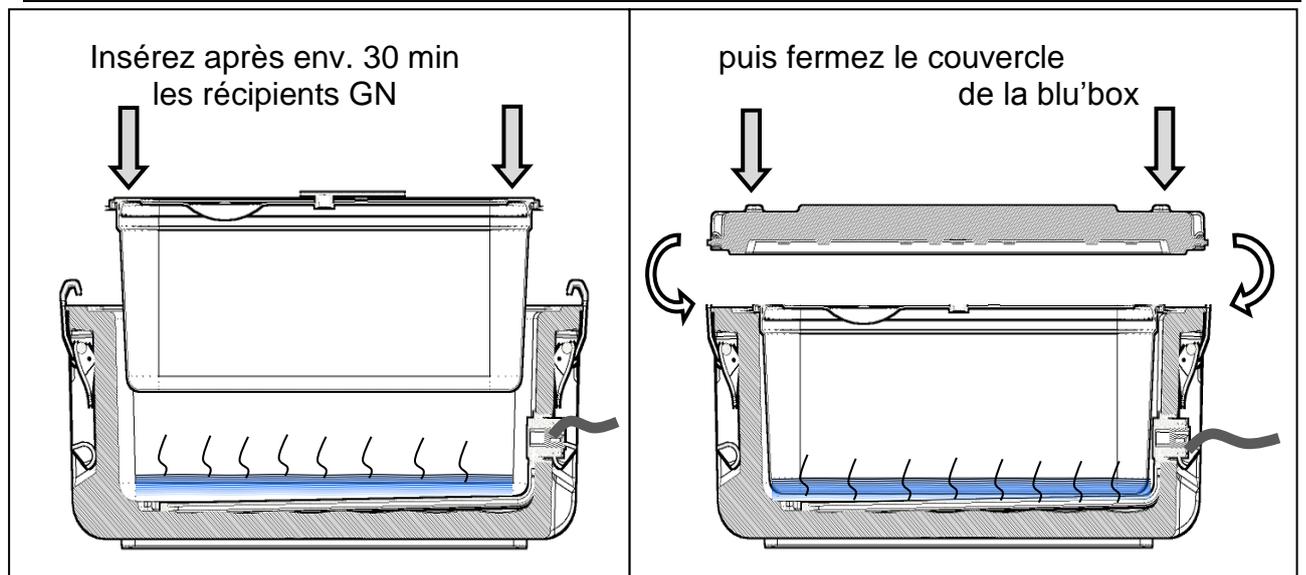
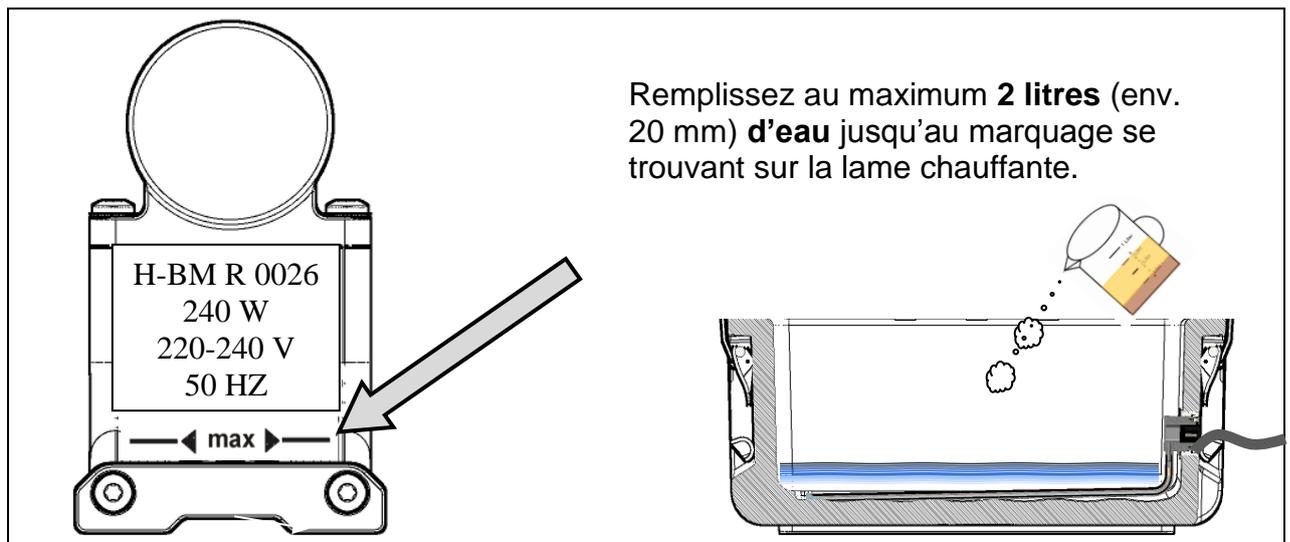
Raccordez maintenant le câble de raccordement à une prise secteur 220-240 volts qui est fusionnée à 10/16 ampères. Maintenant la blu'box 26 plus hot est prête à l'emploi, la température se régule d'elle-même à env. +125 °C (élément de chauffage PTC). La blu'box 26 plus hot peut être chauffée selon le principe du bain-marie (recommandé) ainsi qu'en mode sec.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de préchauffer le conteneur de transport d'aliments pendant env. 30 minutes avant l'insertion des récipients GN. Puis maintenez fermé avec le couvercle. Mettez **UNIQUEMENT** des aliments chauds dans des récipients GN fermés dans le conteneur.

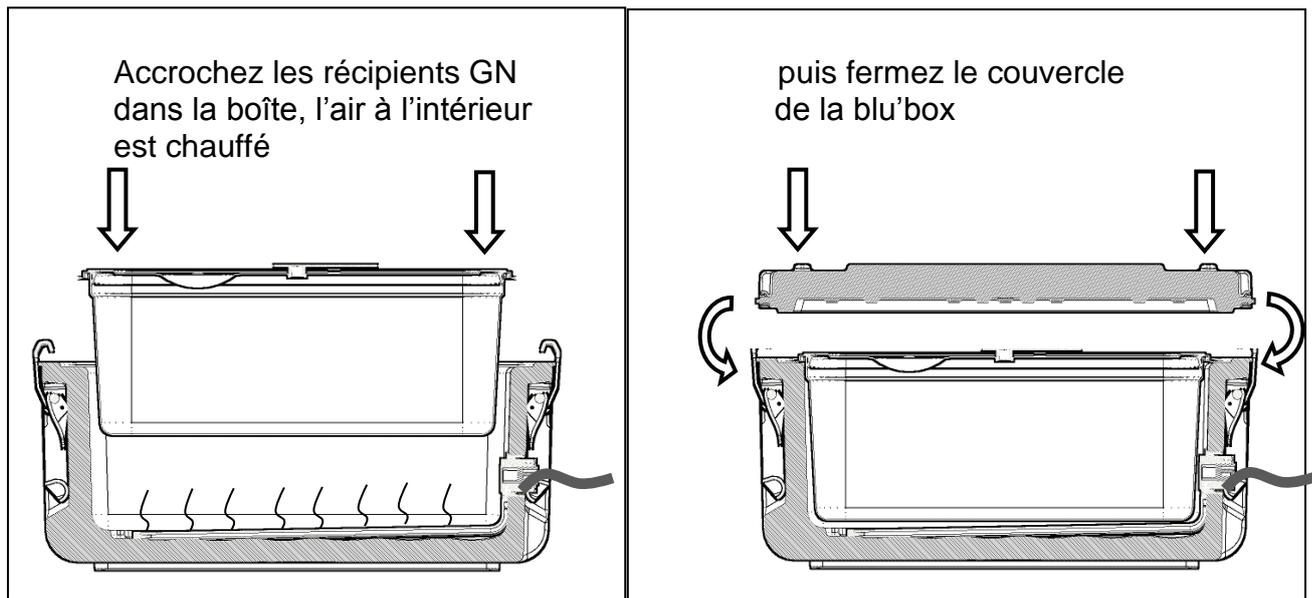


Les surfaces métalliques à l'intérieur deviennent chaudes pendant le service. Ces pièces **NE** doivent être touchées **QU'**avec un équipement de protection approprié. Portez un équipement de protection approprié contre les brûlures et les échaudures.

- Principe du bain-marie



- **Mode sec**

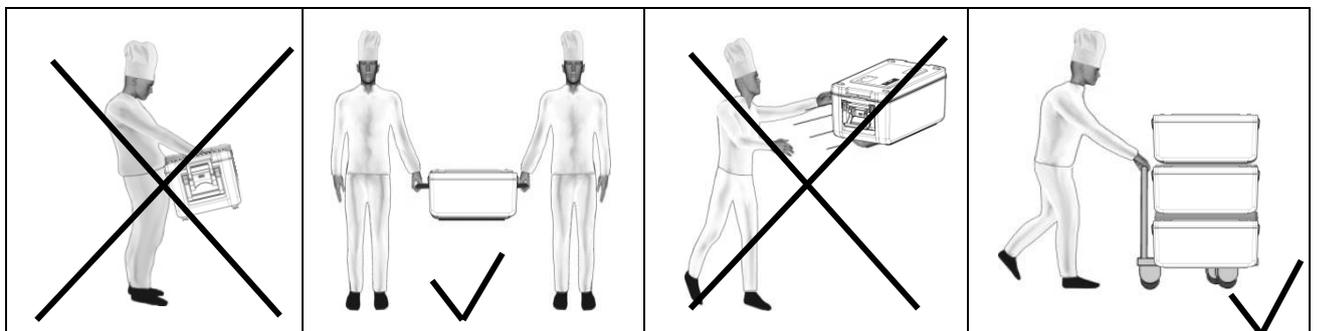


NOTE : En mode sec, l'efficacité se détériore considérablement !

ATTENTION : Un nettoyage humide de la prise de la lame chauffante n'est en aucun cas recommandé !
Essuyez la lame chauffante avec un chiffon humide.

La blu'box 26 peut être utilisée sans lame chauffante pour le transport d'aliments passif.
Procédure : Retirez la lame chauffante selon les dispositions et puis fermez le système de perçage pour le chauffage avec le bouchon de fermeture numéro d'article 8007410.

3.6 Transport par personnes



3.7 Transport par véhicules

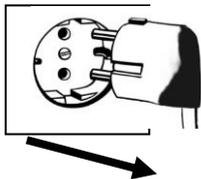
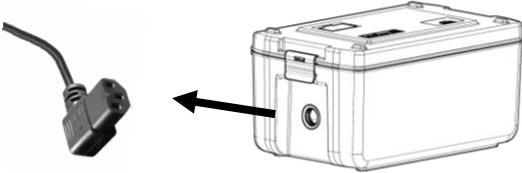


Pour le transport dans des véhicules, les règles générales sur l'arrimage des charges sont applicables. Les conteneurs de transport d'aliments **NE** doivent **PAS** être transportés dans un véhicule sans être arrimés.

3.8 Retrait des récipients GN / distribution des aliments

	<p>VEILLER à la bonne stabilité des conteneurs de transport d'aliments. NE PAS empiler plus de 4 conteneurs l'un sur l'autre.</p>
	<p>NE PAS déposer les récipients GN sur les conteneurs de transport d'aliments (risque de brûlure par le contact avec la lame chauffante).</p>
	<p>Lors de la distribution des aliments ainsi que le retrait des récipients GN, il faut veiller à ce que les liquides (sauces, etc.) N'entrent PAS en contact avec les fiches.</p>

3.9 Après l'utilisation

	<p>Débranchez le câble de raccordement numéro d'article 8003629 de l'alimentation électrique 10/16 ampères 1N AC 220-240 V 50 HZ</p>
	<p>Débranchez le câble de raccordement numéro d'article 8003629 de la lame chauffante.</p>
 	<p>NE touchez PAS la lame chauffante sans porter un gant de protection, cela peut causer des brûlures. Après l'utilisation, la lame chauffante doit encore refroidir.</p>
 	<p>Retirez la lame chauffante du conteneur avec une rotation de 180° (voir page 7).</p>

03.10 Nettoyage / entretien



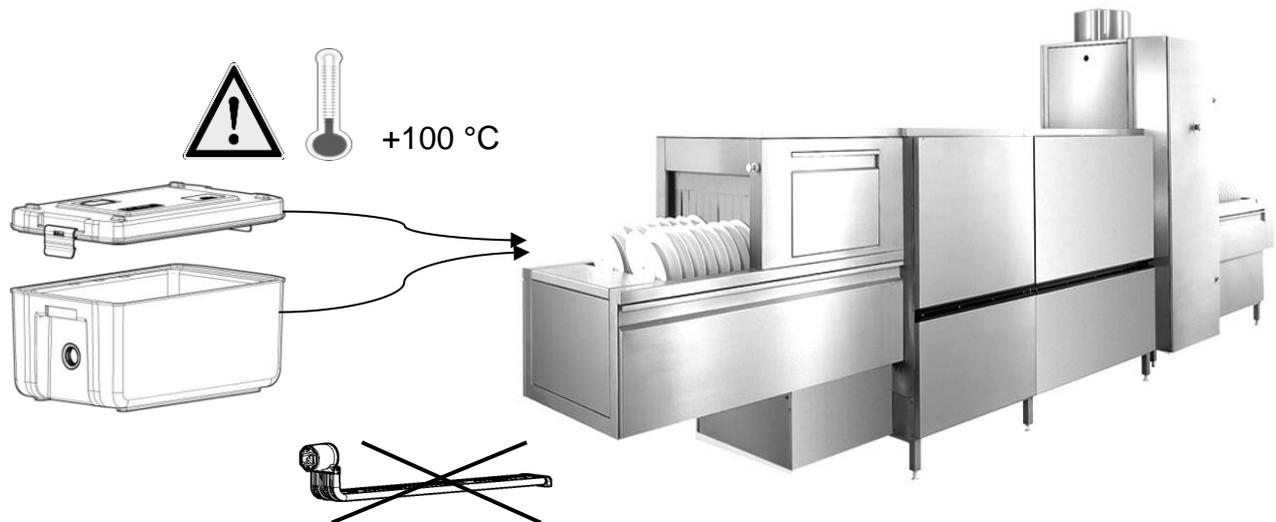
Avant le nettoyage du conteneur, retirez la fiche secteur, laissez refroidir le chauffage, tournez le chauffage de 180° et retirez-le.

Nettoyez soigneusement votre conteneur de transport d'aliments – notamment son intérieur. Les impuretés, le sel et les dépôts de calcaire peuvent causer des dommages par corrosion pour lesquels le fabricant n'est PAS responsable.

Le conteneur de transport d'aliments est entièrement lavable au lave-vaisselle. Pour le nettoyage, nous recommandons etolit 3000 et 8000. Veuillez éviter l'utilisation des nettoyeurs haute pression dans la mesure où ceux-ci dépassent les températures de travail de +130 °C.

Le conteneur **NE** doit être lavé au lave-vaisselle **QUE SANS CHAUFFAGE**.

Pour nettoyer le chauffage, l'essuyez avec un chiffon humide **UNIQUEMENT**. **NE** lavez **PAS** le chauffage au lave-vaisselle.



NE lavez **PAS** la lame chauffante au lave-vaisselle.

- **Nettoyage – lame chauffante**



EVITEZ tout contact de la fiche avec des liquides !

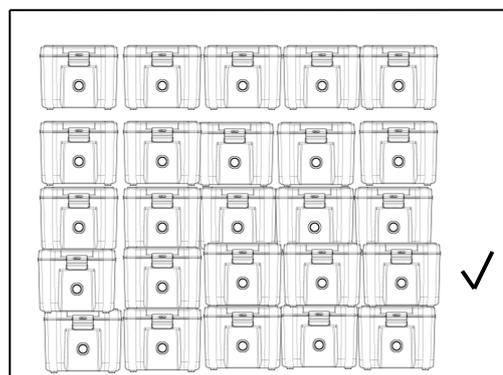
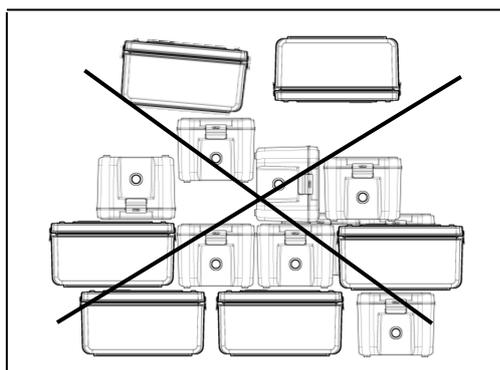
Essuyez la lame chauffante avec un chiffon humide.

Détartrage des lames chauffantes :

- Acide citrique à 5 % ;
- Laissez agir pendant env. 30 minutes à env. 50 °C ;
- Rincez à l'eau claire ;
- Laisser sécher.

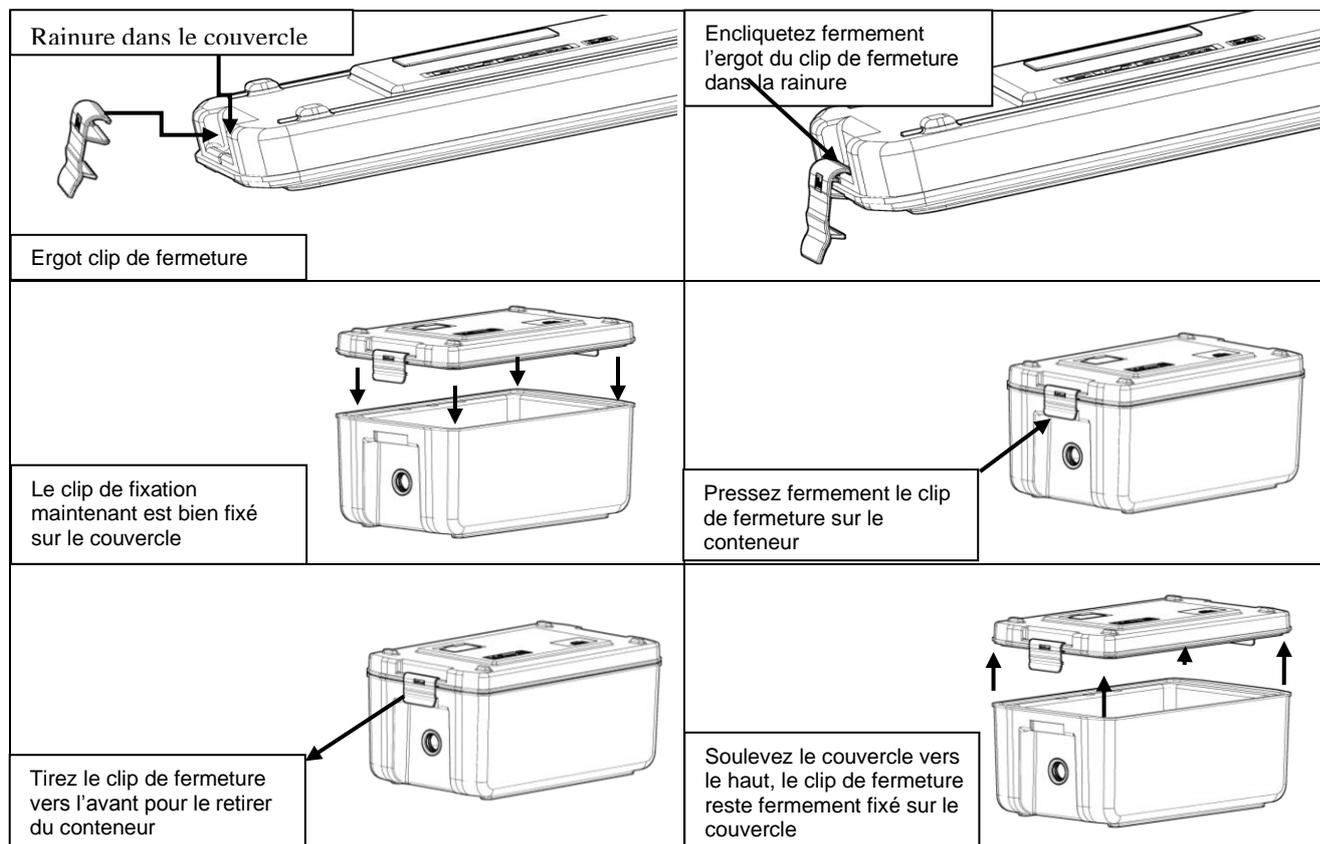
4 Stockage

Les conteneurs de transport d'aliments doivent être empilés correctement les uns sur les autres et être stockés dans des locaux propres et secs (voir également page 13). Lorsque le conteneur de transport d'aliments est déplacé d'un local de stockage froid dans une cuisine, une condensation de l'humidité contenue dans l'air ambiante se produit sur la surface du conteneur de transport d'aliments. En cas de raccordement du conteneur de transport d'aliments, le film d'humidité risque de déclencher un court-circuit ou un choc électrique. Ne mettez en marche le chauffage que si la température ambiante est atteinte. **UNIQUEMENT 5** conteneurs de transport d'aliments doivent être empilés les uns sur les autres.

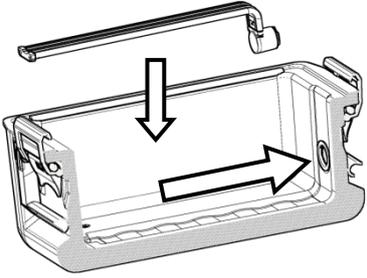
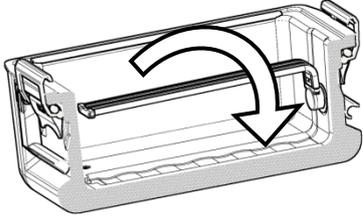
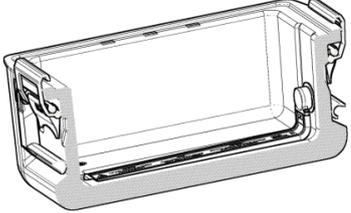


5 Démontage et montage

5.1 Démontage et montage du clip de fixation numéro d'article 800232



5.2 Montage et démontage de l'élément de chauffage numéro d'article 400743

		
<p>Tournez la lame chauffante à l'envers et poussez-la dans l'ouverture du conteneur.</p>	<p>Tournez la lame chauffante de 180°.</p>	<p>Vérifiez la bonne stabilité de la lame chauffante, elle doit se trouver dans le creux du fond du conteneur.</p>

6 Maintenance / réparation

Une inspection selon la règle 3 de la *DGUV* [Assurance accidents légale allemande] doit être effectuée régulièrement par le personnel autorisé.

Réclamation :

Prière d'indiquer le type d'appareil et le numéro d'appareil pour toute réclamation.

La réparation de la lame chauffante **NE** doit **PAS** être effectuée par vous-même.

Le conteneur de transport d'aliments avec lame chauffante doit **UNIQUEMENT** être réparé par le personnel etol.

L'ouverture de la lame chauffante annulera toute garantie, toute responsabilité est exclue. Pour la réalisation des travaux de réparation, veuillez informer le fabricant.

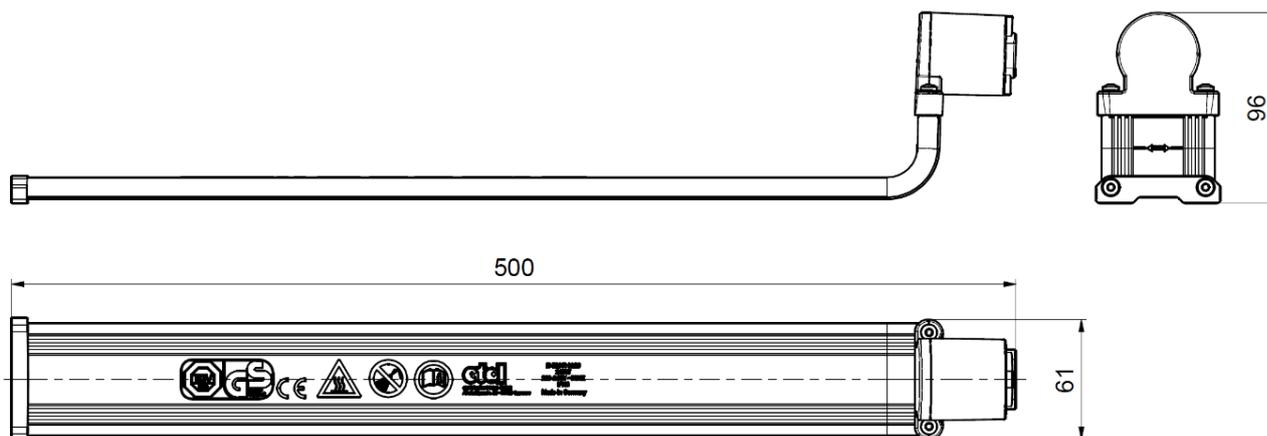
- **Fabricant**



etol Eberhard Tripp GmbH • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau • Germany
T. +49 (0) 7804 410 www.bluline.de – info.bluline@etol.de

7 Données techniques

- Dimensions principales lame chauffante numéro d'article 4000743

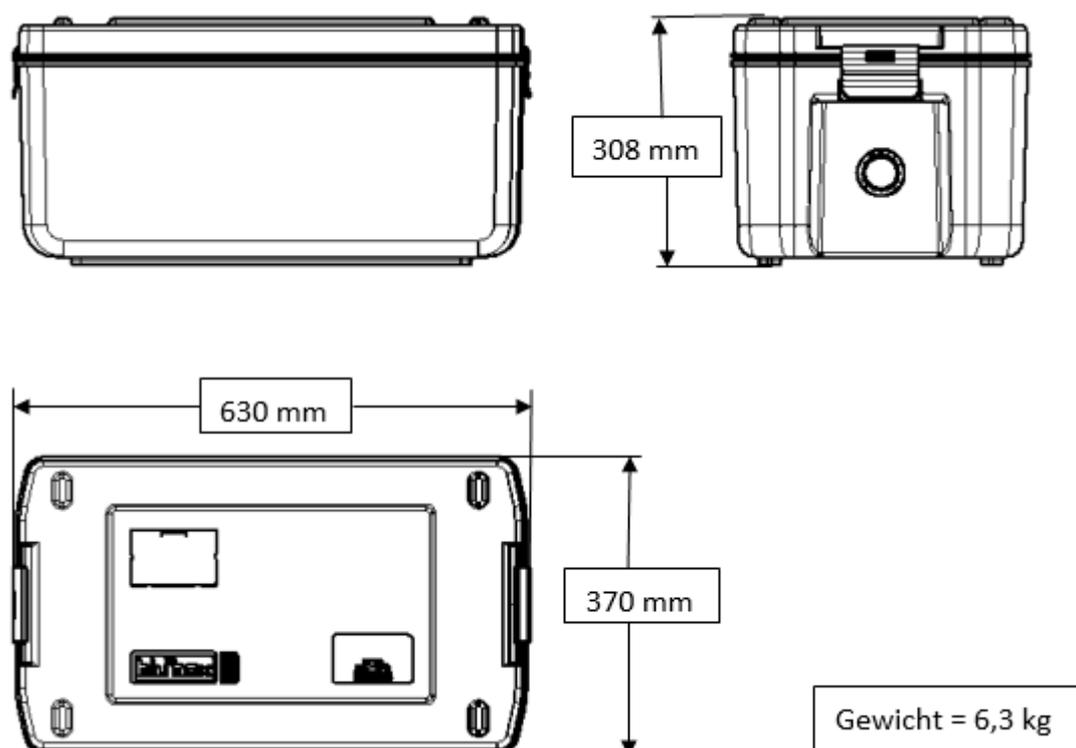


Tension secteur : 1N AC 220-240 V / 50 Hz (10/16 ampères)

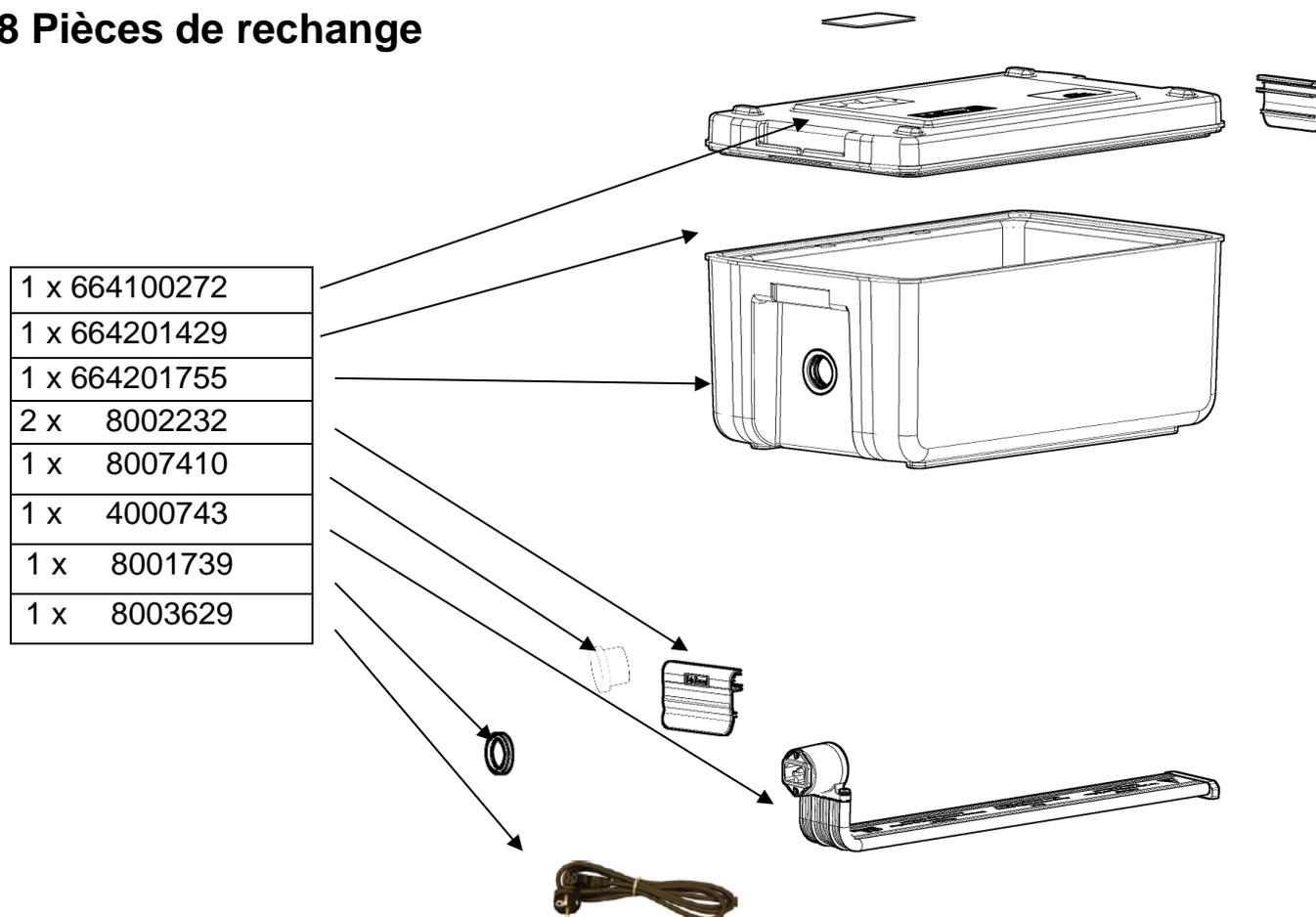
Puissance : 240 W

Poids : 0,70 kg

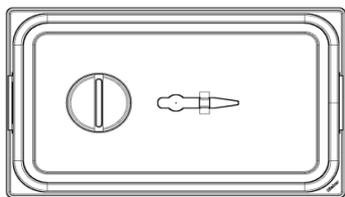
- Dimensions principales et poids – conteneur de transport d'aliments numéro d'article 4000442



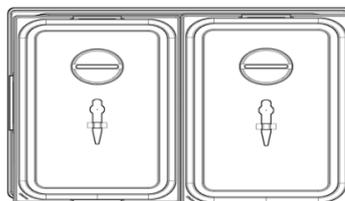
8 Pièces de rechange



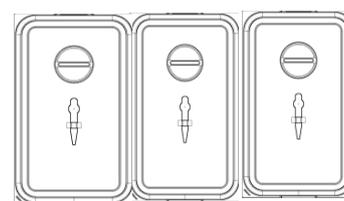
• Exemples d'équipement



GN 1/1, 200 mm

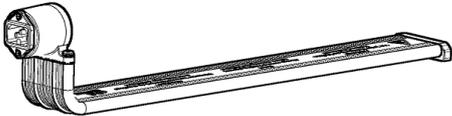
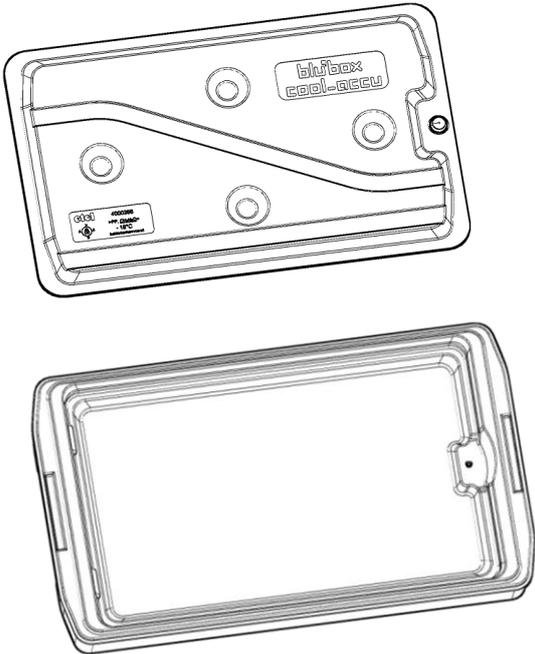
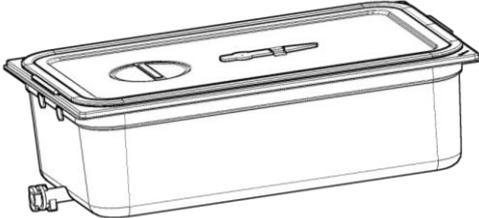


GN 1/2, 200 mm



GN 1/3, 200 mm

8.1 Accessoires optionnels

<p><u>CHAUFFAGE</u></p> <p>Lame chauffante Numéro d'article 4000743</p>	
<p><u>REFROIDISSEMENT</u></p> <p>cool – accu numéro d'article 4000388 en combinaison avec un couvercle haut numéro d'article 664201677</p>	
<p><u>BOISSONS</u></p> <p>Récipients CNS pour boissons Numéro d'article 8001845</p>	

9 Déclaration de conformité

Déclaration UE de Conformité

EU Declaration of Conformity

etol Eberhard Tripp GmbH
Allerheiligenstraße 12
77728 Oppenau

Désignation du produit: Conteneur de transport d'aliments
Type of Product: Food transport container

Marque déposée/Trademark: 
Désignation du type/Model: H-BM R 0026

Par la présente nous déclarons sous notre seule responsabilité, que le produit auquel se réfère cette déclaration, est conforme aux exigences essentielles des Directives Européennes suivantes.

We declare, under our sole responsibility, that the products to which this declaration refers, comply with essential requirements of the following EC Directives.

Directive Machines:
2006/42/EC

Machinery Directive:
2006/42/EC

Directive cem:
2014/30/EC

EMC Directive:
2014/30/EC

ROHS 2 Restriction des substances dangereuses:
2011/65/EC

EU RoHS 2 Restricted Substances:
2011/65/EC

La conformité du produit a été évaluée en appliquant les normes suivantes:
Product's conformity has been assessed by applying following standards:

- DIN EN 60335-1, DIN EN 60335-2-49, DIN EN 60335-2-50
- DIN EN 55014, DIN EN 61000-3-2, EN 61000-3-3
- DIN EN IEC 63000

Cette déclaration s'applique sous réserve de l'utilisation prévue, comme décrit dans notre mode d'emploi. En cas de modification du produit susmentionné sans notre accord explicite, la présente déclaration de conformité perd sa validité.

The declaration applies subject to the intended use as described in our operating instructions. If any alteration of the above-mentioned products is made without our prior agreement, this declaration of conformity loses its validity.

Responsable pour la documentation technique:
Authorized representative for technical documentation:

Monsieur Eckert Wolf, Directeur technique,

Date d'émission/Issue date: 27.04.2020
Fait à/Issued at: Oppenau

Signataire/Signatory:

.....
Eckert Wolf, Directeur technique/Technical Manager


etol Eberhard Tripp GmbH
Allerheiligenstraße 12, 77728 Oppenau
ppa. E. Wolf

Des produits solides pour les professionnels.
www.etol.de



etol Eberhard Tripp GmbH • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau • Germany
T. +49 (0) 7804 41-0 www.bluline.de info.bluline@etol.de