

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

BEDIENUNGS- UND
WARTUNGSANLEITUNG

INSTRUCCIONES
DE USO Y
MANTENIMIENTO

ISTRUZIONI PER
L'USO E PER LA
MANUTENZIONE

HANDLEIDING MET
BETREKKING TOT
GEBRUIK EN
ONDERHOUD

CONTENEURS ISOTHERMES

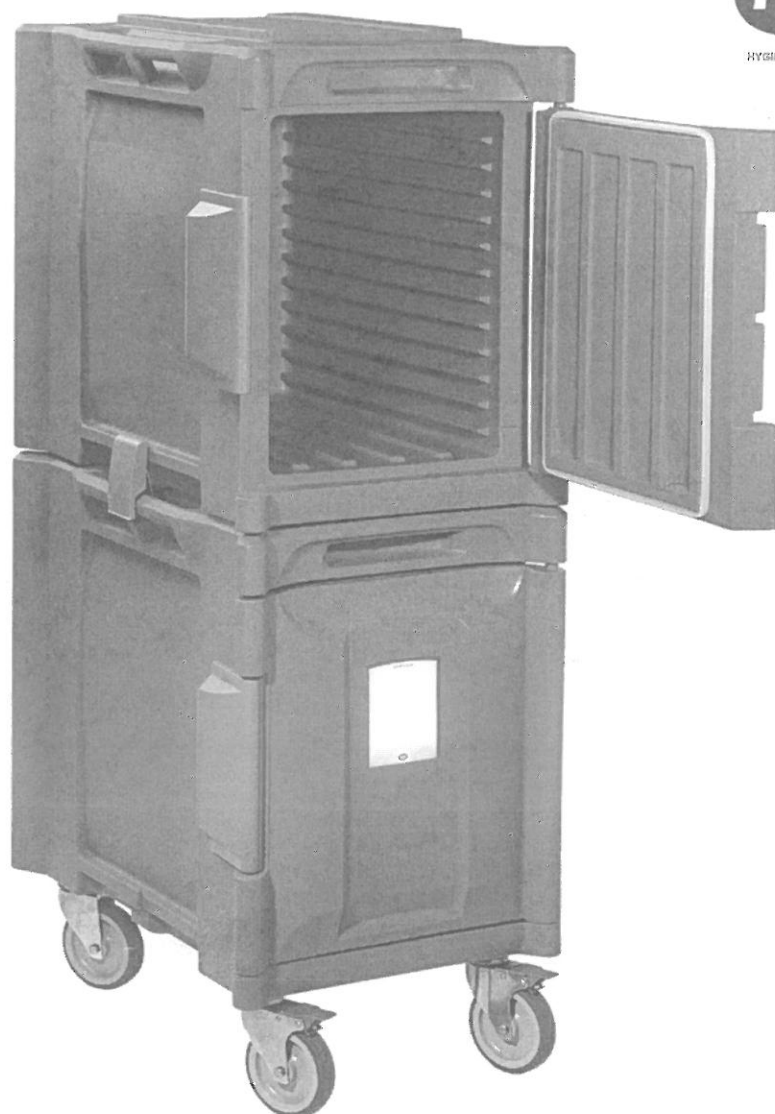
INSULATED BOXES

THERMO-CONTAINER

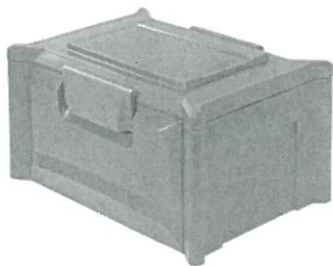
CONTENEDORES ISOTERMICOS

I CONTENITORI ISOTERMICI

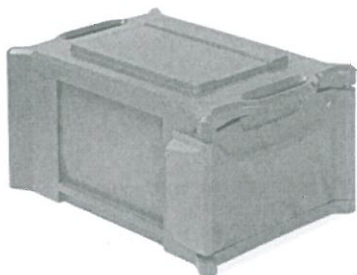
ISOTHERMISCHE CONTAINERS



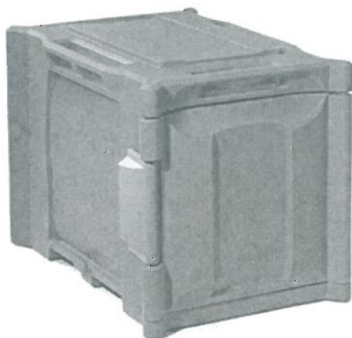
DURGEAT



Conteneurs ouverture dessus - GN1/1 «Sherpa» - Charge : 40 kg
 «Sherpa» GN1/1 insulated boxes - Top opening - Load : 40 kg
 Container GN1/1 «Sherpa» - Öffnung nach oben - Traglast : 40 kg
 Contenedores GN1/1 «Sherpa» - Abertura por encima - Carga : 40 kg
 Contenitore GN1/1 «Sherpa» con apertura dal di sopra - Capacità : 40 kg
 Container GN1/1 «Sherpa» amet opening bovenzijde - Inhoud : 40 kg



Conteneur ouverture frontale - 2GN1/1 «Sherpa» - Charge : 40kg
 «Sherpa» 2GN1/1 insulated box - Front opening - Load : 40 kg
 Container 2GN1/1 «Sherpa» - Frontseitige Öffnung - Traglast : 40 kg
 Contenedore 2GN1/1 «Sherpa» - Abertura frontal - Carga : 40 kg
 Contenitore «Sherpa» 2GN1/1 - Apertura frontale - Capacità : 40 kg
 «Sherpa» 2GN1/1 container - Frontale opening - Inhoud : 40 kg



Conteneur ouverture frontale - 3GN1/1 «Sherpa» - Charge : 50kg
 «Sherpa» 3GN1/1 insulated box - Front opening - Load : 50 kg.
 Container 3GN1/1 «Sherpa» - Frontseitige Öffnung - Traglast : 50 kg
 Contenedore 3GN1/1 «Sherpa» - Abertura frontal - Carga : 50 kg
 Contenitore 3GN1/1 «Sherpa» apertura frontale - Capacità : 50 kg.
 «Sherpa» 3GN1/1 container - Frontale opening - inhoud 50 kg.



Conteneur ouverture frontale 4GN1/1 «Sherpa» - Charge : 60 kg
 «Sherpa» 4GN1/1 Front opening container with wheels - Load : 60 kg
 Container 4GN1/1 «Sherpa» - Frontseitige Öffnung - Traglast : 60 kg
 Contenedore 4GN1/1 «Sherpa» - Abertura frontal - Carga : 60 kg
 Contenitore 4GN1/1 «Sherpa» ad apertura frontale - Capacità : 60 kg.
 «Sherpa» 4GN1/1 container - Frontale opening - Inhoud 60 kg.

Conteneur Euronorme Ouverture frontale - Charge : 90 kg - 15 kg par glissière du panier

Euronorm insulated boxes Front opening - Load : 90 kg - 15 kg per shelf (handling basket).

Euronorm container - Frontseitige Öffnung - Traglast : 90 kg - Max. Belastung pro Schiene : 15 kg.

Contenedores Euronorme - Abertura frontal - Carga : 90 kg - Carga máxima por guía : 15 kg.

Contentitore Euronorme ad apertura frontale - Capacità : 90 kg - 15 kg per scaffale.

Euronorm met frontale opening - Inhoud 90 kg - 15 kg via geleiding mand



Conteneur chauffant ouverture frontale 3GN1/1 «Sherpa» - Charge : 50 kg

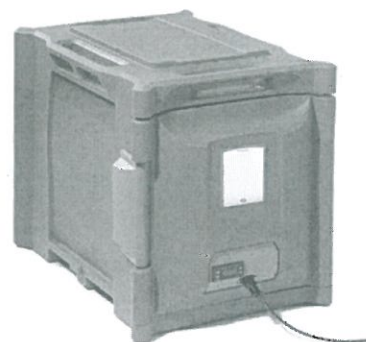
«Sherpa» Heated 3GN1/1 insulated box front opening - Load : 50 kg.

Wärmende Thermo-Container - Frontseitige Öffnung 3GN1/1 «Sherpa» - Traglast : 50 kg.

Contenedor calentador Abertura frontal 3GN1/1 «Sherpa» - Carga : 50 kg.

Contentitore riscaldante 3GN1/1 «Sherpa», apertura frontale - Capacità : 50 kg.

Gastro verwarmings container 3GN1/1 «Sherpa», frontale opening - inhoud 50 kg.



Conteneur chauffant ouverture frontale 4GN1/1 «Sherpa» - Charge : 60 kg.

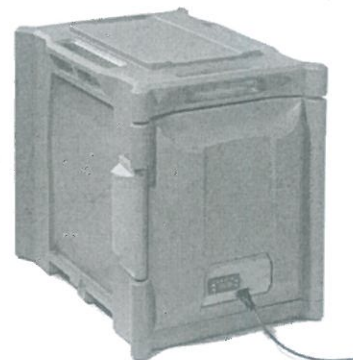
«Sherpa» Heated 4GN1/1 insulated box front opening - Load : 60 kg.

Wärmende Thermo-Container - Frontseitige Öffnung 4GN1/1 «Sherpa» - Traglast : 60 kg.

Contenedor calentador Abertura frontal 4GN1/1 «Sherpa» - Carga : 60 kg.

Contentitore riscaldante 4GN1/1, apertura frontale - Capacità : 60 kg.

Gastro verwarmings container 4GN1/1 «Sherpa», frontale opening - inhoud 60 kg.



Conteneur pour liquides chauds ou froids «Sherpa» - Charge : 5/10/17 litres.

«Sherpa» Insulated boxes for hot or cold liquids - Load : 5/10/17 liter.

Container «Sherpa» für warme oder kalte Getränke - Traglast : 5/10/17 liter.

Contenedore para líquidos calientes o fríos «Sherpa» - Carga : 5/10/17 litros.

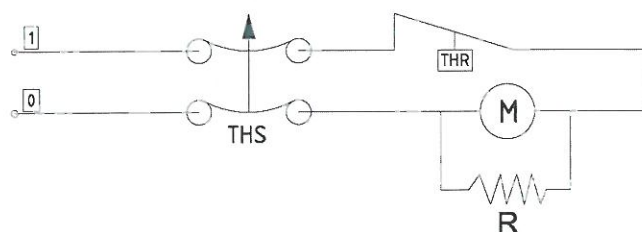
Contentitore per liquidi «Sherpa» - Capacità : 5/10/17 litri.

Vloeistofcontainers «Sherpa» - inhoud 5/10/17 liter.



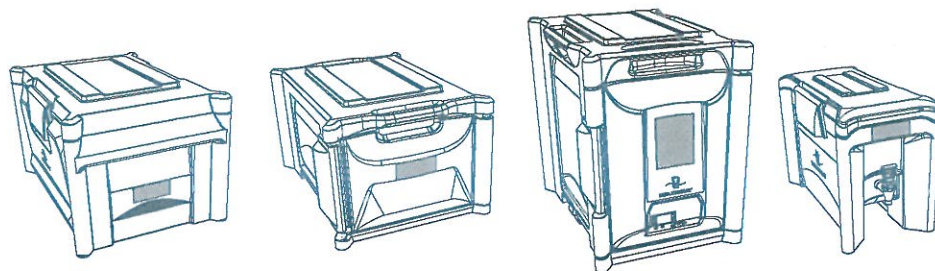
Schéma électrique conteneurs chauffants
 Electrical diagram - Heated insulated box
 Schaltplan Heizcontainer
 Esquema eléctrico del contenedor calentador
 Schema elettrico contenitore riscaldante
 Elektrisch schema verwarmings container :

Conteneur «Sherpa» - «Sherpa» insulated box - Thermo-container «Sherpa» -
 Contenedor isotérmico «Sherpa» - Contenitore «Sherpa» - «Sherpa» container



THS	Thermostat de sécurité à réarmement manuel / Safety thermostat with manual rearming / Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung / Termostato de seguridad de rearme manual / Termostato di sicurezza a ricarica manuale / Veiligheidsthermostaat met handmatige herbewapening
THR	Thermostat de régulation / Regulation thermostat / Regelthermostat / Termostato de regulación / Termostato di regolazione / Regelthermostaat
M	Moteur / Motor / Motor / Motor / Motore / Motor
R	Résistance / Resistance / Heizwiderstand / Resistencia / Resistenza / Weerstand.

Positionnement des plaquettes réinscriptibles des conteneurs «Sherpa» (schéma 1)
 Re-usable plaque setting for "Sherpa" containers (diagram 1)
 Positionierung der wiederbeschreibbaren Etiketten auf den „Sherpa“ Behältern (Schema 1)
 Posicionamiento de las plaquitas regrabables de los contenedores «Sherpa» (esquema 1)
 Posizionamento delle targhette riscrivibili dei contenitori «Sherpa» (schema 1)
 Het aanbrengen van de overschrijfbare plaatjes van de «Sherpa»-containers (schema 1)



INSTRUCTIONS GENERALES

- Utilisation : -50°C +85°C (100°C pour les conteneurs avec panier).
- Nos conteneurs ne peuvent être utilisés que pour du maintien en température.
- Nous attirons l'attention de l'utilisateur sur les risques de pincement des doigts lors de la fermeture des grenouillères, et les risques de brûlure lors de la manutention de bacs chauds.

Conteneurs «Sherpa» :

- Patins d'usure : les conteneurs à ouverture par le dessus et ouverture frontale de la gamme Sherpa ont 4 patins d'usure en partie inférieure. Ces patins sont démontables et peuvent être remplacés.
- Plaquette réinscriptible : avec chaque conteneur, il est livré deux plaquettes :
 - Une de couleur rouge si l'utilisation principale du conteneur est en liaison chaude.
 - Une de couleur bleue si l'utilisation principale du conteneur est en liaison froide.
 - Mise en place (schéma 1 p.4) : enlever la pellicule de protection située au dos et coller la plaquette à l'emplacement prévu.
 - Attention : utiliser un feutre effaçable à sec.

Liaison chaude

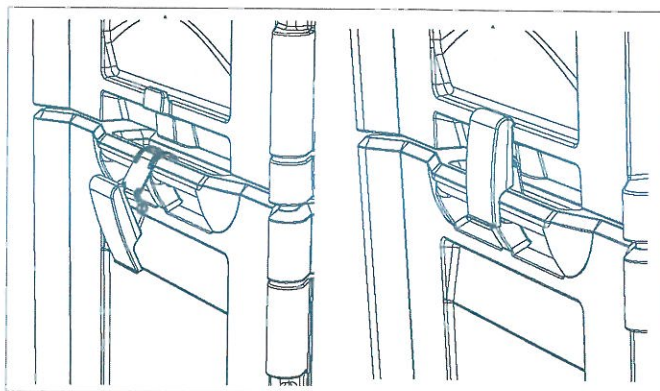
- Laisser le conteneur ouvert dans un local normalement chauffé pendant 10 à 15 minutes avant utilisation. Ne jamais l'ébouillanter.
- Ne jamais réchauffer les aliments ou les boissons à l'intérieur du conteneur à l'aide de dispositifs électriques ou autres, non fournis par Bourgeat.
- Ne jamais placer les conteneurs sur une source de chaleur.
- Conteneur à ouverture frontale : mettre le joint d'étanchéité en position.
- Insérer le plus rapidement possible les bacs contenant les aliments chauds (température supérieure à 75°C).
- Ne jamais introduire d'éléments à une température supérieure à 85°C.
- Attention : il est inutile de charger à des températures très élevées, l'isolation du conteneur garantit une perte inférieure à 2 °C par heure.
- Fermer immédiatement le conteneur pour éviter une déperdition inutile de chaleur.

Liaison Froide

- Pour le transport d'une faible charge, il est recommandé de laisser le conteneur ouvert dans une chambre froide (minimum 1 heure) avant utilisation.
- Conteneur à ouverture frontale : mettre le joint d'étanchéité en position.
- Si nécessaire, mettre une plaque eutectique dans l'emplacement qui lui est réservé au fond du conteneur à ouverture sur le dessus, et au niveau supérieur du conteneur à ouverture frontale. Cette plaque est de format 1/1 pour le conteneur euronorme, et de format 1/3 pour les autres modèles. Elle doit être préalablement congelée à -12 °C.
- Insérer le plus rapidement possible les bacs contenant les aliments froids (température inférieure à 3°C).
- Fermer immédiatement le conteneur pour éviter tout réchauffement inutile.
- Toute utilisation particulière sortant du cadre ci-dessus, ainsi que toute modification dans les conceptions originales conduiraient à dégager la responsabilité du fabricant, et ne permettrait plus de bénéficier du droit d'usage de la marque NF Hygiène Alimentaire.
- La marque NF Hygiène alimentaire certifie la conformité au référentiel NF031, accessible sur www.marque-nf.com.
Caractéristiques certifiées :- Aptitude au nettoyage- Aptitude à la fonction- Performances isothermiques. Organisme certificateur : AFNOR CERTIFICATION - 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 St Denis La Plaine France.

LIAISON DE DEUX CONTENEURS FRONTAUX

- Les conteneurs 3 et 4GN peuvent être reliés entre eux à l'aide de la pièce de liaison.



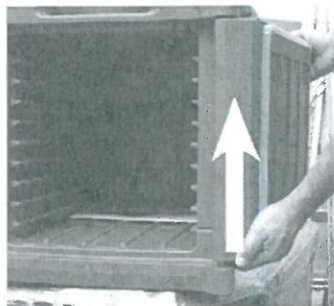
ENTRETIEN GENERAL DES CONTENEURS

- Conteneur à ouverture frontale :
 - enlever le joint de porte et le changer lorsqu'il est déchiré. Ne pas immerger le joint pour le nettoyer.

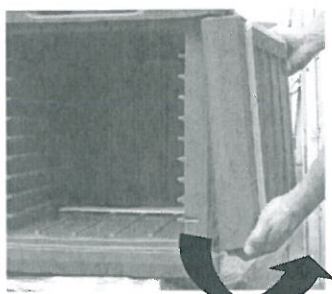
- démontage de la porte en position arrière :
 - ouvrir la porte dans sa position maximale (A). La soulever pour libérer l'axe inférieur (B).
 - pivoter la porte pour que l'ergot soit en dehors du corps du conteneur (C). Attention : si vous allez trop loin, risque de casse de l'axe supérieur (D).
 - baisser la porte pour sortir l'axe supérieur (E).
- pour le remontage, procéder en sens inverse.



A



B

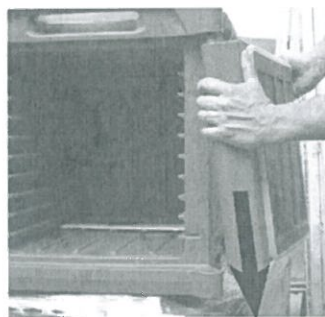


C



D

STOP



E

- Ne pas stocker les conteneurs près d'une source de chaleur (four, chaudière...) ni à l'extérieur, sans les protéger du soleil.
- Le nettoyage peut s'effectuer en lave-vaisselle, ou en utilisant un nettoyeur basse pression, **sans le bloc de chauffe**. La température de l'eau ne doit pas dépasser 85 °C.
- Pour le lavage ou l'entretien ne pas utiliser des produits susceptibles de détériorer le polyéthylène (alcools éthyliques, dérivés du vin, eau de Javel pure, essence, vinaigre, acide nitrique, sulfurique, chlorhydrique...).
- En cas de passage du conteneur dans un tunnel de lavage pour éviter que les fermetures s'accrochent, les immobiliser à l'aide d'un ruban adhésif.
- Ne pas sécher avec de l'air à température supérieure à 85 °C.
- Nos conteneurs sont réalisés en polyéthylène alimentaire. L'isolation est assurée par de la mousse sans CFC.
- En cas de détérioration des performances techniques, vérifier l'état du joint de porte et des fermetures. Changer le joint, ou remettre en état les fermetures si nécessaire. Vérifier également que les parois extérieures et intérieures ne sont pas percées.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONTENEURS CHAUFFANTS OUVERTURE FRONTALE

- Ces conteneurs sont utilisés pour le transport d'aliments se refroidissant rapidement, ou pour faire du maintien en température.
- Il est nécessaire d'utiliser des bacs avec des couvercles étanches. Ces conteneurs ne peuvent être utilisés pour le transport de liquide.
- Avant toute utilisation, enlever le film de protection blanc situé sur la face intérieure du bloc de chauffe.

• Transport :

- Préchauffer le conteneur 30mn à vide.
- Introduire les bacs contenant les aliments chauds.
- Débrancher le conteneur et effectuer votre transport. Le maintien en température est garanti pendant deux heures maximum, dans le cas du transport d'un seul bac.
- A l'arrivée, utiliser vos aliments ou rebrancher le conteneur pour assurer le maintien en température.

• Maintien en température :

- Préchauffer le conteneur 30mn à vide.
- Introduire les bacs contenant les aliments chauds. En laissant brancher le conteneur, les bacs seront maintenus à une température supérieure à 63°C.

Descriptif technique

• Conteneur «Sherpa» :

- Tension : 230 V monophasé 50/60 Hz
- Puissance : 300 W - Ampérage : 1,3 A - IP : 24.

Branchement électrique

- Câble fourni avec l'appareil H05RN-F de section 0,75mm², 2 phases plus terre.
- Le conteneur doit être connecté sur une prise femelle monophasée avec terre, raccordé sous la dépendance d'un dispositif différentiel haute sensibilité et protégé contre les surintensités.
- L'appareil ne peut pas être branché sans la prise monophasée. Toute modification dégage notre responsabilité.

Réglage de la température de consigne

• Conteneur «Sherpa» :

- Plage de réglage de température : 65° à 75°C.
- Appuyer sur la touche « set » et relâcher.
- La température de consigne s'affiche.
- Régler la nouvelle température à l'aide des deux touches de gauche pour augmenter ou diminuer la valeur.
- Appuyer sur la touche « set » ou sur la touche « fnc ».

Entretien

- Avant tout entretien, débrancher l'appareil électriquement. Le bloc de chauffage ne peut pas être nettoyé au jet ou en tunnel de lavage.
- Avec le bloc de chauffage, le conteneur doit être nettoyé à l'éponge.
- Pour un nettoyage au jet ou en tunnel de lavage, il est nécessaire d'enlever le bloc de chauffage (fixé par deux vis à l'intérieur de la porte). Voir la page précédente pour les précautions d'usage.
- Capot du bloc de chauffage : alcool à brûler, eau savonneuse.
- **Généralités sur l'acier inoxydable** : La dénomination « acier inoxydable » peut prêter à confusion. C'est un acier qui «résiste» à la corrosion sous certaines conditions.

Tout type d'acier inoxydable peut se corroder :

- austénitique. Exemple « inox 304 » autrement appelé 18/10.
- ferritique. Exemples : « F17 » ou « F18TNb ».

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est liée à l'existence d'une couche passive d'oxyde de chrome qui se reconstitue spontanément au contact de l'air. Tout phénomène contrariant la création de cette couche peut provoquer de la corrosion.

C'est pour cette raison qu'il faut débarrasser périodiquement la surface de l'inox des salissures diverses qui peuvent être à l'origine d'une dégradation du niveau de résistance de la couche passive et également veiller au bon respect des étapes d'entretien. (Préparation au nettoyage / nettoyage / rinçage / désinfection / rinçage / séchage).

Un entretien régulier avec rinçage prolongé à l'eau est le meilleur moyen de reconstituer et maintenir la couche passive.

Chacune des étapes liées à l'entretien présente des risques de détérioration de la couche passive : utilisation d'eau dure / surdosage des produits d'entretien / utilisation de détergents chlorés / résidus alimentaires sur les produits / rinçage insuffisant Pour tout cas de corrosion, il convient d'identifier quel est l'élément ou l'étape qui en est à l'origine.

Conseils :

- maintenir les surfaces en acier inoxydable propres et sèches. Laisser l'air circuler.
- faire un nettoyage quotidien pour éliminer le tartre, les graisses et tous résidus d'aliments. La corrosion peut se former sous ces couches par manque d'arrivée d'air.
- le nettoyage quotidien peut être réalisé avec un chiffon humide. Si nécessaire :
 - * utiliser de l'eau savonneuse, des produits de nettoyage pauvres en chlorure, des détergents non javellisés, des dégraissants pour vitrages.
 - * enlever les saletés coriaces avec une brosse non métallique (matière plastique, soies naturelles ou laine d'acier inoxydable).
- ne pas rayer les surfaces avec des métaux autres que l'acier inoxydable. En particulier, ne pas utiliser de brosses en fer.
- les taches de rouille fraîches peuvent être enlevées par des agents abrasifs doux ou de la toile émeri fine.
- pour des taches plus importantes, utiliser de l'acide oxalique chaud concentré à 2-3%. Si nécessaire, faire un traitement avec de l'acide nitrique concentré à 10%.

Après tout traitement, laver abondamment à l'eau et essuyer.

L'utilisation d'acide est réservée aux personnes formées et sous le respect des réglementations.

Produits à proscrire :

- l'eau de javel et les dérivés chlorés
- l'acide chlorhydrique
- les poudres abrasives à l'oxyde de fer.

Maintenance

- Conteneur ouverture frontale Sherpa : affichage «E1» sur le régulateur : problème de sonde.
- Réarmement du thermostat de sécurité :
 - Conteneur ouverture frontale Sherpa : en démontant le bloc de chauffe, puis le capot gris fixé par 4 vis.
- Pour toute autre opération de maintenance, faire appel à un SAV agréé.

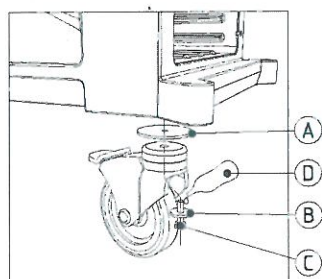


Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément aux directives 2002/95/CE et 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En fin de vie, l'appareil doit être recyclé en respectant la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

CONTENEUR OUVERTURE FRONTALE

Montage des roulettes sur les conteneurs ouverture frontale Sherpa et Euronorme

- Fixer les roulettes avec freins à l'avant du conteneur, et les roulettes sans frein à l'arrière à l'aide des vis fournies.
- Conteneur Euronorme : 4 vis par roulettes.
- Conteneur Sherpa :
 - Enlever les 4 patins d'usure noirs.
 - Mettre la grosse rondelle A entre la roulette et le conteneur, et la petite rondelle B sur la vis C.
 - Mettre quelques gouttes de résine du flacon D sur le filetage de la vis C.
 - Serrer la vis avec une clé de 13.
 - Attendre 24 heures avant d'actionner les freins du conteneur.



Numéro de série sur le conteneur Euronorme

- Il est situé sur la plaque d'identification et est nécessaire pour une demande de «certification sanitaire de transport».

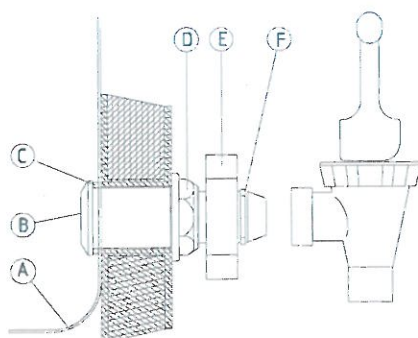
CONTENEURS LIQUIDES

Liaison Chaude Liaison froide

- Ces conteneurs sont dotés d'un bac et d'un couvercle en acier inoxydable permettant de les utiliser avec des liquides d'une température de 100 °C.
- Le bac supprime les goûts et les odeurs, et se démonte facilement.

Montage /Démontage du robinet

- Afin de respecter les règles d'hygiène, il est conseillé de nettoyer l'intérieur du robinet, en particulier après chaque transport de lait. Cette opération peut-être effectuée manuellement.
- Positionner le bac A correctement dans le conteneur.
- Placer le joint C sur le tube B
- Positionner l'ensemble dans le trou destiné à recevoir le robinet en le rentrant par l'intérieur du bac.
- Serrer l'écrou D à la main.
- Placer l'écrou E (filetage vers l'extérieur).
- Placer le circlips F (pièce en acier en forme de croissant)
- Visser l'écrou E sur la tête du robinet.
- Démontage : procéder en sens inverse.



INSTRUCTIONS FOR USE

- Temperature range : -50°C +85°C (100°C for boxes with basket).
- Our boxes may only be used for temperature holding.
- Users' attention is drawn to the risk of trapping fingers when closing the hinge and clasp, and the risk of burns when handling hot containers.

«Sherpa» insulated boxes :

- Attrition plates : Sherpa range containers which open at the top and from the front have 4 attrition plates on the lower part. These plates are removable and can be replaced.
- Re-usable plaque : two labels are delivered with each container
 - One red in colour, if the container is mainly used for hot deliveries.
 - One blue in colour, if the container is mainly used for cold deliveries.
 - Set up (diagram 1 p.4): remove the protective film situated on the back and stick the plaque onto the designated area.
 - **Warning: use a dry erasable felt tip pen.**

Hot transportation

- Leave the box open at normal room temperature for 10-15 minutes before use. Never use boiling water to heat up the box.
- Do not reheat food and drink stored inside the box with electric or other appliances, which have not been supplied by Bourgeat.
- Never place the box on a heat source.
- Insulated box with front opening : fit the seal.
- Load the containers with hot food as quickly as possible (Temperature higher than 75°C).
- Do not charge at a temperature in excess 85 °C.
- Charging at excessive temperatures serves no purpose as insulation of the box limits temperature loss to less than 2 °C per hour.
- Close the box immediately after loading to avoid any unnecessary heat loss.

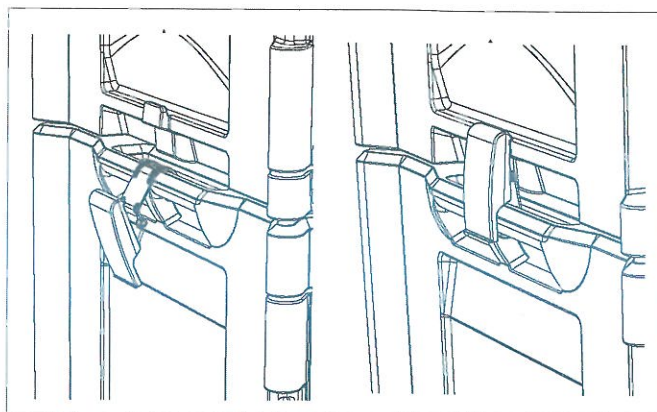
Cold transportation

- For light loading transport, it is advised to leave the container open in a cold storage room, (for at least 1 hour), before using.
- Insulated box with front opening : fit the seal
- Put an eutectic block in place in the base of the top opening box or on the top of the stainless-steel basket of the front opening box. The block should have been cooled to -12 °C. This plate is of 1/1 format for the euronorme container, and 1/3 format for other models. It must be chilled to -12°C beforehand.
- Load the containers with cold food as quickly as possible.
- Close the box immediately after loading to avoid unnecessary warming.
- Any usage outside these parameters and any modification to the machine will automatically disengage the constructor's responsibility.
- The NF food hygiene label demonstrates conformity to the NF301 standard, available on www.marque-nf.com, which sets norms for:- Ease of cleaning- Practicality in use- insulation efficiency.

Certifying body: AFNOR CERTIFICATION – 11, avenue Francis de Pressensé – 93571 St Denis La Plaine France.

LINKING TWO FRONT OPENING CONTAINERS

- Containers 3 and 4GN can be linked together with the use of the linking part.



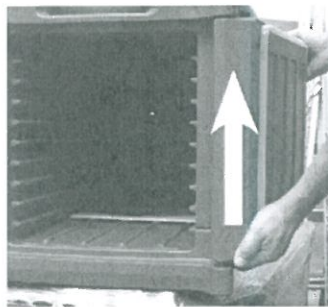
MAINTENANCE

- Front-opening container :
 - remove the door seal and replace it when it is torn. Do not immerse the seal to clean it.

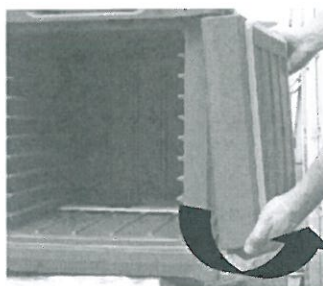
- removing the door in rear position
 - open the door to its maximum position (A). Lift it to release the lower pin (B).
 - swivel the door so that the pin is outside the body of the container (C). **Caution! Do not go too far, as this would damage the upper pin (D).**
 - lower the door to pull the upper pin out (E).
- reverse the sequence to refit.



A



B



C



D



E

- Do not store boxes near a heat source (oven, boiler...) or in direct sunlight.
- The boxes can be cleaned either in a dishwasher or with a low-pressure hose, **without heating block**. Do not use water in excess of 85 °C.
- All proprietary detergents can be used but do not use any substances that might damage the polyethylene such as undiluted bleach, petrol, vinegar, acids, etc...
- If the boxes are to be washed in a tunnel, tape fittings so that they do not snag.
- Do not blow dry at temperature over 85 °C.
- Our containers are manufactured in hygienic polyethylene with CFC-free foam insulation.
- If it is less thermal efficient, check both the condition of the door gasket and closure systems. Replace the gasket and put closing systems back if necessary. The exterior and interior walls must not be pierced.

PRECAUTIONS FOR USE

- This appliance is not designated for use by people, (including children), with reduced physical, sensory or mental capacities, or people lacking in experience or knowledge, unless they are in the presence of a person who is responsible for their safety, who can monitor them or instruct them prior to using the appliance.
- Children should be monitored to ensure that they do not play with the appliance.

HEATED INSULATED BOXES END OPENING

- These containers are intended for transporting food which loses its temperature quickly, or for holding food at the desired temperature.
- It's necessary to use spill proof lids with containers. These containers can't be used for transportation of liquids.
- Before using, remove the white protective film from the heating block inner face.

• Transport :

- Preheat the empty box for 30 minutes.
- Insert the hot food containers.
- Unplug the box and transport.
- Temperature holding is guaranteed for a maximum of 2 hours, when transporting one container only.
- Upon arrival, the food is ready to use, or the box may be plugged in again to ensure temperature holding.

• Temperature holding :

- Preheat the empty box for 30 minutes.
- Insert the containers with the hot food. With the box plugged in, the containers will be held at a temperature of over 63°C.

Specification

• «Sherpa» insulated boxes :

- Voltage : 230 V single phase 50/60 Hz
- Power : 300 W - Amperage : 1,3 A - Protection index : 24.

Electrical connection

- 0.75 sq.mm diameter cable supplied with appliance H05RN-F, 2 phases plus earth.
- The appliance must be connected to a monophasic earthed socket linked to a highly sensitive differential device protected against excess current.
- The appliance must not be plugged in without a monophasic socket. The manufacturer shall not be liable in the event of any modifications to the electrical connection specifications.

Adjusting the temperature setting

• «Sherpa» insulated boxes :

- Temperature control range: 65° to 75°C.
- Press the "set" button and release.
- The temperature setting is displayed.
- Set the new temperature by using the two buttons on the left to increase or decrease the amount.
- Press the "set" or the "fnc" button

Care

- Unplug the appliance before performing any cleaning or upkeep operations. **The heating block must not be cleaned by steam or water jet or in a wash tunnel.**
- The box and heating block should be cleaned using a sponge.
- The heating block (fixed by two screws inside the door) must be dismantled before cleaning the box by steam or water jet, or in a wash tunnel. See storage/care and maintenance precautions on previous page.
- Heating block hood : methylated spirit, soapy water.
- General information on stainless steel : The term "stainless steel" can cause some confusion. It is steel which "resists" to corrosion in certain conditions.

Any type of stainless steel can be corroded:

- austenitic, e.g. "stainless steel 304" also called 18/10.
- ferritic, e.g. "F17" or "F18TNb".

Resistance to corrosion of stainless steel results from the existence of a passive layer of chromium oxide which is renewed spontaneously when in contact with the air. Any phenomenon interfering with the creation of this layer is likely to cause corrosion.

This is why stainless steel surfaces must be regularly rid of miscellaneous contamination which may damage the level of resistance of the passive layer, and also ensure the maintenance steps are observed. (Preparation to cleaning / cleaning / rinsing / disinfection / rinsing / drying).

Regular maintenance with extended rinsing with water is the best method to renew and maintain the passive layer.

Each of the steps linked with maintenance presents risks of damaging the passive layer: using hard water / overdosing detergents / using chlorine-based detergents / food residue on the products / insufficient rinsing.....

Whenever corrosion appears, the element or step having led to it must be identified.

Advice :

- maintain stainless steel surfaces clean and dry. Ensure there is a sufficient flow of air.
- clean daily to remove scale, grease and any food residue. Corrosion can form under these layers by lack of air inlet.
- daily cleaning can be performed with a damp cloth. If necessary :
 - * use soapy water, cleaning products with low chloride content, javel-free detergents, window degreasers.
 - * remove hard stains with a non metallic brush (plastic material, natural bristles or stainless steel wool).
- do not scratch the surfaces with metals other than stainless steel, and more particularly, never use iron brushes.
- remove fresh rust stains with soft abrasive agents or fine emery cloth.
- for larger stains, use hot oxalic acid with a 2-3% concentration. If necessary, apply a treatment with nitric acid concentrated at 10%.

After treatment, wash thoroughly with water and wipe.

The use of acid is reserved to skilled persons and complying with regulations.

Product to ban :

- Javel water and chlorine based products
- hydrochloric acid
- iron oxide abrasive powders.

Maintenance

- Sherpa front opening container: "E1" display on the regulator: probe problem.
- Resetting the safety thermostat :
 - Sherpa Container with a front opening: by removing the heater unit, then the grey cover which is fixed by 4 screws.
- For any other maintenance work, please contact an approved after-sales agent.

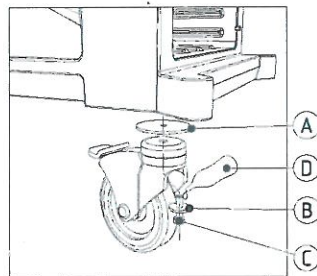


This equipment carries the recycling symbol in accordance with Directives 2002/95/CE and 2002/96/CE relating to Waste Electrical or Electronic Equipment (DEEE or WEEE) At the end of its working life the equipment should be recycled in accordance with the regulations that are in force in the country of its installation.

FRONT OPENING BOX

Wheels fitting on the front opening container «Sherpa» and euronorme container

- Attach the wheels with brakes at the front of the container, and the wheels without brakes at the back with the screws provided.
- Euronorme Container: 4 screws per wheel.
- «Sherpa» insulated box :
 - Remove the 4 black wearing shoes.
 - Place large washer A between the wheel and the container, and small washer B on screw C.
 - Place a few drops of resin from bottle D on screw C thread.
 - Tighten the screw with wrench 13.
 - Wait 24 hours before using the brakes on the container.



Serial number on the euronorm insulated box

- Located on the identification plate. Necessary for a «transport health certificate» request.

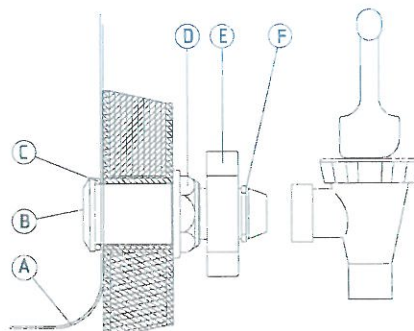
LIQUID CONTAINERS

Hot transportation - Cold transportation

- These containers are delivered with an stainless steel gastronorm tank that permits loading with liquids at 100°C.
- It prevents odours and taste being transferred from one load to another.

Assembly Dismantling of the tap

- We recommend that the tap on liquid containers be washed regularly, particularly after transporting milk. The tap can be removed and replaced by hand.
- Put the gastro container A correctly inside the insulated box.
- Put the joint C on the tube B.
- Place assembly in the tap aperture from the interior.
- Tighten the nut D with hand.
- Put the nut E (thread towards the outside).
- Put the circlip F (crescent-shaped steel-colored component)
- Screw on the nut E at the top of the tap.
- Dismantling : act in the reverse order.



ALLGEMEINE ANGABEN

- Verwendung: -50 °C/+85 °C (100°C für die Container mit Korb).
- Die Container dienen ausschließlich zum Warm- bzw. Kühlhalten.
- Der Benutzer wird auf die Gefahr des Einklemmens der Finger beim Schließen Schnappverschlüsse sowie auf die Verbrennungsgefahr beim Umgang mit heißen Behältern hingewiesen.

«Sherpa» Thermo-containers :

- **Verschleißkufen:** die Behälter mit den Öffnungen an der Ober- oder Vorderseite der Produktreihe Sherpa verfügen über 4 Verschleißkufen an der Unterseite der Behälter. Diese Kufen können abgenommen und ausgetauscht werden
- **Wiederbeschreibbare Etiketten:** mit jedem Behälter werden zwei Etiketten mitgeliefert:
 - Ein rotes Etikett, wenn der Behälter hauptsächlich für warme Vollküche zum Einsatz kommt.
 - Ein blaues Etikett, wenn der Behälter hauptsächlich für kalte Vollküche zum Einsatz kommt.
 - Anbringen der Etiketten (Schema 1 S.4): die Schutzfolie an der Rückseite abziehen und das Schild an die dafür vorgesehene Stelle kleben.
 - Achtung: verwenden Sie einen Filzschreiber, den man trocken abwischen kann.

Warmkette

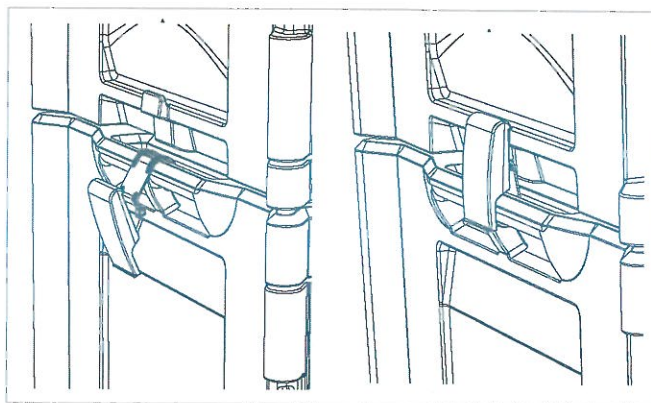
- Container in einem normal beheizten Raum 10 bis 15 Minuten offen stehen lassen. Nicht mit heißem Wasser aufheizen!
- Speisen und Getränke nicht innerhalb des Containers mit elektrischen oder sonstigen Heizgeräten, die nicht von Bourgeat geliefert wurden, erwärmen.
- Container nicht auf irgendwelche Wärmequellen stellen.
- Thermo-Container - Frontseitige Öffnung : Dichtung anbringen.
- Warme Speisen enthaltende Container (Temperatur über 75 °C) so schnell wie möglich in die Warmkette einfügen.
- Keine Speisen oder Getränke mit Temperaturen über 85 °C in den Container geben.
- Zur Beachtung: Das Befüllen bei sehr hohen Temperaturen ist nicht erforderlich, da die Isolierung des Containers einen Wärmeverlust von weniger als 2 °C pro Stunde gewährleistet.
- Container sofort schließen, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.

Kalkette

- Beim Transport einer geringen Last ist es empfehlenswert, den Behälter vor der Verwendung (zumindest 1 Stunde lang) offen in einem Kühlraum stehen zu lassen.
- Thermo-Container - Frontseitige Öffnung : Dichtung anbringen.
- Eutektische Platte an der hierfür vorgesehenen Stelle einlegen: am Boden bei Containern mit Öffnung oben, auf der oberen Ebene des Korbs bei Containern mit Öffnung vorn. Die Platte vorher bei -12 °C tiefkühlen. Diese Platte weist das Format 1/1 für den Euronorm-Behälter, und das Format 1/3 für die übrigen Modelle auf. Sie ist vorab auf -12 °C tiefzukühlen.
- Kalte Speisen enthaltende Container so schnell wie Möglich in die Kalkette einfügen (Temperatur unter 3 °C).
- Container sofort schließen um unnötiges Erwärmen zu vermeiden.
- Jede hiervon abweichende Verwendung sowie Änderungen an der ursprünglichen Ausführung entheben den Hersteller von seiner Haftpflicht und ziehen den Verlust des Nutzungsrechtes des Labels NF Hygiène Alimentaire (Lebensmittelhygiene nach NF) nach sich.
- Das Label NF Hygiène Alimentaire weist die Übereinstimmung mit dem Regelwerk NF031 nach, Verfügbar auf www.marque-nf.com. Nachgewiesene Eigenschaften: - Leicht zu reinigen – praktische Benutzung – Wärme- und Kälteleistung – Isolierleistung. Zertifizierungsstelle: AFNORCERTIFICATION – 11, avenue Francis de Pressensé – 93571 St. Denis La Plaine – Frankreich.

VERBINDUNG VON ZWEI FRONTALBEHÄLTERN

- Die Behälter 3 und 4GN können mithilfe eines Verbindungsstückes miteinander verbunden werden.



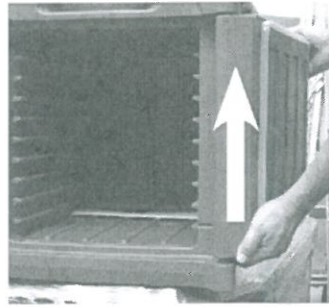
WARTUNG UND PFLEGE DER CONTAINER

- Frontlader:
 - Entfernen Sie die Türdichtung und tauschen Sie sie aus, wenn sie eingerissen ist. Die Dichtung beim Reinigen nicht eintauschen.

- Ausbau der Türe in der hinteren Position :
 - die Türe auf die maximale Öffnungsposition öffnen (A). Die Türe anheben, um die untere Achse freizugeben (B).
 - die Türe schwenken, damit sich der Zentrierzapfen außerhalb des Containerkörpers befindet (C). Achtung: wenn Sie zu weit ziehen, besteht die Gefahr, dass die obere Achse bricht (D).
 - die Türe nach unten ziehen und die obere Achse herausziehen (E).
- beim Einbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen. Gehen Sie zum Einbau in umgekehrter Reihenfolge vor.



A



B



C



D



E

- Container nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Heizkessel ...) bzw. ohne Sonnenschutz im Freien lagern.
- Die Container können in der Geschirrspülmaschine bzw. mit einem Niederdruckwasserstrahl gewaschen werden, ohne Heizblock. Die Wassertemperatur darf nicht über 85 °C liegen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Polyäthylen angreifen (Äthylalkohol, Weinderivate, unverdünntes Javel-Wasser, Benzin, Essig, Salpeter-, Schwefel-, Salzsäure ...).
- Beim Reinigen des Containers in einem Waschtunnel sind die Verschlüsse mit Klebeband zu sichern, damit sie nicht hängen bleiben.
- Nicht mit Heißluft über 85 °C trocknen.
- Die Container bestehen aus für Lebensmittel geeignetem Polyäthylen. Isoliert sind sie mit FCKW-freiem Schaumstoff.
- Bei Abschwächung der Isolierleistung, ist der Zustand der Türdichtung und Verschlüsse zu prüfen. Falls erforderlich, Dichtung auswechseln bzw. Verschlüsse instandsetzen. Außerdem ist zu prüfen, daß die Außen- und Innenwände keine Löcher aufweisen.

GEBRAUCHSHINWEISE

- Dieses Gerät ist weder für Personen (inklusive Kinder) bestimmt, deren körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten eingeschränkt sind, noch für Personen, denen es an der entsprechenden Erfahrung oder Sachkenntnis mangelt, außer wenn sie von einem kompetenten Sicherheitsbeauftragten eine entsprechende Unterweisung hinsichtlich der Verwendung und Bedienung dieses Gerätes erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

HEIZCONTAINER MIT FRONTÖFFNUNG

- Die Container sind zum Transport von schnell auskühlenden Speisen bzw. zum Warmhalten bestimmt.
- Die Deckel der Speisenbehälter müssen einwandfrei abgedichtet sein. Diese Container sind nicht für den Transport von Flüssigkeiten geeignet.
- Nehmen Sie vor jeder Verwendung die weiße Schutzfolie ab, die auf der Innenseite des Heizblocks aufgeklebt ist.

• Transport :

- Den leeren Container 30 Min. vorwärmen.
- Die Behälter mit den warmen Speisen einsetzen.
- Stecker des Containers ziehen und transportieren. Bei Transport eines einzigen Behälters wird die Temperatur maximal zwei Stunden gehalten.
- Bei Ankunft sind die Speisen sofort zu verwenden bzw. der Container wieder anzuschließen, um das Warmhalten zu gewährleisten.

• Warmhalten :

- Den leeren Container 30 Min. vorwärmen.
- Die Behälter mit den warmen Speisen einsetzen. Solange der Container angeschlossen ist, werden die eingesetzten Behälter auf einer Temperatur von 63 °C gehalten.

Technische daten

• «Sherpa» Thermo-Container :

- Spannung : 230 V Einphasig 50/60 Hz
- Leistung : 300 W - Absicherung : 1,3 A - IP : 24.

Elektrischer Anschluss

- Mit dem Gerät geliefertes Anschlusskabel: H05RN-F, Querschnitt 0,75 mm², 2 Phasen plus Erde.
- Das Gerät ist an eine einphasige Steckdose mit Erde anzuschließen und durch ein hochempfindliches Differentialschaltgerät mit Überstromschutz zu schützen.
- Der Anschluß darf nicht ohne die einphasige Steckdose erfolgen. Jede Änderung entbindet uns von unserer Haftpflicht.

Einstellen der Solltemperatur

• «Sherpa» container :

- Temperatureinstellbereich: 65° bis 75°C.
- Drücken Sie kurz auf die „Set“ Taste.
- Die Solltemperatur wird angezeigt.
- Stellen Sie mithilfe der beiden linken Tasten die Solltemperatur ein, um den Wert entsprechend zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie auf die „Set“ Taste oder auf die „fnc“ Taste.

Reinigung

- Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen. Der Heizblock darf nicht mit dem Schlauch abgespritzt bzw. im Waschtunnel gereinigt werden.
- Bei eingebautem Heizblock ist der Container mit einem Schwamm zu reinigen.
- Zur Reinigung mit dem Schlauch bzw. im Waschtunnel ist der Heizblock auszubauen (mit zwei Schrauben an der Innenseite der Tür befestigt). Vorsichtsmaßnahmen: siehe vorhergehende Seite.
- Abdeckung des Heizblocks: Brennspritus, Seifenwasser.
- Allgemeines über Edelstahl : Die Bezeichnung «rostfreier Stahl» für Edelstahl kann für Verwirrung sorgen. Es handelt sich dabei nämlich um einen Stahl, der unter bestimmten Bedingungen gegen Korrosion «geschützt» ist.

Jede Art von rostfreiem Stahl kann jedoch korrodieren :

- austenitischer Stahl. Beispiel «Edelstahl 304» oder auch 18/10 genannt.
- ferritischer Stahl. Beispiele: «F17» oder «F18TNb».

Die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl ist auf das Vorhandensein einer Passivschicht aus Chromoxid zurückzuführen, die sich spontan beim Kontakt mit der Luft bildet. Jedes Phänomen, das die Bildung dieser Schicht verhindert, kann zu Korrosion führen.

Aus diesem Grund ist die Edelstahloberfläche in regelmäßigen Abständen von diversen Verschmutzungen zu befreien, die zur Verminderung der Schutzeigenschaften der Passivschicht beitragen, und die verschiedenen Pflegeschritte sind unbedingt zu befolgen. (Reinigungsvorbereitung / Reinigen/ Spülen/ Desinfektion/ Spülen/ Trocknen).

Eine regelmäßige Pflege samt verlängerter Spülung mit Wasser ist das beste Mittel zur Wiederherstellung und Beibehaltung dieser Passivschicht.

Jeder der Pflegeschritte birgt jedoch unter bestimmten Bedingungen auch Gefahren für die Erhaltung der Passivschicht: Verwendung von hartem Wasser/ Überdosierung von Reinigungsmitteln/ Verwendung von chlorhaltigen Reinigungsmitteln/ Lebensmittelreste auf den Produkten/ unzureichende Spülung ...

Bei Auftreten von Korrosion sollte ermittelt werden, welches Element oder welcher Schritt dafür verantwortlich ist.

Tipps :

- die Edelstahlfächen stets sauber und trocken halten. Stets für entsprechende Durchlüftung sorgen.
- eine tägliche Reinigung durchführen, um Kalkspuren, Fett und Lebensmittelreste zu entfernen. Die Korrosion kann unter solchen Schichten aufgrund mangelnder Durchlüftung entstehen.
- die tägliche Reinigung kann mithilfe eines feuchten Lappens erfolgen. Bei Bedarf:
 - * Seifenwasser, Reinigungsmittel mit geringem Chloridgehalt, chlorfreie Putzmittel oder Glasreiniger verwenden.
 - * hartnäckige Verunreinigungen mit einer nicht metallischen Bürste (Kunststoff, Naturseide oder rostfreie Stahlwolle) entfernen.
- die Oberflächen nicht mit anderen Metallen als Edelstahl ankratzen. Es sollten vor allem keine Eisenbürsten verwendet werden.
- frische Rostflecken können mit sanften Schleifmitteln oder feinem Schmiergelpapier entfernt werden.
- bei größeren Flecken sollte warme Oxalsäure in einer Konzentration von 2-3% verwendet werden. Nehmen Sie bei Bedarf eine Behandlung mit 10%-iger Salpetersäure vor.

Die Oberfläche ist nach jeder Behandlung mit viel Wasser abzuwaschen und zu trocknen.

Die Verwendung von Säure ist lediglich ausgebildeten Personen unter Einhaltung der geltenden Richtlinien gestattet.

Verbotene Produkte :

- Bleichlaug und Chloride
- Salzsäure
- Scheuerpulver aus Eisenoxyd

Wartung

- Frontal öffnender Behälter Sherpa : Anzeige « E1 » auf Regler : Problem mit Sonde.
- Wiedereinschalten des Sicherheitsthermostats :
 - Sherpa Behälter mit der Öffnung an der Vorderseite: durch Abmontieren des Heizblocks und der grauen Abdeckung, die mit 4 Schrauben befestigt ist.
- Für alle sonstigen Wartungsvorgänge den zugelassenen Kundendienst anfordern.

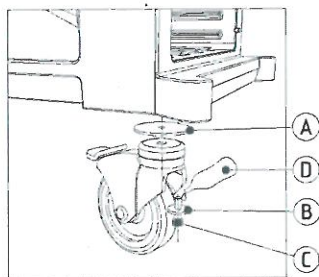


Dieses Gerät ist entsprechend den Richtlinien 2002/95/EG und 2002/96/EG über Abfälle in Elektro- oder Elektronik-Altgeräten (DEEE oder WEEE) mit dem Symbol für Recycling versehen. Nach Ablauf der Lebenszeit ist das Gerät unter Einhaltung der geltenden Richtlinien innerhalb des Landes, in dem es aufgestellt ist, zu entsorgen und dem Recycling zuzuführen.

CONTAINER MIT FRONTÖFFNUNG

Montage der räder an container mit frontöffnung «Sherpa» und Euronorm

- Befestigen Sie die Rollen mit Bremse vorne am Behälter, und die Rollen ohne Bremse an der Rückseite, und verwenden Sie dabei die mitgelieferten Schrauben.
- Euronorm-Container : 4 Schrauben je Rolle.
- «Sherpa» Container :
 - Die 4Stk Abnutzungssohlen entfernen
 - Legen Sie die große Unterlegscheibe A zwischen die Rolle und den Behälter, und die kleine Unterlegscheibe B auf das Gewinde der Schraube C.
 - Bringen Sie einige Tropfen vom Harz aus dem Fläschchen D auf das Gewinde der Schraube C auf.
 - Ziehen Sie die Schraube mit einem 13-er Schlüssel fest.
 - Warten Sie 24 Stunden bevor Sie die Bremsen des Behälters betätigen.



Seriennummer am Euronorm-Container

- Befindet sich auf dem Geräteschild. Sie ist für den Antrag auf das Transporthygiene-Zertifikat erforderlich.

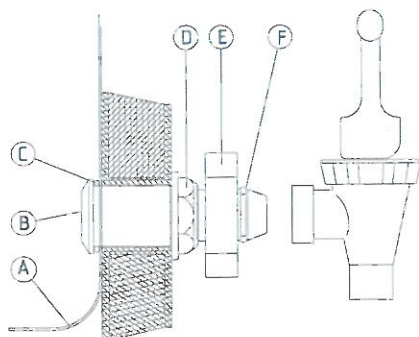
CONTAINER FÜR FLÜSSIGKEITEN

Warmkette Kaltkette

- Die Container sind mit einem Edelstahlbehälter und einem wasserdichten Deckel versehen. Es können Flüssigkeiten mit Temperaturen bis 100 °C eingefüllt werden.
- Der Behälter ist geschmacks- und geruchsabweisend sowie leicht auszubauen.

Montage und Demontage des Hahns

- Zur Einhaltung der Hygienevorschriften wird angeraten, den Hahn, insbesondere nach dem Transport von Milch, innen zu reinigen. Diese Arbeit kann von Hand vorgenommen werden.
- Gastro-Behälter A korrekt in den Container einsetzen.
- Dichtung C am Rohr B anbringen.
- Diese Einheit in die für den Hahn vorgesehene Öffnung von der Innenseite des Behälter her einsetzen.
- Mutter D von Hand anziehen.
- Mutter E (Gewinde nach außen) anbringen.
- Sicherungsring F (Stahlteil in Halbmondform) anbringen.
- Mutter E auf den Hahnkopf aufschrauben.
- Demontage: in umgekehrter Reihenfolge.



INSTRUCCIONES GENERALES

- Uso : -50°C +85°C (100°C para los contenedores con cesta).
- Solo se pueden usar nuestros contenedores para mantener la temperatura.
- Avisamos al usuario sobre los riesgos de pillarse los dedos al cerrar la tapa superior y sobre los riesgos de quemaduras al manipular las cubetas calientes.

Contenedores «Sherpa» :

- Placas de desgaste : Los contenedores con apertura por la parte superior y apertura frontal de la gama Sherpa tienen 4 placas de desgaste en la parte inferior. Estas placas se pueden desmontar y son reemplazables.
- Plaquita reglable : con cada contenedor, se entregan dos etiquetas :
 - Una de color rojo, si la utilización principal está en unión caliente.
 - Una de color azul, si la utilización principal del contenedor está en unión fría.
 - Colocación (esquema 1 pág. 4): Retirar la película de protección situada al dorso y pegar la plaquita en el lugar previsto.
 - Atención: utilizar un rotulador borrrable en seco.

Enlace en caliente

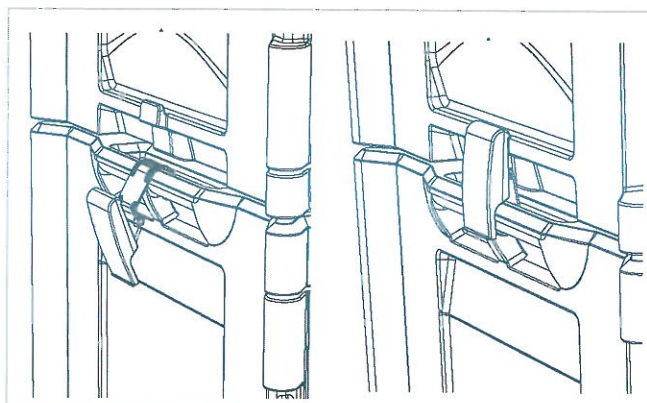
- Deje el contenedor abierto en un local con calefacción normal durante 10 a 15 minutos antes de usarlo. No lo ponga nunca a hervir.
- No caliente nunca los alimentos ni las bebidas dentro del contenedor ni con dispositivos eléctricos ni con otro tipo de dispositivo que no le haya suministrado BOURGEAT.
- No coloque nunca los contenedores encima de una fuente de calor.
- Contenedores con apertura frontal : Ponga la junta de estanqueidad en su sitio.
- Introduzca lo más rápido posible las cubetas con los alimentos calientes (a una temperatura superior a 75°C).
- No introduzca nunca elementos a una temperatura superior a 85°C.
- Atención : no sirve para nada cargar a temperaturas altísimas ya que el aislamiento del contenedor garantiza una pérdida inferior a 2°C por hora.
- Cierre inmediatamente el contenedor para evitar que se pierda inútilmente el calor.

Enlace en frío

- Para el transporte con poco carga, se recomienda dejar el contenedor abierto en una cámara fría (mínimo 1 hora) antes de su utilización.
- Contenedores con apertura frontal : Ponga la junta de estanqueidad en su sitio.
- Coloque la placa eutéctica en el sitio reservado, es decir, al fondo del contenedor en los que se abren por arriba y en el nivel superior de la estructura de acero en los que se abren de frente. Se ha de congelar previamente la placa a -12°C. Esta placa es de formato 1/1 para el contenedor euronorma, y de formato 1/3 para los demás modelos. Debe congelarse previamente a -12 °C.
- Introduzca lo más rápido posible las cubetas con los alimentos fríos (temperatura inferior a 3°C).
- Cierre inmediatamente el contenedor para evitar que se caliente inútilmente.
- Todo uso que se salga del marco definido arriba, al igual que cualquier modificación de los diseños originales eximirán al fabricante de su responsabilidad y se le negará al comprador el derecho a usar el lábel NF de Higiene Alimentaria.
- La marca NF de Higiene Alimentaria certifica la conformidad con la referencia NF031, accesible sobre www.marque-nf.com. Características certificadas: Apto para ser limpiado y Apto para las funcionalidades térmica e isotérmica.
- Organismo certificador : AFNOR CERTIFICATION – 11, avenue Francis de Préssensé – 93571 St Denis La Plaine Francia.

UNIÓN DE DOS CONTENEDORES FRONTALES

- Los contenedores 3 y 4GN se pueden unir entre ellos con la pieza de enlace.



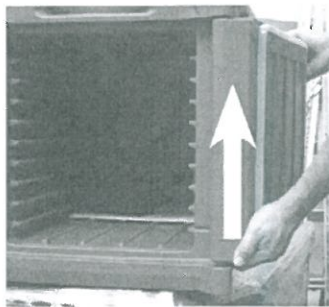
MANTENIMIENTO DE LOS CONTENEDORES

- Contenedor de apertura frontal:
 - retirar la junta de puerta y cambiarla cuando esté desgarrada. No sumergir la junta para limpiarla.

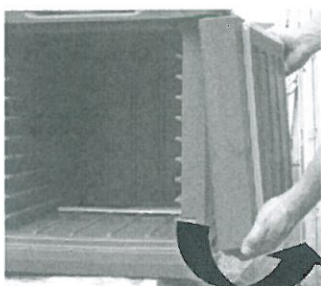
- desmontaje de la puerta en posición trasera
 - abrir la puerta hasta su posición máxima (A). Levantarla para liberar el eje inferior (B).
 - girar la puerta sobre su eje para que el vástago quede fuera de la estructura del contenedor (C). Atención: si va demasiado lejos, existe el riesgo de romper el eje superior (D).
 - bajar la puerta para extraer el eje superior (E).
- para el montaje, proceder en sentido inverso.



A



B



C



D



E

- No almacene los contenedores cerca de una fuente de calor (horno, calentador...) ni fuera sin haber previsto algo que los proteja del sol.
- Se pueden lavar en el lavavajillas o usando un chorro de baja presión, sin el bloque de calentamiento. La temperatura del agua no debe sobrepasar los 85°C.
- Para lavar no use productos que puedan deteriorar el polietileno (alcoholes etílicos, derivados del vino, lejía pura, gasolina, vinagre, ácido nítrico, sulfúrico, clorhídrico...).
- En caso de introducir el contenedor en un túnel de lavado, para evitar que se enganchen los cierres, inmovilícelos con una cinta adhesiva.
- No los seque con aire a temperatura superior a 85°C.
- Nuestros contenedores son de polietileno alimentario. El aislamiento está garantizado por la espuma sin CFC.
- En caso de que sea térmicamente menos eficiente, compruebe el estado de la junta de la puerta y de los cierres. Cambie la junta o vuelva a colocar correctamente los cierres si fuera necesario. Compruebe también que las paredes exteriores e interiores no estén agujereadas.

PRECAUCIONES DE EMPLEO

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) con disminución de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, ni por personas sin experiencia o conocimientos, excepto si han estado bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad, sometidas a vigilancia o han recibido instrucciones previas referentes al uso del aparato.
- Es preciso vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

CONTENEDORES CALENTADORES APERTURA FRONTAL

- Estos contenedores se usan para el transporte de alimentos que se enfrían rápidamente o para mantenimiento de la temperatura.
- Se deben usar cubetas y tapas estancas. Estos contenedores no se pueden usar para transportar líquidos.
- Antes de cualquier uso, retirar la película de protección blanca situada en la cara interior del bloque calentamiento.

- Transporte :
 - precaliente el contenedor 30mn, vacío.
 - Introduzca las cubetas con los alimentos calientes.
 - Desconecte el contenedor y téngalo. Se garantiza el mantenimiento a temperatura durante dos horas como máximo, en caso de transportar una sola cubeta.
 - Al llegar, se puede servir los alimentos o volver a conectar el contenedor para garantizar el mantenimiento a temperatura.
- Mantenimiento a temperatura :
 - Precaliente el contenedor 30mn vacío.
 - Introduzca las cubetas con los alimentos calientes. Si se deja el contenedor enchufado, las cubetas se mantendrán a una temperatura superior a 63°C.

Descripción técnica

- Contenedores «Sherpa» :
 - Tensión : 230 V Monofásico 50/60 Hz
 - Potencia : 300 W - Amperaje : 1,3 A - IP : 24.

Conexión eléctrica

- Cable suministrado con el aparato H05RN-F de sección 0,75mm², 2 fases +tierra.
- El armario debe conectarse con un enchufe hembra monofásico con toma a tierra y se habrá de enchufar con la fiabilidad de un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido contra la sobreintensidad. No se puede conectar el aparato sin el enchufe monofásico. Cualquier modificación eximirá al fabricante de su responsabilidad.

Ajuste de la temperatura de consigna

- Contenedores «Sherpa» :
 - Zona de ajuste de temperatura : 65° a 75°C.
 - Presionar el botón « set » y soltar.
 - La temperatura de consigna será visualizada.
 - Ajustar la nueva temperatura con los dos botones de la izquierda para aumentar o disminuir el valor.
 - Presionar el botón « set » o el botón « fnc ».

Limpieza

- Antes de cualquier limpieza, desenchufe el aparato. El bloque de calentamiento no se puede limpiar con chorro de agua ni en túnel de lavado.
- Al igual que el bloque de calentamiento, el contenedor debe limpiarse con una esponja.
- Para limpiarlo con chorro o en túnel se debe quitar el bloque de calentamiento (fijado con dos tornillos dentro de la puerta). Véase la página anterior en cuanto a las precauciones de uso.
- Tapa del bloque de calentamiento : alcohol de quemar, agua jabonosa.
- Aspectos generales sobre el acero inoxidable : La denominación «acero inoxidable» puede prestarse a confusión. Se trata de un acero que «resiste» a la corrosión en determinadas condiciones. Cualquier tipo de acero inoxidable puede corroerse:
 - austenítico. Ejemplo «acero inoxidable 304», también denominado 18/10.
 - ferrítico. Ejemplos: «F17» o «F18TNb».
 La resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables está relacionada con la existencia de una capa pasiva de óxido de cromo que se reconstituye espontáneamente tras el contacto con el aire. Cualquier fenómeno contrario a la creación de esta capa puede provocar corrosión. Por este motivo, es necesario eliminar periódicamente la suciedad de la superficie del acero inoxidable, ya que ésta podría ser el origen de una degradación del nivel de resistencia de la capa pasiva y velar por el cumplimiento de las etapas de limpieza. (Preparación a la limpieza / limpieza / aclarado / desinfección / aclarado / secado). Una limpieza periódica con aclarado prolongado de agua es el mejor modo de reconstituir y mantener la capa pasiva. Cada una de las etapas relativas a la limpieza presenta riesgos de deterioro de la capa pasiva: utilización de agua dura / sobredosificación de los productos de limpieza / utilización de detergentes clorados / residuos alimenticios sobre los productos / aclarado insuficiente ... Para cualquier caso de corrosión, es conveniente identificar cuál es el elemento o la etapa que la ha originado.

Consejos :

- mantener las superficies de acero inoxidable limpias y secas. Dejar circular el aire.
- realizar una limpieza diaria para eliminar las incrustaciones, las grasas y todos los residuos de alimentos. La corrosión puede formarse bajo estas capas por la falta de entrada de aire.
- la limpieza diaria puede realizarse con un paño húmedo. Si es necesario:
 - * utilizar agua con jabón, productos de limpiezas con poco cloro, detergentes sin blanqueadores, desengrasantes para cristales.
 - * retirar la suciedad correosa con un cepillo no metálico (materia plástica, sedas naturales o lana de acero inoxidable).
- no rayar las superficies con metales que no sean acero inoxidable. En concreto, no utilizar cepillos de hierro.
- las manchas frescas de óxido pueden eliminarse con agentes abrasivos suaves o papel de lija fino.
- para las manchas más difíciles, utilizar ácido oxálico caliente concentrado a 2-3%. Si es necesario, seguir un tratamiento con ácido nítrico concentrado a 10%.

Después de cualquier tratamiento, lavar con abundante agua y secar.

La utilización de ácido se reserva a las personas con formación y respetando la reglamentación.

Productos prohibidos :

- la lejía y los derivados clorados
- el ácido clorhídrico
- los polvos abrasivos con óxido de hierro

Mantenimiento

- Contenedor apertura frontal Sherpa: visualización «E1» en el regulador: problema de sonda.
- Reajuste del termostato de seguridad:
 - Contenedor de apertura frontal Sherpa: Al desmontar el bloque de calefacción y la tapa gris fijada con 4 tornillos.
- Para cualquier otra operación de mantenimiento, llamar a un servicio técnico postventa autorizado.

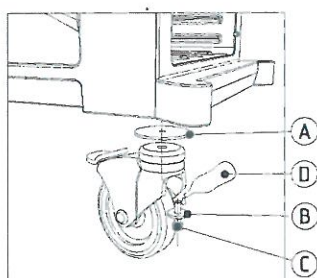


Este aparato tiene el símbolo del reciclaje conforme a las directrices 2002/95/CE y 2002/96/CE referentes a los Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (DEEE o WEEE). Al final de su vida, el aparato deberá reciclarse respetando la reglamentación en vigor en el país de instalación.

CONTENEDOR DE APERTURA FRONTAL

Montaje de las ruedecillas en el contenedor de apertura frontal «Sherpa» y Euronorme

- Sujetar las ruedecillas con frenos en la parte delantera del contenedor y las ruedecillas sin freno en la parte posterior, con los tornillos proporcionados.
- Contenedor Euronorme: 4 tornillos para las ruedecillas.
- Contenedor «Sherpa» :
 - Quitar las 4 zapatas negras de protección.
 - Colocar la arandela gruesa A entre la ruedecilla y el contenedor, y la arandela pequeña B en el tornillo C.
 - Aplicar unas gotas de resina del frasco D a la rosca del tornillo C.
 - Apretar el tornillo con una llave de 13.
 - Esperar 24 horas antes de accionar los frenos de contenedor.



Número de serie en el contenedor Euronorm

- Situado en la placa de identificación. Se le pedirá para toda solicitud de « certificación sanitaria de transporte ».

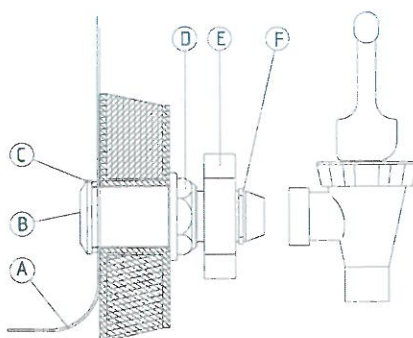
CONTENEDORES LÍQUIDOS

Enlace en frío, enlace en caliente

- Estos contenedores llevan un cuba de acero inoxidable y una tapa estanca que lo habilitan para ser usados con líquidos a 100°C.
- La cuba evita que se queden los sabores y olores y se desmonta con facilidad.

Montaje y desmontaje del grifo

- Para respetar las reglas de higiene, se aconseja limpiar el interior del grifo, en particular después de cada transporte de leche. Esto se puede hacer manualmente.
- Coloque correctamente la cubeta Gastro A en el contenedor.
- Coloque la junta C en el tubo B.
- Coloque el conjunto en el agujero diseñado para enganchar el grifo metiéndolo desde dentro de la cubeta.
- Apriete la tuerca D a mano.
- Coloque la tuerca E (fileteado hacia afuera).
- Coloque el « circlip » F (pieza de acero con forma de luna creciente).
- Atornille la tuerca E en la cabeza del grifo.
- Para desmontarlo se hace lo mismo en sentido contrario.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Utilizzazione da -50°C a $+85^{\circ}\text{C}$ (100°C per i contenitori con cesto).
- I nostri contenitori devono essere usati esclusivamente per mantenere la temperatura.
- Attenzione: rischio di incastrarsi le dita durante la chiusura dell'apparecchio e rischio di ustioni durante la manutenzione dei contenitori caldi.

Contenitori «Sherpa»:

- Pattini d'usura: i contenitori apribili dall'alto e frontalmente della gamma Sherpa hanno 4 pattini d'usura nella parte inferiore. Questi pattini sono smontabili e possono essere sostituiti
- Targhetta riscrivibile: con ogni contenitore vengono consegnate due etichette:
 - Una rossa se il contenitore viene usato principalmente nella catena del caldo.
 - Una blu se il contenitore viene usato principalmente nella catena del freddo.
 - Posizionamento (schema 1 pag. 4): togliere la pellicola protettiva e incollare la targhetta nello spazio previsto.
 - Attenzione: utilizzare un pennarello cancellabile a secco.

Utilizzazione a caldo

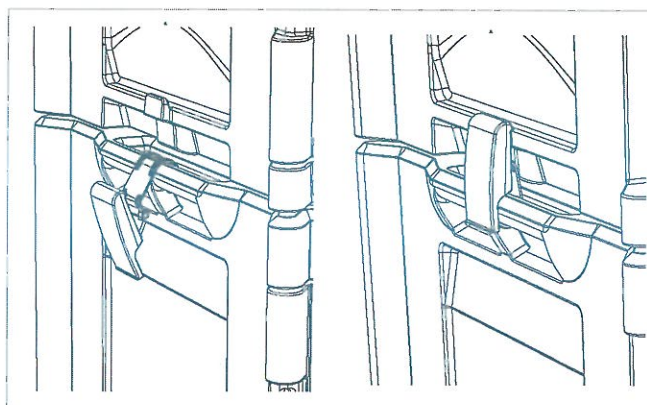
- Lasciare il contenitore aperto in un locale riscaldato per circa 10, 15 minuti prima dell'utilizzazione. Non utilizzare acqua bollente per riscaldare il contenitore.
- Non riscaldare gli alimenti o le bevande all'interno del contenitore utilizzando dispositivi elettrici non forniti da Bourgeat.
- Non piazzare il contenitore sopra una fonte di calore.
- Contenitore - Apertura frontale: montare i giunti impermeabili.
- Inserire il più rapidamente possibile le vaschette contenenti gli alimenti caldi (temperatura superiore a 75°C).
- Non introdurre elementi ad una temperatura superiore a 85°C .
- Attenzione: è inutile caricare a temperature eccessivamente elevate, l'isolamento del contenitore garantisce una perdita inferiore a 2°C ogni due ore.
- Chiudere immediatamente il contenitore per evitare dispersioni inutili di calore.

Utilizzazione a freddo

- Per il trasporto di un carico leggero, prima di usare il contenitore, si consiglia di lasciarlo aperto in una cella frigorifera (minimo un'ora).
- Contenitore - Apertura frontale: montare i giunti impermeabili.
- Posizionare la piastra eutettica sul fondo nel contenitore con apertura sulla parte superiore e al livello superiore del panierino nel contenitore con apertura frontale. Questa piastra deve essere preventivamente congelata ad una temperatura inferiore a -12°C . Questa piastra ha un formato 1/1 per il contenitore euronorma, e un formato 1/3 per gli altri modelli. Deve essere preventivamente congelata a -12°C .
- Inserire rapidamente le vaschette contenenti gli alimenti freddi (temperatura inferiore a 3°C).
- Chiudere immediatamente per evitare il riscaldamento dell'interno.
- Qualsiasi utilizzazione che non rispetti le suddette indicazioni ed ogni modifica della concezione originale dell'apparecchio solleva il fabbricante da ogni responsabilità, e non perme di utilizzare il marchio NF Igiene Alimentare.
- Il marchio NF Igiene Alimentare certifica la conformità alla referenza NF031, consultabile su www.marque-nf.com. Caratteristiche certificate: Facilità di pulizia - Praticità d'uso - Performance termiche ed isoterme. Organismo di certificazione: AFNOR CERTIFICATION - 11 avenue Francis de Pressensé - 93571 St Denis La Plaine - FRANCIA.

COLLEGAMENTO FRONTALE DI DUE CONTENITORI

- I contenitori 3 e 4GN possono agganciarsi tra di loro grazie ad un pezzo di collegamento.



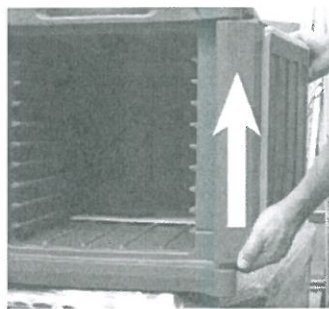
MANUTENZIONE DEI CONTENITORI

- Contenitore ad apertura frontale:
 - togliere la guarnizione della porta e sostituirla quando è spaccata. Non immergere in acqua la guarnizione per pulirla.

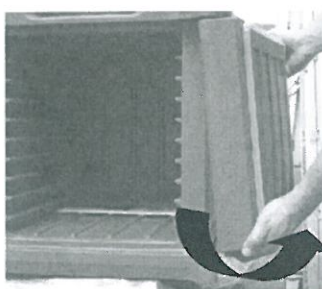
- smontaggio dello sportello in posizione posteriore
 - aprire completamente lo sportello (A) Sollevarlo per sganciare l'asse inferiore (B).
 - roteare lo sportello in modo che il perno sia fuori dal corpo del contenitore (C). **Attenzione: non roteare eccessivamente, altrimenti l'asse superiore potrebbe rompersi (D).**
 - far scorrere lo sportello verso il basso per estrarre l'asse superiore (E).
- per il rimontaggio, procedere nel senso inverso.



A



B



C



D



E

- Non conservare i contenitori in prossimità di una fonte di calore (forno, caldaia...) o alla luce diretta del sole.
- I contenitori possono essere lavati in lavastoviglie o utilizzando un getto d'acqua ad bassa pressione, **senza il blocco di riscaldamento**. La temperatura dell'acqua non deve superare 85° C.
- Per il lavaggio o la manutenzione non utilizzare prodotti che possono danneggiare il polietilene (alcol etilico, derivati del vino, candeggina pura, essenze, aceto, acido nitrico, solforico, cloridrico...).
- In caso di lavaggio dei contenitori in un tunnel bloccare le chiusure con del nastro adesivo.
- Non asciugare utilizzando aria ad una temperatura superiore a 85° C.
- I contenitori sono realizzati in polietilene alimentare. L'isolamento è assicurato dalla schiuma senza CFC.
- In caso di deterioramento delle performance tecniche, verificare lo stato dei giunti delle porte. Sostituire i giunti, o aggiustarli se necessario. Verificare inoltre che le pareti esterne e quelle interne non siano perforate.

PRECAUZIONI PER L'USO

- Questo apparecchio non è previsto per essere usato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone senza esperienza o non informate, salvo previa formazione sull'uso dell'apparecchio da parte di un responsabile della sicurezza.
- Sorvegliare i bambini ed accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

CONTENITORI RISCALDANTI AD APERTURA FRONTALE

- Questi contenitori si utilizzano per il trasporto di alimenti che si raffreddano rapidamente, o per mantenere la temperatura.
- E' necessario utilizzare delle vaschette dotate di coperchi ermetici. Questi contenitori non possono essere utilizzati per il trasporto di liquidi.
- Prima di qualsiasi utilizzo, togliere il film di protezione bianco situato sulla faccia interna del blocco di riscaldamento.

• **Trasporto :**

- Preriscaldare il contenitore 30 minuti a vuoto.
- Introdurre le vaschette contenenti gli alimenti caldi.
- Disconnettere l'apparecchio ed effettuare il trasporto. Il mantenimento della temperatura è garantito per circa due ore al massimo, in caso di trasporto di una sola vaschetta.
- Al vostro arrivo, utilizzare gli alimenti o connettere il contenitore per mantenere la temperatura.

• **Mantenimento della temperatura :**

- Preriscaldare il contenitore 30 minuti a vuoto.
- Introdurre le vaschette contenenti gli alimenti caldi. Con il contenitore connesso, le vaschette saranno mantenute ad una temperatura superiore a 63° C.

Dati tecnici

• **Contenitore «Sherpa» :**

- Tensione : 230 V monofasica 50/60 Hz
- Potenza : 300 W - Amperaggio : 1,3 A - IP : 24.

Collegamento elettrico

- Cavo fornito con l'apparecchio H05RN-F con sezione di 0,75 mm², 2 fasi + terra.
- L'apparecchio deve essere connesso ad una presa monofasica con Terra, e dovrà essere protetto da un dispositivo differenziale ad alta sensibilità contro gli sbalzi di tensione.
- L'apparecchio non può essere collegato senza la spina monofasica. Qualsiasi modifica solleverà il produttore da ogni responsabilità.

Regolazione della temperatura prescritta

• **Contenitore «Sherpa» :**

- Campo di regolazione della temperatura: da 65° a 75°C.
- Premere sul tasto «set» e lasciarlo.
- La temperatura prescritta viene visualizzata.
- Registrare la nuova temperatura con i due tasti a sinistra per aumentarne o diminuirne il valore.
- Premere sul tasto «set» o sul tasto «fnc».

Manutenzione ordinaria

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disconnettere l'apparecchio. Il blocco di riscaldamento non può essere pulito sotto un getto o un tunnel di lavaggio.
- Il contenitore deve essere pulito con una spugna quando è inserito il blocco di riscaldamento
- Per pulire il contenitore sotto il getto o un tunnel di lavaggio, è necessario estrarre il blocco di riscaldamento (fissato da due viti all'interno della porta). Vedere la pagina precedente per le precauzioni d'uso.
- Coperchio del blocco di riscaldamento : alcol, acqua e sapone.
- **Informazioni generali sull'acciaio inossidabile :** il nome «acciaio inossidabile» può trarre in inganno. Si tratta di un acciaio che «resiste» alla corrosione in particolari condizioni.

Tuttavia, qualsiasi tipo di acciaio inossidabile si può corrodere:

- austenitico. Cioè l'«inox 304» comunemente chiamato 18/10.
- ferritico. Cioè l'«F17» o «F18TNb».

La resistenza alla corrosione dell'acciaio inossidabile è legata alla presenza di uno strato passivo di ossido di cromo che si riforma spontaneamente al contatto con l'aria. Qualsiasi fenomeno che impedisce la creazione di questo strato può causare corrosione.

Proprio per questo motivo, bisogna rimuovere periodicamente lo sporco dalla superficie dell'acciaio, in quanto può essere un segnale di deterioramento del livello di resistenza dello strato passivo. A tal proposito, si prega di considerare le seguenti fasi di manutenzione: preparazione alla pulizia, pulizia, risciacquo, disinfezione, risciacquo, asciugatura.

Una manutenzione regolare con risciacquo prolungato è il miglior metodo per far riformare e mantenere lo strato passivo.

Ognuna di queste fasi presenta rischi di deterioramento dello strato passivo, come ad esempio l'utilizzo di acqua dura, il sovradosaggio dei prodotti di pulizia, l'utilizzo di detergenti clorati, i residui alimentari, un risciacquo insufficiente...

In tutti i casi di corrosione, occorre identificare l'elemento o la fase corrosiva.

Consigli :

- mantenere pulita e asciutta la superficie dell'acciaio inossidabile. Lasciare circolare l'aria.
- pulire quotidianamente per eliminare le incrostazioni, i grassi e i residui degli alimenti. La corrosione può formarsi sotto questi strati per mancanza di circolazione dell'aria.
- la pulizia quotidiana può essere effettuata con un panno umido. Se necessario:
 - * utilizzare acqua saponata, prodotti per la pulizia poveri di cloruro, detergenti senza candeggina, sgrassatori per vetri.
 - * rimuovere lo sporco ostinato con una spazzola non metallica (in plastica, naturale o in lana d'acciaio inox)
- evitare di rigare la superficie con metalli diversi dall'acciaio inossidabile. In particolar modo, non utilizzare spazzole di ferro.
- le macchie fresche di ruggine possono essere eliminate con degli agenti abrasivi naturali o con una carta smerigliata fine.
- per le macchie più resistenti, utilizzare una concentrazione di acido ossalico caldo al 2-3%. Se necessario, trattare con acido nitrico concentrato al 10%.

Dopo ogni trattamento, lavare abbondantemente con acqua e asciugare.

L'utilizzo di acido è consentito alle persone con una certa esperienza e nel rispetto delle regolamentazioni.

Prodotti vietati :

- candeggina e prodotti derivati contenenti cloro.
- acido cloridrico
- polveri abrasive all'ossido di ferro.

Manutenzione straordinaria

- Container apertura frontale Sherpa: visualizzazione «E1» sul regolatore : problema di sonda.
- Riarmo del termostato di sicurezza :
 - Contenitore apertura frontale Sherpa: smontando il blocco di riscaldamento, poi il coperchio grigio fissato da 4 viti.
- Per qualsiasi altra operazione di manutenzione, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

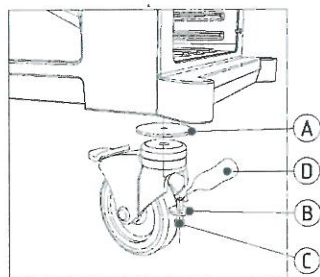


Questo apparecchio ha il simbolo del riciclaggio in conformità con le direttive 2002/95/CE e 2002/96/CE relative ai Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE o WEEE). Alla fine della vita, l'apparecchio deve essere riciclato rispettando la regolamentazione in vigore nel paese d'installazione.

CONTENITORE AD APERTURA FRONTALE

Montaggio delle ruote sul contenitore ad apertura frontale «Sherpa» ed ad Euronorma

- Fissare le rotelle con i freni nella parte anteriore del contenitore, e le rotelle senza freni nella parte posteriore con le viti fornite.
- Contenitore Euronorma : 4 viti per ogni rotella.
- Contenitore «Sherpa» :
 - Togliere le 4 piastrine di usura nere.
 - Mettere la grossa rondella A tra la rotella ed il contenitore, e la rondella piccola B sulla vite C.
 - Mettere qualche goccia di resina del flacone D sulla filettatura della vite C.
 - Stringere la vite con una chiave da 13.
 - Aspettare 24 ore prima di azionare i freni del contenitore.



Numero di serie sui contenitori Euronorma

- Situato sulla piastra d'identificazione è necessario per una richiesta di una "certificazione sanitaria di trasporto".

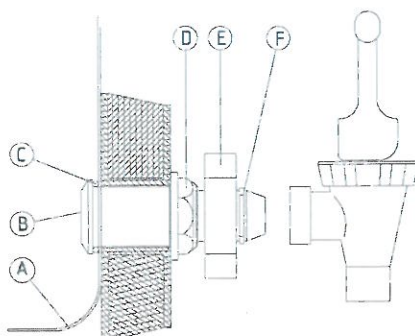
CONTENITORI PER LIQUIDI

Utilizzazione a caldo, a freddo

- Questi contenitori sono dotati di un serbatoio d'acciaio inossidabile 18/10 ed un coperchio a tenuta stagna pertanto possono essere utilizzati con dei liquidi ad una temperatura di 100° C.
- Il contenitore serve ad eliminare i gusti e gli odori ed è facilmente smontabile.

Montaggio e smontaggio del rubinetto

- Al fine di rispettare le regole d'igiene, è necessario pulire l'interno del rubinetto, in particolare dopo il trasporto di latte. Quest'operazione può essere effettuata manualmente.
- Posizionare la vaschetta Gastro A in maniera corretta all'interno del contenitore.
- Porre il giunto C sul tubo B.
- Posizionare l'insieme nel buco del rubinetto facendolo entrare dall'interno della vaschetta.
- Stringere il dado D a mano.
- Posizionare il dado E (filettatura verso l'esterno).
- Posizionare le circlip F (pezzo d'acciaio a forma di mezzaluna)
- Avvitare il dado E sulla testa del rubinetto.
- Smontaggio : Procedere in senso inverso.



HOOFD INSTRUCTIES

- Gebruik : -50°C +85°C (100 ° C voor containers met mandje).
- Onze containers mogen alleen gebruikt worden voor de instandhouding van de temperatuur.
- Wij vestigen de aandacht van de gebruiker op het risico dat de vingers klem kunnen komen te zitten bij het sluiten van de scharnier met haak en het gevaar voor brandwonden bij het hanteren van de warme bakken.

Containers «Sherpa» :

- Slijtageglijvoeten : de containers van het Sherpa-gamma met opening aan de bovenkant en met frontale opening hebben onderaan 4 slijtageglijvoeten. Deze glijvoeten zijn demonteerbaar en kunnen vervangen worden .
- Overschrijfbaar plaatje : bij elke container worden er twee etiketten geleverd:
 - Een rode als het hoofdgebruik van de container in de warme keten is.
 - Een blauwe als het hoofdgebruik van de container in de koude keten is.
 - Het aanbrengen (schema 1 pagina 4): de beschermingsfilm op de rug wegnemen en het plaatje kleven op de voorziene plaats.
 - **Opgelet:** gebruik een droog uitwisbare viltstift.

Warme Keten

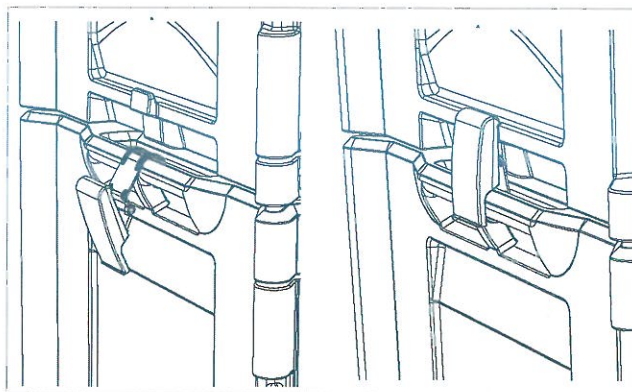
- De container ongeveer 10 tot 15 minuten open laten staan in een normaal verwarmde ruimte voor gebruik. Nooit kokend water gebruiken om hem op te warmen.
- De voedingswaren of drankjes die in de container zitten nooit opwarmen met behulp van elektrische inrichtingen of andere die niet door Bourgeat geleverd zijn.
- De containers nooit plaatsen op een warmtebron.
- Containers met frontale opening : de afdichting in de juiste stand plaatsen.
- De bakken met warme voedingswaren (temperatuur hoger dan 75°C) zo snel mogelijk in de container plaatsen.
- Nooit elementen met een temperatuur hoger dan 85°C in de container plaatsen.
- Let op : het is niet nodig voedingswaren te laden met een zeer hoge temperatuur, de isolatie van de container staat garant voor een temperatuurdaling van minder dan 2°C per uur.
- De container onmiddellijk sluiten om onnodig warmteverlies te voorkomen.

Koude Keten

- Voor het vervoer van een beperkte lading, is het aan te bevelen om de container open te laten in een koelcel (minimum 1 uur) voor het gebruik.
- Containers met frontale opening : de afdichting in de juiste stand plaatsen.
- De eutectische plaat op zijn plaats aanbrengen op de bodem van de containers die aan de bovenzijde open gaan en op het bovenste niveau van de mand van containers die aan de voorzijde open gaan. Deze plaat moet van tevoren op -12°C ingevroren zijn. Deze plaat heeft een formaat van 1/1 voor de euronorm laadbak, en een formaat van 1/3 voor de andere modellen. Ze moet vooraf bevroren worden op -12°C.
- Zo snel mogelijk de bakken met koude voedingswaren (temperatuur onder de 3°C) in de container plaatsen.
- De container onmiddellijk sluiten om onnodig opwarmen te voorkomen.
- Ieder bijzonder gebruik dat buiten het hierboven beschreven kader valt, en iedere wijziging aangebracht aan het oorspronkelijke ontwerp hebben ten gevolge dat onze aansprakelijkheid niet ingeroepen kan worden en sluiten het gebruiksrecht van het merk NF voedingshygiëne volledig uit.
- Het merk NF Voedingshygiëne waarborgt de conformiteit aan het referentiestelsel van de NF031, Te vinden op www.marque-nf.com.
Gewaarborgde kenmerken : Geschikt voor reiniging – geschikt voor werking – thermisch en isothermisch prestatievermogen.
Waarborgende instelling : AFNOR CERTIFICATION – 11, avenue Francis de Pressensé – 93571 St Denis La Plaine Frankrijk.

VERBINDING VAN TWEE FRONTALE CONTAINERS

- De containers 3 en 4GN kunnen onderling verbonden worden met behulp van het verbindingsstuk.



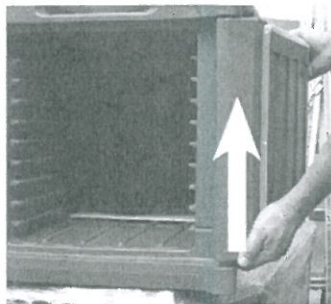
ONDERHOUD VAN DE CONTAINERS

- Container met opening aan de voorzijde:
 - verwijder de pakking van de deur en vervang deze indien deze gescheurd is. De pakking niet onderdompelen voor reiniging.

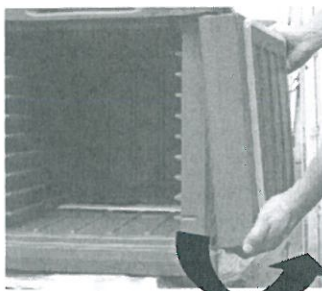
- demonteren van de deur in positie achteraan
 - open de deur in de maximale positie (A). Til ze op om de onderste as (B) vrij te maken.
 - draai de deur zodat de pen zich achter het lichaam van de container bevindt (C). Aandacht : als u te ver gaat, loopt u het risico dat u de bovenste as (D) breekt.
 - laat de deur zakken om de bovenste as (E) vrij te maken.
- voor het opnieuw monteren gaat u in de omgekeerde volgorde te werk.



A



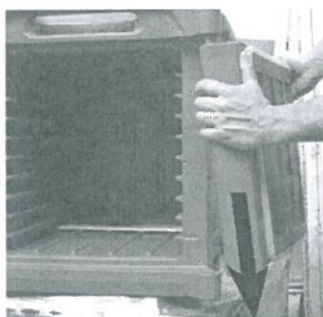
B



C



D



E

- De containers niet opslaan in de nabijheid van een warmtebron (oven, verwarmingsketel), noch buiten zonder ze tegen de zon te beschermen.
- Het reinigen kan plaatsvinden in de vaatwasser of met een lage druk straal, zonder het verwarmingsblok. De temperatuur van het water mag niet hoger dan 85°C zijn.
- Bij het schoonmaken en het onderhoud geen producten gebruiken die het polyethyleen zouden kunnen aantasten (ethylalcohol, wijnderivaten, onverdund chloorwater, benzine, salpeterzuur, zwavelzuur, zoutzuur...).
- In het geval de container door een wastunnel gaat, moet men, om te voorkomen dat het sluitwerk ergens achter blijft haken, het vastzetten met tape.
- Niet drogen met lucht waarvan de temperatuur hoger dan 85°C is.
- Onze containers zijn vervaardigd met voedingscompatibel polyethyleen. De isolatie wordt verzekerd door CFC vrije schuim.
- In het geval het technische prestatievermogen achteruit gaat, de staat van de afdichting van de deur en van het sluitwerk controleren. De afdichting vervangen of het sluitwerk herstellen. Eveneens controleren of er geen gaatjes zitten in de binnen- en buitenwanden.

VOORZORGSMATREGELEN VOOR HET GEBRUIK

- Dit toestel is niet voorzien om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van de kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve als zij zouden kunnen genieten van de tussenkomst van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, van een toezicht, of van voorafgaande instructies betreffende het gebruik van het toestel.
- Het is nodig om kinderen in het oog te houden om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen.

WARMCONTAINERS MET FRONTALE OPENING

- Deze containers worden gebruikt voor het vervoer van voedingswaren die snel afkoelen of om de temperatuur in stand te houden.
- Het is nodig bakken met hermetische deksels te gebruiken. Deze containers zijn niet geschikt voor het vervoer van vloeistoffen.
- Verwijder voor ieder gebruik de witte beschermfolie aan de binnenzijde van het verwarmingsblok.

• Vervoer :

- De container 30 minuten onbelast voorverwarmen.
- De bakken met de warme voedingswaren in de container plaatsen.
- De containers uitschakelen en ze vervoeren. De instandhouding van de temperatuur wordt gegarandeerd voor maximaal twee uur in geval van vervoer van één enkele bak.
- Bij aankomst de voedingswaren uitserveren of de container opnieuw aansluiten om de instandhouding van de temperatuur zeker te stellen.

• Instandhouding van de temperatuur :

- De container 30 minuten onbelast voorverwarmen.
- De bakken met warme voedingswaren in de container plaatsen. Indien de container aangesloten blijft worden de bakken op een temperatuur hoger dan 63° gehouden.

Technische beschrijving

• Container «Sherpa» :

- Spanning : 230 V enkelfase 50/60 Hz
- Vermogen : 300 W - Ampère : 1,3 A - IP : 24.

Elektrische aansluiting

- Kabel meegeleverd met het apparaat H05RN-F met een doorsnede van 0.75 mm², 2 fasen + aarde.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een enkel fase contactdoos met aardlekaansluiting en moet eveneens aangesloten worden op een uiterst gevoelige differentieel inrichting en moet beschermd worden tegen overstroom. Het apparaat mag niet aangesloten worden zonder de enkelfase steker. Iedere wijziging doet onze aansprakelijkheid vervallen.

Het afregelen van de voorgeschreven temperatuur

• Container «Sherpa» :

- De marge voor het regelen van de temperatuur: van 65° tot 75°C.
- Druk op de toets «set» en laat hem weer los.
- De voorgeschreven temperatuur wordt aangegeven.
- Regel de nieuwe temperatuur met behulp van de beide toetsen aan de linkerkant om de waarde te verhogen of te verlagen.
- Druk op de toets «set» of op de toets «fnc».

Onderhoud

- Alvorens tot de onderhoudswerkzaamheden over te gaan, het apparaat elektrisch uitschakelen. Het verwarmingsblok mag niet met een waterstraal of in een wastunnel schoongemaakt worden.
- Als het verwarmingsblok gemonteerd is, moet de container schoongemaakt worden met een spons.
- Voor een schoonmaakbeurt met een waterstraal of in een wastunnel, is het noodzakelijk het verwarmingsblok te verwijderen (bevestiging middels twee schroeven aan de binnenzijde van de deur). Zie de vorige bladzijde wat betreft de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen.
- Kap van het verwarmingsblok : brandspiritus, zeepwater.
- Algemene informatie over roestvrij staal : De benaming 'roestvrij staal' kan tot verwarring leiden. Het is staal dat 'weerstaat' aan corrosie onder bepaalde omstandigheden.
Elke soort roestvrij staal kan corroderen:
 - Austenitisch. Voorbeeld 'inox 304' of ook wel 18/10 genoemd.
 - Ferritisch. Voorbeelden: 'F17' of 'F18TNb'.

De weerstand tegen corrosie van roestvrij staal is gelinkt aan het bestaan van een passieve laag chroomoxide die zich spontaan opnieuw vormt bij aanraking met lucht. Elk fenomeen die het aanmaken van die laag tegenwerkt kan corrosie veroorzaken.

Het is daarom dat u regelmatig het inox oppervlak moet vrijmaken van allerlei vuil dat aan de basis kan liggen van een vermindering van het niveau van weerstand van de passieve laag en u moet er ook op letten dat u de onderhoudsetappes goed naleeft. (Voorbereiding op het schoonmaken / schoonmaken / spoelen / desinfecteren / spoelen / drogen).

Regelmatig onderhoud met langdurig spoelen met water is de beste manier om de passieve laag opnieuw te vormen en te onderhouden.

Elk van de stappen van het onderhoud vormt een risico op vermindering van de passieve laag: gebruik van hard water / overdosering van onderhoudsproducten / gebruik van detergents met chloor / voedingsresten op de producten / onvoldoende spoelen ...

Voor elk geval van corrosie is het nodig om te identificeren welk element of welke stap er aan de oorsprong ligt.

Adviezen :

- De oppervlakken in roestvrij staal proper en droog houden. Laat de lucht circuleren.
- Dagelijks reinigen om kalkaanslag, vet en allerlei voedselresten te verwijderen. De corrosie kan zich vormen onder die lagen door gebrek aan luchtaanvoer.
- De dagelijkse reiniging kan uitgevoerd worden met een vochtige vod. Indien nodig :
 - * zeepsop gebruiken, reinigingsproducten die weinig chloride bevatten, detergents zonder javel, ontvetters voor ramen.
 - * het hardnekkig vuil verwijderen met een borstel zonder metaal (plastic, natuurlijke zijde of wol van roestvrij staal).
- de oppervlakken niet bekrassen met metalen die geen roestvrij staal zijn. U mag in het bijzonder geen ijzerborstels gebruiken.
- de verse roestplekken kunnen verwijderd worden met zachte schuurmiddelen of met fijn schuurlijnen.
- voor de grotere plekken gebruikt u warm oxaalzuur geconcentreerd op 2 - 3 %. Indien nodig voert u een behandeling uit met salpeterzuur geconcentreerd op 10 %.

Na elke behandeling rijkelijk spoelen met water en afdrogen.

Het gebruik van zuur is voorbehouden voor bekwame personen en mits het naleven van de reglementering.

Verboden producten :

- javelwater en afgeleiden met chloor
- zoutzuur
- schuurpoeders met ijzeroxide

Repareren, Vervangen

- Container opening aan voorzijde Sherpa: weergave «E1» op de regelaar: probleem met de voeler.
- Herinstelling van de veiligheidsthermostaat:
 - De Sherpa-container met frontale opening: door het verwarmingsblok te demonteren en vervolgens de grijze motorkap die met 4 schroeven is vastgezet.
- Neem voor alle andere onderhoudshandelingen contact op met een erkende servicedienst.

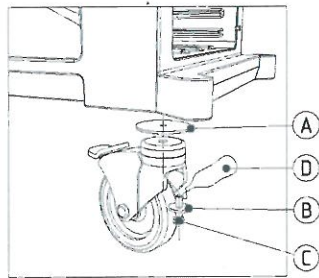


Dit apparaat draagt het recyclagesymbool conform de richtlijnen 2002/95/EG en 2002/96/EG met betrekking tot de Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Op het einde van zijn levensduur moet het apparaat worden gerecycleerd volgens de reglementering die van kracht is in het land van installatie.

CONTAINER MET FRONTALE OPENING

Montage van de wielotjes op de container «Sherpa» met frontale opening en Euronorme

- De rolletjes met remmen aan de voorkant van de container vastzetten en de rolletjes zonder rem aan de achterkant bevestigen met behulp van de meegeleverde schroeven.
- De container Euronorme: 4 schroeven per rolletje.
- Container Sherpa :
 - De 4 zwarte slijtageglijblokjes wegnemen.
 - De grote onderlegging A tussen het rolletje en de container aanbrengen en de kleine onderlegging B op de schroef C.
 - Enkele druppels hars uit het flesje D op de schroefdraad van de schroef C doen.
 - De schroef vastdraaien met een sleutel van 13.
 - 24 uur wachten alvorens de remmen van de container te activeren.



Serienummer op de container Euronorme

- Bevindt zich op het typeplaatje en is nodig voor een verzoek tot "sanitaire vervoerscertificatie".

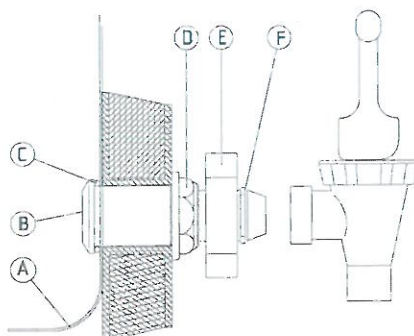
VLOEISTOFCONTAINERS

Warme keten - Koude keten

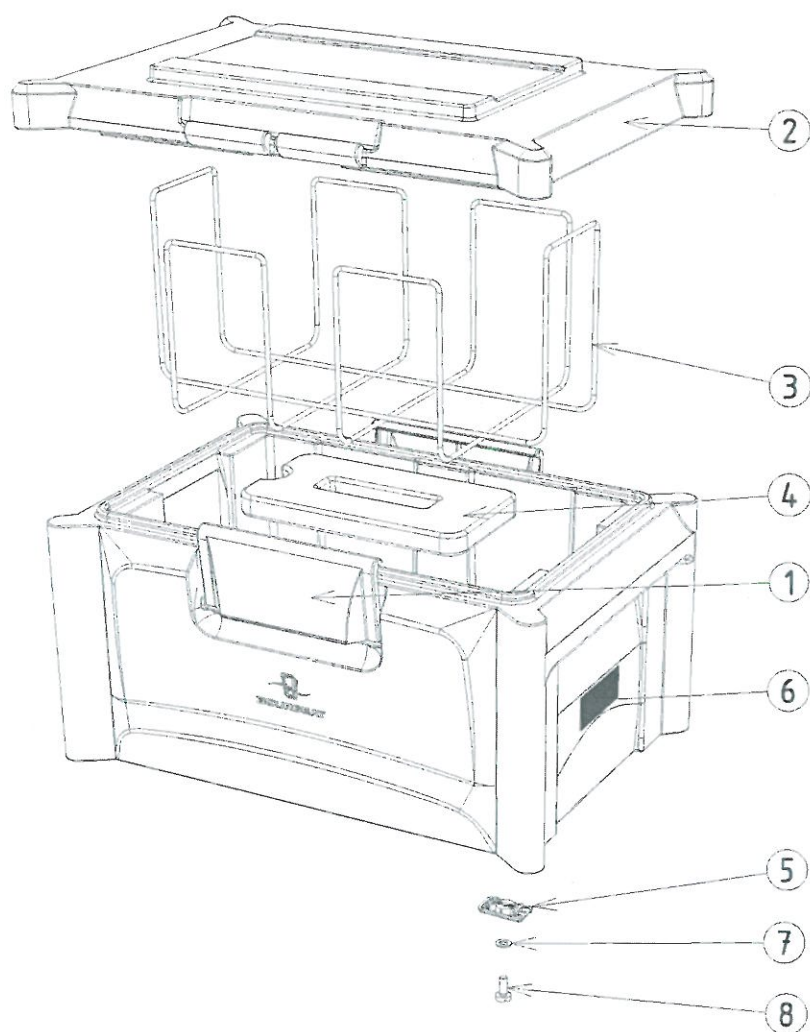
- Deze containers zijn voorzien van een kuip van RVS 18/10 en een hermetisch deksel zodat zij gebruikt kunnen worden voor vloeistoffen van 100°C.
- De kuip neutraliseert de smaak en de geur en kan moeiteloos gedemonteerd worden.

Monteren, Demonteren van de kraan

- Teneinde te voldoen aan de hygiëne normen, is het aangeraden de binnenkant van de kraan schoon te maken, met name na het vervoeren van melk. Deze handeling kan handmatig worden uitgevoerd.
- De bak gastro A naar behoren in de container plaatsen.
- De afdichting C op de buis B plaatsen.
- Het geheel zetten in de opening bestemd voor de kraan door het via de binnenkant van de bak te voeren.
- De moer D met de hand aandraaien.
- De moer E (schroefdraad naar buiten toe) plaatsen.
- De circlips F plaatsen (onderdeel van staal in de vorm van een halve maan).
- De moer E vastschroeven op de kop van de kraan.
- Demonteren : de hierboven beschreven handelingen in omgekeerde volgorde uitvoeren.



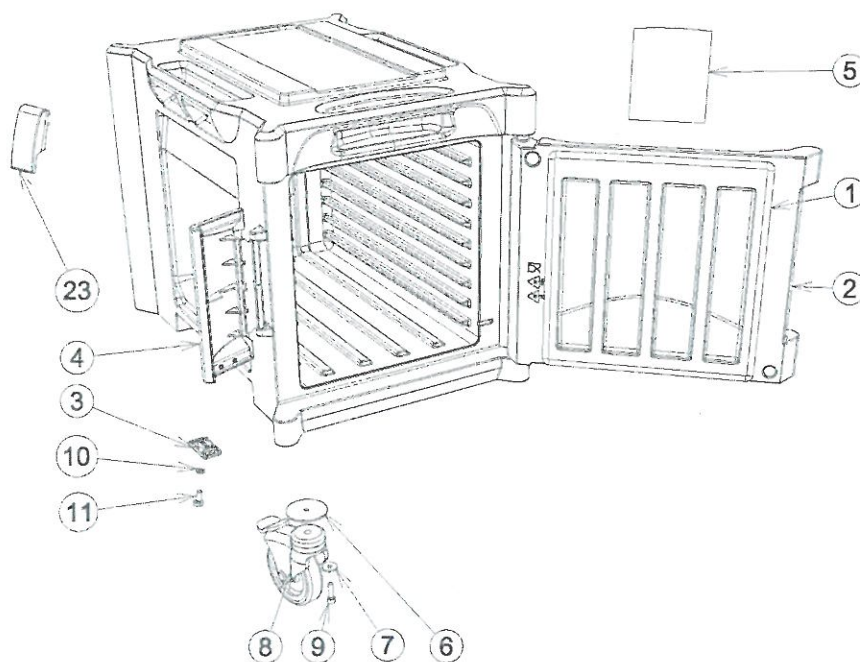
Conteneurs ouverture dessus GN1/1 «Sherpa» / GN1/1 «Sherpa» insulated boxes - Top opening /
 Container GN1/1 «Sherpa» - Öffnung nach oben / Contenedores GN1/1 «Sherpa» - Abertura por encima /
 Contenitore GN1/1 «Sherpa» con apertura dal di sopra / Container GN1/1 «Sherpa» met opening bovenzijde



N°	Désignation	Ref.
1	Grenouillère / Toggle / Schnallenverschluss / Zapata / Eccentrico / Veiligheidsslot	FE0010
2	Couvercle / Lid / Deckel / Tapa / Coperchio / Deksel	CO7000
3	Panier / Basket / Korb / Cesta / Cestello / Korf	PA0045
4	Plaque eutectique / Cold block / Eutektische Platte / Placa eutética / Piastra eutettica / Eutektische plaat	826001
5*	Patin / Plate / Kufe / Placa / Pattino / Glijvoet	CO5716
6	Etiquette bleue / Blue label / Blaues Etikett / Etiqueta azul / etichetta azzura / Blauw etiket	PL0161
	Etiquette rouge / Red label / Rotes Etikett / Etiqueta roja / etichetta rossa / Rood etiket	PL0171
7	Rondelle / Washer / Unterlegscheibe / Arandela / Rondella / Ringetje	VI0042
8	Vis / Screws / Schraube / Tornillo / Vite / Schroef	VI0204

* : Pièce d'usure hors garantie / Spares wear without any guarantee / Abnutzungsteil keine Garantie / Pieza suelta de desgaste sin garantía / Pezzo con usura fuori garanzia / Aan slijtage onderhevig onderdeel zonder garantie

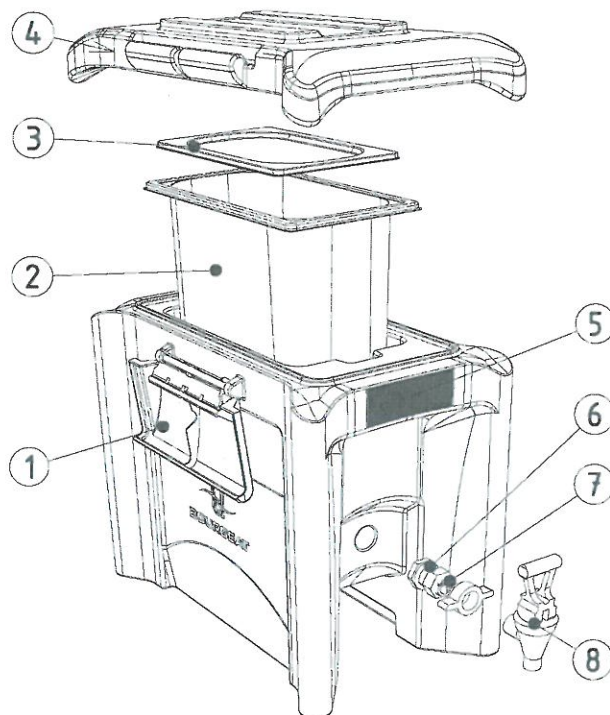
Conteneurs ouverture frontale 2, 3 ou 4GN1/1 «Sherpa» / 2, 3 or 4GN1/1 «Sherpa» insulated boxes - Front opening /
 Container 2, 3, 4GN1/1 «Sherpa» - Öffnung nach vorne / Contenedores 2, 3, 4GN1/1 «Sherpa» - Abertura frontal /
 Contenitori 2, 3, 4GN1/1 «Sherpa» ad apertura frontale / Container 2, 3, 4GN1/1 «Sherpa» met frontale opening



N°	Désignation	Ref.
1*	Joint 2GN / Seal / Türdichtung / Junta / Guarnizione / Deurafdichting	JO0005
	Joint 3GN / Seal / Türdichtung / Junta / Guarnizione / Deurafdichting	JO0044
	Joint 4GN / Seal / Türdichtung / Junta / Guarnizione / Deurafdichting	JO0042
2	Porte 2GN / Door / Tür / Puerta / Sportello / Deur	CO7004
	Porte 3GN / Door / Tür / Puerta / Sportello / Deur	CO7005
	Porte 4GN / Door / Tür / Puerta / Sportello / Deur	CO7006
3*	Patin / Plate / Kufe / Placa / Pattino / Glijvoet	CO5716
4	Grenouillère / Toggle / Schnallenverschluss / Zapata / Eccentrico / Veiligheidsslot	FE0010
5	Etiquette bleue pour conteneur 2GN / Blue label for 2GN box / Blaues Etikett für 2GN container / Etiqueta azul para 2GN contenedor / Etichetta azzura per contenitore 2GN / Blauw etiket	PL0161
	Etiquette rouge pour conteneur 2GN / Red label for 2GN box / Rotes Etikett für 2GN container / Etiqueta roja para 2GN contenedor / Etichetta rossa per contenitore 2GN / Rood etiket	PL0171
	Etiquette bleue pour conteneur 3/4GN / Blue label for 3/4GN box / Blaues Etikett für 3/4GN container / Etiqueta azul para 3/4GN contenedor / Etichetta azzura per contenitore 3/4GN / Blauw etiket	PL0160
	Etiquette rouge pour conteneur 3/4 GN / Red label for 3/4GN box / Rotes Etikett für 3/4GN container / Etiqueta roja para 3/4GN contenedor / Etichetta rossa per contenitore 3/4GN / Rood etiket	PL0170
6	Rondelle supérieure / Upper washer / Obere Unterlegscheibe / Arandela superior / Rondella supe- riore / Bovenste onderlegging	82275101
7	Rondelle inférieure / Lower washer / Untere Unterlegscheibe / Arandela inferior / Rondella infe- riore / Onderste onderlegging	82275102
8	Roulette sans frein / wheel without brake / Rad ohne Bremse Durchmesser / Rueda sin freno / Ruota senza freno / Wiel zonder rem	RO0012
	Roulette avec frein / wheel with brake / Rad mit Bremse Durchmesser / Rueda con freno / Ruota con freno / Wiel met rem	RO0013
9	Vis H M8x30 / Screws / Schraube / Tornillo / Vite / Schroef	VI0135
10	Rondelle / Washer / Unterlegscheibe / Arandela / Rondella / Ringetje	VI0042
11	Vis / Screws / Schraube / Tornillo / Vite / Schroef	VI0204
23	Jeu de 2 attaches / Set of 2 fasteners / Satz von 2 Halterungen / Juego de 2 clips / gioco di 2 grappe / 2 banden	822850

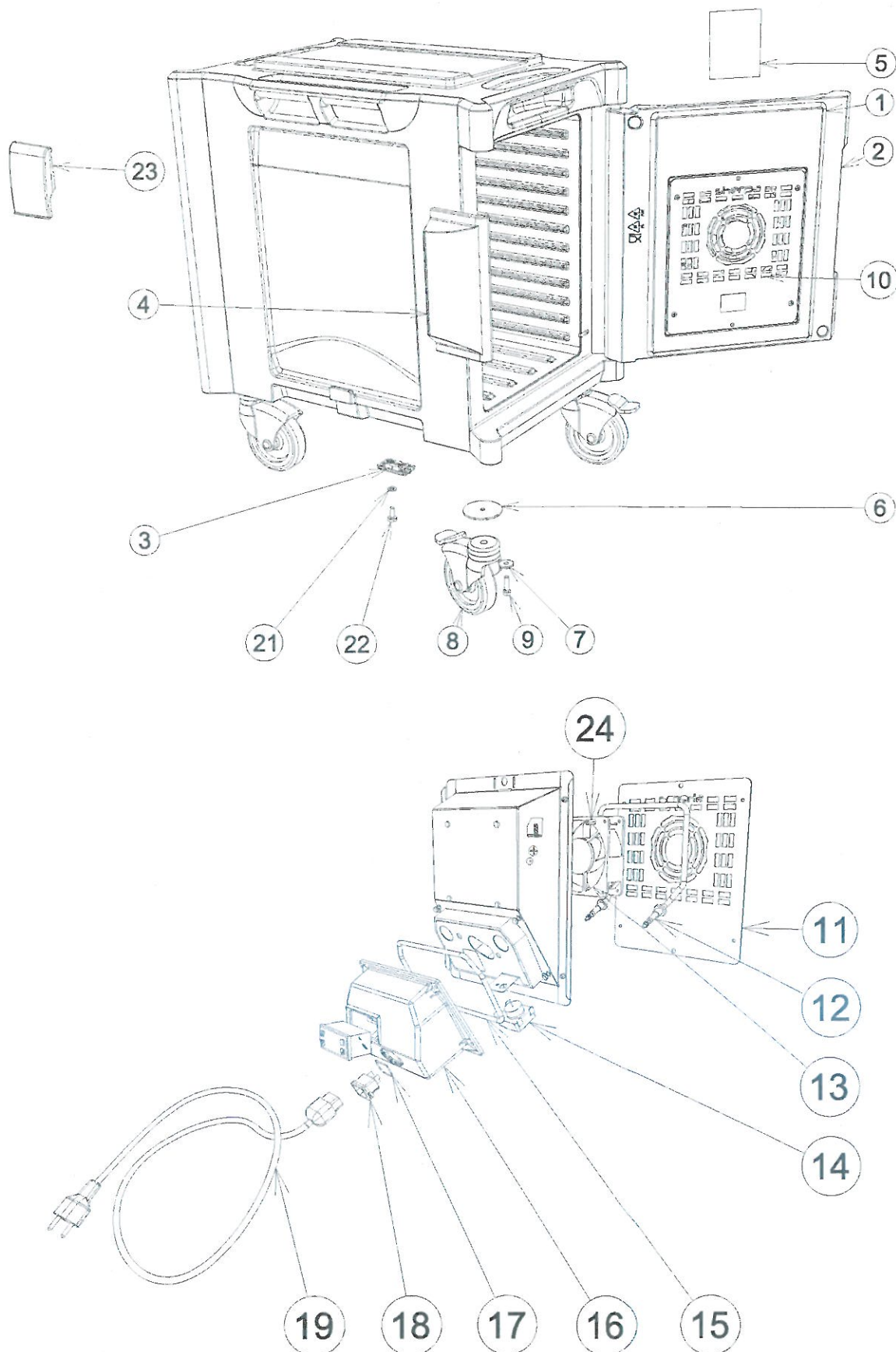
* : Pièce d'usure hors garantie / Spares wear without any guarantee/Abnutzungsteil keine Garantie /Pieza suelta de desgaste sin garantía / Pezzo
 con usura fuori garanzia/Aan slijtage onderhevig onderdeel zonder garantie

Conteneur pour liquides 5/10/17 litres «Sherpa» / «Sherpa» Insulated boxes for liquids/
 Container für Getränke «Sherpa» / Contenedore para líquidos «Sherpa» /
 Contenitore per liquidi «Sherpa» / Vloeistofcontainers «Sherpa»



N°	Désignation	Ref.
1	Grenouillère / Toggle / Schnallenverschluss / Zapata / Eccentrico / Veiligheidsslot	FE0010
2	Bac GN1/4 - 5 litres / GN1/4 pan - 5 L / Behälter GN1/4 - 5L / Bolsa GN1/4 - 5 L / Bacinella GN1/4 - 5L / Bak GN1/4 - 5 L	745020
	Bac GN1/4 - 5 litres avec robinet / GN1/4 pan - 5 L with tap / Behälter GN1/4 - 5L mit Hahn / Bolsa GN1/4 - 5 L con grifo / Bacinella GN1/4 - 5L con rubinetto / Bak GN1/4 - 5 L met kraan	82510501
	Bac GN1/3 - 10 litres / GN1/3 pan - 10 L / Behälter GN1/3 - 10 L / Bolsa GN1/3 - 10 L / Bacinella GN1/3 - 10 L / Bak GN1/3 - 10 L	744025
	Bac GN1/3 - 10 litres avec robinet / GN1/3 pan - 10 L with tap / Behälter GN1/3 - 10L mit Hahn / Bolsa GN1/3 - 10 L con grifo / Bacinella GN1/3 - 10L con rubinetto / Bak GN1/3 - 10 L met kraan	82500101
	Bac 17 litres / Pan - 17 L / Behälter - 17 L / Bolsa - 17 L / Bacinella - 17 L / Bak - 17 L	743117
	Bac 17 litres avec robinet / Pan - 17 L with tap / Behälter - 17 L mit Hahn / Bolsa - 17 L con grifo / Bacinella - 17 L con rubinetto / Bak - 17 L met kraan	CO5720
3	Couvercle bac 5 litres / Lid - for 5 L GN pan / Deckel für Behälter 5 L / Tapa para el bolsa de 5 L / Coperchio per bacinella 5 L / Deksel voor 5 L bak	748714
	Couvercle bac 10 litres / Lid - for 10 L GN pan / Deckel für Behälter 10 L / Tapa para el bolsa de 10 L / Coperchio per bacinella 10 L / Deksel voor 10 L bak	748713
	Couvercle bac 17 litres / Lid - for 17 L pan / Deckel für Behälter 17 L / Tapa para el bolsa de 17 L / Coperchio per bacinella 17 L / Deksel voor 17 L bak	748717
4	Couvercle conteneur 5 litres / Lid for insulated box 5 L / Deckel für Container 5 L / Tapa para contenedore 5L / Coperchio per contenitore 5 L / Deksel voor container 5L	CO7001
	Couvercle conteneur 10 litres / Lid for insulated box 10 L / Deckel für Container 10 L / Tapa para contenedore 10L / Coperchio per contenitore 10 L / Deksel voor container 10L	CO7002
	Couvercle conteneur 17 litres / Lid for insulated box 17 L / Deckel für Container 17 L / Tapa para contenedore 17L / Coperchio per contenitore 17 L / Deksel voor container 17L	CO7003
5	Etiquette bleue / Blue label / Blaues Etikett / Etiqueta azul / Etichetta azzura / Blauw etiket	PL0161
	Etiquette rouge / Red label / Rotes Etikett / Etiqueta roja / Etichetta rossa / Rood etiket	PL0171
6	Joint robinet / Seal for tap / Türdichtung für Hahn / Junta para Grifo / Guarnizione per rubinetto / Deurafdichting voor Kraan	JO0046
7	Tube de liaison avec écrou / Link tube with nut / Verbindungsrohr mit Mutter / Tubo de unión con tuerca / Tubo di collegamento con dado / Verbindingsbuis met moer	RO0011
8	Robinet / Tap / Hahn / Grifo / Rubinetto / Kraan	RO0010

Conteneurs ouverture frontale chauffant 3 ou 4GN1/1 «Sherpa» / Heated 3 or 4GN1/1 «Sherpa» insulated boxes - Front opening/
 Wärmende Thermo-Container 3, 4GN1/1 «Sherpa» - Öffnung nach vorne / Contenedores calentadores 3, 4GN1/1 «Sherpa» - Abertura frontal /
 Contenitori riscaldanti 3, 4GN1/1 «Sherpa» ad apertura frontale / Verwarmings container 3, 4GN1/1 «Sherpa» met frontale opening



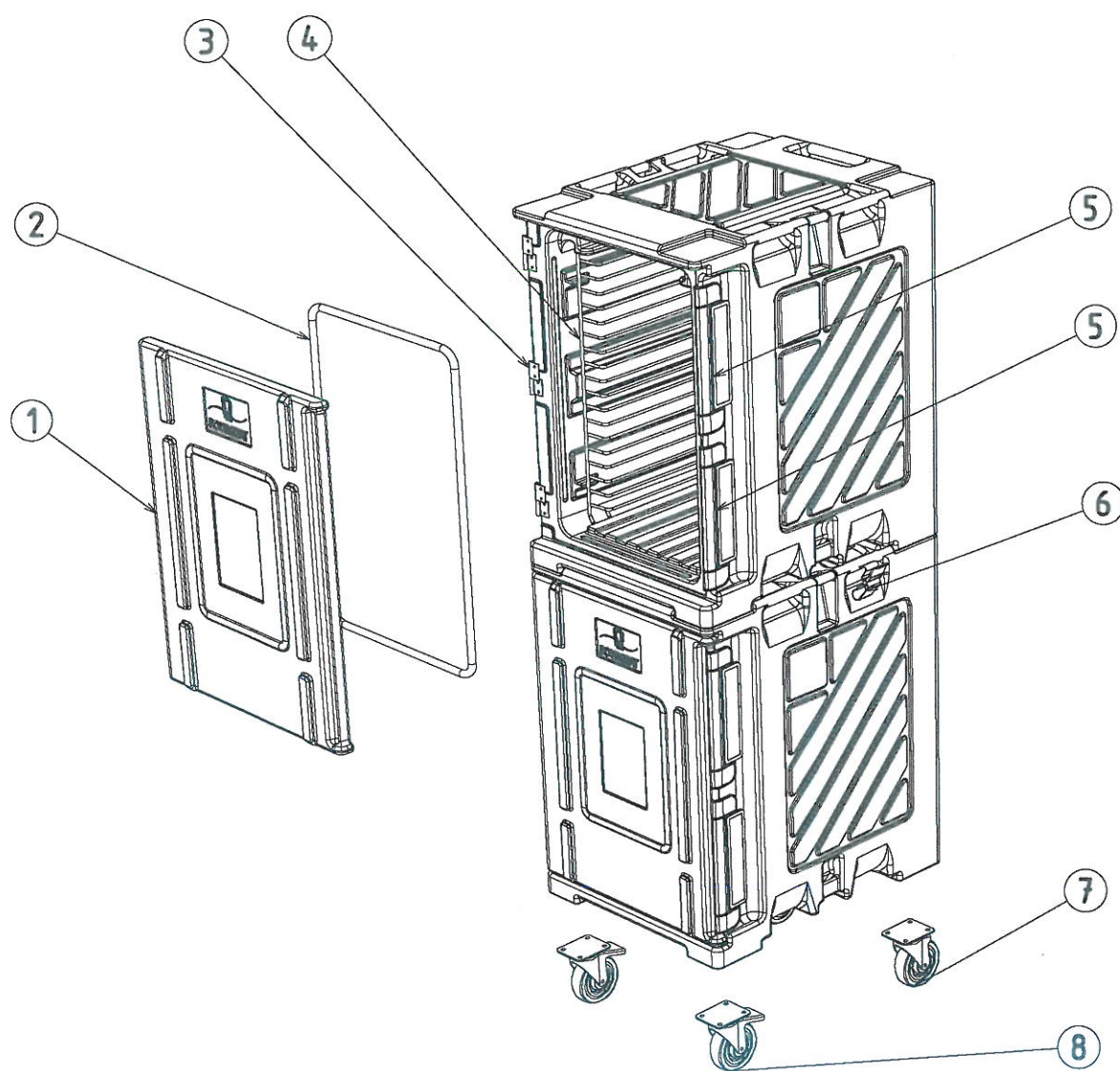
PIECES DETACHEES / SPARE PARTS / ERSATZTEILE / PIEZAS DE RECAMBIO / RICAMBI / VERVANGINGSDelen

Conteneurs ouverture frontale chauffant 3 ou 4GN1/1 «Sherpa» / Heated 3 or 4GN1/1 «Sherpa» insulated boxes - Front opening /
Wärmende Thermo-Container 3, 4GN1/1 «Sherpa» - Öffnung nach vorne / Contenedores calentadores 3, 4GN1/1 «Sherpa» - Abertura frontal /
Contentitori riscaldanti 3, 4GN1/1 «Sherpa» ad apertura frontale / Verwarmings container 3, 4GN1/1 «Sherpa» met frontale opening

N°	Désignation	Ref.
1*	Joint 3GN / 3GN seal / Türdichtung 3GN / Junta 3GN / Guarnizione 3GN / Deurafdichting 3GN	J00044
	Joint 4GN / 4GN seal / Türdichtung 4GN / Junta 4GN / Guarnizione 4GN / Deurafdichting 4GN	J00042
2	Porte 3GN sans bloc de chauffe / Door 3GN without heater unit / 3GN Türe ohne Heizblock / Puerta 3GN sin bloque de calefacción / Porta 3GN senza blocco di riscaldamento / 3GN-poort zonder verwarmen	CO7007
	Porte 4GN sans bloc de chauffe / Door 4GN without heater unit / 4GN Türe ohne Heizblock / Puerta 4GN sin bloque de calefacción / Porta 4GN senza blocco di riscaldamento / 4GN-poort zonder verwarmen	CO7008
3*	Patin / Plate / Kufe / Placa / Pattino / Glijvoet	CO5716
4	Grenouillère / Toggle / Schnallenverschluss / Zapata / Eccentrico / Veiligheidsslot	FE0010
5	Etiquette bleue pour conteneur chauffant 3GN / Blue label for 3GN heated box / Blaues Etikett für Wärmender Container 3GN / Etiqueta azul para contenedor calentador 3GN / Etichetta azzura per contenitore riscaldante 3GN / Blauw etiket	PL0161
	Etiquette rouge pour conteneur chauffant 3GN / Red label for 3GN heated box / Rotes Etikett für Wärmender Container 3GN / Etiqueta roja para contenedor calentador 3GN / Etichetta rossa per contenitore riscaldante 3GN / Rood etiket	PL0171
	Etiquette bleue pour conteneur chauffant 4GN / Blue label for 4GN heated box / Blaues Etikett für Wärmender Container 4GN / Etiqueta azul para contenedor calentador 4GN / Etichetta azzura per contenitore riscaldante 4GN / Blauw etiket	PL0160
	Etiquette rouge pour conteneur chauffant 4GN / Red label for 4GN heated box / Rotes Etikett für Wärmender Container 4GN / Etiqueta roja para contenedor calentador 4GN / Etichetta rossa per contenitore riscaldante 4GN / Rood etiket	PL0170
6	Rondelle supérieure / Upper washer / Obere Unterlegscheibe / Arandela superior / Rondella superiore / Bovenste onderlegging	82275101
7	Rondelle inférieure / Lower washer / Untere Unterlegscheibe / Arandela inferior / Rondella inferiore / Onderste onderlegging	82275102
8	Roue sans frein / wheel without brake / Rad ohne Bremse Durchmesser / Rueda sin freno / Ruota senza freno / Wiel zonder rem	RO0012
	Roue avec frein / wheel with brake / Rad mit Bremse Durchmesser / Rueda con freno / Ruota con freno / Wiel met rem	RO0013
9	Vis H M8x30 / Screws / Schraube / Tornillo / Vite / Schroef	VI0135
10	Bloc de chauffe / Hot block / Heizblock / Bloque calentador / Blocco di riscaldamento / Verwarmingsblok	82200103
11	Tôle de protection / Guard plate / Schutzblech / Chapa de protección / Lamiera protettiva / Beschermsplaat	82200106
12	Résistance / Resistor / Heizelement / Resistencia / Resistenza / Weerstand	CO5723
13	Ventilateur / Fan / Lüfter / Ventilador / Ventilatore / Ventilator	CO5718
14	Thermostat de sécurité / Security thermostat / Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / Termostato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat	ST0023
15	Joint capot / Ring cover / Abdeckdichtung / Junta de la tapa / Guarnizione del coperchio / Pakking motorkap	CO5721
16	Capot / Hood / Abdeckung / Capuchón / Copertura / Kap	CO5717
17	Joint torique / 'O' ring / O-Ring / Junta tórica / Giunto torico / Torisch verbindingsstuk	J00045
18	Fiche femelle / Appliance plug / Stecker / Enchufe hembra / Spina femmina / Contrastekker	ST0042
19	Régulateur / Controller / Regler / Regulador / Regolatore / Regulator	CO5722
20	Cordon / Lead / Kabel / Cable / Cordone / Snoer	ST0021
21	Rondelle / Washer / Unterlegscheibe / Arandela / Rondella / Ringetje	VI0042
22	Vis / Screws / Schraube / Tornillo / Vite / Schroef	VI0204
23	Jeu de 2 attaches / Set of 2 fasteners / Satz von 2 Halterungen / Juego de 2 clips / gioco di 2 grappe / 2 banden	822850
24	Entretoise / Spacer / Zwischenstück / Travesaño / Distanziale / Spacer	BC0006

* : Pièce d'usure hors garantie / Spares wear without any guarantee/Abnutzungsteil keine Garantie/Pieza suelta de desgaste sin garantía / Pezzo con usura fuori garanzia/Aan slijtage onderhevig onderdeel zonder garantie

Conteneur Euronorme Ouverture frontale / Euronorm insulated boxes Front opening /
Euronorm container Öffnung nach vorne / Contenedores Euronorme abertura frontal /
Contentitore Euronorme ad apertura frontale / Euronorm met frontale opening



PIECES DETACHEES / SPARE PARTS / ERSATZTEILE / PIEZAS DE RECAMBIO / RICAMBI /
VERVANGINGSDLEN

Conteneur Euronorme Ouverture frontale / Euronorm insulated boxes Front opening /
Euronorm container Öffnung nach vorne / Contenedores Euronorme abertura frontal /
Contentitore Euronorme ad apertura frontale / Euronorm met frontale opening

N°	Désignation	Ref.
1	Porte bleue / Blue door / Blaue Tür / Puerta azul / Porta blu / Blauwe deur	CO5660
	Porte rouge / Red door / Rote Tür / Puerta roja / Porta rossa / Rood deur	CO5661
2*	Joint / Seal / Türdichtung / Junta / Guarnizione / Deurafdichting	JO0004
3	Charnière / Hinge / Scharnier / Bisagra / Cerniera / Scharnier	CH0008
4	Echelle 600x400 - 12 niveaux / 600x400 Basket - 12 levels / Leiter 600x400 - 12 Schienen / Escalera 600x400 - 12 niveles / Scala 600x400 - 12 livelli / Schaal 600x400 - 12 Niveau's	EC0024
	Echelle GN1/1 / GN1/1 Basket / Leiter GN1/1 / Escalera GN1/1 / Scala GN1/1 / Schaal GN1/1	EC0025
	Echelle 600x400 - 9 niveaux / 600x400 Basket - 9 levels / Leiter 600x400 - 9 Schienen / Escalera 600x400 - 9 niveles / Scala 600x400 - 9 livelli / Schaal 600x400 - 9 Niveau's	EC0029
5	Poignée de fermeture / Closing handle / Verschlussgriff / Empuñadura de cierre / Manopola di chiusura / Sluithandgreep	PO0013
6	Fermeture / Closing / Verschluss / Cierre / Chiusura / Sluiting	FE0004
7	Roue sans frein / wheel without brake / Rad ohne Bremse Durchmesser / Rueda sin freno / Ruota senza freno / Wiel zonder rem	RO0022
8	Roue avec frein / wheel with brake / Rad mit Bremse Durchmesser / Rueda con freno / Ruota con freno / Wiel met rem	RO0023

* Pièce d'usure hors garantie / Spares wear without any guarantee/Abnutzungsteil keine Garantie /Pieza suelta de desgaste sin garantía / Pezzo con usura fuori garanzia / Aan slijtage onderhevig onderdeel zonder garantie

Echelles : pour les conteneurs achetés avant le 31/12/05, commander la référence EC0024 pour une utilisation en 600x400 ou la référence EC0025 pour une utilisation en GN1/1.

Handling baskets : for insulated boxes bought before 31/12/05, the item code EC0024 is to be used for the format 600 x 400, and the item code EC0025 for the GN 1/1 size.

Innenregale : für die Container, die bis zum 31.12.05 angeliefert wurden, bestellen Sie die Art.Nr.EC0024 für einen 600x400mm Einsatz oder die Art.Nr.EC0025 für einen GN1/1 Einsatz.

Cestas : para los contenedores comprados antes del 31/12/05, hay que pedir el código EC0024 para un uso en 600x400 o el código EC0025 para un uso en GN 1/1.

Cestello : per i contenitori comperati prima del 31.12.05, si deve ordinare il codice EC0024 per un'utilizzazione 600 x 400 o il codice EC0025 per un'utilizzazione GN 1/1.

**DECLARATION DE CONFORMITE
DECLARATION OF CONFORMITY
WERKS BESCHEINIGUNG
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARACION DE CONFORMIDAD**



BOURGEAT – BP 19 – 38490 LES ABRETS France

"Déclare que la machine désignée dans les cadres 1 et 2 est conforme aux exigences essentielles des directives 2006/95/CE, 2004/108/CE et aux normes correspondantes indiquées dans le cadre 3".

Marque – Make – Marke – Marca

BOURGEAT

"Declares that the machine designed in boxes 1 and 2 complies with the essential requirements of the directives 2006/95/CE, 2004/108/CE and the corresponding standards indicated in box 3".

☐ Type – Typ – Tipo

**Conteneurs chauffant
FC3 / FC4 Sherpa
et Multistandard**

"Hiermit wird bescheinigt, dass die in den Kästchen 1 und 2 bezeichnete Maschine den wesentlichen Anforderungen die Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE und den im Kästchen 3 angegebenen Normen entspricht".

☐ Numéro – Number – Nummer

"Si dichiara che la macchina descritta ai quadri 1 e 2 è conforme alle esigenze essenziali delle direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE ed alle norme corrispondenti indicate al quadro 3".

☐ Norme – Standard – Norm – Norma

**NF EN 60335-1
NF EN 60335-2-49
NF EN 55014-1
NF EN 55014-2**

"Declara que la maquina designada en los cuadros 1 y 2 esta conforme a las exigencias esenciales de las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE y a las normas correspondientes indicadas en el cuadro 3".

G. Rozier
Directeur Général

Les Abrets,

NOVEMBRE
2011