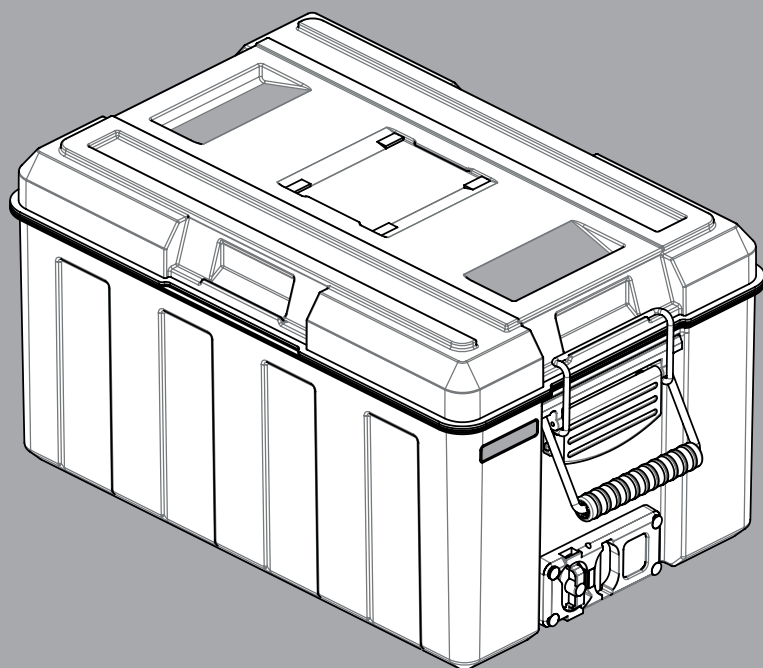


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM

320 KB/320 KBR

Traduction du mode d'emploi original






Généralités

Copyright Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle. Toutes les informations ne peuvent être, que ce soit entièrement ou partiellement, ni reproduites, ni diffusées ni utilisées dans d'autres buts de concurrence, ni rendues accessibles à des tiers.

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

Documentation de produit Traduction du mode d'emploi original; groupe visé: personnel de service, chef de cuisine.

Conventions typographiques

-  **Indication** importante à propos de particularités ou cas spéciaux.
-  **Informations explicatives** dans des chapitres ou sections d'instructions.
-  **Renvoi** vers un chapitre, un sous-chapitre ou un document externe.
-  **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.
-  **Action** ou activité qui doit être exécutée.

Modèle d'appareil XYZ

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

Indications d'avertissement

Mot de Signalisation!

Nature et origine du danger

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

► Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.

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

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Contenu

A propos de ce produit	Utilisation	1
	Conditions d'utilisation	1
	Caractéristiques du produit	1
Sécurité	Généralités	3
	A propos de ce produit	3
	Transport	3
	Mise en service	4
	Manipulation et fonctionnement	4
	Nettoyage et entretien	7
	Réparation	7
	Normes et directives	7
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	8
	Etendue de la livraison	8
	Déballage	8
	Elimination du matériel d'emballage	8
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	9
	Brancher l'appareil	9
Manipulation et fonctionnement	Vue d'ensemble de l'appareil	11
	Régulation de température – vue d'ensemble	12
	Modes de chargement – vue d'ensemble	13
	Ouvrir le couvercle	15
	Fermer le couvercle	15
	Chargement humide de l'appareil	18
	Charger l'appareil directement	20
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	21
	Maintenir des repas au chaud	23
	Enlever les repas	24
	Utiliser l'appareil comme récipient de distribution de repas	25
Mise hors service	Mise hors service de l'appareil	26
Aide en cas de problème	La DEL/l'indicateur de température ne s'allument pas	27
	La DEL est allumée, mais les repas ne sont pas (suffisamment) maintenus au chaud	27
	L'indicateur de température s'allume, mais les repas ne sont pas (suffisamment) maintenus au chaud	28
	L'indicateur de température affiche le message d'erreur LO	29
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	29
	L'appareil est extérieurement endommagé	29
Diagnostic court BPT 320 KB(R) à partir de la version 3	DEL bicolore de fonctionnement/état	30
	Messages d'erreur	30
	Affichage de température BPT 320 KBR	30
	Messages d'erreur	31
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	32
	Intervalle de nettoyage	32
	Méthodes de nettoyage	32
	Produits de nettoyage	32
	Eliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable	33

Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	35
	Traiter le couvercle de fermeture de la prise de courant d'appareil avec un produit d'entretien pour le caoutchouc	35
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	35
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	35
Réparation	Personnes habilitées	36
	Description de défaut	36
	Pièces de rechange	36
	Adresse	36
Elimination	Elimination de l'appareil	37
Caractéristiques techniques	Données générales	38
	Caractéristiques électriques	38
	Environnement	38
Références pour la commande	B.PROTHERM 320 KB	39
	B.PROTHERM 320 KBR	39
	Mode d'emploi	39
Accessoires	Jeu de cartes de menu	39
	Récipient Gastronorm	39
	Barre de séparation	39
	Chariot de transport et de distribution	39
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	39
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	39

A propos de ce produit

Utilisation

Le B.PROTHERM 320 KB/320 KBR est conçu pour les buts suivants:

- Maintien au chaud de repas dans des récipients Gastronorm
- Maintien au chaud de repas dans la cuve en acier inoxydable remplie d'eau chaude de l'appareil
- Transport de repas dans des récipients Gastronorm
- Distribution des repas

Le B.PROTHERM 320 KB/320 KBR ne convient pas pour réchauffer ou cuire des repas.

Le B.PROTHERM 320 KB/320 KBR ne peut pas être utilisé pour le chauffage des locaux.

Le B.PROTHERM 320 KB/320 KBR convient surtout pour utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

L'appareil ne peut pas être utilisé pour le transport ou le stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques.

Conditions d'utilisation

Environnement

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +38 °C et humidité de l'air normale (sans condensation).

L'appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à 2000 m d'altitude.

Initiation de tiers

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

Caractéristiques du produit

Généralités

Le B.PROTHERM 320 KB/320 KBR est exécuté en polypropylène et possède une cuve en acier inoxydable.

Les parois et le couvercle de l'appareil sont remplis de mousse PUR. L'appareil peut être chauffé. La température est limitée par un thermostat.

Le B.PROTHERM 320 KB/320 KBR est disponible avec deux régulations de température différentes:

- B.PROTHERM 320 KB: modèle d'appareil avec température de consigne réglée fixe d'env. +90 °C
- B.PROTHERM 320 KBR: modèle d'appareil avec régulation de température pour le réglage variable de la température de consigne par pas de 1 degré dans une plage de +40 °C à +95 °C et fonctionnement "Full Power" avec une température de consigne d'env. +98 °C

Le B.PROTHERM 320 KB/320 KBR est équipé d'un couvercle qui est fixé au corps à l'aide de deux fermetures à genouillère en acier inoxydable.

Manipulation et fonctionnement

L'appareil peut être chargé des trois manières suivantes:

- **Chargement à sec:**
Les récipients Gastronorm sont accrochés dans la cuve en acier inoxydable sèche
- **Chargement humide:**
Les récipients Gastronorm sont accrochés dans la cuve en acier inoxydable remplie de 4 litres d'eau chaude (fonctionnement recommandé)
- **Chargement direct:**
La cuve en acier inoxydable est remplie directement de repas liquides chauds ou d'eau chaude, dans laquelle les repas (p. ex. saucisses) sont placés

La cuve en acier inoxydable peut accueillir des récipients Gastronorm d'une profondeur maximale de 200 mm.

La capacité de la cuve en acier inoxydable est au maximum d'un récipient Gastronorm GN 1/1 – 200.

La cuve en acier inoxydable peut être divisée dans le sens longitudinal avec une barre de séparation et dans le sens transversal avec une ou deux barres de séparation.

En cas d'utilisation d'une barre de séparation ou de deux barres de séparation dans le sens transversal, on peut accrocher dans la cuve en acier inoxydable des récipients Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 et GN 1/9.

En cas d'utilisation d'une barre de séparation dans le sens longitudinal, on peut accrocher dans la cuve en acier inoxydable des récipients Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 et GN 1/6.

L'état de fonctionnement de l'appareil B.PROTHERM 320 KB est indiqué par une affichage DEL de fonctionnement.

Le modèle d'appareil B.PROTHERM 320 KBR dispose d'un indicateur de température à deux positions. L'indicateur de température est disposé à côté du logement des prises.

Grâce à la bonne isolation, la température des repas introduits se maintient pendant une longue période.

Les patins en matière plastique à la face inférieure de l'appareil garantissent une bonne stabilité. Les évidements dans le couvercle de l'appareil permettent d'empiler (au maximum) 3 appareils l'un sur l'autre.

Des étriers de support résistant à l'usure en matière plastique sont montés sur les petits côtés de l'appareil.

Le couvercle du B.PROTHERM 320 KB/320 KBR est équipé d'un support pour cartes de menu. Sur les cartes de menu, on peut par exemple mentionner le contenu de l'appareil.

B.PRO propose divers chariots de transport et de distribution pour le B.PROTHERM 320 KB/320 KBR.

Nettoyage

Le logement des prises se ferme de manière étanche à l'eau.

L'appareil peut être nettoyé dans un lave-vaisselle, pour autant que la température ne dépasse pas +90 °C à l'intérieur du lave-vaisselle.

Réparation

Les pièces d'usure (patins et poignées) sont aisément remplaçables.

Sécurité

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

Consignes de sécurité

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

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

Indications d'avertissement

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

Mode d'emploi

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

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

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

Nettoyage et maintenance

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

A propos de ce produit

Utilisation

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

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

Le transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées est interdit.

L'appareil ne doit pas être utilisé comme échelle de fortune ni comme appareil d'escalade (enfants) (danger de basculement).

Conditions d'utilisation

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

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

Transport

Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Empilage de plusieurs appareils

Empiler au maximum trois appareils l'un sur l'autre. Toujours protéger contre le basculement les appareils empilés.

Transport par camion ou camionnette

Fixer l'appareil sur les quatre côtés pour l'empêcher de glisser.

Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.

Mise en service

Mise en service après stockage

Si l'appareil a été amené d'un local de stockage froid dans une cuisine, l'humidité contenue dans l'air ambiant se condense à la surface de l'appareil. La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

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

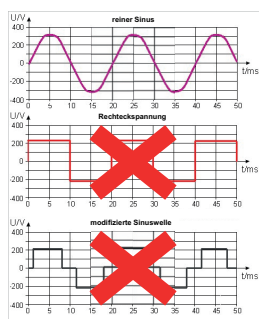
Raccordement électrique

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

Utiliser exclusivement un cordon d'alimentation d'origine.

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

Pour le débrancher, tirer uniquement sur le boîtier de la fiche et sur le corps de la fiche d'appareil.



Exploitation avec des onduleurs

Lors de l'utilisation d'onduleurs (p. ex. fonctionnement sur véhicule), on doit absolument veiller à ce qu'une tension alternative purement sinusoïdale ("pure sine") soit émise à la sortie.

L'utilisation d'onduleurs qui ne satisfont pas à cette exigence conduit à un défaut du thermostat et ainsi à une défaillance de l'appareil.

Couvercle de l'appareil

Utiliser l'appareil uniquement avec le couvercle original.

Manipulation et fonctionnement

Généralités

L'utilisateur doit connaître les dangers liés à l'appareil et pouvoir les estimer.

Attention!

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires!

Les pannes de courant, les dysfonctionnements de l'appareil et les autres interruptions pendant le stockage ou la régénération peuvent affecter la qualité des produits alimentaires se trouvant dans l'appareil.

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée, le cas échéant éliminer les aliments.

Détériorations

L'appareil ne peut être utilisé que s'il est en parfait état.

En cas de détérioration de l'appareil, empêcher toute utilisation de celui-ci et avertir immédiatement le service après-vente B.PRO.

Prescriptions d'hygiène

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

Empilage de plusieurs appareils

Empiler au maximum trois appareils l'un sur l'autre.

Récipient Gastronorm avec repas liquides

Des repas qui débordent et coulent hors de l'appareil peuvent provoquer des échaudages. Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les récipients Gastronorm remplis de repas liquides.

Chargement

Charger l'appareil uniquement avec des récipients Gastronorm ou directement avec un liquide chaud.

Les récipients Gastronorm utilisés dans l'appareil doivent résister à la chaleur jusqu'à une température d'au moins +100 °C. On ne peut par exemple **pas** utiliser de récipients Gastronorm en polycarbonate.

Dans l'appareil, on ne peut pas utiliser de récipient Gastronorm avec poignées fixes orientées vers le haut. Les poignées orientées vers le haut peuvent endommager le couvercle.

N'utiliser le récipient Gastronorm que s'il est en parfait état. Le bord ne peut pas être déformé ni tranchant. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager l'appareil.

La matière plastique de l'appareil peut être détériorée par des températures supérieures à +100 °C. Ne pas introduire dans l'appareil ni placer sur l'appareil de récipient Gastronorm ou autres objets qui sont plus chauds que +100 °C, p. ex. des récipients Gastronorm ayant été chauffés dans un étuveur combiné.

Fissures sous contrainte provoquées par l'eau froide dans une cuve en acier inoxydable chaude

Lorsqu'on verse de l'eau froide dans une cuve en acier inoxydable chaude, le changement rapide de température peut provoquer des fissures sous contrainte microscopiques, qui peuvent être source de corrosion. Avant de les remplir d'eau froide, laisser refroidir la cuve en acier inoxydable ou remplir la cuve en acier inoxydable chaude avec de l'eau chaude.

Fonctionnement

L'utilisation de l'appareil pendant une période prolongée avec le couvercle ouvert provoque des pertes calorifiques importantes. Utiliser l'appareil uniquement avec le couvercle fermé. L'appareil raccordé au réseau électrique peut uniquement être ouvert pendant une courte période pour introduire ou retirer des repas.

Ne pas exploiter de sources de chaleur externes à l'intérieur de l'appareil.

Ne pas exploiter de flammes nues à l'intérieur de l'appareil.

Avertissement!

Danger d'échaudage!

Le couvercle de l'appareil ne ferme pas de manière absolument étanche, parce que sinon une dépression (vide) se formerait lors du refroidissement et rendrait impossible l'ouverture du couvercle. Du fait que le couvercle ne ferme pas de manière absolument étanche, de la vapeur d'eau chaude peut s'échapper de l'appareil pendant le maintien au chaud de repas et provoquer de graves brûlures.

- Ouvrir le couvercle avec grande prudence, le cas échéant mettre des gants de protection.

Changement d'emplacement

L'appareil peut être lourd lorsqu'il est rempli (jusqu'à 45 kg). Le levage de lourdes charges peut provoquer de graves problèmes de santé. Ceci vaut en particulier pour les personnes qui sont déjà atteints de lésions de l'appareil locomoteur.

Afin de minimiser le risque pour la santé, toujours soulever l'appareil à deux personnes. Si possible, utiliser un moyen auxiliaire approprié pour soulever l'appareil.

Soulever/porter l'appareil exclusivement par les étriers de transport, en aucun cas par les leviers de fermeture. Si on soulève ou porte l'appareil par les leviers de fermeture, le couvercle peut s'ouvrir et la partie inférieure de l'appareil peut tomber par terre.

Le couvercle de l'appareil ne ferme pas de manière absolument étanche. Sinon, une dépression (vide) se formerait lors du refroidissement et rendrait impossible l'ouverture du couvercle.

Du fait que le couvercle ne ferme pas de manière absolument étanche, une prudence particulière est de mise lors du chargement humide ou du chargement direct avec un liquide chaud. Lors du soulèvement et du transport de l'appareil, de la vapeur chaude ou de liquide chaud peut s'échapper entre le bord de la cuve en acier inoxydable et le couvercle, risquant de provoquer des échaudages.

Le danger est en particulier grand lorsque l'appareil est porté à deux mains par une personne devant le corps. Si l'appareil est basculé vers le corps pendant le soulèvement/la dépose ou le transport, du liquide chaud peut s'écouler et provoquer des échaudages.

Si possible, remplir l'appareil de liquide seulement lorsqu'il se trouve à l'emplacement prévu. Déplacer l'appareil en position droite, de préférence à deux personnes.

Toujours protéger les appareils empilés contre le basculement avant un déplacement.

Si un châssis roulant (p. ex. chariot de transport) est utilisé pour changer d'emplacement un appareil ou maximum trois appareils empilés, toutes les mesures doivent être prises afin de ne pas mettre en danger des personnes ou des biens. Ceci comprend entre autres:

- Ne pas dépasser la capacité de charge maximale du châssis roulant
- Relier le ou les appareils au châssis roulant de manière empêchant tout basculement
- Toujours déplacer le ou les appareils à deux personnes
- Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est $< 10^\circ$
- Bloquer l'appareil contre tout déplacement imprévu

Les patins de l'appareil s'usent lorsque l'appareil est déplacé directement sur le sol. Afin d'éviter d'user les patins, ne pas tirer ni pousser l'appareil directement sur le sol.

Les arêtes et les coins du corps en matière plastique peuvent être détériorés en cas de chocs brusques. Dans ce cas, de l'eau peut pénétrer dans la paroi de l'appareil, surtout en cas de nettoyage dans un lave-vaisselle. L'eau infiltrée peut provoquer des dommages irréparables au système de chauffage. Toujours manipuler l'appareil avec soin. Éviter les chocs.

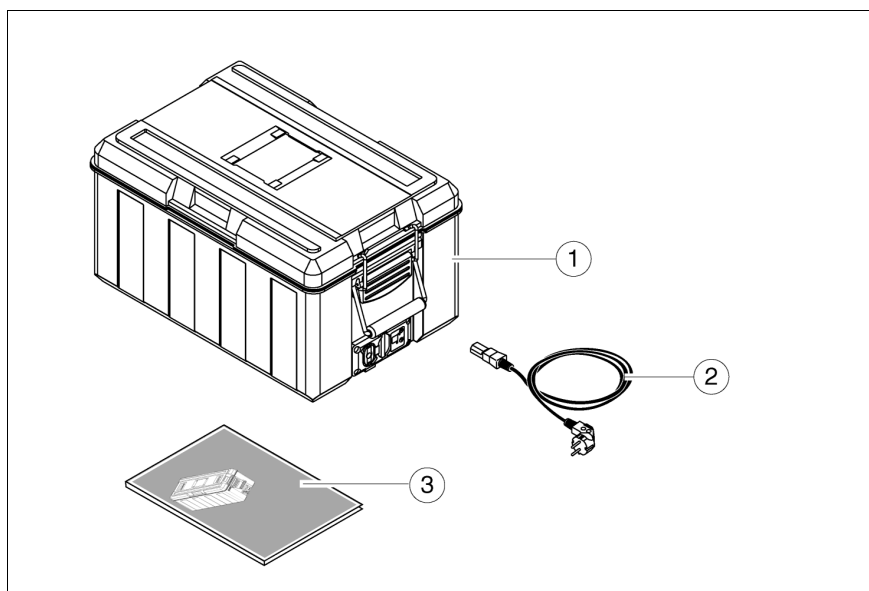
Nettoyage et entretien	<p>Hygiène</p> <p>Les prescriptions de la directive sur l'hygiène 93/43/CEE ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays sont à respecter.</p> <p>Intervalle de nettoyage</p> <p>Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.</p> <p>Méthode de nettoyage</p> <p>N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.</p> <p>Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage.</p> <p>Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.</p> <p>Produits de nettoyage</p> <p>N'utiliser que des produits de nettoyage autorisés.</p> <p>Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface.</p> <p>N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes (dégâts matériels!):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ethanol, isopropanol et alcools supérieurs • Acétone • Benzine • Térébenthine • Ester d'acide acétique <p>Prise de courant d'appareil</p> <p>De l'eau pénétrant dans la prise de courant d'appareil peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, il y a danger de choc électrique.</p> <p>Avant de nettoyer l'appareil, tirer la fiche secteur et la fiche de l'appareil. Ranger le cordon d'alimentation à un endroit approprié et le protéger de l'humidité. Fermer la prise de courant d'appareil de manière étanche à l'eau avec le couvercle.</p>
Maintenance	<p>Contrôle périodique de sécurité électrique</p> <p>Au moins tous les six mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0701-0702 par un électricien.</p> <p>Câble de raccordement et fiche secteur</p> <p>Au moins tous les six mois suivant BGV A 3 ou prescriptions nationales correspondantes, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.</p>
Réparation	<p>Personnes habilitées</p> <p>L'appareil peut uniquement être réparé par du personnel spécialisé formé par B.PRO. En cas de dommage, il faut avertir le service après-vente B.PRO.</p> <p>En cas de réparations par d'autres personnes, la garantie devient caduque.</p>
Normes et directives	<p>Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.</p> <p>L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.</p>

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

- ☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour dommages de transport éventuels (contrôle visuel).
- Mentionner les dommages de transport sur le bulletin d'expédition en présence du transporteur (description du défaut).
- Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
- Conserver l'appareil et réclamer avec le bulletin d'expédition auprès de B.PRO pour les dommages.
- ou –
- Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à B.PRO.
- ☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

Etendue de la livraison



- (1) B.PROTHERM 320 KB/320 KBR
- (2) Cordon d'alimentation
- (3) Mode d'emploi

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

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus. Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier le contenu de la livraison.

Elimination du matériel d'emballage

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

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Tension sinusoïdale en cas d'exploitation de l'appareil avec un onduleur (p. ex. fonctionnement dans un véhicule)

Brancher l'appareil

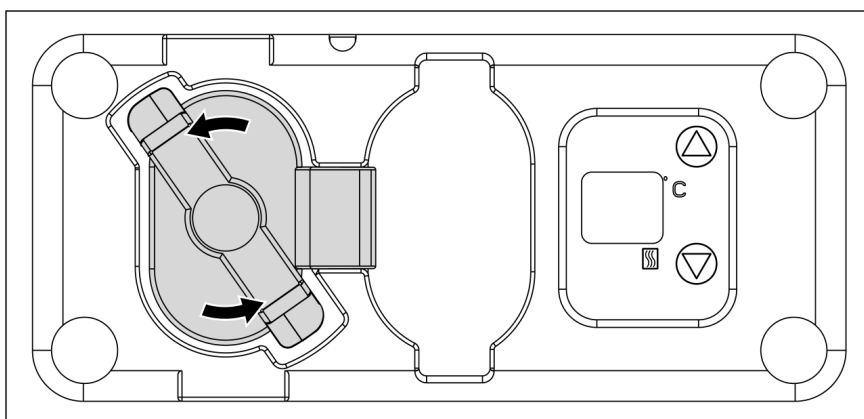
- ☞ L'appareil ne possède pas d'interrupteur "Marche/Arrêt". L'appareil est "enclenché" par branchement au réseau électrique.

Attention!

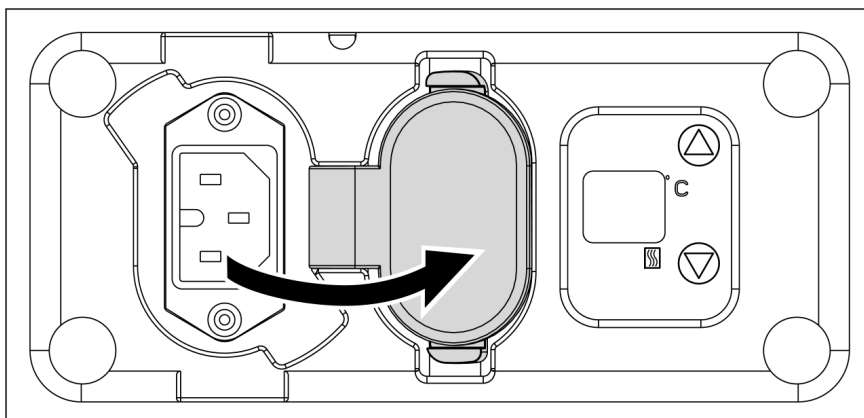
Domage matériel!

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

- Avant le raccordement, s'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
- Ouvrir le couvercle de fermeture de la prise de courant d'appareil par rotation de la poignée de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



- Rabattre le couvercle de fermeture et le laisser se verrouiller dans le renfoncement.



- Insérer la fiche de l'appareil dans la prise de courant d'appareil.

B.PROTHERM 320 KB

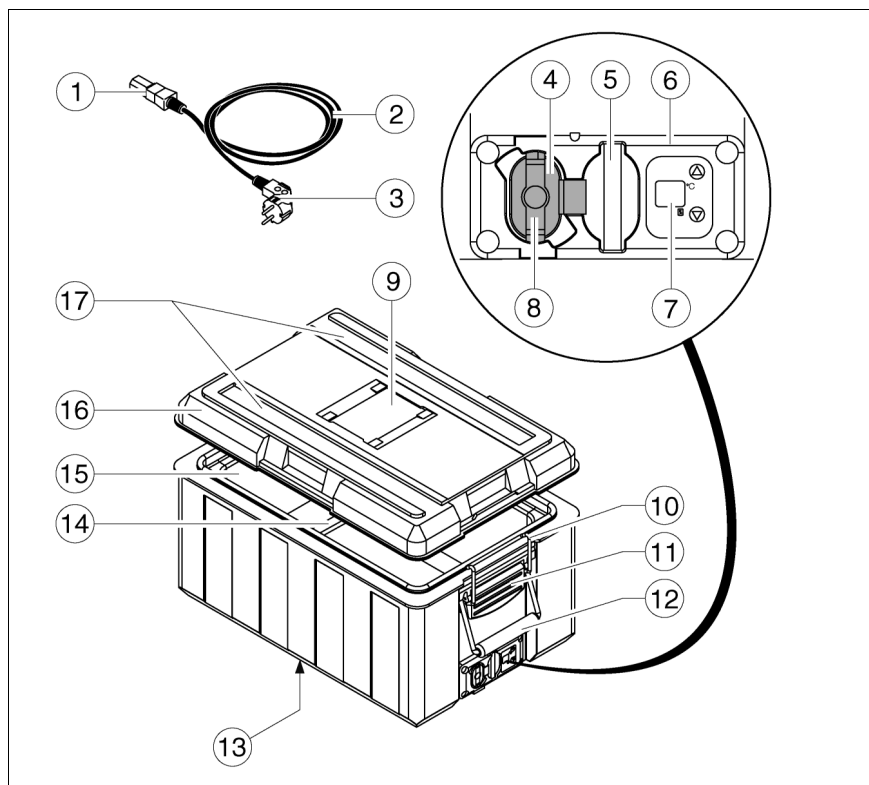
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
L'affichage DEL de fonctionnement clignote en VERT pendant la phase d'échauffement. Lorsque la phase d'échauffement est terminée et donc que la température est atteinte, la DEL s'allume en permanence.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- i Le réglage d'usine de l'appareil est le fonctionnement "Full Power" (FP). L'appareil atteint la température maximale (env. +98 °C) en fonctionnement "Full Power".
 - Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
L'indicateur de température effectue un autodiagnostic de l'affichage par DEL et affiche brièvement 88.
L'indicateur de température passe ensuite à l'affichage de la température réelle.
La DEL en forme de point à droite du deuxième chiffre de l'indicateur de température signale que le chauffage est en fonctionnement.
 - ☞ Lorsque la régulation de température coupe le chauffage, la DEL s'éteint à droite du deuxième chiffre. La régulation de température peut déjà couper le chauffage lorsque la température de consigne n'est pas encore complètement atteinte. Si la température tombe en dessous de la température de consigne, le chauffage s'enclenche à nouveau et la DEL s'allume à nouveau.
-

Manipulation et fonctionnement

Vue d'ensemble de l'appareil

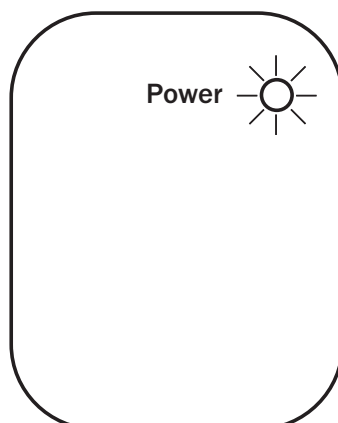


- (1) Fiche de l'appareil
- (2) Cordon d'alimentation
- (3) Fiche secteur
- (4) Couvercle de fermeture; la prise de courant d'appareil se trouve en dessous
- (5) Renforcement pour le couvercle de fermeture en position d'ouverture
- (6) Logement des prises
- (7) Sur le logement des prises:
B.PROTHERM 320 KB: Film avec l'affichage DEL de fonctionnement
B.PROTHERM 320 KBR: Régulation de température
- (8) Poignée de verrouillage du couvercle de fermeture
- (9) Support pour cartes de menu
- (10) Etrier de fermeture
- (11) Levier de fermeture
- (12) Etrier de support
- (13) A la face inférieure: Patins
- (14) Barre de séparation pour petits récipients Gastronorm (accessoire)
- (15) Cuve en acier inoxydable
- (16) Couvercle
- (17) Evidements d'empilage

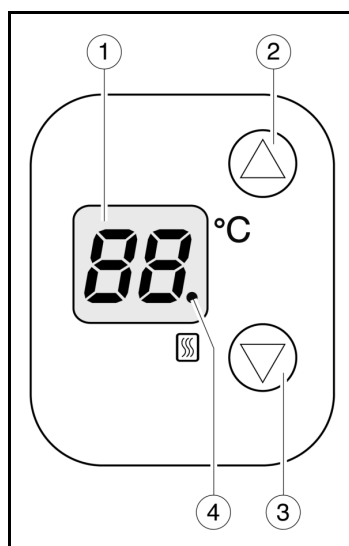
☞ Une carte de menu peut être insérée dans le support pour cartes de menu. Les repas contenus dans l'appareil peuvent être mentionnés avec un feutre sur cette carte.

Régulation de température – vue
d'ensemble

Régulation de température

B.PROTHERM 320 KB

☞ Pour le modèle B.PROTHERM 320 KB, la température de consigne est réglée de manière fixe sur env. +90 °C. Un film avec l'affichage DEL de fonctionnement est fixé à l'emplacement de l'affichage de température et des touches. L'affichage DEL de fonctionnement clignote en VERT pendant la phase d'échauffement. Lorsque la phase d'échauffement est terminée et donc que la température est atteinte, la DEL s'allume en permanence.

B.PROTHERM 320 KBR

- (1) Affichage de température: lorsque l'appareil est enclenché, affiche la température réelle dans l'appareil ainsi que la température de consigne lorsqu'on appuie brièvement sur une touche quelconque.
- (2) Touche "haut": augmente la température de consigne (appuyer plusieurs fois ou la maintenir enfoncée pendant plusieurs secondes).
- (3) Touche "bas": diminue la température de consigne (appuyer plusieurs fois ou la maintenir enfoncée pendant plusieurs secondes).
- (4) Affichage DEL en forme de point "chauffage en fonctionnement": s'allume lorsque le chauffage est en service.

Modes de chargement – vue d'ensemble

L'appareil peut être chargé des trois manières suivantes:

Chargement à sec avec récipients Gastronorm

- Les récipients Gastronorm sont accrochés dans la cuve en acier inoxydable sèche
- En cas de remplissage avec une petite quantité de repas, nous recommandons de préchauffer l'appareil

Procédure pour le chargement à sec:

🔗 Sous-chapitre "Charger l'appareil à sec" à la page 16.

Chargement humide avec récipients Gastronorm

- Les récipients Gastronorm sont accrochés dans la cuve en acier inoxydable remplie de 4 litres (quantité de remplissage prescrite) d'eau chaude
- En cas de chargement avec une petite quantité de repas, nous recommandons de préchauffer l'appareil
- Avantages du chargement humide:
 - Très bon transfert de chaleur vers les récipients Gastronorm grâce à la vapeur d'eau chaude.
 - Le remplissage d'eau est un bon réservoir de chaleur.
 - B.PROTHERM 320 KBR: La distribution de température dans l'appareil est plus régulière que pour le chargement à sec. La régulation de température fonctionne alors de manière plus précise.

Procédure pour le chargement humide:

🔗 Sous-chapitre "Chargement humide de l'appareil" à la page 18.

Chargement direct dans la cuve en acier inoxydable

- La cuve en acier inoxydable est remplie directement de repas liquides chauds ou d'eau chaude, dans laquelle les repas (p. ex. saucisses) sont placés
- Les repas introduits directement dans l'appareil sont chauffés à la température prédéfinie fixe (B.PROTHERM 320 KB) ou réglée (B.PROTHERM 320 KBR). Il faut en tenir compte pour les repas fragiles (p. ex. saucisses)
- Le liquide doit être chaud lors du remplissage, l'appareil n'étant pas conçu pour échauffer une grande quantité d'eau
- Comme l'appareil doit être rempli de repas chauds ou de liquide chaud, le préchauffage est inutile

Procédure pour le chargement direct:

🔗 Sous-chapitre "Charger l'appareil directement" à la page 20.

👉 Dans le cas du chargement direct, les sels et autres substances sont en contact direct avec la cuve en acier inoxydable. Le contact avec ces substances peut facilement provoquer de la corrosion. Dès lors, dans le cas du chargement direct, la cuve en acier inoxydable doit être nettoyée très soigneusement après usage et ensuite essuyée pour la sécher.

Afficher la température de consigne**B.PROTHERM 320 KBR**

- i** La plage de température de la régulation de température se situe entre +40 °C et +95 °C. L'appareil atteint la température maximale (env. +98 °C) en fonctionnement "Full Power" (FP). Le fonctionnement "Full Power" est le réglage d'usine de l'appareil.
- Raccorder l'appareil au réseau électrique.
 - ↳ Sous-chapitre "Brancher l'appareil" à la page 9.
 L'indicateur de température effectue un autodiagnostic de l'affichage par DEL et affiche brièvement 88.
 L'indicateur de température passe ensuite à l'affichage de la température réelle.
 Un affichage DEL en forme de point à droite du deuxième chiffre de l'indicateur de température signale que le chauffage est en fonctionnement.
- Pour afficher la température de consigne, appuyer brièvement sur une touche quelconque de la régulation de température.
 La température de consigne est affichée. L'affichage FP signale le fonctionnement "Full Power", c. à d. la température de consigne maximale.
 L'affichage revient automatiquement à la température réelle après quelques secondes.

Régler la température de consigne**B.PROTHERM 320 KBR**

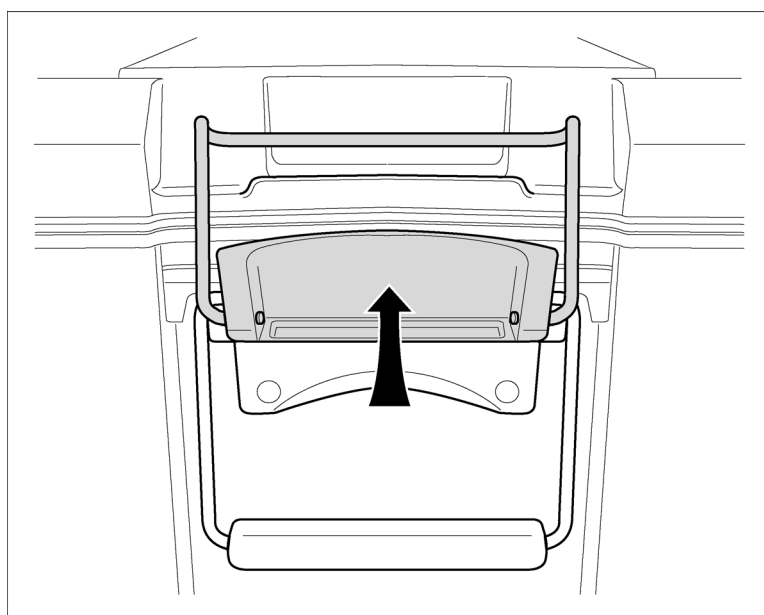
- ↳ Le réglage de température le plus bas est +40 °C, le plus élevé FP (FullPower), correspondant à une température d'env. +98 °C.
- ↳ Pendant le réglage de la température de consigne, l'appareil coupe automatiquement le chauffage. L'affichage DEL en forme de point à droite du deuxième chiffre de l'indicateur de température ne s'allume pas. Après le réglage de la température de consigne, le chauffage s'enclenche automatiquement si la température réelle est trop faible.
- ✓ L'appareil est branché sur le réseau électrique
- Pour diminuer la température de consigne, appuyer plusieurs fois de suite brièvement sur la touche "bas".
 Après la première pression, la température de consigne est affichée (FP signale fonctionnement "Full Power"). Toute pression supplémentaire diminue la température de consigne de 1 °C.
 – ou –
 Enfoncer la touche "bas" et la maintenir enfoncée.
 Après env. 1 seconde, le réglage de la température change en continu.
- Pour augmenter la température de consigne, appuyer plusieurs fois sur la touche "haut".
 Après la première pression, la température de consigne est affichée (FP signale fonctionnement "Full Power"). Toute pression supplémentaire augmente la température de consigne de 1 °C.
 – ou –
 Enfoncer la touche "haut" et la maintenir enfoncée.
 Après env. 1 seconde, le réglage de la température change en continu.



- Attendre après la fin du réglage que l'indicateur de température passe à l'affichage de la température réelle.
Le dernier réglage de la température de consigne est automatiquement enregistré.
 - i L'appareil mémorise la température de consigne de manière durable. Après interruption de l'alimentation en tension, la dernière température de consigne réglée est active.
 - i Si l'alimentation en tension est interrompue pendant le réglage d'une nouvelle température de consigne, la température de consigne actuelle reste inchangée. L'appareil mémorise une nouvelle température de consigne après que l'indicateur de température est revenu à la température réelle.
-

Ouvrir le couvercle

- Ouvrir les deux leviers de fermeture juste assez pour que l'étrier de fermeture se dégage.

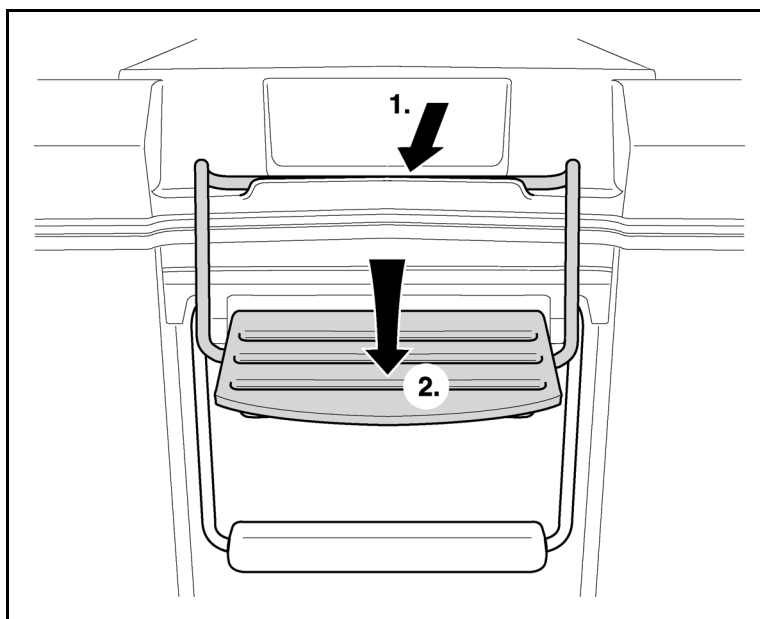


- Enlever le couvercle du corps de l'appareil.

Fermer le couvercle

- Placer le couvercle sur le corps de l'appareil.

- Accrocher les étriers de fermeture (1.) des deux côtés et fermer les leviers de fermeture (2.).



Charger l'appareil à sec

- i Une explication des modes de chargement se trouve en annexe à la vue d'ensemble de l'appareil:
 - ↳ Sous-chapitre "Modes de chargement – vue d'ensemble" à la page 13.
- ☞ B.PRO recommande le chargement à l'aide de récipients Gastronorm en acier inoxydable (bonne conductibilité thermique en comparaison avec les récipients Gastronorm en matière plastique).
- ☞ Nous recommandons l'utilisation de récipients Gastronorm avec poignées universelles, à l'aide desquelles le récipient peut être soulevé sans difficulté hors de l'appareil.
- ☞ Dans l'appareil, on ne peut pas utiliser de récipient Gastronorm avec poignées fixes orientées vers le haut. Les poignées orientées vers le haut peuvent endommager le couvercle.
- ☞ Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les récipients Gastronorm remplis de repas liquides.

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ En cas de chargement à sec, la distribution de température dans l'appareil est moins régulière que pour le chargement humide. Des écarts importants peuvent apparaître entre la température réelle indiquée et la température effective. La température effective peut dans de grandes zones de l'appareil être inférieure à la température réelle indiquée à la sonde de température de la régulation de température. En cas de chargement à sec, B.PRO recommande d'utiliser l'appareil en fonctionnement "Full Power" (FP).
 - ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14.
-

Préchauffer l'appareil

- ☞ Lorsqu'une grande partie du volume de l'appareil est chargé de repas chauds, le préchauffage n'est pas nécessaire. Si on n'introduit qu'une petite quantité de repas chauds, nous recommandons de préchauffer l'appareil avant de le chargement.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Après un temps de préchauffage de 45 minutes, l'intérieur de l'appareil vide atteint une température de $70\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ En fonctionnement "Full Power", l'intérieur de l'appareil vide atteint une température de $70\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$ après un temps de préchauffage de 45 minutes.
-

- ✓ Cuve en acier inoxydable nettoyée et sèche
 - ✓ Appareil non chargé
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
 - Fermer le couvercle de l'appareil avec les leviers de fermeture.
 - ☞ Sous-chapitre "Fermer le couvercle" à la page 15.
 - Raccorder l'appareil au réseau électrique.
 - ☞ Sous-chapitre "Brancher l'appareil" à la page 9.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- Régler la température de consigne.
 - ☞ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14.
-

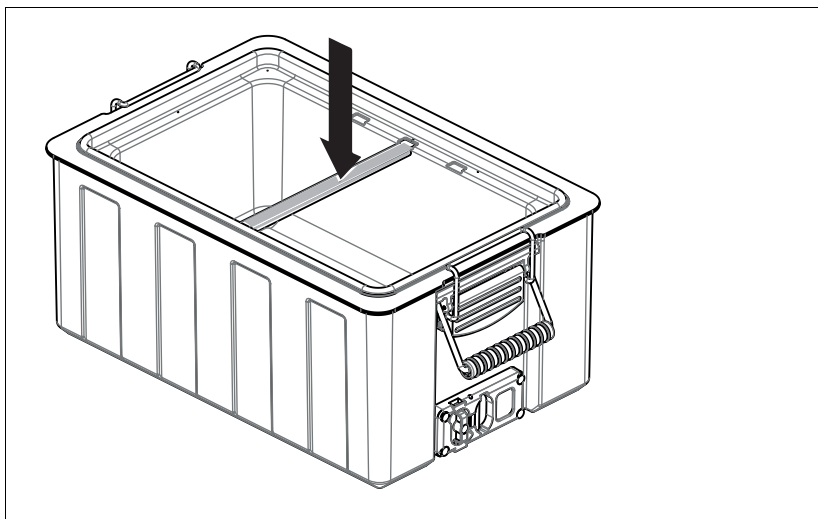
- Préchauffer l'appareil.

Charger l'appareil avec des récipients Gastronorm

- ✓ Appareil préchauffé si nécessaire (petite quantité de repas)
 - ✓ Récipients pour repas et repas chauffés (récipient pas plus chaud que $+100\text{ °C}$)
 - ✓ Récipients Gastronorm en parfait état (p. ex. pas de bord déformé ou tranchant)
 - ✓ Récipients Gastronorm recouverts (pour les récipients avec des repas liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)
 - Ouvrir le couvercle.
 - ☞ Sous-chapitre "Ouvrir le couvercle" à la page 15.
 - ☞ La cuve en acier inoxydable peut être divisée dans le sens longitudinal avec une barre de séparation et dans le sens transversal avec une ou deux barres de séparation.
 - ☞ En cas d'utilisation d'une barre de séparation ou de deux barres de séparation dans le sens transversal, on peut accrocher dans la cuve en acier inoxydable des récipients Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 et GN 1/9. En cas d'utilisation d'une barre de séparation
-

dans le sens longitudinal, on peut accrocher dans la cuve en acier inoxydable des récipients Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 et GN 1/6. Les barres de séparation peuvent être commandées comme accessoires chez B.PRO (numéro de commande voir liste de prix B.PRO).

- ☞ Exemple de chargement avec une barre de séparation dans le sens transversal: un récipient Gastronorm GN 1/2 et deux récipients Gastronorm GN 1/4.
- Au besoin, utiliser la barre de séparation correspondante ou les barres de séparation correspondantes.



- Accrocher des récipients Gastronorm dans la cuve en acier inoxydable.
- Fermer le couvercle de l'appareil avec les leviers de fermeture.
 - ☞ Sous-chapitre "Fermer le couvercle" à la page 15.

Chargement humide de l'appareil

- i** Une explication des modes de chargement se trouve en annexe à la vue d'ensemble de l'appareil:
 - ☞ Sous-chapitre "Modes de chargement – vue d'ensemble" à la page 13.

- ☞ B.PRO recommande le chargement à l'aide de récipients Gastronorm en acier inoxydable (bonne conductibilité thermique en comparaison avec les récipients Gastronorm en matière plastique).
- ☞ Nous recommandons l'utilisation de récipients Gastronorm avec poignées universelles, à l'aide desquelles le récipient peut être soulevé sans difficulté hors de l'appareil.
- ☞ Dans l'appareil, on ne peut pas utiliser de récipient Gastronorm avec poignées fixes orientées vers le haut. Les poignées orientées vers le haut peuvent endommager le couvercle.
- ☞ Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les récipients Gastronorm remplis de repas liquides.

Remplir d'eau la cuve en acier inoxydable

- i** Lors du chargement humide, la cuve en acier inoxydable est remplie de 4 litres d'eau (quantité de remplissage prescrite) avant le préchauffage et/ou le chargement.

- ☞ Afin de raccourcir la durée de préchauffage ou d'économiser entièrement le préchauffage, nous recommandons de remplir la cuve en acier inoxydable d'eau **chaude**.
- ✓ Cuve en acier inoxydable nettoyée et vide

Attention!

Fissures sous contrainte provoquées par l'eau froide dans une cuve en acier inoxydable chaude!

Lorsqu'on verse de l'eau froide dans une cuve en acier inoxydable chaude, le changement rapide de température peut provoquer des fissures sous contrainte microscopiques.

- Avant de les remplir d'eau froide, laisser refroidir la cuve en acier inoxydable ou remplir la cuve en acier inoxydable chaude avec de l'eau chaude.

- Ouvrir le couvercle.

☞ Sous-chapitre "Ouvrir le couvercle" à la page 15.

- Introduire 4 litres (quantité de remplissage prescrite) d'eau chaude dans la cuve en acier inoxydable.

Préchauffer l'appareil

- ☞ Lorsqu'une grande partie du volume de l'appareil est chargé de repas chauds, le préchauffage n'est pas nécessaire. Si on n'introduit qu'une petite quantité de repas chauds, nous recommandons de préchauffer l'appareil avant de le chargement.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Après un temps de préchauffage de 45 minutes, l'intérieur de l'appareil rempli de 4 litres d'eau atteint une température de 70 °C ± 5 °C.

B.PROTHERM 320 KBR

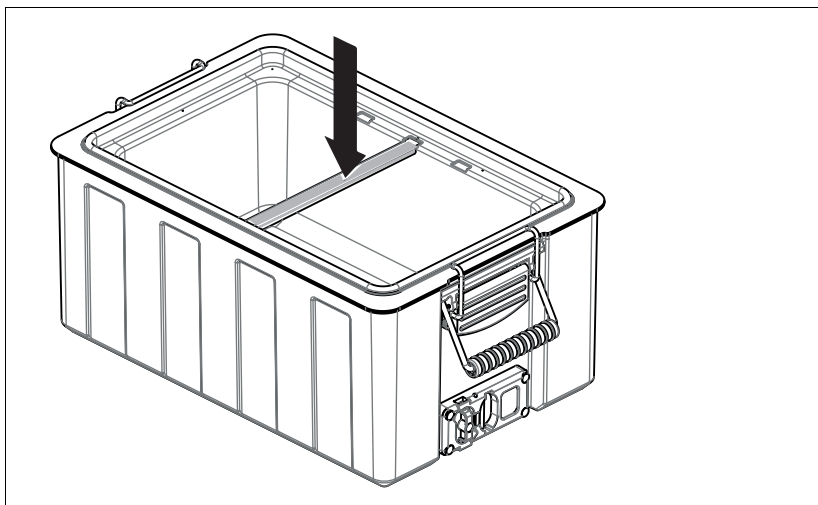
- ☞ En fonctionnement "Full Power", l'intérieur de l'appareil rempli de 4 litres d'eau atteint une température de 70 °C ± 5 °C après un temps de préchauffage de 45 minutes.

- ✓ Appareil rempli de 4 litres d'eau (quantité de remplissage prescrite)
- ✓ Appareil non chargé
- Fermer le couvercle de l'appareil avec les leviers de fermeture.
 - ☞ Sous-chapitre "Fermer le couvercle" à la page 15.
- Raccorder l'appareil au réseau électrique.
 - ☞ Sous-chapitre "Brancher l'appareil" à la page 9.
- Préchauffer l'appareil.

Charger l'appareil avec des récipients Gastronorm

- ✓ Appareil rempli de 4 litres (quantité de remplissage prescrite) d'eau chaude
- ✓ Appareil préchauffé si nécessaire

- ✓ Récipients pour repas et repas chauffés (récipient pas plus chaud que +100 °C)
- ✓ Récipients Gastronorm en parfait état (p. ex. pas de bord déformé ou tranchant)
- ✓ Récipients Gastronorm recouverts (pour les récipients avec des repas liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)
- Ouvrir le couvercle.
 - ↳ Sous-chapitre "Ouvrir le couvercle" à la page 15.
- ☞ La cuve en acier inoxydable peut être divisée dans le sens longitudinal avec une barre de séparation et dans le sens transversal avec une ou deux barres de séparation.
- ☞ En cas d'utilisation d'une barre de séparation ou de deux barres de séparation dans le sens transversal, on peut accrocher dans la cuve en acier inoxydable des récipients Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 et GN 1/9. En cas d'utilisation d'une barre de séparation dans le sens longitudinal, on peut accrocher dans la cuve en acier inoxydable des récipients Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 et GN 1/6. Les barres de séparation peuvent être commandées comme accessoires chez B.PRO (numéro de commande voir liste de prix B.PRO).
- ☞ Exemple de chargement avec une barre de séparation dans le sens transversal: un récipient Gastronorm GN 1/2 et deux récipients Gastronorm GN 1/4.
- Au besoin, utiliser la barre de séparation correspondante ou les barres de séparation correspondantes.



- Accrocher des récipients Gastronorm dans la cuve en acier inoxydable.
- Fermer le couvercle de l'appareil avec les leviers de fermeture.
 - ↳ Sous-chapitre "Fermer le couvercle" à la page 15.

Charger l'appareil directement

Charger directement la cuve en acier inoxydable/remplir la cuve en acier inoxydable

- i Une explication des modes de chargement se trouve en annexe à la vue d'ensemble de l'appareil:
 - ↳ Sous-chapitre "Modes de chargement – vue d'ensemble" à la page 13.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Le liquide à introduire doit être chaud lors du remplissage (env. +70 °C), l'appareil n'étant pas conçu pour échauffer une grande quantité d'eau. Comme l'appareil doit être rempli de liquide chaud, le préchauffage est inutile.
 - ☞ Les repas introduits directement dans l'appareil sont chauffés à la température prédéfinie fixe. Il faut en tenir compte pour les repas fragiles (p. ex. saucisses).
 - ☞ Lors du chargement direct, la cuve en acier inoxydable peut être chargée au maximum de 25 litres de liquide.
 - ✓ Cuve en acier inoxydable nettoyée et vide
 - ✓ Aliments liquides ou eau échauffés au moins à +70 °C
 - Introduire au maximum 25 litres de repas chauds ou d'eau chaude dans la cuve en acier inoxydable.
 - Fermer le couvercle de l'appareil avec les leviers de fermeture.
 - ☞ Sous-chapitre "Fermer le couvercle" à la page 15.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ La température du liquide à introduire devrait avoir à peu près la température de consigne désirée lors du remplissage. L'appareil n'a pas été conçu pour chauffer une grande quantité d'eau. Comme l'appareil doit être rempli de liquide chaud, le préchauffage est inutile.
 - ☞ Les repas introduits directement dans l'appareil sont chauffés à la température préréglée. Il faut en tenir compte pour les repas fragiles (p. ex. saucisses).
 - ☞ Lors du chargement direct, la cuve en acier inoxydable peut être chargée au maximum de 25 litres de liquide.
 - ✓ Cuve en acier inoxydable nettoyée et vide
 - ✓ Aliments liquides ou eau échauffés approximativement à la température de consigne
 - Introduire au maximum 25 litres de repas chauds ou d'eau chaude dans la cuve en acier inoxydable.
 - Fermer le couvercle de l'appareil avec les leviers de fermeture.
 - ☞ Sous-chapitre "Fermer le couvercle" à la page 15.
-

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

- ☞ L'appareil peut être lourd lorsqu'il est rempli (voir caractéristiques techniques). Afin de minimiser le risque pour la santé, toujours soulever l'appareil à deux personnes. Si possible, utiliser un moyen auxiliaire approprié pour soulever l'appareil.
- ☞ Pour le changement d'emplacement, on peut empiler au maximum trois appareils l'un sur l'autre. Les appareils empilés doivent toujours être protégés contre le basculement lors d'un changement d'emplacement.
- ☞ B.PRO propose divers chariots de transport pour l'appareil.

☞ Si un châssis roulant (p. ex. chariot de transport) est utilisé pour changer d'emplacement un appareil ou maximum trois appareils empilés, toutes les mesures doivent être prises afin de ne pas mettre en danger des personnes ou des biens. Ceci comprend entre autres:

- Ne pas dépasser la capacité de charge maximale du châssis roulant
- Relier le ou les appareils au châssis roulant de manière empêchant tout basculement
- Toujours déplacer le ou les appareils à deux personnes
- Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est $< 10^\circ$
- Bloquer l'appareil contre tout déplacement imprévu

✓ Deux personnes

Avertissement!

Vapeur d'eau chaude!

Le couvercle de l'appareil ne ferme pas de manière absolument étanche. La vapeur d'eau chaude sortant de l'appareil peut provoquer des échaudages.

- Ne pas saisir l'appareil à proximité du bord du couvercle avec les mains non protégées.

Avertissement!

Débordement de liquide chaud!

Le couvercle de l'appareil ne ferme pas de manière absolument étanche.

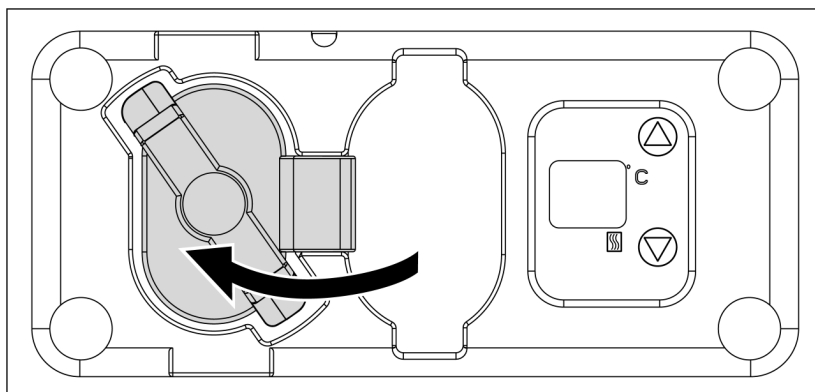
Lorsque la cuve en acier inoxydable est remplie de liquide (chargement humide ou chargement direct), il y a risque d'écoulement de vapeur chaude ou de liquide chaud entre le bord de la cuve en acier inoxydable et le couvercle lors d'un changement d'emplacement. Danger d'échaudages!

Le danger est en particulier grand lorsque l'appareil est porté à deux mains par une personne devant le corps. Si l'appareil est basculé vers le corps pendant le soulèvement/la dépose ou le transport, du liquide chaud peut s'écouler et provoquer des échaudages.

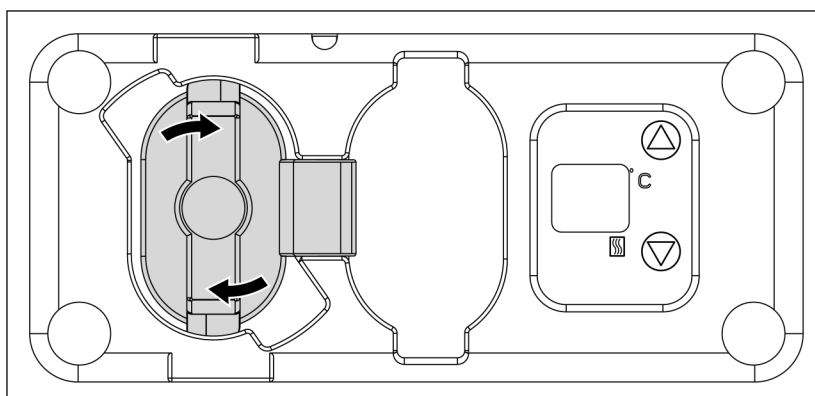
- Si possible, amener l'appareil à l'emplacement prévu avant de remplir de liquide la cuve en acier inoxydable.
- L'appareil rempli doit être porté/transporté à l'horizontale.
- Si possible, porter/transporter l'appareil rempli à deux personnes.

-
- Tirer la fiche secteur.
 - Tirer la fiche de l'appareil.
 - Ranger le cordon d'alimentation à un endroit approprié et le protéger de l'humidité.

- Fermer le couvercle de fermeture de la prise de courant d'appareil.



- Fermer le couvercle de fermeture de manière étanche à l'eau par rotation de la poignée de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre.



- S'assurer que le couvercle de l'appareil est bien fermé.
- Si nécessaire, empiler (au maximum) 3 appareils; ce faisant, laisser les patins de l'appareil supérieur se verrouiller dans les évidements d'empilage de l'appareil inférieur.
- Toujours protéger contre le basculement les appareils empilés.
- Amener avec prudence le ou les appareils au nouvel emplacement.

Maintenir des repas au chaud

- i Même débranché, l'appareil peut maintenir au chaud des repas pendant une période prolongée grâce à sa bonne isolation.



Attention!

Dégradation possible de la qualité alimentaire après une panne de courant!

Une panne de courant, des défauts de l'appareil ou d'autres interruptions pendant le stockage peuvent nuire à la qualité des repas se trouvant dans l'appareil.

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée, le cas échéant éliminer les aliments.

- ☞ Lors du maintien au chaud de repas, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments. Il est déconseillé de manière générale de laisser des repas pendant une période prolongée dans l'appareil.
- ☞ L'utilisation de l'appareil pendant une période prolongée avec le couvercle ouvert provoque des pertes calorifiques importantes. Utiliser l'appareil uniquement avec le couvercle fermé. L'appareil raccordé au réseau électrique peut uniquement être ouvert pendant une courte période pour introduire ou retirer des repas.

Avertissement!

Vapeur d'eau chaude!

Le couvercle de l'appareil ne ferme pas de manière absolument étanche. La vapeur d'eau chaude sortant de l'appareil peut provoquer des échaudages.

- Ne pas saisir l'appareil à proximité du bord du bord du couvercle avec les mains non protégées.
- Lorsque l'appareil a été séparé du réseau électrique après le préchauffage (p. ex. pour un changement d'emplacement), raccorder à nouveau l'appareil au réseau électrique.
 - ☞ Sous-chapitre "Brancher l'appareil" à la page 9.
- Maintenir le couvercle fermé pendant le maintien au chaud et l'ouvrir uniquement pendant une courte durée en cas de besoin (p. ex. pour prélever des repas).
- Maintenir les repas au chaud aussi longtemps que désiré.

Enlever les repas

Avertissement!

Vapeur d'eau chaude!

Le couvercle de l'appareil ne ferme pas de manière absolument étanche. La vapeur d'eau chaude sortant de l'appareil peut provoquer des échaudages.

- Ne pas saisir l'appareil à proximité du bord du bord du couvercle avec les mains non protégées.

Avertissement!

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

En fonctionnement de maintien au chaud, l'intérieur de l'appareil et les récipients Gastronorm ou autres objets qu'il contient peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.

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

Avertissement!

Aliments liquides chauds!

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

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

- Ouvrir le couvercle.
- Enlever les récipients Gastronorm/repas.
- ☞ L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.
 - ☞ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 7.

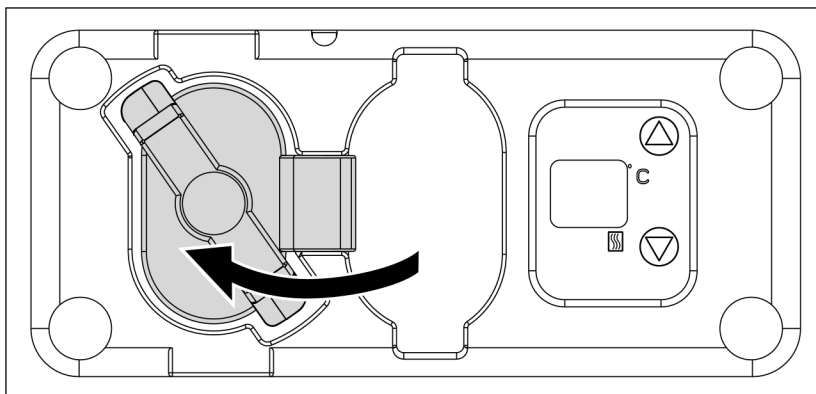
**Utiliser l'appareil comme récipient
de distribution de repas**

- ☞ En cas d'utilisation de l'appareil comme récipient de distribution de repas (p. ex. à l'occasion d'un buffet), il faut en particulier tenir compte des points suivants:
 - Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique, ne pas laisser le couvercle de l'appareil ouvert (fermer le couvercle)
 - Ouvrir l'appareil raccordé au réseau électrique uniquement pendant une courte période pour introduire ou retirer des repas
 - Les chariots de distribution de repas B.PRO peuvent être utilisés pour la distribution de repas

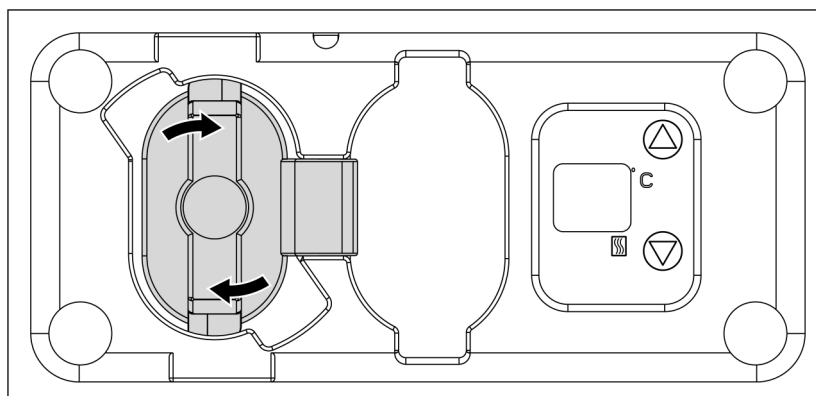
Mise hors service

Mise hors service de l'appareil

- Tirer la fiche secteur.
- Tirer la fiche de l'appareil.
- Ranger le cordon d'alimentation à un endroit approprié et le protéger de l'humidité.
- Fermer la prise de courant d'appareil avec le couvercle.



- Fermer le couvercle de fermeture de manière étanche à l'eau par rotation de la poignée de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre.



Aide en cas de problème

La DEL/l'indicateur de température ne s'allument pas

Cause	Mesure
Environnement trop lumineux.	<ul style="list-style-type: none"> Assombrir la DEL/l'indicateur de température. Si le problème persiste, contrôler d'autres causes possibles.
La fiche secteur et/ou la fiche de l'appareil est débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> Insérer la fiche secteur et/ou la fiche de l'appareil dans la prise de courant/la prise de courant d'appareil.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	<ul style="list-style-type: none"> Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 36.
Le coupe-circuit côté bâtiment est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le coupe-circuit côté bâtiment et le remplacer si nécessaire.
Électronique de l'appareil ou DEL/indicateur de température défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir le service après-vente B.PRO. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 36.

La DEL est allumée, mais les repas ne sont pas (suffisamment) maintenus au chaud

B.PROTHERM 320 KB

Cause	Mesure
Aliments introduits froids.	<ul style="list-style-type: none"> Introduire uniquement des repas chauds dans l'appareil.
Appareil/repas non couverts.	<ul style="list-style-type: none"> Couvrir les récipients Gastronorm avec les couvercles de récipients Gastronorm. Fermer l'appareil avec son couvercle.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir le service après-vente B.PRO. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 36.

L'indicateur de température s'allume, mais les repas ne sont pas (suffisamment) maintenus au chaud

B.PROTHERM 320 KBR

Cause	Mesure
Aliments introduits froids.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introduire uniquement des repas chauds dans l'appareil.
Appareil/repas non couverts.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Couvrir les récipients Gastronorm avec les couvercles de récipients Gastronorm. ■ Fermer l'appareil avec son couvercle.
La température de consigne est réglée trop basse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Augmenter la température de consigne. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14.
En cas de chargement à sec, la distribution de température dans l'appareil est moins régulière que pour le chargement humide. Des écarts importants peuvent apparaître entre la température réelle indiquée et la température effective. La température effective peut dans de grandes zones de l'appareil être inférieure à la température réelle indiquée à la sonde de température de la régulation de température.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser l'appareil en fonctionnement "Full Power" (FP). ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14. – ou – Chargement humide de l'appareil. ↳ Sous-chapitre "Chargement humide de l'appareil" à la page 18.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir le service après-vente B.PRO. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 36.

L'indicateur de température affiche le message d'erreur HI

B.PROTHERM 320 KBR

Cause	Mesure
La température dans l'appareil est supérieure à 99 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Attendre que l'appareil ait refroidi. L'indicateur de température passe automatiquement à la température réelle actuelle dès que celle-ci est de nouveau dans la plage d'affichage. Si l'indicateur de température ne revient pas automatiquement à la température réelle, l'électronique de l'appareil est défectueuse.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir le service après-vente B.PRO. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 36.

L'indicateur de température affiche le message d'erreur LO

Cause	Mesure
La température dans l'appareil est inférieure à +1 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Attendre que l'appareil se soit réchauffé. <p>L'indicateur de température passe automatiquement à la température réelle actuelle dès que celle-ci est de nouveau dans la plage d'affichage.</p> <p>Si l'indicateur de température ne revient pas automatiquement à la température réelle, l'électronique de l'appareil est défectueuse.</p>
<p>L'électronique de l'appareil est défectueuse.</p> <p>Si l'électronique de l'appareil est défectueuse, l'appareil peut passer de lui-même au mode de fonctionnement "Full-Power" (FP).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir le service après-vente B.PRO. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 36.</p>

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enlever les points d'attaque de corrosion. <p>↳ Sous-chapitre "Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 33.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.


L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre l'appareil hors service. <p>↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 26.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ■ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 36.</p>

Diagnostic court BPT 320 KB(R) à partir de la version 3

**DEL bicolore de fonctionnement/
état**

B.PROTHERM 320 KB

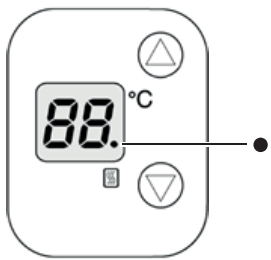
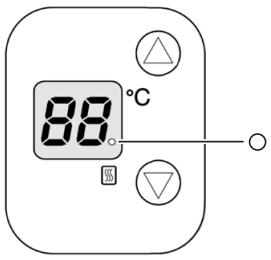
Clignote, verte, 0,5 Hz:	Echauffement	
Allumée, verte	Température atteinte	

Messages d'erreur

Clignote, 2 s rouge, 2 s verte:	Court-circuit de chauffage (Court-circuit dans le fil chauffant du tapis en silicone)
Clignote, 2 s rouge, 1 s verte:	Interruption du chauffage (Interruption dans le fil chauffant du tapis en silicone)
Clignote, 1 s rouge, 2 s verte:	Rupture de sonde chaîne CTP
Clignote, 1 s rouge, 1 s verte:	Court-circuit de la sonde chaîne CTP
Allumage permanent, rouge	Onduleur incorrect (forme non sinusoïdale)
Clignote, 0,5 s rouge, 0,5 s éteinte	Surtension
Clignote, 0,5 s rouge, 3,5 s éteinte	Sous-tension

Affichage de température BPT 320 KBR

Plage de réglage:	0 à 90 °C
Zone d'affichage:	-9 °C à 99 °C
Affichage 'HI':	> 99 °C
Affichage 'LO':	< -9 °C
Affichage 'FP':	Mode pleine puissance

●/○:	Chauffage actif:	
	Chauffage inactif:	

Messages d'erreur

Code	Erreur	Cause	Mesure
HS: (H5)	Court-circuit de chauffage; la puissance est désactivée	Court-circuit du fil chauffant, éventuellement infiltration d'humidité dans le boîtier électrique ou fuite dans la zone de la plaque de plancher	<ul style="list-style-type: none"> ► Remplacer le tapis chauffant au complet. ► Remplacer tous les joints d'étanchéité dans la zone de la plaque de plancher.
Hb: (H6)	Interruption de chauffage; interruption au fil chauffant ou aux câbles d'alimentation; la puissance est désactivée	Bris de câble ou protecteur thermique déclenché sur le tapis chauffant	<ul style="list-style-type: none"> ► Remplacer le tapis chauffant au complet. ► Remplacer tous les joints d'étanchéité en dessous de la plaque de plancher.
Fb: (F6)	Bris de sonde	Sonde de température défectueuse, ligne caractéristique de résistance en dehors des tolérances	<ul style="list-style-type: none"> ► Remplacer la sonde CTN. ► Le cas échéant, remplacer le tapis chauffant.
FS: (F5)	Court-circuit de sonde	Les câbles d'alimentation de la sonde de température génèrent un court-circuit, ligne caractéristique de résistance en dehors des tolérances	<ul style="list-style-type: none"> ► Remplacer la sonde CTN. ► Le cas échéant, remplacer le tapis chauffant.
–	pas d'affichage		<ul style="list-style-type: none"> ► Contrôler les lignes d'alimentation et la protection d'appareil sur l'électronique de régulation.
Uo	Surtension	>260 V	<ul style="list-style-type: none"> ► Contrôler la tension de réseau
Uu	Sous-tension	<200 V	<ul style="list-style-type: none"> ► Contrôler la tension de réseau

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable	<p>Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.</p> <p>Enlever régulièrement les couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines par nettoyage. La corrosion peut trouver son chemin en dessous de ces couches par manque d'air.</p> <p>Ne pas laisser les pièces en acier inoxydable en contact prolongé avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Le contact avec ces substances peut provoquer de la corrosion. Les vapeurs d'acide, qui se développent lors du nettoyage des carrelages, peuvent également être source de corrosion.</p> <p>Ne pas blesser la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec d'autres métaux. Les restes de métaux étrangers forment des composés chimiques qui peuvent provoquer de la corrosion.</p> <p>Eviter dans tous les cas le contact avec le fer et l'acier. Lorsque de l'acier inoxydable est mis en contact avec de l'acier (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse), ceci peut donner lieu à une forte corrosion.</p>
Intervalle de nettoyage	<p>L'appareil doit être nettoyé à fond après chaque utilisation.</p> <p>Contrôler le récipient pour détériorations extérieures avant de le placer dans un lave-vaisselle.</p> <p>☞ Dans le cas du chargement direct, les sels et autres substances sont en contact direct avec la cuve en acier inoxydable. Le contact avec ces substances peut facilement provoquer de la corrosion. Dès lors, dans le cas du chargement direct, la cuve en acier inoxydable doit être nettoyée très soigneusement après usage et ensuite essuyée pour la sécher.</p>
Méthodes de nettoyage	<p>La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide.</p> <p>Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).</p> <p>L'appareil peut être nettoyé dans un lave-vaisselle, pour autant que la température ne dépasse pas 90 °C à l'intérieur du lave-vaisselle.</p> <p>Toutes les autres méthodes de nettoyage doivent être homologuées par B.PRO.</p> <p>☞ Il n'est pas permis de plonger l'appareil dans un liquide (p. ex. de l'eau).</p> <p>☞ Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression ni d'appareils de nettoyage similaires.</p>
Produits de nettoyage	<p>Produits de nettoyage pour salissures légères:</p> <ul style="list-style-type: none">• Produit de nettoyage du commerce en solution aqueuse• Chiffon de nettoyage doux• Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)

Produit de nettoyage en cas de dépôt de calcaire sur la cuve en acier inoxydable:

- Léger dépôt de calcaire:
Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce,
p. ex. DeepClean Stainless Steel
Dépôt de calcaire important:
vinaigre ou acide citrique

Nettoyer l'appareil

- Tirer la fiche secteur.
- Tirer la fiche de l'appareil.
- Ranger le cordon d'alimentation à un endroit approprié et le protéger de l'humidité.
- Fermer la prise de courant d'appareil de manière étanche à l'eau avec le couvercle.
🔧 Chapitre "Mise hors service" à la page 26.
- En cas de bouchon de fermeture endommagé/cassé ou manquant, le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas admissible.
- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après l'utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, rincer à l'eau.
- Essuyer l'appareil pour le sécher après le nettoyage.

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

Nouveaux points d'attaque de corrosion

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

Points d'attaque de corrosion anciens/importants

- i Les mesures de nettoyage décrites ici pour les points d'attaque de corrosion anciens/importants sont une recommandation de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).
- 👉 Les mesures de nettoyage pour points d'attaque de corrosion anciens/importants peuvent uniquement être effectuées par du personnel formé techniquement dans le respect des prescriptions existantes.



Avertissement!

Substances corrosives!

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

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

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

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

- ☞ B.PRO recommande une maintenance régulière de l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence. Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.

Traiter le couvercle de fermeture de la prise de courant d'appareil avec un produit d'entretien pour le caoutchouc

- Afin d'augmenter la durée de vie du joint en caoutchouc du couvercle de fermeture de la prise de courant d'appareil, traiter régulièrement (tous les mois) le joint en caoutchouc avec un produit d'entretien pour le caoutchouc du commerce.

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

- Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0701–0702 par un électricien.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

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

Réparation

Personnes habilitées

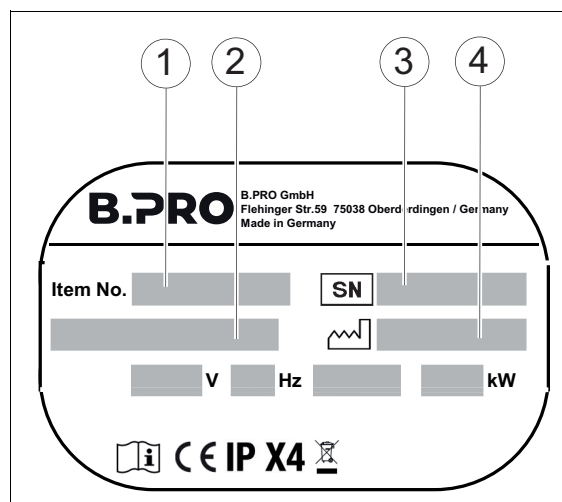
☞ L'appareil peut uniquement être réparé par du personnel spécialisé formé par B.PRO. En cas de dommage, il faut avertir le service après-vente B.PRO.

Description de défaut

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

- Référence
- Modèle
- Numéro de série
- Date de fabrication

La plaque signalétique se trouve sur le logement des prises.



- (1) Référence
- (2) Modèle
- (3) Numéro de série
- (4) Date de fabrication

Pièces de rechange

Sont requises lors de la commande de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
- Référence
- Date de fabrication de l'appareil
- Quantité

☞ Voir système d'information du service après-vente sur l'internet (www.bpro-solutions.com).

Adresse

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

Elimination

Elimination de l'appareil



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

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

A titre de rappel de cette situation, l'appareil porte le symbole ci-contre selon DIN EN 50419, identification d'appareils électriques et électroniques selon l'article 15(2) de la directive 2012/19/CE (DEEE). En outre, d'autres particularités nationales spécifiques sont le cas échéant à prendre en compte lors de l'élimination.

- Rendre l'appareil inutilisable (p. ex. en coupant la fiche secteur) avant l'élimination.
- Amener l'appareil à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.

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

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

☞ Chapitre "Adresse" à la page 36.

Caractéristiques techniques

i Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques (indications électriques et de technique de réfrigération, dimensions). Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

Données générales

Dimensions et poids

Dimensions (L x l x H):	643 mm x 430 mm x 375 mm
Poids à vide:	13,5 kg
Capacité:	Un récipient Gastronorm GN 1/1 – 200 ou des divisions correspondantes

Charge maximale

35 kg

Température (intérieur de l'appareil)

B.PROTHERM 320 KB

env. +90 °C

B.PROTHERM 320 KBR

+40 °C à +95 °C, réglable par pas de 1 degré
env. +98 °C en fonctionnement "Full Power" (FP)

Résistance à la chaleur

La matière plastique du corps de l'appareil résiste à la chaleur jusqu'à une température de +90 °C, pendant une courte durée (maximum 10 minutes) également jusqu'à +100 °C.

Caractéristiques électriques

Valeurs de raccordement

Tension:	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz (tension sinusoïdale pure)
Puissance:	400 W

Degrés de protection

IP X6 (ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression ni d'appareils de nettoyage similaires).

Environnement

Conditions d'environnement – exploitation

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

Conditions d'environnement – stockage, transport

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

Emissions

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

Matériaux

Corps de l'appareil:	Polypropylène
Isolation:	Mousse PUR
Cuve d'appareil:	Acier inoxydable

Références pour la commande

B.PROTHERM 320 KB	Référence:	566 242
B.PROTHERM 320 KBR	Référence:	572 228
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 274

Accessoires

Jeu de cartes de menu	Référence:	 Liste de prix B.PRO
Récipient Gastronorm	Référence:	 Liste de prix B.PRO
Barre de séparation	Référence:	 Liste de prix B.PRO
Chariot de transport et de distribution	Référence:	 Liste de prix B.PRO
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	Référence:	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	Référence:	511 895

Normes, directives, sigle de qualité

DIN 18864: Appareils pour grandes cuisines – Récipients thermostatés pour le transport de repas.

DIN EN 60335-1: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire – Partie 1: Exigences générales.

DIN EN 60335-2: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 2-50: Exigences particulières pour appareils électriques de maintien au chaud à usage industriel.

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

Règlement DGUV 110-003: Travaux dans des cuisines

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



Marquage CE

L'appareil est conforme aux directives suivantes:

- 2014/30/UE "Directive du Parlement européen et du Conseil relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique"
- 2014/35/UE "Directive du Parlement européen et du Conseil relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension"
- 2011/65/UE "Directive du Parlement européen et du Conseil relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques"



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS