

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

BUFFET CHAUD BASIC LINE W-3/4 BASIC LINE W-3/4 KIDS BASIC LINE WQ-3 SMART BASIC LINE WQ-3 KIDS

Traduction du mode d'emploi original



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.

Table des matières

1	À propos de ce mode d'emploi	5
1.1	Documentation de produit	5
1.2	Conventions de représentation	5
1.3	Avertissements	5
2	À propos de ce produit	5
2.1	Utilisation	5
2.2	Conditions d'utilisation	6
2.3	Caractéristiques du produit	6
3	Sécurité	8
3.1	Utilisation sûre	8
3.2	Généralités	8
3.3	Obligations de l'exploitant	9
3.4	Initiation de tiers	9
3.5	Utilisation	9
3.6	Conditions d'utilisation	9
3.7	Transport	9
3.8	Mise en service	9
3.9	Manipulation et fonctionnement	10
3.10	Changement d'emplacement	11
3.11	Mise hors service	13
3.12	Nettoyage et entretien	13
3.13	Hygiène	13
3.14	Normes et directives	13
3.15	Identification de produit	14
4	Informations supplémentaires – Utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles	14
5	Transport	15
5.1	Contrôler/régler les dommages de transport	15
5.2	Étendue de la livraison	15
6	Vues d'ensemble de l'appareil	16
6.1	Version de l'appareil BASIC LINE W-3/4	16
6.2	Version de l'appareil BASIC LINE W-3/4 avec soubassement chauffé	17
6.3	Version de l'appareil BASIC LINE WQ-3	18
6.4	Éléments de commande	19
7	Mise en service	20
7.1	Effectuer le premier nettoyage	20
7.2	Mise en place de l'appareil	20
7.3	Montage	22
7.4	Brancher l'appareil	26
7.5	Mettre l'appareil en service	27
8	Manipulation et fonctionnement	29
8.1	Raccorder les appareils externes	29
8.2	Démarrer le mode chauffage	29
8.3	Charger l'appareil	31
8.4	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	34

9	Mise hors service	35
10	Aide en cas de problème	35
11	Nettoyage et entretien	37
11.1	Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable	37
11.2	Intervalle de nettoyage	38
11.3	Méthodes de nettoyage	38
11.4	Produits de nettoyage	38
12	Nettoyer l'appareil	39
13	Maintenance	41
14	Réparation	42
14.1	Pièces de rechange	42
14.2	Adresse	42
14.3	Garantie	42
15	Élimination	43
16	Caractéristiques techniques	44
17	Références pour la commande et accessoires	46
18	Normes, directives, sigle de qualité	47
18.1	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	47
18.2	Règlements, prescriptions	47
19	Travaux de maintenance – fiche à remplir	48

1 À propos de ce mode d'emploi

1.1 Documentation de produit

Traduction du mode d'emploi original.

Groupe visé:

personnel de service, chef de cuisine.

1.2 Conventions de représentation

① **Information explicative, indication** à propos de particularités ou cas spéciaux

↗ **Renvoi** vers un chapitre ou un document externe

✓ **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.

► **Action ou activité** qui doit être effectuée.

Modèle d'appareil XYZ

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

1.3 Avertissements



Mot de signalisation! Nature et origine du danger!

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

► Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.

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

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

2 À propos de ce produit

2.1 Utilisation

Le buffet chaud BASIC LINE est conçu pour les utilisations suivantes:

- Maintien au chaud de repas dans des bacs Gastronorm
- Distribution de repas
- Buffets self-service

Le buffet chaud BASIC LINE est destiné à la présentation et à la distribution des repas.

Le buffet chaud BASIC LINE est destiné avant tout à une utilisation dans les structures de restauration des écoles, entreprises, administrations, hôpitaux, maisons de retraite (cantines, restaurants scolaires/universitaires, réfectoires) ainsi que dans la gastronomie et l'hôtellerie.

Les utilisations suivantes **ne** sont pas admissibles:

- Chauffage ou préparation de repas
- Conservation prolongée de repas chauds
- Utilisation comme chauffage de salles
- Transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées
- Utilisation comme échelle de fortune, instrument de montée ou structure d'escalade
- Transport ou stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques

2.2 Conditions d'utilisation

Généralités

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

Environnement

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

① L'appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à 2000 m d'altitude.

2.3 Caractéristiques du produit

Généralités

Le buffet chaud BASIC LINE est un module de chauffage avec un recouvrement en acier inoxydable et un soubassement en tôle fine galvanisée laquée. Selon le modèle, il dispose de 3 ou 4 cuves de bain-marie en acier inoxydable soudées sans joints pouvant être chauffées individuellement, pour accueillir des bacs Gastronorm. La température est réglée mécaniquement par un thermostat à tube capillaire. Une vitre de sécurité sert de protection hygiénique, disponible en option côté commande. Un pont de chauffage avec 3 ou 4 éléments thermiques commutables séparément maintient les plats au chaud, avec des spots LED en option. Le buffet dispose d'une glissière à plateaux rabattable et de rangements en option. Les modèles W-3 et W-4 sont disponibles avec un socle chauffé ou un fond en acier inoxydable. Tous les modèles sont disponibles en version enfant, avec une hauteur de caisson réduite à 750 mm.

Les habillages frontaux sont adaptables en différentes couleurs et matériaux.

Les appareils de la série BASIC LINE peuvent être installés en différentes variantes:

- Isolés pour une distribution de repas avec service ou self-service
 - Contre le mur pour le self-service (éléments de commande sur le côté client)
 - Dos à dos pour le self-service
- ① Des dispositifs de liaison de modules (Voir chapitre 7.3.1 à la page 22) en option permettent de fixer entre eux plusieurs appareils au niveau des joues latérales.

Le modèle standard du buffet chaud BASIC LINE comprend:

- Recouvrement en acier inoxydable avec selon le modèle 3 ou 4 cuves de bain-marie
- Protection pare-haleine côté client en verre de sécurité
- Glissière à plateaux rabattable en tube rond en acier inoxydable côté client
- Pont de chauffage avec selon le modèle 3 ou 4 éléments thermiques commutables séparément
- 4 roues pivotantes, Ø 75 mm, dont 2 avec freins
- Joues latérales et bandeaux en tôle fine galvanisée laquée

Manipulation et fonctionnement

L'appareil peut être chargé des manières suivantes:

- *Chargement à sec:*
Les bacs Gastronorm sont accrochés dans les cuves de bain-marie sèches
- *Chargement humide:*
① Type de chargement recommandé
Les bacs Gastronorm sont accrochés dans les cuves de bain-marie remplies de 4 litres d'eau chaude
- En cas d'utilisation d'une ou deux barres de séparation dans le sens transversal, on peut accrocher dans une cuve de bain-marie des bacs 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 ou deux barres de séparation dans le sens longitudinal, on peut accrocher dans une cuve de bain-marie des bacs Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 et GN 1/6.
- Chaque cuve de bain-marie peut être chauffée individuellement. Des boutons rotatifs sont utilisés pour le réglage de la température en continu ("10" correspond à une température d'environ. +95 °C). Les compartiments chauffés disponibles en option peuvent être utilisés pour maintenir au chaud des repas dans des bacs Gastronorm. Les deux compartiments sont chauffés ensemble. Un bouton rotatif est utilisé pour le réglage de la température en continu ("10" correspond à une température d'environ. +85 °C).




2.3.1 Options/accessoires

Le buffet chaud BASIC LINE est disponible avec l'équipement en option suivant:

Équipement en option	Explication
Recouvrement du bandeau de commande	–
Élargissement du couvercle	
Soubassement chauffé avec deux compartiments d'armoire	–
Affichage numérique de la température pour le soubassement chauffé	–
2 x prises de courant 230 V supplémentaires dans le soubassement	–
Plancher de base	–
Kit de liaison entre modules	–
Corps en différentes teintes	–
Habillages frontaux en différentes versions (laqués et Resopal) et teintes	–
Galerie pour pont	– Module rapporté standard – Module rapporté Highline
Eclairage / Eléments thermiques	– Avec éclairage LED – Avec éléments thermiques – Avec éléments thermiques et éclairage LED
Protection pare-haleine en verre de sécurité	– Côté client jusqu'au recouvrement – Côté client avec passe-plat – Côté commande avec passe-plat – Arrondi côté client avec passe-plat – Côté service avec passe-plat arrondi
Glissière à plateaux	– Tube rond côté client – Tube rond côté commande – Acier inoxydable lisse côté client – Acier inoxydable lisse côté commande – Resopal côté client – Resopal côté commande
Glissière pour assiettes	– Acier inoxydable lisse côté client – Acier inoxydable lisse côté commande – Resopal côté client – Resopal côté commande
Tablette sur le petit côté gauche/droite	– Tube rond – Acier inoxydable lisse – Resopal
Installation	– 4 x roues pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec freins – 4 x roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec freins – Pieds en acier inoxydable
Plinthe	– Plinthe côté client – Plinthe côté commande – Plinthe sur le petit côté gauche – Plinthe sur le petit côté droit
Raccordement électrique	– 230 V – 400 V

2.3.2 Panneaux signalétiques

① L'appareil comporte les panneaux signalétiques suivants:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	Autocollant : « Capacité de charge maximale »
	" Équipotentialité " selon DIN IEC 60417 Emplacement : sur la partie inférieure du corps, côté commande à droite, directement à côté du raccordement d'équipotentialité sur la joue latérale
	Avertissement "Attention surface chaude" selon DIN 4844-2 Emplacement: sur le pont de chauffage en option

- Remplacer **sans tarder** les panneaux signalétiques illisibles, défectueux ou manquants.

3 Sécurité

3.1 Utilisation sûre



- Lire et respecter scrupuleusement le mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil.
- Lire et respecter les informations sur l'utilisation sûre, les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conserver le mode d'emploi afin qu'il soit accessible à tout moment pour le personnel de service.

3.2 Généralités

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

- L'appareil peut uniquement être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles ne présentent pas de limitations pertinentes pour la manœuvre de l'appareil.
- En cas d'endommagement de l'appareil, prévenir toute utilisation accidentelle. Faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.

Choc électrique par chargement électrique, risque de court-circuit!

- L'appareil doit être débranché du réseau électrique pour les travaux de nettoyage et d'entretien ainsi que pour le remplacement de pièces. Conserver la fiche secteur ou la fiche de l'appareil à un endroit sûr et sec, à l'abri de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement pendant la durée de ces travaux.

Risque d'explosion! Danger d'incendie!

- Risque d'incendie, en particulier en cas de flamme ouverte, d'étincelles électriques ou causées par des charges statiques ou de surfaces chaudes! Lorsque des récipients avec des substances explosibles sont entreposés dans l'appareil et que celui-ci est mis en service, cela peut entraîner une explosion et donc des dommages corporels et matériels.
- Ne pas entreposer de substances explosibles dans cet appareil elles que des récipients pour aérosols avec gaz propulseur inflammable.
- Éviter les flammes nues dans l'espace utile de l'appareil.

Avertissements

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

3.3 Obligations de l'exploitant

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

- Veiller à ce que les utilisateurs de l'appareil soient formés à son utilisation et sa manipulation conformément à ce mode d'emploi et aient compris ce mode d'emploi.
- S'assurer que l'utilisateur connaît les dangers liés à l'appareil et peut les estimer.

3.4 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.

3.5 Utilisation

L'exploitant est responsable d'une utilisation toujours conforme de l'appareil.

- Utiliser l'appareil uniquement pour le but d'utilisation prévu.

3.6 Conditions d'utilisation

Risque de basculement!

- L'appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels graves.
 - **Ne pas** utiliser l'appareil comme "échelle de fortune" et ne pas laisser les enfants grimper dessus.
 - Tenir l'appareil éloigné des enfants.
 - L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions ambiantes autorisées.
 - N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.
 - En cas d'endommagement de l'appareil, prévenir toute utilisation accidentelle.
- Si l'appareil est endommagé ou si une défaillance survient, **cesser** d'utiliser l'appareil, débrancher la fiche secteur et faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.

↳ "Réparation" à la page 42

3.7 Transport

Appareil lourd pouvant basculer!

Le transport non conforme de l'appareil peut entraîner des blessures ou dommages matériels graves.

- Transporter l'appareil **uniquement** en position verticale (suffisamment fixé sur une palette).

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

- Transporter l'appareil uniquement dans un camion disposant d'une rampe de dimensions suffisantes ou dans une camionnette.
- Veiller à ce que l'angle de la rampe de chargement ne dépasse **pas** 10°.
- Fixer l'appareil sur la palette pour l'empêcher de glisser (sangle de fixation).

Appareil avec freins de roue en option

Les freins de roues ne suffisent **pas** comme sécurité de transport.

- Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.
- Utiliser des tiges de fixation capitonnées.
- Veiller à ce que l'appareil soit rangé de manière sûre et qu'il ne puisse pas glisser ou tomber de la surface de chargement pendant le transport.

3.8 Mise en service

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

L'unité peut uniquement être installée/exploitée dans un environnement bien ventilé.

- Ne pas obstruer la zone autour des éventuelles fentes d'aération.

Choc électrique par chargement électrique, risque de court-circuit!

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. La formation de ce film d'humidité peut provoquer un court-circuit ou un choc électrique lorsque l'appareil est branché.

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

- Utiliser l'appareil uniquement sur une surface d'appui plane et solide.
- **Ne pas** utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle).

Tension de réseau incorrecte! Disjoncteur différentiel manquant!

- Une manipulation incorrecte de la fiche secteur et du raccordement au secteur peut entraîner des blessures ou dommages matériels graves.
- S'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant disposant d'un dispositif de protection contre les courants de court-circuit (disjoncteur différentiel). Veiller à ce chaque phase soit protégée par un fusible supplémentaire de max. 16 A.
- En cas de raccordement à un branchement électrique fixe, s'assurer qu'un dispositif de séparation agissant à tout moment sur tous les pôles est installé. Protéger l'installation contre toute mise en marche involontaire.

Fiche secteur endommagée! Cordon d'alimentation endommagé!

- **Ne pas** utiliser l'appareil si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée.

Endommagement des circuits électriques et de la prise de courant!

- Arrêter l'appareil au niveau de l'interrupteur secteur avant de débrancher l'alimentation électrique.
- Brancher ou débrancher la fiche secteur uniquement lorsque l'appareil n'est pas en service pour ne pas risquer d'endommager les circuits électriques de l'appareil ou la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche, tirez toujours sur le boîtier de la fiche et **non** sur le cordon d'alimentation.

Appareil avec freins de roue en option

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

Modèle d'appareil avec pieds

Tous les pieds doivent être réglés de manière à ce que l'appareil soit stable et ne vacille pas.

3.9 Manipulation et fonctionnement

Appareil non sécurisé!

L'appareil peut provoquer des blessures et des dommages matériels en cas de déplacement imprévu.

- Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de roues pour l'empêcher de rouler.
- Toujours couvrir les repas en bacs Gastronorm avec un couvercle.
- Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches.

Détérioration de la qualité des aliments!

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.

- Contrôler la température à cœur pour voir si la qualité des aliments est détériorée.
 - Éliminer les aliments si nécessaire.
-

Modèle d'appareil avec compartiments chauffés

Éviter d'ouvrir inutilement les portes de l'appareil pendant le fonctionnement de maintien au chaud. N'ouvrir les portes de l'appareil que pendant une courte période pour charger ou prélever des bacs Gastronorm. Charger les compartiments chauffés uniquement avec des bacs Gastronorm couverts en acier inoxydable.

Danger de brûlure et d'échaudage! Parties d'appareils, objets et repas chauds!

Les cuves de bain-marie, les compartiments chauffés et les objets qu'ils contiennent peuvent atteindre une température de 95 °C pendant le fonctionnement et provoquer des brûlures. Les plats maintenus au chaud peuvent aussi provoquer des échaudages. Le recouvrement près des cuves de bain-marie et les côtés extérieurs du pont de chauffage s'échauffent pendant le fonctionnement.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec des protections, p. ex. gants de protection.

Danger de brûlure! Grille de protection chaude!

Les grilles de protection des éléments thermiques chauffent pendant le fonctionnement et peuvent provoquer des brûlures en cas de contact.

- **Ne pas toucher les grilles de protection pendant le fonctionnement.**

Risque de corrosion! Éviter les fissures de tension dans les cuves de bain-marie!

- Éviter les fissures de tension dans les cuves de bain-marie: **Ne pas verser d'eau froide dans les cuves chaudes. Le changement soudain de température peut provoquer de fines fissures entraînant la corrosion.**

- **Avant de la remplir, refroidir la cuve à l'eau froide ou utiliser de l'eau chaude.**

Danger de blessure! Surcharge et endommagement des pièces rapportées!

Les pièces rapportées surchargées peuvent se casser ou céder, ce qui peut entraîner la chute d'objets et donc provoquer des blessures. Les pièces rapportées endommagées peuvent entraîner des risques de trébuchement, en particulier si elles sont fragiles ou instables.

- Les pièces rapportées doivent de manière générale être relevées uniquement pendant l'utilisation de l'appareil.
- Les pièces rapportées doivent uniquement être chargées avec la charge répartie mentionnée dans le mode d'emploi de l'appareil.
Ce faisant, on doit en particulier veiller au verrouillage correct des boulons de blocage en option ou du boulon d'indexage de console en option dans l'état rabattu et relevé de la pièce rapportée.
- Ne pas déposer d'objets sur le pont de chauffage ou la protection pare-haleine standard.
- Utiliser les pièces rapportées uniquement pour placer de la vaisselle et/ou des plateaux et ne pas les charger avec des objets lourds.
- Il est **interdit** de s'asseoir sur les pièces rapportées afin de garantir l'intégrité structurelle et d'éviter les blessures.

Charge répartie admissible par pièce rapportée:

- Glissière à plateaux: 25 kg
- Tablette/Glissière pour assiettes: 25 kg
- Fond de l'appareil: 100 kg
- Protection pare-haleine Highline (côté client ou côté commande): 10 kg

3.10 Changement d'emplacement

Danger de blessure et de dommage matériel! Chute d'objets!

Durant le déplacement de l'appareil, des objets pourraient tomber des surfaces de rangement ou hors de l'appareil et blesser des personnes se trouvant à proximité. Des objets pourraient être endommagés ou l'appareil lui-même pourrait être endommagé.

- Avant tout changement d'emplacement, tirer la fiche secteur de la prise pour assurer la sécurité électrique.
- Retirer les objets des surfaces de rangement, y compris le fond de l'appareil en option.
- Toujours déplacer l'appareil jusqu'à sa nouvelle destination à une vitesse appropriée (**pas** plus de 3 km/h – ce qui correspond à une vitesse de marche lente).
- En raison de la faible garde au sol, transporter l'appareil à l'aide de moyens de transport appropriés (par exemple chariot de levage) sur des surfaces inclinées ou des rampes.

Risques de dommages de transport et de blessures personnelles!

Un transport non conforme peut entraîner un endommagement de l'appareil ainsi que des blessures ou dommages matériels.

- Veiller à ce que le lieu d'installation de l'appareil respecte les règlements, prescriptions, autres règles des associations professionnelles et, le cas échéant, les autres réglementations nationales dans leur version actuelle.
- Éviter les chocs.
- **Ne pas** rouler sur des seuils ou des marches.
- **Ne pas** rouler sur des sols inégaux.
- **Ne pas** tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Risque de basculement!

Cet appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels graves.
L'appareil debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°.

- Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement.
- Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.

Modèle d'appareil avec compartiments chauffés

- Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement.
 - Avant un changement d'emplacement, retirer tous les objets (par exemple bacs Gastronorm) des compartiments.
-

Appareil avec freins de roue en option

Cet appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels graves.
L'appareil debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°.

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

🔧 "Réparation" à la page 42

Déplacement imprévu de l'appareil!

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

- **Ne pas** déplacer l'appareil lorsque les freins sont serrés.
-

Modèle d'appareil avec pieds

- Transporter l'appareil avec des moyens de transport appropriés (par exemple chariot de levage).
Respecter les dispositions et informations correspondantes des associations professionnelles.
-

Danger d'écrasement!

Lorsque l'appareil est transporté, il existe un risque de coincement et d'écrasement des mains entre les murs et l'appareil.

- Veiller à ne pas placer les mains ou doigts à proximité des murs ou de l'appareil lorsque celui-ci est poussé.
- Lors du transport de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil.

Appareil lourd pouvant basculer! Vitesse excessive!

- Pour les personnes qui ne peuvent pas voir au-dessus de l'appareil:
Lors du transport, une deuxième personne doit précéder l'appareil afin de permettre un déplacement sûr de l'appareil.
 - Si la visibilité est réduite, si les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées: Toujours prévoir une autre personne par mesure de sécurité.
- 🔧 "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 20
- Ne pousser l'appareil qu'à **deux** personnes (une à chaque bout de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.
 - Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.
 - Veiller à ce que la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement soit en mesure de freiner l'appareil même chargé en cas d'urgence.

3.11 Mise hors service

Endommagement des circuits électriques et de la prise de courant!

Le débranchement de la prise lorsque l'appareil est en marche peut endommager les circuits électriques et la prise de courant.

- Arrêter l'appareil au niveau de l'interrupteur marche/arrêt avant de débrancher l'alimentation électrique.
- Pour séparer l'appareil de l'alimentation électrique, débrancher la fiche secteur.
- Les appareils externes raccordés aux prises de l'appareil doivent également être arrêtés avant de brancher ou de débrancher la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche, tirez toujours sur le boîtier de la fiche et **non** sur le cordon d'alimentation.
- Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.

3.12 Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage (Voir chapitre 11 à la page 37), débrancher la fiche secteur afin d'éviter les courts-circuits et les chocs électriques.
- Respecter les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, sans nettoyeur à haute pression ou appareil à jet de vapeur. Ne pas utiliser de pièces métalliques, d'objets tranchants ou de produits abrasifs afin d'éviter tout dommage.
- Les parties chaudes telles que la cuve du bain-marie et les compartiments peuvent provoquer des brûlures, il faut donc laisser refroidir l'appareil pendant 20 minutes.
- Bien sécher après le nettoyage, en particulier le fond de l'appareil et les compartiments chauffés, afin d'éviter tout risque de glissement dû à des fuites d'eau.

Danger de brûlure! Éléments de l'appareil et objets chauds!

Les cuves de bain-marie, les compartiments chauffés et les objets qu'ils contiennent peuvent atteindre une température de 95 °C pendant le fonctionnement et provoquer des brûlures.

- Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 20 minutes avant le nettoyage.

Court-circuit en cas de pénétration d'eau dans les circuits électriques de l'appareil et la fiche secteur!

- Séparer l'appareil de l'alimentation électrique lors des travaux de nettoyage, de maintenance ou de remplacement de pièces.
- Conserver la fiche secteur à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement.

Danger de glissade!

- Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage.
Éliminer l'eau de nettoyage du fond d'appareil en option et des compartiments chauffés en option.
- Essuyer intégralement l'eau de nettoyage qui s'est écoulée de l'appareil.

3.13 Hygiène

- Lors du maintien au chaud de repas, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments.
- Respecter les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays.

Pare-haleine

Fragments imbriqués! Danger de blessure et obstacle visuel !

Les chocs et secousses ne peuvent pas engendrer de dommages indélébiles de la protection pare-haleine en verre de sécurité trempé (VST). En cas de détérioration, le verre casse toutefois en petits morceaux, en partie imbriqués les uns dans les autres. Grâce à la structure de casse particulière du VST, le risque de blessure est minime.

- Remplacer immédiatement le verre endommagé afin de garantir la fonction de protection et d'exclure tout risque de blessure.
- Enlever immédiatement le verre cassé, car il peut gêner la vue.
- Éliminer les aliments de l'appareil concerné.

3.14 Normes et directives

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

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

3.15 Identification de produit

L'appareil est pourvu d'une plaque signalétique (Voir chapitre 14.4.1 à la page 42).

① En cas d'enlèvement de la plaque signalétique, la garantie devient caduque.

4 Informations supplémentaires – Utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles

① Cette information supplémentaire décrit les risques résiduels supplémentaires prévisibles liés à l'accès des enfants/adolescents à ce produit.



Risque d'enfermement d'enfants!

L'appareil comporte des compartiments d'armoire d'une taille telle que les enfants pourraient y entrer.

- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance.
- Avant la mise en service et avant le remisage de l'appareil, **contrôler** qu'il n'y a pas d'enfants ni d'autres êtres vivants dans ces compartiments d'armoire.



Danger de brûlure! Surfaces chaudes et compartiments/accessoires!

L'appareil peut atteindre des températures de surface supérieures à 60 °C, ce qui est nécessaire pour son bon fonctionnement. En cas de contact prolongé avec la peau, ces températures élevées peuvent provoquer des brûlures.

- Ne toucher les surfaces chaudes qu'avec des mesures de protection appropriées.



Coincement de parties du corps!

L'appareil est doté de charnières de portes dans lesquelles il est possible de coincer et d'écraser des parties du corps (par exemple les doigts à l'ouverture et à la fermeture de la porte de l'appareil).

- Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil, s'assurer qu'aucune partie du corps ne se trouve dans l'ouverture de la porte ou les charnières de la porte.

Dangers généraux et spéciaux

Domaine d'application

- Utiliser l'appareil uniquement pour l'utilisation indiquée dans le présent mode d'emploi.

Obligation de surveillance

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

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

Alimentation électrique

L'utilisation d'un appareil fonctionnant à l'électricité implique une obligation de surveillance accrue pour la personne de surveillance.

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

① B.PRO recommande ce qui suit:

- Exploiter l'appareil via des prises de courant qui peuvent être désactivées via un interrupteur principal/central.
- S'assurer que l'interrupteur principal/central est installé hors de portée des enfants.
- Éviter toute contrainte de traction sur le cordon d'alimentation. Ceci vaut également en cas d'utilisation d'un câble spiralé.

Utilisation abusive comme jouet

L'utilisation abusive comme jouet peut entraîner le basculement de l'appareil et causer des blessures.

- **Ne pas** grimper sur l'appareil.

Utilisation non conforme comme espace de stockage

- **Ne pas** utiliser l'appareil comme espace de stockage pour des objets et/ou des êtres vivants.

Utilisation abusive comme véhicule

L'appareil ne doit **pas** être utilisé comme véhicule ou moyen de transport.

- **Ne pas** se coucher sous l'appareil.

L'appareil a un poids élevé et de ce fait un potentiel énergétique élevé lorsqu'il est en mouvement. L'utilisation abusive précitée peut conduire à la blessure et au renversement ou à l'écrasement de personnes.

Freins de roues

Les freins de stationnement sont dotés d'ouvertures nécessaires pour des raisons techniques. En cas d'actionnement non surveillé des freins de stationnement, il existe un risque de coincement de parties du corps dans les ouvertures des freins de stationnement.

L'ouverture d'un frein de roue sans surveillance peut mettre l'appareil en mouvement.

- Si l'appareil est positionné à son lieu de destination après un changement d'emplacement, ou si un changement d'emplacement est nécessaire: Actionner les freins de roues.

Consigne générale de sécurité en présence d'enfants.

- Veuillez tenir compte de toutes les consignes de sécurité dans le chapitre relatif à la sécurité (Voir chapitre 3.1 à la page 8) pour garantir une utilisation sûre de cet appareil en présence d'enfants.

5 Transport

5.1 Contrôler/régler les dommages de transport

Ceci garantit un règlement correct du dommage.

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

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

5.2 Étendue de la livraison

L'étendue exacte de la livraison et le modèle de l'appareil sont mentionnés sur les documents de livraison.

Étendue de la livraison standard

- (1) Appareil/module
- (2) Mode d'emploi

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus.
- **Ne pas** déchirer **ni** découper l'emballage de transport.
- Vérifier l'étendue de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.
- Retirer les films de protection éventuellement présents à l'intérieur des compartiments.

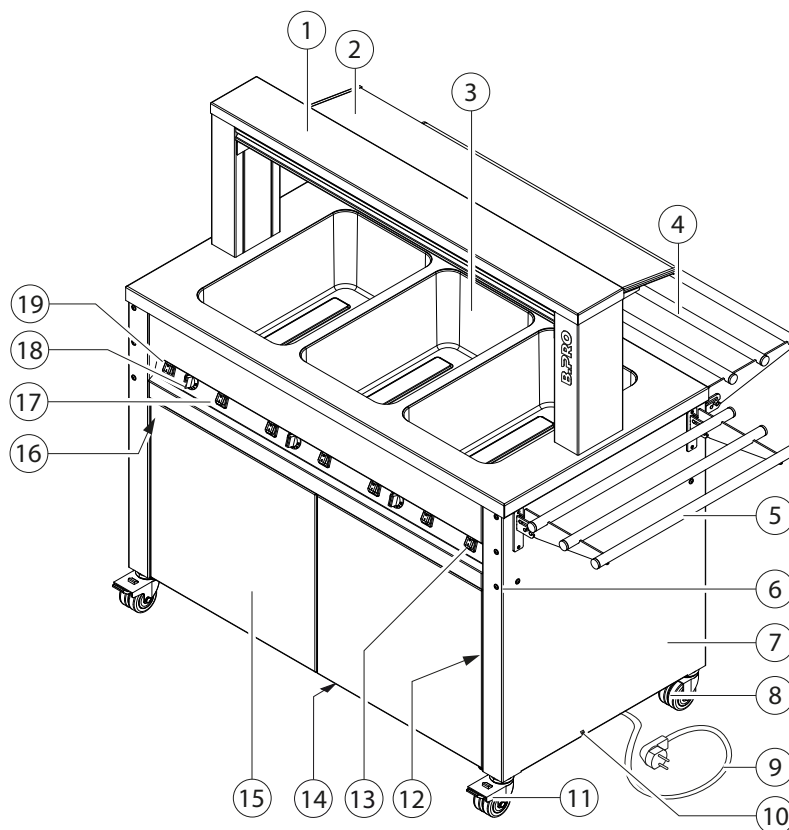
Éliminer le matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont constitués de matériaux recyclables.

- Envoyer le matériau d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

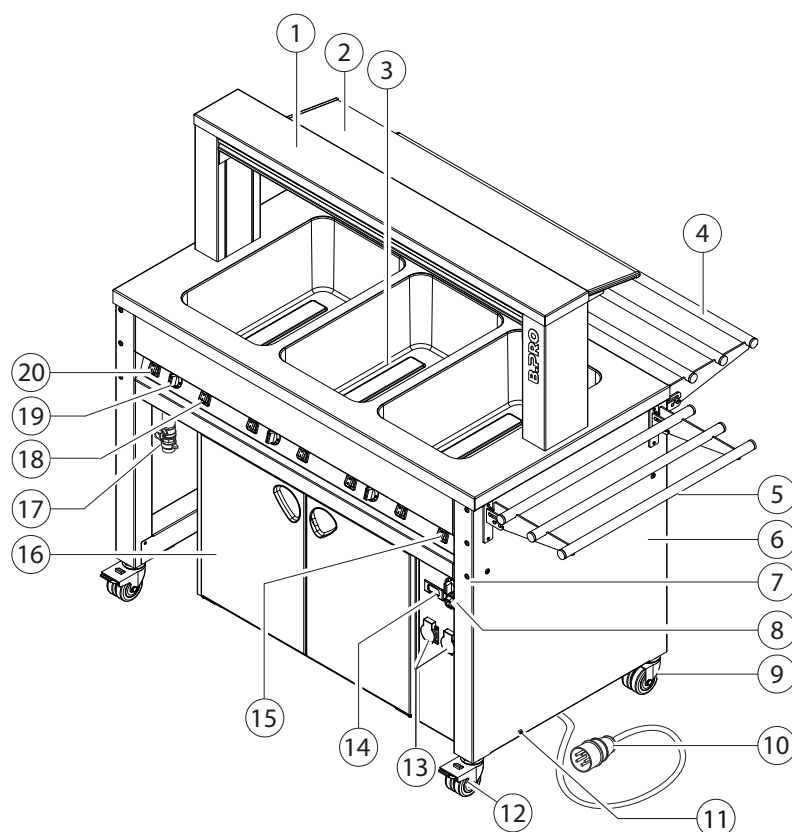
6 Vues d'ensemble de l'appareil

6.1 Version de l'appareil BASIC LINE W-3/4



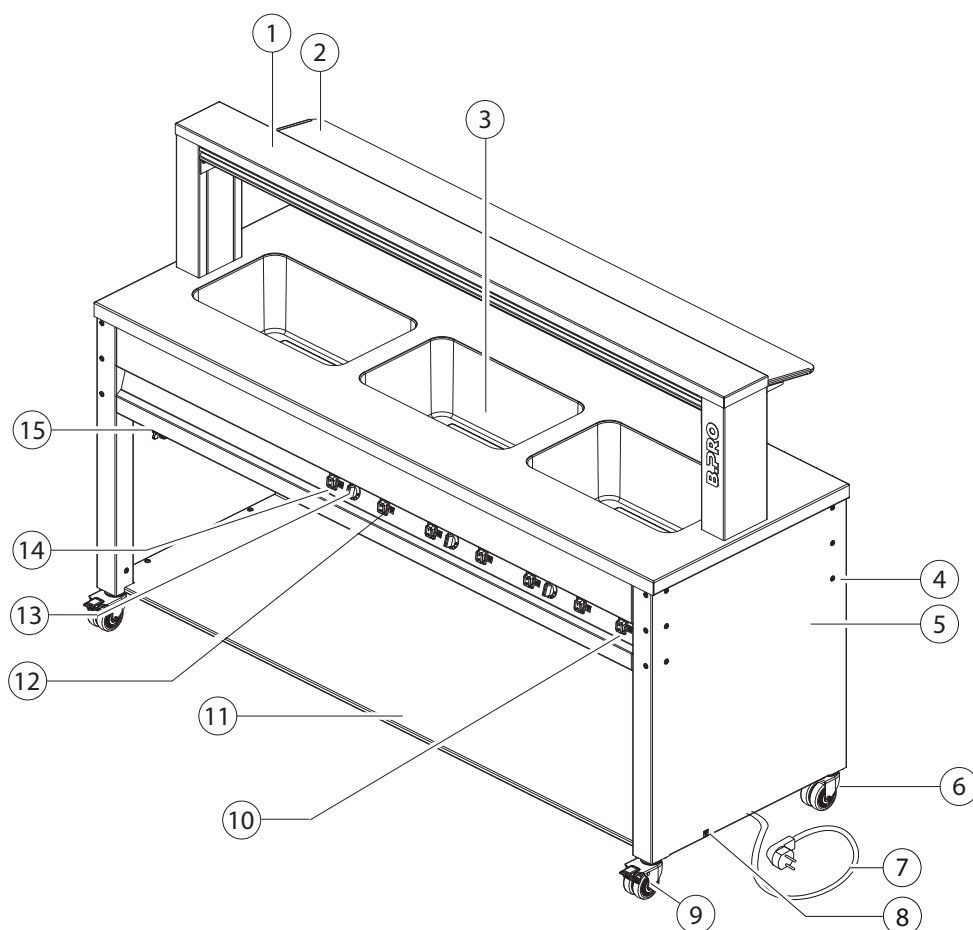
- (1) Pont de chauffage avec éléments thermiques en céramique
- (2) Protection pare-haleine côté client
- (3) Cuve de bain-marie
- (4) Glissière à plateaux rabattable en tube rond en acier inoxydable côté client
- (5) Possibilités de fixation d'une tablette en option
- (6) Possibilités de fixation d'une glissière à plateaux rabattable côté commande
- (7) Joue latérale du soubassement
- (8) Roue pivotante
- (9) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (10) Autocollant "équipotentialité" (raccordement sur la face inférieure de l'appareil)
- (11) Roue pivotante avec frein
- (12) Prises de courant pour le raccordement d'appareils externes (en option)
- (13) Interrupteur marche/arrêt "Eclairage" dans le pont de chauffage (en option)
- (14) Fond de l'appareil (en option)
- (15) Portes battantes côté commande (en option)
- (16) Robinet de vidange
- (17) Interrupteur marche/arrêt pour les éléments thermiques en céramique dans le pont de chauffage
- (18) Interrupteur marche/arrêt pour le chauffage des cuves de bain-marie
- (19) Bouton rotatif pour le réglage de la température de consigne des cuves de bain-marie

6.2 Version de l'appareil BASIC LINE W-3/4 avec soubassement chauffé



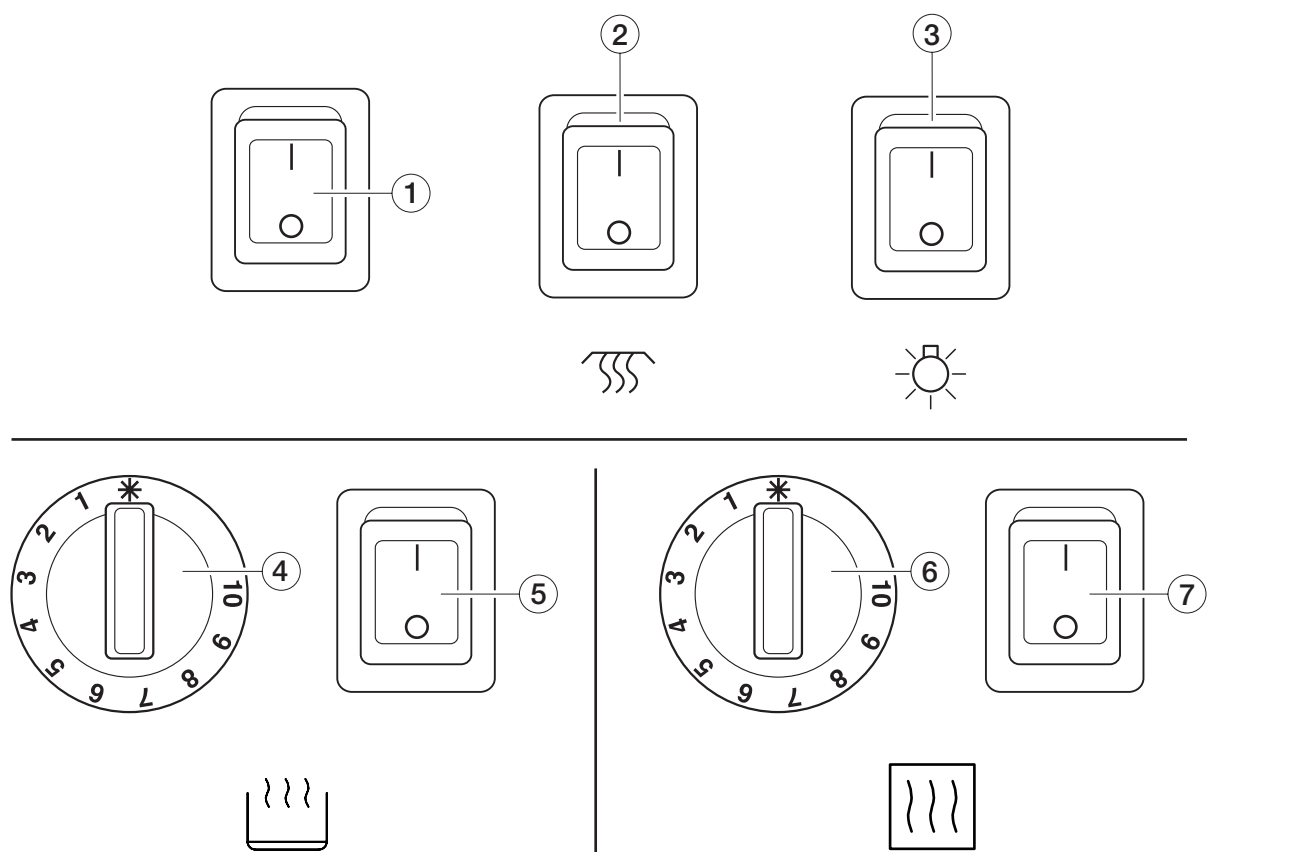
- (1) Pont de chauffage avec éléments thermiques en céramique
- (2) Protection pare-haleine côté client
- (3) Cuve de bain-marie
- (4) Glissière à plateaux rabattable en tube rond en acier inoxydable côté client
- (5) Tablette rabattable sur la joue latérale (en option)
- (6) Joue latérale du soubassement
- (7) Possibilité de fixation d'une glissière à plateaux rabattable côté commande
- (8) Interrupteur marche/arrêt du mode chauffage des compartiments (en option) et bouton rotatif pour le réglage de la température de consigne des compartiments chauffés
- (9) Roue pivotante
- (10) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (11) Autocollant "équipotentialité" (raccordement sur la face inférieure de l'appareil)
- (12) Roue pivotante avec frein
- (13) Prises de courant pour le raccordement d'appareils externes (en option)
- (14) Affichage numérique de la température des compartiments chauffés (en option)
- (15) Interrupteur marche/arrêt pour l'éclairage dans le pont de chauffage (en option)
- (16) Compartiments chauffés (en option)
- (17) Robinet de vidange
- (18) Interrupteur marche/arrêt pour les éléments thermiques en céramique dans le pont de chauffage
- (19) Interrupteur marche/arrêt pour le mode chauffage des cuves de bain-marie
- (20) Bouton rotatif pour le réglage de la température de consigne des cuves de bain-marie

6.3 Version de l'appareil BASIC LINE WQ-3



- (1) Pont de chauffage avec éléments thermiques en céramique
- (2) Protection pare-haleine côté client
- (3) Bac bain-marie à soudure transversale
- (4) Possibilités de fixation sur tous les côtés du corps pour des éléments rapportés en option
- (5) Joue latérale du soubassement
- (6) Roue pivotante
- (7) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (8) Autocollant "équipotentialité" (raccordement sur la face inférieure de l'appareil)
- (9) Roue pivotante avec frein
- (10) Interrupteur marche/arrêt pour l'éclairage dans le pont de chauffage (en option)
- (11) Plancher de base
- (12) Interrupteur marche/arrêt du radiateur céramique dans le pont thermique (en option)
- (13) Bouton rotatif pour le réglage de la température de consigne des cuves de bain-marie
- (14) Interrupteur marche/arrêt pour le mode chauffage des cuves de bain-marie
- (15) Robinet de vidange

6.4 Éléments de commande



Cuves de bain-marie, compartiments, éléments thermiques, éclairage

- (1) Interrupteur marche/arrêt avec affichage LED intégré
- (2) Interrupteur marche/arrêt "Éléments thermiques"
- (3) Interrupteur marche/arrêt "Éclairage"
- (4) Bouton rotatif pour le réglage de la température de consigne "Cuves de bain-marie"
- (5) Interrupteur marche/arrêt "Cuves de bain-marie"
- (6) Bouton rotatif pour le réglage de la température de consigne "Compartiment chauffés"
- (7) Interrupteur marche/arrêt "Compartiment chauffé"

① La température de consigne souhaitée peut être réglée en continu via un bouton rotatif pour chaque cuve de bain-marie individuelle. La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale d'environ +95 °C.

Modèle d'appareil avec compartiments chauffés

La température de consigne désirée dans les compartiments peut être réglée en continu à l'aide du bouton rotatif pour tous les compartiments ensemble. La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale d'environ +85 °C. La température dans les compartiments peut être consultée sur un affichage numérique disponible en option.



(1) Affichage numérique de la température des compartiments chauffés (en option)

7 Mise en service

7.1 Effectuer le premier nettoyage



Attention! Tension de réseau incorrecte, fréquence de réseau incorrecte!

Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension et la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

- 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.

- Après la livraison, effectuer un premier nettoyage de l'appareil.
- Enlever complètement les cartons, couches de protection en papier, films et bandes adhésives.
- Nettoyer les surfaces avec des produits de nettoyage appropriés (Voir chapitre 11 à la page 37)

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ L'appareil est dans un état d'hygiène impeccable
- ✓ L'appareil et la fiche secteur ne présentent pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Films de protection retirés

7.2 Mise en place de l'appareil

Sélection du lieu d'installation

Afin de garantir un fonctionnement optimal, tenir compte des points suivants lors du choix de l'emplacement d'installation de l'appareil:

- Utiliser l'appareil à distance des appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (par exemple lave-vaisselle).
- Installer/exploiter uniquement l'appareil dans un environnement bien ventilé.

7.2.1 Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées



Attention! Appareil lourd pouvant basculer! Vitesse excessive!

En cas de déplacement de l'appareil à une vitesse inappropriée, il n'est pas possible de freiner l'appareil en cas d'urgence. L'appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels.

- Ne **pas** pousser l'appareil à plus de 3 km/h (soit une vitesse de marche lente).
- Pousser l'appareil de manière à pouvoir le freiner dans tous les cas.
- Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, pousser l'appareil à **deux** personnes.

Une installation stable est garantie lorsque les points suivants sont validés:

- Le lieu d'installation prévu de l'appareil est plan et une installation horizontale de l'appareil est garantie.
- Sur les modèles de roues, bloquer les freins de roues.
- Sur les modèles avec pieds en option, orienter l'appareil horizontalement de manière à ce qu'il soit stable et ne vacille pas.
- Installer l'appareil de manière stable à l'emplacement prévu.
- ↳ "Changement d'emplacement" à la page 11
- ↳ "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 20

Modèle d'appareil avec roues



Attention! Risque de pincement de parties du corps!

Lors du déplacement des modules, des parties du corps peuvent être coincées et des personnes blessées. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

- Toujours pousser l'appareil avec deux mains sur le recouvrement.
- Veiller à ne pas se coincer les mains entre l'appareil et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).

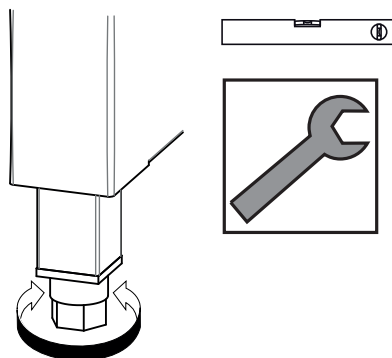
Modèle d'appareil avec fond

**Attention! Dommages matériels lors du placement du fond de l'appareil!**

Lors du roulage sur des surfaces inclinées ou des rampes, l'appareil peut toucher le sol en raison de la faible garde au sol et peut éventuellement être endommagé ou ne plus être manœuvrable.

- Transporter l'appareil avec des moyens de transport appropriés (par exemple chariot de levage) sur les rampes et surfaces inclinées.

- ✓ Deux personnes
- ✓ Appareil hors service
- ✓ Appareil séparé de l'alimentation électrique
- ✓ Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.
- Vérifier si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Pousser l'appareil avec prudence et à **deux** personnes sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

7.2.2 Monter l'appareil avec les pieds

- Placer l'appareil à l'emplacement prévu.
- Aligner l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds.

7.2.3 Monter l'appareil avec les freins de roue**Avertissement! Effet de freinage insuffisant des freins!**

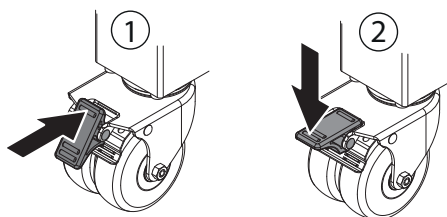
Sur les rampes, l'effet de freinage des freins de roues n'est éventuellement **pas** garanti. L'appareil peut se mettre en mouvement et blesser des personnes.

- Lors du stationnement de l'appareil sur une rampe, bloquer les freins de roues et prévenir tout déplacement imprévu de l'appareil (par exemple avec des cales).

**Attention! Coincement du pied dans le frein de roue!**

Lors du desserrage et du blocage des freins, le pied peut être coincé et blessé.

- Veiller à ce que le pied ne parvienne **pas** entre le frein de roue et le coin de protection contre les chocs.
- Si le trajet de roulement présente des inégalités, prendre des mesures de précaution adéquates.
- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ **Deux** personnes



- Desserrer les freins de roues (1).
- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le lieu d'installation prévu.
- Bloquer les freins de roues (2).

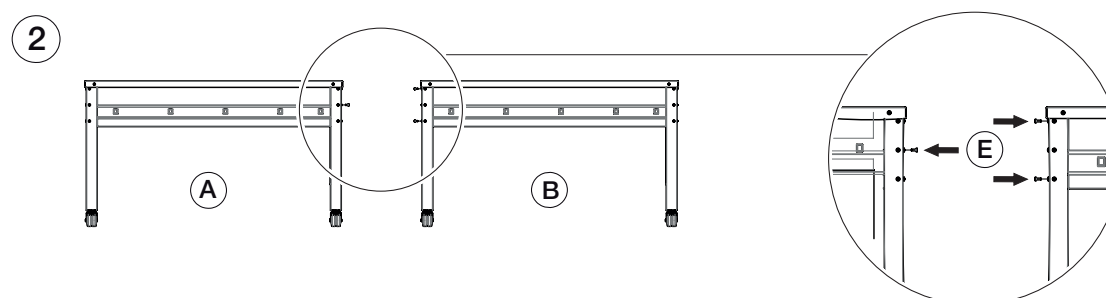
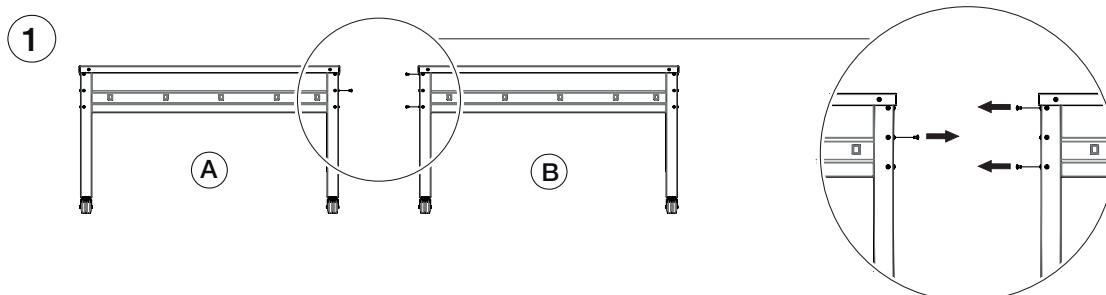
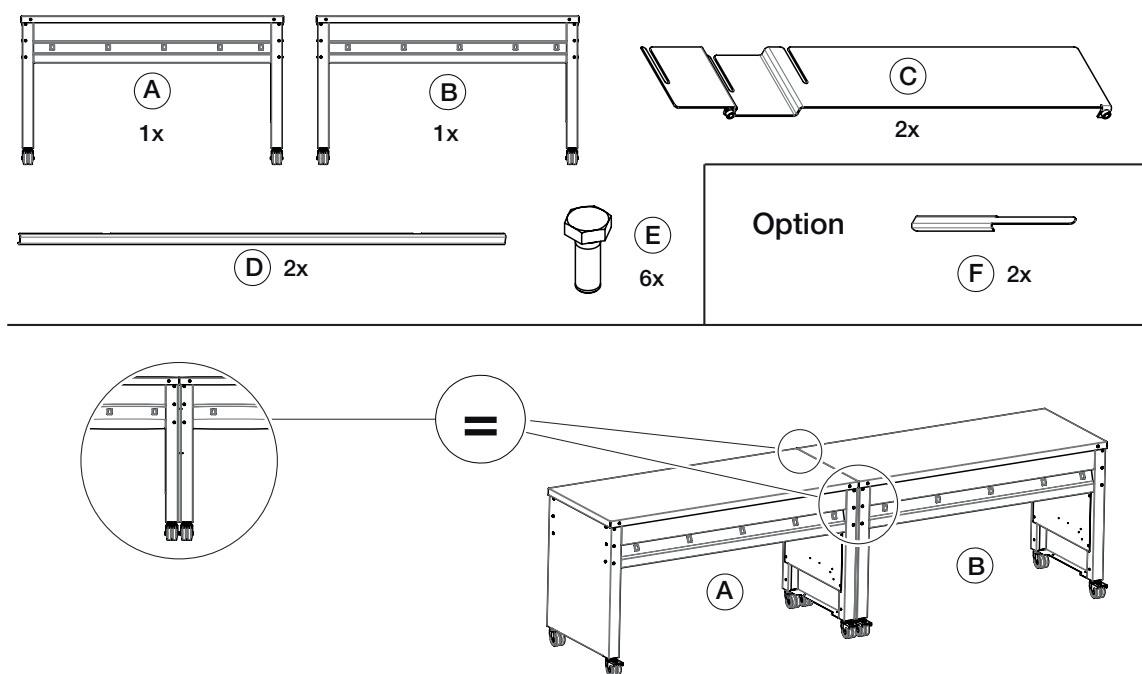
7.3 Montage

7.3.1 Installer/retirer le dispositif de liaison de modules

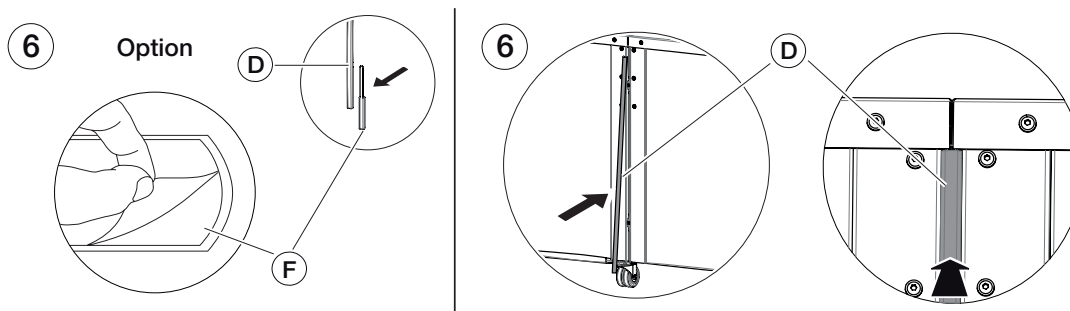
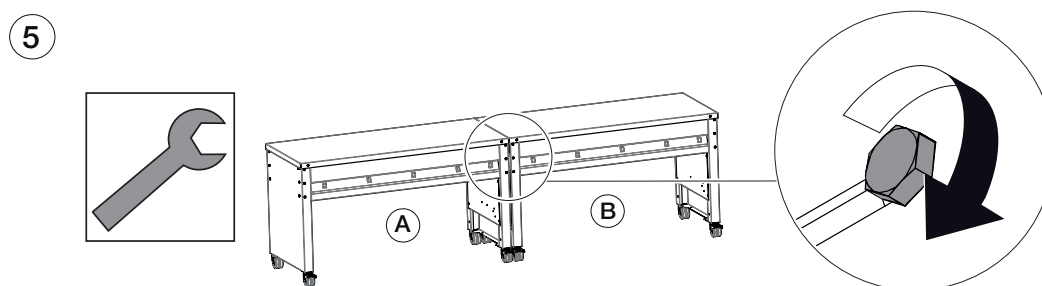
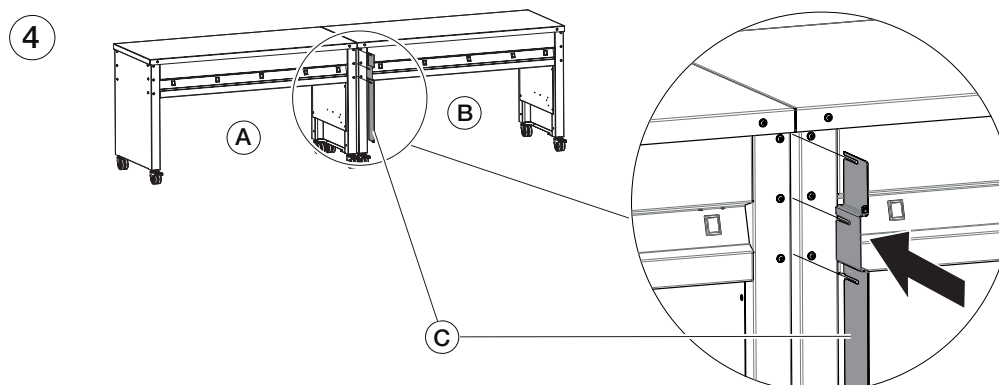
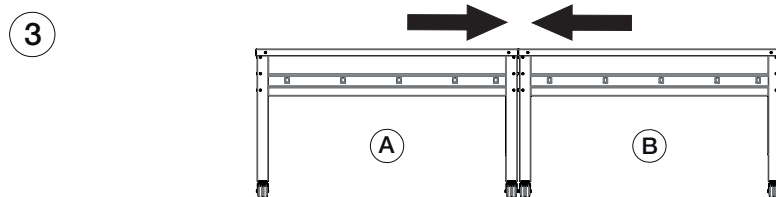
► Monter les modules conformément aux dessins qui suivent.

Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.

① Les étapes de montage individuelles doivent être exécutées à chaque fois côté client et côté commande.



- Contrôler que toutes les pièces requises pour le montage sont disponibles (C, D, E, F).
- Desserrer les vis prémontées des modules "A" et "B" (1).
- Serrer les vis "E" dans les modules "A+B" correspondants (2).



- Rapprocher les modules "A+B" (3).
- Insérer le profil de raccordement "C" (4).
- Serrer les vis à pans creux "E" avec la clé (5).

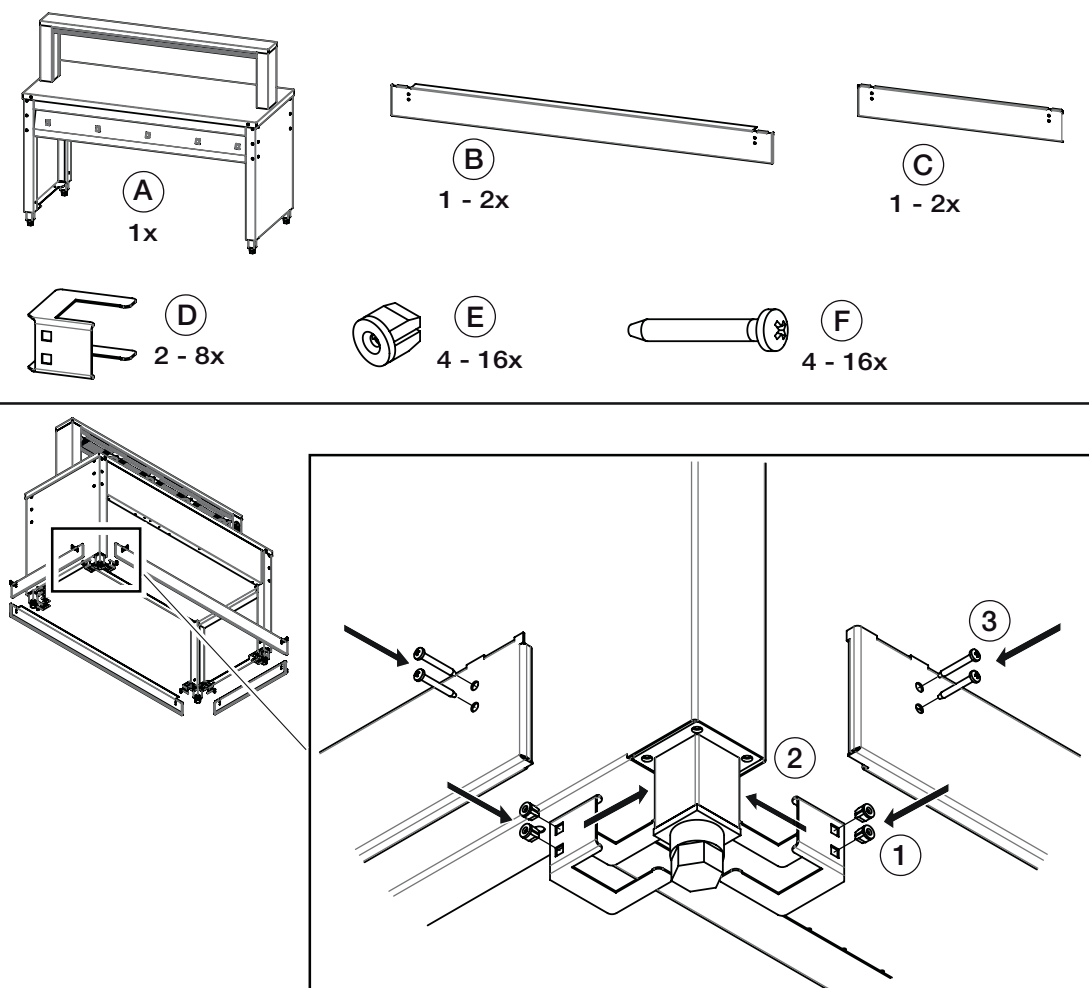
Modèle d'appareil avec pieds

- Retirer le film de protection du ruban adhésif sur l'extension "F".
- Coller l'extension "F" avec le profil "D" (6).
- Placer le profil "D" sur les aimants du profil de raccordement "C" (6).

7.3.2 Monter/démonter les plinthes

Modèle d'appareil avec pieds

- Monter les plinthes conformément au dessin suivant.
- Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.
- Répéter les étapes de montage pour chaque plinthe sur le côté opposé.



- Insérer les inserts filetés "E" dans le logement "D" (1).
- Enfoncer le logement "D" sur le pied réglable du module "A" (2).
- Visser la plinthe "B" ou "C" avec les vis "F" dans les inserts filetés "E" du logement "D" (3).
- Répéter les étapes de montage pour chaque plinthe supplémentaire.

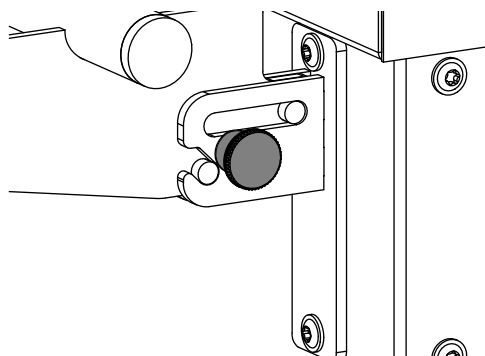
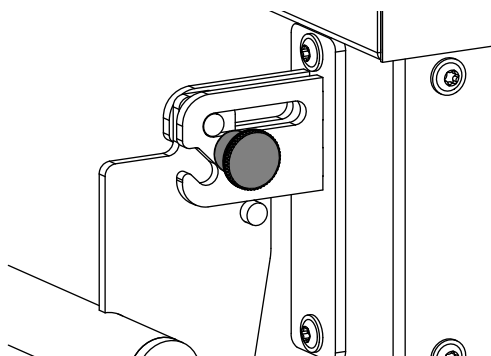
7.3.3 Fonction et utilisation du boulon d'indexage

Modèle de charnière avec boulon d'indexage

- Tirer le boulon d'indexage vers l'extérieur et le tourner d'un quart de tour vers la gauche ou la droite. Le boulon d'indexage atteint une position d'arrêt.
- Déplier ou relever la pièce rapportée, comme décrit dans le mode d'emploi original.

Pour débloquer la position d'arrêt:

- Tirer à nouveau le boulon d'indexage et le tourner d'un quart de tour dans le sens inverse. Le boulon d'indexage s'enclenche automatiquement lorsqu'on le relâche. Le blocage est actif.



Position du boulon d'indexage en état rabattu/relevé:

7.3.4 Relever la pièce rapportée et la bloquer

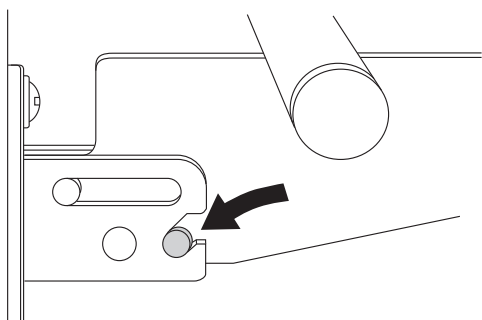
Attention! Risque de blessure ou de détérioration de la pièce rapportée!

- La pièce rapportée risque de tomber après le desserrage des vis de fixation. Ceci peut blesser des personnes ou endommager la pièce rapportée.
- Avant de desserrer les vis de fixation supérieures, charger une autre personne de maintenir la pièce rapportée.



Attention! Risque de blessure en cas de fixation insuffisante!

- Les glissières à plateaux et tablettes doivent toujours être fixées de chaque côté avec les deux vis prévues pour atteindre la capacité portante requise.
- En règle générale, lors d'un changement de montage, fixer chacune des consoles avec deux vis.



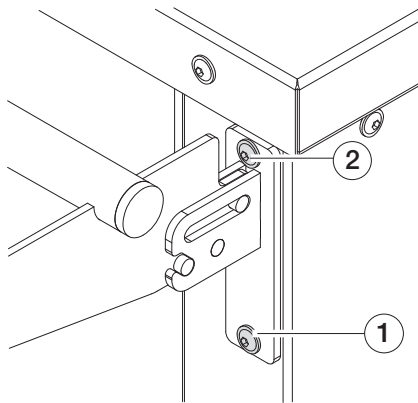
- Relever la pièce rapportée quelque peu (env. 30°) au-delà de l'horizontale.
- Faire glisser la pièce rapportée en oblique vers le bas vers l'appareil et la laisser se verrouiller dans les deux dispositifs de blocage latéraux.
- Contrôler à nouveau si la pièce rapportée est effectivement verrouillée dans les deux dispositifs de blocage et corriger le cas échéant le blocage.

Rabattre la pièce rapportée vers le bas

- Retirer la pièce rapportée de l'appareil en oblique vers le haut, jusqu'à ce que les dispositifs de blocage latéraux se déverrouillent.
- Rabattre la pièce rapportée vers le bas.

Changer le montage des pièces rapportées

Si nécessaire, les glissières à plateaux et tablettes peuvent être abaissées de 10 cm ou placées du côté opposé.



- Desserrer la vis inférieure (1) sur les deux côtés au niveau de la fixation de la pièce rapportée à l'aide d'une clé Allen et retirer la vis.
- Rabattre la pièce rapportée vers le bas.
- Sur les deux côtés, desserrer la vis de fixation supérieure (2) et la retirer pendant qu'une deuxième personne maintient la pièce rapportée.
- Retirer la pièce rapportée et la mettre de côté en cas de non-utilisation; serrer à nouveau les vis retirées dans les trous filetés dans le soubassement.
- Pour le montage de la pièce rapportée, dévisser les vis de fixation au niveau de la position souhaitée.
- Pendant qu'une deuxième personne maintient la pièce rapportée en position, serrer la vis de fixation supérieure (2) sur chaque côté.
- Relever la pièce rapportée, puis serrer la vis de fixation inférieure (1) sur chaque côté.

7.3.5 Monter/retirer l'habillage frontal côté client

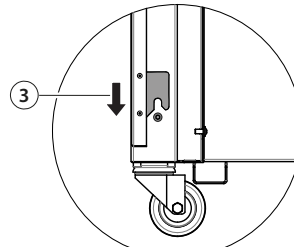
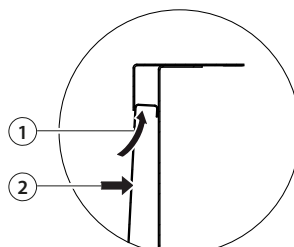
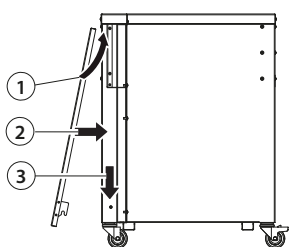


Attention! Risque de pincement de parties du corps!

Lors de la fermeture des portes, des parties du corps peuvent se coincer entre la porte et le corps de l'appareil.

- Prendre garde à ne pas coincer de parties du corps (par exemple mains) entre le corps de l'appareil et la porte.

L'habillage frontal côté client est facilement échangeable et peut être monté ou retiré sans outillage.



- Faire glisser l'habillage frontal côté client (1) sous le bandeau de recouvrement supérieur.
- Accrocher les deux languettes de suspension (2) dans les vis en saillie à droite et à gauche sur le soubassement (3).

7.3.6 Ouvrir/fermer l'habillage frontal côté commande

L'habillage frontal côté commande se présente sous forme de portes battantes.

- Ouvrir avec le principe « push-to-open ».

7.4 Brancher l'appareil

① Le raccordement de l'appareil **doit** être exécuté par du personnel spécialisé approprié!



Attention! Dommage matériel aux circuits électriques de l'appareil!

Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension et la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

- 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.

**Danger! Danger d'incendie!**

Risque d'incendie, en particulier en cas de flamme ouverte, d'étincelles électriques ou causées par des charges statiques ou de surfaces chaudes.

- Les flammes nues sont interdites dans l'espace utile et dans l'environnement immédiat de l'appareil.
- En cas de charge statique, prendre les contre-mesures correspondantes (par exemple, utilisation d'équipements de protection individuelle, de roues antistatiques ou d'une bande antistatique).

**Danger! Court-circuit dans les appareils externes!**

Un court-circuit dans un appareil externe branché sur l'appareil (p. ex. suite à une surchauffe de la ligne d'alimentation) peut provoquer un choc électrique au contact de l'appareil.

- Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant équipée d'un dispositif différentiel résiduel (protection par disjoncteur différentiel RCD/disjoncteur différentiel FI, chaque phase avec max. 16 A).

7.4.1 Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ Aucun défaut identifiable, aucun dommage visible sur l'appareil
- ✓ Aucune personne ou être vivant dans l'intérieur de l'appareil
- ✓ Appareil installé de manière stable, freins de roues bloqués
- ✓ Films de protection à l'intérieur et à l'extérieur retirés
- ✓ S'assurer qu'aucun objet sensible à la chaleur ne se trouve plus dans les cuves de bain-marie ou les compartiments chauffés en option.

7.4.2 Chauffer pour la première fois l'appareil vide

① Lors de la première mise en service, le matériau isolant qui devient chaud peut provoquer une odeur désagréable.

B.PRO recommande ce qui suit:

- Chauffer toutes les cuves de bain-marie et les compartiments chauffés en option vides pendant environ 2 heures.
- Préparer chaque cuve de bain-marie conformément aux instructions.
- 🔗 "Chargement humide avec bacs Gastronorm (type de chargement recommandé)" à la page 32
- Pour économiser l'énergie, couvrir les cuves de bain-marie avec un couvercle adapté (par exemple couvercle GN) pendant la procédure de chauffage.

7.5 Mettre l'appareil en service

- ✓ Appareil hors service
- Placer l'appareil à l'emplacement prévu.

Appareil avec freins de roue en option

- Bloquer les freins de roues.

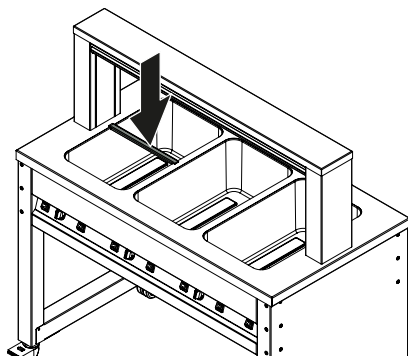
- S'assurer que l'intérieur de l'appareil se trouve dans un état d'hygiène impeccable. Nettoyer l'appareil si nécessaire (Voir chapitre 11 à la page 37). Avant la mise en service de l'appareil, contrôler qu'il n'y a pas d'enfants ni d'autres êtres vivants dans les compartiments d'armoire.
- S'assurer qu'il n'y a plus de films de protection dans les compartiments ni à l'extérieur de l'appareil.
- S'assurer qu'aucun objet sensible à la chaleur ne se trouve plus dans ou sur le pont de chauffage, les cuves de bain-marie ou les compartiments chauffés en option.
- Ventiler les compartiments de l'appareil.
- Porter, le cas échéant, un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité) pour lutter contre les charges statiques.
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.

- Allumer les éléments thermiques avec l'interrupteur marche/arrêt.
Les LED de fonctionnement s'allument.
L'appareil est prêt à fonctionner.
- Démarrer les chauffages de toutes les cuves de bain-marie (*chargement humide recommandé*) et des compartiments chauffés en option dans le soubassement sur les interrupteurs marche/arrêt correspondants.
Les affichages LED des cuves de bain-marie et des compartiments chauffés s'allument.
- Tourner tous les boutons rotatifs sur le niveau le plus élevé.
- Chauffer tous les éléments thermiques, les cuves de bain-marie et les compartiments chauffés en option.
- Démarrer les chauffages de toutes les cuves de bain-marie et des compartiments chauffés en option dans le soubassement sur l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
- Arrêter les éléments thermiques avec l'interrupteur marche/arrêt.
Les affichages LED s'éteignent.
- Aérer et nettoyer les compartiments.

7.5.1 Mettre en place la barre de séparation

Chaque cuve de bain-marie 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 ou deux barres de séparation dans le sens transversal, on peut accrocher dans les cuves de bain-marie des bacs 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 les cuves de bain-marie des bacs Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 et GN 1/6.
- ① Les barres de séparation peuvent être commandées à B.PRO en tant qu'accessoires (Voir chapitre 17 à la page 46).



- Au besoin, utiliser la barre de séparation correspondante ou les barres de séparation correspondantes.
- Accrocher les bacs Gastronorm dans les cuves de bain-marie.

Exemple de chargement avec une barre de séparation transversale: un bac Gastronorm GN 1/2 et deux bacs Gastronorm GN 1/4.

7.5.2 Mise en service après un arrêt de longue durée

Nettoyer l'appareil

- Nettoyer à fond l'appareil (Voir chapitre 11 à la page 37).
- Effectuer le contrôle technique de sécurité.
- Contrôler l'appareil suivant les normes de la série DIN VDE 0701-0702.
- Contrôler le cordon d'alimentation pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.
- En cas de défaut, avertir un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service B.PRO

8 Manipulation et fonctionnement

8.1 Raccorder les appareils externes



Attention! Dommage matériel aux circuits électriques de l'appareil!

Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension et la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

- 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.

Modèle d'appareil avec prises de courant

La puissance de raccordement maximale des prises de courant pour le raccordement d'appareils externes dépend du modèle de buffet chaud en question. Les valeurs exactes sont indiquées sur les prises et peuvent également être lues sur la plaque signalétique (voir 42).

Un raccordement pour l'équipotentialité se trouve sur la face inférieure de l'appareil (côté commande à droite).

Relier les appareils qui sont exploités ensemble via la liaison équipotentielle, selon les prescriptions spécifiques du pays.

- ✓ Appareil installé de manière stable
- ✓ Buffet chaud raccordé à l'alimentation électrique
- ✓ La tension, la fréquence du réseau et la puissance absorbée du ou des appareils externes sont conformes aux valeurs mentionnées sur la plaque signalétique
- ✓ Mode d'emploi original de l'appareil externe lu et respecté
- Amener l'appareil externe jusqu'au buffet chaud.
- Bloquer les freins de stationnement d'un appareil externe mobile.
- Insérer la fiche de l'appareil externe dans la prise de courant du buffet chaud.
L'appareil externe est raccordé au buffet chaud.
- Pour raccorder un autre appareil externe, répéter les étapes décrites ci-dessus.

8.2 Démarrer le mode chauffage



Avertissement! Danger de brûlure! Compartiments chauds!

En mode maintien au chaud, les compartiments et les bacs Gastronorm ou autres objets qu'ils contiennent deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. gants de protection).
- Utiliser les poignées en forme d'étrier des bacs Gastronorm.



Avertissement! Danger de brûlure! Cuve de bain-marie chaude!

En mode maintien au chaud, les cuves de bain-marie et les bacs Gastronorm ou autres objets qu'elles contiennent deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. gants de protection).
- Utiliser les poignées en forme d'étrier des bacs Gastronorm.



Avertissement! Couvercles chauds sur les bacs Gastronorm et pont de chauffage chaud!

Lorsque les éléments thermiques sont démarrés, les couvercles qui se trouvent éventuellement sur les bacs Gastronorm ainsi que la face inférieure du pont de chauffage s'échauffent. Risque de brûlures.

- Avant de démarrer les éléments thermiques, retirer les couvercles des bacs Gastronorm.
- Ne pas toucher la face inférieure du pont de chauffage.



Attention! Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires!

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.

- Eliminer les aliments si nécessaire.

8.2.1 Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les cuves de bain-marie et définir la température de consigne

En mode chauffage, les affichages LED "Chauffage de la cuve de bain-marie" indiquent quelles cuves sont actuellement démarrées.

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Positionner le bouton rotatif de la cuve de bain-marie correspondante sur le niveau souhaité.
La température de consigne est définie.
- Allumer l'interrupteur marche/arrêt "Chauffage de la cuve de bain-marie".
L'affichage LED "Chauffage de la cuve de bain-marie" s'allume.
- Arrêter le mode chauffage.
- Eteindre l'interrupteur marche/arrêt "Chauffage de la cuve de bain-marie".
L'affichage LED "Chauffage de la cuve de bain-marie" s'éteint.

8.2.2 Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les compartiments et définir la température de consigne

Modèle d'appareil avec compartiments chauffés

En mode chauffage, l'affichage LED "Chauffage des compartiments" indique si les compartiments sont actuellement allumés. Les deux compartiments sont toujours chauffés ensemble. La température dans les compartiments peut être consultée sur un affichage numérique disponible en option.

Démarrer le mode chauffage

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Régler le bouton rotatif des compartiments sur le niveau désiré.
La température de consigne est définie.
- Allumer l'interrupteur marche/arrêt "Chauffage des compartiments".
L'affichage LED "Chauffage des compartiments" s'allume.
- Arrêter le mode chauffage.
- Eteindre l'interrupteur marche/arrêt "Chauffage des compartiments".
L'affichage LED "Chauffage des compartiments" s'éteint.

8.2.3 Allumer/éteindre l'élément thermique (en option)



Avertissement! Détérioration ou destruction de la vitre de protection des LED!

Lors du fonctionnement des spots LED, la vitre de protection peut se briser ou se fendre. Risque d'éclats de verre dans les aliments.

- Si les spots LED sont endommagés, ou si on ne peut exclure la possibilité que des éclats soient parvenus sur ou dans les aliments, retirer **TOUS** les repas de la zone de distribution et les éliminer pour des raisons de sécurité.
- Nettoyer soigneusement toute la zone de distribution.



Attention! Danger de brûlure par la face inférieure chaude du pont de chauffage!

La face inférieure du pont d'éclairage et de chauffage s'échauffe lorsque les éléments thermiques sont démarrés.

- Éviter tout contact afin d'éviter les brûlures.

Un élément thermique (en option) est placé au-dessus de chaque cuve de bain-marie afin de contribuer au maintien au chaud des repas. Les éléments thermiques peuvent être commutés individuellement pour chaque cuve de bain-marie. En mode chauffage, les affichages LED "Éléments thermiques" indiquent quels éléments thermiques sont actuellement démarrés.

Démarrer les éléments thermiques

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Allumer l'interrupteur marche/arrêt "Éléments thermiques".
L'affichage LED "Éléments thermiques" s'allume.

Arrêter les éléments thermiques

- Eteindre l'interrupteur marche/arrêt "Éléments thermiques".
L'affichage LED "Éléments thermiques" s'éteint.

8.2.4 Allumer/éteindre l'éclairage

Modèle d'appareil avec éclairage

Allumer l'éclairage

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Avant la mise en marche de l'éclairage, contrôler la vitre de protection des LED.
- Démarrer l'interrupteur marche/arrêt "Eclairage".
L'affichage LED "Eclairage" s'allume.

Eteindre l'éclairage

- Arrêter l'interrupteur marche/arrêt "Eclairage".
L'affichage LED "Eclairage" s'éteint.

8.3 Charger l'appareil



Attention! Danger de brûlure par des liquides qui s'écoulent!

- Toujours fermer les bacs Gastronorm contenant des aliments liquides à l'aide d'un couvercle étanche afin d'empêcher les liquides chauds de s'écouler et d'éviter les brûlures.
- Tenir les bacs Gastronorm à l'horizontale.



Attention! Risque de dommages matériels et de dysfonctionnements!

L'utilisation de récipients inappropriés, tels que le polycarbonate, peut entraîner des déformations, des dysfonctionnements et d'éventuels dommages matériels.

B.PRO recommande ce qui suit:

- Utiliser des bacs Gastronorm en acier inoxydable.

Les bacs Gastronorm en acier inoxydable ont une meilleure conductivité thermique et résistent à des températures allant jusqu'à +100 °C au minimum.

① Nous recommandons le chargement humide en raison de la meilleure transmission de chaleur vers les bacs Gastronorm.

① Nous recommandons l'utilisation de bacs Gastronorm avec poignées universelles, à l'aide desquelles le bac peut être soulevé sans difficulté hors de l'appareil.

Les repas peuvent être introduits **exclusivement dans des bacs Gastronorm**.

Types de chargement des cuves de bain-marie

- Chargement à sec avec bacs Gastronorm
- Chargement humide avec bacs Gastronorm (type de chargement recommandé)

8.3.1 Chargement à sec avec bacs Gastronorm

Les bacs Gastronorm sont accrochés dans les cuves de bain-marie sèches.

En cas de remplissage avec une petite quantité de repas, B.PRO recommande de préchauffer les cuves de bain-marie.

Chauffer la cuve de bain-marie

- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans la cuve de bain-marie.
- Cuve de bain-marie nettoyée et sèche.
- Cuve de bain-marie non encore chargée.
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
- Démarrer la cuve de bain-marie souhaitée sur l'interrupteur marche/arrêt "Chauffage de la cuve de bain-marie" correspondant.

L'affichage LED "Chauffage de la cuve de bain-marie" s'allume.

Si nécessaire, modifier la ou les températures de consigne sur le ou les boutons rotatifs.

- ↳ Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les cuves de bain-marie et définir la température de consigne
- La cuve de bain-marie est chauffée à la température de consigne définie.

Préchauffer la cuve de bain-marie

Lorsqu'une grande partie de la cuve de bain-marie est chargée de repas chauds, le préchauffage **n'est** pas nécessaire.

B.PRO recommande ce qui suit:

Petite quantité de plats chauds:

- Préchauffer l'appareil env. 30 minutes avant le remplissage.
- Chauffer les cuves de bain-marie à +70 °C env.

Charger la cuve de bain-marie avec des bacs Gastronorm

- ✓ Cuve de bain-marie préchauffée si nécessaire (petite quantité de repas)
- ✓ Bacs Gastronorm et repas chauffés
- ✓ Bacs Gastronorm en parfait état (p. ex. pas de bord déformé ou tranchant)
- ✓ Bacs Gastronorm recouverts (pour les bacs avec des repas liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)
- Mettre en place la barre de séparation.
- ↳ "Mettre en place la barre de séparation" à la page 28

8.3.2 Chargement humide avec bacs Gastronorm (type de chargement recommandé)

Les bacs Gastronorm sont accrochés dans les cuves de bain-marie remplies d'eau chaude jusqu'à la marque. Un remplissage jusqu'à la marque correspond à la quantité de remplissage prescrite de 4 litres.

En cas de chargement avec une petite quantité de repas, B.Pro recommande de préchauffer les cuves de bain-marie

Avantages du chargement humide:

- Très bon transfert de chaleur vers les bacs Gastronorm grâce à la vapeur d'eau chaude
- Le remplissage d'eau est un bon réservoir de chaleur.



Risque de corrosion! Prévention des fissures de tension dans les cuves de bain-marie.

- Éviter les fissures de tension dans les cuves de bain-marie: **Ne pas verser d'eau froide dans les cuves chaudes.**

Le changement soudain de température peut provoquer de fines fissures entraînant la corrosion.

- Avant de la remplir, refroidir la cuve à l'eau froide ou utiliser de l'eau chaude.

Remplir la cuve de bain-marie avec de l'eau

Lors du chargement humide, les cuves de bain-marie sont remplies d'eau jusqu'à la marque (soit la quantité de remplissage prescrite de 4 litres) avant le préchauffage et/ou le chargement.

B.PRO recommande ce qui suit:

Réduire la durée de préchauffage:

- Remplir la cuve de bain-marie avec de l'eau chaude.
 - ✓ Cuve de bain-marie nettoyée et vide
 - ✓ Robinet d'évacuation de la cuve de bain-marie fermé
 - Verser de l'eau chaude dans les cuves de bain-marie utilisées jusqu'à la marque.
- (La quantité de remplissage prescrite est de 4 litres.)

Chauffer la cuve de bain-marie

- ✓ Cuves de bain-marie utilisées remplies de 4 litres d'eau chaude (quantité de remplissage prescrite)
 - ✓ Cuve de bain-marie non encore chargée
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans la cuve de bain-marie.
 - Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
 - Démarrer la cuve de bain-marie souhaitée sur l'interrupteur marche/arrêt "Chauffage de la cuve de bain-marie" correspondant.
L'affichage LED "Chauffage de la cuve de bain-marie" s'allume.
 - Si nécessaire, modifier la ou les températures de consigne sur le bouton rotatif.
 - 🔗 "Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les cuves de bain-marie et définir la température de consigne" à la page 30
- La cuve de bain-marie est chauffée à la température de consigne définie.

Préchauffer la cuve de bain-marie

Lorsqu'une grande partie de la cuve de bain-marie est chargée de repas chauds, le préchauffage **n'est** pas nécessaire.

B.PRO recommande ce qui suit:

Petite quantité de plats chauds:

- Préchauffer l'appareil env. 30 minutes avant le remplissage.
- Cuve de bain-marie chauffée à environ 70 °C.

Charger la cuve de bain-marie avec des bacs Gastronorm

- ✓ Cuves de bain-marie remplies de 4 litres d'eau chaude (quantité de remplissage prescrite)
- ✓ Cuve de bain-marie préchauffée si nécessaire (petite quantité de repas)
- ✓ Bacs Gastronorm et repas chauffés
- ✓ Bacs Gastronorm en parfait état (p. ex. pas de bord déformé ou tranchant)
- ✓ Bacs Gastronorm recouverts (pour les bacs avec des repas liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)
- Mettre en place la barre de séparation.
- 🔗 "Mettre en place la barre de séparation" à la page 28

8.3.3 Préchauffer et charger le ou les compartiments



Avertissement! Danger de brûlure par les compartiments chauds!

En mode maintien au chaud, les compartiments et les bacs Gastronorm ou autres objets qu'ils contiennent deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. gants de protection).
- Utiliser les poignées en forme d'étrier des bacs Gastronorm.

Modèle d'appareil avec compartiments chauffés

Les compartiments chauffés servent à l'entreposage temporaire des repas chauds dans les compartiments jusqu'à la distribution des repas. Si les compartiments doivent être utilisés pour maintenir des repas au chaud, ils doivent être préchauffés pendant au moins 60 minutes avant d'être chargés avec des repas.

Préchauffer les compartiments

- ✓ Compartiments non encore chargés
- ✓ Portes de l'appareil fermées
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
- Démarrer le mode chauffage pour les compartiments sur l'interrupteur marche/arrêt "Chauffage des compartiments".
L'affichage LED "Chauffage des compartiments" s'allume.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne sur le bouton rotatif.
- 🔗 "Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les compartiments et définir la température de consigne" à la page 30
- Préchauffer les compartiments pendant au moins 60 minutes.

Charger le ou les compartiments

- ✓ Compartiments préchauffés pendant au moins 60 minutes
- ✓ Les repas dans des bacs Gastronorm sont recouverts de couvercles
- Ouvrir les portes des compartiments.
- Insérer les bacs Gastronorm dans le ou les compartiments.
- Fermer les portes de l'appareil.

8.3.4 Maintenir des repas au chaud**Avertissement! Risque de perte de qualité et liés à la sécurité alimentaire.**

Lors du maintien au chaud des aliments, il convient de respecter les prescriptions spécifiques aux denrées alimentaires, car une conservation trop longue peut nuire à la qualité des aliments et entraîner des risques pour la santé.

- Eviter une conservation prolongée de repas.
- Les bacs Gastronorm doivent toujours être fermés par des couvercles lorsqu'ils ne sont pas utilisés, afin d'éviter le dessèchement et la contamination.

Si l'appareil est séparé du courant du secteur (par exemple suite à un changement d'emplacement):

- brancher à nouveau la fiche secteur et démarrer les cuves de bain-marie ainsi que les compartiments chauffés en option sur les interrupteurs marche/arrêt correspondants.
- Si nécessaire, modifier la ou les températures de consigne.
- ↳ "Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les cuves de bain-marie et définir la température de consigne" à la page 30
- Si nécessaire, allumer les éléments thermiques.
- ↳ "Allumer/éteindre l'élément thermique (en option)" à la page 30

8.3.5 Enlever les repas**Avertissement! Danger de brûlure! Cuve de bain-marie chaude!**

En mode maintien au chaud, les cuves de bain-marie et les bacs Gastronorm ou autres objets qu'elles contiennent deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. gants de protection).
- Utiliser les poignées en forme d'étrier des bacs Gastronorm.

**Attention! Danger de brûlure par des liquides qui s'écoulent!**

- Toujours fermer les bacs Gastronorm contenant des aliments liquides à l'aide d'un couvercle étanche afin d'empêcher les liquides chauds de s'écouler et d'éviter les brûlures.
- Tenir les bacs Gastronorm à l'horizontale.

- Retirer le couvercle des bacs Gastronorm.
- Prélever les repas depuis les bacs Gastronorm.

L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.

↳ "Nettoyage et entretien" à la page 37

8.4 Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

↳ "Changement d'emplacement" à la page 11

9 Mise hors service



Attention! Dommage matériel aux circuits électriques de l'appareil!

Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension et la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

- 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.



Attention! Formation de moisissure dans l'espace intérieur!

En cas d'attente prolongée ou de mise hors service, des moisissures peuvent se former ou une mauvaise odeur apparaître à l'intérieur de l'appareil.

- En cas d'attente prolongée ou de mise hors service, assurer la ventilation.

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
La LED de fonctionnement s'éteint.
- Séparer l'appareil de l'alimentation électrique :
retirer la fiche secteur de la prise de courant en la tirant par son boîtier.
- Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.
- Vider l'appareil.
- Nettoyer (Voir chapitre 11 à la page 37) l'appareil.
- Déplacer l'appareil jusqu'à un lieu sûr pour l'y conserver (Voir chapitre 3.10 à la page 11).

10 Aide en cas de problème

L'affichage LED de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt n'est pas allumé – pas de tension dans l'appareil.

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	➤ Insérer la fiche secteur dans la prise de courant et veiller à la position correcte.
Cordon d'alimentation endommagé; par exemple fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	➤ Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42
Raccordement secteur côté bâtiment interrompu.	➤ Faire remplacer le raccordement secteur par un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42
Le coupe-circuit du bâtiment est défectueux.	➤ Faire contrôler et le cas échéant remplacer le coupe-circuit du bâtiment par un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	➤ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42

Les affichages LED « Chauffage de la cuve de bain-marie » sont allumés mais les repas ne sont pas maintenus suffisamment au chaud.

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop basse.	➤ Régler une température de consigne plus élevée. ↳ "Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les cuves de bain-marie et définir la température de consigne" à la page 30
L'appareil est exposé à des courants d'air (importants)	➤ Éliminer la ou les causes des courants d'air ou déplacer l'appareil hors des courants d'air.

Cause	Mesure
La régulation de température est dans un état anormal.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettre le chauffage brièvement hors service. ↳ "Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les cuves de bain-marie et définir la température de consigne" à la page 30 ■ Si le problème persiste et que les causes d'erreur ci-dessus peuvent être exclues, avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42

Les affichages LED "Eléments thermiques" sont allumées mais les repas ne sont pas maintenus suffisamment au chaud.

Cause	Mesure
Élément thermique défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42
L'appareil est exposé à des courants d'air (importants)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminer la ou les causes des courants d'air ou déplacer l'appareil hors des courants d'air.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42

Les affichages LED "Chauffage des compartiments" sont allumées mais les repas ne sont pas maintenus suffisamment au chaud.

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop basse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler une température de consigne plus élevée. ↳ "Démarrer/arrêter le mode chauffage pour les cuves de bain-marie et définir la température de consigne" à la page 30
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42

Un spot LED ne s'allume pas – l'éclairage est enclenché

Cause	Mesure
Les spots LED sont défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42 ■ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Dommages 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. ↳ "Mise hors service" à la page 35 ■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ "Réparation" à la page 42

11 Nettoyage et entretien



Avertissement! Court-circuit suite à l'entrée d'eau dans le boîtier!

Lors de travaux de nettoyage sur l'appareil branché, la pénétration d'eau dans le boîtier peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.

- Mettre l'appareil hors service.
- Séparer l'appareil de l'alimentation électrique.
- retirer la fiche secteur de la prise de courant en la tirant par son boîtier.
- Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.



Attention! Risque de glissade suite à l'écoulement d'eau de nettoyage!

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

- Essuyer complètement l'eau de nettoyage qui s'est écoulée sur le sol.



Attention! Dommage matériel!

Les produits de nettoyage pour l'acier inoxydable et les produits abrasifs griffent la surface.

- N'utiliser que des produits et méthodes de nettoyage approuvés par B.PRO.

Le contact de l'acier inoxydable avec différentes substances peut provoquer de la corrosion.

- N'utiliser que des produits de nettoyage autorisés par B.PRO.
- Ne jamais nettoyer les parties d'appareil/surfaces laquées de façon non conforme (pas de produits abrasifs, pas d'objets pointus ou acérés, pas de produits de nettoyage à base de solvants), sinon risque de dommages matériels.
- Nettoyer les parties de l'appareil/surfaces laquées exclusivement avec des méthodes et produits de nettoyage admissibles.



Avertissement! Substances corrosives!

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

- Eloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.

11.1 Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable

La désignation d'acier inoxydable est utilisée pour les aciers particulièrement résistants à la corrosion et hygiéniques. L'acier inoxydable actuellement utilisé chez B.PRO (n° de matériau AISI 1.4301) est principalement composé des éléments fer, chrome et nickel. La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable repose sur ce qu'on appelle la couche de passivation à la surface du matériau. Cette couche se forme au contact de l'oxygène. Les blessures de la couche de passivation suites aux influences mécaniques se réparent d'elles-mêmes – moyennant une présence suffisante d'oxygène à la surface. La couche de passivation peut être endommagée par l'influence d'agents corrosifs spécifiques. On trouve ces substances à faible concentration même dans l'eau potable, par exemple le chlore. L'évaporation de l'eau peut entraîner une concentration critique de ces substances. Les dépôts de graisse, de calcaire, d'amidon et d'albumen peuvent empêcher la formation et la reformation de la couche de passivation.

Le contact des substances suivantes avec l'acier inoxydable peut aussi entraîner/ favoriser la corrosion:

- Acides concentrés, halogènes (par exemple chlorures, bromures) et leurs sels ainsi qu'épices contenant des sels de cuisson
- Vapeurs d'acide chlorhydrique qui se dégagent par exemple lors de l'utilisation de produits de nettoyage industriels
- Contact avec des métaux étrangers (par exemple acier ou fer)
- Contact avec le fer (par exemple laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse.)

Pour maintenir la résistance à la corrosion, éviter le contact avec les substances mentionnées ci-dessus.

- Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes.
 - Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

① **B.PRO recommande ce qui suit:**

Pour les surfaces en acier inoxydable fortement sollicitées, respecter les consignes supplémentaires suivantes :

- Éliminer/sécher immédiatement l'eau, l'humidité et les taches d'eau.
- Ne **pas** laisser évaporer et ne **pas** laisser pénétrer l'eau, l'humidité et les taches d'eau.
- Éliminer les dépôts visibles en les essuyant.
- Après chaque utilisation – **au moins une fois par jour** – vider entièrement l'eau et rincer à l'eau claire.
- Essuyer et sécher ensuite la surface nettoyée en l'essuyant avec un chiffon doux.
- **Ne pas** couvrir la surface après le séchage.
- Traiter la surface avec DeepClean Stainless Steel.

Équipement de protection individuelle

- Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.).
- Respecter les indications du fabricant des produits de nettoyage (fiches techniques de sécurité des produits de nettoyage).

11.2 Intervalle de nettoyage

- Nettoyer l'appareil à fond et le sécher après **chaque** utilisation.

11.3 Méthodes de nettoyage

- **Ne pas** utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression, de douchette à basse pression ni d'appareils de nettoyage similaires.
- Si un chauffage intégré est présent, ne jamais l'utiliser pour le séchage.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage.

Méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier

- Essuyer avec un chiffon humide

Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

① Toutes les autres méthodes de nettoyage **doivent** être homologuées par B.PRO.

11.4 Produits de nettoyage

Les produits de nettoyage suivants conviennent pour les surfaces en acier inoxydable:

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce sans chlorures, par exemple *DeepClean Stainless Steel*
- Produit de nettoyage du commerce sans chlore à base d'eau
- Produits de détartrage du commerce à base organique ou acides non nocifs pour l'acier inoxydable (p. ex. acide acétique, acide citrique, acide sulfamique, acide phosphorique), respecter les fiches techniques de sécurité des produits de nettoyage.
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide

Vous trouverez une liste des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable sur le site internet de la Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. à l'adresse www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez le site internet de l'organisme d'information sur l'acier inoxydable (Informationsstelle Edelstahl Rostfrei), dans la section « Publications »: www.edelstahl-rostfrei.de

Produits de nettoyage – NON adaptés aux surfaces en acier inoxydable:

- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore)

Produits de nettoyage – adaptés aux autres surfaces métalliques, aux parties de l'appareil laquées et aux pièces en plastique et en verre:

- Produits de nettoyage du commerce à base d'eau
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)
- Les résidus de taches, en particulier les projections et dépôts de graisse, peuvent être éliminés à l'aide d'une solution chaude contenant 30 % de savon doux et d'une brosse (poils synthétiques ou naturels).
- Les surfaces en verre peuvent être nettoyées à l'aide de produits de nettoyage de vitres du commerce.

Produits de nettoyage – NON adaptés aux autres surfaces métalliques, aux parties de l'appareil laquées ainsi qu'aux pièces en plastique et en verre:

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

12 Nettoyer l'appareil



Attention! Danger d'échaudage! Eau chaude!

Lors du chargement humide, la cuve de bain-marie contient de l'eau chaude après utilisation. L'évacuation de cette eau chaude entraîne un risque d'échaudages.

- Laisser refroidir l'eau avant l'évacuation ou porter un équipement de protection adapté (par exemple gants de protection).

① B.PRO recommande ce qui suit:

Avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, toujours tester leur compatibilité avec la surface sur une surface cachée. Ceci permet d'éviter toute décoloration ou autre réaction indésirable entre le produit de nettoyage et la surface.

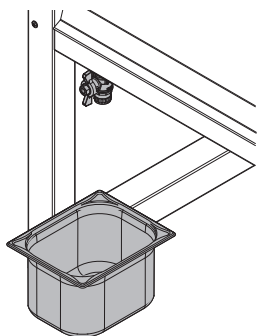
- En cas d'absorption de poussières minérales ou métalliques lors du nettoyage, les produits de nettoyage (p. ex. brosses, chiffons en microfibres) doivent être systématiquement rincés pour éviter que les particules de poussière laissent des traces sur la surface.
- Après chaque utilisation, la surface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

Pour un nettoyage approfondi de l'appareil, une ou plusieurs pièces rapportées peuvent être démontées selon le modèle d'appareil.

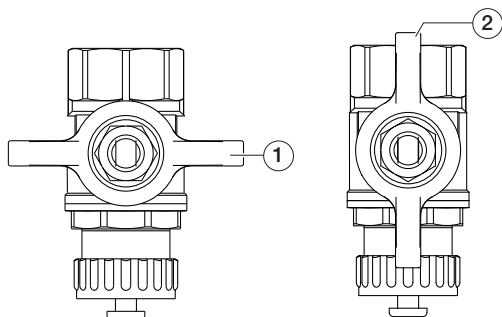
- ✓ Appareil hors service
- ✓ Appareil séparé de l'alimentation électrique
- ✓ Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ✓ Pas de repas insérés dans l'appareil
- ✓ Équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.) pour lutter contre les charges statiques
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après avoir utilisé un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, le rincer à l'eau et l'essuyer pour le sécher.

12.4.1 Evacuer l'eau des cuves de bain-marie

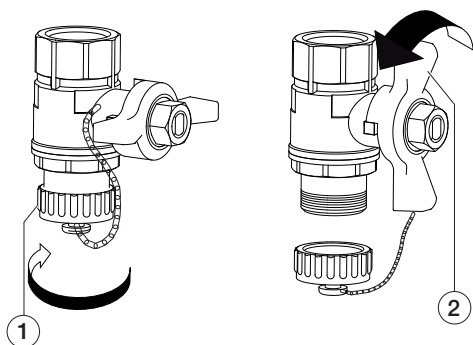
- ① Toutes les cuves de bain-marie sont raccordées à une évacuation commune. L'eau qui n'est plus nécessaire peut être évacuée via le robinet d'évacuation dans le soubassement.
- ✓ Présence d'un récipient de collecte par cuve de bain-marie (par exemple bac Gastronorm ou seau) avec une capacité d'au moins 4 litres



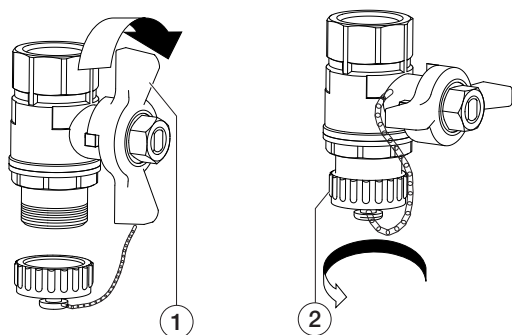
- Placer un récipient de collecte (par exemple bac Gastronorm ou seau) sous la conduite d'évacuation.
- ① Le robinet d'évacuation est protégé contre toute ouverture accidentelle. Il peut uniquement être actionné après que le cache de l'évacuation a été dévissé et la poignée papillon ouverte:



- Si la poignée papillon du robinet d'évacuation est en position horizontale (1), le robinet d'évacuation est fermé.
- Si la poignée papillon du robinet d'évacuation est en position verticale (2), le robinet d'évacuation est ouvert.



- Pour ouvrir le robinet d'évacuation, dévisser le cache (1) de l'évacuation.
- Tourner la poignée papillon (2) de 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Les marquages passent en position verticale et le robinet d'évacuation est ouvert.



- Pour fermer le robinet d'évacuation, tourner la poignée papillon (1) de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Revisser le cache (2) sur l'évacuation.

- Nettoyer les cuves de bain-marie et les essuyer pour les sécher.

Après le nettoyage

- ① Pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil, toutes les pièces rapportées démontées doivent absolument être remises en place après le nettoyage.
- Après le nettoyage, remettre en place tous mes recouvrements démontés pendant le nettoyage.

13 Maintenance



Attention! Composants conducteurs!

Lors de travaux de maintenance ou lors du remplacement de pièces sur l'appareil branché, le contact avec des composants conducteurs peut entraîner un choc électrique.

- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Pour séparer l'appareil de l'alimentation électrique, débrancher la fiche secteur en la tirant par son boîtier.
- Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.

① 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.
- Documenter les maintenances réalisées et archiver en conséquence les documents correspondants.

Vérifier la stabilité

Vérifier régulièrement la stabilité de l'appareil.

- En cas de stabilité insuffisante, faire réaliser la fixation par un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - [Service B.PRO](#)

Contrôler les freins de roues

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

Contrôler le joint de porte

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

Entretenir les joints d'étanchéité

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

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

■ Au moins tous les 6 mois :

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique par un électricien qualifié conformément aux normes de la série DIN VDE 0701 et DIN VDE 0702.

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 les dispositions DGUV Règle 3 (anciennement BGV A3) ou les prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

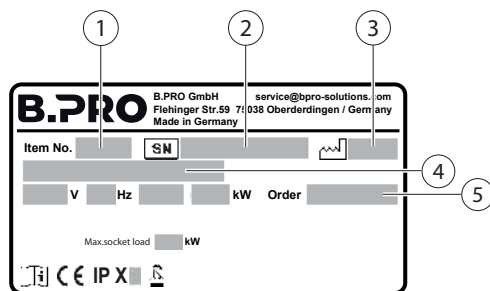
14 Réparation

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

14.4.1 Description du défaut

① La plaque signalétique de l'appareil se trouve dans la zone de l'alimentation électrique de l'appareil. En plus de la description précise 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
- Numéro de commande de fabrication



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

- Faire remplacer les composants défectueux, y compris les cordons d'alimentation, **uniquement** par les centres de service après-vente suivants :
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service B.PRO

14.1 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 le catalogue de pièces détachées dans la boutique en ligne de B.PRO
- ① Boutique en ligne

14.2 Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Allemagne

Phone: +49 (0)7045 44 – 81416
Fax: +49 (0)7045 44 – 81508
E-Mail: service@bpro-solutions.com
Internet: www.bpro-solutions.com

14.3 Garantie

Le droit de garantie peut uniquement être exercé si l'exploitant dispose d'une documentation sans faille sur les travaux de maintenance / réparation effectués.

- ① En cas de réparations par d'autres personnes, la garantie devient caduque.

15 Élimination

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.

① L'appareil peut être renvoyé **gratuitement** à B.PRO.

- Rendre inutilisable l'appareil (p. ex. en coupant la fiche secteur) et les fermetures de portes avant l'élimination.
- Ne **pas** éliminer l'appareil avec d'autres déchets industriels.
- Ne **pas** éliminer l'appareil avec les ordures ménagères normales, mais l'envoyer séparément de celles-ci à un point d'élimination pour anciens appareils électriques (par exemple 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.

- Amener l'appareil vidangé à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.
- ① Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou auprès du service après-vente de B.PRO.
- 📍 "Adresse" à la page 42

16 Caractéristiques techniques

- ① Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques (indications électriques, dimensions). Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

Données générales

Degré de protection	IP X4 (l'appareil est protégé contre les projections d'eau de tous les côtés.)
Plage de température des cuves de bain-marie	+30 °C à +95 °C, réglable
Modèle d'appareil avec compartiments chauffés	
Plage de température des compartiments:	+30 °C à +85 °C, réglable
Nombre de glissières:	6 paire par compartiment
Ecartement des glissières:	57,5 mm

Caractéristiques électriques

Paramètres	Valeurs
Tension	220–240 V, 1 N PE, 50-60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50-60 Hz
Puissance absorbée max. de l'appareil	Données sur la plaque signalétique
Puissance absorbée max. par prise de courant	Données sur la plaque signalétique
Spots LED (en option):	4 watts par spot LED
Éléments thermiques en céramique (en option)	200 watts par élément thermique

Dimensions (modèle standard)

Modèle	Longueur sans tablettes en mm	Largeur avec une glissière à plateaux rabattue/relevée en mm	Hauteur standard* en mm	Hauteur avec pont en mm
BASIC LINE W-3	1255	775 / 990	900	1305
BASIC LINE W-4	1595	775 / 990	900	1305
BASIC LINE W-3 Kids	1255	775 / 990	750	1155
BASIC LINE W-4 Kids	1595	775 / 990	750	1155
BASIC LINE WQ-3 Smart	1935	900 / 1305	900	1305
BASIC LINE WQ-3 Kids	1935	775 / 990	750	1155

* Avec les roues disponibles en option Ø125 mm, la hauteur standard augmente de 60 mm.

Dimensions avec accessoires

Modèle	Longueur avec une tablette rabattue/relevée en mm	Longueur avec deux tablettes rabattues/relevées en mm	Largeur avec deux glissières pour plateaux rabattues/relevées en mm
BASIC LINE W-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE W-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE W-3 Kids	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE W-4 Kids	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE WQ-3 Smart	2030 / 2240	2120 / 2545	874 / 1302
BASIC LINE WQ-3 Kids	2030 / 2240	2120 / 2545	874 / 1302

Capacité (modèle standard)

Modèle	Capacité avec recouvrement complet	Capacité par compartiment	Dimensions du module de base sans pièces rapportées en mm (longueur x largeur x hauteur)
BASIC LINE W-3	3 GN 1/1-200	—	1255 x 690 x 900
BASIC LINE W-4	4 GN 1/1-200	—	1595 x 690 x 900
BASIC LINE W-3 avec soubassement chauffé	3 GN 1/1-200	1 x GN 1/1-200 ou 2 x GN 1/1-150	1255 x 690 x 900
BASIC LINE W-4 avec soubassement chauffé	4 GN 1/1-200	1 x GN 1/1-200 ou 2 x GN 1/1-150	1595 x 690 x 900
BASIC LINE W-3 Kids	3 GN 1/1-200	—	1255 x 690 x 750
BASIC LINE W-4 Kids	4 GN 1/1-200	—	1595 x 690 x 750
BASIC LINE WQ-3 Smart	3 GN 1/1-200	—	1935 x 690 x 900
BASIC LINE WQ-3 Kids	3 GN 1/1-200	—	1935 x 690 x 750

Poids

Modèle	Poids à vide en kg	Charge utile max. en kg
BASIC LINE W-3	85	185
BASIC LINE W-4	110	160
BASIC LINE W-3 avec soubassement chauffé	100	170
BASIC LINE W-4 avec soubassement chauffé	125	145
BASIC LINE W-3 Kids	80	190
BASIC LINE W-4 Kids	105	165
BASIC LINE WQ-3 Smart	135	135
BASIC LINE WQ-3 Kids	130	140

Capacité de charge

Composant/accessoire	Charge répartie admissible en kg
Glissière à plateaux	25
Tablette/Glissière pour assiettes	25
Fond de l'appareil	100
Protection pare-haleine Highline (côté client ou côté commande)	10

Environnement**Conditions ambiantes – exploitation**

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

Conditions ambiantes – stockage, transport

Paramètres	Valeurs
Température	-10 °C à +38 °C
Humidité relative de l'air	sans condensation

Émissions

Niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail: >70 dB(A).

Matériaux

Composant/accessoire	Matériaux
Pont d'éclairage/de chauffage	Recouvrement : Acier inoxydable
Glissière à plateaux, glissière pour assiettes, tablette:	Fond de l'appareil: Acier inoxydable, Resopal
Protection pare-haleine:	Verre de sécurité
Corps de l'appareil, soubassement:	Tôle fine laquée
Habillage frontal:	Tôle fine laquée (en option acier inoxydable ou panneau de particules revêtu Resopal)

17 Références pour la commande et accessoires

Références pour la commande

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
BASIC LINE W-3	381877
BASIC LINE W-4	381878
BASIC LINE W-3 KIDS	381897
BASIC LINE W-4 KIDS	381898
BASIC LINE WQ-3 Smart	392820
BASIC LINE WQ-3 Kids	392821
Mode d'emploi	154844
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	126999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	511895
Bac Gastronorm	Liste de prix B.PRO
Couvercle pour bac Gastronorm	Liste de prix B.PRO
Barres de séparation	Liste de prix B.PRO

18 Normes, directives, sigle de qualité

À la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences fondamentales des normes de produits applicables dans leur version actuelle.

18.1 Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE

À la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences des règlements/directives suivants dans leur version actuelle dans la mesure où ils sont applicables.



- 1935/2004: Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- 2006/42/EG: Directive sur les machines
- 2014/35/EU: Directive basse tension
- 2014/30/EU: Directive CEM
- 2011/65/EU: Directive RoHS
- 2014/68/EU: Directive sur les équipements sous pression

18.2 Règlements, prescriptions

Lors de la manipulation et de l'utilisation de cet appareil, les règlements, prescriptions, règles des associations professionnelles ainsi que le cas échéant les autres dispositions nationales doivent être respectés dans leur version actuelle.

- CE n° 852/2004: Règlement sur l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement DGUV 110-003: Branche Cuisines
- DGUV Règle 3: Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques

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

19 Travaux de maintenance – fiche à remplir

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

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

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

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

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

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

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

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

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
E-mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS