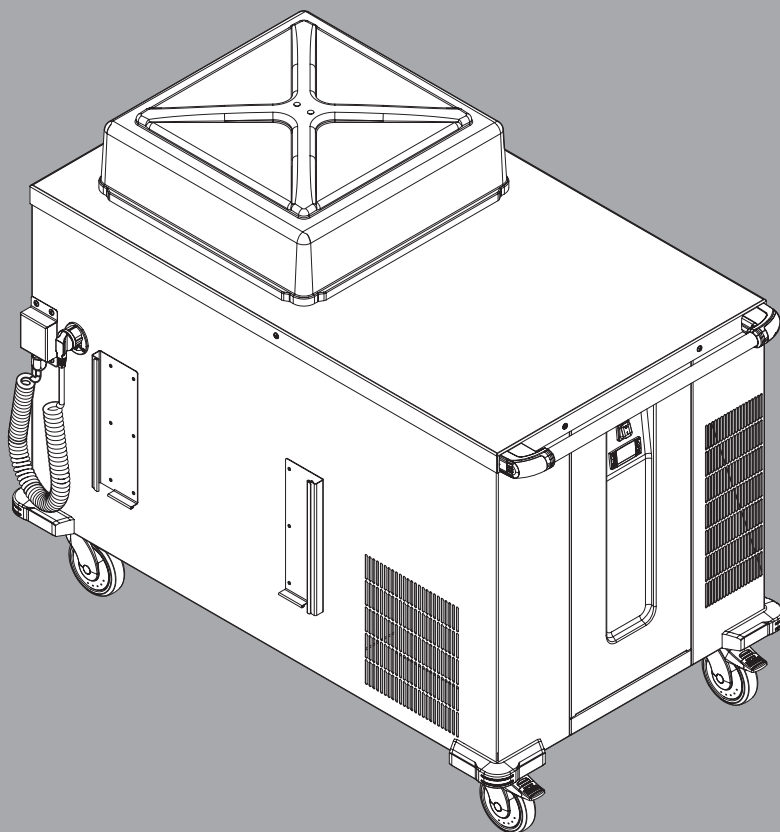




APPAREIL D'EMPILAGE ROULANT RÉFRIGÉRÉ : NIVEAU CONSTANT POUR PANIERS CE-UK 53/53

Traduction du mode d'emploi

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.

Sommaire

À propos de ce produit	Utilisation	7
	Conditions d'utilisation	7
	Caractéristiques du produit	7
	Options/accessoires	8
Principe de fonctionnement	Description	9
Sécurité	Généralités	10
	À propos de ce produit	10
	Transport	11
	Mise en service	11
	Lieu d'installation	11
	Manipulation et fonctionnement	12
	Mise hors service	15
	Nettoyage et entretien	16
	Équipement de protection individuelle	17
	Maintenance	17
	Réparation	18
	Normes et directives	18
	Identification de produit	18
Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles	Utilisation	19
	Domaine d'application	19
	Obligation de surveillance	19
	Alimentation électrique	19
	Utilisation abusive comme jouet	19
	Utilisation abusive comme véhicule	19
	Utilisation non conforme comme espace de stockage	19
	Freins de roues	19
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	20
	Étendue de la livraison	20
	Déballage	20
	Éliminer le matériau d'emballage	20
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	21
	Première mise en service	21
	Tester la hauteur de distribution de la pile	21
	Régler la hauteur de distribution de la pile	22
	Brancher l'appareil	23

Manipulation et fonctionnement		
	Vue d'ensemble de l'appareil	25
	Régulateur de température	26
	Modes de chargement – vue d'ensemble	27
	Régler la température de consigne	27
	Verrouiller/déverrouiller le clavier	28
	Annuler une alarme enregistrée	29
	Prérefroidir l'appareil	29
	Charger l'appareil	30
	Maintenir les articles empilés au froid	31
	Retirer les articles empilés	31
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	32
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	33
Mise hors service	Mettre l'appareil hors service	34
Aide en cas de problème	L'affichage de fonctionnement ne s'allume pas	35
	L'affichage de fonctionnement s'allume, mais les articles empilés ne sont pas suffisamment réfrigérés	35
	L'affichage de fonctionnement s'allume, mais la réfrigération ne fonctionne pas	36
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	36
	L'appareil est extérieurement endommagé	36
	La réfrigération descend et/ou une perte de réfrigérant est constatée	36
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	37
	Intervalle de nettoyage	37
	Méthodes de nettoyage	37
	Produits de nettoyage	38
	Nettoyer l'appareil	39
	Dégivrer l'appareil	40
	Retirer/poser le panneau	41
	Vider et nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation	42
	Nettoyer l'intérieur de l'appareil (si nécessaire)	43
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	44
	Faire entretenir régulièrement le groupe frigorifique	44
	Contrôler les freins de roues	44
	Entretenir les joints d'étanchéité	44
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	45
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	45
	Modifier les paramètres de réfrigération	45

Réparation	Personnes habilitées	46
	Description du défaut	46
	Remplacement de composants	47
	Pièces de rechange	47
	Adresse	47
	Garantie	47
Élimination	Éliminer l'appareil	48
Caractéristiques techniques		
	Données générales	49
	Caractéristiques électriques	49
	Environnement	49
	Système de réfrigération	50
Références pour la commande		
	Niveau constant pour paniers CE-UK 53/53	51
	Mode d'emploi	51
	Mode d'emploi du régulateur de température	51
Accessoires		
	Paniers pour niveau constant pour paniers	51
	Barre de guidage (1 pièce)	51
	Barres de guidage (12 pièces)	51
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	51
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	51
Normes, directives, règlements, prescriptions		
	Normes	52
	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	52
	Règlements, prescriptions	52
Travaux de maintenance		53

Généralités

Documentation de produit Ceci est la traduction du mode d'emploi. Groupe visé: personnel de service, chef de cuisine.

Conventions typographiques

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

Modèle d'appareil XYZ

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

Indications d'avertissement



Mot de signalisation!

Nature et origine du danger

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

- Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.
-

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

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

À propos de ce produit

Utilisation Les appareils d'empilage roulants réfrigérés sont conçus pour les utilisations suivantes :

- Rangement/approvisionnement de vaisselle
- Mise à disposition/distribution de vaisselle et de repas
- Maintien au froid de vaisselle et de repas

L'appareil convient surtout pour l'utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

Les utilisations suivantes ne sont pas admissibles:

- Refroidissement de vaisselle et repas introduits chauds
- Réfrigération permanente de repas (fonction de réfrigérateur)
- Conservation prolongée de repas
- Réfrigération d'un local
- 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

Conditions d'utilisation

Environnement

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +32 °C et humidité de l'air normale (sans condensation) dans des locaux fermés ou des zones couvertes mais sans être exposé aux intempéries.

La température ambiante maximale pour laquelle la température de consigne réglée est atteinte (au centre géométrique de la zone d'empilage) moyennant une utilisation correcte de l'appareil se situe à env. +32 °C.

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

Initiation de tiers

Si l'appareil est prêté à des tiers, ces personnes doivent être formées à la manipulation sûre de l'appareil et informées sur les dangers éventuels.

Caractéristiques du produit

Généralités

Les appareils d'empilage roulants réfrigérés sont réalisés en acier inoxydable. La surface en acier inoxydable est microlisée.

Le corps de l'appareil est à double paroi et isolé.

Les appareils d'empilage roulants réfrigérés sont équipés d'une réfrigération active par air pulsé dans laquelle l'air refroidi est déplacé à l'aide d'un ventilateur.

Manipulation et fonctionnement

L'appareil d'empilage est équipé d'une plate-forme d'empilage multi-perforée en acier inoxydable.

La hauteur de distribution de la plate-forme d'empilage peut être réglée par accrochage et décrochage de ressorts.

L'appareil est doté de quatre roues pivotantes dont deux avec frein.

Une poignée de poussée de sécurité permet de déplacer l'appareil aisément.

Des coins de protection solides contre les chocs protègent contre les détériorations.

Les paramètres de réfrigération de l'appareil d'empilage roulant réfrigéré peuvent être réglés via une régulation de température avec affichage numérique de la température.

Des diodes lumineuses dans l'interface de commande de la régulation de température signalent l'état de fonctionnement momentané de l'appareil.

L'appareil possède un interrupteur marche/arrêt au-dessus de la régulation de la température.

La plage de réfrigération se situe entre +2 °C et +15 °C :

La température est atteinte au centre géométrique de la zone d'empilage.

L'appareil est conçu pour l'empilage de paniers pouvant être remplis de vaisselle (tasses, assiettes, bols et coupes) et de repas dans la vaisselle.

L'appareil peut être garni de paniers d'une hauteur de 75 et 115 mm.

Pour une hauteur de panier de 75 mm, on peut empiler 8 paniers l'un sur l'autre, pour une hauteur de panier de 115 mm 5 paniers.

Des barres de guidage sont disponibles en tant qu'accessoires pour l'appareil.

La plate-forme d'empilage peut ainsi être chargée directement avec de la vaisselle (tasses, assiettes, bols et coupes) sans l'utilisation de paniers.

La plate-forme d'empilage peut être divisée de manière variable en différentes zones à l'aide de barres de guidage.

L'appareil d'empilage est équipé d'un capot qui recouvre la plate-forme d'empilage pendant le refroidissement. Le capot peut être accroché dans un support latéral pour le prélèvement des articles empilés.

Nettoyage

L'appareil d'empilage roulant réfrigéré est équipé d'un dégivrage automatique et d'un bac collecteur d'eau de condensation. Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé manuellement.

La plate-forme d'empilage peut être enlevée pour un nettoyage approfondi.

Options/accessoires

L'appareil d'empilage roulant réfrigéré est disponible avec l'équipement optionnel suivant :

- Paniers en différents matériaux et tailles
- Douze barres de guidage (pour un chargement direct sans paniers)
- Barres de guidage individuelles (pour un chargement direct sans paniers)
- Modèle de roues en différents matériaux et diamètres

Principe de fonctionnement

Description L'appareil d'empilage roulant réfrigéré est équipé d'une réfrigération active par air pulsé.

La réfrigération par air pulsé fonctionne selon le principe suivant:

L'évaporateur du système de réfrigération ôte de la chaleur à l'air ambiant.

Un ventilateur fait circuler l'air réfrigéré autour de l'appareil.

En raison du principe de fonctionnement, on obtient les caractéristiques suivantes :

- Refroidissement rapide des articles empilés
- Possibilité d'une température de réfrigération plus basse (+2 °C) que pour une réfrigération active statique
- Répartition homogène de la température
- En cas de séjour prolongé dans la cuve réfrigérante, les aliments doivent être couverts (risque de dessèchement)

A l'intérieur de l'appareil se trouve un écoulement pour l'eau de condensation, laquelle est recueillie dans un bac collecteur sous la machine frigorifique.

Sécurité

Généralités



Ce mode d'emploi doit être lu avec soin avant la première mise en service. L'exploitant est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil. Ce mode d'emploi doit être conservé de telle manière qu'il soit toujours accessible pour le personnel de service.

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 résiduels.

Consignes de sécurité

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

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

Indications d'avertissement

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

Nettoyage et maintenance

Isoler l'appareil du réseau électrique lors de travaux de nettoyage et de travaux de maintenance ou de remplacement de pièces.

Conserver la fiche secteur et/ou la fiche de l'appareil à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement.

À propos de ce produit

Utilisation

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

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

Conditions d'utilisation

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

N'utiliser en aucun cas l'appareil en extérieur par temps d'orage.

Protéger l'appareil du rayonnement solaire direct.

Veiller à ce que les utilisateurs de l'appareil soient formés à sa manipulation et aient compris ce mode d'emploi.

Risque de blessures et de dommages matériels graves suite à une projection de pièces explosées ou à une déflagration de gaz

Lorsque des substances ou des bacs explosibles sont entreposés dans l'appareil et que celui-ci est mis en service, ceci peut donner lieu à une explosion et de ce fait à des dommages corporels et matériels.

- Ne pas entreposer dans cet appareil de substances explosibles telles que par exemple des récipients pour aérosols avec gaz propulseur inflammable.

Panneaux signalétiques

L'appareil comporte les panneaux signalétiques, disponibles en option, suivants:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	"Avertissement: substances inflammables" (réfrigérants de classe A3) selon DIN EN ISO 7010 emplacement corps de l'appareil
	"Danger ! Pas de flamme ouverte, feu ou sources d'allumage ouvertes, et interdiction de fumer!" selon DIN EN ISO 7010 emplacement corps de l'appareil
	"L'unité de réfrigération est sous pression" selon DIN ISO 7000 emplacement unité de réfrigération

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

Transport Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Si l'appareil n'a pas été transporté debout, attendre 2 heures avant la mise en service.

Pendant le transport, l'appareil ne peut pas être en fonctionnement.

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement. La rampe de chargement ne peut pas avoir une pente supérieure à 5°. Les freins de roues ne suffisent pas comme sécurité de transport. Fixer l'appareil sur les quatre côtés pour l'empêcher de glisser. Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport. Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Mise en service Mise en service après stockage**Danger d'incendie**

Lors du déballage, enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil, sinon il y a danger d'incendie.

Lieu d'installation 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.

Les vapeurs pourraient provoquer de la condensation dans l'appareil.

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.
- L'appareil doit uniquement être utilisé sur une surface d'appui plane et solide.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle).
- Installer/exploiter uniquement l'appareil dans un environnement bien ventilé.

Des fentes de ventilation obstruées peuvent provoquer une surchauffe et une défaillance du groupe frigorifique.

Maintenir les fentes de ventilation du groupe frigorifique dégagées. Lorsque le groupe frigorifique est allumé, les fentes de ventilation doivent être éloignées d'au moins 10 cm d'un mur.

Le réfrigérant propane (R290) est facilement inflammable et explosif (groupe de réfrigérants A3 selon DIN EN 378-2). En cas de fuite, un mélange gaz-air détonant peut être généré; celui-ci, en proportion de mélange critique et en combinaison avec une source d'allumage correspondante, peut déclencher une réaction explosive.

Hauteur de distribution de la pile

La hauteur de distribution de la pile doit être adaptée aux besoins réels lors de la mise en service. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop haut, il y a danger de basculement de la pile. Le basculement de la pile peut provoquer des blessures. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop bas, il y a risque d'écrasement des doigts ou de la main lorsqu'on saisit dans l'appareil. Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et se catapulte vers le haut. Dans ce cas, il y a un risque de blessures graves. Les ressorts doivent être accrochés de manière à ce que le début du ressort ne pointe pas vers le centre de la plate-forme.

Raccordement au secteur

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). De plus, chaque phase doit être protégée avec max. 16 A. Ne pas utiliser l'appareil si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée. Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil, le logiciel et/ou la prise de courant pourraient être endommagés. Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.

Manipulation et fonctionnement

Généralités

S'assurer que l'utilisateur connaît les dangers liés à l'appareil et peut les estimer. 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. N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état. En cas de panne ne pouvant être corrigée directement par l'utilisateur, l'appareil ne doit plus être utilisé et toute utilisation accidentelle de l'appareil doit être empêchée. Séparer totalement l'appareil du réseau électrique.

↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 15

En cas d'endommagement, mettre également l'appareil hors service et empêcher toute utilisation accidentelle. Faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.

🔧 Chapitre "Réparation" à la page 18

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 recouvrir les repas dans les bacs Gastronorm à l'aide de couvercles. Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches. 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.

Lors du maintien au froid de repas, n'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour le prélèvement de repas.

- ❗ Les travaux sur le système de réfrigération peuvent uniquement être effectués par un personnel spécialisé autorisé et formé pour le réfrigérant propane (R290). N'exploiter aucun appareil électrique dans l'espace utile de l'unité.

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.
- Éviter les surfaces chaudes.
- 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).

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.

- Après l'augmentation de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée.
- Éliminer les aliments si nécessaire.

Hauteur de distribution de la pile

La hauteur de distribution de la pile réglée lors de la mise en service doit si nécessaire être adaptée. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop haut, il y a danger de basculement de la pile. Le basculement de la pile peut provoquer des blessures. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop bas, il y a risque d'écrasement des doigts ou de la main lorsqu'on saisit dans l'appareil. Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et se catapulte vers le haut. Dans ce cas, il y a un risque de blessures graves. Les ressorts doivent être accrochés de manière à ce que le début du ressort ne pointe pas vers le centre de la plate-forme.

Chargement

Les paniers peuvent au maximum être remplis de telle façon que les articles empilés ne dépassent pas au-dessus du bord supérieur du panier. Dans le cas contraire, il y a danger que les articles empilés dépassant du bord supérieur du panier coincent la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et se catapulte vers le haut. Dans ce cas, il y a un risque de blessures graves.

Lors du chargement de paniers déjà chargés, veiller à ne pas se coincer les doigts (risque de blessure). L'appareil ne doit être chargé directement avec de la vaisselle ou des repas qu'à l'aide de barres de guidage.

En cas de chargement sans paniers, les articles empilés risquent de bloquer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et se catapulte vers le haut. Dans ce cas, il y a un risque de blessures graves.

Lors de l'utilisation de l'appareil sans paniers, veiller à fixer la vaisselle avec les barres de guidage de manière à ce qu'aucune pièce ne dépasse latéralement de la plate-forme d'empilage.

Capacités portantes

Charger l'appareil au maximum avec la quantité de vaisselle mentionnée dans les caractéristiques techniques et ne pas dépasser la limite de poids pour la charge utile. Dans le cas contraire, il y a danger que l'appareil ou les articles empilés soient endommagés.

Le basculement de l'appareil ou des articles empilés peut provoquer des blessures.

Capot

Si l'appareil est en mode réfrigération pendant une longue période de temps sans capot, il en résulte une perte importante de froid. Toujours couvrir l'appareil avec le capot pendant la réfrigération. Le capot peut uniquement être retiré pendant une courte période pour introduire ou retirer de la vaisselle et des repas.

Accès à la régulation de température

Lorsque l'appareil est laissé librement accessible aux clients sans supervision, il doit être placé de manière à ce que la régulation de température ne puisse pas être modifiée par des personnes non autorisées. Par exemple, il est possible de placer le côté de l'appareil avec la régulation de température contre un mur.

Prescriptions d'hygiène

Lors du maintien au froid de repas, les règles spécifiques aux aliments et les dispositions du règlement (CE) n°. 852/2004 ainsi que les règles d'hygiène nationales doivent être respectées.

Freins de roues

Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins pour l'empêcher de rouler.

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

Changement d'emplacement

Avant de procéder au transport de l'appareil, prendre les mesures appropriées pour effectuer le transport en toute sécurité. De plus, le lieu d'installation de l'appareil doit respecter les règlements, prescriptions, autres règles des associations professionnelles et, le cas échéant, les autres réglementations nationales dans leur version actuelle. Durant le déplacement de l'appareil, des objets peuvent tomber de la face supérieure de l'appareil et l'appareil peut basculer. Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil. Pendant la poussée de l'appareil, des bacs Gastronorm ou de la vaisselle peuvent glisser hors de l'appareil.

Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement.

Lorsque les portes de l'appareil sont fermées, l'appareil est stable au basculement à l'arrêt jusqu'à une inclinaison de 10°.

Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est inférieure à 5°. 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 blocage.

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

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins sont serrés
- 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. Lors du déplacement de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil.

Pour les personnes qui ne peuvent pas voir au-dessus de l'appareil, une deuxième personne doit précéder l'appareil lors de la poussée afin de permettre un déplacement sûr de l'appareil. 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 tube de la poignée de poussée.

Ne pousser l'appareil qu'à 2 personnes (une à chaque bout de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux. 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). Dans tous les cas, la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement doit être en mesure de freiner l'appareil même chargé en cas d'urgence.

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, une personne supplémentaire est toujours nécessaire pour le sécuriser.

Mise hors service

Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil et la prise de courant pourraient être endommagés.

Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.

Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.

Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.

Nettoyage et entretien**Fiche secteur**

Isoler l'appareil du réseau électrique lors de travaux de nettoyage et de travaux de maintenance ou de remplacement de pièces.

Conserver la fiche secteur et/ou le socle connecteur à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement (insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur).

Choc électrique par court-circuit

L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit.

Hygiène

Respecter les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays.

En option, le corps intérieur de l'appareil répond aux exigences de l'exécution hygiène H1.

Intervalle de nettoyage/intervalle de dégivrage

Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

Vider chaque jour le bac collecteur d'eau de condensation afin de prévenir tout débordement, qui entraînerait un risque de glissade ou d'endommagement du sol.

Méthode de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

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

Produits de nettoyage

N'utiliser que des produits de nettoyage autorisés.

Produit de nettoyage pour éléments en matière plastique

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

N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes (dégâts matériels!):

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

Gel de l'eau de nettoyage

Pour éviter le gel de l'eau de nettoyage dans l'appareil, la réfrigération doit être arrêtée ou interrompue au moins 30 minutes avant le nettoyage.

Nettoyage et maintenance

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

Eau de nettoyage

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a risque de glissade. Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Ce faisant, enlever l'eau de nettoyage du plancher de l'intérieur de l'appareil.

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

Lamelles acérées de l'évaporateur

Les lamelles de l'évaporateur ont des bords acérés.

Un travail sans précaution sous l'évaporateur relevé entraîne un danger de coupures. Toujours porter des gants de protection lors du nettoyage de la cuve de l'appareil sous l'évaporateur.

Élimination des points de corrosion

Les lamelles de l'évaporateur sont en aluminium. Les pièces en aluminium ne doivent en aucun cas entrer en contact avec des acides (p. ex. par des projections d'acide) ou être traités avec des acides, car les acides peuvent réagir fortement à l'aluminium. Danger pour la santé du fait d'acide à ébullition et de produits de réaction. Risque de dommages matériels par dissolution de l'aluminium.

Équipement de protection individuelle

Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.) pour lutter contre les risques suivants:

- Surfaces chaudes
- Vapeur et liquides chauds
- Risque de glissade
- Étincelles générées par l'électricité statique

Maintenance**Freins de roues**

Faire remplacer les roues défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant:

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

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.

Câble de raccordement et 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 prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation Personnes habilitées

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

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- En cas de réparations à la réfrigération: Entreprise spécialisée en technique de froid
- SAV de B.PRO

❗ Pendant la garantie, les réparations doivent être signalées au préalable à B.PRO et autorisées par B.PRO. En cas de réparations par d'autres personnes ou sans autorisation, la garantie devient caduque.

❗ Les travaux sur le système de réfrigération peuvent uniquement être effectués par un personnel spécialisé autorisé et formé pour le réfrigérant propane (R290).

Seul du propane (R290) peut être utilisé pour le remplissage du circuit de réfrigération ou le changement de réfrigérant.

Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.) pour lutter contre les étincelles provoquées par les charges statiques. Si des composants traversés par le réfrigérant sont défectueux, B.PRO recommande le remplacement de l'unité de réfrigération entière.

Normes et directives

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

Identification de produit

L'appareil est pourvu d'une plaque signalétique. En cas d'enlèvement de la plaque signalétique, la garantie devient caduque.

Informations supplémentaires pour l'utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles

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

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.

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. Eviter toute contrainte de traction sur le câble de raccordement au secteur. Ceci vaut également en cas d'utilisation d'un câble spiralé.

Utilisation abusive comme jouet Ne PAS grimper sur l'appareil. L'utilisation abusive précitée peut conduire à un basculement de l'appareil et ainsi à une mise en danger ou à des dommages corporels.

Utilisation abusive comme véhicule L'appareil pèse lourd et a donc un potentiel énergétique important lorsqu'il est en mouvement.
Ne PAS utiliser l'appareil comme véhicule ou moyen de transport.
Ne pas se coucher sous l'appareil. L'utilisation abusive précitée peut conduire à la blessure et au renversement ou à l'écrasement de personnes.

Utilisation non conforme comme espace de stockage Ne PAS utiliser l'appareil comme espace de stockage pour des objets et/ou des êtres vivants.
Ne pas exploiter d'appareil électrique dans l'espace utile du chariot de distribution de repas B.PRO.

Freins de roues Dès que 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 présents. 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. De plus, l'ouverture d'un frein de stationnement sans surveillance peut mettre l'appareil en mouvement.

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

- 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.

☞ 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.

Étendue de la livraison

Les livraisons standard comprennent:

- Appareil/module
- Mode d'emploi
- Mode d'emploi du régulateur de température (à l'intérieur de l'appareil; derrière le recouvrement côté commande avec les fentes de refroidissement)

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

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus, ne pas le déchirer ni le découper.
- Vérifier l'étendue de la livraison.
- Retirer les films de protection éventuellement présents dans l'intérieur de l'appareil et sur l'extérieur de l'appareil.

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.

Mise en service

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
- ✓ Freins de roues bloqués
- ✓ Films de protection à l'intérieur et à l'extérieur retirés
- ✓ Appareil installé de manière stable

Première mise en service

Réglage en usine de la température de consigne

- ① La température de consigne à laquelle l'appareil règle la température est réglée en usine à +7 °C à la livraison.

Les réglages en usine peuvent être modifiés si nécessaire.

🔗 Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 27

- Porter, le cas échéant, un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité) pour lutter contre les charges statiques.

Tester la hauteur de distribution de la pile

La hauteur de distribution de la pile de la plate-forme d'empilage est réglée à l'aide de ressorts, par lesquels la plate-forme d'empilage est suspendue à la face supérieure du caisson de l'appareil. Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on peut si nécessaire accrocher ou décrocher des ressorts. L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés.

B.PRO recommande ce qui suit:

- Tester la hauteur de distribution de la pile avec ce réglage des ressorts et le modifier si nécessaire.
- Porter, le cas échéant, un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité) pour lutter contre les charges statiques.

Si, par la suite, d'autres articles doivent être empilés dans l'appareil et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, les ressorts décrochés doivent être raccrocher ou d'autres ressorts doivent être décrochés.

Chargement avec paniers

La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque le panier supérieur dépasse d'env. 4 à 5 cm du bord supérieur du caisson.

- Placer 2 paniers chargés sur la plate-forme d'empilage.
- Si le panier supérieur dépasse de plus ou moins de 4 à 5 cm du bord supérieur du caisson, enlever tous les paniers et modifier le réglage des ressorts.
🔗 Chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 22
- Après modification du réglage des ressorts, tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
- Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.

Chargement direct avec vaisselle (sans paniers)

En cas de chargement direct avec vaisselle, la hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque la pile dépasse d'env. 4 à 5 cm du bord supérieur du caisson.

**Avertissement!****Blocage de la plate-forme d'empilage**

En cas de chargement sans paniers, les articles empilés risquent de glisser dans l'appareil et de bloquer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et se catapulter vers le haut. Dans ce cas, il y a un risque de blessures graves.

- Fixer la vaisselle avec les barres de guidage de manière à ce qu'aucune pièce ne dépasse latéralement de la plate-forme d'empilage.
-
- Placer une quantité typique d'articles empilés sur la plate-forme d'empilage.
 - Si la pile dépasse de plus ou moins de 4 à 5 cm du bord supérieur du caisson, retirer la pile et modifier le réglage des ressorts.
 - ↳ Chapitre "Régler la hauteur de distribution de la pile" à la page 22
 - Après modification du réglage des ressorts, tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
 - Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.

Régler la hauteur de distribution de la pile

Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on accroche ou décroche des ressorts. L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés. Fondamentalement, les règles suivantes s'appliquent pour le réglage de la hauteur de distribution de la pile :

- Les ressorts doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique.
- Les ressorts doivent être décrochés de l'intérieur vers l'extérieur ; cela signifie qu'il faut toujours décrocher les ressorts en commençant par ceux du centre.

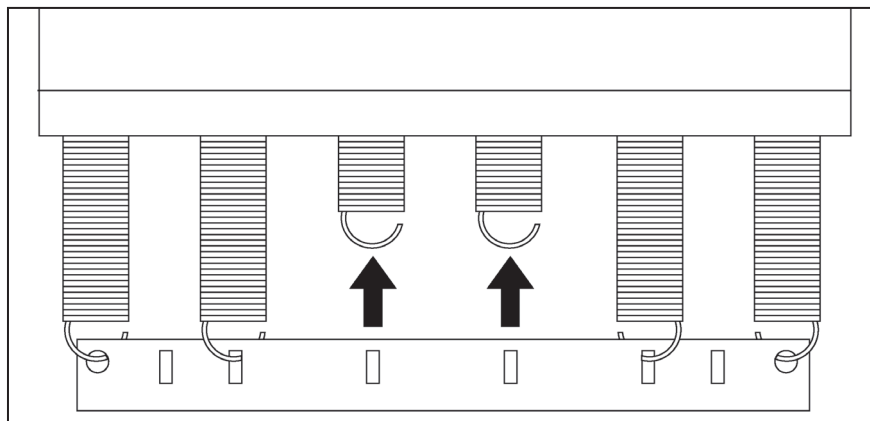
**Attention!****Extrémité du ressort acérée**

En cas de montage incorrect, les arêtes coupantes sur l'extrémité du ressort peuvent causer des blessures aux bras, aux mains et aux doigts.

- Lors de l'accrochage des ressorts, s'assurer que l'extrémité du ressort des deux côtés n'est pas orientée vers le centre de la plate-forme.

❗ Si, par la suite, d'autres articles doivent être empilés dans l'appareil et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, les ressorts décrochés doivent être raccrocher ou d'autres ressorts doivent être décrochés.

- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Des deux côtés de l'appareil, décrocher 1 ou 2 ressorts à la suspension inférieure en partant chaque fois du milieu.



- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher des ressorts supplémentaires des deux côtés.

Brancher l'appareil

Mise en place de l'appareil

- S'assurer que le bac collecteur d'eau de condensation est inséré sur le dessous de l'appareil.
- Afin de garantir une réfrigération optimale des repas, tenir compte des points suivants lors du choix de l'emplacement d'installation:
 - Placer l'appareil à l'écart d'éventuelles sources de chaleur (p.ex. chauffage, fours, rayonnement solaire)
 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'appareils produisant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle)
 - Protéger suffisamment l'appareil des courants d'air sur son lieu d'installation
- S'assurer que les fentes de ventilation du groupe frigorifique ne sont pas recouvertes par des objets (libre sortie de l'air). Lorsque le groupe frigorifique est allumé, les fentes de ventilation doivent être éloignées d'au moins 10 cm d'un mur.
- Placer l'appareil à l'emplacement prévu et bloquer les freins de roues.
 - ↳ Chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation" à la page 32
- Avant la mise en service, s'assurer que la cuve réfrigérante est dans un état d'hygiène impeccable.

Brancher l'appareil sur la prise de courant

- ✓ L'appareil est hors tension
- Insérer la fiche secteur dans 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.
 - Éviter les surfaces chaudes.
 - 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).
-

**Attention!****Domage 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.

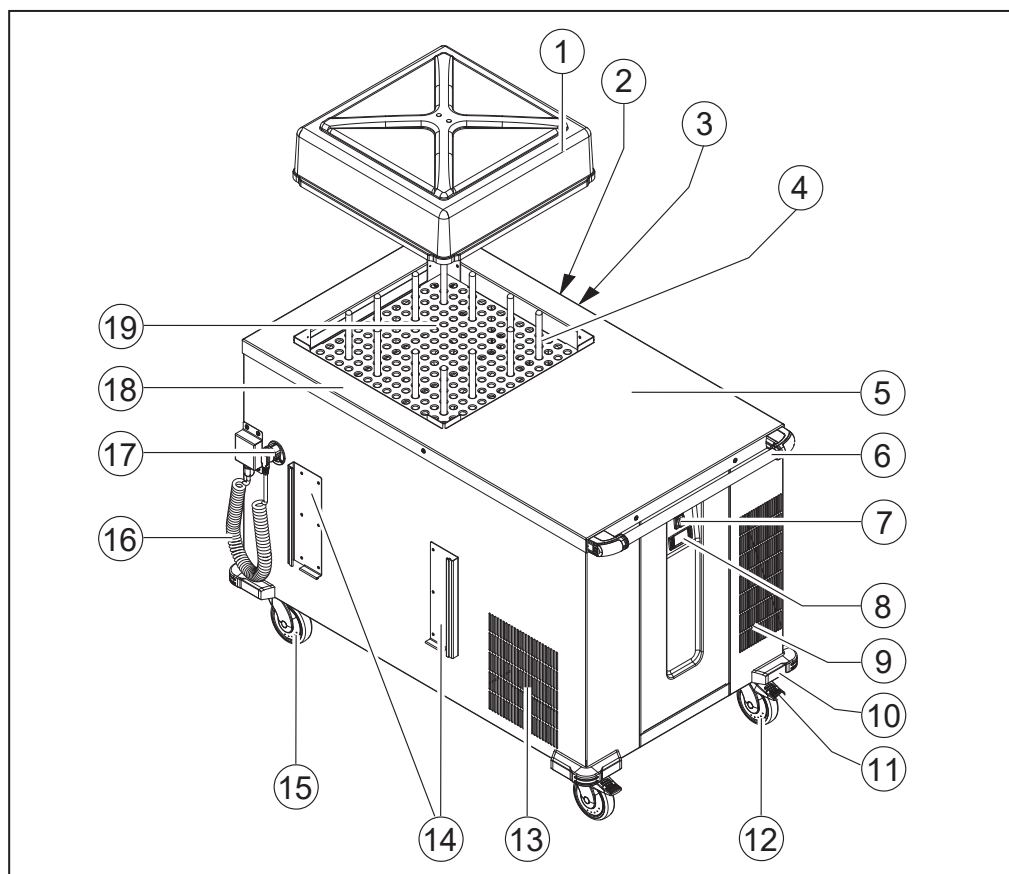
- Avant le raccordement, s'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
-

- Nettoyer l'appareil après la première mise en service.

➞ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 16

Manipulation et fonctionnement

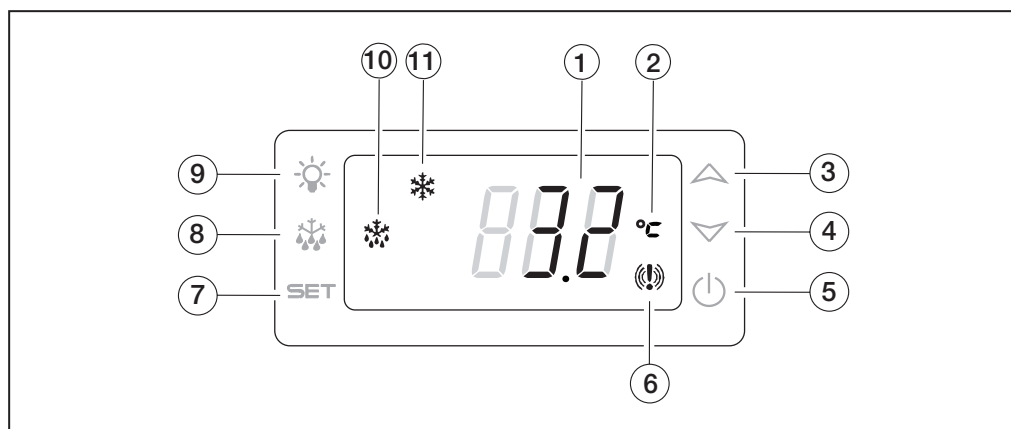
Vue d'ensemble de
l'appareil



- (1) Capot
- (2) Panneau amovible (sur le côté de l'appareil)
- (3) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile (à l'intérieur de l'appareil)
- (4) Barre de guidage (accessoires)
- (5) Surface de rangement pour paniers
- (6) Poignée de poussée
- (7) Interrupteur marche/arrêt
- (8) Régulation de température
- (9) Fentes de ventilation
- (10) Coin de protection contre les chocs
- (11) Freins de roues
- (12) Roue pivotante avec frein
- (13) Fentes de ventilation
- (14) Support du capot
- (15) Roue pivotante sans frein
- (16) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (17) Support de fiche secteur
- (18) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile (à l'intérieur de l'appareil)
- (19) Plate-forme d'empilage

Les barres de guidage ne sont pas utilisées en cas de chargement avec des paniers.

Régulateur de température



- | | |
|--|--|
| (1) Affichage de température | affiche la température réelle dans l'appareil, la température de consigne, les températures minimale et maximale en cas de dépassement de la température vers le bas ou vers le haut, la durée d'un dépassement de la température vers le bas ou vers le haut, des messages d'information. |
| (2) Affichage de l'unité de mesure: | affiche l'unité de mesure ; clignote pendant la phase de programmation |
| (3) Touche "PLUS" : | augmente les valeurs de paramètre |
| (4) Touche "MOINS" : | diminue les valeurs de paramètre |
| (5) Touche "Mettre la réfrigération en service/hors service" : | non activée |
| (6) Affichage LED "Alarme": | s'allume en cas d'alarme de température |
| (7) Touche "SET" : | affiche ou modifie la température de consigne |
| (8) Touche "Dégivrage manuel" : | démarre le mode dégivrage manuel |
| (9) Touche "Eclairage": | non activée |
| (10) Affichage LED "Dégivrage": | s'allume : Mode dégivrage démarré ;
clignote : période de purge après le dégivrage en cours |
| (11) Affichage LED "Réfrigération": | s'allume : Réfrigération enclenchée ;
clignote : machine frigorifique en mode veille |

❗ L'affichage LED "Alarme" s'allume en cas d'alarme ou après un cas d'alarme jusqu'à ce que l'alarme soit réinitialisée. L'alarme peut uniquement être réinitialisée en l'absence de dépassement vers le haut ou vers le bas de la température. L'interruption de l'alimentation électrique ne permet pas de réinitialiser le message d'alarme. Les messages d'alarme sont enregistrés et doivent être réinitialisés manuellement.

🔧 Chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 29

**Modes de chargement –
vue d'ensemble**

L'appareil peut être chargé des deux manières suivantes :

Chargement avec paniers

Le chargement avec paniers peut s'effectuer de deux manières différentes :

- Chargement avec des paniers déjà garnis
- Chargement avec des paniers vides qui sont garnis l'un après l'autre directement avec de la vaisselle ou des repas

Chargement direct avec vaisselle (sans paniers)

A l'aide de barres de guidage (disponibles en accessoires), la plate-forme d'empilage peut être chargée directement avec de la vaisselle.

La vaisselle doit être sécurisée avec les barres de guidage de manière à ce qu'aucune pièce ne puisse dépasser latéralement de la plate-forme d'empilage.

**Avertissement!****Risque de blessures graves par des éclats**

Si de la vaisselle est placée directement sur le fond de la plate-forme d'empilage, elle risque de geler et dans le pire des cas d'éclater. Les éclats projetés peuvent entraîner des blessures graves, en particulier au niveau des yeux. Dans le pire des cas, la perte totale de la vue peut en être la conséquence.

- Ne jamais poser de vaisselle directement sur le fond de la plate-forme d'empilage.
-

B.PRO recommande ce qui suit:

- Utiliser un panier d'empilage avec revêtement en matière plastique.

**Régler la température de
consigne**

Lorsque la réfrigération fonctionne, la température réelle de l'espace réfrigéré correspondant est affichée sur l'écran du régulateur de température.

Une température de consigne trop basse provoque (de même que des températures ambiantes trop élevées) un fonctionnement continu du groupe frigorifique.

Conséquences possibles:

- Dessèchement des repas
- Accroissement du givre sur l'évaporateur ou la cuve réfrigérante
- Dégivrages plus fréquents nécessaires
- Consommation énergétique plus élevée

Afficher la température de consigne

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ L'écran affiche la température réelle

SET

- Appuyez brièvement sur la touche "SET".
La température de consigne est affichée. Après env. 5 secondes ou une nouvelle pression brève sur la touche "SET", la température réelle de l'espace réfrigéré correspondant apparaît à nouveau à l'écran.

Modifier la température de consigne

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ L'écran affiche la température réelle

SET

- Maintenir la touche "SET" enfoncée pendant au moins 2 secondes.
La température de consigne est affichée. L'affichage °C clignote.
- Utiliser la touche "PLUS" pour augmenter la température de consigne.
– ou –
Utiliser la touche "MOINS" pour diminuer la température de consigne.

Lorsqu'on maintient la touche "PLUS" ou la touche "MOINS" enfoncée, le réglage de la température change en continu. La vitesse de modification augmente lorsqu'on maintient la touche "HAUT" ou "BAS" enfoncée plus longtemps.

SET

- Pour enregistrer la température de consigne modifiée, appuyer brièvement sur la touche "SET".
– ou –
Attendre environ 15 secondes.
La température de consigne est mémorisée.
La température réelle de l'espace réfrigéré correspondant est affichée.

**Verrouiller/déverrouiller
le clavier****Verrouiller le clavier**

Le verrouillage du clavier protège des interventions non autorisées sur la régulation de température, p.ex. le changement de la température de consigne.

Lorsque le clavier est verrouillé, seules les fonctions suivantes peuvent être exécutées :

- Afficher la température de consigne
- Afficher la température minimale
- Afficher la température maximale



- Maintenir les touches "PLUS" et "MOINS" simultanément enfoncées pendant quelques secondes.
L'affichage "PoF" clignote à l'écran.
- Relâcher les deux touches.
Le clavier est verrouillé, la température réelle de l'espace réfrigéré correspondant est affichée à l'écran.

En cas de tentative d'appel d'une fonction verrouillée, l'indication "POF" clignote à l'écran.

Déverrouiller le clavier

- Maintenir les touches "PLUS" et "MOINS" simultanément enfoncées pendant quelques secondes.
L'indication "PON" clignote à l'écran.
- Relâcher les deux touches.
Le clavier est déverrouillé, la température réelle de l'espace réfrigéré correspondant est affichée à l'écran.

Annuler une alarme enregistrée

L'alarme peut uniquement être réinitialisée en l'absence de dépassement vers le haut ou vers le bas de la température. L'interruption de l'alimentation électrique ne permet pas de réinitialiser le message d'alarme. Les messages d'alarme sont enregistrés et doivent être réinitialisés manuellement.

- ✓ La température réelle se situe dans les limites de la plage de température prédéfinie (CE-UK: +6 °C, -5 °C)
- ✓ Affichage LED "Alarme" s'allume



- Appuyer brièvement sur la touche "HAUT".
– ou –
Appuyer brièvement sur la touche "BAS".

Dans l'affichage, "ALU" apparaît brièvement en cas de dépassement de la température vers le haut et "ALL" en cas de dépassement de la température vers le bas.

L'écran affiche ensuite pendant environ 2 secondes les températures maximale et minimale atteintes pendant l'écart de température, suivies de la mention "tiM" et de l'affichage de la durée de l'écart de température (en h:min).

SET

- Pendant ce message (ALU ou ALL, valeur maximale ou minimale de l'écart de température), maintenir la touche "SET" enfoncée jusqu'à ce que la mention "rST" clignote brièvement et que l'écran affiche à nouveau la température réelle.
L'affichage LED "Alarme" s'éteint. L'alarme est réinitialisée. L'écran affiche la température réelle.

Prérefroidir l'appareil

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, l'affichage LED "Groupe frigorifique" est allumé. Dès que la température de consigne réglée est atteinte, le groupe frigorifique est désactivé jusqu'à ce que la température réelle ait augmenté d'une valeur prédéfinie. L'affichage LED "Groupe frigorifique" s'éteint pendant ce temps. Le ventilateur de l'évaporateur reste en fonctionnement. Toujours introduire les repas après refroidissement préalable. L'appareil convient uniquement pour maintenir des repas froids et non pour refroidir des repas. Afin d'éviter que les articles empilés prérefroidis ne se réchauffent, l'appareil doit être prérefroidi pendant environ une demi-heure.

- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation inséré à l'intérieur de l'appareil
- ✓ Appareil couvert avec le capot

**Attention!****Risque de glissade**

Lorsque de l'eau de condensation déborde du bac collecteur d'eau de condensation et s'écoule sur le sol, il y a un risque de glissade.

- Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation au moins une fois par jour, plusieurs fois en cas de formation importante d'eau de condensation.
- Essuyer l'eau de condensation écoulée sur le sol.

- Branchez la fiche secteur dans la prise de courant environ une demi-heure avant le chargement.
- Démarrer le mode réfrigération avec l'interrupteur marche/arrêt.
La LED d'affichage de fonctionnement s'allume.
L'affichage de température indique la température réelle dans l'appareil.
L'intérieur de l'appareil est réfrigéré.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
🔧 Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 27

Charger l'appareil

Si l'appareil est réfrigéré sans capot, des pertes de froid importantes se produisent.

Toujours recouvrir l'appareil avec le capot pendant la réfrigération.

N'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour introduire ou retirer des articles empilés.

Ne pas insérer de vaisselle chaude (p. ex. directement du lave-vaisselle) dans l'appareil d'empilage. La réfrigération peut ne pas fonctionner. Les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées. Les paniers peuvent au maximum être remplis de telle façon que les articles empilés ne dépassent pas au-dessus du bord supérieur du panier.

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Les repas (et la vaisselle selon les besoins) sont prérefroidis
- ✓ L'appareil est prérefroidi pendant env. une demi-heure

Chargement avec paniers

- Charger l'appareil d'empilage avec des paniers déjà garnis.
– ou –
- Placer successivement des paniers vides sur la plate-forme d'empilage et les garnir respectivement de vaisselle / repas.
- Couvrir l'appareil d'empilage avec le capot.

Chargement direct avec vaisselle (sans paniers)

La disposition de la zone d'empilage peut être adaptée au type et à la taille de la vaisselle à empiler. Il suffit pour cela de modifier la position ou le nombre de barres de guidage.

**Avertissement!****Blocage de la plate-forme d'empilage**

En cas de chargement sans paniers, les articles empilés risquent de glisser dans l'appareil et de bloquer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et se catapulte vers le haut. Dans ce cas, il y a un risque de blessures graves.

- Fixer la vaisselle avec les barres de guidage de manière à ce qu'aucune pièce ne dépasse latéralement de la plate-forme d'empilage.
-

- Adapter la répartition de la zone d'empilage aux articles empilés (en modifiant la position ou le nombre de barres de guidage).
- Charger l'appareil d'empilage avec de la vaisselle.
- Couvrir l'appareil d'empilage avec le capot.

Maintenir les articles empilés au froid

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Appareil en mode réfrigération (en mode réfrigération, l'affichage de température indique la température réelle)
- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation inséré à l'intérieur de l'appareil
- ✓ Appareil couvert avec le capot
- Pour obtenir un effet de réfrigération optimal, éviter les courants d'air.
- Eviter de retirer inutilement le capot de l'appareil pendant la réfrigération.
- Maintenir le mode réfrigération jusqu'à ce que les articles empilés soient retirés de l'appareil.

Dégivrage automatique pendant le fonctionnement

L'appareil effectue un dégivrage automatique toutes les 6 heures. Un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement requis si l'évaporateur présente une couche de givre importante. Ce n'est normalement le cas que si l'appareil est utilisé dans des conditions ambiantes extrêmes (p. ex. température ambiante élevée et/ou humidité élevée).

🔗 Chapitre "Dégivrer l'appareil" à la page 40

- En mode dégivrage automatique, la LED "Dégivrage actif" s'allume.
- En mode dégivrage automatique, le ventilateur de la réfrigération fonctionne.
- En mode dégivrage automatique, les articles empilés peuvent rester dans l'appareil.

Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé quotidiennement.

🔗 Chapitre "Vider et nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation" à la page 42

Retirer les articles empilés

Si les clients peuvent retirer eux-mêmes les articles empilés de l'appareil, celui-ci doit être placé de manière à ce que la régulation de température ne puisse pas être modifiée par des personnes non autorisées. Par exemple, il est possible de placer le côté de l'appareil avec la régulation de température contre un mur.

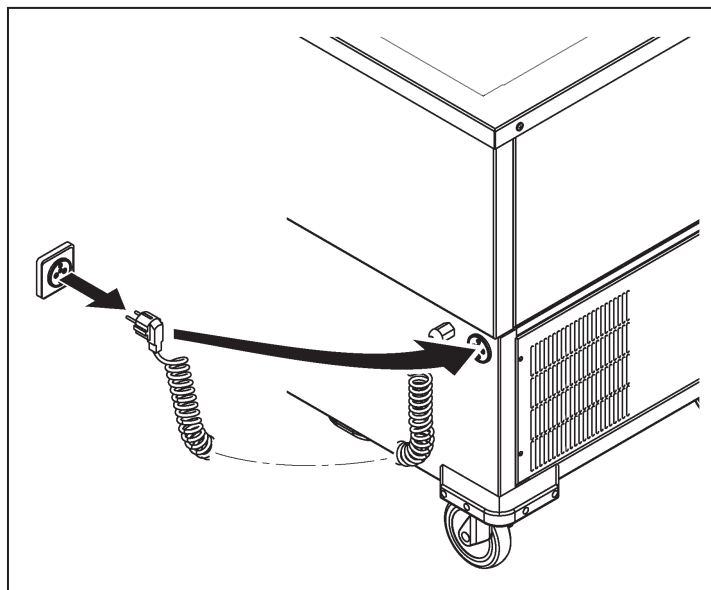
- Retirer le capot.
- Retirer les articles empilés selon besoins.

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

🔗 Chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 39

**Amener l'appareil
au nouveau lieu
d'installation**

- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
- Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.

**Attention!****Pied coincé**

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 les freins de stationnement et le coin de protection contre les chocs.

Changement d'emplacement

- Si le trajet de roulement présente des inégalités, prendre des mesures de précaution adéquates.

↳ Chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 33

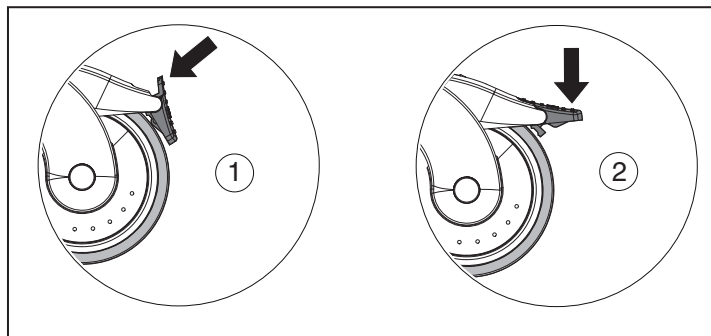
- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Deux personnes

**Attention!****Dommages corporels et matériels dus à une vitesse inappropriée**

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 provoquer des blessures et des dégâts 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.

- Desserrer les freins de roues (1).



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

**Rouler sur des rampes,
creux, surfaces inclinées**

- ✓ 2 personnes
- ✓ Appareil hors service
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ Fiche secteur rangée dans le support de fiche secteur de l'appareil
- Vérifier d'abord 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.



Avertissement!

Basculement de l'appareil

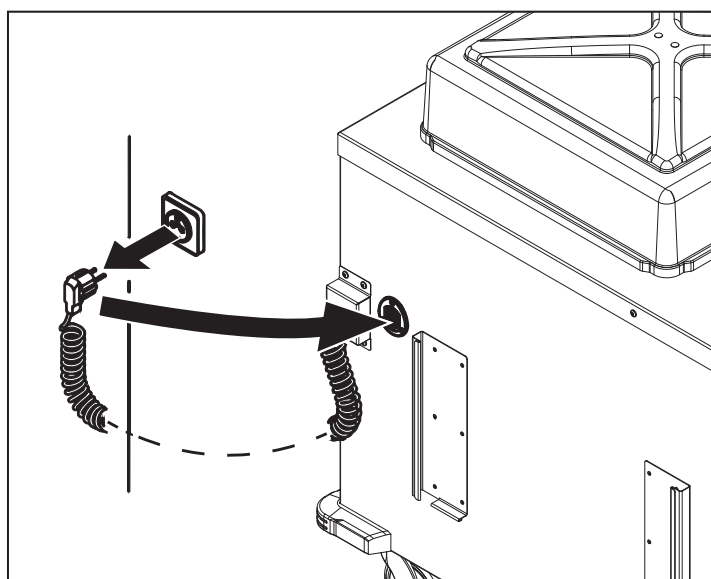
L'appareil peut basculer lors du passage sur une surface inclinée.

- Ne jamais faire rouler l'appareil sur une surface (p. ex. rampe) ayant une pente $> 10^\circ$.
- Pousser l'appareil prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par les tubes de la poignée de poussée.

Mise hors service

Mettre l'appareil hors service

- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage LED s'éteint.
- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
- Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.
- Vider l'appareil.
- Nettoyer l'appareil.
- Déplacer l'appareil jusqu'à un lieu sûr pour l'y conserver.



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

- Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil et la prise de courant pourraient être endommagés.



Attention!

Formation de moisissure dans l'espace intérieur

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

- En cas d'attente prolongée ou si l'appareil est mis hors service, laisser les portes ouvertes, afin que l'évaporateur puisse également sécher.

Aide en cas de problème

L'affichage de
fonctionnement ne
s'allume pas

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée.	Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
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. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46
Le coupe-circuit du bâtiment est défectueux.	Vérifier le coupe-circuit du bâtiment et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46

L'affichage de
fonctionnement s'allume,
mais les articles empilés
ne sont pas
suffisamment réfrigérés

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop élevée.	- Régler une température de consigne plus basse. ↳ Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 27
Température ambiante élevée.	- Amener l'appareil dans un environnement plus frais. – ou – - Faire modifier les paramètres de réfrigération de la régulation de température par un frigoriste.
Appareil non couvert avec le capot.	Couvrir l'appareil avec le capot.
Fentes de ventilation obturées.	Placer l'appareil de manière à ce que les fentes de ventilation soient à au moins 10 cm d'un mur et soient libres.
L'évaporateur est couvert de givre.	- Dégivrer l'appareil. ↳ Chapitre "Dégivrer l'appareil" à la page 40
La régulation de température est dans un état anormal.	- Débranchez la fiche secteur et rebranchez-la dans la prise au bout de 10 secondes. - Si le problème persiste et que les causes d'erreur ci-dessus peuvent être exclues, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46
Affichage "E1" sur la régulation de température du groupe frigorifique.	La sonde de thermostat est défectueuse. - Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46

L'affichage de fonctionnement s'allume, mais la réfrigération ne fonctionne pas

Cause	Mesure
Le chargement de l'appareil est trop chaud, la protection contre la surcharge a déclenché.	Après avoir atteint la température normale de fonctionnement, la réfrigération redémarre automatiquement.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	- Enlever les points d'attaque de corrosion. - Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	- Mettre l'appareil hors service. ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 34 - Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. - Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 46

La réfrigération descend et/ou une perte de réfrigérant est constatée

Cause	Mesure
Fuite au niveau du circuit de réfrigération.	- Ne PAS allumer l'éclairage et ne pas activer d'autres sources d'allumage potentielles (telles qu'interrupteurs, briquets). - Ne PAS tirer sur la fiche secteur. - Arrêter l'appareil avec l'interrupteur d'alimentation. - Ouvrir les fenêtres et portes. - Contacteur le SAV de B.PRO.

Nettoyage et entretien

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 impérativement les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes.

- Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

B.PRO recommande ce qui suit:

Pour les surfaces en acier inoxydable fortement sollicitées (par exemple cuves de bain-marie chauffées), respecter les consignes suivantes:

- Éliminer/sécher immédiatement l'eau, l'humidité et les taches d'eau. Ne pas laisser évaporer ou pénétrer.
- 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. Sécher ensuite la surface nettoyée en l'essuyant avec un chiffon doux.
- Ne pas couvrir la surface après le séchage.
- Traiter avec DeepClean Stainless Steel.

Intervalle de nettoyage

- Après chaque utilisation, la surface doit être nettoyée à l'eau claire et séchée.

Méthodes de nettoyage

La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide. Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

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

- 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.

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 (par exemple acide acétique, acide citrique, acide sulfamique, acide phosphorique); en cas de doute, contacter le fabricant du produit de nettoyage
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide

❶ 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) à l'adresse www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

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)

Les produits de nettoyage suivants conviennent pour les autres surfaces métalliques, les parties de l'appareil laquées et les 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 facilement 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)

- 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)

Nettoyer l'appareil

- ✓ L'appareil est hors service.
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ Fiche secteur rangée dans le support de fiche secteur de l'appareil
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ✓ Pas de repas insérés dans l'appareil
- ① La plate-forme d'empilage peut être enlevée pour un nettoyage approfondi.
 - Retirer la fiche secteur de la prise de courant et l'insérer dans son support.
 - Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
 - ↳ Chapitre "Méthodes de nettoyage" à la page 37
 - ↳ Chapitre "Produits de nettoyage" à la page 38
 - Après avoir utilisé un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, le rincer à l'eau et l'essuyer pour le sécher.

**Avertissement!****Pénétration 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 avec la touche "MARCHE/ARRET".
- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
- Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.

**Attention!****Risque de glissade**

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

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

B.PRO recommande ce qui suit:

En règle générale, avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, leur compatibilité avec la surface doit toujours être testée 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 même 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.
- Si un chauffage intégré est présent, ne jamais l'utiliser pour le séchage.
- Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

Dégivrer l'appareil

L'appareil effectue un dégivrage automatique toutes les 6 heures. Un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement nécessaire dans les cas suivants:

- La température réelle dans la cuve réfrigérante s'écarte progressivement toujours plus vers le haut de la température de consigne réglée.
- Les lamelles de l'évaporateur sont nettement couvertes de givre. Dans la plupart des cas, il suffit de dégivrer l'appareil brièvement (30 minutes) à l'aide d'un dégivrage manuel. Occasionnellement, il peut être nécessaire de dégivrer l'appareil en débranchant la réfrigération pendant env. 12 heures. Les deux cas sont décrits plus en détail ci-dessous.

**Dégivrage court**

- Pour lancer le dégivrage manuel, maintenir la touche "Dégivrage manuel" enfoncée pendant env. 2 secondes.

La réfrigération est terminée et le mode dégivrage est démarré. Le dégivrage est assisté par le ventilateur.

L'affichage LED "Dégivrage" s'allume.

Pour interrompre un dégivrage manuel, le dégivrage doit être arrêté par l'arrêt de la réfrigération. Après la durée de dégivrage programmée, l'appareil revient automatiquement au mode réfrigération. Le dégivrage est terminé.

Dégivrage long

Si le dégivrage est resté sans succès (un des signes ci-dessus est encore présent), la réfrigération doit être interrompue pendant une période plus longue.

La procédure à suivre dans ce cas est décrite ci-dessous:

- Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt".
- Si des articles empilés se trouvent encore dans l'appareil, les retirer.
- Retirer la fiche secteur et l'insérer dans son support.

↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 15

Laisser la réfrigération débranchée pendant **24 heures**.

- Nettoyer l'appareil.

↳ Chapitre "Gerät reinigen" à la page 40

- Le cas échéant, vider/nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation.

↳ Chapitre "Tauwasser-Auffangschale entleeren" à la page 42

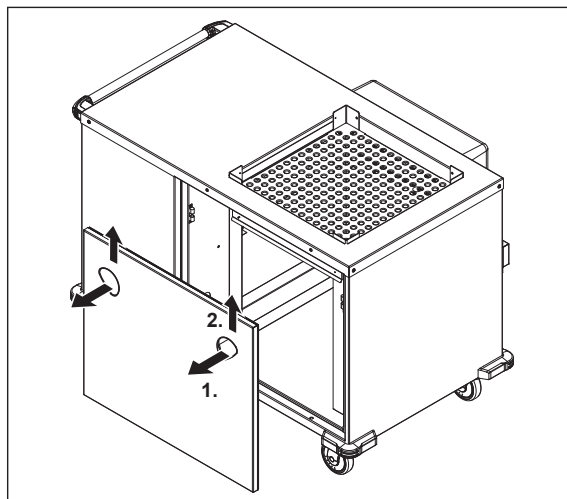
Le bac collecteur à eau de condensation doit être vidé quotidiennement et nettoyé toutes les 2 semaines.

Retirer/poser le panneau Le panneau est maintenu en place par deux loqueteaux à bille et deux goujons.

Retirer le panneau

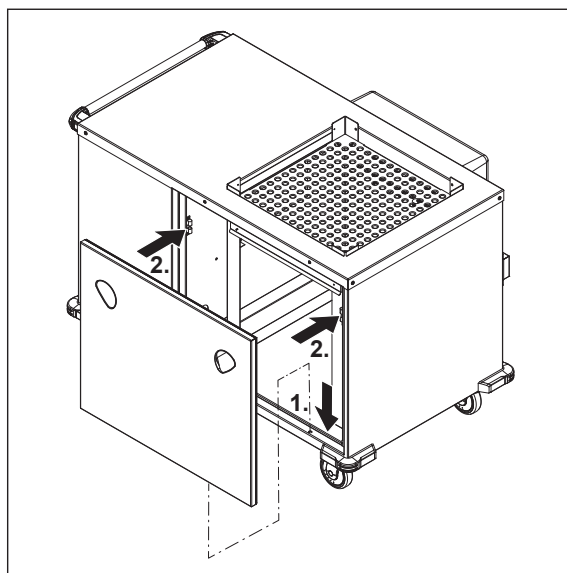
Le panneau doit être retiré pour nettoyer l'intérieur de l'appareil et pour vider le bac collecteur d'eau de condensation.

- ✓ Appareil hors service
- ✓ Fiche secteur dans le support de fiche secteur
- Tirer le panneau légèrement vers l'avant avec les deux mains sur les poignées coquilles (1.) jusqu'à ce que les loqueteaux à bille se débloquent.
- Retirer le panneau en le soulevant (2.).



Poser le panneau

- Accrocher le panneau dans les trous de guidage des goujons avec les deux mains sur les poignées coquille (1.) et presser le panneau sur l'appareil (2.).

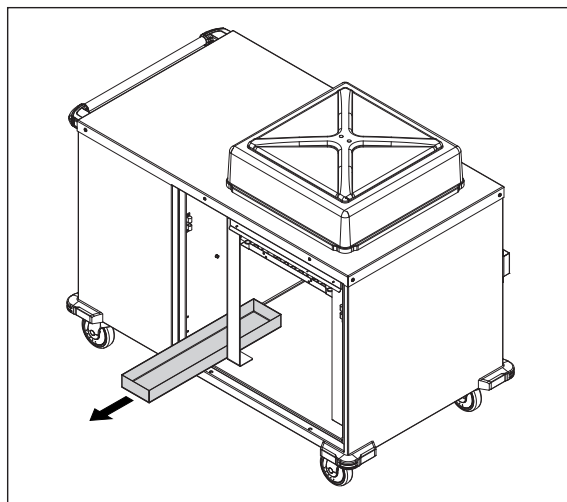


Les loqueteaux à bille s'enclenchent avec les contre-pièces et fixent le panneau.

Vider et nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation

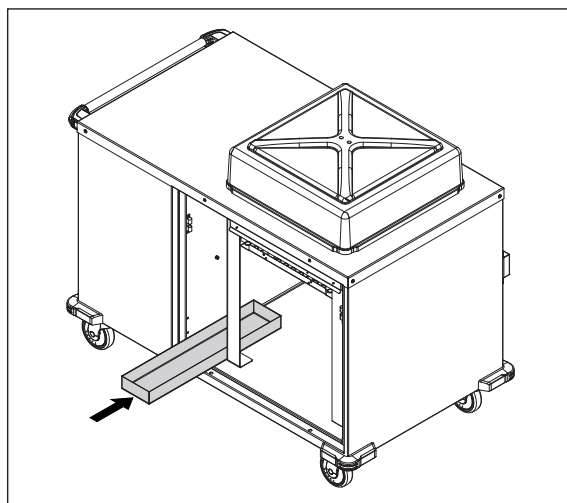
Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé quotidiennement et nettoyé toutes les 2 semaines. Le bac collecteur d'eau de condensation se trouve à l'intérieur de l'appareil.

- Retirer le panneau.
↳ Chapitre "Retirer/poser le panneau" à la page 41
- Extraire le bac collecteur d'eau de condensation.



- Vider le bac collecteur d'eau de condensation.
- Si nécessaire, nettoyer le bac collecteur à eau de condensation à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
↳ Chapitre "Méthodes de nettoyage" à la page 37
↳ Chapitre "Produits de nettoyage" à la page 38

- Insérer le bac collecteur d'eau de condensation.



- Poser le panneau.
↳ Chapitre "Retirer/poser le panneau" à la page 41

**Attention!****Risque de glissade**

Lorsque de l'eau de condensation déborde du bac collecteur d'eau de condensation et s'écoule sur le sol, il y a un risque de glissade.

- Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation au moins une fois par jour, plusieurs fois en cas de formation importante d'eau de condensation.
 - Essuyer l'eau de condensation écoulee sur le sol.
-

Nettoyer l'intérieur de l'appareil (si nécessaire)

- Retirer la fiche secteur et l'insérer dans son support.
↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 34
 - Retirer le panneau.
↳ Chapitre "Retirer/poser le panneau" à la page 41
 - Afin d'éviter que l'eau de nettoyage ne gèle dans l'appareil, laisser l'appareil se réchauffer pendant au moins 30 minutes.
 - Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage décrits ci-dessus.
↳ Chapitre "Méthodes de nettoyage" à la page 37
↳ Chapitre "Produits de nettoyage" à la page 38
 - Après avoir utilisé un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, rincer l'intérieur de l'appareil à l'eau et l'essuyer pour le sécher.
 - Poser le panneau.
↳ Chapitre "Retirer/poser le panneau" à la page 41
-

**Attention!****Coupures**

Les lamelles de l'évaporateur ont des bords acérés. Le nettoyage de l'intérieur de l'appareil doit être effectué avec prudence pour ne pas risquer de se couper dans la zone de l'évaporateur.

- Toujours porter des gants de protection lors du nettoyage de l'intérieur de l'appareil.
-

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur.

B.PRO recommande ce qui suit:

Une maintenance régulière de l'appareil par un personnel spécialisé formé en conséquence.

- Documenter les maintenances réalisées et archiver en conséquence les documents correspondants.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.



Avertissement!

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 du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.

Faire entretenir régulièrement le groupe frigorifique

B.PRO recommande ce qui suit:

Contrôle régulier de l'étanchéité de l'ensemble du circuit de réfrigération / système de réfrigération tous les 12 mois.

- Les travaux sur le système de réfrigération peuvent uniquement être effectués par un personnel spécialisé autorisé et formé pour le réfrigérant propane (R290).
- ☞ Le frigoriste mandaté doit au moins pouvoir attester une compétence de catégorie II conformément au règlement (UE) n° 517/2014 du Parlement européen et du Conseil relatif aux gaz à effet de serre fluorés du 16 avril 2014.
- Pour ces travaux de maintenance, nettoyer également l'évaporateur.
- Ne rajouter le réfrigérant que selon les indications de la plaque signalétique. Respecter la quantité de remplissage indiquée.
- En cas de travaux de maintenance sur le circuit de réfrigération, toujours vérifier l'étanchéité et la corrosion et corriger le cas échéant.

Contrôler les freins de roues

L'efficacité des freins de roues doit être contrôlée après chaque changement d'emplacement de l'appareil.

- Bloquer les freins de roues.
- Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (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
 - SAV de B.PRO

Entretenir les joints d'étanchéité

- Afin d'augmenter la durée de vie des joints d'étanchéité de l'appareil, 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 prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Modifier les paramètres de réfrigération

- ① Si nécessaire, les paramètres de réfrigération de la régulation de température (p. ex. hystérésis de commutation) peuvent être modifiés/recalibrés par une entreprise spécialisée en technique de froid. Vous trouverez des informations sur le réglage de la régulation de température dans le mode d'emploi séparé du régulateur de température, qui se trouve dans le compartiment machine.
↳ Chapitre "Mode d'emploi du régulateur de température" à la page 51
- Si nécessaire, faire modifier les paramètres de réfrigération par une entreprise spécialisée en technique de froid

Réparation

Personnes habilitées

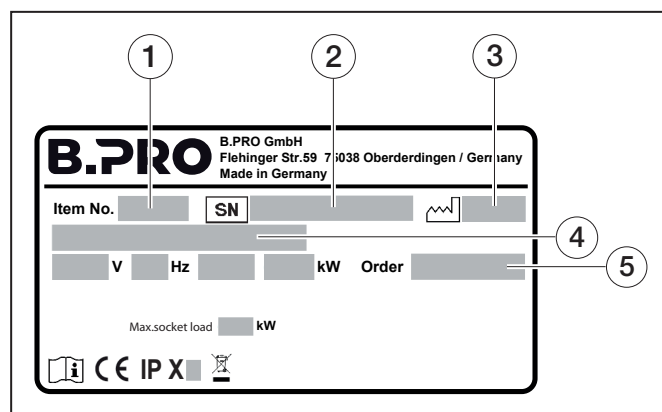
- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente habilités suivants :
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO
 - En cas de réparations à la réfrigération:
 Entreprise spécialisée en technique de froid autorisée pour le réfrigérant propane (R290).
 Le frigoriste mandaté doit au moins pouvoir attester une compétence de catégorie II conformément au règlement (UE) n° 517/2014 du Parlement européen et du Conseil relatif aux gaz à effet de serre fluorés du 16 avril 2014.

Description du défaut

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

- Référence
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- Numéro de commande de fabrication (en option)

La plaque signalétique se trouve dans la zone de l'alimentation électrique de l'appareil.



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

Remplacement de composants

- ☞ Les composants défectueux, cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les centres de service après-vente habilités suivants:
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO
 - En cas de réparations à la réfrigération: Entreprise spécialisée en technique de froid autorisée pour le réfrigérant propane (R290). Le frigoriste mandaté doit au moins pouvoir attester une compétence de catégorie II conformément au règlement (UE) n° 517/2014 du Parlement européen et du Conseil relatif aux gaz à effet de serre fluorés du 16 avril 2014.

Pièces de rechange

- ☞ Sont requises lors de la commande de pièces de rechange:
- Désignation de la pièce de rechange
 - Référence
 - Date de fabrication de l'appareil
 - Quantité
- ☞ Voir système d'information du service après-vente sur Internet (www.bpro-solutions.com)

Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Allemagne

Téléphone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Courriel service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Garantie

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

Élimination

Éliminer l'appareil

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

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

En outre, d'autres particularités nationales spécifiques sont le cas échéant à prendre en compte lors de l'élimination.

- Rendre inutilisable l'appareil (p. ex. en coupant la fiche secteur) et les fermetures de portes avant l'élimination.
- Charger une entreprise spécialisée en technique de froid autorisée d'éliminer le fluide réfrigérant suivant les stipulations légales en vigueur.
- Amener l'appareil vidangé à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.

Le produit peut être rendu gratuitement chez B.PRO.

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

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

➞ Chapitre "Adresse" à la page 48

Caractéristiques techniques

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

Données générales

Dimensions et poids (approx.)

Modèle	Dimensions extérieures L x l x H [mm]	Dimensions intérieures [mm]	Poids à vide [kg]
CE-UK 53/53	1313 x 790 x 933 (hauteur avec couvercle : 1065)	535 x 535	117

Capacité/charge utile (approx.)

Modèle	Capacité	Hauteur d'empilage [mm]	Charge utile max. [kg]
CE-UK 53/53 (chargement avec paniers)	5 paniers (H: 115 mm) ou 8 paniers (H: 75 mm) L x l : 500 x 500 ou 525 x 525 mm	510	150
CE-UK 53/53 (chargement direct avec vaisselle)	Dépend du type de vaisselle	510	150

Caractéristiques électriques

Valeurs de raccordement

Tension : 220–240 V, 1 N PE, 50 Hz
Puissance absorbée max. de l'appareil : Données sur la plaque signalétique

Degré de protection

IPX4 (l'appareil est protégé contre les projections d'eau).

Environnement

Conditions ambiantes – exploitation

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

Conditions ambiantes – stockage, transport

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

Emissions

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

Matériaux

Corps de l'appareil:	Acier inoxydable
Capot :	Polycarbonate

Système de réfrigération CE-UK (modèle 50Hz Hz)

Fluide réfrigérant:	R290
Poids de remplissage:	0,08 kg
Plage de réfrigération:	+2 °C à +15 °C
La température est atteinte au centre géométrique de l'intérieur de l'appareil.	
Classe climatique :	4
Pression de service max. admissible:	23 bar
Étanchéité:	L'étanchéité du système de réfrigération a été contrôlée en usine
Dégivrage:	Automatique, manuel si nécessaire
Puissance frigorifique:	0,53 kW pour $t_0 = -10\text{ °C}$ (température d'évaporation) $t_u = +32\text{ °C}$ (température ambiante)
Puissance électrique absorbée	
Groupe frigorifique:	0,34 kW

Références pour la commande

Niveau constant pour paniers CE-UK 53/53	Référence	383 386
---	-----------	---------

Mode d'emploi	Numéro de document :	154 228
----------------------	----------------------	---------

Mode d'emploi du régulateur de température	Numéro de document :	Le document peut être demandé auprès du service après-vente de B.PRO
---	----------------------	--

Accessoires

Paniers pour niveau constant pour paniers	Référence	voir liste de prix de B.PRO
--	-----------	-----------------------------

Barre de guidage (1 pièce)	Référence	146 523
-----------------------------------	-----------	---------

Barres de guidage (12 pièces)	Référence	572 454
--------------------------------------	-----------	---------

Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	Référence	126 999
---	-----------	---------

Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	Référence	511 895
--	-----------	---------

Normes, directives, règlements, prescriptions

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

**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

**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

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

Travaux de maintenance

Modèle de l'appareil: _____

Référence: _____

Numéro de série: _____

Date	Nom lisible en lettres majuscules	Qu'est-ce qui a été contrôlé / entretenu / remplacé / réparé ?	Cachet de l'entreprise mandatée	Signature de l'exécutant

Date	Nom lisible en lettres majuscules	Qu'est-ce qui a été contrôlé / entretenu / remplacé / réparé ?	Cachet de l'entreprise mandatée	Signature de l'exécutant

Date	Nom lisible en lettres majuscules	Qu'est-ce qui a été contrôlé / entretenu / remplacé / réparé ?	Cachet de l'entreprise mandatée	Signature de l'exécutant

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