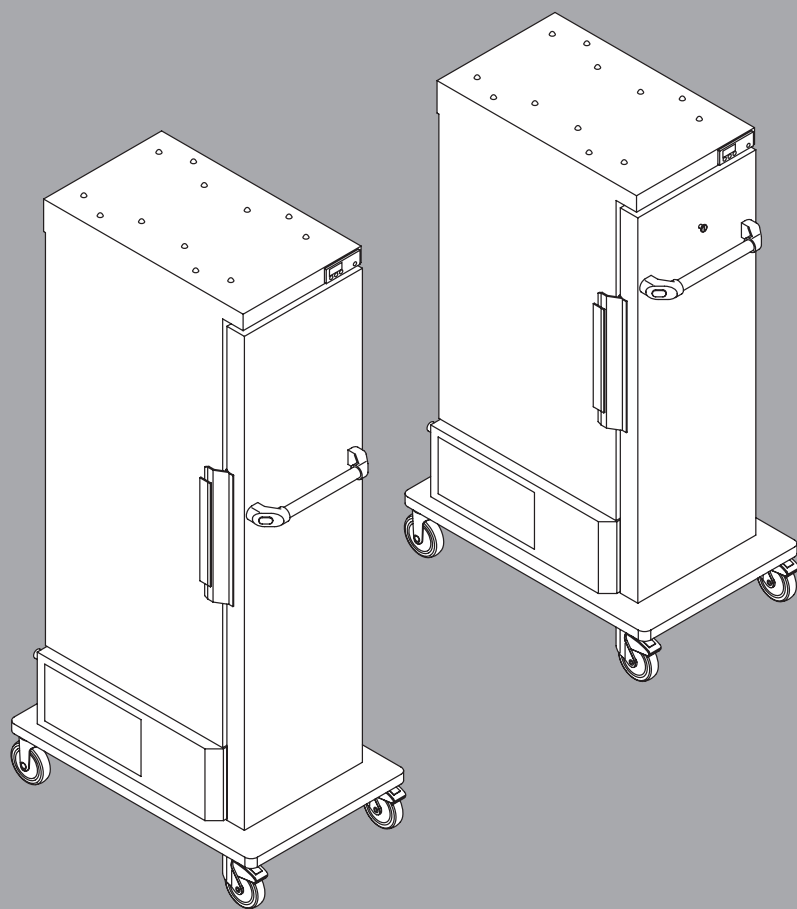


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM ACIER INOXIDABLE, RÉFRIGÉRÉ BPT 1020 EUK/1220 EUK

Traduction du mode d'emploi original

Généralités

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

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

Documentation de produit Traduction du mode d'emploi original; groupe visé: opérateurs, 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.

Contenu

A propos de ce produit	Utilisation	1
	Conditions d'utilisation	1
	Caractéristiques du produit	1
	Modèle standard	2
	Options/accessoires	2
Principe de fonctionnement	Description	3
Sécurité	Généralités	4
	A propos de ce produit	4
	Transport	5
	Mise en service	5
	Manipulation et fonctionnement	5
	Nettoyage et entretien	7
	Maintenance	8
	Réparation	8
	Normes et directives	8
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	9
	Etendue de la livraison	9
	Déballage	9
	Éliminer le matériel d'emballage	9
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	10
	Première mise en service	10
	Raccorder l' appareil	10
Manipulation et fonctionnement	Vue d'ensemble de l'appareil	12
	Régulation de température – vue d'ensemble	13
	Régler la température de consigne	14
	Dégivrer manuellement l'appareil	14
	Acquitter l'alarme de température	15
	Prérefroidir l'appareil	15
	Ouvrir la porte de l'appareil	16
	Fermer la porte de l'appareil	17
	Remplir l'appareil	17
	Maintenir des repas au froid	18
	Interrompre le fonctionnement de réfrigération (mode d'attente) et le relancer	18
	Enlever les repas	19
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	20
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	22
Mise hors service	Mise hors service de l' appareil	23
Aide en cas de problème	L'affichage de température ne s'allume pas lorsque la porte de l'appareil est fermée	24
	L'indicateur de température s'allume, mais les repas ne sont pas suffisamment maintenus au froid	24
	Les repas sont à des températures fortement différentes	25
	Accumulation accrue d'eau de condensation dans le bac collecteur d'eau de condensation	25
	L'indicateur de température de la régulation de température clignote – dépassement de température	26

	L'indicateur de température de la régulation de température clignote – dépassement de la température vers le bas	26
	"E0" ou "E1" apparaît brièvement à l'écran de la régulation de température	26
	"EP" clignote à l'écran de la régulation de température	26
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	27
	L'appareil est extérieurement endommagé.	27
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable.	28
	Intervalle de nettoyage	28
	Méthodes de nettoyage	28
	Produits de nettoyage	28
	Vider tous les jours le bac collecteur d'eau de condensation et le nettoyer toutes les 2 semaines.	29
	Nettoyer l'appareil	29
	Décrocher la porte de l'appareil	30
	Décrocher le déflecteur d'air	30
	Nettoyer le cache de maintenance de circulation d'air	31
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable.	32
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	33
	Maintenance du groupe frigorifique	33
	Contrôler le groupe frigorifique	33
	Modifier les paramètres de réfrigération	33
	Contrôler le joint de porte.	34
	Contrôler les joints d'étanchéité sur le déflecteur d'air	34
	Entretenir les joints d'étanchéité.	34
	Contrôler les freins de stationnement	34
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	34
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur.	34
Réparation	Personnes habilitées	35
	Description de défaut.	35
	Remplacement de composants	35
	Pièces de rechange	36
	Adresse	36
Élimination	Mise au rebut de l'appareil.	37
Données techniques	Données générales	38
	Caractéristiques électriques	39
	Environnement.	39
	Système de réfrigération	39
Références pour la commande	BPT 1020 EUK	40
	BPT 1220 EUK	40
	Mode d'emploi.	40
Accessoires	Récipients Gastronorm	40
	Cadre coulissant	40
	Barres de séparation	40
	Plaques eutectiques.	40
	Cartes de menu pour B.PROTHERM acier inoxydable	40
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	40
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	40

A propos de ce produit

Utilisation Le B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré est conçu pour les buts suivants:

- Maintien au froid de repas dans des récipients Gastronorm ou de repas dans de la vaisselle sur grilles Gastronorm
- Transport de repas vers le point de distribution dans des récipients Gastronorm

Le B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré n'est pas adapté au refroidissement de vaisselle et repas introduits chauds, ni à la réfrigération permanente de repas (fonction réfrigérateur). Il ne peut pas être utilisé pour réfrigérer un local.

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

Le transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées est interdit. L'appareil ne doit pas être utilisé comme "échelle de fortune" ni comme appareil d'escalade (enfants) (danger de basculement).

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

Conditions d'utilisation **Environnement**

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +32 °C et humidité de l'air normale (sans condensation).

Initiation de tiers

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

Caractéristiques du produit **Généralités**

Le B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré est construit de manière standard en acier inoxydable.

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

La face avant de l'appareil est fermée par une porte d'appareil isolée à double paroi. La porte d'appareil amovible au besoin est équipée d'une fermeture à genouillère.

Des B.PROTHERM en matière plastique peuvent être placés sur les boutons d'empilage à la face supérieure de l'appareil.

De manière standard, le train de roulement du B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré est constitué de 2 roues pivotantes avec frein et de 2 roues fixes.

Le B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré est équipé d'une réfrigération active à air pulsé pour laquelle l'air refroidi est mis en circulation à l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un ventilateur.

Les modèles d'appareil suivants sont proposés:

- BPT 1020 EUK: 14 paires de glissières à l'intérieur de l'appareil
- BPT 1220 EUK: 20 paires de glissières à l'intérieur de l'appareil

Manipulation et fonctionnement

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré peut être garni de récipients Gastronorm GN 1/1. Un cadre coulissant et des barres de séparation (accessoires) permettent également de placer leurs divisions. En outre, le B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré peut également être garni de repas dans de la vaisselle moyennant l'utilisation de grilles Gastronorm.

Les paramètres de la réfrigération peuvent être réglés au degré près 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.

La régulation de température détecte les écarts entre la température réelle et la température de consigne qui sortent d'une plage de température prédéfinie et les signale par une alarme optique.

La plage de température de la régulation de température se situe entre +2 °C et +15 °C.

Une poignée de poussée de sécurité permet un déplacement aisé de l'appareil sur deux roues fixes et deux roues pivotantes avec freins de stationnement. La plaque de sol massive protège l'appareil des détériorations dues aux chocs lors du transport.

Les modèles de l'appareil B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré diffèrent par leur capacité de rangement:

- BPT 1020 EUK: Accueille maximum 3 récipients Gastronorm GN 1/1-200 et 1 récipient Gastronorm GN 1/1-100 (exemple)
- BPT 1220 EUK: Accueille maximum 5 récipients Gastronorm GN 1/1-200 (exemple)

Modèle standard

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré est équipé de manière standard comme suit:

- Corps d'appareil à double paroi en acier inoxydable
- Espacement des glissières 57,5 mm
- Régulateur numérique de température
- Deux roues pivotantes avec frein de stationnement et deux roues fixes
- Poignée de poussée de sécurité à la porte de l'appareil
- Plaque de base massive avec protection intégrée contre les chocs

Options/accessoires

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Support pour cartes de menu
- Cadre coulissant et barres de séparation GN pour l'utilisation variable de récipients
- Exécution des roues en différents matériaux
- Plaques eutectiques
- Grilles Gastronorm
- Protection contre les chocs supplémentaires sur le toit (profilé en matière plastique)
- Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés

Principe de fonctionnement

Description L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré est équipé d'une réfrigération active à air pulsé. La réfrigération à air pulsé fonctionne selon le principe suivant:

L'évaporateur du système de réfrigération situé en dessous de l'appareil ôte de la chaleur à l'air se trouvant à l'intérieur de l'appareil. Un ventilateur fait circuler l'air refroidi sur le déflecteur d'air du côté intérieur de la porte de l'appareil.

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

- Refroidissement rapide de l'intérieur de l'appareil
- Possibilité d'une température de réfrigération plus basse (+2 °C) que pour une réfrigération active statique
- Répartition homogène de la température

Dans la plaque de sol se trouve un écoulement pour l'eau de condensation, laquelle est recueillie dans un bac collecteur en dessous de l'appareil.

Sécurité

Généralités

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

Consignes de sécurité

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

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

Indications d'avertissement

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

Mode d'emploi

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

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

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

Nettoyage et maintenance

Isoler l'appareil du réseau électrique lors de travaux de nettoyage et de travaux de maintenance ou de remplacement de pièces. Conserver la fiche secteur et/ou 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.

A propos de ce produit

Utilisation

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

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

Conditions d'utilisation

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

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



Attention!

Dommages corporels ou matériels!

Lorsque des substances ou des récipients 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.
-

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.

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 10°.

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.

Les freins de stationnement ne suffisent pas comme sécurité de transport.

Mise en service Lieu d'installation

Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle). Les vapeurs pourraient provoquer de la condensation dans l'appareil.

La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

Maintenir libres les fentes de ventilation du groupe frigorifique. Les fentes de ventilation doivent se trouver à au moins 10 cm de distance d'un mur lorsque le groupe frigorifique est en service. Des fentes de ventilation obstruées peuvent provoquer une surchauffe et une défaillance du groupe frigorifique.

Mise en service après stockage

Si l'appareil a été amené d'un local de stockage froid dans une cuisine, l'humidité contenue dans l'air ambiant se condense à la surface de l'appareil.

La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

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

Raccordement secteur

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

L'appareil ne peut pas être utilisé 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 l'électronique de l'appareil pourrait être endommagée.

Pour le débrancher, tirer uniquement sur le boîtier de la fiche.

Manipulation et fonctionnement Généralités

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

N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

En cas de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans traîner par un des centres suivants:

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

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

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

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



Attention!

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires.

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

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler que la qualité des aliments n'est pas dégradée; éliminer les aliments si nécessaire.
-

Remplissage

Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut de l'appareil, remplir l'appareil de bas en haut.

Prélèvement de repas

Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut du chariot, toujours prélever les récipients Gastronorm ou les repas dans de la vaisselle uniquement de haut en bas.

Capacité de charge de la face supérieure de l'appareil

Ne pas charger la face supérieure de l'appareil avec plus de 33 kg de charge répartie.

Prescriptions d'hygiène

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

Changement d'emplacement

Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil. Durant le déplacement de l'appareil, les objets pourraient tomber de la face supérieure de l'appareil ou l'appareil pourrait basculer.

Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement. Pendant la poussée de l'appareil, les récipients Gastronorm ou la vaisselle pourraient sinon glisser hors de l'appareil.

Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'appareil est stable au basculement à l'arrêt jusqu'à une inclinaison de 5°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <5°.

Si l'appareil se trouve sur une rampe inclinée, d'autres mesures de blocage (p. ex. cales) doivent être prises en plus des freins de stationnement bloqués afin d'éviter tout déplacement imprévu.

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

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins de stationnement sont mis
 - 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.

Toujours pousser l'appareil à deux mains par le tube de la poignée de poussée. 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.

Ne pousser l'appareil qu'avec deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

Ne pas soulever l'appareil par la poignée de poussée. La porte décrochable pourrait se déplacer vers le haut.

Nettoyage et entretien

Fiche secteur

Avant de nettoyer l'appareil, tirer la fiche secteur de la prise de courant. L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, il y a danger d'électrocution.

Hygiène

Les prescriptions de la directive sur l'hygiène 93/43/CEE ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays sont à respecter.

Le corps intérieur de l'appareil est conforme aux exigences de l'exécution hygiénique H 1.

Intervalle de nettoyage

Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

L'appareil est équipé d'un dégivrage automatique et d'un bac collecteur d'eau de condensation.

Vider chaque jour le bac collecteur d'eau de condensation, afin d'éviter un débordement de celui-ci et les dangers correspondants de glissade et de détérioration 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.

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

Eau de nettoyage

Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Ce faisant, enlever l'eau de nettoyage du plancher de l'intérieur de l'appareil.

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

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

Maintenance Freins de stationnement

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins de stationnement.

Faire remplacer la roue défectueuse sans traîner 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
- Service après-vente B.PRO

Porte de l'appareil

Lors de chaque nettoyage, contrôler le joint de porte pour détérioration mécanique et vieillissement éventuels (contrôle visuel).

Contrôle périodique de sécurité électrique

Au moins tous les six mois, faire effectuer un contrôle répétitif de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0702 par un électricien.

Câble de raccordement et fiche secteur

Au moins tous les six mois suivant BGV A 3 ou prescriptions nationales correspondantes, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

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
- Service après-vente B.PRO

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

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.

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour dommages de transport éventuels (contrôle visuel).

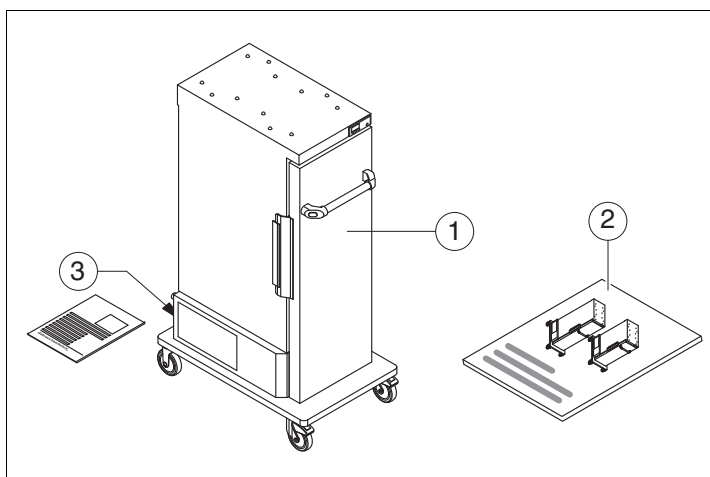
- Mentionner les dommages de transport sur la lettre de voiture en présence du transporteur (description du défaut).
- Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
- Conserver l'appareil et réclamer avec la lettre de voiture auprès de B.PRO pour les dommages.

– ou –

Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à B.PRO.

☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

Etendue de la livraison



- (1) B.PROTHERM acier inoxydable réfrigéré
- (2) Mode d'emploi
- (3) Mode d'emploi du régulateur de température (derrière le cache de maintenance à la face arrière de l'appareil)

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

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus. Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier le contenu de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Éliminer le matériel d'emballage

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

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
 - ✓ L'appareil est nettoyé
 - ✓ L'Appareil et la fiche secteur ne présentent pas de défauts connus ni de dommages visibles
 - ✓ Serrer les freins de stationnement
 - ✓ Si l'appareil n'a pas été transporté debout, attendre au moins 2 heures avant la mise en service
- ☞ Après un transport debout conformément aux prescriptions, l'appareil peut immédiatement être mis en service. Si l'appareil a été transporté dans une autre position, p. ex. très incliné, attendre 2 heures avant de raccorder l'appareil au réseau électrique.

Première mise en service

Contrôler la température de consigne de l'appareil

- ☞ La température de consigne à laquelle l'appareil règle la température est réglée sur +7 °C à la sortie d'usine.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ☞ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14.

Raccorder l'appareil

Mise en place de l'appareil

- Afin de garantir la meilleure réfrigération possible des repas, tenir compte des points suivants lors du choix de l'emplacement d'installation:
 - Exploiter l'appareil à l'écart de sources de chaleur possibles (p. ex. chauffage, four, rayonnement solaire).
 - Utiliser l'appareil à distance des appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle).
- S'assurer que les fentes de ventilation du groupe frigorifique ne sont pas recouvertes par des objets (libre sortie de l'air). Les fentes de ventilation doivent se trouver à au moins 10 cm de distance d'un mur lorsque le groupe frigorifique est en service.
- S'assurer que le bac collecteur d'eau de condensation est inséré en dessous de l'appareil.
- Placer l'appareil à l'emplacement prévu et bloquer les freins de stationnement.
 - ☞ Sous-chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation" à la page 20.
- Avant la mise en service, s'assurer que l'intérieur de l'appareil se trouve dans un état d'hygiène impeccable.

Brancher l'appareil sur la prise de courant

- ✓ Appareil hors service
- ✓ Porte de l'appareil fermée

 Attention!
Dommages matériels du fait d'un raccordement électrique inapproprié!

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

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

☞ Après branchement de la fiche secteur, l'appareil se met toujours dans l'état de fonctionnement dans lequel il se trouvait lorsque la fiche secteur a été débranchée pour la dernière fois.

☞ La régulation de température fonctionne uniquement lorsque la porte de l'appareil est fermée. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, l'affichage reste sombre.

- Insérer la fiche dans la prise de courant.
Tous les éléments de l'affichage de température et les DEL de la régulation de température s'allument brièvement.

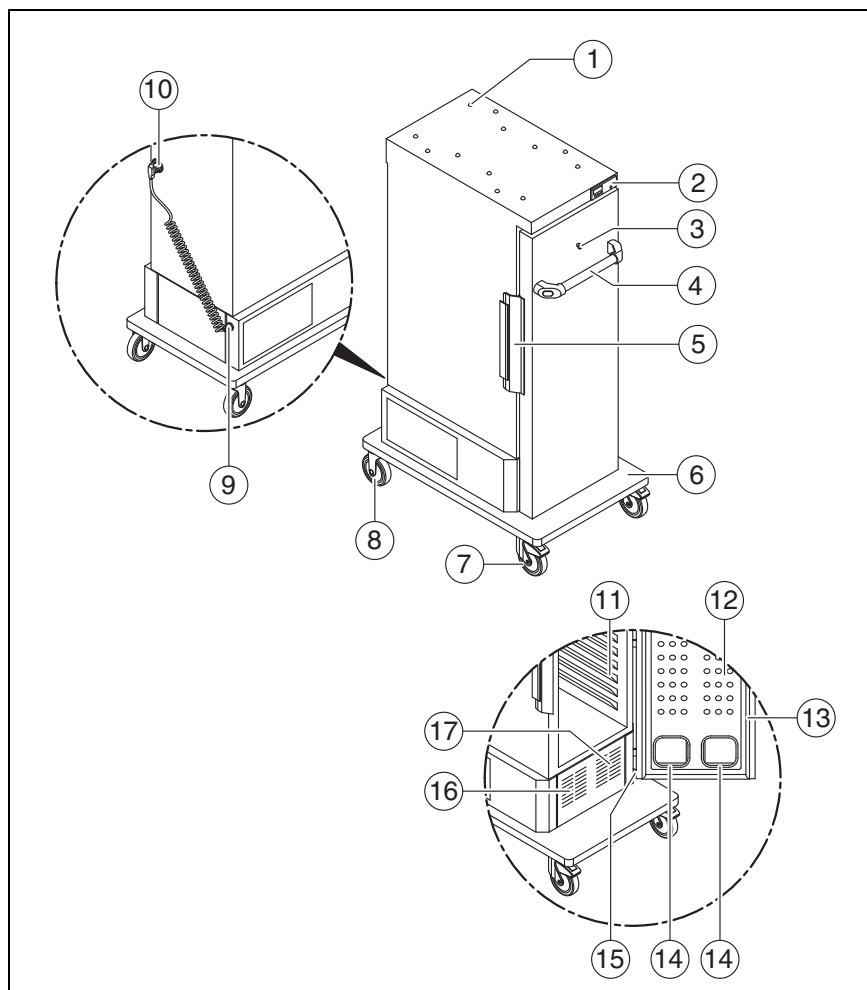
Si l'appareil se trouvait en fonctionnement de réfrigération la dernière fois qu'on a débranché la fiche secteur, l'affichage de température indique après un court délai la température réelle à l'intérieur de l'appareil.

Si l'appareil se trouvait en mode d'attente la dernière fois qu'on a débranché la fiche secteur, l'affichage de température indique après un court délai l'indication AUS (ARRET).

- Si nécessaire, commuter entre le mode d'attente et le fonctionnement de réfrigération.
 - ☞ Sous-chapitre "Interrompre le fonctionnement de réfrigération (mode d'attente) et le relancer" à la page 18.

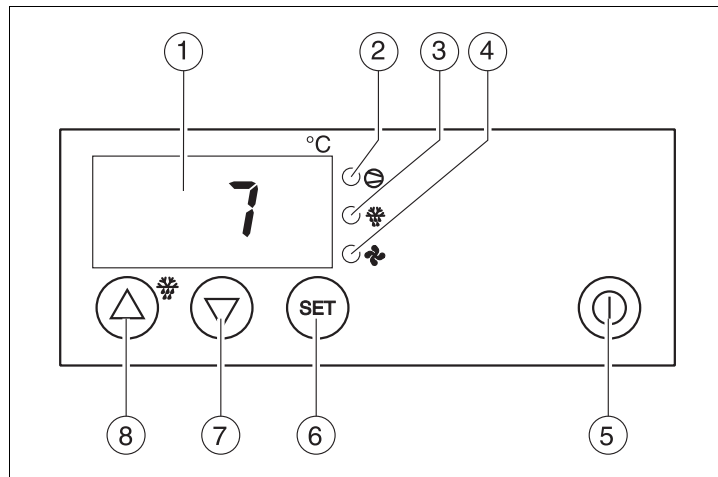
Manipulation et fonctionnement

Vue d'ensemble de l'appareil



- (1) Boutons d'empilage
- (2) Régulation de température avec interrupteur Marche/Arrêt intégré
- (3) Support de cartes de menu (en option)
- (4) Poignée de poussée
- (5) Fermeture de porte
- (6) Plaque de sol avec protection contre les chocs intégrée
- (7) Galet de guidage avec frein de stationnement
- (8) Roue fixe
- (9) Cordon d'alimentation
- (10) Fiche secteur et support de fiche secteur
- (11) Glissière
- (12) Déflecteur d'air
- (13) Joint de porte
- (14) Joints d'étanchéité pour l'ouverture d'aspiration et l'orifice de sortie d'air de la ventilation
- (15) Arrêt de porte
- (16) Orifice de sortie d'air
- (17) Ouverture d'aspiration

Régulation de température – vue d'ensemble



- (1) Affichage de température: affiche en fonctionnement de réfrigération la température réelle dans l'appareil ainsi que la température de consigne lorsqu'on appuie fois sur la touche "SET".
- (2) DEL "Réfrigération en service": s'allume lorsque la réfrigération est en fonctionnement.
- (3) DEL "Dégivrage actif ": s'allume pendant le dégivrage.
- (4) DEL "Ventilateur en service": s'allume lorsque le ventilateur est en fonctionnement.
- (5) Touche "Réfrigération MARCHÉ/ARRÊT": démarre/arrête le fonctionnement de réfrigération.
- (6) Touche "SET": permet la modification de la température de consigne à l'aide des touches "PLUS" et "MOINS".
- (7) Touche "MOINS": abaisse la température de consigne et acquitte une alarme de température.
- (8) Touche "PLUS": augmente la température de consigne ou lance un dégivrage manuel lorsqu'on la maintient enfoncée (3 secondes).

- ☞ Toutes les touches doivent être enfoncées pendant env. une seconde avant que l'action se déclenche.
- ☞ Pendant la réfrigération, la DEL "Réfrigération en service" est allumée. Lorsque la température de consigne réglée est atteinte, la réfrigération est désactivée et la DEL "groupe frigorifique en service" s'éteint pendant ce temps.
- ☞ Lorsque la réfrigération est enclenchée, le ventilateur est également toujours en service.
- ☞ De plus, le ventilateur fonctionne pendant le dégivrage qui a été déclenché automatiquement ou à l'aide de la touche "PLUS". Pendant ce temps, seules les DEL "Dégivrage actif " et "Ventilateur en service" sont allumées.

Régler la température de consigne

☞ La température de consigne est réglée en usine sur +7 °C à la livraison. Une température de consigne trop basse provoque (de même que des températures ambiantes trop élevées) un fonctionnement continu du groupe frigorifique. Conséquences possibles:

- Formation accrue de givre sur l'évaporateur
- Dégivrages plus fréquents nécessaires
- Consommation énergétique plus élevée

Faire afficher la température de consigne

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- Enfoncer la touche "SET" et la maintenir enfoncée.
L'affichage de température indique la température de consigne réglée.



Modifier la température de consigne

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Enfoncer la touche "SET" et la maintenir enfoncée.
L'affichage de température indique la température de consigne réglée.



- Augmenter la température de consigne avec la touche "PLUS".
– ou –



- ☞ Diminuer la température de consigne avec la touche "MOINS".
- ☞ Lorsqu'on maintient la touche "MOINS" ou la touche "PLUS" enfoncée, le réglage de la température change en continu. La vitesse de modification augmente lorsqu'on maintient la touche "PLUS" ou "MOINS" enfoncée plus longtemps.

Dégivrer manuellement l'appareil

☞ Toutes les 6 heures, l'appareil effectue un dégivrage automatique d'une durée de 30 min. Un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement nécessaire si la température réelle augmente toujours par rapport à la température de consigne réglée.

☞ Le plus souvent, il suffit de dégivrer brièvement (30 minutes) l'appareil à l'aide d'un dégivrage déclenché manuellement. Occasionnellement, il peut être nécessaire de dégivrer l'appareil en débranchant la réfrigération pendant env. 24 heures. Les deux cas sont décrits en détail dans la suite.

☞ Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé chaque jour.

☞ Sous-chapitre "Vider tous les jours le bac collecteur d'eau de condensation et le nettoyer toutes les 2 semaines" à la page 29.



- Pour lancer le dégivrage manuel, maintenir la touche "PLUS" enfoncée pendant env. 3 secondes
Le fonctionnement de réfrigération est terminé et le dégivrage commence. Le ventilateur continue de tourner. Les DEL "Dégivrage actif" et "Ventilateur en service" s'allument.

☞ Le dégivrage est assisté par le ventilateur.

☞ Pour interrompre un dégivrage manuel, le dégivrage doit être arrêté avec l'interrupteur Marche/Arrêt de la réfrigération.

☞ Après la durée programmée (30 minutes) pour le dégivrage, l'appareil revient automatiquement au fonctionnement de réfrigération. Le dégivrage est terminé.

☞ Si le dégivrage est resté sans succès, la réfrigération doit être interrompue pendant une période plus longue. La procédure est décrite dans la suite:

- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.

☞ Chapitre "Mise hors service" à la page 23.

– ou –



Appuyer sur la touche "Réfrigération MARCHE/ARRET".

L'appareil se met en mode d'attente. L'affichage de température affiche le texte AUS (ARRET).

- Laisser la réfrigération débranchée pendant **24 heures**.
 - Selon la production d'eau de condensation, vider plusieurs fois le bac collecteur d'eau de condensation.
 - Nettoyer l'appareil.
- ☞ Sous-chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 29.

Acquitter l'alarme de température

☞ Après l'enclenchement de la réfrigération ou la fermeture de la porte de l'appareil, aucun dépassement vers le haut ou vers le bas de la valeur de consigne n'est enregistré pendant 60 minutes, afin d'éviter l'apparition d'une alarme pendant la phase de réfrigération préalable.

☞ Si la température réelle s'écarte d'une certaine valeur (± 7 °C) de la valeur de consigne, ce dépassement vers le haut ou vers le bas est enregistré par la régulation de température. Si la température réelle reste pendant plus de 60 minutes en dehors de la plage de température prédéfinie (± 7 °C) autour de la valeur de consigne, l'affichage de température commence à clignoter (alarme optique).



- Acquitter l'alarme de température avec la touche "MOINS".

- Tirer au clair la cause de l'alarme de température, p. ex. givrage de l'évaporateur.

☞ Chapitre "Aide en cas de problème" à la page 24.

- Prendre des mesures appropriées, p. ex. dégivrer.

☞ Chapitre "Aide en cas de problème" à la page 24.

Lorsqu'une valeur de température admissible est atteinte, l'affichage de température cesse de clignoter.

Prérefroidir l'appareil

☞ Afin d'éviter un échauffement des aliments introduits, l'appareil doit être prérefroidi pendant maximum 30 minutes en fonction de la température de consigne sélectionnée et de la température ambiante.

- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation inséré jusqu'à la butée en dessous de l'appareil

- ✓ Porte de l'appareil fermée

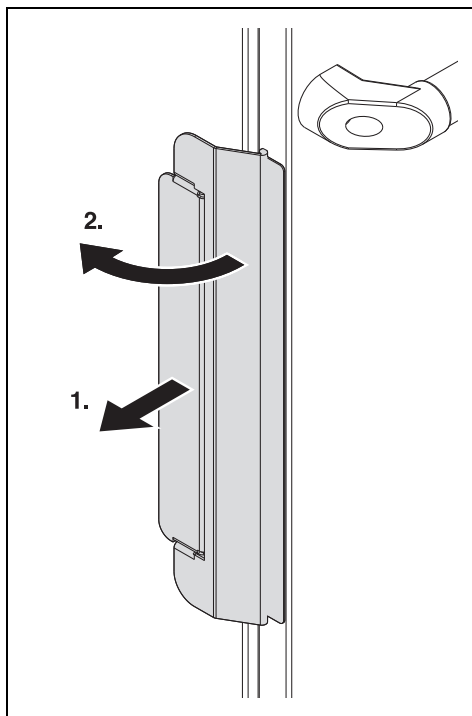
- Insérer la fiche dans la prise de courant env. 30 minutes avant de remplir l'appareil.



- Si l'appareil se trouve en mode d'attente (l'affichage de température indique **AUS** (ARRET)), enclencher le fonctionnement de réfrigération avec la touche "Réfrigération **MARCHE/ARRET**".
L'affichage de température indique la température réelle à l'intérieur de l'appareil.
L'intérieur de l'appareil est refroidi.
Lorsque la température de consigne réglée est atteinte, la machine frigorifique s'arrête et la DEL d'affichage de fonctionnement du "groupe frigorifique" s'éteint. Le ventilateur reste en fonctionnement.

Ouvrir la porte de l'appareil

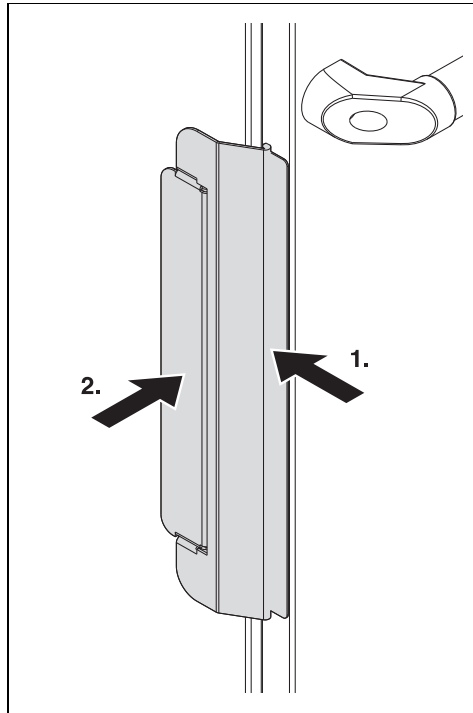
- ☞ Afin de limiter au maximum la perte de froid, ne pas ouvrir inutilement la porte pendant le fonctionnement de réfrigération.
- ☞ Si la porte est ouverte pendant la réfrigération, la réfrigération et la ventilation se mettent automatiquement immédiatement hors service et le restent tant que la porte est ouverte. L'indicateur de température et toutes les DEL s'éteignent.
- Ouvrir la poignée de serrage (1.) et la rabattre contre la paroi latérale (2.).



- Rabattre la porte de l'appareil pour l'ouvrir.
La réfrigération se met automatiquement hors service.
La porte de l'appareil s'ouvre jusqu'à un angle de 150°. Un arrêt de porte empêche la porte de frapper contre le corps.

Fermer la porte de l'appareil

- Fermer la porte de l'appareil jusqu'à devant le corps.
- Accrocher la poignée de serrage (1.) et la fermer (2.).



Le ventilateur se met à nouveau en service.

Le groupe frigorifique s'enclenche à nouveau après 1 minute, si la température à l'intérieur de l'appareil a augmenté de la quantité prééglée.

Remplir l'appareil

- ☞ Toujours introduire les repas après refroidissement préalable. L'appareil convient uniquement pour maintenir des repas froids et pas pour refroidir des repas.
- ☞ Une carte de menu peut être insérée dans le support optionnel pour cartes de menu. Les repas contenus dans l'appareil B.PROTHERM acier inoxydable peuvent être écrits sur cette carte à l'aide d'un marqueur spécial.
- ☞ Toujours charger l'appareil de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste le plus bas possible.
- ✓ Appareil prérefrigéré
- ✓ Repas préalablement réfrigérés pour le maintien au froid
- ✓ Aliments dans des récipients Gastronorm avec couvercle
- ✓ Les repas dans la vaisselle sont recouverts à l'aide de cloches



Avertissement!

Danger de basculement par déplacement du centre de gravité vers la face supérieure de l'appareil!

Si des récipients Gastronorm lourds sont introduits uniquement dans la partie supérieure de l'appareil, le centre de gravité de l'appareil se déplace vers le haut. Il y a alors danger de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures!

- Toujours charger l'appareil uniquement de bas en haut.
- En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.

-
- Ouvrir la porte de l'appareil.
 - Introduire les récipients Gastronorm dans l'appareil ou placer les repas dans la vaisselle sur les grilles Gastronorm.
 - Fermer la porte de l'appareil.

Maintenir des repas au froid

- i** Même débranché, l'appareil peut maintenir au froid des repas pendant une période prolongée grâce à sa bonne isolation. L'appareil est conforme aux exigences de la classe thermique B suivant DIN EN 12571.
- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- ✓ Appareil en fonctionnement de réfrigération et non en mode d'attente (l'affichage de température indique en fonctionnement de réfrigération la température réelle à l'intérieur de l'appareil, en mode d'attente l'indication AUS (ARRET))
- ✓ Si nécessaire, la ou les plaques eutectiques sont insérées dans l'appareil.
- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation inséré jusqu'à la butée en dessous de la plaque de sol
- Pour obtenir le meilleur effet de réfrigération possible, ne pas ouvrir inutilement la porte de l'appareil.
- Maintenir la réfrigération jusqu'à ce que les repas soient à nouveau retirés de l'appareil.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 ➔ Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14.

Interrompre le fonctionnement de réfrigération (mode d'attente) et le relancer



- i** Vous pouvez interrompre le fonctionnement de réfrigération à l'aide de la touche "Réfrigération MARCHE/ARRET" (mode d'attente).



- Appuyer sur la touche "Réfrigération MARCHE/ARRET".
L'appareil se met en mode d'attente. L'affichage de température affiche le texte AUS (ARRET).
- Pour relancer le fonctionnement de réfrigération, appuyer à nouveau sur la touche "Réfrigération MARCHE/ARRET".
L'affichage de température indique à nouveau la température réelle à l'intérieur de l'appareil.
L'appareil est en fonctionnement de réfrigération.

Enlever les repas**Avertissement!****Danger de basculement par déplacement du centre de gravité vers la face supérieure de l'appareil!**

Si les récipients Gastronorm inférieurs sont enlevés en premier lieu de l'appareil, le centre de gravité se déplace vers le haut. Il y a alors danger de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures!

► Toujours décharger l'appareil uniquement de haut en bas.

► Ouvrir la porte de l'appareil.

► Prélever les récipients Gastronorm ou les repas dans la vaisselle.

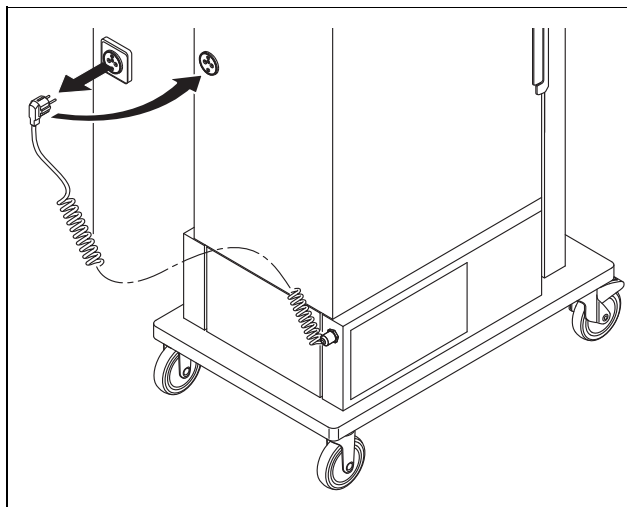
☞ L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.

☞ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 28.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

Mettre l'appareil hors service

- Appuyer sur la touche "Réfrigération MARCHE/ARRET".
L'appareil se met en mode d'attente. L'affichage de température affiche le texte AUS (ARRET).
- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



Changement d'emplacement

- ☞ Si le trajet de roulement présente des inégalités, des mesures doivent être prises.
 - ↳ Sous-chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 22.
- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation vidangé
- ✓ Deux personnes

Attention!

Pied coincé!

Lors du desserrage et du blocage du frein de stationnement, le pied peut être coincé et blessé.

- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre le frein de stationnement et la plaque de sol.

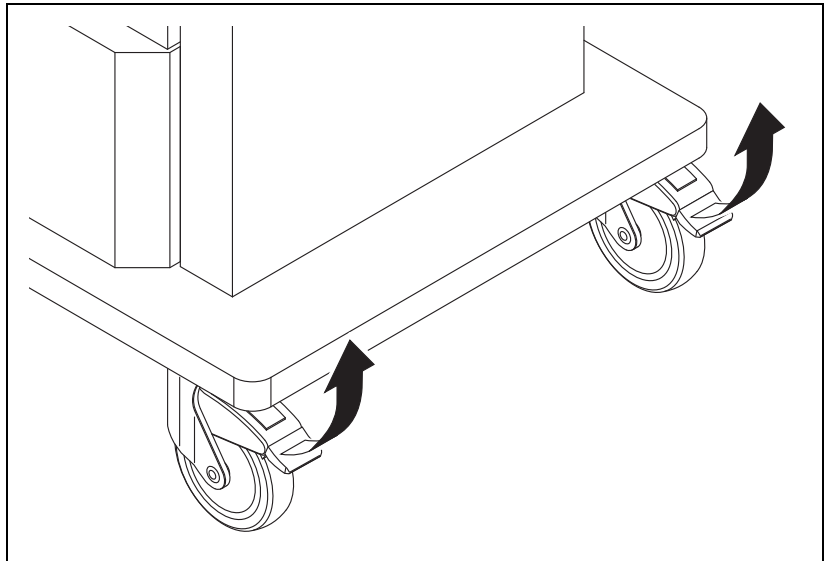
Avertissement!

Visibilité limitée!

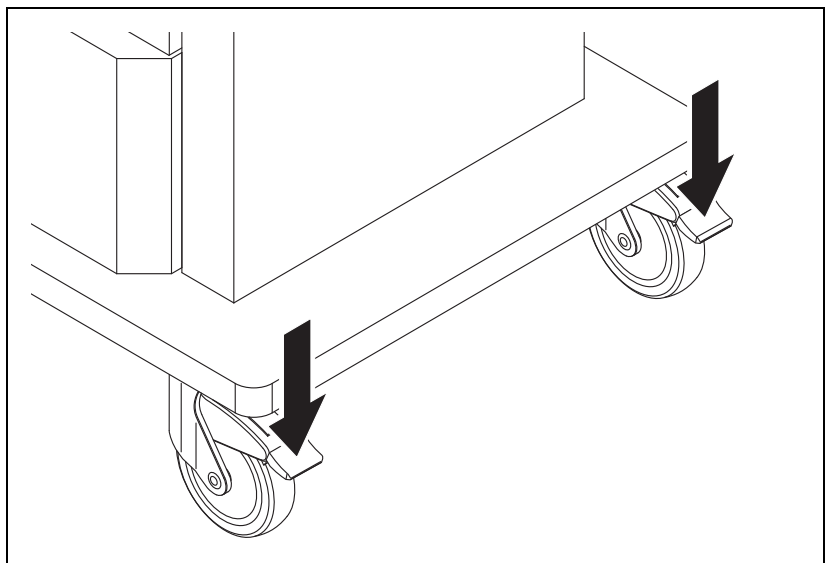
Lors de la poussée de l'appareil, une personne située devant l'appareil peut ne pas être vue et être renversée. L'appareil ou un objet se trouvant devant l'appareil peut être endommagé du fait de la visibilité limitée.

- S'assurer qu'une deuxième personne précède l'appareil pendant la poussée.
 - Toujours pousser l'appareil à deux mains.
-

- Desserrer les freins de stationnement.



- Pousser l'appareil prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par le tube de la poignée de poussée.
- Serrer les freins de stationnement.



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

- ✓ Réfrigération désactivée
- ✓ La fiche secteur est tirée de la prise et insérée dans le support
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation vidangé
- ✓ Deux personnes



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 $>5^\circ$.
-
- Pousser l'appareil prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par le tube de la poignée de poussée.

Mise hors service

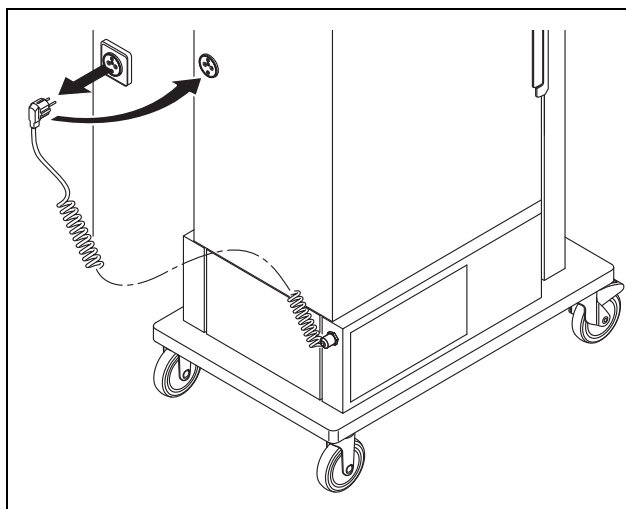
Mise hors service de l' appareil

Attention!

Risque de moisissure!

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.
- Mettre la réfrigération hors service.
 - ↳ Sous-chapitre "Interrompre le fonctionnement de réfrigération (mode d'attente) et le relancer" à la page 18.
- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



Aide en cas de problème

L'affichage de température ne s'allume pas lorsque la porte de l'appareil est fermée

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée.	■ Insérer la fiche dans la prise de courant.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	■ Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.
Le fusible de l'installation électrique du bâtiment est défectueux.	■ Vérifier le fusible de l'installation domestique et le remplacer si nécessaire.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

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

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop élevée.	■ Régler une température de consigne plus basse. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14.
Fentes de ventilation obturées.	■ Enlever les objets se trouvant devant la ventilation du groupe frigorifique.
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.
L'évaporateur est givré dans l'appareil.	■ Dégivrer l'appareil. ↳ Sous-chapitre "Dégivrer manuellement l'appareil" à la page 14.
Le joint d'étanchéité de la porte de l'appareil est défectueux.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.
Le déflecteur d'air n'est pas en place du côté intérieur de la porte.	■ Mettre en place le déflecteur d'air. ↳ Sous-chapitre "Décrocher le déflecteur d'air" à la page 30.

Cause	Mesure
Le cache de maintenance de circulation d'air n'est pas en place.	■ Mettre en place le cache de maintenance de circulation d'air. ↳ Sous-chapitre "Nettoyer le cache de maintenance de circulation d'air" à la page 31.
La régulation de température est dans un état anormal.	■ Tirer la fiche secteur et la réinsérer dans la prise après env. 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 35.
Groupe frigorifique en panne ou endommagé.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

Les repas sont à des températures fortement différentes

Cause	Mesure
Le déflecteur d'air n'est pas en place du côté intérieur de la porte.	■ Mettre en place le déflecteur d'air. ↳ Sous-chapitre "Décrocher le déflecteur d'air" à la page 30.
Le cache de maintenance de circulation d'air n'est pas en place.	■ Mettre en place le cache de maintenance de circulation d'air. ↳ Sous-chapitre "Nettoyer le cache de maintenance de circulation d'air" à la page 31.

Accumulation accrue d'eau de condensation dans le bac collecteur d'eau de condensation

Cause	Mesure
Le joint de porte manque ou est endommagé.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

**L'indicateur de température de la
régulation de température
clignote – dépassement de
température**

Cause	Mesure
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.
L'évaporateur est couvert de givre.	- Dégivrer l'appareil. ↳ Sous-chapitre "Dégivrer manuellement l'appareil" à la page 14.
Groupe frigorifique en panne ou endommagé.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

**L'indicateur de température de la
régulation de température
clignote – dépassement de la
température vers le bas**

Cause	Mesure
Le groupe frigorifique ne se met pas hors service lorsque la température de consigne est atteinte.	- Mettre la réfrigération hors service et en service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. - Si le défaut persiste, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

**"E0" ou "E1" apparaît brièvement
à l'écran de la régulation de
température**

Cause	Mesure
Bris ou court-circuit de la sonde de réfrigération ou erreur de logiciel.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

**"EP" clignote à l'écran de la
régulation de température**

Cause	Mesure
Perte de données dans la mémoire des paramètres	- Tirer la fiche secteur et la réinsérer dans la prise après 10 secondes. - Confirmer le message d'alarme avec la touche "MOINS". - Si l'affichage continue de clignoter, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	■ Enlever les points d'attaque de corrosion. ↳ Sous-chapitre "Eliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 32. ■ 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 23. ■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable

Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler. Maintenir la porte de l'appareil ouverte lorsqu'il n'est pas en service, afin de permettre la circulation de l'air.

Enlever régulièrement les couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines par nettoyage. La corrosion peut trouver son chemin en dessous de ces couches par manque d'air.

Ne pas laisser les pièces en acier inoxydable en contact prolongé avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Le contact avec ces substances peut provoquer de la corrosion. Les vapeurs d'acide, qui se développent lors du nettoyage des carrelages, peuvent également être source de corrosion.

Ne pas blesser la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec d'autres métaux. Les restes de métaux étrangers forment des composés chimiques qui peuvent provoquer de la corrosion.

Eviter dans tous les cas le contact avec le fer et l'acier. Lorsque de l'acier inoxydable est mis en contact avec de l'acier (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse), ceci peut donner lieu à une forte corrosion.

Intervalle de nettoyage

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

Méthodes de nettoyage

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

Produits de nettoyage

☞ Pour les éléments en matière plastique (coquille intérieure de la porte, plaque de sol), ne pas utiliser de produits abrasifs ni de produits de nettoyage agressifs (dommage matériel!).

☞ Sous-chapitre "Produit de nettoyage pour éléments en matière plastique" à la page 7.

Produit de nettoyage pour salissures légères:

- Produit de nettoyage du commerce en solution aqueuse
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)

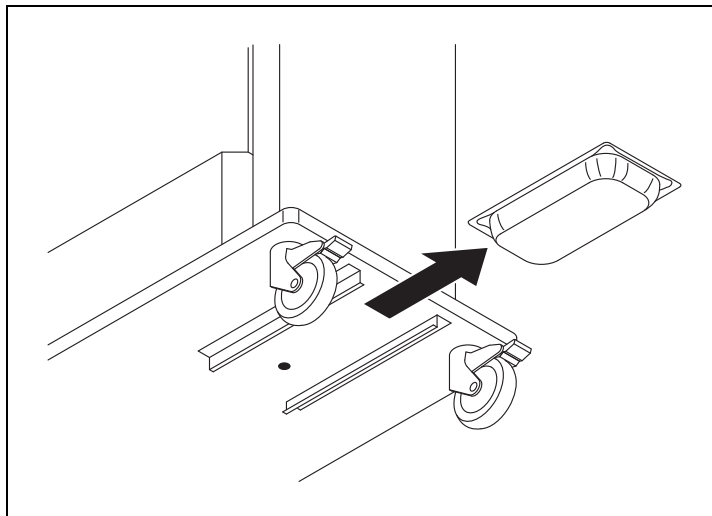
Produit de nettoyage pour salissures fortes:

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. DeepClean Stainless Steel

☞ Les pièces en matière plastique (p.ex. coquille intérieure de la porte, plaque de sol) ne peuvent pas être nettoyées avec des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable, sous peine de griffer la surface.

Vider tous les jours le bac collecteur d'eau de condensation et le nettoyer toutes les 2 semaines

- ☞ Le bac collecteur d'eau de condensation se trouve en dessous de la plaque de sol et s'enlève et se met en place du côté porte.
- Retirer le bac collecteur d'eau de condensation de son guidage.



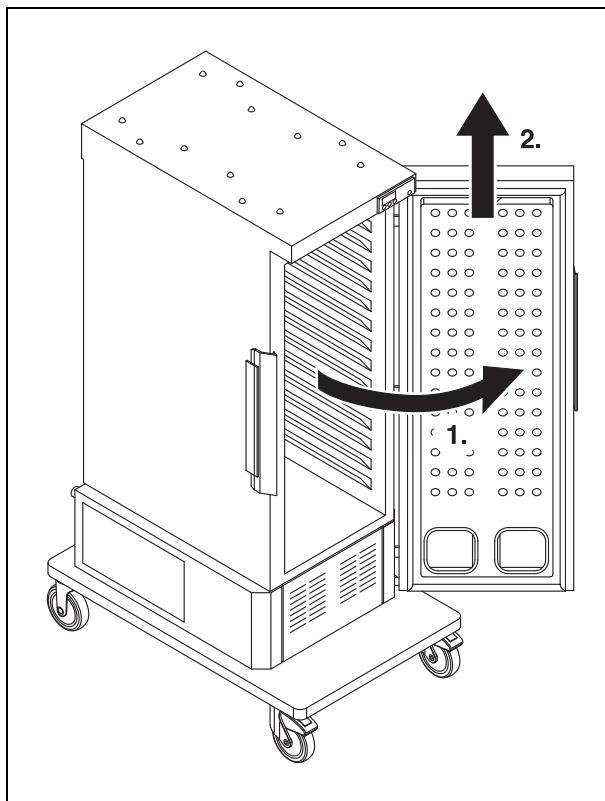
- Vider le bac collecteur d'eau de condensation.
- Si nécessaire, nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
 - ☞ Sous-chapitre "Méthodes de nettoyage" à la page 28.
 - ☞ Sous-chapitre "Produits de nettoyage" à la page 28.
- Après le nettoyage, insérer le bac collecteur d'eau de condensation jusqu'à la butée dans le guidage.

Nettoyer l'appareil

- Tirer la fiche secteur de la prise de courant et l'insérer dans le support de la fiche.
- Si nécessaire, décrocher la porte de l'appareil.
 - ☞ Sous-chapitre "Décrocher la porte de l'appareil" à la page 30.
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après l'utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, rincer à l'eau et sécher.

Décrocher la porte de l'appareil

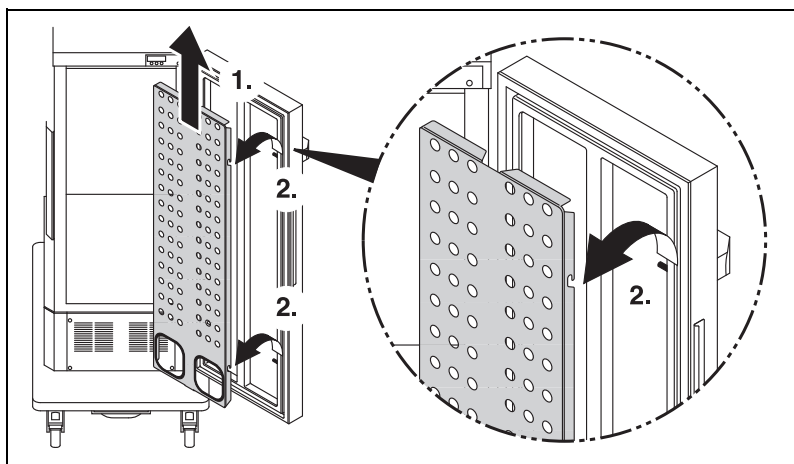
- ☞ Pour un nettoyage approfondi, la porte de l'appareil peut être démontée.
- Ouvrir la fermeture à genouillère de la porte de l'appareil.
- Relever entièrement la porte de l'appareil (1.), la faire glisser vers le haut (2.) et la décrocher des charnières.



Décrocher le déflecteur d'air

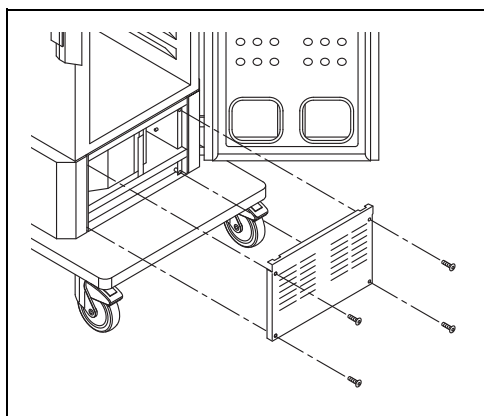
- ☞ Pour un nettoyage approfondi, le déflecteur d'air peut être décroché et lavé au lave-vaisselle.
- ☞ Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement donné lorsque le déflecteur d'air est accroché du côté intérieur de la porte. Sinon, l'air de réfrigération n'est pas réparti uniformément et suffisamment à l'intérieur de l'appareil.
- Ouvrir la fermeture à genouillère de la porte de l'appareil.
- Rabattre amplement la porte de l'appareil.

- Soulever le déflecteur d'air vers le haut (1.) et l'extraire ensuite vers l'avant par-dessus les boulons d'arrêt dans le châssis de porte (2.).



Nettoyer le cache de maintenance de circulation d'air

- ☞ Pour un nettoyage approfondi, le cache de maintenance de circulation d'air peut être décroché et lavé au lave-vaisselle.
- Ouvrir la fermeture à genouillère de la porte de l'appareil.
- Rabattre amplement la porte de l'appareil.
- Dévisser les 4 vis du cache de maintenance de circulation d'air et enlever le cache de maintenance de circulation d'air.



- Nettoyer le cache de maintenance de circulation d'air.
- Placer le cache de maintenance de circulation d'air et le fixer avec les 4 vis.

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

Nouveaux points d'attaque de corrosion

- Tirer la fiche secteur de la prise de courant et l'insérer dans le support de la fiche.
- Enlever les points d'attaque de corrosion avec produit abrasif ou du papier de verre fin.

Points d'attaque de corrosion anciens/importants

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



Avertissement!

Substances corrosives!

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

- Porter des vêtements de protection (lunettes de sécurité, gants de protection, ...).
 - Eloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.
-
- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
 - Enlever les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide oxalique à 2 à 3 pour cent.
 - Si le nettoyage à l'acide oxalique ne donne pas de résultats, traiter les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide nitrique à 10 pour cent.

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

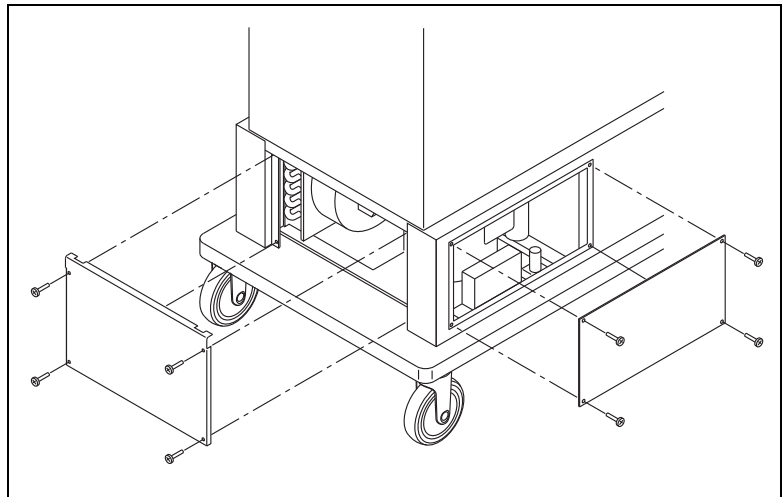
- ☞ B.PRO recommande une maintenance régulière de l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence. Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du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

Maintenance du groupe frigorifique

- ☞ B.PRO recommande de faire entretenir le groupe frigorifique une fois par an par une firme spécialisée.

Contrôler le groupe frigorifique

- Dévisser les 4 vis des caches de maintenance du groupe frigorifique à la face arrière de l'appareil et sur la paroi latérale de gauche de l'appareil et enlever les caches de maintenance.



- Contrôler le groupe frigorifique et le nettoyer si nécessaire.
- Mettre en place les caches de maintenance et les fixer avec les vis.

Modifier les paramètres de réfrigération

- i Les paramètres de réfrigération de la régulation de température (p. ex. hystérésis de commutation) peuvent si nécessaire être modifiés/recalibrés par un frigoriste. Vous trouverez des informations de réglage de la régulation de température dans le mode d'emploi séparé du régulateur de température. Le mode d'emploi se trouve derrière le cache de maintenance à la face arrière de l'appareil.
 - ☞ Mode d'emploi du régulateur de température.
- Si nécessaire, faire modifier les paramètres de réfrigération par un frigoriste.

Contrôler le joint de porte	☞ Le bon état du joint d'étanchéité de la porte doit être contrôlé régulièrement. ➤ Contrôler le bon état du joint d'étanchéité de la porte (contrôle visuel). ➤ En cas de défaut, avertir un des centres suivants: • Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO • Service après-vente externe, formé par B.PRO • Service après-vente B.PRO
Contrôler les joints d'étanchéité sur le déflecteur d'air	☞ Les joints d'étanchéité de l'ouverture d'aspiration et de l'orifice de sortie d'air sur le déflecteur d'air doivent être contrôlés régulièrement pour détérioration éventuelle. ➤ Contrôler le bon état des joints d'étanchéité (contrôle visuel). ➤ En cas de défaut, avertir un des centres suivants: • Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO • Service après-vente externe, formé par B.PRO • Service après-vente B.PRO
Entretien des joints d'étanchéité	➤ Afin d'augmenter la durée de vie des joints d'étanchéité de l'appareil, traiter régulièrement (tous les mois) les joints avec un produit d'entretien du commerce.
Contrôler les freins de stationnement	☞ L'efficacité des freins de stationnement doit être contrôlée après chaque changement d'emplacement de l'appareil. ➤ Serrer les freins de stationnement. ➤ Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!). ➤ Faire remplacer la roue défectueuse sans traîner 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 • Service après-vente B.PRO
Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	➤ Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0702 par un électricien.
Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	➤ Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant BGV A 3 ou prescriptions nationales correspondantes pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

Personnes habilitées

☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente suivants:

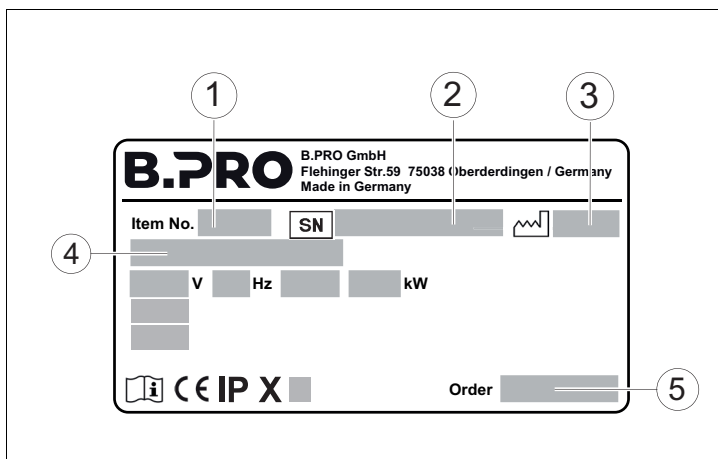
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO
- En cas de réparations à la réfrigération: entreprise spécialisée en réfrigération

Description de défaut

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

- Référence
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

La plaque signalétique se trouve près de l'entrée du cordon d'alimentation dans l'appareil.



- (1) Référence
- (2) Numéro de série
- (3) Date de fabrication
- (4) Modèle
- (5) Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

Remplacement de composants

☞ Les composants défectueux, le cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les points de service après-vente suivants:

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

Pièces de rechange Sont requis lors de la commandes de pièces de rechange:

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

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

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

Elimination

Mise au rebut de l'appareil



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

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

A titre de rappel de cette situation, l'appareil porte le symbole ci-contre selon DIN EN 50419, identification d'appareils électriques et électroniques selon l'article 11(2) de la directive 2002/96/CE (DEEE). En outre, d'autres particularités nationales spécifiques sont le cas échéant à prendre en compte lors de l'élimination.

- Charger une entreprise spécialisée en technique de froid d'éliminer le fluide réfrigérant suivant les stipulations légales.
 - Rendre inutilisable l'appareil (p. ex. en coupant la fiche secteur) et les fermetures de portes avant l'élimination.
 - Amener l'appareil à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.
- ☞ Le service public compétent (p. ex. administration communale) vous fournira des indications précises d'élimination et les adresses des organismes de mise au rebut.

Données techniques

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

Données générales

Dimensions, poids et nombre de glissières

Modèle	L x l x H (en mm)	Poids (en kg)	Nombre de paires de glissières
BPT 1020 EUK	540 x 845 x 1430	100	14
BPT 1220 EUK	540 x 845 x 1775	120	20

Capacité et charge utile

Modèle	Capacité (récipients GN) – exemple	Charge utile max. en kg
BPT 1020 EUK	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 EUK	5 x 1/1-200	130

Capacité de chargement des options de toit

☞ De manière générale, aucune charge n'est admissible sur le toit avec un BPT 420/620 KB(R)UH.

Option	Modèle	Modèle de roue	Exemple de capacité (max.)	Charge utile max. en kg
Protection contre les chocs supplémentaires sur le toit (profilé en matière plastique)	BPT 1020 EUK BPT 1220 EUK	125 / 160	—	0
Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés	BPT 1020 EUK BPT 1220 EUK	125/ 160	BPT 320 KB (R)	33
Estampage pour empilement	BPT 1020 EUK BPT 1220 EUK	125/ 160	BPT 320 KB (R)	33

Ecartement des glissières

57,5 mm

Caractéristiques électriques	Raccordement électrique	
	Tension:	220 à 240 V, 50 à 60 Hz
	Puissance (maximale):	0,3 kW
	Degré de protection	
	IP X4 (L'appareil est protégé contre les projections d'eau suivant DIN EN 60529.)	
Environnement	Conditions d'environnement – exploitation	
	Température:	+15 °C à +32 °C
	Humidité de l'air relative:	sans condensation
	Conditions d'environnement – stockage, transport	
	Température:	-10 °C à +40 °C
	Humidité de l'air relative:	sans condensation
	Emissions	
	Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).	
	Matériau	
	Acier inoxydable 18/10, polystyrène, polyéthylène à poids moléculaire élevé	
Système de réfrigération	Fluide réfrigérant:	R134a
	Plage de réfrigération:	+2 à +15 °C, réglable
	Dégivrage:	Automatique, si nécessaire également manuel
	Étanchéité:	L'étanchéité du système de réfrigération a été contrôlée en usine
	Puissance frigorifique:	0,37 kW pour
		t ₀ = -10 °C (température de vaporisation) t _u = +32 °C (température ambiante)

Références pour la commande

BPT 1020 EUK	Numéros d'article:	572 862, 572 864, 367 412
BPT 1220 EUK	Numéros d'article:	572 863, 572 865, 367 413
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 357

Accessoires

Récipients Gastronorm	Référence:	🔗 Liste de prix B.PRO
Cadre coulissant	Référence:	564 352
Barres de séparation	Référence:	🔗 Liste de prix B.PRO
Plaques eutectiques	Référence:	🔗 Liste de prix B.PRO
Cartes de menu pour B.PROTHERM acier inoxydable	Référence:	572 513
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	Référence:	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	Référence:	511 895

Normes, directives, sigle de qualité

DIN EN 12571: Matériaux et objets en contact avec les repas – Unités de transport pour repas préparés dans des récipients pour repas – Exigence thermiques et hygiéniques et procédés de contrôle.

DIN 18865-9: Appareils pour grandes cuisines, installations de distribution, intérieurs d'armoires en exécution standard et spéciale hygiène.

DIN 18867-7: Appareils pour grandes cuisines – appareils mobiles – chariots de transport et de distribution de repas.

EN 60335-1: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 1: Exigences générales.

DIN EN 60335-2-89: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire ; partie 2-89: Exigences particulières pour appareils de réfrigération/congélation professionnels avec module condenseur ou compresseur à moteur intégré ou séparé.

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

DIN 66075-3: Installations pour la gastronomie; plateaux à insérer

Règlement DGUV 110-003: Règle BG: Travaux dans des cuisines.

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



Marquage CE

L'appareil est conforme aux directives suivantes :

- 2006/42/CE "Directive du Parlement européen et du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux machines"
- 2014/30/EU "Directive du Parlement européen et du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique"
- 2014/35/EU "Directive du Parlement européen et du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension"
- 2011/65/EU "Directive du Parlement européen et du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques"
- 2014/68/EU "Directive du Parlement européen et du Conseil relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression"



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS