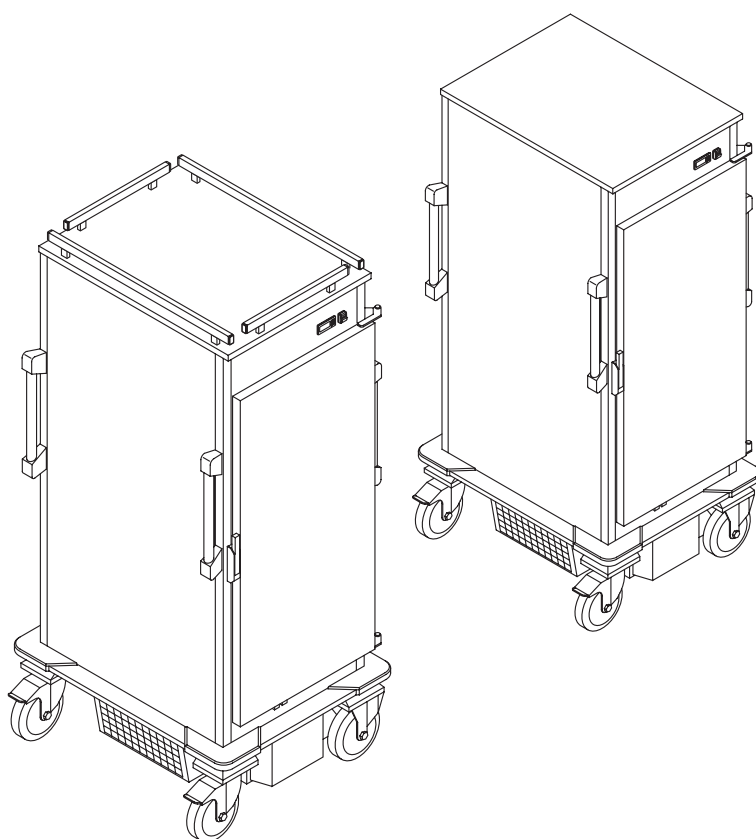




BLANCO INMOTION Chariot banquet réfrigéré BW-UK 10/15

Mode d'emploi

Généralités

Garantie Cet appareil a été fabriqué avec soin à l'aide de matériaux de haute qualité et de techniques de production modernes.

L'obligation de garantie pour cet appareil est de 24 mois à partir de la date d'achat et de 6 mois pour les pièces d'usure et les composants électriques. Elle comprend tous les dérangements et défauts liés au matériau et à la fabrication. Sont exclus les dérangements et défauts provoqués par un manie-ment incorrect ou des influences extérieures. Les réclamations justifiées don- nent lieu à réparation gratuite dans le cadre de la garantie.

La garantie est accordée sur présentation de la preuve d'achat portant la date d'achat. Par ailleurs, nos conditions générales de vente et de livraison sont d'application.

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 Mode d'emploi; groupe visé: opérateurs, chef de cuisine.

Conventions typographiques

-  **Indication** importante à propos de particularités ou cas spéciaux.
- i** **Informations explicatives** dans des chapitres ou sections d'instruc- tions.
-  **Renvoi** vers un chapitre, un sous-chapitre ou un document externe.
- ✓ **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes sui- vantes.
- **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'avertisse- ment.

► 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	2
Sécurité	Généralités	3
	A propos de ce produit	3
	Transport	3
	Mise en service	4
	Manipulation et fonctionnement	4
	Nettoyage et entretien	6
	Maintenance	6
	Réparation	7
	Normes et directives	7
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	8
	Etendue de la livraison	8
	Déballage	8
	Éliminer le matériel d'emballage	8
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	9
	Brancher l'appareil	9
Manipulation et fonctionnement	Vue d'ensemble de l'appareil	11
	Régulateur de température – vue d'ensemble	12
	Mettre la réfrigération en service et hors service	13
	Régler la température de consigne	15
	Dégivrer manuellement l'appareil	16
	Verrouiller/déverrouiller le clavier	17
	Prérefroidir l'appareil	17
	Ouvrir la porte de l'appareil	18
	Bloquer la porte de l'appareil	19
	Fermer la porte de l'appareil	19
	Remplir l'appareil	20
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	21
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	23
	Maintenir des repas au froid	24
	Contrôler les écarts de température	24
	Annuler une alarme enregistrée	25
	Enlever les repas	25
Mise hors service	Mise hors service de l'appareil	26

Aide en cas de problème	La DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt n'est pas allumée.	27
	La DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt est allumée, mais l'appareil ne refroidit pas (suffisamment).	27
	"dA" clignote à l'écran du régulateur de température	28
	Message d'alarme du régulateur de température (affichage "HAL") – dépassement de la température vers le haut	29
	Message d'alarme du régulateur de température (affichage "LAL") – dépassement de température vers le bas.	30
	"PoF" apparaît à l'écran du régulateur de température lorsqu'on appuie sur une touche	30
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	30
	L'appareil est extérieurement endommagé.	30
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable.	31
	Intervalle de nettoyage	31
	Méthodes de nettoyage	31
	Produits de nettoyage	31
	Vider tous les jours le bac collecteur d'eau de condensation et le nettoyer toutes les 2 semaines	32
	Nettoyer l'appareil	32
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable.	33
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	34
	Maintenance du groupe frigorifique	34
	Contrôler le joint de porte.	35
	Contrôler les freins de stationnement	35
	Contrôler la position correcte de l'aimant de porte	35
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	35
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur.	35
	Modifier les paramètres de réfrigération	36
Réparation	Personnes habilitées	37
	Description de défaut.	37
	Remplacement de composants	37
	Pièces de rechange	38
	Adresse	38
Élimination	Mise au rebut de l'appareil	38
Données techniques	Données générales	39
	Caractéristiques électriques	39
	Environnement.	40
	Système de réfrigération	40
Références pour la commande	BW-UK 10	41
	BW-UK 15	41
	Mode d'emploi.	41
Accessoires	Grilles Gastronorm GR 2/1	41
	Récipients Gastronorm	41
	Cloches	41
	Supports d'assiettes	41
	Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO	41
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH	41
	CD-ROM de service après-vente	41

A propos de ce produit

Utilisation Le chariot banquet réfrigéré sert à maintenir au froid des repas préparés portionnés sur des assiettes ou des repas dans des récipients Gastronorm.

Le chariot banquet réfrigéré ne convient pas pour refroidir des repas chauds ou de la vaisselle chaude. Il ne peut pas être utilisé pour la réfrigération de locaux.

Le chariot banquet réfrigéré 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), p. ex. pour un portionnement anticipé du repas du soir.

Conditions d'utilisation Environnement

Le chariot banquet réfrigéré 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 le chariot banquet réfrigéré 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 chariot banquet 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.

De manière standard, le train de roulement du chariot banquet est constitué de 2 roues pivotantes avec frein et de 2 roues fixes.

Le chariot banquet réfrigéré est équipé d'une réfrigération active à air pulsé.

Les modèles d'appareil suivants du chariot banquet sont proposés:

- Chariot banquet BW-UK 10: 10 paires de moulures d'appui
- Chariot banquet BW-UK 15: 15 paires de moulures d'appui

Manipulation et fonctionnement

Des poignées de poussée verticales permettent un déplacement aisé du chariot banquet. Des solides butoirs de protection contre les chocs le protègent des détériorations. Des moulures périphériques de protection contre les chocs sont disponibles en option.

La porte de l'appareil est équipée d'une fermeture à cliquet à fermeture automatique. Elle s'ouvre de 270° et peut être bloquée du côté extérieur.

Les parois latérales intérieures sont pourvues de moulures d'appui. Deux empreintes sont prévues au-dessus de chacune moulure d'appui. Elles empêchent un basculement intempestif des grilles Gastronorm ou récipients Gastronorm lors de leur extraction.

Avec l'interrupteur marche/arrêt sur la face avant de l'appareil, on lance et on arrête le fonctionnement de réfrigération.

Les paramètres de la réfrigération peuvent être réglés degré par degré via une régulation de température avec affichage numérique de la température. Des diodes lumineuses dans l'écran 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 un signal optique.

La plage de température de la régulation de température se situe entre $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ et $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Modèle standard

Le modèle standard du chariot banquet réfrigéré comprend:

- Corps d'appareil à double paroi en acier inoxydable
- Porte à deux battants à double paroi
- Selon le modèle d'appareil, 10 ou 15 paires de moulures d'appui
- Espacement des moulures 115 mm (BW-UK 10) ou 75 mm (BW-UK 15)
- 2 poignées de poussée à chaque paroi latérale de l'appareil
- 4 butoirs de protection contre les chocs
- 2 roues pivotantes avec frein de stationnement, 2 roues fixes
- Disposition des roues "A": roues aux coins de l'appareil

Options/accessoires

Le chariot banquet réfrigéré est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Galerie périphérique
- Moulure périphérique de protection contre les chocs
- Exécution des roues en différents matériaux
- Grilles Gastronorm
- Supports d'assiettes en acier inoxydable

Principe de fonctionnement

Description

Le chariot banquet 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 ôte de la chaleur à l'air se trouvant à l'intérieur de l'appareil. Le ventilateur de l'évaporateur fait circuler l'air refroidi autour 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 ($-10\text{ }^{\circ}\text{C}$) que pour une réfrigération active statique
- Répartition homogène de la température

A l'intérieur de l'appareil se trouve un écoulement pour l'eau de condensation, laquelle est recueillie à l'extérieur dans un bac collecteur.

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.

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.

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 pour l'empêcher de glisser.

Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport. Les freins de stationnement ne suffisent pas comme sécurité de transport.

Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

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 et à l'intérieur 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 réseau 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.

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. L'appareil ne peut être utilisé 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 BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO
- En cas de réparations à la réfrigération: entreprise spécialisée en réfrigération

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.

Eviter d'ouvrir inutilement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement de maintien au froid. N'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour introduire ou retirer des repas.

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

Remplissage

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

En cas de remplissage avec des récipients Gastronorm, garnir complètement les moulures d'appui, donc p. ex. avec 2 récipients Gastronorm GN 1/1 sur chaque paire de moulures, afin que les récipients ne puissent pas glisser en cas de changement d'emplacement.

Capacité de charge de la face supérieure de l'appareil

Ne pas charger la face supérieure de l'appareil avec plus de 25 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.

Danger d'enfermement d'enfants

Mettre les chariots banquets vides hors de portée des enfants. Si des enfants grimpent dans des chariots banquets vides et verrouillent la porte de l'appareil, ils ne peuvent plus se libérer par eux-mêmes. Ranger les chariots banquets vides avec la porte de l'appareil devant un mur ou dans une zone inaccessible aux enfants.

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.

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

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.

Lorsque la porte de l'appareil est fermée, 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 < 10°.

Afin d'éviter le risque de détérioration de la face inférieure de l'appareil (réfrigération) et des 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 le chariot banquet lors de la poussée afin de permettre un déplacement sûr de l'appareil.

Toujours pousser l'appareil avec les deux mains aux poignées sur le côté de l'appareil avec les roues pivotantes et les freins de stationnement. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

Veiller à ce que les mains ne soient pas coincées (danger d'écrasement) entre les poignées de poussée et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).

Ne pousser l'appareil qu'avec 2 personnes (une à chaque paroi latérale de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

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.

L'appareil est conforme aux exigences de l'exécution hygiénique HS.

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. Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidangé manuellement après chaque utilisation.

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.

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 BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

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 suivants:

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

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.

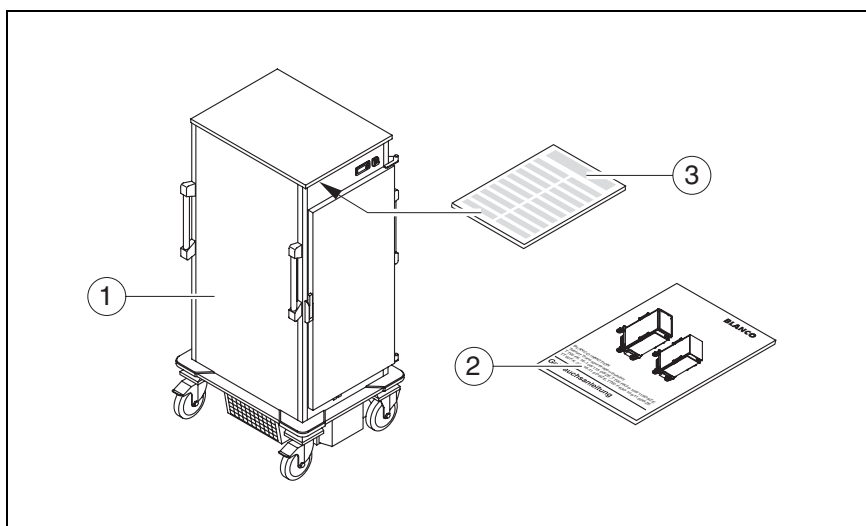
L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.

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 BLANCO pour les dommages.
- ou –
- Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à BLANCO.
- ☞ 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) BLANCO INMOTION Chariot banquet réfrigéré
- (2) Mode d'emploi
- (3) Mode d'emploi du régulateur de température avec liste de paramètres pour la maintenance (dans le toit en dessous du recouvrement)

L'étendue exacte de la livraison et l'exécution du chariot banquet réfrigéré 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.

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 BLANCO.
- 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
- ✓ Les freins de stationnement sont serrés
- ✓ Appareil hors service

Brancher l'appareil

- ☞ 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.

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 dans l'ouverture de l'extérieur 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 21.
- 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



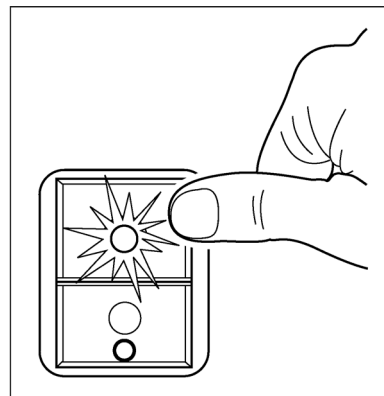
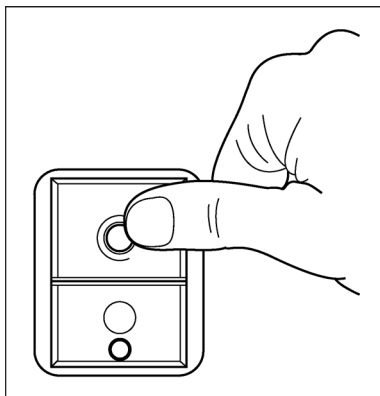
Attention!

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.

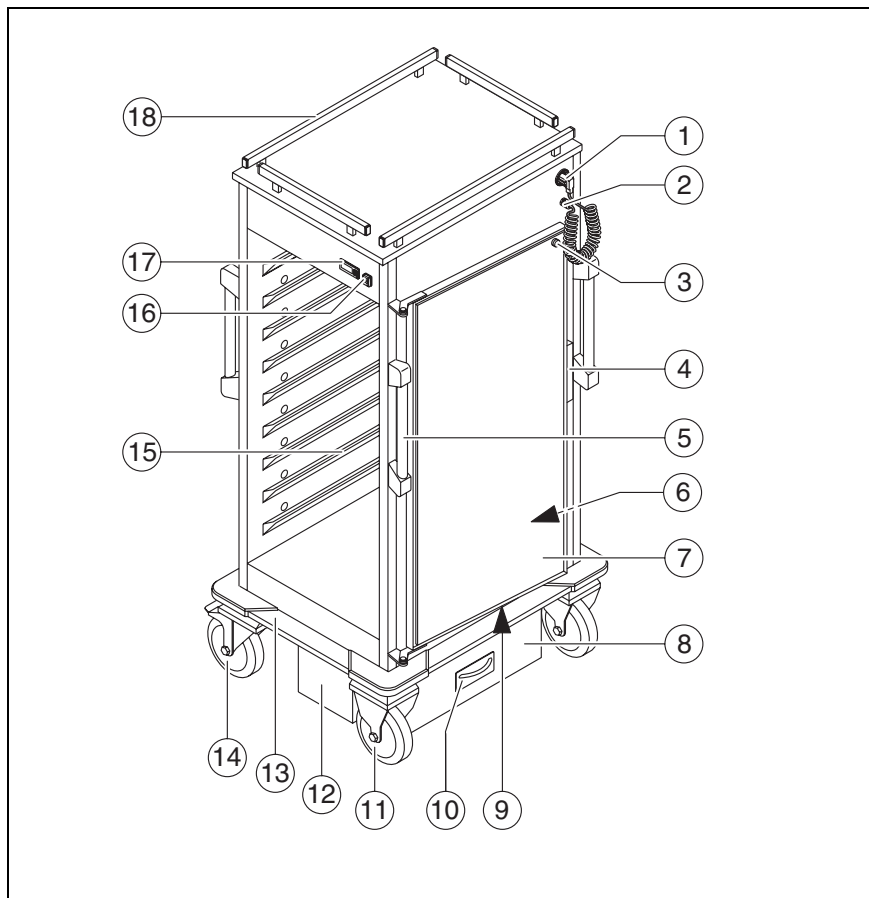
- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.

- Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée.



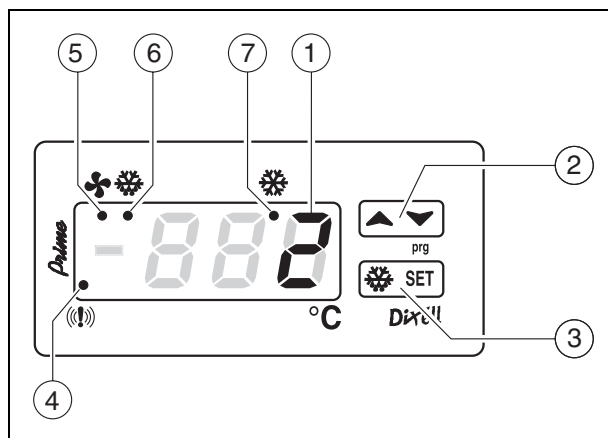
Manipulation et fonctionnement

Vue d'ensemble de l'appareil



- (1) Fiche secteur et support de fiche secteur
- (2) Cordon d'alimentation
- (3) Aimant pour contact de porte
- (4) Fermeture de porte
- (5) Poignée de poussée
- (6) Cache de maintenance pour le condenseur
- (7) Porte de l'appareil, bloquée à la paroi latérale
- (8) Groupe frigorifique dans le compartiment machine
- (9) Loqueteau à bille (pour bloquer la porte de l'appareil sur la paroi latérale)
- (10) Bac collecteur d'eau de condensation
- (11) Roue fixe
- (12) Cache de maintenance pour le groupe frigorifique
- (13) Moulures de protection contre les chocs (en option)
- (14) Galet de guidage avec frein de stationnement
- (15) Moulure d'appui
- (16) Interrupteur marche/arrêt
- (17) Régulateur de température
- (18) Galerie (en option)

Régulateur de température – vue d'ensemble



- (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) Touche basculante "Flèche vers le haut/bas":
augmente/diminue les valeurs de paramètres.
- (3) Touche basculante "Dégivrage manuel/SET":
lance le dégivrage manuel/le mode de programmation.
- (4) DEL de signalisation "alarme":
s'allume en cas de dépassement vers le haut ou vers le bas de la valeur de consigne de température de plus de 30 minutes.
- (5) DEL d'affichage de fonctionnement "ventilateur de l'évaporateur":
s'allume lorsque le ventilateur de l'évaporateur est en service.
- (6) DEL d'affichage de fonctionnement "dégivrage":
s'allume pendant le dégivrage.
- (7) DEL d'affichage de fonctionnement "groupe frigorifique":
s'allume lorsque le groupe frigorifique est en service.

☞ La DEL de signalisation "alarme" s'allume pendant une alarme ou après une alarme jusqu'à ce que l'alarme soit annulée. L'alarme peut uniquement être annulée en l'absence de dépassement vers le haut ou vers le bas de la température. Une interruption de courant ne constitue pas une possibilité d'annuler le message d'alarme. Les messages d'alarme sont mémorisés et doivent être annulés manuellement.

☞ Sous-chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 25.

☞ Un aimant est vissé du côté intérieur de la porte comme contact de porte. Lorsque la porte est ouverte, l'indication "dA" clignote dans l'affichage.

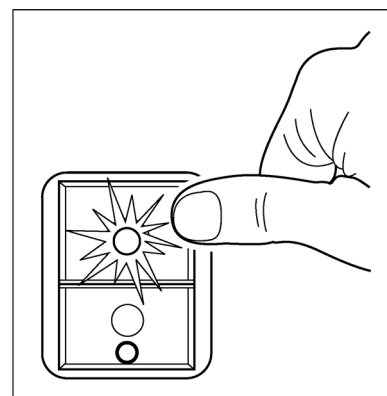
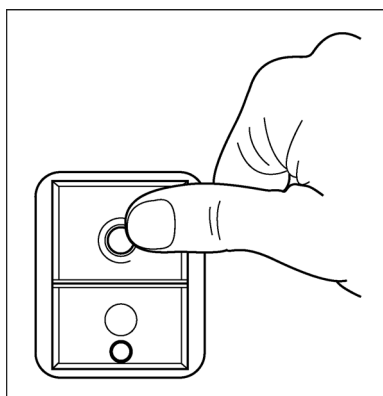
☞ Sous-chapitre "'dA' clignote à l'écran du régulateur de température" à la page 28.

Mettre la réfrigération en service et hors service

- ☞ Le régulateur de température est uniquement en service lorsque le fonctionnement de réfrigération est actif.
- ☞ Pendant la réfrigération, la DEL d'affichage de fonctionnement du "groupe frigorifique" est allumée. 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. La DEL d'affichage de fonctionnement "groupe frigorifique" s'éteint pendant ce temps. Le ventilateur de l'évaporateur reste en fonctionnement.
- ☞ Le ventilateur de l'évaporateur fait circuler l'air à l'intérieur de l'appareil et dans l'évaporateur de l'agent réfrigérant. Le ventilateur de l'évaporateur tourne dès que la réfrigération est enclenchée. Le fonctionnement du ventilateur de l'évaporateur est interrompu dès que la porte est ouverte ou que le dégivrage est actif.
Le bruit de ventilateur audible même lorsque l'évaporateur n'est pas en service vient du ventilateur du condenseur, qui tourne sans arrêt pour refroidir le condenseur.

Mettre la réfrigération en service

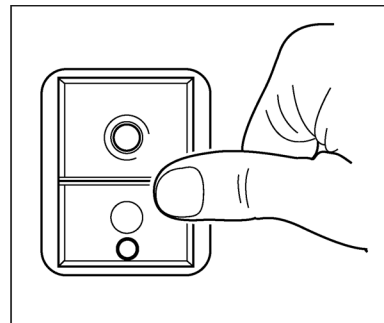
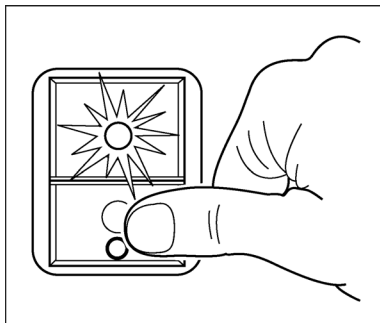
- ✓ Appareil raccordé au réseau électrique
- Lancer le fonctionnement de réfrigération avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
La DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt est allumée.



"---" apparaît brièvement à l'écran de la régulation de température.
La température réelle actuelle dans l'appareil est ensuite affichée.
La température à l'intérieur de l'appareil est abaissée en fonction de la température de consigne réglée.

Mettre la réfrigération hors service

- Terminer le fonctionnement de réfrigération avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant.
La DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt s'éteint.



Régler la température de consigne

- ☞ L'appareil étant enclenché, l'affichage standard indique la température réelle à l'intérieur de l'appareil.
- ☞ La température de consigne est réglée en usine sur +2 °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 fréquents nécessaires
 - Durée de dégivrage plus longue nécessaire
 - Consommation énergétique plus élevée

Afficher la température de consigne

- ✓ Appareil raccordé au réseau électrique
- ✓ La réfrigération est enclenchée (la DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt est allumée)
- ✓ L'écran affiche la température réelle
- 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 apparaît à nouveau à l'écran.

SET

Modifier la température de consigne

- ✓ Appareil raccordé au réseau électrique
- ✓ La réfrigération est enclenchée (la DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt est allumée)
- Maintenir la touche "SET" enfoncée pendant env. 2 secondes.
La température de consigne est affichée et la DEL d'affichage de fonctionnement du "groupe frigorifique" clignote.
- Utiliser la touche "flèche vers le haut" pour augmenter la température de consigne.
– ou –
- Utiliser la touche "flèche vers le bas" pour diminuer la température de consigne.

SET



- ☞ Lorsqu'on maintient la touche "flèche vers le haut" ou la touche "flèche vers le bas" enfoncée, le réglage de la température change en continu. La vitesse de modification augmente lorsqu'on maintient la touche "flèche vers le haut" ou "flèche vers le bas" enfoncée plus longtemps.

SET

- Pour enregistrer la température de consigne modifiée, appuyer brièvement sur la touche "SET".
– ou –
Attendre env. 10 secondes.
La température de consigne est mémorisée. La DEL d'affichage de fonctionnement "groupe frigorifique" arrête de clignoter et s'allume lorsque l'appareil refroidit.
La température réelle dans l'appareil est affichée.

Dégivrer manuellement l'appareil



☞ Toutes les 6 heures, l'appareil effectue un dégivrage automatique d'une durée maximale de 15 minutes, suivi d'une période d'égouttage de 8 minutes. 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 l'appareil à l'aide d'un dégivrage déclenché manuellement. Occasionnellement, il peut être nécessaire de dégivrer l'appareil en débranchant la réfrigération pendant au moins 24 heures. Les deux cas sont décrits en détail dans la suite.

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

Le fonctionnement de réfrigération est terminé et le dégivrage commence. La DEL d'affichage de fonctionnement "dégivrage" s'allume.

i Pendant le dégivrage, le ventilateur de l'évaporateur est désactivé, la machine frigorifique continue de tourner sans réfrigérer. La chaleur de la machine assiste le dégivrage.

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

i Après la durée programmée pour le dégivrage manuel (maximum 15 minutes + 8 minutes de temps d'égouttage), l'appareil revient automatiquement au fonctionnement de réfrigération. Le dégivrage est terminé. Le ventilateur de l'évaporateur s'enclenche dès que la sonde dans l'évaporateur détecte une température atteinte d'env. +2 °C.

☞ Si le dégivrage est resté sans succès (le signe ci-dessus est encore présent), la réfrigération doit être interrompue pendant une période plus longue. La procédure est décrite dans la suite:

► Avec l'interrupteur marche/arrêt de la réfrigération, arrêter le fonctionnement de réfrigération.

Le fonctionnement de réfrigération se termine.

► Laisser la réfrigération débranchée pendant au moins **24 heures**.

► Vider le bac collecteur d'eau de condensation. Afin d'éviter un débordement, insérer en cas de fort givrage un récipient plat (GN) de grand volume comme bac collecteur d'eau de condensation en dessous de l'appareil.

► Nettoyer l'appareil.

☞ Sous-chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 32.

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
- Annuler le message d'alarme
- En cas d'alarme, afficher la température minimale ou la température maximale



■ Maintenir les deux parties de la touche bascule "flèche vers le haut/bas" enfoncées pendant env. 3 secondes.

L'affichage "PoF" apparaît brièvement. La température réelle est ensuite à nouveau affichée.

Déverrouiller le clavier



■ Maintenir les deux parties de la touche bascule "flèche vers le haut/bas" enfoncées pendant env. 3 secondes.

Le clavier est déverrouillé. La température réelle est affichée.

Prérefroidir l'appareil

i Afin d'éviter un échauffement des repas préalablement refroidis après l'introduction, l'appareil doit être prérefroidi pendant env. 30–100 minutes, selon la température ambiante et la température de réfrigération désirée.

☞ Pendant la réfrigération, la DEL d'affichage de fonctionnement du "groupe frigorifique" est allumée. 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. La DEL d'affichage de fonctionnement "groupe frigorifique" s'éteint pendant ce temps. Le ventilateur de l'évaporateur reste en fonctionnement.

- ✓ Appareil raccordé au réseau électrique
- ✓ La réfrigération est enclenchée (la DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt est allumée)
- Jusqu'à 100 minutes avant le remplissage, lancer le fonctionnement de réfrigération avec l'interrupteur marche/arrêt.
 - ☞ Sous-chapitre "Mettre la réfrigération en service et hors service" à la page 13.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ☞ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 15.

Ouvrir la porte de l'appareil

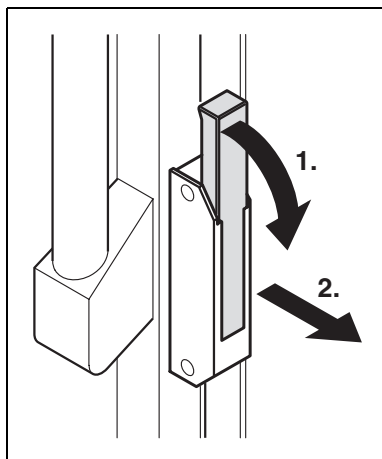
- ☞ Afin de limiter au maximum la perte de froid, ne pas ouvrir inutilement la porte pendant le fonctionnement de réfrigération.
- ☞ Le régulateur de température est uniquement en service lorsque la réfrigération est active.
- ☞ Si la porte est ouverte pendant la réfrigération, la réfrigération et la ventilation se mettent automatiquement immédiatement hors service et le restent tant que la porte est ouverte. Lorsque la porte est ouverte, l'indication "dA" clignote dans l'affichage. La ventilation se remet en service dès que la porte est fermée. La réfrigération reste au moins 3 minutes hors service et ne se réenclenche immédiatement à la fermeture de la porte que si la porte a été ouverte pendant plus de 3 minutes et que la température de consigne n'est pas atteinte.

Attention!

Main coincée!

Lors du blocage de la porte de l'appareil à la paroi latérale, les mains peuvent être coincées et blessées.

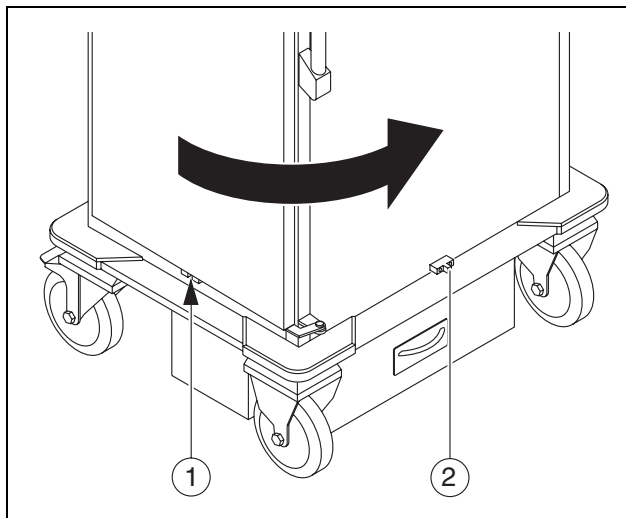
- Ne pas mettre ou laisser la main entre la porte et l'appareil lors du blocage.
 - Ouvrir et bloquer la porte avec prudence (sans élan).
-
- Tirer la poignée de porte dans la direction de la flèche et ouvrir la porte.



Le ventilateur de l'évaporateur s'arrête. A l'écran, l'indication "dA" clignote. Les DEL d'affichage de fonctionnement "groupe frigorifique" et "ventilateur de l'évaporateur" s'éteignent.

Bloquer la porte de l'appareil

- Ouvrir entièrement la porte (270°) et la pousser contre la paroi latérale de l'appareil jusqu'à ce que le loqueteau à billes (1) se verrouille de manière perceptible dans la sécurité de porte (2).



Fermer la porte de l'appareil

- ☞ Le régulateur de température est uniquement en service lorsque la réfrigération est active.



Attention!

Main coincée!

Lors de la fermeture de la porte de l'appareil, les mains peuvent être coincées et blessées.

- Ne pas mettre ou laisser la main entre la porte et l'appareil lors de la poussée.
- Fermer la porte de l'appareil avec prudence (sans élan).

- Dégager la porte de l'appareil de la sécurité de porte.
- Fermer la porte de l'appareil sans élan.
- Pousser la porte dans la serrure jusqu'à ce qu'elle se verrouille de manière perceptible.

Le ventilateur de l'évaporateur se met à nouveau en service. La DEL d'affichage de fonctionnement "ventilateur de l'évaporateur" s'allume.

Le groupe frigorifique se met à nouveau en service.

- Immédiatement, si la porte est restée ouverte pendant plus de 3 minutes, ou
- Après 3 minutes, calculées à partir du moment de l'ouverture de la porte, si la température à l'intérieur de l'appareil a augmenté de la quantité prééglée.

La DEL d'affichage de fonctionnement "groupe frigorifique" est allumée.

L'indication "dA" s'éteint.

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.
- ✓ Appareil préalablement refroidi pendant 30–100 minutes
- ✓ Repas préalablement réfrigérés pour le maintien au froid
- ✓ Les repas sur les plateaux Euronorm sont recouverts à l'aide de cloches
- ✓ Les repas dans des récipients Gastronorm sont recouverts de couvercles
- ✓ Joint de porte propre et intact



Avertissement!

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

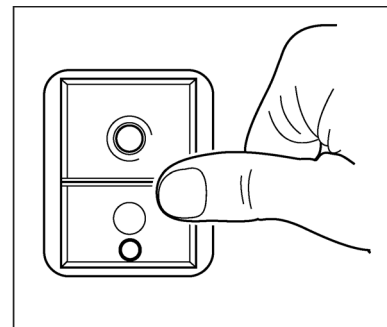
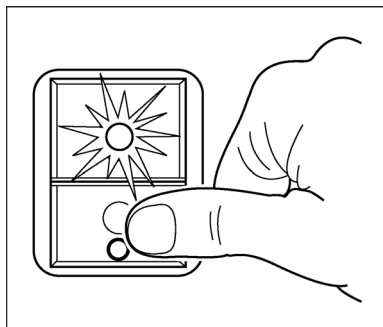
Si des récipients Gastronorm sont introduits uniquement dans la partie supérieure de l'appareil, le centre de gravité se déplace vers le haut et il y a danger de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures.

- Toujours charger l'appareil de bas en haut.
 - En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.
 - En cas de remplissage avec des récipients Gastronorm, toujours garnir complètement chaque paire de moulures d'appui, p. ex. avec 2 récipients Gastronorm GN 1/1.
-
- Ouvrir la porte de l'appareil.
 - ☞ Sous-chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 18.
 - Insérer les récipients Gastronorm jusqu'à la butée contre la paroi arrière.
 - Fermer la porte de l'appareil.

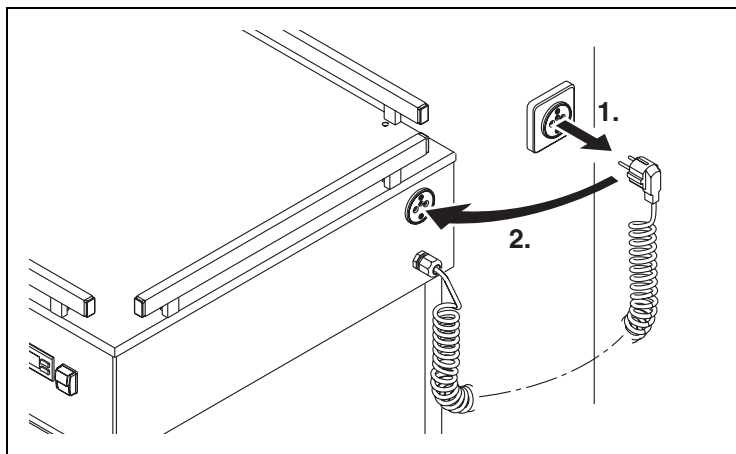
Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

Mettre l'appareil hors service

- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. La DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt s'éteint.



- Tirer la fiche secteur.
- Insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur de l'appareil.



Changement d'emplacement

☞ Si le trajet de roulement présente des inégalités, des mesures particulières doivent être prises.

☞ Chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 23.

- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- ✓ La réfrigération est désactivée (la DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt n'est pas allumée)
- ✓ La fiche secteur est tirée de la prise et insérée dans son support
- ✓ 2 personnes

⚠ Attention!

Pied coincé!

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

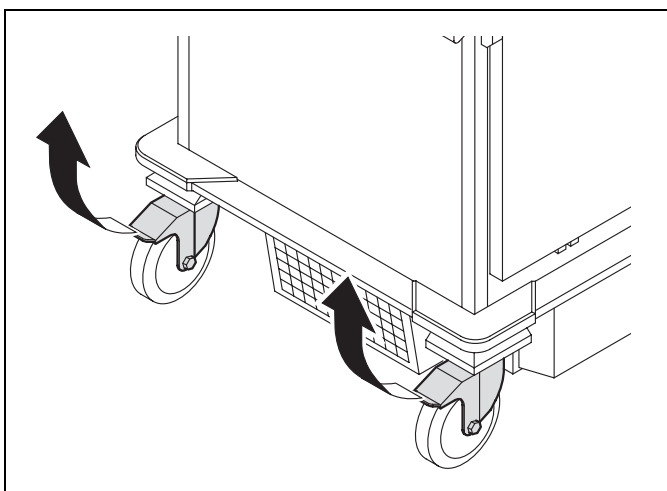
- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre le frein de stationnement et le butoir/la moulure de protection contre les chocs.
-
-

⚠ Avertissement!

Visibilité limitée!

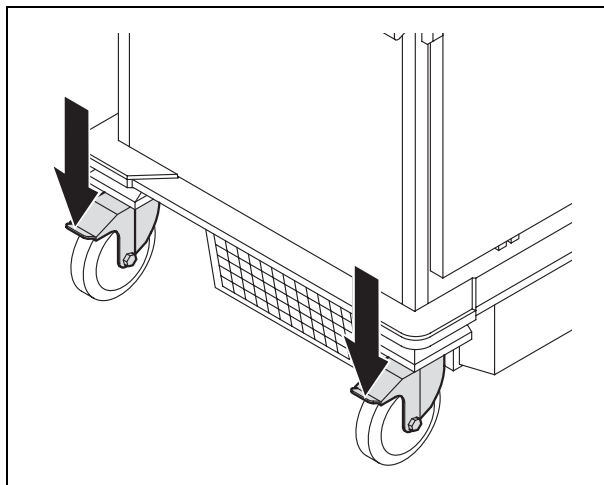
Lors de la poussée de l'appareil, une personne située devant l'appareil peut ne pas être vue et être renversée. L'appareil ou un objet se trouvant devant l'appareil peuvent être endommagés du fait de la visibilité limitée.

- S'assurer qu'une deuxième personne précède l'appareil pendant la poussée.
 - Toujours déplacer l'appareil à 2 mains.
 - Pousser l'appareil de telle façon que les mains sur les poignées de poussée gardent une distance suffisante par rapport au mur ou autres objets et ne risquent pas d'être écrasées.
-
- Desserrer les freins de stationnement.



- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le nouveau lieu d'installation.

- Serrer les freins de stationnement.



- Si nécessaire:
 - Insérer la fiche dans la prise et remettre l'appareil en service.
 - Refroidir préalablement 30–100 minutes avant le remplissage.

Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- ✓ La réfrigération est désactivée (la DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt n'est pas allumée)
- ✓ La fiche secteur est tirée de la prise et insérée dans son support.
- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation vidangé
- ✓ 2 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 $> 10^\circ$.
 - Toujours charger l'appareil de bas en haut, afin d'éviter un déplacement du centre de gravité.
 - En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.
 - En cas de remplissage avec des récipients Gastronorm, toujours garnir complètement chaque paire de moulures d'appui, p. ex. avec 2 récipients Gastronorm GN 1/1.
-
- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
 - Pousser l'appareil avec précaution à 2 personnes (une à chaque paroi latérale de l'appareil).

Maintenir des repas au froid

- ☞ Afin de limiter au maximum la perte de froid, ne pas ouvrir inutilement la porte pendant le fonctionnement de réfrigération.
- ✓ Appareil préalablement refroidi depuis au moins 30-100 minutes, selon la température ambiante
- Si l'appareil a été coupé du réseau après le refroidissement préalable (p. ex. après un changement d'emplacement), insérer à nouveau la fiche dans la prise.
- Enclencher la réfrigération à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ☞ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 15.
- Maintenir les repas au froid aussi longtemps que désiré.

Contrôler les écarts de température

- ☞ Si la température réelle s'écarte d'une certaine valeur de la valeur de consigne (-10°C , $+10^{\circ}\text{C}$), ce dépassement vers le haut ou vers le bas est enregistré par la régulation de température. Pour les écarts de température qui durent plus de 30 minutes, la DEL de signalisation "alarme" s'allume. L'indication "HAL" (dépassement de température vers le haut) ou "LAL" (dépassement de température vers le bas) et l'affichage de la température réelle clignotent à l'écran.
- ☞ Après l'enclenchement de la réfrigération, aucun dépassement vers le haut ou vers le bas de la valeur de consigne n'est enregistré pendant 90 minutes, afin d'éviter l'apparition d'une alarme pendant la phase de réfrigération préalable.

Afficher les écarts de température

- ☞ Pour un écart de température, la DEL de signalisation "alarme" s'allume. L'indication "HAL" (dépassement de température vers le haut) ou "LAL" (dépassement de température vers le bas) et l'affichage de la température réelle clignotent à l'écran.
- ☞ Si la température réelle atteint la plage de température prédéfinie pour la température de consigne pendant un message d'alarme, l'affichage de la température réelle réapparaît. La DEL de signalisation "alarme" reste allumée et doit être annulée manuellement.
- ☞ La durée d'alarme indiquée tient compte des 30 minutes avant le déclenchement de l'alarme.

- ✓ La DEL de signalisation "alarme" s'allume

- Appuyer brièvement sur la touche "flèche vers le haut".

– ou –

Appuyer brièvement sur la touche "flèche vers le bas".

A l'écran, "HAL" apparaît brièvement en cas de dépassement de la température vers le haut et "LAL" en cas de dépassement de la température vers le bas.

L'affichage de la température la plus élevée ou la plus basse intervenue apparaît ensuite pendant env. 2 secondes, suivi de la mention "tiM" et de la durée de l'écart de température (en h:min).

L'affichage de la température réelle réapparaît ensuite.



Annuler une alarme enregistrée



SET

☞ L'alarme peut uniquement être annulée en l'absence de dépassement vers le haut ou vers le bas de la température. Une interruption de courant ne constitue pas une possibilité d'annuler le message d'alarme. Les messages d'alarme sont mémorisés et doivent être annulés manuellement.

✓ La température réelle se situe dans les limites de la plage de température prédéfinie (–10 °C, +10 °C) autour de la valeur de consigne

✓ La DEL de signalisation "alarme" s'allume

■ Appuyer brièvement sur la touche "flèche vers le haut".

– ou –

Appuyer brièvement sur la touche "flèche vers le bas".

A l'écran, "HAL" apparaît brièvement en cas de dépassement de la température vers le haut et "LAL" en cas de dépassement de la température vers le bas.

L'affichage de la température la plus élevée ou la plus basse intervenue apparaît ensuite pendant env. 2 secondes, suivi de la mention "tiM" et de la durée de l'écart de température (en h:min).

■ Maintenir la touche "SET" enfoncée pendant ce message (HAL ou LAL, valeur de l'écart de température le plus élevé vers le haut ou vers le bas) jusqu'à ce que la mention "rSt" clignote brièvement et que l'affichage de la température réelle réapparaisse.

La DEL de signalisation "alarme" s'éteint. L'alarme est annulée. La température réelle réapparaît dans l'affichage.

Enlever les repas

■ Ouvrir complètement la porte de l'appareil et la presser contre la paroi latérale de l'appareil.

☞ Sous-chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 18.



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 et il y a danger de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures!

■ Décharger l'appareil de haut en bas. Enlever les récipients Gastronorm ou les assiettes en commençant par le haut.

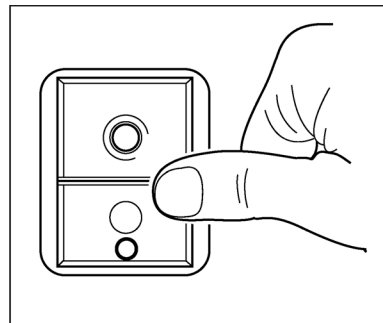
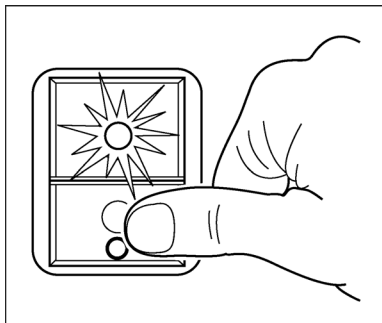
☞ L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.

☞ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 31.

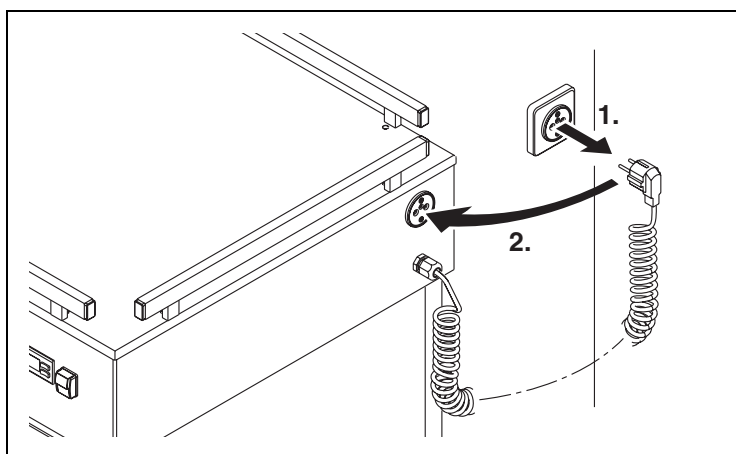
Mise hors service

Mise hors service de l'appareil

- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. La DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt s'éteint.



- Tirer la fiche secteur.
- Insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur de l'appareil.



- Ranger l'appareil de telle façon que l'accès ne soit pas possible pour les enfants, le cas échéant le placer avec la porte contre un mur.
↳ Chapitre "Sécurité" à la page 3.

Aide en cas de problème

La DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt n'est pas allumée

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 37.
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 37.

La DEL d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt est allumée, mais l'appareil ne refroidit pas (suffisamment)

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 15.
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.
L'évaporateur est givré dans l'appareil.	- Dégivrer l'évaporateur dans l'appareil. ↳ Sous-chapitre "Dégivrer manuellement l'appareil" à la page 16.
Le joint d'étanchéité de la porte de l'appareil est défectueux.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.

Cause	Mesure
La régulation de température est dans un état anormal.	■ Mettre la réfrigération brièvement hors service. ↳ Sous-chapitre "Mettre la réfrigération en service et hors service" à la page 13. ■ 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 37.
La régulation de température du groupe frigorifique affiche "P1" (la sonde du thermostat est défectueuse).	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.
Le groupe frigorifique est en panne.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.

"dA" clignote à l'écran du régulateur de température

Cause	Mesure
Porte ouverte pendant la réfrigération.	■ Fermer la porte.
L'aimant de la porte a du jeu ou manque, la position de la porte n'est pas correcte.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.

Message d'alarme du régulateur de température (affichage "HAL") – dépassement de la température vers le haut

Cause	Mesure
Température ambiante élevée.	► Contrôler l'écart de température et annuler l'alarme mémorisée. ↳ Sous-chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 24. ↳ Sous-chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 25. ► Amener l'appareil dans un environnement plus frais. – ou – - Faire modifier les paramètres de réfrigération de la régulation de température par un frigoriste (raccourcir le cycle).
L'évaporateur est couvert de givre.	► Contrôler l'écart de température et annuler l'alarme mémorisée. ↳ Sous-chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 24. ↳ Sous-chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 25. ► Dégivrer l'appareil. ↳ Sous-chapitre "Dégivrer manuellement l'appareil" à la page 16.
Groupe frigorifique en panne ou endommagé.	► Contrôler l'écart de température et annuler l'alarme mémorisée. ↳ Sous-chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 24. ↳ Sous-chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 25. ► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.

Message d'alarme du régulateur de température (affichage "LAL") – dépassement de température vers le bas

Cause	Mesure
Le groupe frigorifique ne se met pas hors service lorsque la température de consigne est atteinte.	■ Contrôler l'écart de température et annuler l'alarme mémorisée. ↳ Sous-chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 24. ↳ Sous-chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 25. ■ Mettre la réfrigération hors service et en service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. ■ Si le défaut persiste, avvertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.

"PoF" apparaît à l'écran du régulateur de température lorsqu'on appuie sur une touche

Cause	Mesure
Clavier verrouillé.	■ Déverrouiller le clavier. ↳ Sous-chapitre "Verrouiller/déverrouiller le clavier" à la page 17.

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	■ Enlever les points d'attaque de corrosion. ↳ Sous-chapitre "Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 33. ■ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'autres influences extérieures.	■ Mettre l'appareil hors service. ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 26. ■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 37.

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

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 (polypropylène ou soies naturelles).

Toutes les autres méthodes de nettoyage doivent être homologuées par BLANCO.

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

Produits de nettoyage

Produit de nettoyage pour salissures légères:

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

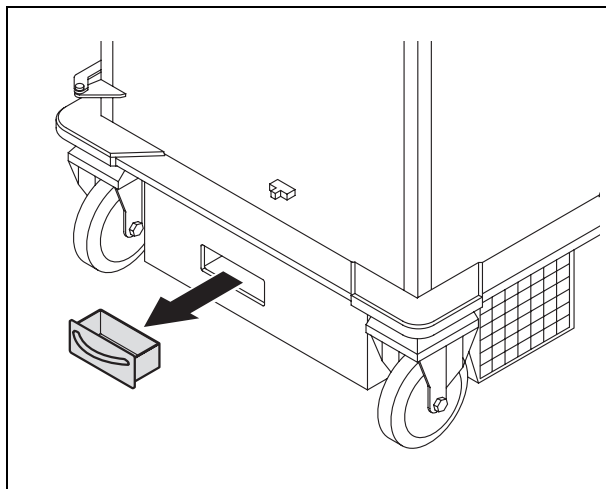
Produit de nettoyage pour salissures fortes:

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. BLANCOPOLISH

☞ Les pièces en polypropylène (p. ex. butoirs de protection contre les chocs) 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

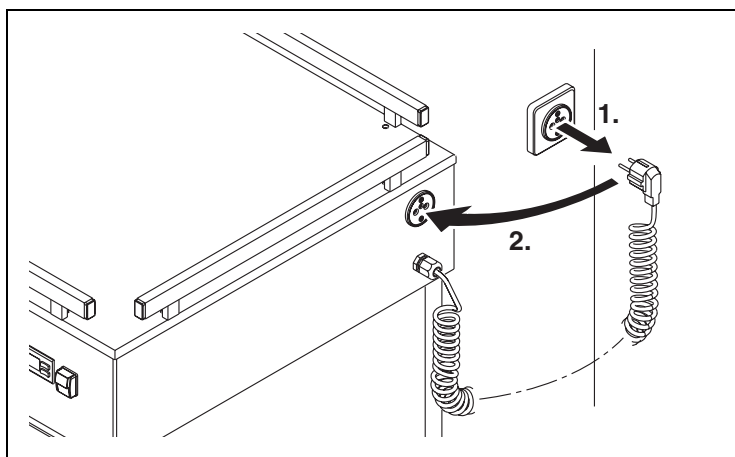
- ➞ Le bac collecteur d'eau de condensation se trouve dans le bas du côté extérieur droit de l'appareil.
- Retirer le bac collecteur d'eau de condensation de son guidage.



- Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation.
- Si nécessaire, nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation à l'aide des méthodes de nettoyage précédemment décrites.
 - ➞ Chapitre "Méthodes de nettoyage" à la page 31.
 - ➞ Chapitre "Produits de nettoyage" à la page 31.
- Faire glisser le bac collecteur d'eau de condensation dans le guidage.

Nettoyer l'appareil

- Tirer la fiche secteur.
- Insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur de l'appareil.



- 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.

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

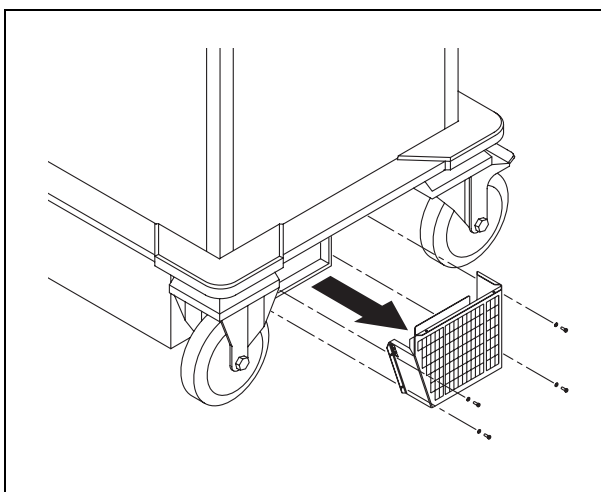
- ☞ BLANCO recommande une maintenance régulière de l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence. Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du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

Maintenance du groupe frigorifique

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

Aspirer le canal d'aspiration d'air du groupe frigorifique

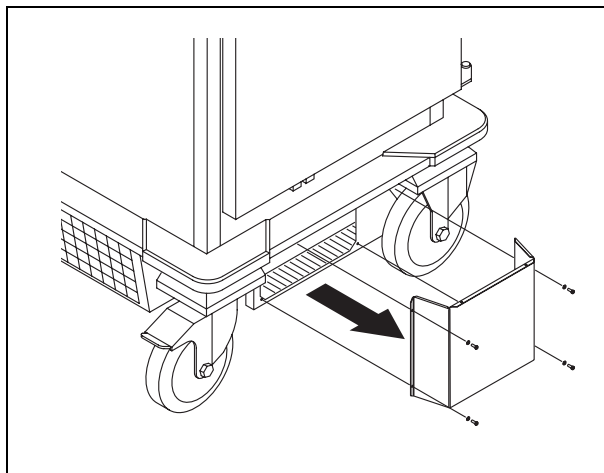
- Dévisser les 4 vis du cache de maintenance du condenseur à la face arrière de l'appareil et enlever le cache de maintenance.



- Aspirer le canal d'aspiration d'air.
- Placer le cache de maintenance et le fixer avec les 4 vis.

Contrôler le groupe frigorifique

- Dévisser les 4 vis du cache de maintenance du groupe frigorifique à la face avant de l'appareil et enlever le cache de maintenance.



- Contrôler le groupe frigorifique.
- Placer le cache de maintenance et le fixer avec les 4 vis.

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 dommage, faire remplacer le joint de porte défectueux par un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
 - Service après-vente externe, formé par BLANCO
 - Service après-vente BLANCO

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 BLANCO
 - Service après-vente externe, formé par BLANCO
 - Service après-vente BLANCO

Contrôler la position correcte de l'aimant de porte

- ☞ Si l'aimant de porte n'est pas correctement fixé, un fonctionnement de réfrigération correct ne peut pas être assuré.
- S'assurer que l'aimant de porte est bien en place.

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.

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 lieu de rangement de ce mode d'emploi est indiqué sur le graphique dans le sous-chapitre de l'étendue de la livraison.
 - ↳ Mode d'emploi du régulateur de température.
- Si nécessaire, faire modifier les paramètres de réfrigération par un frigoriste.

Réparation

Personnes habilitées

☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres suivants:

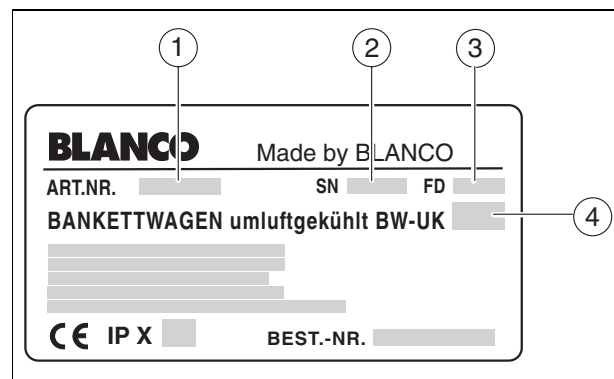
- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO
- En cas de réparations à la réfrigération: entreprise spécialisée en réfrigération

Description de défaut

Pour recenser le défaut, le service après-vente BLANCO a besoin des indications suivantes se trouvant sur la plaque signalétique:

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

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

Remplacement de composants

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

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO
- 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
 - Quantité
- 🔗 Voir CD-ROM de maintenance et documentation de maintenance (à obtenir auprès du service après-vente BLANCO).

Adresse

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Elimination

Mise au rebut de l'appareil

- Charger une entreprise spécialisée en technique de froid d'éliminer le fluide réfrigérant suivant les stipulations légales.
 - Rendre l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.
 - 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

Données générales

Dimensions et poids (exécution standard)

Modèle	Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg	Charge utile max. en kg
BW-UK 10	756	932	1816	173	300
BW-UK 15	756	932	1796	173	300

Capacité en récipients/grilles Gastronorm

Modèle	Nombre de récipients Gastronorm				Nombre de grilles GR 2/1
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	
BW-UK 10	10	20	10	20	9
BW-UK 15	7	14	15	30	14

Température, intérieur du compartiment

-10 °C à +8 °C, réglable

Ecartement des moulures d'appui

115 mm (BW-UK 10)

75 mm (BW-UK 15)

Ecartement des empreintes (sécurités antibasculement) par rapport aux moulures d'appui

7 mm

Capacité portante

Composant	Charge répartie admissible en kg
Face supérieure de l'appareil	25

Caractéristiques électriques

Raccordement électrique

Pour tous les modèles:

Tension: 220 à 240 V, 50 Hz

Puissance (maximale): 0,8 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
	Matériau	
	Corps de l'appareil:	Acier inoxydable, polystyrène, polyamide
	Isolation de la porte de l'appareil:	Polystyrène
Système de réfrigération	Fluide réfrigérant:	R 404A (exempt de CFC)
	Plage de réfrigération:	-10 à +8 °C
	Dégivrage:	Automatique, si nécessaire également manuel
	Étanchéité:	L'étanchéité du système de réfrigération a été contrôlée en usine
	Puissance frigorifique:	1,407 kW pour $t_0 = -10\text{ °C}$ (température de vaporisation) $t_u = +32\text{ °C}$ (température ambiante)

Références pour la commande

BW-UK 10	Référence:	572 876, 367 435
BW-UK 15	Référence:	572 877, 367 435
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 350

Accessoires

Grilles Gastronorm GR 2/1	Numéros d'article:	↗ Liste de prix BLANCO
Récipients Gastronorm	Numéros d'article:	↗ Liste de prix BLANCO
Cloches	Numéros d'article:	↗ Liste de prix BLANCO
Supports d'assiettes	Numéros d'article:	↗ Liste de prix BLANCO
Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO	Référence:	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH	Référence:	511 895
CD-ROM de service après-vente	Référence:	↗ Liste de prix BLANCO

Normes, directives, sigle de qualité

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

DIN 18867-5: Appareils pour grandes cuisines – appareils roulants – chariot banquet réfrigéré.

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

DIN EN 60335-2-24: Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 2-24: Exigences particulières pour appareils de réfrigération/congélation, machines à glace et congélateurs de crème glacée.

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).

BGR 111 (ZH1/37): Règles de sécurité et de protection de la santé pour les travaux dans les cuisines.

BGV A 3 (VBG 4):: Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques.

DIN EN ISO 9001: BLANCO est certifié suivant DIN EN ISO 9001.



Sigle de qualité HKI: Marque collective de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.). Ce sigle indique le standard particulier de l'appareil en ce qui concerne la qualité, le service et l'écologie.

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone + 49 7045 44 - 81416
Fax + 49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO