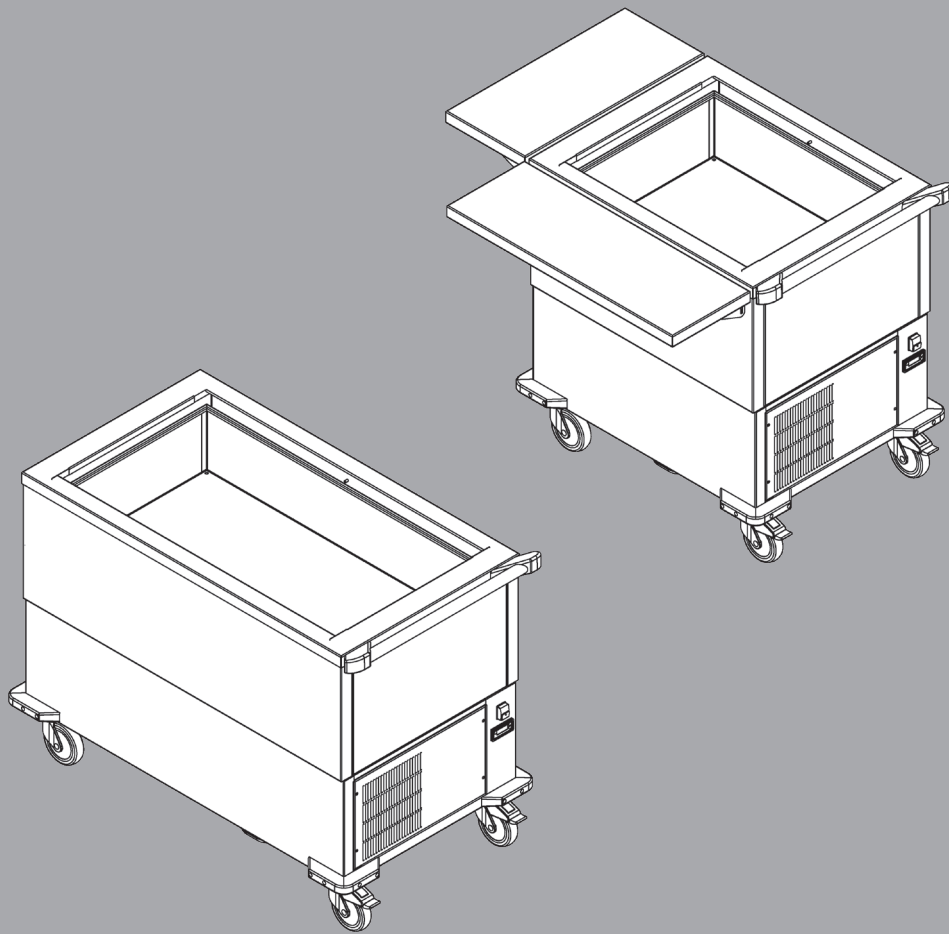


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



CHARIOT DE DISTRIBUTION DE REPAS SAW 2-UK/SAW 3-UK

Traduction du mode d'emploi original

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

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

Sommaire

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

Vue d'ensemble	Appareil	21
	Régulateur de température	22
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	23
	Première mise en service	23
	Brancher l'appareil	23
Manipulation et fonctionnement	Mettre la réfrigération en service et hors service	25
	Régler la température de consigne	25
	Verrouiller/déverrouiller le clavier	26
	Prérefroidir l'appareil	27
	Charger l'appareil	27
	Maintenir des repas au froid	28
	Contrôler les écarts de température	29
	Annuler une alarme enregistrée	30
	Afficher/effacer la température maximale/minimale	30
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	31
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	33
	Rabattre le panneau de rangement vers le haut et le bloquer	33
	Rabattre le panneau de rangement vers le bas	33
Mise hors service	Mettre l'appareil hors service	34
Aide en cas de problème	Les affichages LED ne s'allument pas – pas de tension de réseau dans l'appareil	35
	La LED d'affichage de fonctionnement s'allume sur l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération", mais l'appareil ne rafraîchit pas (suffisamment)	35
	Message d'alarme du régulateur de température (affichage "ALU") – Température dépassée vers le haut	36
	Message d'alarme du régulateur de température (affichage "ALL") – Température dépassée vers le bas	36
	"PoF" apparaît à l'écran du régulateur de température lorsqu'on appuie sur une touche	37
	Un spot LED ne s'allume pas – l'éclairage est enclenché	37
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	37
	L'appareil est extérieurement endommagé	37
	La réfrigération descend et/ou une perte de réfrigérant est constatée	37
Nettoyage et entretien	Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable	38
	Intervalle de nettoyage	38
	Méthodes de nettoyage	38
	Produits de nettoyage	39
	Nettoyer l'appareil	40
	Dégivrer l'appareil manuellement	41
	Vider le bac collecteur d'eau de condensation	42
	Nettoyer la cuve de l'appareil (si nécessaire)	43

Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	46
	Faire entretenir régulièrement le groupe frigorifique	46
	Contrôler les freins de roues	46
	Entretenir les joints d'étanchéité	46
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	47
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	47
	Modifier les paramètres de réfrigération	47
Réparation	Personnes habilitées	48
	Description du défaut	48
	Remplacement de composants	49
	Pièces de rechange	49
	Adresse	49
	Garantie	49
Élimination	Éliminer l'appareil	50
Caractéristiques techniques	Données générales	51
	Caractéristiques électriques	51
	Environnement	51
	Systèmes de réfrigération	52
Références pour la commande	SAW 2–UK	53
	SAW 3–UK	53
	Mode d'emploi	53
	Mode d'emploi du régulateur de température	53
Accessoires	Bac Gastronorm	53
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	53
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable	
	DeepClean Stainless Steel	53
Normes, directives, règlements, prescriptions	Normes	54
	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	54
	Règlements, prescriptions	54
Travaux de maintenance		55

Généralités

Documentation de produit

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

Conventions typographiques

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

Modèle d'appareil XYZ

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

Indications d'avertissement

Mot de signalisation! **Nature et origine du danger**

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

- Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.

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

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

À propos de ce produit

Utilisation Le chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK est conçu comme un appareil mobile pour les utilisations suivantes:

- Maintien au froid de repas
- Distribution de repas réfrigérés, distribution de repas

Le chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK peut uniquement être utilisé pour le maintien au froid et la distribution de repas et d'aliments dans des récipients.

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

Les utilisations suivantes ne sont pas admissibles:

- Refroidissement de repas introduits chauds
- Réfrigération permanente de repas (fonction de réfrigérateur)
- Réfrigération d'un local
- Transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées
- Utilisation comme échelle de fortune, instrument de montée ou structure d'escalade
- Transport ou stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques

Conditions d'utilisation **Environnement**

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

La température ambiante maximale pour laquelle la température de consigne réglée est atteinte (au centre géométrique de la cuve réfrigérante) moyennant une utilisation correcte de l'appareil se situe autour de +32 °C.

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

Initiation de tiers

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

Caractéristiques du produit **Généralités**

Le chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK est doté d'une cuve réfrigérante en acier inoxydable.

La cuve réfrigérante est placée en haut du système de refroidissement dans la "cuve de l'appareil" et peut en être retirée, par exemple à des fins de nettoyage.

Le corps de l'appareil est à double paroi et isolé. L'isolation est réalisée sans CFC.

Le chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK est équipé d'une réfrigération active par air pulsé dans laquelle l'air refroidi est déplacé à l'aide d'un ventilateur.

La cuve de l'appareil est dotée d'une évacuation pour l'eau de condensation qui est recueillie dans un bac collecteur pour eau de condensation.

Manipulation et fonctionnement

Les paramètres de réfrigération du chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK peuvent être réglés via une régulation de température avec affichage numérique de la température.

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

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

La plage de réfrigération se situe entre +2 °C et +15 °C: La température est atteinte au centre géométrique de la cuve réfrigérante.

L'appareil peut, en fonction du modèle, être pourvu jusqu'à 3 bacs Gastronorm GN 1/1 d'une profondeur de 200 mm maximum.

En alternative au garnissage avec des bacs Gastronorm, l'appareil peut aussi être pourvu de bols recouvrables.

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

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

Nettoyage/dégivrage

Le chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK est équipé d'un dégivrage automatique. Le bac collecteur d'eau de condensation doit être vidé manuellement.

La cuve réfrigérante peut être enlevée pour un nettoyage approfondi.

De plus, l'évaporateur situé sous la cuve réfrigérante peut être relevé.

Modèle standard

En standard, le chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK est équipé comme suit:

- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes en plastique, les roues pivotantes sont dotées de freins de roues
- Coins de protection contre les chocs sur les coins de l'appareil

Options/accessoires

Le chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Panneau de rangement rabattable (possible sur les deux longs côtés et sur le petit côté opposé à la poignée de poussée)
- 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins de roues
- Modèle de roues en différents matériaux et diamètres
- Moulure périphérique de protection contre les chocs
- Support de couvercle Gastronorm sur le petit côté opposé à la poignée de poussée

Principe de fonctionnement

Description Le chariot de distribution de repas B.PRO SAW 2–UK/3–UK est équipé d'une réfrigération active à air pulsé.

La réfrigération par air pulsé fonctionne selon le principe suivant:

L'évaporateur du système de réfrigération sous la cuve réfrigérante extrait la chaleur de l'air ambiant. Un ventilateur fait circuler l'air refroidi dans un circuit autour de la cuve réfrigérante. Ceci refroidit les parois de la cuve réfrigérante.

Une partie de l'air déplacé descend dans la cuve réfrigérante et contribue au refroidissement de la cuve et des aliments à réfrigérer.

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

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

Sécurité

Généralités



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

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

Consignes de sécurité

Lire avec soin les consignes de sécurité de ce chapitre et les respecter. L'exploitant est responsable du respect des consignes de sécurité de ce mode d'emploi.

Indications d'avertissement

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

Nettoyage et maintenance

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

À propos de ce produit

Utilisation

L'appareil peut uniquement être utilisé dans le but prévu. L'exploitant est responsable d'une utilisation conforme de l'appareil.

Conditions d'utilisation

L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions ambiantes autorisées. Veiller à ce que les utilisateurs de l'appareil soient formés à sa manipulation et aient compris ce mode d'emploi. N'utiliser en aucun cas l'appareil en extérieur par temps d'orage. Protéger l'appareil du rayonnement solaire direct.

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

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

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

Panneaux signalétiques

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

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

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

Transport **Position droite de transport**

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

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

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

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement. La rampe de chargement ne peut pas avoir une pente supérieure à 10°.

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

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

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

Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Mise en service **Mise en service après stockage**

Danger d'incendie

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

Lieu d'installation **Choc électrique par chargement électrique, risque de court-circuit**

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

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

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

- Ne mettre l'appareil en service que lorsqu'il a pris la température du local.
- L'appareil doit uniquement être utilisé sur une surface d'appui plane et solide.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle).
- Installer/exploiter uniquement l'appareil dans un environnement bien ventilé.

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

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

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

Raccordement au secteur

S'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.

Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant disposant d'un dispositif de protection contre les courants de court-circuit (disjoncteur différentiel). De plus, chaque phase doit être protégée avec max. 16 A.

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

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

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

Manipulation et fonctionnement

Généralités

S'assurer que l'utilisateur connaît les dangers liés à l'appareil et peut les estimer.

L'appareil peut uniquement être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles ne présentent pas de limitations pertinentes pour la manœuvre de l'appareil.

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

En cas de panne ne pouvant être corrigée directement par l'utilisateur, l'appareil ne doit plus être utilisé et toute utilisation accidentelle de l'appareil doit être empêchée.

Séparer totalement l'appareil du réseau électrique.

🔗 Chapitre «Mettre l'appareil hors service» à la page 34

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

🔗 Chapitre «Réparation» à la page 17

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

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

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

Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches.

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

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

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

Danger d'incendie

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

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

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires

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

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

Capacités portantes

Modèle d'appareil avec panneau(x) de rangement rabattable(s)

Les panneaux de rangement sont destinés à déposer de la vaisselle et/ou des plateaux et ne peuvent pas être chargés avec des objets lourds (p.ex. bacs Gastronorm remplis).

Charger le panneau de rangement avec une charge répartie maximale de 25 kg.

Il n'est pas permis de s'asseoir sur les panneaux de rangement.

Prescriptions d'hygiène

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

Freins de roues

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

Changement d'emplacement

Avant de procéder au transport de l'appareil, prendre les mesures appropriées pour effectuer le transport en toute sécurité.

De plus, le lieu d'installation de l'appareil doit respecter les règlements, prescriptions, autres règles des associations professionnelles et, le cas échéant, les autres réglementations nationales dans leur version actuelle.

Modèle d'appareil avec panneau(x) de rangement rabattable(s)

Avant tout changement d'emplacement, rabattre le(s) panneau(x) de rangement vers le bas.

Durant le déplacement de l'appareil, des objets peuvent tomber de la face supérieure de l'appareil et l'appareil peut basculer. Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil. Pendant la poussée de l'appareil, des bacs Gastronorm ou de la vaisselle peuvent glisser hors de l'appareil. Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement.

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

Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°. Si l'appareil est placé sur une surface inclinée, sécuriser l'appareil contre tout déplacement accidentel à l'aide de mesures de sécurité supplémentaires (p. ex. cales) en plus des freins de blocage.

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

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins sont serrés
- Éviter les chocs
- Ne pas rouler sur des seuils ou des marches
- Ne pas rouler sur des sols inégaux

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Lors du déplacement de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil.

Pour les personnes qui ne peuvent pas voir au-dessus de l'appareil, une deuxième personne doit précéder l'appareil lors de la poussée afin de permettre un déplacement sûr de l'appareil. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement. Toujours pousser l'appareil avec deux mains sur le tube de la poignée de poussée.

Ne pousser l'appareil qu'à 2 personnes (une à chaque bout de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux. Toujours déplacer l'appareil jusqu'à sa nouvelle destination à une vitesse appropriée (pas plus de 3 km/h, ce qui correspond à une vitesse de marche lente). Dans tous les cas, la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement doit être en mesure de freiner l'appareil même chargé en cas d'urgence.

Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, une personne supplémentaire est toujours nécessaire pour le sécuriser.

Mise hors service Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil et la prise de courant pourraient être endommagés.
Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.

Nettoyage et entretien **Fiche secteur**
Isoler l'appareil du réseau électrique lors de travaux de nettoyage et de travaux de maintenance ou de remplacement de pièces. Conserver la fiche secteur et/ou le socle connecteur à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement (insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur).

Choc électrique par court-circuit

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

Hygiène

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

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

Intervalle de nettoyage/intervalle de dégivrage

Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

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

Méthode de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

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

Produits de nettoyage

N'utiliser que des produits de nettoyage autorisés.

Produit de nettoyage pour éléments en matière plastique

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

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

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

Gel de l'eau de nettoyage

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

Nettoyage et maintenance

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

Eau de nettoyage

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

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

Lamelles acérées de l'évaporateur

Les lamelles de l'évaporateur ont des bords acérés.

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

Élimination des points de corrosion

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

Équipement de protection individuelle

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

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

Maintenance

Freins de roues

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

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

Contrôle périodique de sécurité électrique

Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique par un électricien qualifié conformément aux normes de la série DIN VDE 0701 et DIN VDE 0702.

Câble de raccordement et fiche secteur

Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant les dispositions DGUV Règle 3 (anciennement BGV A3) ou prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation Personnes habilitées

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

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

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

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

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

Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.) pour lutter contre les étincelles provoquées par les charges statiques.

Si des composants traversés par le réfrigérant sont défectueux, B.PRO recommande le remplacement de l'unité de réfrigération entière.

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

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

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

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

Dangers généraux et spéciaux

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

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

Alimentation électrique L'utilisation d'un appareil fonctionnant à l'électricité implique une obligation de surveillance accrue pour la personne de surveillance.
Ne pas exploiter l'appareil sans surveillance.

B.PRO recommande ce qui suit:

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

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

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

Utilisation non conforme comme espace de stockage Ne PAS utiliser l'appareil comme espace de stockage pour des objets et/ou des êtres vivants.

Ne pas exploiter d'appareil électrique dans l'espace utile du chariot de distribution de repas B.PRO.

Freins de roues Dès que l'appareil est positionné à son lieu de destination après un changement d'emplacement, ou si un changement d'emplacement est nécessaire, actionner les freins de roues présents. Les freins de stationnement sont dotés d'ouvertures nécessaires pour des raisons techniques. En cas d'actionnement non surveillé des freins de stationnement, il existe un risque de coincement de parties du corps dans les ouvertures des freins de stationnement. De plus, l'ouverture d'un frein de stationnement sans surveillance peut mettre l'appareil en mouvement.

Charnières de la porte de l'appareil

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

Coincement de parties du corps

Il existe un risque de coincement de parties du corps lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil.

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

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

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

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

Étendue de la livraison

Les livraisons standard comprennent:

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

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

Déballage

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

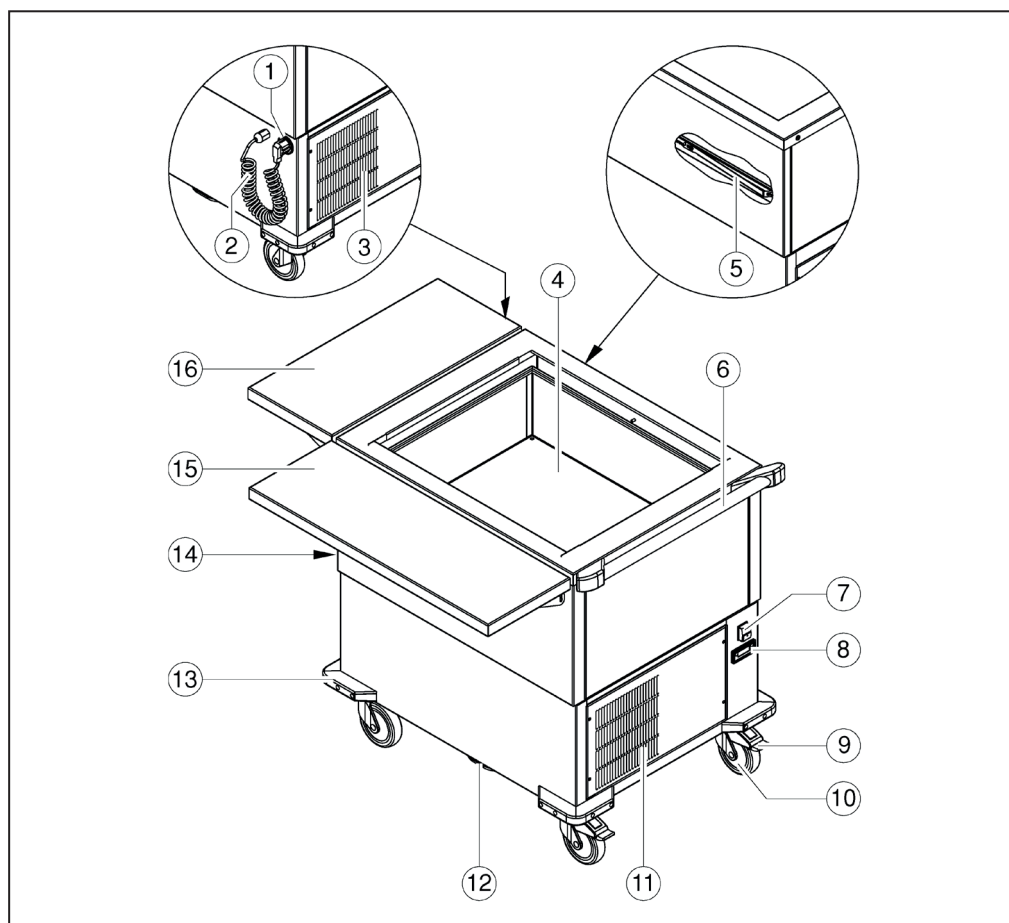
Éliminer le matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont constitués de matériaux recyclables.

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

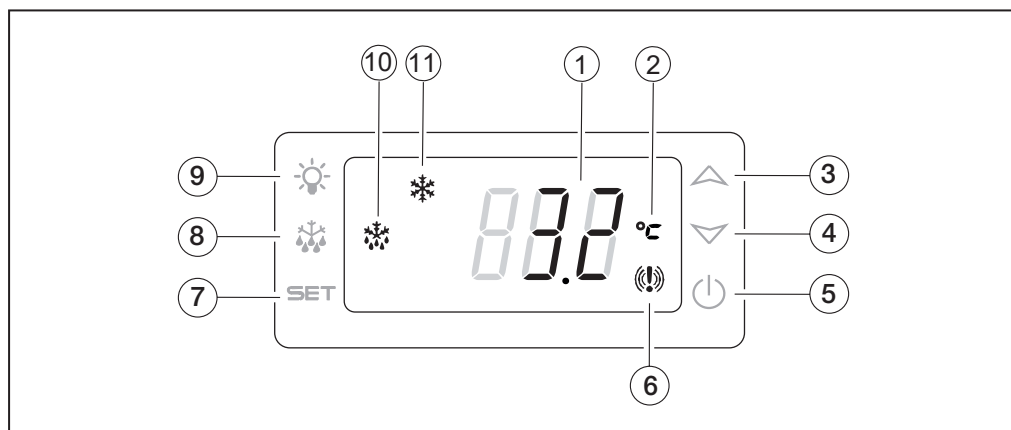
Vue d'ensemble

Appareil



- (1) Support de fiche secteur
- (2) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (3) Fentes de refroidissement pour le groupe frigorifique
- (4) Cuve réfrigérante (amovible), sous la cuve réfrigérante: Évaporateur
- (5) Étrier de blocage pour l'évaporateur rabattu vers le haut
- (6) Poignée de poussée
- (7) Interrupteur marche/arrêt
- (8) Régulation de température
- (9) Frein
- (10) Roue pivotante
- (11) Fentes de refroidissement pour le groupe frigorifique, le groupe frigorifique se trouve derrière
- (12) Sous le fond de l'appareil: Évacuation pour l'eau de condensation et bac collecteur d'eau de condensation
- (13) Coin de protection contre les chocs
- (14) Support de couvercle Gastronorm (en option)
- (15) Panneau de rangement rabattable – petit côté (en option)
- (16) Panneau de rangement rabattable – long côté (en option)

Régulateur de température



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

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ Aucun défaut identifiable, aucun dommage visible sur l'appareil
- ✓ Aucune personne ou être vivant dans l'intérieur de l'appareil
- ✓ Freins de roues bloqués
- ✓ Films de protection à l'intérieur et à l'extérieur retirés
- ✓ Appareil installé de manière stable

Première mise en service

Contrôler la température de consigne de la cuve réfrigérante

- ❗ La température de consigne à laquelle l'appareil règle la température est réglée en usine à +7 °C à la livraison.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ↳ Chapitre «Régler la température de consigne» à la page 25

Brancher l'appareil

Mise en place de l'appareil

- S'assurer que le bac collecteur d'eau de condensation est inséré sur le dessous de l'appareil.
- Afin de garantir une réfrigération optimale des repas, tenir compte des points suivants lors du choix de l'emplacement d'installation:
 - Placer l'appareil à l'écart d'éventuelles sources de chaleur (p.ex. chauffage, fours, rayonnement solaire)
 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'appareils produisant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle)
 - Protéger suffisamment l'appareil des courants d'air sur son lieu d'installation
- S'assurer que les fentes de ventilation du groupe frigorifique ne sont pas recouvertes par des objets (libre sortie de l'air). Lorsque le groupe frigorifique est allumé, les fentes de ventilation doivent être éloignées d'au moins 10 cm d'un mur.
- Placer l'appareil à l'emplacement prévu et bloquer les freins de roues.
 - ↳ Chapitre «Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation» à la page 31
- Avant la mise en service, s'assurer que la cuve réfrigérante est dans un état d'hygiène impeccable.

Brancher l'appareil sur la prise de courant

- ✓ L'appareil est hors tension
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.



Danger!

Danger d'incendie

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

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



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

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

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

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

➞ Chapitre «Nettoyage et entretien» à la page 15

Manipulation et fonctionnement

Mettre la réfrigération en service et hors service

Le régulateur de température est uniquement en service lorsque le fonctionnement de réfrigération est actif.

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, l'affichage LED "Groupe frigorifique" est allumé. Dès que la température de consigne réglée est atteinte, le groupe frigorifique est désactivé jusqu'à ce que la température réelle ait augmenté d'une valeur prédéfinie. L'affichage LED "Groupe frigorifique" s'éteint pendant ce temps.

Le ventilateur de l'évaporateur déplace l'air dans l'intérieur de l'appareil et dans l'évaporateur de l'agent réfrigérant. Le ventilateur de l'évaporateur tourne dès que la réfrigération est démarrée.

Mettre la réfrigération en service

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Démarrer l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération".
L'affichage LED de l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération" s'allume.
"---" apparaît brièvement sur l'écran de régulation de température.
La température réelle actuelle dans la cuve réfrigérante est ensuite affichée.
La température dans la cuve réfrigérante est abaissée en fonction de la température de consigne réglée.

Mettre la réfrigération hors service

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

Régler la température de consigne

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

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

Conséquences possibles:

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

Afficher la température de consigne

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

SET

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

Modifier la température de consigne

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

SET



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

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

SET

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

Verrouiller/déverrouiller le clavier

Verrouiller le clavier

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

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

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



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

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

Déverrouiller le clavier



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

Prérefroidir l'appareil

Toujours introduire les repas après refroidissement préalable. L'appareil convient uniquement pour maintenir des repas froids et non pour refroidir des repas.

Afin d'éviter que les aliments prérefroidis ne se réchauffent, l'appareil doit être prérefroidi pendant environ une demi-heure.

- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation inséré sur le dessous de l'appareil
- Branchez la fiche secteur dans la prise de courant environ une demi-heure avant le chargement.
- Lancer le fonctionnement de réfrigération avec l'interrupteur marche/arrêt correspondant. La LED d'affichage de fonctionnement s'allume. L'affichage de température indique la température réelle dans la cuve réfrigérante. La cuve réfrigérante est refroidie.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
🔗 Chapitre «Régler la température de consigne» à la page 25

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, l'affichage LED "Groupe frigorifique" est allumé. Dès que la température de consigne réglée est atteinte, le groupe frigorifique est désactivé jusqu'à ce que la température réelle ait augmenté d'une valeur prédéfinie. L'affichage LED "Groupe frigorifique" s'éteint pendant ce temps.

Le ventilateur de la réfrigération tourne sans interruption lorsque la réfrigération est enclenchée.



Attention!

Risque de glissade

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

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

Charger l'appareil

B.PRO recommande ce qui suit:

Un garnissage avec des récipients en acier inoxydable (bonne conductibilité thermique par rapport aux récipients en plastique).

Les repas peuvent exclusivement être introduits dans la cuve réfrigérante dans des bacs Gastronorm ou d'autres bacs à repas recouvrables.

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Bacs à repas et repas prérefroidis
- ✓ L'appareil est prérefroidi pendant env. une demi-heure
- Accrocher des bacs Gastronorm dans la cuve réfrigérante.
– ou –
Placer d'autres bacs à repas (par exemple bols à salade) dans l'appareil.



Attention!

Risque de glissade

Pendant le garnissage ou le prélèvement de repas, de l'eau peut s'écouler de l'appareil. Ceci crée un risque de glissade.

- Essuyer l'excès d'eau dans l'espace intérieur ainsi que l'eau qui s'est écoulée sur le sol.



Avertissement!

Risque de blessures graves par des éclats

Si des bols ou bouteilles sont placés directement sur le fond de la cuve réfrigérante, ils risquent de geler et dans le pire des cas d'éclater. Les éclats projetés peuvent entraîner des blessures graves, en particulier au niveau des yeux. Dans le pire des cas, ceci peut entraîner la perte totale de la vue!

- Ne jamais déposer les bols et bouteilles directement sur le fond de la cuve, mais toujours sur une clayette dans la cuve réfrigérante.

Maintenir des repas au froid

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Appareil en mode réfrigération (en mode réfrigération, l'affichage de température indique la température réelle)
- ✓ Bac collecteur d'eau de condensation inséré sur le dessous de l'appareil
- Pour obtenir un effet de réfrigération optimal, éviter les courants d'air.
- Maintenir le mode réfrigération jusqu'à ce que les repas soient retirés de l'appareil.
- Si les bacs à repas restent dans la cuve réfrigérante pendant une durée prolongée, couvrir les bacs à repas.

Dégivrage automatique pendant le fonctionnement

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

🔗 Chapitre «Dégivrer l'appareil manuellement» à la page 41

Pendant le dégivrage automatique, la LED "Dégivrage" est allumée sur l'écran du régulateur de température. Le dégivrage est assisté par le ventilateur. Pendant le dégivrage automatique, les bacs à repas peuvent rester dans la cuve réfrigérante.

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

🔗 Chapitre «Vider le bac collecteur d'eau de condensation» à la page 42

Contrôler les écarts de température

Si la température réelle s'écarte d'une certaine valeur de la valeur de consigne, ce dépassement vers le haut ou vers le bas est enregistré par la régulation de température. En cas de divergence de température pendant plus de 30 minutes, l'affichage LED "Alarme" s'allume. L'indication "ALU" (dépassement de température vers le haut) ou "ALL" (dépassement de température vers le bas) et l'affichage de la température réelle clignotent en alternance.

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 min, afin d'empêcher l'affichage d'une alarme pendant la phase de réfrigération préalable.

Afficher l'écart de température

En cas d'écart de température, l'affichage LED "Alarme" s'allume. L'indication "ALU" (dépassement de température vers le haut) ou "ALL" (dépassement de température vers le bas) et l'affichage de la température réelle clignotent en alternance.

Si la température réelle atteint la plage de température prévue de la température de consigne pendant un message d'alarme, l'écran affiche à nouveau la température réelle. L'affichage LED "Alarme" reste allumé et doit être réinitialisé manuellement.

La durée d'alarme affichée inclut les 30 minutes jusqu'au déclenchement de l'alarme.

✓ Affichage LED "Alarme" s'allume



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

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

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

L'affichage de la température réelle réapparaît ensuite.



Attention!

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires

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

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

Annuler une alarme enregistrée

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

- ✓ La température réelle se situe dans les limites de la plage de température prédéfinie autour de la valeur de consigne
- ✓ Affichage LED "Alarme" s'allume



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

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

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

SET

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

L'affichage LED "Alarme" s'éteint. L'alarme est réinitialisée. L'écran affiche la température réelle.

Afficher/effacer la température maximale/minimale

Le thermostat enregistre la température réelle maximale et minimale mesurée.

Afficher la température maximale enregistrée

- ✓ L'écran du thermostat affiche la température réelle



- Appuyer brièvement sur la touche "HAUT".
A l'écran, "Hi" est affiché, suivi de la plus haute température mesurée.
- Pour revenir à l'affichage de la température réelle, appuyer à nouveau sur la touche "PLUS".
– ou –
Attendre env. 5 secondes.

Afficher la température minimale enregistrée

- ✓ L'écran du thermostat affiche la température réelle



- Appuyer brièvement sur la touche "BAS".
A l'écran, "Lo" est affiché, suivi de la plus basse température mesurée.

- Pour revenir à l'affichage de la température réelle, appuyer à nouveau sur la touche "MOINS".
 - ou –Attendre env. 5 secondes.

Effacer la mémoire de température minimale/maximale

- ✓ L'écran du thermostat affiche la température réelle
- Appeler la température minimale enregistrée.
 - ou –Appeler la température minimale enregistrée.

SET

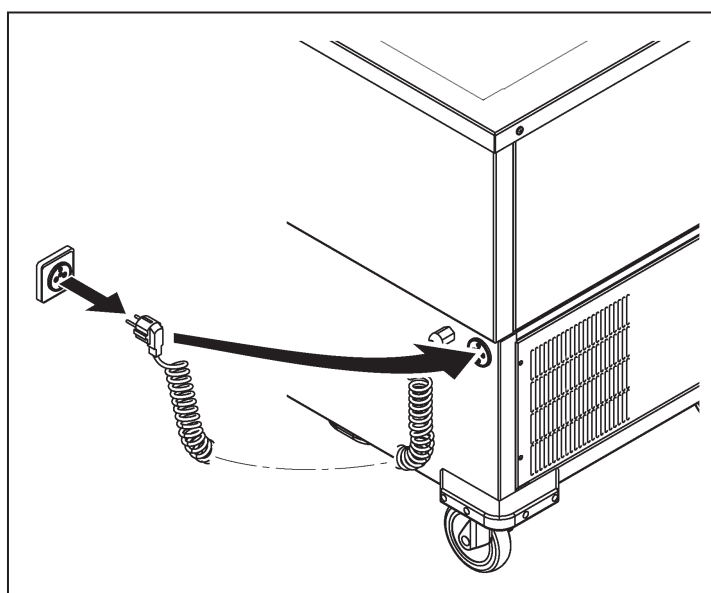
- Enfoncer la touche "SET" et la maintenir enfoncée.
"rST" apparaît à l'écran.
Après env. 5 secondes, "rST" clignote à l'écran.
La mémoire de la température sélectionnée est effacée.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

Modèle d'appareil avec panneau(x) de rangement rabattable(s)

- ✓ Panneau(x) de rangement rabattu(s) vers le bas

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





Attention!

Pied coincé

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

- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre les freins de stationnement et le coin de protection contre les chocs.

Changement d'emplacement

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

☞ Chapitre «Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées» à la page 33

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



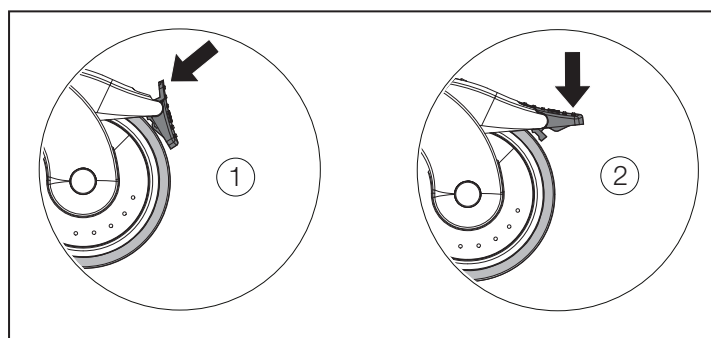
Attention!

Dommages corporels et matériels dus à une vitesse inappropriée

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

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

- Desserrer les freins de roues (1).



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

Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

- ✓ 2 personnes
- ✓ Appareil hors service
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ Fiche secteur rangée dans le support de fiche secteur de l'appareil
- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Pousser l'appareil avec prudence et à deux personnes sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

Rabattre le panneau de rangement vers le haut et le bloquer

Modèle d'appareil avec panneau(x) de rangement rabattable(s)

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

Rabattre le panneau de rangement vers le bas

Modèle d'appareil avec panneau(x) de rangement rabattable(s)

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



Avertissement!

Basculement de l'appareil

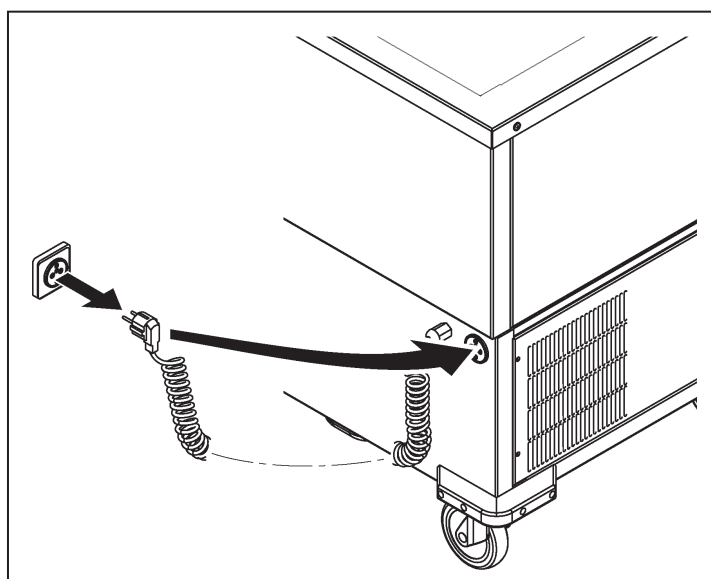
L'appareil peut basculer lors du passage sur une surface inclinée.

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

Mise hors service

Mettre l'appareil hors service

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



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

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



Attention!

Formation de moisissure dans l'espace intérieur

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

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

Aide en cas de problème

Les affichages LED ne s'allument pas – pas de tension de réseau dans l'appareil

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	Insérer la fiche secteur dans la prise de courant et veiller à la position correcte.
Cordon d'alimentation endommagé; par exemple fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	- Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre «Réparation» à la page 48
Le coupe-circuit du bâtiment est défectueux.	Vérifier le coupe-circuit du bâtiment et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre «Réparation» à la page 48

La LED d'affichage de fonctionnement s'allume sur l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération", mais l'appareil ne rafraîchit pas (suffisamment)

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop élevée.	- Régler une température de consigne plus basse. ↳ Chapitre «Régler la température de consigne» à la page 25
La zone sous le compartiment machine et les fentes de ventilation éventuelles est bouchée.	Retirer les objets de la zone sous le compartiment machine et devant les fentes de ventilation.
Température ambiante élevée.	Amener l'appareil dans un environnement plus frais.
L'évaporateur est givré dans l'appareil.	- Dégivrer l'évaporateur dans l'appareil. ↳ Chapitre «Dégivrer l'appareil manuellement» à la page 41
L'appareil est exposé à des courants d'air (importants).	Éliminer la ou les causes des courants d'air ou déplacer l'appareil hors des courants d'air.
La régulation de température est dans un état anormal.	- Mettre la réfrigération brièvement hors service. ↳ Chapitre «Mettre la réfrigération en service et hors service» à la page 25 - 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 48
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 48
Le groupe frigorifique est en panne.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre «Réparation» à la page 48
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre «Réparation» à la page 48

**Message d'alarme
du régulateur de
température (affichage
"ALU") –
Température dépassée
vers le haut**

Cause	Mesure
Température ambiante élevée.	■ Contrôler l'écart de température et réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre «Contrôler les écarts de température» à la page 29 ↳ Chapitre «Annuler une alarme enregistrée» à la page 30 ■ Amener l'appareil dans un environnement plus frais – ou – - Faire modifier les paramètres de réfrigération de la régulation de température par un entreprise spécialisée en technique de froid (raccourcir le cycle de dégivrage).
L'évaporateur est couvert de givre.	■ Contrôler l'écart de température et réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre «Contrôler les écarts de température» à la page 29 ↳ Chapitre «Annuler une alarme enregistrée» à la page 30 ■ Dégivrer l'appareil. ↳ Chapitre «Dégivrer l'appareil manuellement» à la page 41
Groupe frigorifique en panne ou endommagé.	■ Contrôler l'écart de température et réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre «Contrôler les écarts de température» à la page 29 ↳ Chapitre «Annuler une alarme enregistrée» à la page 30 ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre «Réparation» à la page 48

**Message d'alarme
du régulateur de
température (affichage
"ALL") –
Température dépassée
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 réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre «Contrôler les écarts de température» à la page 29 ↳ Chapitre «Annuler une alarme enregistrée» à la page 30 ■ 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 48

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

Cause	Mesure
Le clavier est verrouillé.	► Déverrouiller le clavier. ↳ Chapitre «Verrouiller/déverrouiller le clavier» à la page 26

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

Cause	Mesure
Les spots LED sont défectueux.	Faire remplacer les spots LED par une personne compétente (p. ex. électricien).

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre «Réparation» à la page 48 ► Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	► Mettre l'appareil hors service. ↳ Chapitre «Mise hors service» à la page 34 ► Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre «Réparation» à la page 48

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

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

Nettoyage et entretien

Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable

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

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

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

Pour maintenir la résistance à la corrosion, éviter le contact avec les substances mentionnées ci-dessus. Respecter impérativement les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes.

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

B.PRO recommande ce qui suit:

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

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

Intervalle de nettoyage

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

Méthodes de nettoyage

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

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

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

Produits de nettoyage

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

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce sans chlorures, par exemple DeepClean Stainless Steel
- Produit de nettoyage du commerce sans chlore à base d'eau
- Produits de détartrage du commerce à base organique ou acides non nocifs pour l'acier inoxydable (par exemple acide acétique, acide citrique, acide sulfamique, acide phosphorique); en cas de doute, contacter le fabricant du produit de nettoyage
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide

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

Produits de nettoyage non adaptés aux surfaces en acier inoxydable :

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

Les produits de nettoyage suivants conviennent pour les autres surfaces métalliques, les parties de l'appareil laquées et les pièces en plastique et en verre:

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

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

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable ou autres produits de nettoyage décapants
- Serpillère
- Produits de nettoyage contenant des solvants

- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore)
- Produits de nettoyage / produit de désinfection agressifs favorisant la corrosion (par exemple à base d'acide silique fluoré, d'acide phosphorique ou d'acide chlorhydrique ou sulfurique)
- Tous les produits de nettoyage pouvant contenir des chlorures ou hypochlorites (par exemple détartrants à base d'acide chlorhydrique, produits de blanchiment à base de chlore)
- Produits de nettoyage / produit de désinfection agressifs favorisant la corrosion (par exemple à base d'acide silique fluoré, d'acide phosphorique ou d'acide chlorhydrique ou sulfurique)

Nettoyer l'appareil

- ✓ L'appareil est hors service.
 - ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
 - ✓ Fiche secteur rangée dans le support de fiche secteur de l'appareil
 - ✓ L'appareil a pris la température ambiante
 - ✓ Pas de repas insérés dans l'appareil
-
- Retirer la fiche secteur de la prise de courant et l'insérer dans son support.
 - Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
 - ↳ Chapitre «Méthodes de nettoyage» à la page 38
 - ↳ Chapitre «Produits de nettoyage» à la page 39
 - Après avoir utilisé un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, le rincer à l'eau et l'essuyer pour le sécher.



Avertissement!

Pénétration d'eau dans le boîtier

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

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

B.PRO recommande ce qui suit:

En règle générale, avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, leur compatibilité avec la surface doit toujours être testée sur une surface cachée. Ceci permet d'éviter toute décoloration ou autre réaction indésirable entre le produit de nettoyage et la surface.

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

Dégivrer l'appareil manuellement

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

- La température réelle dans la cuve réfrigérante s'écarte progressivement toujours plus vers le haut de la température de consigne réglée.
- La cuve réfrigérante présente une couche de givre importante (3 à 5 mm).
- Les lamelles de l'évaporateur sont nettement couvertes de givre.
- L'évaporateur est collé à la cuve de l'appareil par le gel.

Dans la plupart des cas, il suffit de dégivrer l'appareil brièvement (30 minutes) à l'aide d'un dégivrage manuel. Occasionnellement (surtout en cas d'évaporateur collé par le gel), il peut être nécessaire de dégivrer l'appareil en débranchant la réfrigération pendant env. 24 heures. Les deux cas sont décrits plus en détail ci-dessous.



Attention!

Risque de glissade

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

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



Dégivrage court

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

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

L'affichage LED "Dégivrage" s'allume.

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

Dégivrage long

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

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

- Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt".
- Si des bacs à repas se trouvent encore dans la cuve réfrigérante, les en retirer.

- Faire retirer la cuve réfrigérante par 2 personnes.
- Retirer la fiche secteur et l'insérer dans son support.
↳ Chapitre «Mise hors service» à la page 34.

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

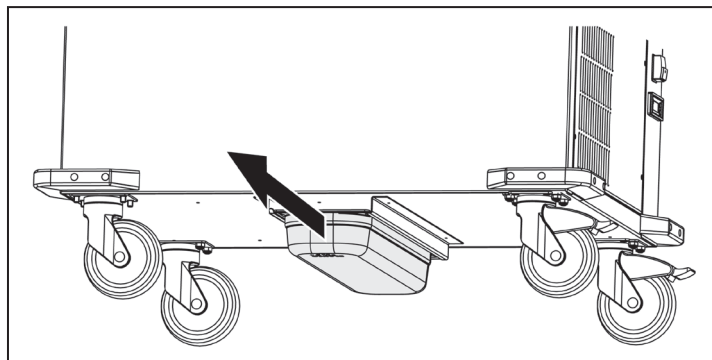
- Nettoyer l'appareil.
↳ Chapitre «Nettoyer l'appareil» à la page 40
- Le cas échéant, vider/nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation.
↳ Chapitre «Vider le bac collecteur d'eau de condensation» à la page 42

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

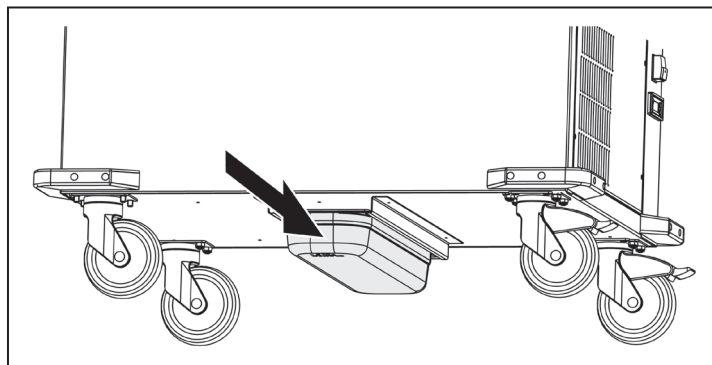
Vider le bac collecteur d'eau de condensation

Le bac collecteur à eau de condensation peut être retiré ou inséré par les deux longs côtés de l'appareil.

- Tirer le bac collecteur à eau de condensation hors du guidage.



- Vider le bac collecteur d'eau de condensation.
- Si nécessaire, nettoyer le bac collecteur à eau de condensation à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Enfoncer à nouveau le bac collecteur à eau de condensation dans le guidage.



- Vider quotidiennement le bac collecteur à eau de condensation et le nettoyer toutes les 2 semaines.



Attention!

Risque de glissade

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

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

Nettoyer la cuve de l'appareil (si nécessaire)

Pour un nettoyage approfondi de la cuve de l'appareil, la cuve réfrigérante peut être retirée et l'évaporateur situé en dessous peut être relevé.

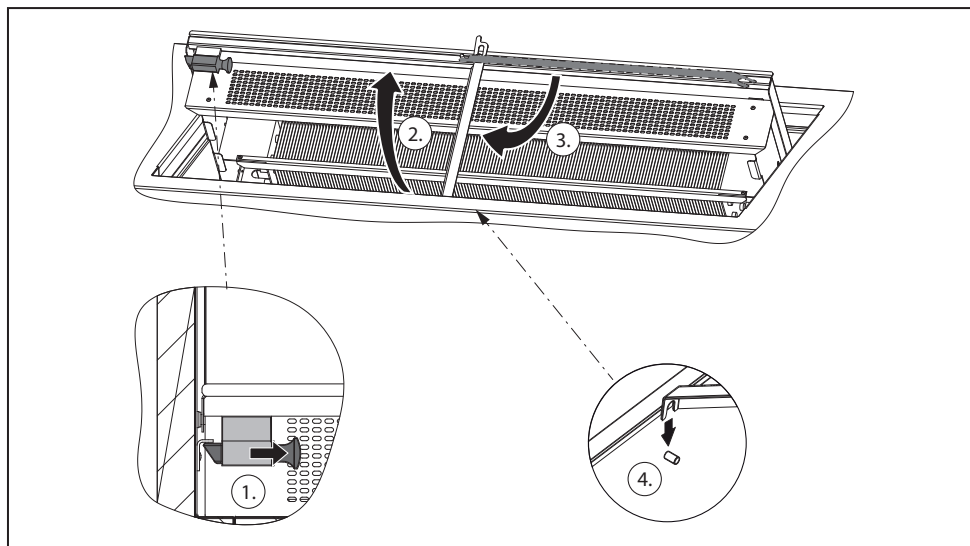


Attention!

Endommagement de l'appareil en cas de relèvement brutal d'un évaporateur collé par le gel

Le gel peut coller l'évaporateur à la cuve de l'appareil. Dans ce cas, une tentative de relever l'évaporateur de force peut endommager l'évaporateur.

- Ne pas essayer de relever l'évaporateur de force.
-
- Retirer la fiche secteur et l'insérer dans son support.
↳ Chapitre «Mise hors service» à la page 34
 - Faire retirer la cuve réfrigérante par deux personnes.
 - Afin d'éviter que l'eau de nettoyage ne gèle dans l'appareil, laisser l'appareil se réchauffer pendant au moins 30 minutes.
 - Si l'évaporateur est collé par le gel, dégivrer l'appareil.
↳ Chapitre «Dégivrer l'appareil manuellement» à la page 41



- Desserrer le verrouillage de fixation (2.).
La position du verrou se trouve à gauche, côté commande, sous le couvercle de l'évaporateur (1.).
Relever l'évaporateur (3.).
- Tourner l'étrier de blocage de 90° (4.).
- Enclencher l'étrier de blocage sur le boulon (5.).



Attention!

Coincement de parties du corps

Si l'évaporateur n'est pas convenablement bloqué, il risque de se rabattre de lui-même lors du nettoyage et d'entraîner un pincement de parties du corps.

- Avant le nettoyage de la cuve de l'appareil, contrôler le blocage de l'évaporateur.



Attention!

Coupures

Les lamelles de l'évaporateur ont des bords acérés. Un travail sans précaution sous l'évaporateur relevé entraîne un danger de coupures.

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



Avertissement!

Dommages matériels par dissolution de l'aluminium

Les lamelles de l'évaporateur sont en aluminium. Les acides peuvent réagir violemment avec l'aluminium. Danger pour la santé du fait d'acide à ébullition et de produits de réaction!

Dommages matériels par dissolution de l'aluminium.

- Avant de traiter l'acier inoxydable, protéger les pièces en aluminium du contact avec l'acide (p. ex. projections d'acide).
-
- Nettoyer la cuve de l'appareil sous l'évaporateur à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
 - ↳ Chapitre «Méthodes de nettoyage» à la page 38
 - ↳ Chapitre «Produits de nettoyage» à la page 39
 - Essuyer la cuve de l'appareil pour la sécher.

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

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

B.PRO recommande ce qui suit:

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

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



Avertissement!

Composants conducteurs

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

- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.

Faire entretenir régulièrement le groupe frigorifique

B.PRO recommande ce qui suit:

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

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

Contrôler les freins de roues

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

- Bloquer les freins de roues.
- Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!).
- Faire remplacer les roues défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de blocage insuffisant:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

Entretenir les joints d'étanchéité

- Afin d'augmenter la durée de vie des joints d'étanchéité de l'appareil, traiter régulièrement (tous les mois) les joints d'étanchéité avec un produit d'entretien du commerce.

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

- Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique par un électricien qualifié conformément aux normes de la série DIN VDE 0701 et DIN VDE 0702.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

- Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant les dispositions DGUV Règle 3 (anciennement BGV A3) ou prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Modifier les paramètres de réfrigération

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

Réparation

Personnes habilitées

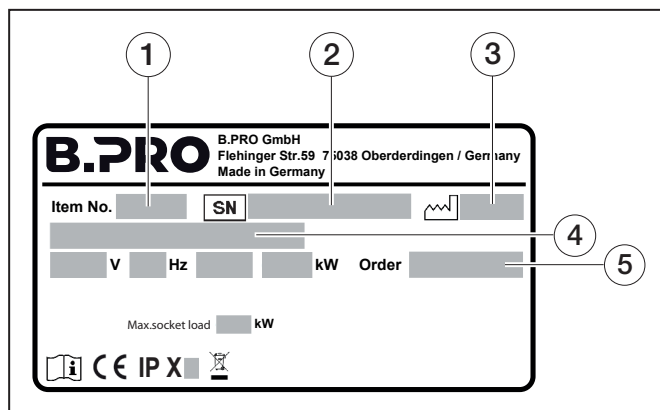
- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente habilités suivants:
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO
 - En cas de réparations à la réfrigération:
Entreprise spécialisée en technique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

Description du défaut

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

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

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



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

Remplacement de composants

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

Pièces de rechange

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

Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Allemagne

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

Garantie

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

Élimination

Éliminer l'appareil

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

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



A titre de rappel de cette situation, l'appareil porte le symbole ci-contre selon DIN EN 50419, identification d'appareils électriques et électroniques selon l'article 15(2) de la directive 2012/19/UE (DEEE).

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

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

☞ Le produit peut être rendu gratuitement chez B.PRO.

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

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

📖 Chapitre «Adresse» à la page 49

Caractéristiques techniques

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

Données générales **Dimensions et poids – Appareil sans accessoires/équipements en option (modèle standard)**

Modèle	Dimensions en mm (longueur x largeur x hauteur)	Poids à vide en kg
SAW 2–UK	936 x 714 x 933	98
SAW 3–UK	1276 x 714 x 933	118

Dimensions – Accessoires/équipement en option

Accessoire/option	Dimensions en mm (longueur x largeur x hauteur)
Panneau de rangement long côté, SAW 2–UK	819 x 245 x 35
Panneau de rangement long côté, SAW 3–UK	1159 x 245 x 35
Panneau de rangement petit côté	633 x 245 x 35

Degré de protection

IP X5 (protection contre les projections d'eau (buse) depuis tous les angles selon DIN EN 60529)

Caractéristiques électriques Valeurs de raccordement

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

Environnement Conditions ambiantes – exploitation

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

Conditions ambiantes – stockage, transport

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

Émissions

Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A). Il n'apparaît pas d'autres émissions gênantes ou dangereuses.

Matériaux

Corps de l'appareil: Acier inoxydable

Systèmes de réfrigération

SAW 2-UK

Fluide réfrigérant:	R290
Poids de remplissage:	0,07 kg
Plage de réfrigération:	+2 °C à +15 °C
La température est atteinte au centre géométrique de la cuve réfrigérante.	
Classe climatique:	4
Pression de service max. admissible:	23 bar
Étanchéité:	L'étanchéité du système de réfrigération a été contrôlée en usine
Dégivrage:	Automatique, manuel si nécessaire
Puissance frigorifique:	0,53 kW pour
$t_o =$	-10 °C (température d'évaporation)
$t_u =$	+32 °C (température ambiante)
Puissance électrique absorbée	
Groupe frigorifique:	0,33 kW

SAW 3-UK

Fluide réfrigérant:	R290
Poids de remplissage:	0.09 kg
Plage de réfrigération:	+2 °C à +15 °C
La température est atteinte au centre géométrique de la cuve réfrigérante.	
Classe climatique:	4
Pression de service max. admissible:	23 bar
Étanchéité:	L'étanchéité du système de réfrigération a été contrôlée en usine
Dégivrage:	Automatique, manuel si nécessaire
Puissance frigorifique:	0,53 kW pour
$t_o =$	-10 °C (température d'évaporation)
$t_u =$	+32 °C (température ambiante)
Puissance électrique absorbée	
Groupe frigorifique:	0,33 kW

Références pour la commande

SAW 2-UK	Référence	572 429
-----------------	-----------	---------

SAW 3-UK	Référence	572 430
-----------------	-----------	---------

Mode d'emploi	Numéro de document	154 225
----------------------	--------------------	---------

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

Accessoires

Bac Gastronorm	Référence	Liste de prix B.PRO
-----------------------	-----------	---------------------

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

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

Normes, directives, règlements, prescriptions

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

Directives pour le marquage CE/ Déclaration de conformité UE À la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences des règlements/directives suivants dans leur version actuelle dans la mesure où ils sont applicables.



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

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

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

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

Travaux de maintenance

Modèle de l'appareil:

Référence:

Numéro de série:

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

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS