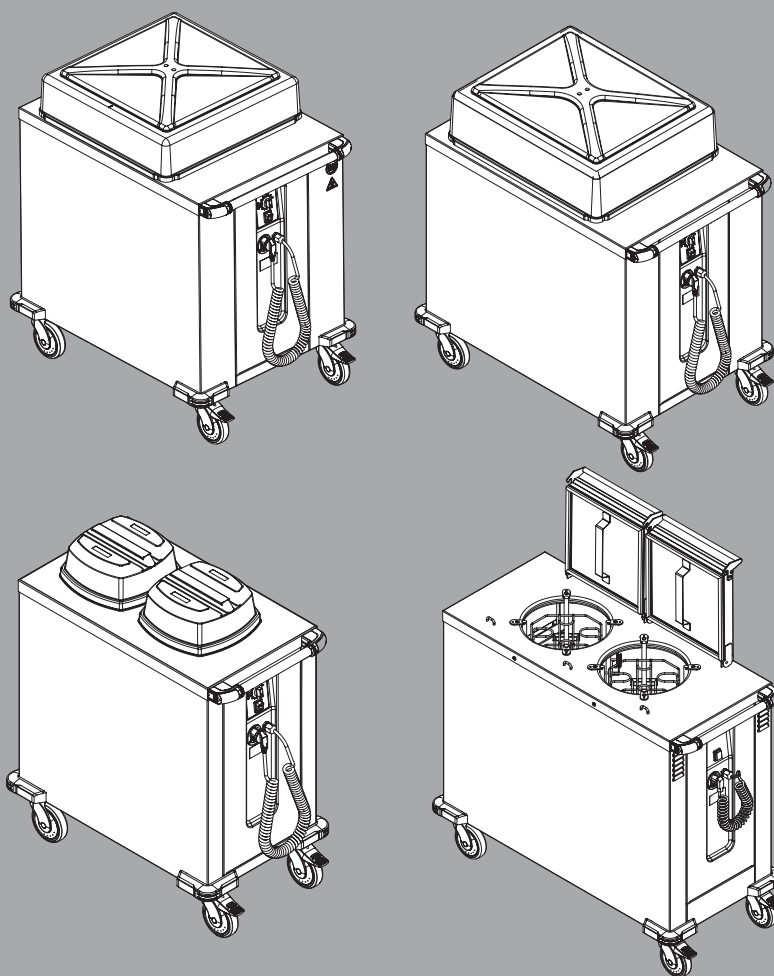


B.PRO



APPAREILS D'EMPILAGE ROULANTS, CHAUFFÉS:
NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES
2 SHE/2 SHVS
NIVEAU CONSTANT POUR PANIERS CHV
NIVEAU CONSTANT À PLATE-FORME CHV/CEH
NIVEAU CONSTANT UNIVERSEL UNI-H/UNI-H KIDS

Traduction du mode d'emploi original



Généralités

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

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

Documentation de produit Ceci est le 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 un certain modèle 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.

Sommaire

A propos de ce produit	Utilisation	6
	Conditions d'utilisation	6
	Caractéristiques du produit	6
Sécurité	Généralités	9
	A propos de ce produit	9
	Transport	10
	Mise en service	10
	Manipulation et fonctionnement	11
	Mise hors service	14
	Nettoyage et entretien	15
	Maintenance	15
	Réparation	16
	Normes et directives	16
	Identification de produit	16
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	17
	Etendue de la livraison	17
	Déballage	17
	Éliminer le matériel d'emballage	17
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	18
	Première mise en service	18
	Niveau constant pour assiettes: Adapter les barres de guidage au diamètre des assiettes	18
	Tester la hauteur de distribution de la pile	20
	Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts	22
	Régler la hauteur de distribution de la pile	23
	Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Placer la tôle de protection de la boîte à ressorts	25
	Monter le clip de retenue pour capot	26
	Brancher l'appareil	27
Manipulation et fonctionnement	Vue d'ensemble de l'appareil	28
	Éléments de commande – vue d'ensemble	33
	Cas d'application – vue d'ensemble	33
	Régler la température de consigne	34
	Niveau constant pour assiettes: Déverrouiller/verrouiller le couvercle rabattable	35
	Remplir l'appareil	36
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	37
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	38
	Chauffer et maintenir au chaud la vaisselle	38
	Prélever la vaisselle	39

Informations supplémentaires pour l'utilisation dans les crèches et la restauration scolaire		
Utilisation		40
Domaine d'application		40
Obligation de surveillance		40
Alimentation électrique		40
Utilisation abusive comme jouet		40
Utilisation non conforme comme espace de stockage		40
Dangers de l'utilisation non conforme		40
Surfaces chaudes		40
Réglage de la température		40
Mise hors service	Mettre l'appareil hors service	41
Aide en cas de problème	L'affichage de fonctionnement ne s'allume pas	42
	L'affichage de fonctionnement est allumé, mais la vaisselle n'est pas suffisamment chauffée/maintenue au chaud	42
	L'affichage de fonctionnement est allumé, mais l'intérieur de l'appareil reste froid	42
	L'appareil chauffe toujours à la température maximale quel que soit le réglage du régulateur	42
	Niveau constant pour assiettes: Les assiettes sont trop grandes ou trop petites pour le tube d'empilage	43
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	43
	L'appareil est extérieurement endommagé	43
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	44
	Intervalle de nettoyage	44
	Méthodes de nettoyage	44
	Produits de nettoyage	45
	Nettoyer l'appareil	45
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	47
	Contrôler les freins de roues	47
	Niveau constant pour assiettes: Contrôler le joint du couvercle rabattable	47
	Niveau constant pour assiettes: Entretenir le joint du couvercle rabattable	47
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	47
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	47

Réparation	Personnes habilitées	48
	Description du défaut	48
	Remplacement de composants	48
	Pièces de rechange	48
	Adresse	49
Elimination	Elimination de l'appareil	49
Caractéristiques techniques		
	Données générales	50
	Caractéristiques électriques	51
	Environnement	52
Références pour la commande		
	Niveau constant pour assiettes 2 SHE 21-26	53
	Niveau constant pour assiettes 2 SHE 26-31	53
	Niveau constant pour assiettes 2 SHVS 26	53
	Niveau constant pour paniers CHV 53/53	53
	Niveau constant pour paniers CHV 66/54	53
	Niveau constant à plate-forme CHV 58/58	53
	Niveau constant à plate-forme CEH 65/45	53
	Niveau constant universel UNI-H 59/29	53
	Niveau constant universel UNI-H 59/29 L750	53
	Universalspender UNI-H 59/29 Kids	53
	Niveau constant universel UNI-H 58/58	53
	Mode d'emploi	53
Accessoires		
	Assiettes à noyau en cire pour la conservation de la chaleur	54
	Capot	54
	Paniers pour niveau constant pour paniers	54
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	54
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	54
Normes, directives, règlements, prescriptions		
	Normes	55
	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	55
	Règlements, prescriptions	55

A propos de ce produit

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

- Rangement/approvisionnement de vaisselle sèche
- Mise à disposition/distribution de vaisselle
- Echauffement et maintien au chaud de vaisselle sèche

Les appareils ne peuvent pas être utilisés pour le séchage de vaisselle.
Les appareils ne peuvent pas être utilisés pour le chauffage des locaux.
Les appareils ne peuvent pas être utilisés pour la conservation, l'échauffement ou le stockage de repas.
Les appareils ne peuvent pas être utilisés pour le transport ou le stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques.
Le transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées est interdit.
L'appareil ne peut pas être utilisé comme "échelle de fortune" ni comme appareil d'escalade (enfants) (risque de basculement).
Les appareils d'empilage roulants chauffés conviennent surtout pour l'utilisation dans la gastro-nomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universi-taires).

Conditions d'utilisation **Environnement**

L'appareil peut être utilisé dans des locaux fermés à une température ambiante de +15 °C à +38 °C et humidité de l'air normale (sans condensation).
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**

Les appareils d'empilage roulants chauffés sont réalisés en acier inoxydable.
La surface en acier inoxydable est microlisée.
Tous les appareils d'empilage roulants chauffés sont entourés d'une enveloppe.

Manipulation et fonctionnement

Les articles sont empilés sur une plate-forme d'empilage.
La hauteur de distribution de la plate-forme d'empilage peut être réglée par accrochage et décrochage de ressorts.
Les appareils sont dotés de quatre roues pivotantes dont deux avec frein.
Une poignée de poussée de sécurité permet de déplacer l'appareil aisément.
Des coins de protection contre les chocs stables préviennent l'endommagement.
Les niveaux constants pour assiettes SHE sont équipés d'un chauffage statique, tous les autres appareils d'empilage d'un chauffage par air pulsé.
La régulation de température repose sur un thermostat à tube capillaire.
La température de consigne désirée dans l'appareil peut être réglée en continu à l'aide d'un bouton rotatif situé sous la poignée de poussée (exception: niveau constant pour assiettes 2 SHVS 26).

La position maximale "10" correspond à une température d'environ 110 °C.

Sur le niveau constant pour assiettes 2 SHVS 26, une température de consigne fixe d'environ +140 °C prédéfinie.

L'appareil possède un interrupteur marche/arrêt.

Une protection contre la surcharge empêche la surchauffe de l'appareil.

Niveau constant pour assiettes 2 SHE

Le niveau constant pour assiettes est équipé d'une plate-forme d'empilage réalisée sous la forme d'un panier grillagé. Le niveau constant pour assiettes convient pour les assiettes pour menu d'un diamètre de 210 à 260 mm ou de 260 à 310 mm.

Les barres de guidage dans le tube d'empilage peuvent être adaptées au diamètre des assiettes (trois plages de réglage pour petites, moyennes et grandes assiettes).

Le niveau constant pour assiettes est disponible en option avec un dispositif de blocage de couvercle.

Niveau constant pour assiettes 2 SHVS

Le niveau constant pour assiettes est équipé d'une plate-forme d'empilage réalisée sous la forme d'un panier grillagé. Le niveau constant pour assiettes équipé de 2 chauffages par air pulsé est uniquement conçu pour l'échauffement d'assiettes avec noyau en cire.

Le niveau constant pour assiettes est adapté aux assiettes à noyau en cire avec un diamètre de 260 mm. Les couvercles métalliques du niveau constant pour assiettes sont verrouillables.

Niveau constant pour paniers

Le niveau constant pour paniers est équipé d'une plate-forme d'empilage en acier inoxydable.

Le niveau constant pour paniers est conçu pour l'empilage de paniers pouvant être remplis de vaisselle (tasses, assiettes, plats et coupes). Le niveau constant pour paniers peut être garni de paniers d'une hauteur de 75 et 115 mm.

Pour une hauteur de panier de 75 mm, on peut empiler 9 paniers l'un sur l'autre, pour une hauteur de panier de 115 mm 6 paniers.

Niveau constant à plate-forme

Le niveau constant à plate-forme est équipé d'une plate-forme d'empilage en acier inoxydable.

La plate-forme d'empilage peut être directement garnie de vaisselle (tasses, assiettes, plats et coupes) et/ou de brocs.

Le niveau constant à plate-forme est pourvu d'un revêtement intérieur qui empêche le blocage de la vaisselle.

Niveau constant à plate-forme CEH

Le niveau constant à plate-forme est équipé d'une plate-forme d'empilage en acier inoxydable.

Le niveau constant à plate-forme est équipé de 2 chauffages par air pulsé.

La plate-forme d'empilage peut être directement garnie de vaisselle (tasses, assiettes, plats et coupes) et/ou de brocs.

Le niveau constant à plate-forme est pourvu d'un revêtement intérieur qui empêche le blocage de la vaisselle.

Le couvercle métallique isolé du niveau constant à plate-forme permet un chauffage de l'espace intérieur efficace en énergie.

Niveau constant universel

Le niveau constant universel est équipé d'une plate-forme d'empilage en acier inoxydable.

La plate-forme d'empilage peut être directement garnie de vaisselle (tasses, assiettes, plats et coupes).

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

Le niveau constant universel est pourvu d'un revêtement intérieur qui empêche le blocage de la vaisselle.

Un appareil correspondant à la désignation de type „Kids“ est conçu avec une hauteur réduite.

Nettoyage

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

Sécurité

Généralités

L'appareil est construit suivant l'état de la technique la plus récente.

Ce faisant, toutes les exigences d'un fonctionnement conforme à la sécurité ont été remplies.

Cependant, le fonctionnement de l'appareil recèle des dangers résiduels.

Les consignes de sécurité et les indications d'avertissement de ce mode d'emploi vous aideront à vous préserver de ces dangers.

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.

Mode d'emploi

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

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

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

Nettoyage et maintenance

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

Conserver la fiche secteur et/ou 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.

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 ce mode d'emploi.



Attention!

Domages corporels ou matériels

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.
-

Transport Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

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 15°.

Transporter l'appareil uniquement avec les freins desserrés. Fixer l'appareil pour l'empêcher de glisser. Il n'est pas admissible d'utiliser les freins comme sécurité de transport.

Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport. Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Films de protection

Lors du déballage, enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.

Dans le cas contraire, il y a danger d'incendie.

Mise en service Réglage des barres de guidage**Niveau constant pour assiettes 2 SHE**

Les barres de guidage doivent être correctement réglées pour la taille des assiettes utilisées. Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les barres de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte.

Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

L'intérieur de l'appareil s'échauffe durant le fonctionnement du chauffage.

Avant de régler les barres de guidage, vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.

Lorsqu'on modifie le réglage des barres de guidage, la plate-forme d'empilage doit être tournée autour de l'axe vertical, de façon à ce que la plate-forme d'empilage soit guidée sans jeu à l'intérieur des barres de guidage. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Hauteur de distribution de la pile

La hauteur de distribution de la pile doit être adaptée aux besoins réels lors de la mise en service. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop haut, il y a danger de basculement de la pile. Le basculement de la pile peut provoquer des blessures. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop bas, il y a risque d'écrasement des doigts ou de la main lorsqu'on saisit dans l'appareil.

L'intérieur de l'appareil s'échauffe durant le fonctionnement du chauffage. Avant de régler la hauteur de distribution de la pile, vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi. Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Les ressorts doivent être accrochés de manière à ce que le début du ressort ne pointe pas vers le centre du tube.

Lieu d'installation

Ne pas 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.

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 ambiante.

Raccordement au secteur

La tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique doivent correspondre aux valeurs correspondantes de la prise de courant. L'appareil ne peut pas être utilisé si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée. Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Sinon, le système électrique de l'appareil et la prise de courant peuvent être endommagés. Pour le débrancher, tirer uniquement sur le corps de la fiche secteur.

Manipulation et fonctionnement**Généralités**

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

L'appareil ne peut être utilisé que s'il est en parfait état.

En cas d'endommagement de l'appareil, prévenir toute utilisation accidentelle.

Faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.

➞ Chapitre „Réparation“

Panneaux signalétiques

L'appareil comporte le panneau signalétique suivant:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	Avertissement "Attention surface chaude" selon DIN 4844-2
	"Paniers en matière plastique uniquement jusqu'à la position 8" Si l'appareil est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8".

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

Hauteur de distribution de la pile

La hauteur de distribution de la pile réglée lors de la mise en service doit si nécessaire être adaptée. Si la plate-forme d'empilage est réglée trop haut, il y a danger de basculement de la pile. Le basculement de la pile peut provoquer des blessures.

Si la plate-forme d'empilage est réglée trop bas, il y a risque d'écrasement des doigts ou de la main lorsqu'on saisit dans l'appareil.

L'intérieur de l'appareil s'échauffe durant le fonctionnement du chauffage.

Avant de régler la hauteur de distribution de la pile, vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.

Les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Les ressorts doivent être accrochés de manière à ce que le début du ressort ne pointe pas vers le centre du tube.

Orientation de la plate-forme d'empilage

Niveau constant pour assiettes

La plate-forme d'empilage peut exclusivement être introduite avec le côté ouvert vers le bas dans le tube d'empilage. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage lors du chargement de l'appareil d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures. Par ailleurs, en cas de mauvaise orientation de la plate-forme d'empilage, il y a danger de se coincer et de s'écraser les doigts. Lorsqu'on modifie le réglage des barres de guidage, la plate-forme d'empilage doit être tournée autour de l'axe vertical, de façon à ce que la plate-forme d'empilage soit guidée sans jeu à l'intérieur des barres de guidage. Dans le cas contraire, il y a danger de coincer la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Chargement

Ne pas placer de vaisselle en plastique dans l'appareil. L'appareil et/ou la vaisselle en plastique peuvent être endommagés.

La surface de la plateforme doit être constamment garnie/chargée de manière uniforme afin d'éviter tout blocage et tout risque de renversement des éléments empilés.

Niveau constant pour assiettes

Dans les niveaux constants pour assiettes, seules peuvent être introduites des assiettes jusqu'au plus petit diamètre pour lequel le niveau constant pour assiettes est prévu (210 mm ou 260 mm). Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les barres de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer.

La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Le même danger existe si les barres de guidage n'ont pas été adaptées au diamètre des assiettes effectivement empilées. Pour cette raison, sur les niveaux constants pour assiettes conçus pour des tailles d'assiettes variables, les barres de guidage doivent être adaptées au nouveau diamètre des assiettes à chaque changement de taille d'assiette.

Les assiettes du modèle Quadro ne peuvent pas être empilées dans le niveau constant pour assiettes.

Seules des assiettes à noyau en cire peuvent être empilées dans le niveau constant pour assiettes 2 SHVS 26. En cas de garnissage avec des assiettes en porcelaine, il existe un risque d'endommagement des assiettes par l'étrier monté sur la face intérieure du couvercle.

Niveau constant pour paniers

La plate-forme d'empilage peut exclusivement être garnie de paniers, jamais directement avec de la vaisselle. Lors du remplissage avec de la vaisselle, il y a danger que celle-ci se coince dans la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Les paniers peuvent au maximum être remplis de telle façon que les articles empilés ne dépassent pas au-dessus du bord supérieur du panier. Dans le cas contraire, il y a danger que les articles empilés dépassant du bord supérieur du panier coincent la plate-forme d'empilage.

La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Si l'appareil est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8". Sinon, les paniers en matière plastique peuvent être endommagés.

Capacités portantes

Charger l'appareil au maximum avec la quantité de vaisselle mentionnée dans les caractéristiques techniques et ne pas dépasser la limite supérieure de poids lors du chargement.

Dans le cas contraire, il y a danger que l'appareil ou les articles empilés soient endommagés. Le basculement de l'appareil ou de son chargement peut provoquer des blessures.

Capots

Le chauffage de l'appareil pendant une période prolongée sans capot provoque des pertes calorifiques importantes. Pendant le fonctionnement du chauffage, toujours couvrir l'appareil avec un capot. Le capot peut uniquement être retiré pendant une courte période pour introduire ou retirer de la vaisselle.

Éléments de l'appareil et objets chauds

La face supérieure de l'appareil, l'intérieur de l'appareil et les objets qui s'y trouvent (vaisselle) deviennent chauds (jusqu'à environ +110 °C, +140 °C sur le 2 SHVS 26) durant le fonctionnement et peuvent provoquer des brûlures.

Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

Un appareil correspondant à la désignation de type „Kids“ chauffe l'intérieur de l'appareil à 44 °C. Ainsi, les parois extérieures de l'appareil ne peuvent pas atteindre une plage de température critique qui pourrait entraîner des brûlures en cas de contact prolongé.

Accès à la régulation de température

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

Freins de roues

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

Changement d'emplacement

Avant tout changement d'emplacement, tirer la fiche secteur de la prise. Dans le cas contraire, le câble de raccordement ou la prise de courant côté bâtiment peuvent être détériorés.

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Toujours pousser l'appareil avec deux mains sur le tube de la poignée de poussée.

Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

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

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

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins sont mis
- Éviter les chocs
- Tirer l'appareil prudemment (sans élan) pour franchir des seuils ou des marches.

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

L'appareil debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 15°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <15°.

L'appareil peut déraiper latéralement en cas de poussée sur une rampe inclinée. Ne pousser l'appareil qu'à 2 personnes (une de chaque côté de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

Mise hors service**Débrancher la fiche secteur**

Ne brancher ou 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 débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.

Nettoyage et entretien**Fiche secteur**

Avant de nettoyer l'appareil, mettre l'appareil hors service et 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 de choc électrique.

Hygiène

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

Intervalle de nettoyage

Nettoyer l'extérieur de l'appareil après chaque utilisation, l'intérieur de l'appareil suivant nécessité.

Méthode de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

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.

Produits de nettoyage en général

Ne pas utiliser de pièces métalliques pour le nettoyage.

Les pièces métalliques peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer de la corrosion.

Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage. Ceux-ci peuvent endommager l'appareil.

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

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

Éléments de l'appareil et objets chauds

La face supérieure de l'appareil, l'intérieur de l'appareil et les objets qui s'y trouvent (vaisselle) s'échauffent durant le fonctionnement (danger de brûlure!).

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

Maintenance**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 0701-0702 par un électricien.

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.

Freins de roues

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins.

Faire remplacer immédiatement les roues défectueuses par un centre de service après-vente habilité en cas de blocage insuffisant.

➡ Chapitre „Réparation“.

Réparation**Personnes habilitées**

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

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

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

Normes et directives

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

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

Identification de produit

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

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

- ☞ L'appareil doit être contrôlé 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 envoyer une réclamation 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.

Etendue de la livraison

Les livraisons standard comprennent:

- Appareil d'empilage roulant chauffé
- Accessoires (par exemple paniers)
- Mode d'emploi

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

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus. Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier l'étendue de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.

Éliminer le matériel d'emballage

- ☞ Les matériaux d'emballage sont constitués de matériaux recyclables.
- Envoyer le matériel d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Film de protection entièrement retiré le cas échéant

Première mise en service

Chauffer pour la première fois l'appareil vide

- ☞ Lors de la première mise en service, le matériau isolant qui s'échauffe peut provoquer un léger dégagement de fumée et une odeur désagréable. Pour cette raison, B.PRO recommande de chauffer l'appareil vide pendant env. 2 heures avant la première utilisation.
- ✓ L'appareil n'est pas en service



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.

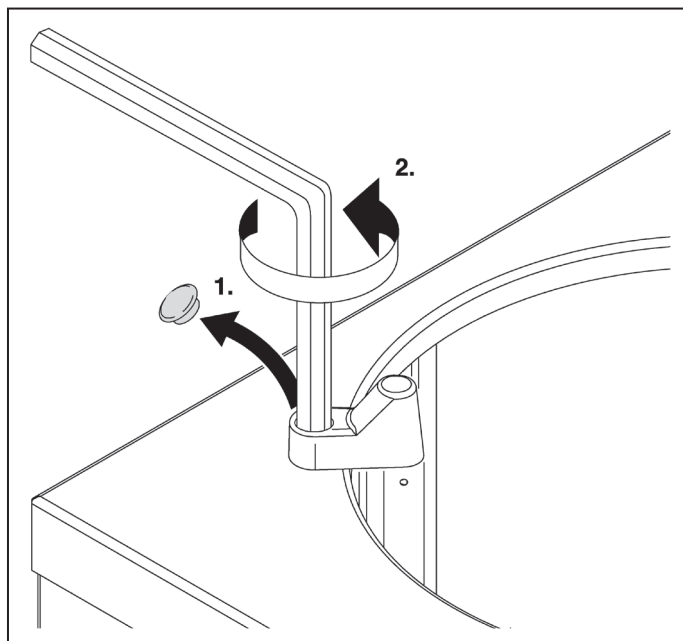
-
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil ni sur la face supérieure de l'appareil.
 - Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
 - Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
L'affichage de fonctionnement est allumé.
 - S'il est présent, tourner le bouton rotatif sur le niveau le plus élevé.
 - Chauffer l'appareil pendant env. 2 heures.
 - Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
L'affichage de fonctionnement s'éteint.
 - Nettoyer l'appareil après le refroidissement.
 - ☞ Chapitre „Nettoyage et entretien“

Niveau constant pour assiettes: Adapter les barres de guidage au diamètre des assiettes

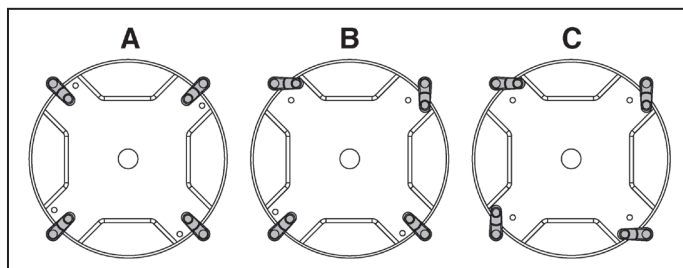
Niveau constant pour assiettes 2 SHE

- ① Les barres de guidage des niveaux constants pour assiettes peuvent être réglées sur trois plages de diamètre d'assiette (petites, moyennes et grandes assiettes). B.PRO recommande de tester avec les assiettes utilisées quelle est la plage de réglage la plus appropriée.
- ✓ Clé pour vis à six pans creux, ouverture de clé SW 5
- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage de l'appareil d'empilage.

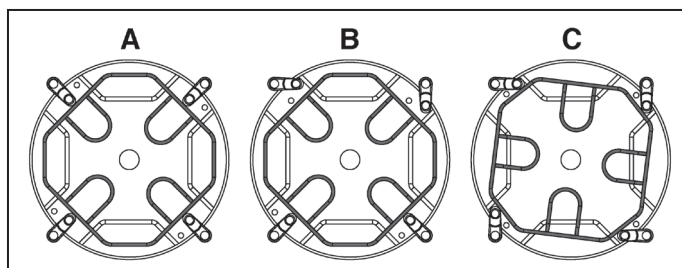
- Pour les quatre barres de guidage, enlever les capuchons avec un objet plat (1.).
- Desserrer les vis de fixation et les dévisser légèrement (2.).



- Soulever les barres de guidage.
- Tourner les barres de guidage comme suit et les insérer dans les trous de guidage correspondants dans le plancher de l'appareil:
 - A: petit diamètre d'assiette
 - B: diamètre d'assiette moyen
 - C: grand diamètre d'assiette



- Serrer les vis de fixation.
- Replacer les capuchons.
- Utiliser la plate-forme d'empilage comme suit selon le réglage des barres de guidage:
 - A: petit diamètre d'assiette
 - B: diamètre d'assiette moyen
 - C: grand diamètre d'assiette



Tester la hauteur de distribution de la pile

- ❗ La hauteur de distribution de la pile de la plate-forme d'empilage est réglée à l'aide de ressorts, par lesquels la plate-forme d'empilage est suspendue à la face supérieure du caisson de l'appareil.
- ❗ Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on peut si nécessaire accrocher ou décrocher des ressorts.
- ❗ L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés (sauf 2 SHVS 26). B.PRO recommande de tester la hauteur de distribution de la pile avec ce réglage des ressorts et de le modifier si nécessaire.
- ☞ Si d'autres assiettes doivent être empilées dans l'appareil par après et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, on doit soit accrocher des ressorts décrochés soit décrocher d'autres ressorts.

Niveau constant pour assiettes

- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque 4 ou 5 assiettes dépassent du bord supérieur du caisson.
- Placer 11 assiettes sur la plate-forme d'empilage.
- Si plus ou moins de 4 ou 5 assiettes dépassent du bord supérieur du caisson, enlever toutes les assiettes et modifier le réglage des ressorts.
- ☞ Sous-chapitre „Régler la hauteur de distribution de la pile“
- Après modification du réglage des ressorts, tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
- Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.

Niveau constant pour paniers

- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque le panier supérieur dépasse d'env. 2 à 3 cm du bord supérieur du caisson.
 - Placer 2 paniers chargés sur la plate-forme d'empilage.
 - Si le panier supérieur dépasse de plus ou moins de 2 à 3 cm du bord supérieur du caisson, enlever tous les paniers et modifier le réglage des ressorts.
 - ☞ Sous-chapitre „Régler la hauteur de distribution de la pile“
 - Après modification du réglage des ressorts, tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
 - Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.
-

Niveau constant à plate-forme, niveau constant universel

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

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

Si le test de la hauteur de distribution de la pile est effectué alors que la tôle de protection de la boîte à ressorts est démontée, des articles empilés risquent de glisser dans la boîte à ressorts et de se coincer dans la plate-forme d'empilage. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

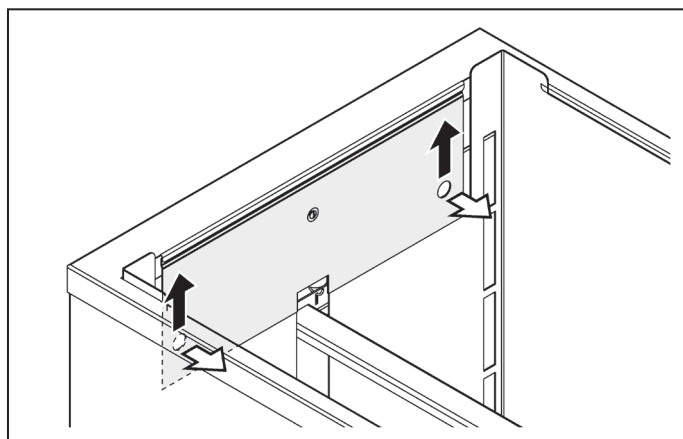
- Toujours tester la hauteur de distribution de la pile avec la tôle de protection de la boîte à ressorts vissée.
-
- Charger de manière typique la plate-forme d'empilage.
 - Si la pile dépasse de plus ou moins de 4 à 5 cm du bord supérieur du caisson, enlever les articles empilés, retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts et modifier le réglage des ressorts.
 - ☞ Sous-chapitre „Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts“
 - ☞ Sous-chapitre „Régler la hauteur de distribution de la pile“
 - Après modification du réglage des ressorts, remettre en place la tôle de protection et tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
 - ☞ Sous-chapitre „Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Placer la tôle de protection de la boîte à ressorts“
 - Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.
-

Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts

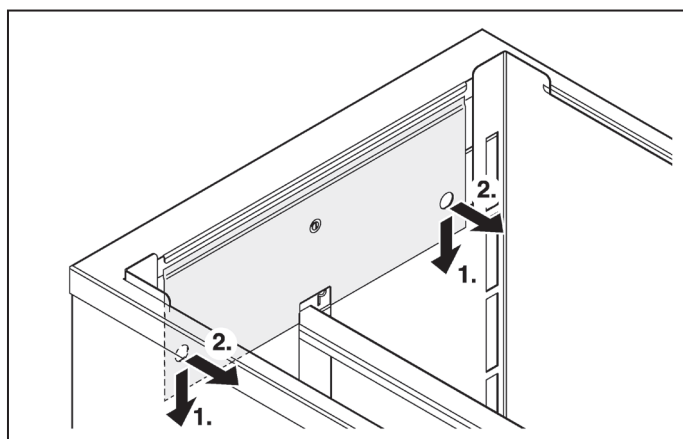
- ☞ Sur les niveaux constants pour assiettes et paniers, les ressorts sont librement accessibles (après le retrait de la plate-forme d'empilage).

Niveau constant à plate-forme, niveau constant universel

- ① Sur les niveaux constants à plate-forme et les niveaux constants universels, les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile sont situés derrière une tôle de protection fixée au boîtier de l'appareil par une vis.
- ✓ Tournevis, cruciforme
 - Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
 - Enlever la plate-forme d'empilage de l'appareil d'empilage.
 - Desserrer la vis de fixation sur la tôle de protection et la retirer.
 - Pousser la tôle de protection au niveau des trous de poignée vers le haut jusqu'à ce qu'elle se dégage du guidage en bas.



- Pousser la tôle de protection au niveau des trous de poignée vers le bas (1.) et la retirer vers l'avant au niveau de la face inférieure (2.).



Régler la hauteur de distribution de la pile

- ❗ Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on accroche ou décroche des ressorts.
- ❗ L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés (sauf 2 SHVS 26).
- 🔧 Fondamentalement, les règles suivantes s'appliquent pour le réglage de la hauteur de distribution de la pile:
 - Les ressorts doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique.
 - Les ressorts doivent être décrochés de l'intérieur vers l'extérieur; cela signifie qu'il faut toujours décrocher les ressorts en commençant par ceux du centre.

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

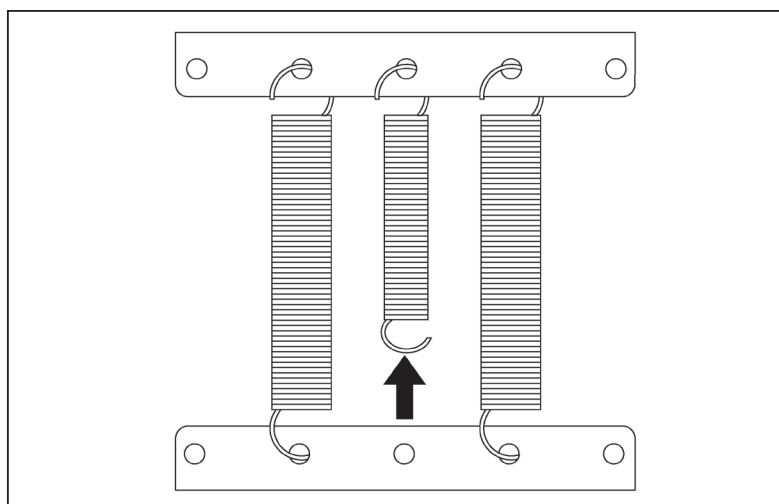
En cas de montage incorrect, les arêtes coupantes sur l'extrémité du ressort peuvent causer des blessures aux bras, aux mains et aux doigts.

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

- 🔧 Si d'autres assiettes doivent être empilées dans l'appareil par après et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, on doit soit accrocher des ressorts décrochés soit décrocher d'autres ressorts.

Niveau constant pour assiettes

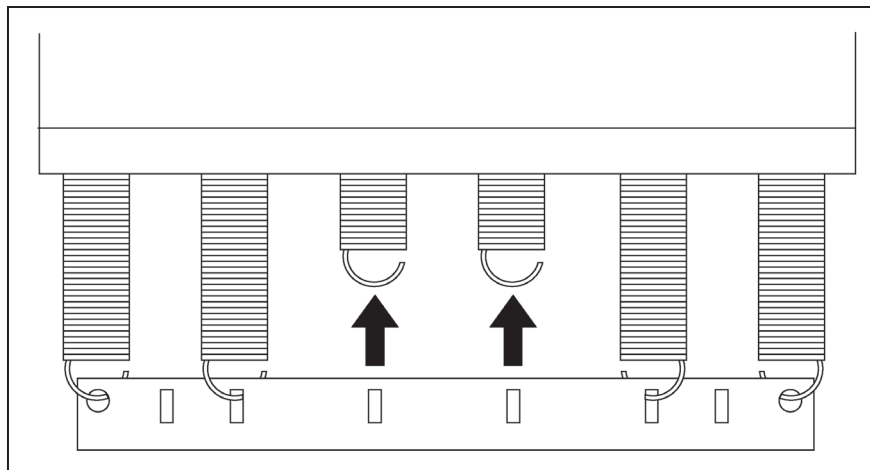
- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Sur deux côtés se faisant face, décrocher à chaque fois l'un des ressorts intérieurs à la suspension inférieure.



- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher un des ressorts intérieurs sur chacun des deux autres côtés de réglage opposés.

Niveau constant pour paniers, niveau constant à plate-forme, niveau constant universel

- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts.
- ↳ Sous-chapitre „Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts“
- Des deux côtés de l'appareil, décrocher 1 ou 2 ressorts à la suspension inférieure en partant chaque fois du milieu.

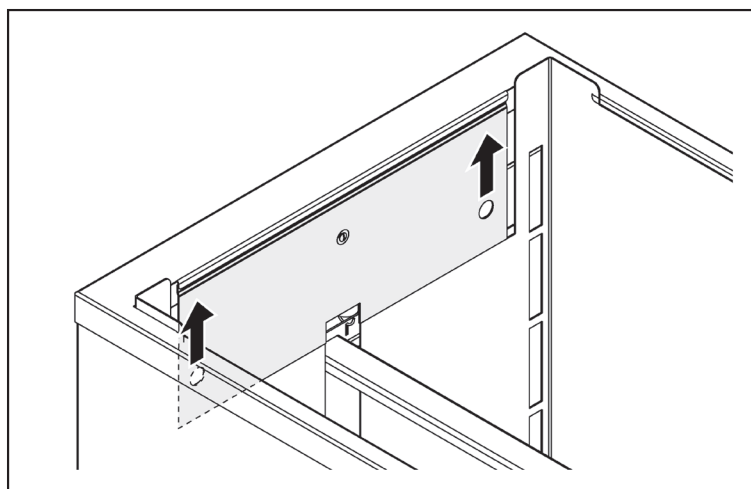


- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher des ressorts supplémentaires des deux côtés.

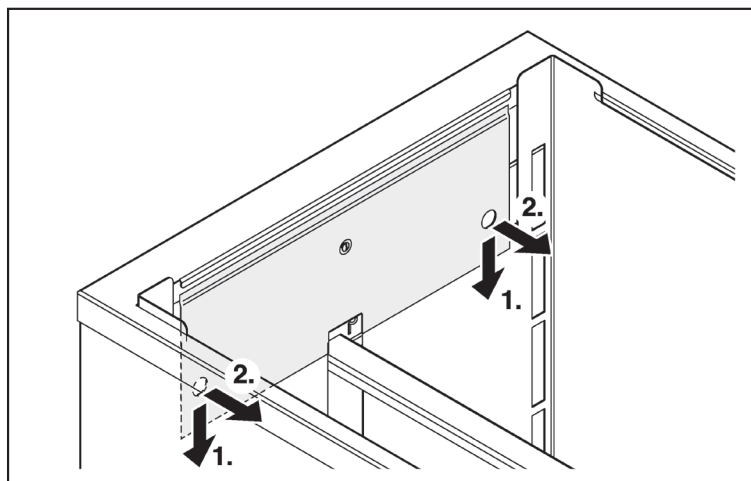
Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Placer la tôle de protection de la boîte à ressorts

Niveau constant à plate-forme, niveau constant universel

- ✓ Hauteur de distribution de la pile correctement réglée et testée
- ✓ La plate-forme d'empilage ne se trouve pas dans le tube d'empilage
- ✓ Tournevis, cruciforme
- Introduire la tôle de protection et pousser au niveau des trous de poignée vers le haut jusqu'à la butée.



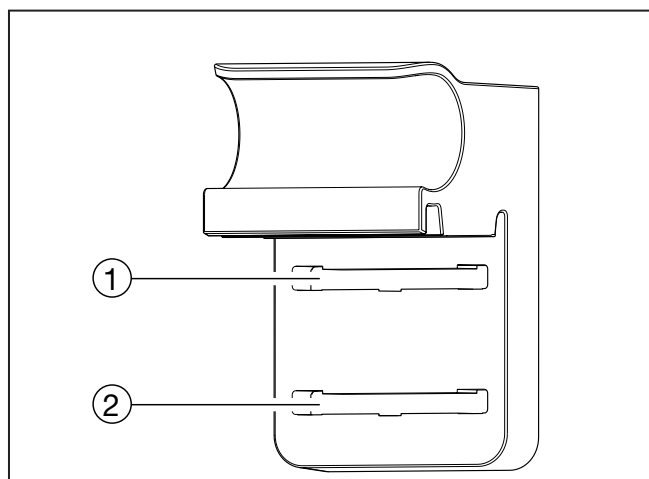
- Enfoncer la tôle de protection au niveau de la face inférieure en direction du boîtier et la maintenir enfoncée (1.).
- Pousser la tôle de protection au niveau des trous de poignée vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (2.).



- Introduire la vis de fixation et serrer.
- Placer la plate-forme d'empilage dans le tube d'empilage.

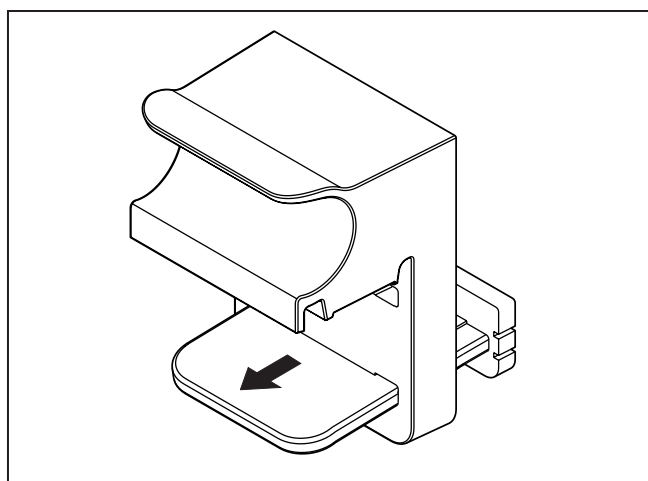
**Monter le clip de retenue
pour capot****Niveau constant pour assiettes 2 SHE****Assembler le clip de retenue**

☞ Selon la position de la languette de retenue, le clip de retenue sert au placement de deux capots PC ou d'un capot EPP.



- (1) Position pour le placement de capots PC
- (2) Position pour le placement d'un capot EPP

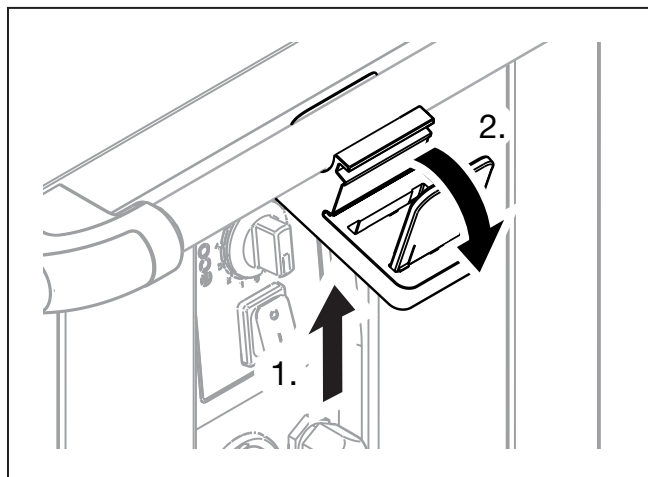
► Enfoncer la languette de retenue depuis l'arrière jusqu'à la butée dans le logement souhaité.



La languette de retenue s'enclenche de façon perceptible dans le corps de base du clip de retenue.

Monter le clip de retenue

- Enfoncer le clip de retenue par dessous au-dessus du tube de la poignée de poussée (1.) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- Tourner le clip de retenue vers le bas jusqu'à la butée (2.).

Brancher l'appareil

- ✓ Appareil arrêté

**Attention!****Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil**

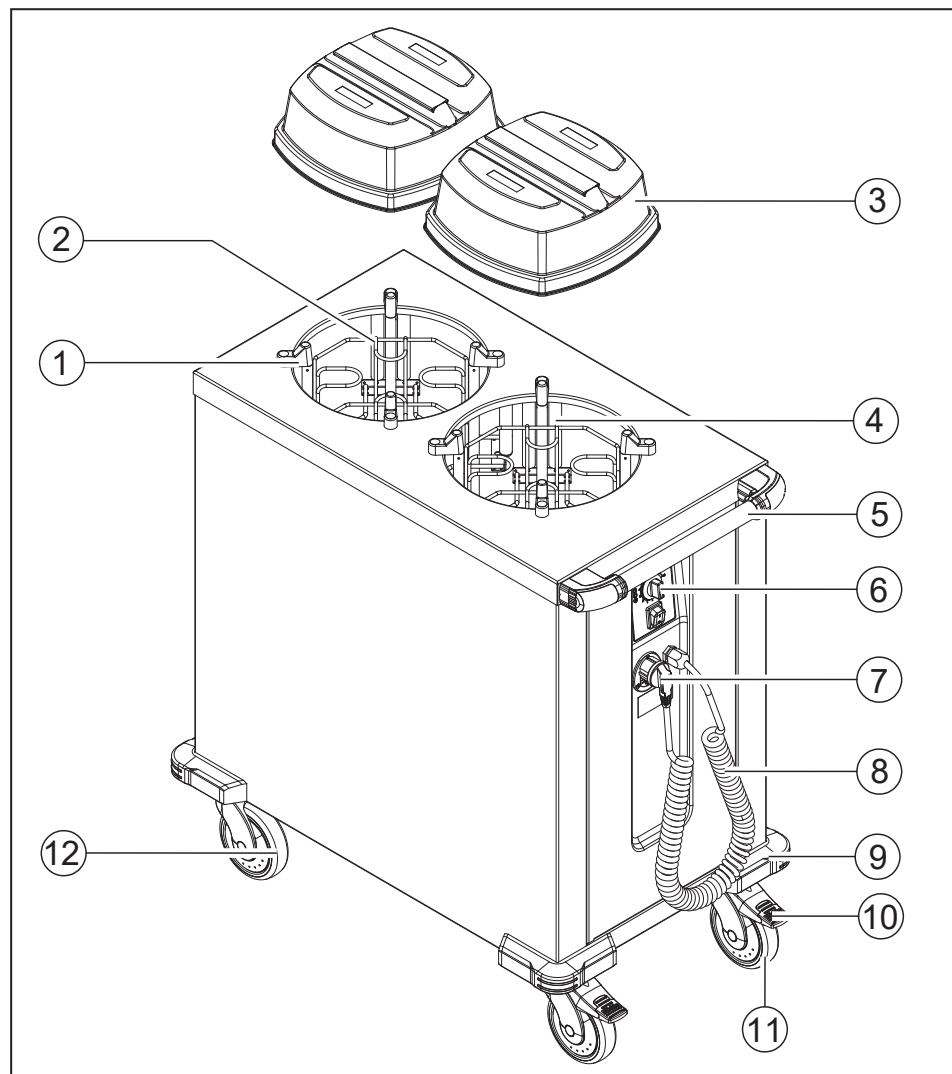
Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension et la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

- 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.
- S'assurer qu'il n'y a plus de films de protection à l'extérieur de l'appareil ni dans l'appareil.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.

Manipulation et fonctionnement

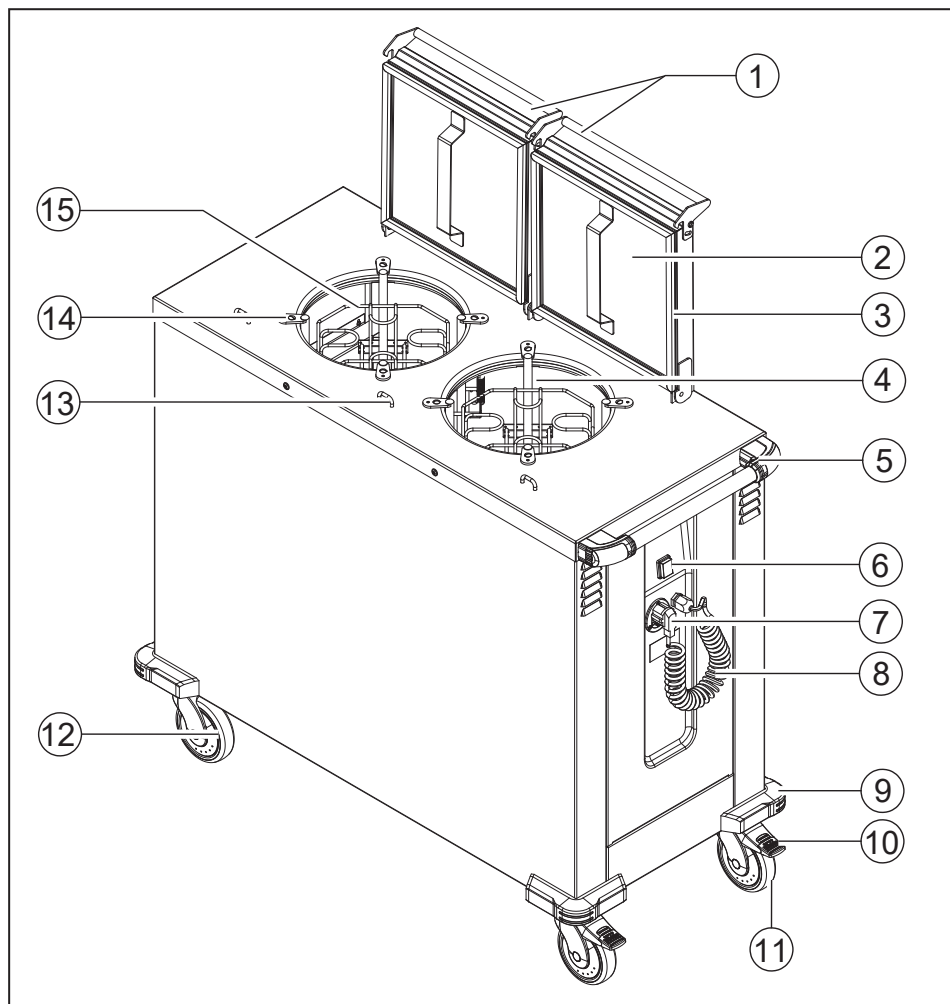
Vue d'ensemble de
l'appareil

Niveau constant pour assiettes 2 SHE



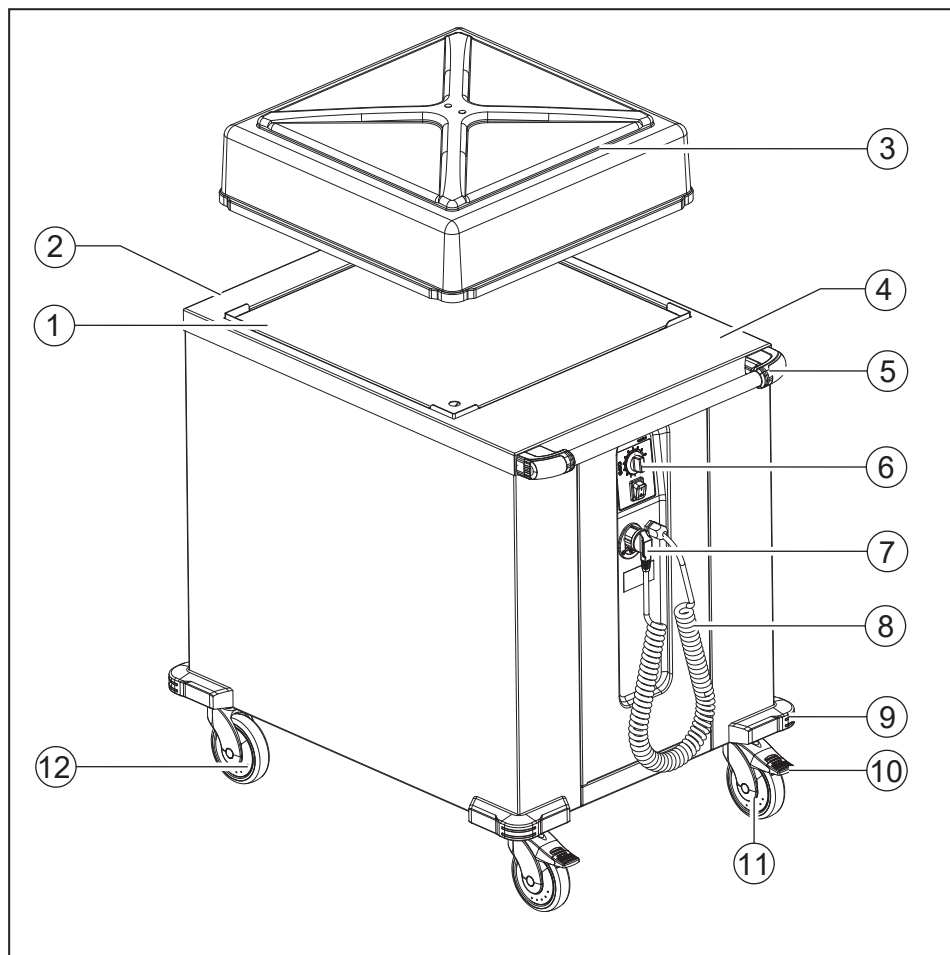
- (1) Barre de guidage
- (2) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (3) Capot
- (4) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (5) Poignée de poussée
- (6) Régulation de température
- (7) Support de fiche secteur
- (8) Cordon d'alimentation
- (9) Coin de protection contre les chocs
- (10) Freins de roues
- (11) Roue pivotante avec frein
- (12) Roue pivotante sans frein

Niveau constant pour assiettes 2 SHVS



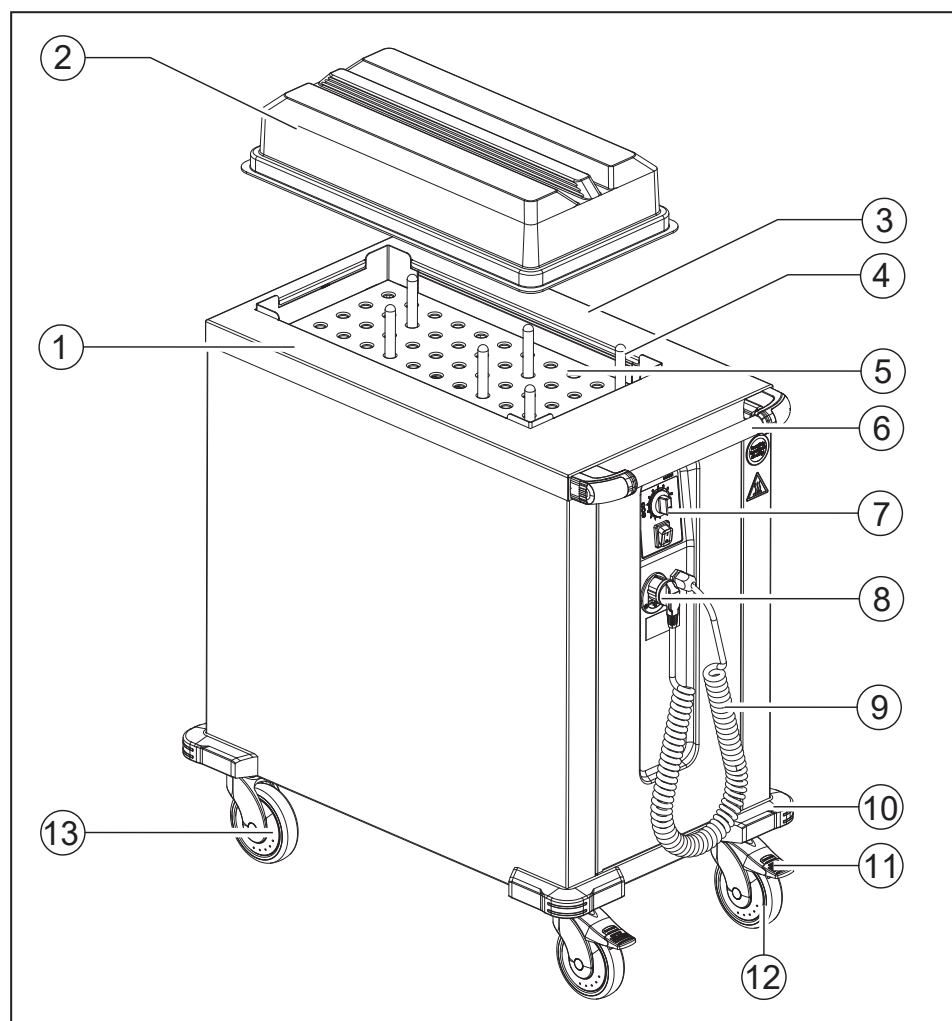
- (1) Verrouillage du couvercle rabattable
- (2) Couvercle rabattable
- (3) Joint du couvercle rabattable
- (4) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (5) Poignée de poussée
- (6) Interrupteur marche/arrêt
- (7) Support de fiche secteur
- (8) Cordon d'alimentation
- (9) Coin de protection contre les chocs
- (10) Freins de roues
- (11) Roue pivotante avec frein
- (12) Roue pivotante sans frein
- (13) Cœillet pour le blocage du couvercle
- (14) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (15) Barre de guidage

Niveau constant pour paniers et niveau constant à plate-forme



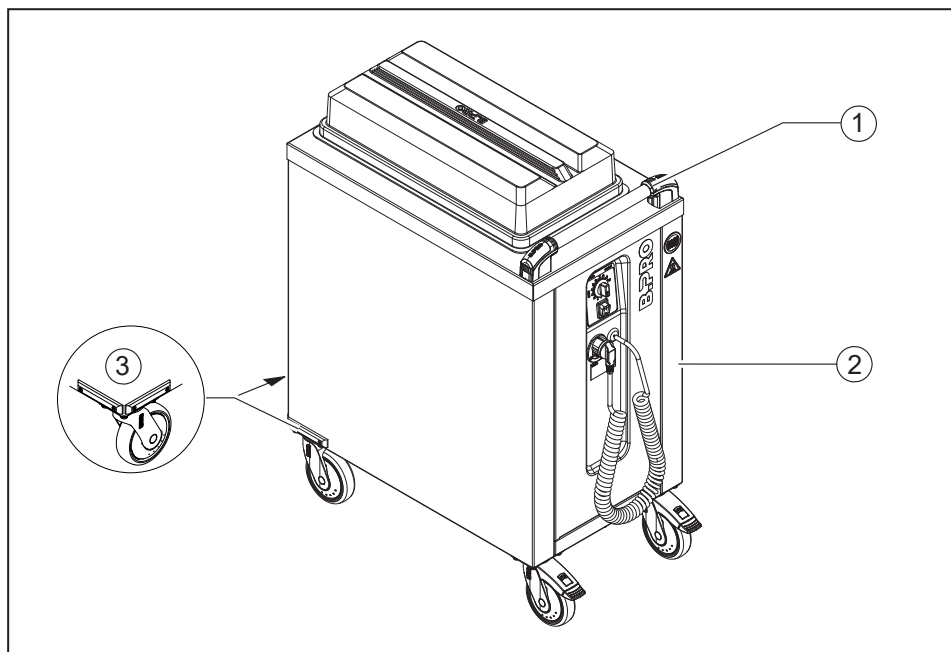
- (1) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (2) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (3) Capot
- (4) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (5) Poignée de poussée
- (6) Régulation de température
- (7) Support de fiche secteur
- (8) Cordon d'alimentation
- (9) Coin de protection contre les chocs
- (10) Freins de roues
- (11) Roue pivotante avec frein
- (12) Roue pivotante sans frein

Niveau constant universel



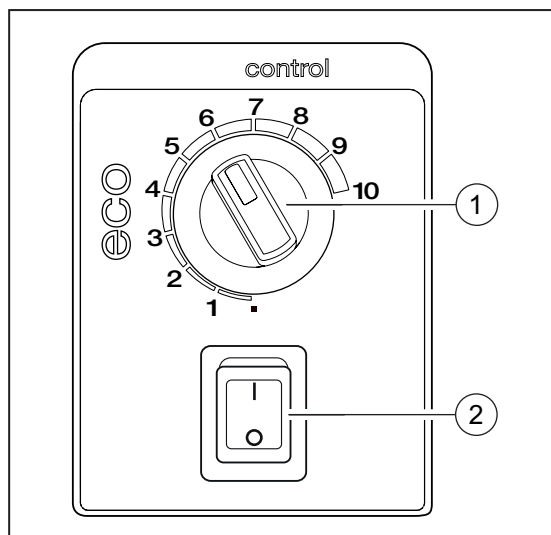
- (1) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (2) Capot
- (3) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (4) Barre de guidage
- (5) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (6) Poignée de poussée
- (7) Régulation de température (non disponible en version „Kids“)
- (8) Support de fiche secteur
- (9) Cordon d'alimentation
- (10) Coin de protection contre les chocs
- (11) Freins de roues
- (12) Roue pivotante avec frein
- (13) Roue pivotante sans frein

Modèle de distributeur universel UNI-H 59/29 L750 - Caractéristiques particulières



- (1) Poignée de poussée sur le couvercle
- (2) Conception et dimensions de l'appareil optimisées pour un fonctionnement peu encombrant dans les niches de distribution. (Pour plus de détails, voir les caractéristiques techniques)
- (3) Coins de protection

Éléments de commande – vue d'ensemble



- (1) Bouton rotatif de réglage de la température de consigne dans l'appareil
(ne s'applique pas aux modèles 2 SHVS 26 et UNI-H 59/29 Kids)
- (2) Interrupteur marche/arrêt avec affichage de fonctionnement

- ☞ La température de consigne désirée dans l'appareil peut être réglée en continu à l'aide du bouton rotatif. La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale de +110 °C.
- ☞ Le niveau constant pour assiettes 2 SHVS 26 n'est pas équipé d'un bouton rotatif pour le réglage de la température de consigne dans l'appareil. Sur cet appareil, la température de consigne est préréglée de manière fixe sur environ +140 °C.

Cas d'application – vue d'ensemble

On distingue les trois cas d'application suivants:

Cuisine, fonctionnement avec personnel de service

Si l'appareil est exploité dans une cuisine avec personnel de service, il n'y a pas de limitations pour le réglage de la température, à une exception près:

Si la température dans l'appareil dépasse +60 °C, le personnel de service doit veiller par des mesures de sécurité appropriées à ce qu'il n'y ait pas de dommage. Afin d'éviter les brûlures, la face supérieure chaude de l'appareil et la vaisselle chaude ne peuvent être saisies qu'avec une protection (p. ex. avec une poignée à plats ou des gants de protection).

Niveau constant pour paniers

Si le niveau constant pour paniers est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8".

Zone extérieure, fonctionnement avec personnel de service

Si l'appareil est exploité hors de la cuisine avec personnel de service, il n'y a pas de limitations pour le réglage de la température, à une exception près:

Si la température dans l'appareil dépasse +60 °C, le personnel de service doit veiller par des mesures de sécurité appropriées à ce qu'il n'y ait pas de dommage.

Afin d'éviter les brûlures, la face supérieure chaude de l'appareil et la vaisselle chaude ne peuvent être saisies qu'avec une protection (p. ex. avec une poignée à plats ou des gants de protection).

Si on renonce à des mesures de protection pour des raisons d'esthétique, la température dans l'appareil ne peut pas être supérieure à +60 °C.

Niveau constant pour paniers

Si le niveau constant pour paniers est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8".

Zone extérieure, fonctionnement en self-service par les clients

Si l'appareil est exploité hors de la cuisine et que les clients prennent eux-mêmes de la vaisselle dans l'appareil, la température à l'intérieur de l'appareil peut au maximum être de +60 °C.

Par ailleurs, l'appareil doit être placé de manière à ce que la régulation de température ne soit pas accessible pour les personnes non autorisées. Par exemple, il est possible de placer le côté de l'appareil avec la régulation de température contre un mur.

Régler la température de consigne

☞ Si l'appareil est librement accessible pour les clients, on ne peut pas dépasser une température de consigne de +60 °C.

La température doit être réglée de telle sorte qu'on ne puisse pas se brûler les doigts avec la vaisselle ni sur la face supérieure de l'appareil. B.PRO de tester prudemment (!) avec la main la température à la face supérieure de l'appareil 45 minutes après l'enclenchement et de modifier le cas échéant le réglage de température.

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

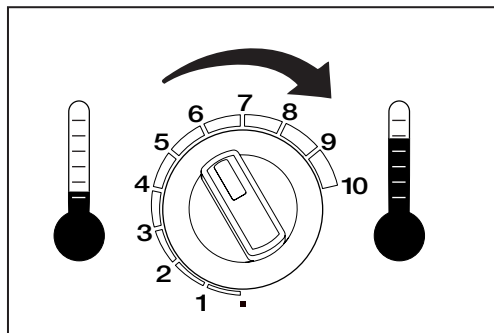
☞ Le niveau constant pour assiettes 2 SHVS 26 n'est pas équipé d'un bouton rotatif pour le réglage de la température de consigne dans l'appareil. Sur cet appareil, la température de consigne est pré-réglée de manière fixe sur environ +140 °C.

Niveau constant pour paniers

Si le niveau constant pour paniers est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8".

Un appareil correspondant à la désignation de type „Kids“ chauffe l'intérieur de l'appareil à 44 °C. Ainsi, les parois extérieures de l'appareil ne peuvent pas atteindre une plage de température critique qui pourrait entraîner des brûlures en cas de contact prolongé.

- Tourner le bouton rotatif sur le niveau souhaité.



Niveau constant pour assiettes: Déverrouiller/verrouiller le couvercle rabattable

Niveau constant pour assiettes 2 SHVS

- ☞ Les couvercles rabattables doivent toujours être fermés lorsque le chauffage est activé pour éviter de très grandes pertes d'énergie.



Avertissement!

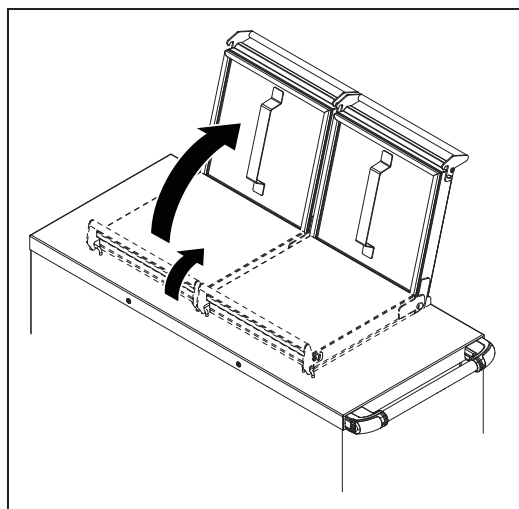
Face supérieure de l'appareil chaude

Lorsque le chauffage fonctionne, la face supérieure de l'appareil dans la zone autour du couvercle rabattable devient chaude et peut causer des brûlures.

- Ne saisir la face supérieure de l'appareil qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

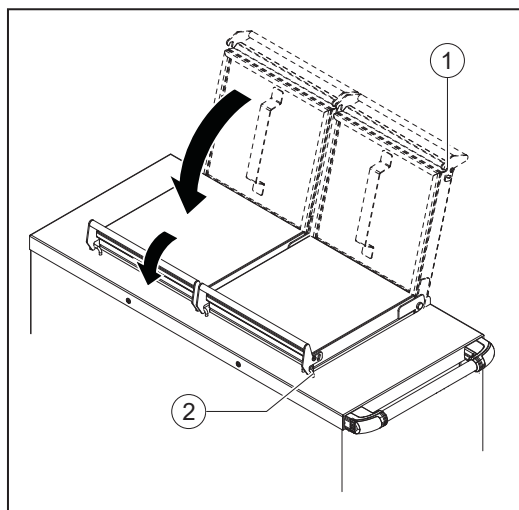
Ouvrir le couvercle rabattable

- Rabattre le verrouillage du couvercle rabattable vers le haut.
- Ouvrir le couvercle rabattable.



Fermer le couvercle rabattable

- Rabattre le couvercle rabattable vers le bas.
- Fermer le verrouillage du couvercle rabattable. Les crochets (1) de l'étrier de verrouillage doivent être introduits dans les œilletons (2) sur la face supérieure de l'appareil.

**Remplir l'appareil**

- ☞ Le chauffage de l'appareil sans capot provoque des pertes calorifiques importantes. Pendant le fonctionnement du chauffage, toujours couvrir l'appareil avec un capot. N'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour introduire ou retirer de la vaisselle.
- ☞ Ne pas placer de vaisselle en plastique dans l'appareil. L'appareil et/ou la vaisselle en plastique peuvent être endommagés.
- ☞ Les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées.

Niveau constant pour assiettes 2 SHE

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
- ✓ Barres de guidage adaptées au diamètre des assiettes
- ✓ Plate-forme d'empilage placée avec le côté ouvert vers le bas
- Remplir l'appareil d'empilage avec des assiettes.
- Couvrir l'appareil d'empilage avec le capot.

Niveau constant pour assiettes 2 SHVS

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
- ✓ Plate-forme d'empilage placée avec le côté ouvert vers le bas
- Déverrouiller et ouvrir le couvercle rabattable.
- Garnir l'appareil d'empilage avec des assiettes à noyau en cire.
- Fermer et verrouiller le couvercle rabattable.

Niveau constant pour paniers

- ☞ La plate-forme d'empilage peut exclusivement être garnie de paniers, jamais directement avec de la vaisselle.
 - ☞ Les paniers peuvent au maximum être remplis de telle façon que les articles empilés ne dépassent pas au-dessus du bord supérieur du panier.
 - ☞ Si l'appareil est garni de paniers en matière plastique, le bouton rotatif peut au maximum être mis sur le niveau "8".
 - ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
 - Remplir l'appareil avec des paniers déjà garnis.
 - ou –
 - Placer successivement des paniers vides sur la plate-forme d'empilage et les garnir respectivement de vaisselle.
 - Couvrir l'appareil avec le capot.
-

Niveau constant à plate-forme

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
 - Garnir l'appareil avec de la vaisselle.
 - Couvrir l'appareil avec le capot.
-

Niveau constant universel

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
 - ❗ Les positions des barres de guidage peuvent à tout moment être adaptées à la taille des pièces de vaisselle à empiler.
 - Si nécessaire, enlever les barres de guidage et les réintroduire dans une autre position dans l'appareil verticalement à travers la plate-forme d'empilage.
 - Garnir l'appareil avec de la vaisselle.
 - Couvrir l'appareil avec le capot.
-

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

- ✓ Appareil arrêté
 - ✓ Fiche secteur dans le support de fiche secteur
-

Niveau constant pour assiettes 2 SHVS

- ✓ Couvercle rabattable fermé et verrouillé
-

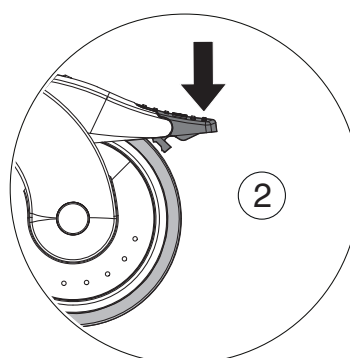
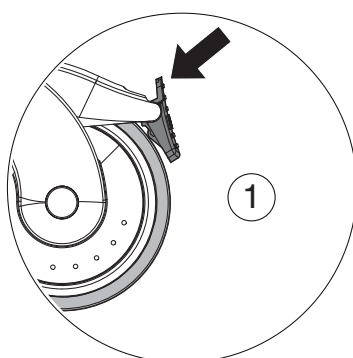
Niveau constant pour assiettes avec dispositif de blocage de couvercle

- ❗ Si nécessaire, les couvercles peuvent être bloqués.
 - Si nécessaire, bloquer les couvercles en vissant les dispositifs de blocage de couvercle.
-

**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 le frein et la roue ou l'habillage de l'appareil.



- Desserrer les freins de roues (1).
- Pousser l'appareil prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par les tubes de la poignée de poussée.
- Bloquer les freins de roues (2).

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

- ✓ Deux personnes

**Attention!****Face supérieure de l'appareil chaude**

La face supérieure de l'appareil est chaude immédiatement après le fonctionnement.

Si l'appareil est poussé par deux personnes, une personne touchant directement avec la main la face supérieure de l'appareil peut se brûler la main.

- Pour pousser l'appareil, toucher la face supérieure de l'appareil uniquement avec des gants de protection.

- 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 2 personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

**Chauffer et maintenir au
chaud la vaisselle**

- ✓ Appareil rempli
- ✓ Appareil couvert avec le capot ou couvercle rabattable fermé et verrouillé
- ✓ L'appareil n'est pas en service

- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur dans l'appareil.
 - Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
 - Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
L'affichage de fonctionnement est allumé.
 - Si nécessaire, modifier la température de consigne.
- ↳ Sous-chapitre „Régler la température de consigne“

Niveau constant pour assiettes 2 SHE

- Préchauffer la vaisselle pendant au moins 150 minutes.
-

Niveau constant universel, niveau constant pour paniers, niveau constant à plate-forme

- Préchauffer la vaisselle pendant au moins 120 minutes.
-

Niveau constant pour assiettes 2 SHVS

- Préchauffer les assiettes à noyau en cire pendant au moins 180 minutes.
-

- L'appareil étant enclenché, maintenir la vaisselle au chaud aussi longtemps que désiré.

Prélever la vaisselle



Avertissement!

Face supérieure de l'appareil chaude/intérieur de l'appareil chaud/vaisselle chaude

En fonctionnement de chauffage, la face supérieure de l'appareil, l'intérieur de l'appareil et la vaisselle contenue dans l'appareil s'échauffent et peuvent provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection
(p. ex. maniques ou gants de protection).
-

- Retirer le capot.
- Enlever la vaisselle selon besoins.

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

Utilisation L'accès d'enfants / adolescents à ce produit entraîne cependant des potentiels de danger supplémentaires.
Cette information complémentaire décrit les potentiels de danger supplémentaires prévisibles, sans cependant prétendre être complète.

Dangers généraux et spéciaux

Domaine d'application L'appareil peut uniquement être utilisé pour le but d'utilisation indiqué dans le mode d'emploi correspondant.

Obligation de surveillance L'appareil ne peut PAS être exploité sans surveillance.
L'obligation de surveillance est axée fondamentalement sur les lois et prescriptions respectivement en vigueur des organismes nationaux correspondants tels que p. ex. 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.
L'appareil ne peut PAS rester sans surveillance lorsqu'il est sous tension.

B.PRO recommande:

Exploiter l'appareil via des prises de courant qui peuvent être désactivées via un interrupteur principal/central.

Cet interrupteur principal/central doit être 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 Les enfants ne doivent PAS monter ou grimper sur l'appareil ou le manipuler par curiosité.

Utilisation non conforme comme espace de stockage L'appareil ne peut PAS être utilisé comme espace de stockage pour des objets ou êtres vivants.

Dangers de l'utilisation non conforme L'utilisation abusive précitée peut conduire à un basculement de l'appareil et ainsi à une mise en danger ou à des dommages corporels éventuels.
Ceci peut entraîner des blessures aux extrémités.

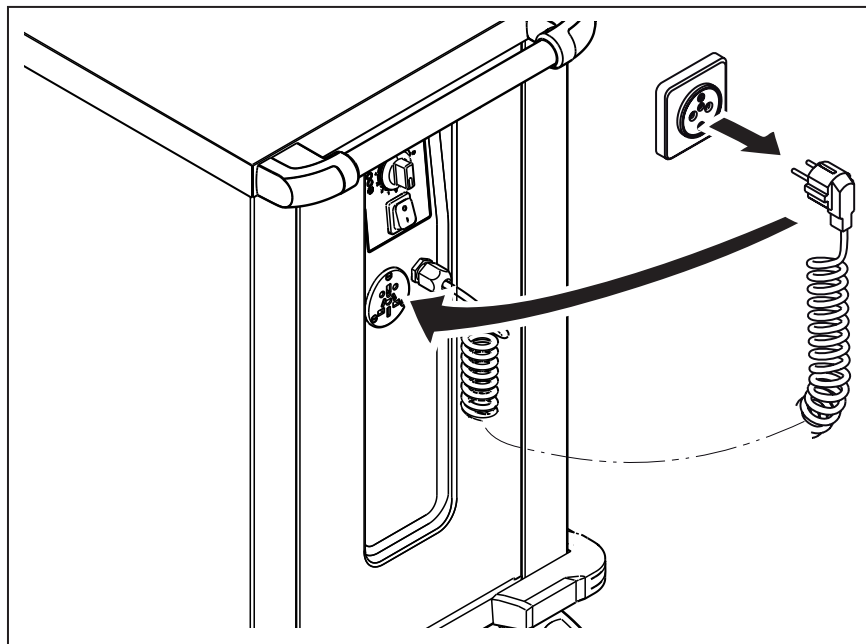
Surfaces chaudes Un appareil correspondant à la désignation de type „Kids“ chauffe l'intérieur de l'appareil à 44 °C. Ainsi, les parois extérieures de l'appareil ne peuvent pas atteindre une plage de température critique qui pourrait entraîner des brûlures en cas de contact prolongé.

Réglage de la température Les appareils en version „Kids“ ne disposent pas d'un système de réglage de la température.

Mise hors service

Mettre l'appareil hors service

- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
L'affichage de fonctionnement s'éteint.
- Retirer la fiche secteur et l'insérer dans son support.



Aide en cas de problème

**L'affichage de
fonctionnement ne
s'allume pas**

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée.	► Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	► Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“
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“

**L'affichage de
fonctionnement est
allumé, mais la vaisselle
n'est
pas suffisamment
chauffée/maintenue au
chaud**

Cause	Mesure
Réglage de température trop faible (sauf 2 SHVS 26).	► Régler une température plus élevée. ↳ Chapitre „Régler la température de consigne“
Appareil non couvert avec le capot.	► Couvrir l'appareil avec le capot.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“

**L'affichage de
fonctionnement est
allumé, mais l'intérieur
de l'appareil reste froid**

Cause	Mesure
La protection contre la surcharge a déclenché.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“

**L'appareil chauffe
toujours à la température
maximale quel que
soit le réglage du
régulateur**

Cause	Mesure
Régulation de température défectueuse.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“

Niveau constant pour assiettes: Les assiettes sont trop grandes ou trop petites pour le tube d'empilage

Cause	Mesure
Les barres de guidage ne sont pas correctement réglées.	- Adapter les barres de guidage au diamètre des assiettes. ↳ Sous-chapitre „Niveau constant pour assiettes: Adapter les barres de guidage au diamètre des assiettes“
La taille d'assiette ne convient pas pour l'appareil d'empilage.	Aucune. L'appareil d'empilage ne peut en aucun cas être rempli avec des assiettes trop petites! Dans le cas contraire, des assiettes risquent de glisser entre les barres de guidage et la plate-forme d'empilage pourrait se coincer. La plate-forme d'empilage coincée peut se libérer à un moment imprévisible et remonter très vite comme une catapulte. Dans ce cas, il y a danger de graves blessures.

Corrosion de pièces en acier inoxydable

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

L'appareil est extérieurement endommagé

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

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable

On appelle aciers inoxydables les aciers particulièrement résistants à la corrosion et hygiéniques. L'acier inoxydable actuellement utilisé chez B.PRO 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 stabilité de la couche de passivation peut également être affectée par des influences chimiques, par exemple couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines, ce qui peut favoriser la formation de corrosion.

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 p. ex. lors de l'utilisation de produits de nettoyage industriels
- Contact avec des métaux étrangers (par exemple acier ou fer)
- Contact avec le fer (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse.)

Pour maintenir la résistance à la corrosion, le contact avec les substances susmentionnées doit être évité. Les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes doivent impérativement être respectées.

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

B.PRO recommande:

Traiter régulièrement les surfaces en acier inoxydable fortement sollicitées (par exemple cuves de bain-marie chauffées) avec DeepClean Stainless Steel en plus du nettoyage quotidien habituel. Ceci permet de maintenir la couche de passivation et donc la résistance à la corrosion des surfaces en acier inoxydable.

Intervalle de nettoyage

Après chaque utilisation, la surface doit être soigneusement 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 autorisées 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.

☞ Le capot ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle. La température élevée dans le lave-vaisselle peut entraîner la formation de fissures dans le capot.

Produits de nettoyage **Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés pour les surfaces en acier inoxydable:**

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. DeepClean Stainless Steel
- Produits de nettoyage courants à base d'eau
- Produits de détartrage courants 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.

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 peuvent être employés pour les autres surfaces métalliques, les parties de l'appareil laquées et les pièces en plastique et en verre:

- Produits de nettoyage courants 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 courants.

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)

- Nettoyer l'appareil**
- ✓ Appareil arrêté
 - ✓ Fiche secteur tirée hors de la prise de courant
 - ✓ Appareil refroidi à l'intérieur et à l'extérieur
 - ✓ L'appareil ne contient aucun article empilé

**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.

- Débrancher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt côté bâtiment.
 - Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
-

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

Niveau constant universel

Sur le niveau constant universel, les barres de guidage sont uniquement guidées et maintenues par la plate-forme d'empilage.

Avant le retrait de la plate-forme d'empilage, les barres de guidage doivent tout d'abord être retirées pour éviter qu'elles tombent dans l'appareil.

B.PRO recommande:

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 les décolorations accidentelles ou autres réactions entre le produit et la surface.

☞ Si le nettoyage entraîne la collecte de poussières minérales ou même métalliques, les outils de nettoyage (par exemple 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.

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

- ☞ B.PRO recommande une maintenance régulière de l'appareil par un 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.



Avertissement!

Composants conducteurs

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

- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- Insérer la fiche secteur dans son support.

Contrôler les freins de roues

- ☞ L'efficacité des freins 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 immédiatement les roues défectueuses par un centre de service après-vente habilité en cas de blocage insuffisant.
- ☞ Chapitre „Réparation“

Niveau constant pour assiettes: Contrôler le joint du couvercle rabattable

Niveau constant pour assiettes 2 SHVS

- ☞ Le bon état du joint du couvercle rabattable doit être contrôlé régulièrement.
 - Contrôler le bon état du joint du couvercle rabattable (contrôle visuel).
 - En cas de dommage, faire exécuter le remplacement immédiatement par un centre de service après-vente agréé.
- ☞ Chapitre „Réparation“

Niveau constant pour assiettes: Entretenir le joint du couvercle rabattable

Niveau constant pour assiettes 2 SHVS

- 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 suivant les normes de la série DIN VDE 0701-0702 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 les dispositions DGUV Règle 3 (anciennement BGV A3) ou prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

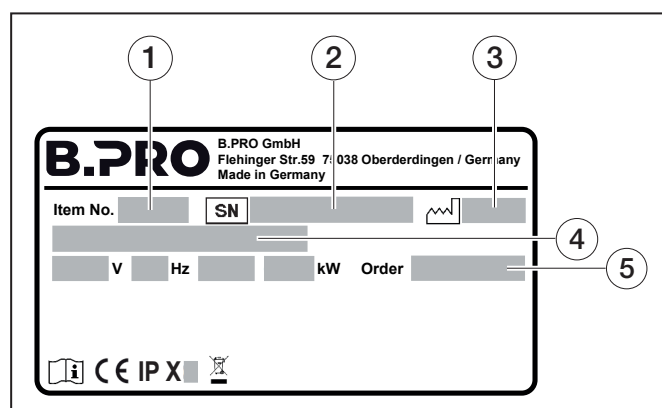
Personnes habilitées

- ☞ 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
 - Service de B.PRO

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
- Modèle
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Numéro de commande de fabrication



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

Remplacement de composants

- ☞ Les composants défectueux, cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les centres de service après-vente suivants:
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service de B.PRO

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

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

Elimination

Elimination de 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 (p. ex. une entreprise spécialisée d'élimination).

A titre de rappel de cette situation, l'appareil porte le symbole ci-contre selon DIN EN 50419, identification d'appareils électriques et électroniques selon l'article 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 l'appareil inutilisable (p. ex. en coupant la fiche secteur) avant l'élimination.
- Amener l'appareil à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.
- L'appareil peut être renvoyé gratuitement à 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 au service après-vente de B.PRO.

☞ Sous-chapitre „Adresse“

Caractéristiques techniques

① Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques (indications électriques, dimensions).

Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

Données générales

Dimensions et poids (approx.)

Modèle	Dimensions extérieures L x l x H [mm]	Dimensions intérieures [mm]	Poids à vide [kg]
Niveau constant pour assiettes			
2 SHE 21-26	885 x 520 x 937	Ø: 210 à 260	45
2 SHE 26-31	1005 x 520 x 937	Ø: 260 à 310	50
2 SHVS 26	1168 x 548 x 1067	Ø: 260	82
Niveau constant pour paniers			
CHV 53/53	885 x 700 x 911	535 x 535	70
CHV 66/54	1025 x 700 x 911	660 x 540	75
Niveau constant à plate-forme			
CHV 58/58	945 x 700 x 911	581 x 581	85
CEH 65/45	1184 x 619 x 1020	656 x 456	110
Niveau constant universel			
UNI-H 59/29	885 x 520 x 944	590 x 290	68
UNI-H 59/29 L750	750 x 470 x 971	590 x 290	68
UNI-H 58/58	944 x 520 x 944	581 x 581	91
UNI-H 59/29 Kids	885 x 520 x 794	590 x 290	64

Capacité/charge utile (approx.)

Modèle	Capacité	Hauteur de la pile [mm] (avec/sans capot)	Charge utile max. [kg]
Niveau constant pour assiettes			
2 SHE 21-26	120 assiettes Ø: 210 à 260 mm	620/670	90
2 SHE 26-31	120 assiettes Ø: 260 à 310 mm	620/670	90
2 SHVS 26	98 assiettes à noyau en cire Ø: 260 mm	664/- (fonctionne- ment uniquement au- torisé avec couvercle rabattable fermé)	120
Niveau constant pour paniers			
CHV 53/53	6 paniers (H: 115 mm) ou 9 paniers (H: 75 mm) L x l: 500 x 500 ou 525 x 525 mm	540/680	200

Modèle	Capacité	Hauteur de la pile [mm] (avec/sans capot)	Charge utile max. [kg]
CHV 66/54	6 paniers (H: 115 mm) ou 9 paniers (H: 75 mm) L x l: 650 x 530 mm	540/680	200
Niveau constant à plate-forme			
CHV 58/58	Dépend du type de vaisselle	540/680	200
CEH 65/45	Dépend du type de vaisselle	610/570	220
Niveau constant universel			
UNI-H 59/29	Dépend du type de vaisselle	540/680	150
UNI-H 59/29 L750	Dépend du type de vaisselle	540/680	150
UNI-H 58/58	Dépend du type de vaisselle	540/680	200
UNI-H 59/29 Kids	Dépend du type de vaisselle	390/530	200

Plage de température (intérieur de l'appareil)

+30 °C à +110 °C

+140 °C (uniquement 2 SHVS 26)

+44 °C (seulement pour UNI-H 59/29 Kids)

**Caractéristiques
électriques****Valeurs de raccordement**

Modèle	Tension	Puissance (maximale) [kW]
Niveau constant pour assiettes		
2 SHE 21-26	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
2 SHE 26-31	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
2 SHVS 26	220 à 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
Niveau constant pour paniers		
CHV 53/53	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
CHV 66/54	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
Niveau constant à plate-forme		
CHV 58/58	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
CEH 65/45	220 à 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
Niveau constant universel		
UNI-H 59/29	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 59/29 L750	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 58/58	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 59/29 Kids	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	1,5 kW

Degré de protection

IP X 5 (L'appareil est protégé contre les projections d'eau.)

Environnement Conditions d'environnement – exploitation

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

Conditions d'environnement – stockage, transport

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

Emissions

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

Matériaux

Corps de l'appareil:	Acier inoxydable
Capot:	Polycarbonate; polypropylène expansé

Références pour la commande

Niveau constant pour assiettes 2 SHE 21-26	Référence	574 836; 383 048
Niveau constant pour assiettes 2 SHE 26-31	Référence	574 837; 383 047
Niveau constant pour assiettes 2 SHVS 26	Référence	574 902; 383 371
Niveau constant pour paniers CHV 53/53	Référence	574 903; 383 376
Niveau constant pour paniers CHV 66/54	Référence	574 904; 383 377
Niveau constant à plate-forme CHV 58/58	Référence	574 890; 383 372
Niveau constant à plate-forme CEH 65/45	Référence	575 291; 388 123
Niveau constant universel UNI-H 59/29	Référence	574 909; 383 387
Niveau constant universel UNI-H 59/29 L750	Référence	575 684
Universalspender UNI-H 59/29 Kids	Référence	575 630; 392 570
Niveau constant universel UNI-H 58/58	Référence	574 910; 383 389
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 166

Accessoires

**Assiettes à noyau en cire
pour la conservation de
la chaleur**

Référence voir liste de prix de B.PRO

Capot

Référence voir liste de prix de B.PRO

**Paniers pour niveau
constant pour paniers**

Référence voir liste de prix de 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 A 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**



A 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/CE Directive sur les machines
- 2014/35/UE Directive basse tension
- 2014/30/UE Directive CEM
- 2011/65/UE Directive RoHS
- 2014/68/UE Directive sur les équipements sous pression

**Règlements,
prescriptions**

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

- CE n° 852/2004 Règlement sur l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement DGUV 110-003 Travaux dans des 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.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

The logo for B.PRO, featuring the letters 'B.' in a bold, sans-serif font, followed by 'PRO' in a larger, bold, sans-serif font. The entire logo is contained within a white rectangular box.