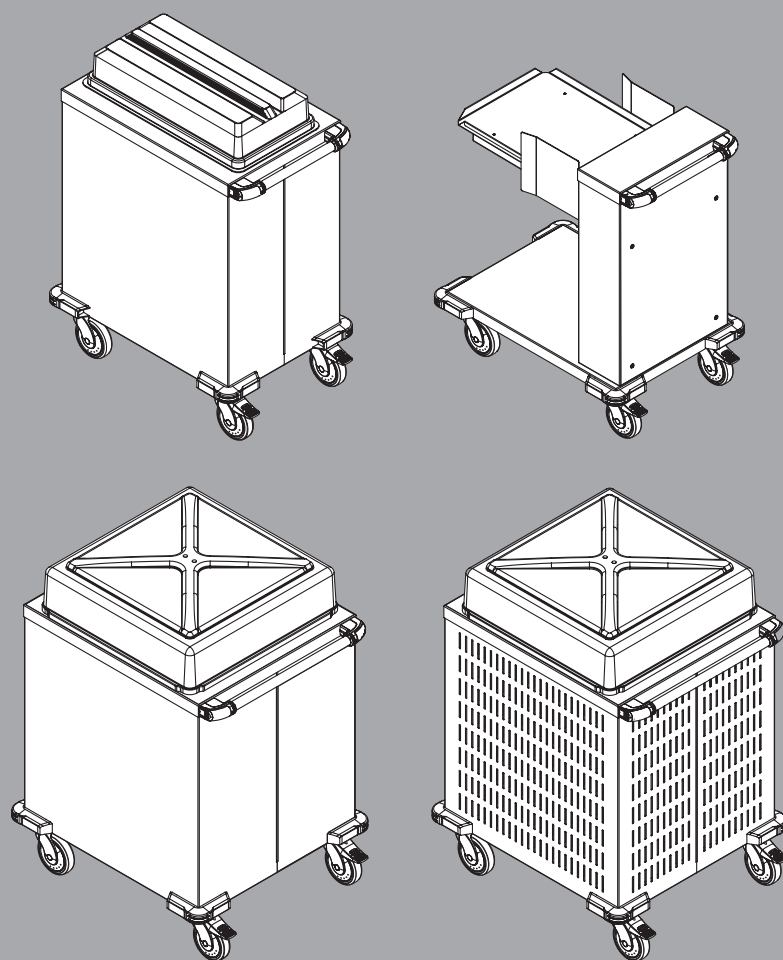




APPAREILS D'EMPILAGE ROULANTS, NON CHAUFFÉS:
NIVEAU CONSTANT POUR PANIERS CCE/CE/CEK
NIVEAU CONSTANT À PLATE-FORME CE/CEK
NIVEAU CONSTANT UNIVERSEL UNI/UNI-KIDS/UNI-K
NIVEAU CONSTANT À PLATEAUX CCE/CE

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	7
	Conditions d'utilisation	7
	Caractéristiques du produit	7
Sécurité	Généralités	10
	A propos de ce produit	10
	Transport	10
	Mise en service	11
	Manipulation et fonctionnement	11
	Nettoyage et entretien	13
	Maintenance	14
	Réparation	14
	Normes et directives	14
	Identification de produit	14
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	15
	Etendue de la livraison	15
	Déballage	15
	Éliminer le matériel d'emballage	15
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	16
	Tester la hauteur de distribution de la pile	16
	Niveau constant à plate-forme et universels, niveau constant pour plateaux et paniers	
	– version ouverte: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts	19
	Régler la hauteur de distribution de la pile	21
	Niveau constant à plate-forme et universel, niveau constant pour plateaux et paniers	
	– version ouverte: Placer la tôle de protection de la boîte à ressorts	23
Manipulation et fonctionnement		
	Vue d'ensemble de l'appareil	25
	Remplir l'appareil	29
	Refroidir la vaisselle	31
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	31
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	32
	Prélever la vaisselle	32

Informations supplémentaires pour l'utilisation dans les crèches et la restauration scolaire	Utilisation	33
	Domaine d'application	33
	Obligation de surveillance	33
	Utilisation abusive comme jouet	33
	Utilisation abusive comme véhicule	33
	Utilisation non conforme comme espace de stockage	33
	Freins de roues	33
Aide en cas de problème	Corrosion de pièces en acier inoxydable	34
	L'appareil est extérieurement endommagé	34
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	35
	Intervalle de nettoyage	35
	Méthodes de nettoyage	36
	Produits de nettoyage	36
	Nettoyer l'appareil	37
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	38
	Contrôler les freins de roues	38
Réparation	Personnes habilitées	39
	Description du défaut	39
	Remplacement de composants	39
	Pièces de rechange	39
	Adresse	40
Elimination		
Caractéristiques techniques	Données générales	42
	Environnement	44
Références pour la commande	Niveau constant pour paniers CCE 53/53	45
	Niveau constant pour paniers CCE 66/54	45
	Niveau constant pour paniers CE 53/53	45
	Niveau constant pour paniers CE 66/54	45
	Niveau constant pour paniers CEK 53/53	45
	Niveau constant à plate-forme CE 58/58	45
	Niveau constant à plate-forme CE 88/61	45

	Niveau constant à plate-forme CE 65/45	45
	Niveau constant à plate-forme CEK 58/58	45
	Niveau constant à plate-forme CEK 65/45	45
	Niveau constant universel UNI 59/29	45
	Niveau constant universel UNI 59/29 Kids	45
	Niveau constant universel UNI 58/58	45
	Niveau constant universel UNI-K 59/29	45
	Niveau constant universel UNI-K 58/58	45
	Niveau constant pour plateaux CE 54/38	46
	Niveau constant pour plateaux CCE 54/38	46
	Niveau constant pour plateaux CCE-A avec guidage latéral pour plateaux	46
	Niveau constant pour plateaux CCE-A sans guidage latéral pour plateaux	46
	Mode d'emploi	46
	Assiettes à noyau en cire pour la conservation de la chaleur	46
	Capot	46
	Paniers pour niveau constant pour paniers	46
	Rangement pour couverts	46
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	46
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	46
Normes, directives, règlements, prescriptions		
	Normes	47
	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	47
	Règlements, prescriptions	47

A propos de ce produit

- Utilisation** Les appareils d'empilage roulants non chauffés sont conçus pour les utilisations suivantes:
- Rangement/approvisionnement de vaisselle ou de plateaux secs
 - Mise à disposition/distribution de vaisselle ou de plateaux
 - Refroidissement de vaisselle dans une chambre froide (appareils d'empilage avec fentes de refroidissement et niveaux constants pour paniers – version ouverte)

Les appareils ne peuvent pas être utilisés pour la conservation ou le transport 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 non chauffés conviennent 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).

Conditions d'utilisation **Environnement**

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de -10 °C à +38 °C.

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 non chauffés sont réalisés en acier inoxydable. La surface en acier inoxydable est microlisée.

Les niveaux constants à plate-forme et universels sont entourés d'une enveloppe. Les niveaux constants pour paniers et plateaux sont disponibles en version fermée ou ouverte.

Manipulation et fonctionnement

La vaisselle ou les plateaux 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.

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.

L'habillage externe du niveau constant pour paniers CEK 53/53 est doté de fentes de refroidissement. Cet appareil d'empilage est particulièrement adapté au refroidissement de vaisselle dans une chambre froide.

Le niveau constant pour paniers CCE 53/53 est disponible en option avec un rangement pour couverts.

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.

L'habillage externe du niveau constant à plate-forme CEK 58/58 est doté de fentes de refroidissement. Cet appareil d'empilage est particulièrement adapté au refroidissement de vaisselle dans une chambre froide.

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.

L'habillage externe du niveau constant universel UNI-K est doté de fentes de refroidissement.

Ces appareils d'empilage sont particulièrement adaptés au refroidissement de vaisselle dans une chambre froide.

Niveaux constants pour plateaux

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

Le niveau constant pour plateaux convient pour les plateaux Gastronorm et Euronorm.

L'empilage de plateaux préformés est possible.

Le niveau constant pour plateaux est disponible en option avec un rangement pour couverts.

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.

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.

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 10°.

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.

Mise en service **Hauteur de distribution de la pile**

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

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

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

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"

Hauteur de distribution de la pile

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

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

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

Plate-forme d'empilage mobile découverte

Niveau constant pour paniers et plateaux – version ouverte

Aucune personne, partie du corps ou objet ne doit se trouver sous la plate-forme d'empilage mobile découverte. Il existe sinon un risque de blessures et de dommages matériels.

Chargement

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.

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.

Capacités portantes

Charger l'appareil d'empilage 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.

Ceci s'applique aussi au niveau constant pour paniers et au niveau constant pour plateaux avec rangement pour couverts en option. Il existe également un risque de basculement en raison du centre de gravité élevé. Les limites de charge utile indiquées dans les caractéristiques techniques ne doivent pas être dépassées.

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

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. Dans tous les cas, la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement doit être en mesure de freiner l'appareil en cas d'urgence.

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 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.

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.

Nettoyage et entretien

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

Maintenance 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, non chauffé
- Accessoires (par exemple paniers, capot)
- 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 ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Film de protection entièrement retiré le cas échéant

Tester la hauteur de distribution de la pile

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

- ☞ 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 pour paniers – version ouverte

- ☞ 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.



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.

- 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, enlever tous les paniers, retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts et modifier le réglage des ressorts.
- ↳ Sous-chapitre "Niveau constant à plate-forme et universels, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts"
- 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 universel, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: 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, 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 universels, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: 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 universel, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: 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 pour plateaux – version fermée

- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée si 4 à 5 plateaux dépassent au-dessus du bord supérieur du caisson.
 - Placer 11 plateaux sur la plate-forme d'empilage.
 - Si plus ou moins de 4 ou 5 plateaux dépassent du bord supérieur du caisson, enlever tous les plateaux 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 jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.
-

Niveau constant pour plateaux – version fermée

- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée si 4 à 5 plateaux dépassent au-dessus 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.
-
- Placer 11 plateaux sur la plate-forme d'empilage.
 - Si plus ou moins de 4 ou 5 plateaux dépassent du bord supérieur du caisson, enlever les plateaux, retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts et modifier le réglage des ressorts.
 - ↳ Sous-chapitre "Niveau constant à plate-forme et universels, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: 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.
 - ↳ Sous-chapitre "Niveau constant à plate-forme et universel, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: 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 jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.
-

Niveau constant à plate-forme et universels, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts

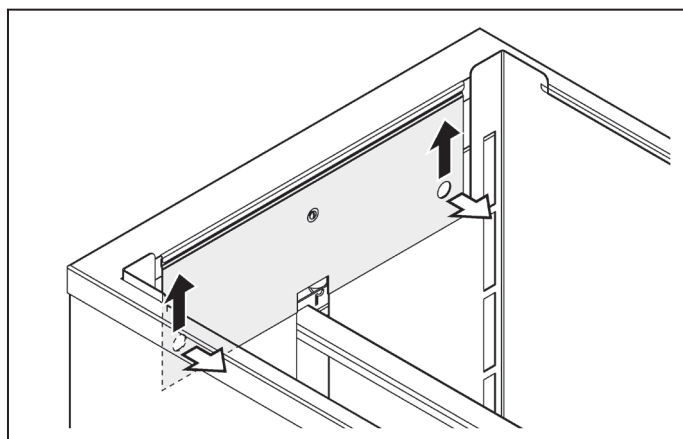
☞ Sur les niveaux constants pour plateaux et paniers en version fermée, les ressorts sont librement accessibles (après le retrait de la plate-forme d'empilage).

Niveau constant à plate-forme, niveau constant universel

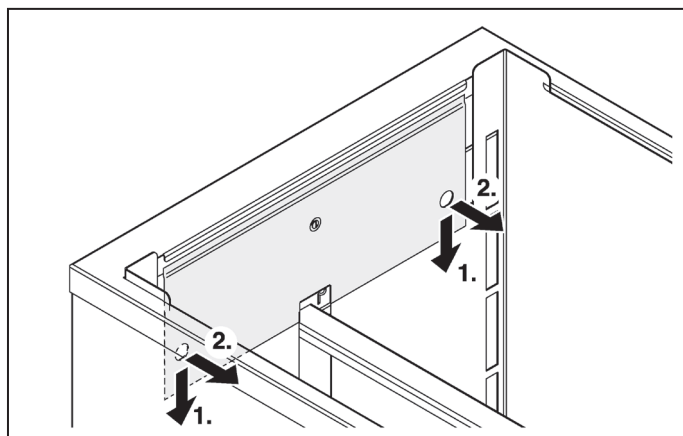
① Sur les niveaux constants à plate-forme et les niveaux constants universels, les ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile sont situés derrière une tôle de protection fixée au boîtier de l'appareil par une vis.

✓ Tournevis, cruciforme

- 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.).

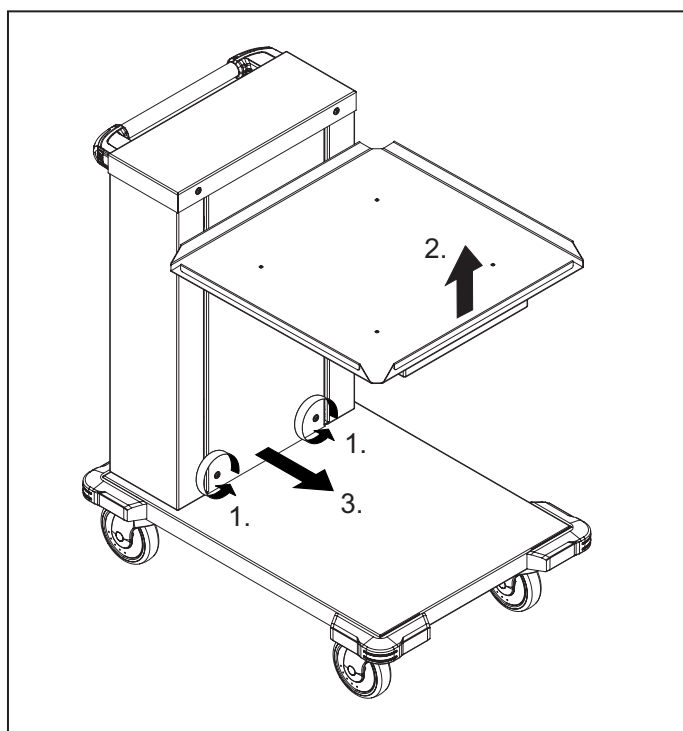


Niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte

❗ Sur les niveaux constants pour plateaux et paniers en version ouverte, 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 deux vis.

✓ Tournevis, cruciforme

- Desserrer les vis de fixation (1).
- Incliner la plate-forme d'empilage de biais vers le haut (2.) et la maintenir dans cette position.
- Retirer la tôle de protection sur la face inférieure en la tirant vers l'avant (3.).



Régler la hauteur de distribution de la pile

- ❗ Pour l'adaptation de la hauteur de distribution de la pile, on accroche ou décroche des ressorts.
- ❗ L'appareil est livré d'usine avec tous les ressorts accrochés.

- ☞ Fondamentalement, les règles suivantes s'appliquent pour le réglage de la hauteur de distribution de la pile:
 - Les ressorts doivent être accrochés et décrochés de manière symétrique.
 - Les ressorts doivent être décrochés de l'intérieur vers l'extérieur; cela signifie qu'il faut toujours décrocher les ressorts en commençant par ceux du centre.



Attention!

Extrémité du ressort acérée

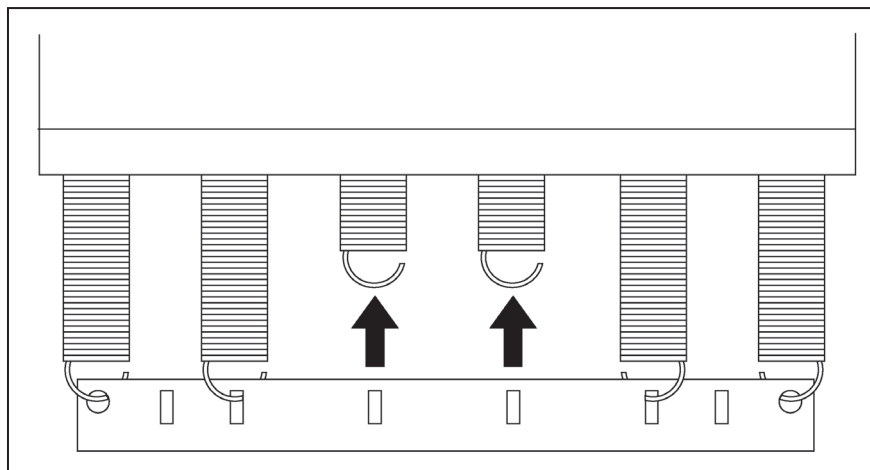
En cas de montage incorrect, les arêtes coupantes sur l'extrémité du ressort peuvent causer des blessures aux bras, aux mains et aux doigts.

- Lors de l'accrochage des ressorts, s'assurer que l'extrémité du ressort des deux côtés n'est pas orientée vers le centre 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 paniers et plateaux – version fermée, niveau constant à plate-forme, niveau constant universel

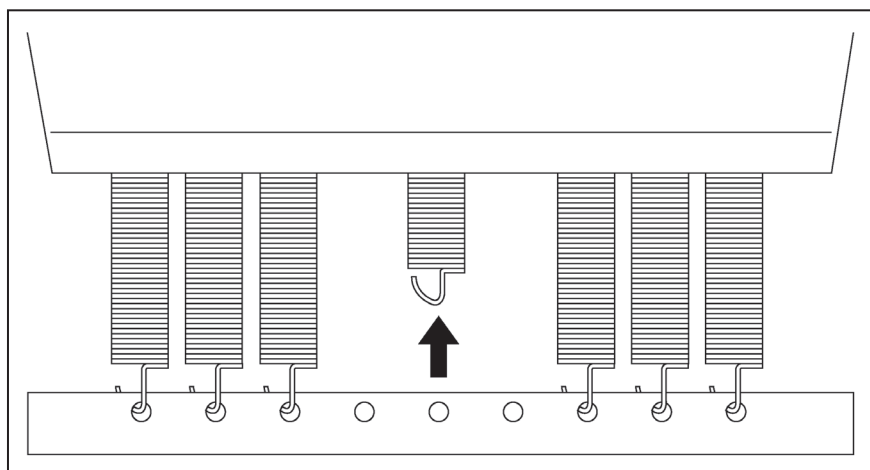
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Niveau constant à plate-forme et niveau constant universel: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts.
- ☞ Sous-chapitre "Niveau constant à plate-forme et universels, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: Retirer la tôle de protection 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 pour plateaux et paniers – version ouverte

- Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts.
- ↳ Sous-chapitre "Niveau constant à plate-forme et universels, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: Retirer la tôle de protection de la boîte à ressorts"
- Décrocher 1 ou 2 ressorts à la suspension inférieure en partant chaque fois du milieu.



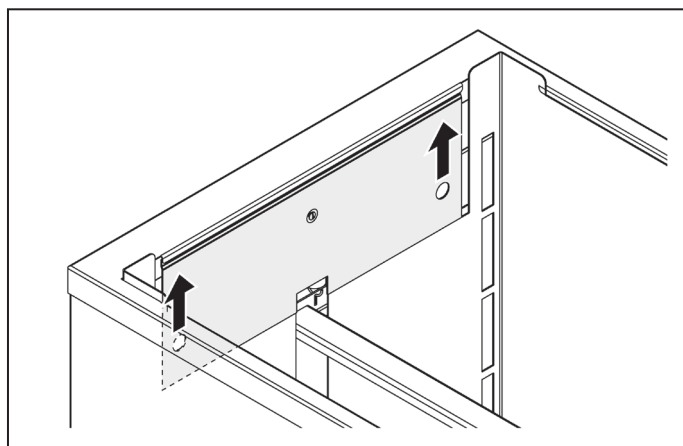
- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher des ressorts supplémentaires des deux côtés.

Niveau constant à plate-forme et universel, niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte: Placer la tôle de protection de la boîte à ressorts

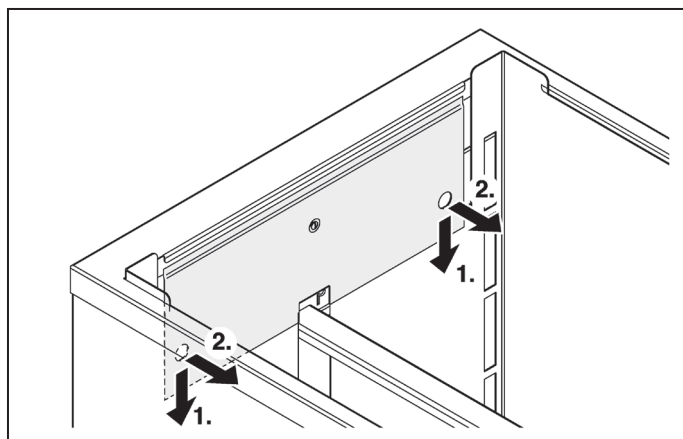
Niveau constant à plate-forme, niveau constant universel

- ✓ 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.).

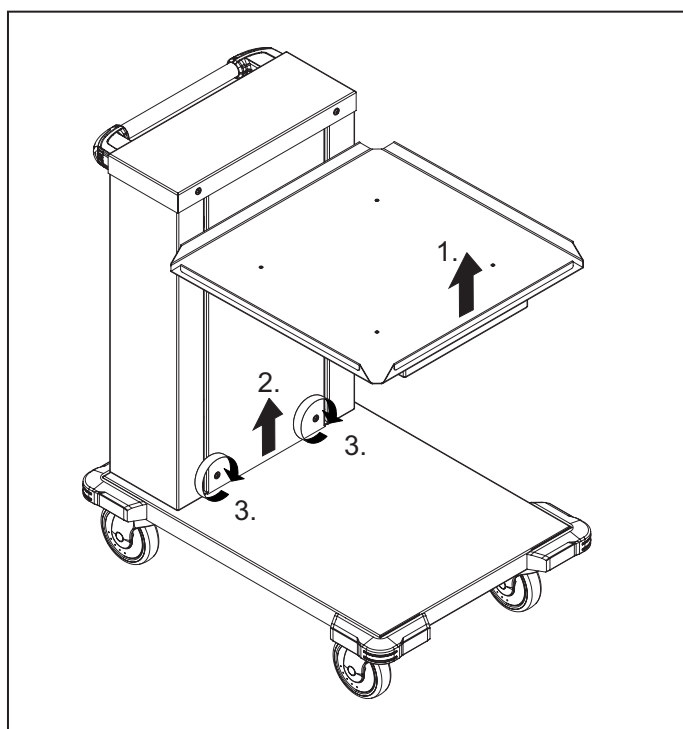


- Introduire la vis de fixation et serrer.
- Placer la plate-forme d'empilage dans le tube d'empilage.

Niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte

- ✓ Hauteur de distribution de la pile correctement réglée et testée
- ✓ Tournevis, cruciforme

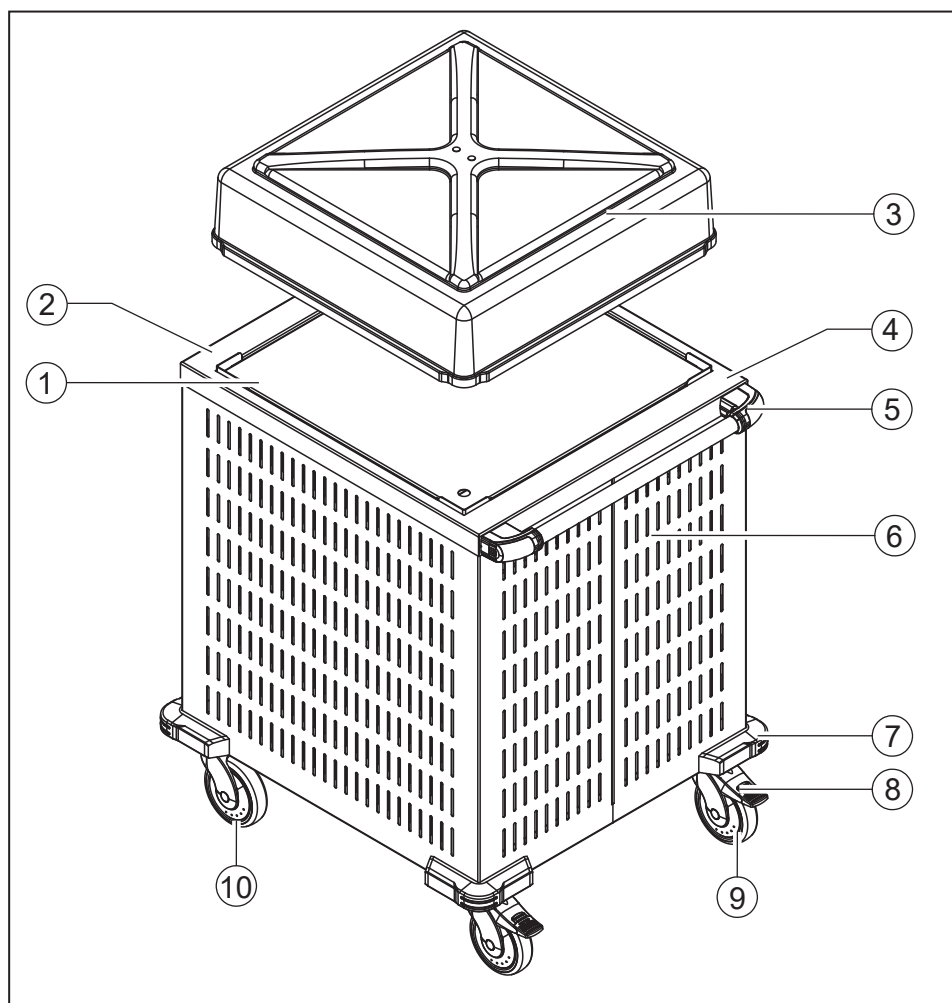
- Incliner la plate-forme d'empilage de biais vers le haut (1.).
- Pousser la tôle de protection sous la plate-forme d'empilage (2.).
- Presser la tôle de protection contre le caisson.
- Introduire les vis de fixation et serrer (3.).



Manipulation et fonctionnement

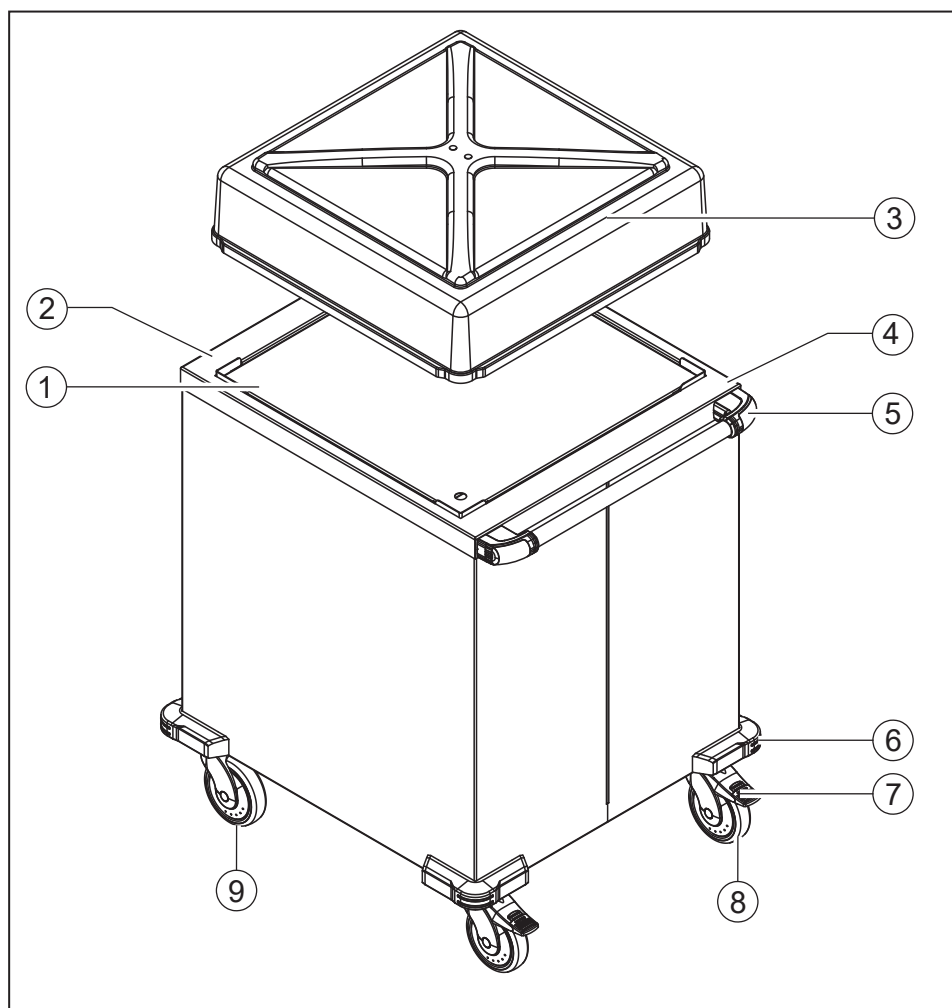
Vue d'ensemble de
l'appareil

Niveau constant pour plateaux et paniers – version fermée



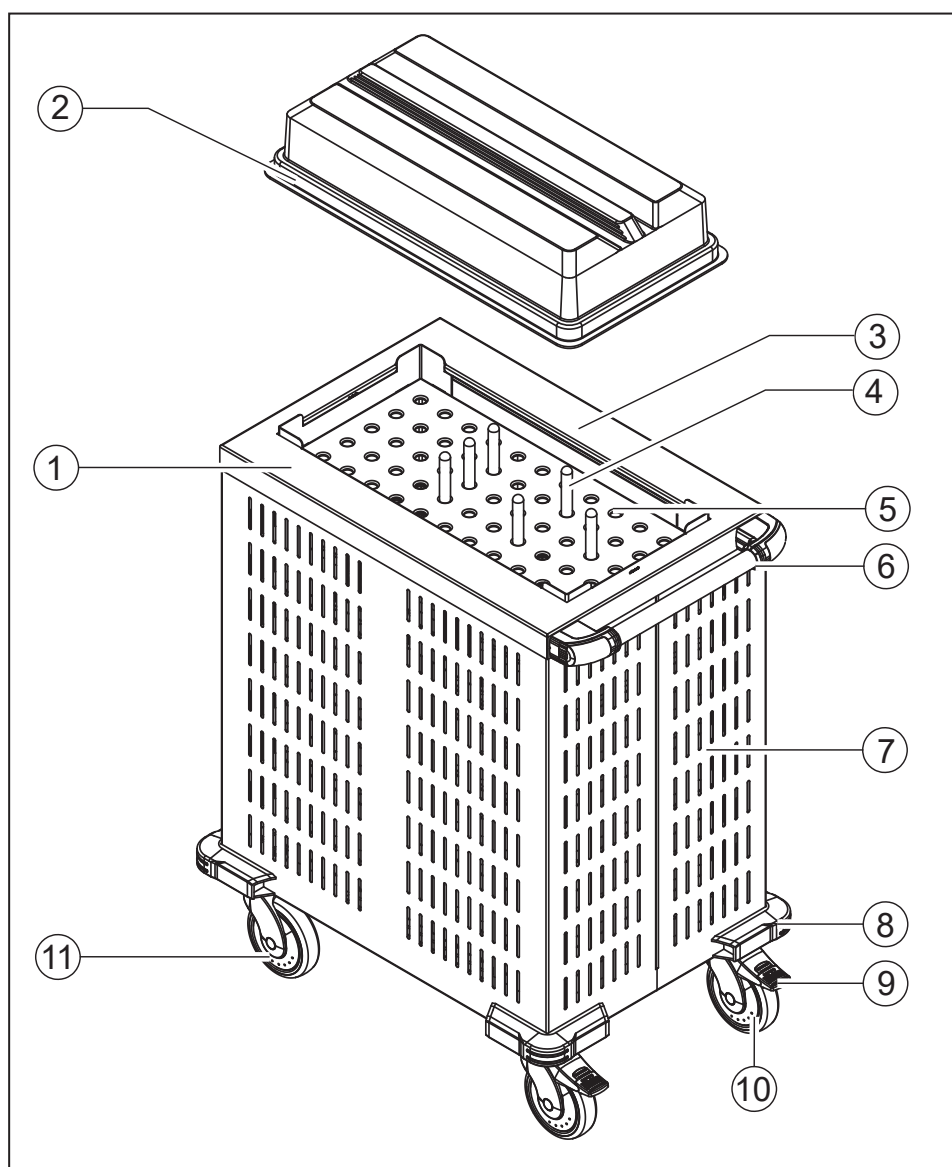
- (1) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (2) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (3) Capot (accessoire)
- (4) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (5) Poignée de poussée
- (6) Fentes de refroidissement (en option)
- (7) Coin de protection contre les chocs
- (8) Frein
- (9) Roue pivotante avec frein
- (10) Roue pivotante sans frein

Niveau constant à plate-forme



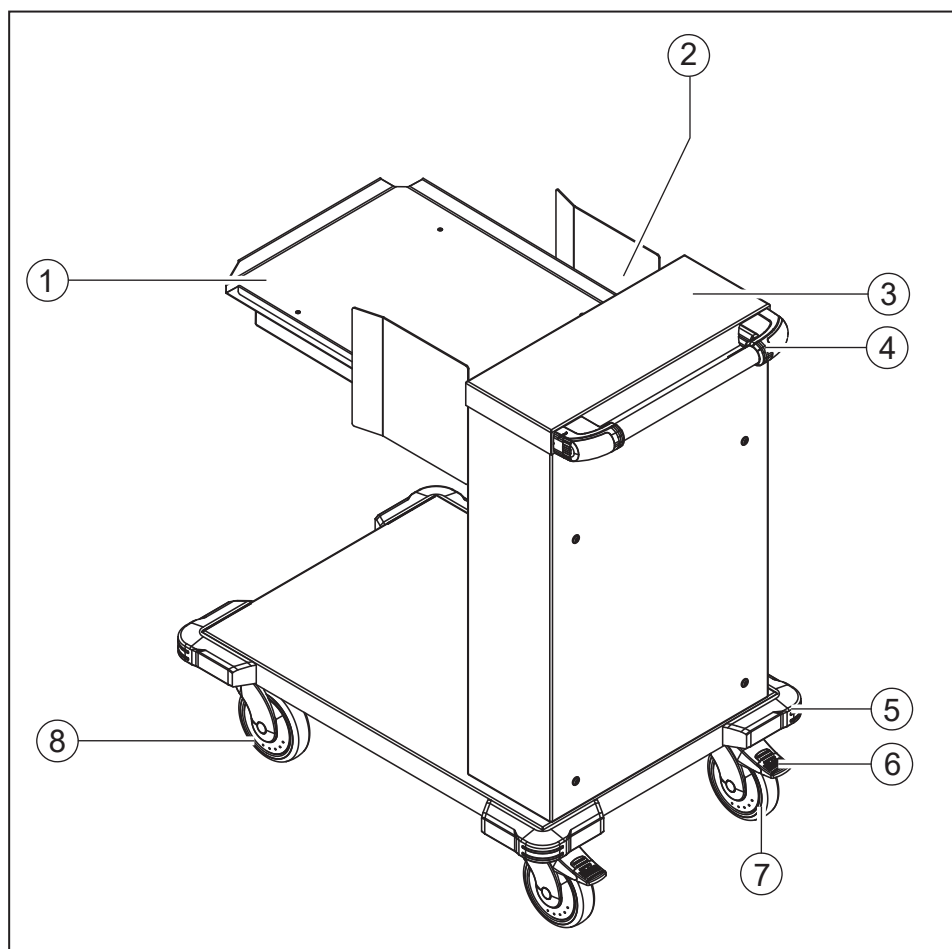
- (1) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (2) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (3) Capot (accessoire)
- (4) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (5) Poignée de poussée
- (6) Coin de protection contre les chocs
- (7) Frein
- (8) Roue pivotante avec frein
- (9) 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) Fentes de refroidissement
- (8) Coin de protection contre les chocs
- (9) Frein
- (10) Roue pivotante avec frein
- (11) Roue pivotante sans frein

Niveau constant pour plateaux et paniers – version ouverte



- (1) Plate-forme d'empilage
- (2) Tôle de guidage
- (3) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (4) Poignée de poussée
- (5) Coin de protection contre les chocs
- (6) Frein
- (7) Roue pivotante avec frein
- (8) Roue pivotante sans frein

Remplir l'appareil

- ☞ B.PRO recommande de recouvrir l'appareil avec le capot (accessoire) prévu en cas de rangement de vaisselle de longue durée.
- ☞ Les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées.

Niveau constant pour paniers – version fermée

- ☞ 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.

- ✓ 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.

Niveau constant pour paniers – version ouverte

- ☞ 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.

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile



Avertissement!

Risque d'écrasement par coincement des parties du corps, des personnes ou des biens

Lors du garnissage de la plate-forme d'empilage mobile découverte, celle-ci s'abaisse et peut coincer les personnes, parties du corps ou biens qui se trouvent dans la zone d'abaissement. Ceci entraîne un risque de blessures et de dommages matériels.

- Veiller à ce qu'aucune personne, partie du corps ou objet ne se trouve sous la plate-forme d'empilage mobile.

-
- 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.
-

Niveau constant à plate-forme

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

- Garnir l'appareil avec de la vaisselle.
-

Niveau constant universel

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

① 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.
-

Niveau constant pour plateaux – version fermée

☞ La plate-forme d'empilage peut uniquement être garnie avec des plateaux.

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile

- Garnir l'appareil avec des plateaux.
-

Niveau constant pour plateaux – version ouverte

✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile



Avertissement!

Risque d'écrasement par coincement des parties du corps, des personnes ou des biens

Lors du garnissage de la plate-forme d'empilage mobile découverte, celle-ci s'abaisse et peut coincer les personnes, parties du corps ou biens qui se trouvent dans la zone d'abaissement. Ceci entraîne un risque de blessures et de dommages matériels.

- Veiller à ce qu'aucune personne, partie du corps ou objet ne se trouve sous la plate-forme d'empilage mobile.
-

- Garnir l'appareil avec des plateaux.
-

Refroidir la vaisselle

Niveau constant pour paniers, niveau constant à plate-forme et niveau constant universel avec fentes de refroidissement, niveau constant pour paniers – version ouverte

❗ Les appareils d'empilage devant être utilisés pour la distribution de vaisselle froide peuvent être placés dans une chambre froide pour le refroidissement de la vaisselle. Les versions d'appareils d'empilage avec des fentes de refroidissement sont particulièrement adaptées à cette utilisation, car les fentes de refroidissement assurent un meilleur échange du froid entre la chambre froide et l'intérieur de l'appareil.

✓ Appareil rempli

- Placer l'appareil d'empilage dans la chambre froide plusieurs heures avant la distribution de vaisselle prévue.
- Amener l'appareil d'empilage depuis la chambre froide vers le site prévu juste avant la distribution de vaisselle.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

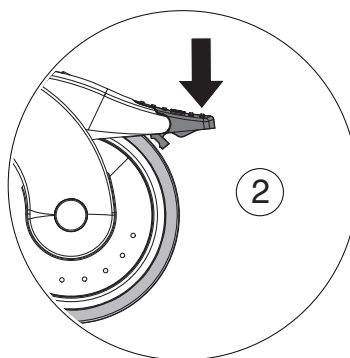
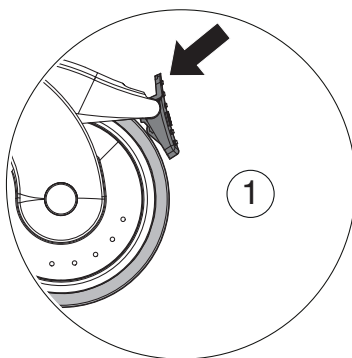


Attention!

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

- 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.

Prélever la vaisselle

- Enlever la vaisselle selon les besoins.

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

Utilisation L'accès d'enfants/adolescents à ce produit entraîne 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 présent mode d'emploi.

Obligation de surveillance L'appareil ne peut PAS être déplacé ni 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.

Utilisation abusive comme jouet Les enfants ne doivent PAS monter ou grimper sur l'appareil ou le manipuler par curiosité. 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.

Utilisation abusive comme véhicule L'appareil ne peut PAS être utilisé comme véhicule ou moyen de transport. Ne pas se coucher sous l'appareil. L'appareil pèse lourd et a donc un potentiel énergétique important lorsqu'il est en mouvement. 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 L'appareil ne peut PAS être utilisé comme espace de stockage pour des objets ou êtres vivants.

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, les freins de roues présents doivent être actionnés. Les freins de roues ont des ouvertures qui, pour des raisons techniques, ne peuvent pas être réalisées autrement. En cas d'actionnement sans surveillance des freins de roues, ces ouvertures peuvent conduire à l'écrasement de membres.

Aide en cas de problème

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. ► 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.

Niveau constant universel

Les tiges de guidage doivent être contrôlées régulièrement pour contaminations éventuelles et nettoyées si nécessaire.

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

☞ 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.

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"

Réparation

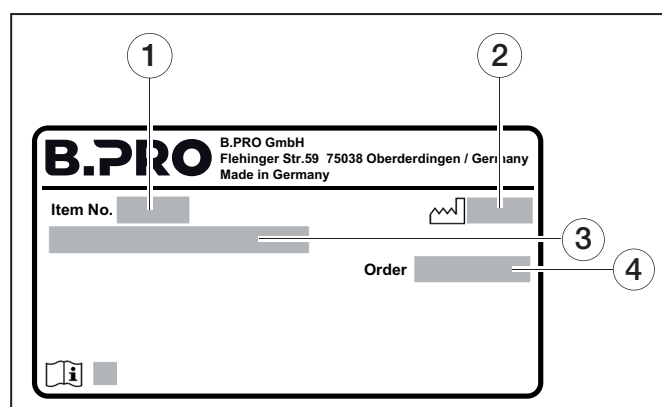
Personnes habilitées

- ☞ 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
- Date de fabrication
- Numéro de commande de fabrication



- (1) Référence
- (2) Date de fabrication
- (3) Désignation de modèle
- (4) 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
E-mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Elimination

- Amener l'appareil à un centre de recyclage.
- ☞ 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 (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 sans couvercle L x l x H [mm]	Dimensions intérieures [mm]	Poids à vide [kg]
Niveau constant pour paniers			
CCE 53/53	810 x 555 x 900	536 x 536	33
CCE 66/54	810 x 712 x 900	656 x 536	37
CE 53/53	745 x 700 x 911	535 x 535	43
CE 66/54	885 x 700 x 911	660 x 540	48
CEK 53/53	745 x 700 x 911	535 x 535	42
Niveau constant à plate-forme			
CE 58/58	805 x 700 x 911	581 x 581	58
CE 88/61	115 x 730 x 911	881 x 611	77
CEK 58/58	115 x 730 x 911	581 x 581	58
CE 65/45	893 x 578 x 911	656 x 456	60
CEK 65/45	893 x 578 x 911	656 x 456	58
Niveau constant universel			
UNI 59/29	775 x 520 x 944	590 x 290	48,5
UNI 59/29 Kids	775 x 520 x 794	590 x 290	45
UNI 58/58	805 x 700 x 944	581 x 581	66
UNI-K 59/29	775 x 520 x 944	590 x 290	46
UNI-K 58/58	805 x 700 x 944	581 x 581	60
Niveaux constants pour plateaux			
CE 54/38	775 x 520 x 911	540 x 380	37
CCE 54/38	810 x 555 x 900	–	31,5
CCE-A	810 x 555 x 900	–	35
CCE-V	810 x 555 x 900	–	41

Capacité/charge utile (approx.)

Modèle	Capacité	Hauteur de la pile [mm] (avec/sans capot)	Charge utile max. [kg]
Niveau constant pour paniers			
CCE 53/53	6 paniers (H: 115 mm) ou 9 paniers (H: 75 mm) L x l: 500 x 500 ou 525 x 525 mm	700 (modèle sans capot)	200
CCE 66/54	6 paniers (H: 115 mm) ou 9 paniers (H: 75 mm) L x l: 656 x 536 ou 650 x 530 mm	700 (modèle sans capot)	200
CE 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
CE 66/54	6 paniers (H: 115 mm) ou 9 paniers (H: 75 mm) L x l: 650 x 530 mm	540 / 680	200
CEK 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
Niveau constant à plate-forme			
CE 58/58	Dépend du type de vaisselle	540 / 680	200
CE 88/61	Dépend du type de vaisselle	540 / 680	200
CEK 58/58	Dépend du type de vaisselle	540 / 680	200
CE 65/45	Dépend du type de vaisselle	600 (sans capot)	240
CEK 65/45	Dépend du type de vaisselle	600 (sans capot)	240

Modèle	Capacité	Hauteur de la pile [mm] (avec/sans capot)	Charge utile max. [kg]
Niveau constant universel			
UNI 59/29	Dépend du type de vaisselle	540 / 680	200
UNI 59/29 Kids	Dépend du type de vaisselle	390 / 530	200
UNI 58/58	Dépend du type de vaisselle	540 / 680	200
UNI-K 59/29	Dépend du type de vaisselle	540 / 680	200
UNI-K 58/58	Dépend du type de vaisselle	540 / 680	200
Niveau constant pour plateaux			
CE 54/38	100 plateaux L x l: 530 x 370 mm	700 (modèle sans capot)	200
CCE 54/38	100 plateaux L x l: 530 x 370 mm	700 (modèle sans capot)	200
CCE-A	100 plateaux L x l: 530 x 370 mm	700 (modèle sans capot)	200
CCE-V	100 plateaux L x l: 530 x 370 mm	700 (modèle sans capot)	200

Accessoires	Charge utile max. par bac à couverts [nb de couverts/kg]	Charge utile max.[kg]
Rangement pour couverts (en option) avec/sans distributeur de serviettes	65 / 4	16

Environnement **Conditions d'environnement – exploitation**

Température: +15 °C à +38 °C

Conditions d'environnement – stockage, transport

Température: -10 °C à +40 °C

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 paniers CCE 53/53	Référence	574 917; 383 253
Niveau constant pour paniers CCE 66/54	Référence	574 918; 383 253
Niveau constant pour paniers CE 53/53	Référence	574 905; 383 378
Niveau constant pour paniers CE 66/54	Référence	574 906; 383 379
Niveau constant pour paniers CEK 53/53	Référence	574 907; 383 380
Niveau constant à plate-forme CE 58/58	Référence	574 891; 383 373
Niveau constant à plate-forme CE 88/61	Référence	574 892; 383 374
Niveau constant à plate-forme CE 65/45	Référence	575 289; 388 121
Niveau constant à plate-forme CEK 58/58	Référence	574 893; 383 375
Niveau constant à plate-forme CEK 65/45	Référence	575 290; 388 122
Niveau constant universel UNI 59/29	Référence	574 911; 383 244
Niveau constant universel UNI 59/29 Kids	Référence	575 629; 392 569
Niveau constant universel UNI 58/58	Référence	574 912; 383 390
Niveau constant universel UNI-K 59/29	Référence	574 913; 383 248
Niveau constant universel UNI-K 58/58	Référence	574 914; 383 392

Niveau constant pour plateaux CE 54/38 Référence 574 908; 383 381

Niveau constant pour plateaux CCE 54/38 Référence 574 927; 383 253

Niveau constant pour plateaux CCE-A avec guidage latéral pour plateaux Référence 574 929; 383 253

Niveau constant pour plateaux CCE-A sans guidage latéral pour plateaux Référence 574 930; 383 253

Mode d'emploi Numéro de document: 154 173

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

Rangement pour couverts 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 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.



- UE**
- 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 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.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS