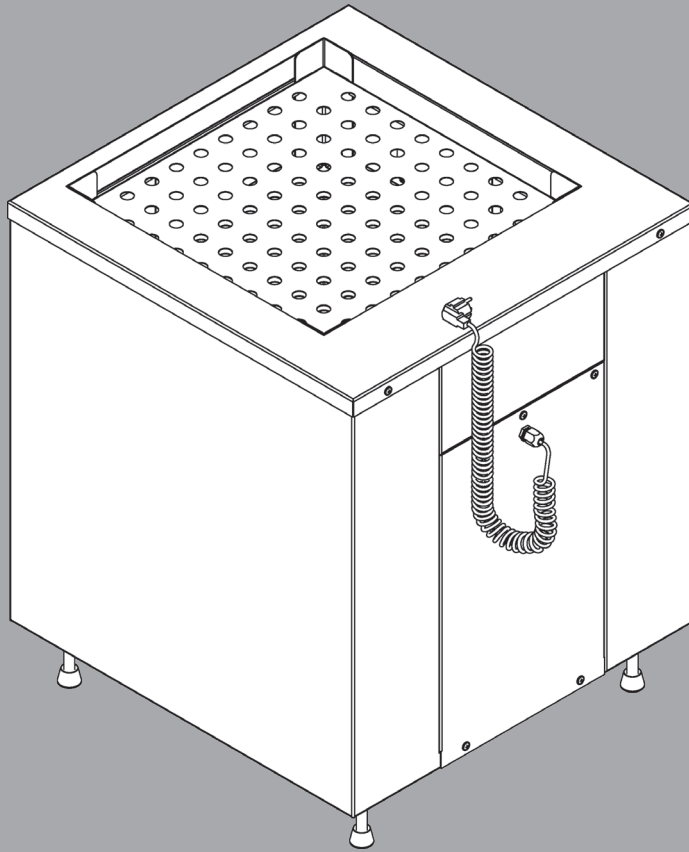




NIVEAU CONSTANT POUR PANIERES À ENCASTRER CEBH

Traduction du mode d'emploi original

Généralités

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

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

Documentation de produit Traduction du mode d'emploi original. Groupe visé: 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	8
	A propos de ce produit	8
	Transport	9
	Montage	9
	Mise en service	10
	Manipulation et fonctionnement	10
	Mise hors service	12
	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
	Elimination du matériel d'emballage	15
Montage	Conditions de montage	16
	Dimensions de montage	16
	Encastrer l'appareil	17
	Assurer l'équipotentialité	17
	Régler la température de consigne	17
	Brancher l'appareil	18
	Nettoyer l'appareil	19
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	20
	Première mise en service	20
	Tester la hauteur de distribution de la pile	20
	Régler la hauteur de distribution de la pile	21
Manipulation et fonctionnement		
	Vue d'ensemble de l'appareil	23
	Cas d'application – vue d'ensemble	24
	Remplir l'appareil	24
	Chauffer et maintenir au chaud la vaisselle	25
	Prélever la vaisselle	25

Informations supplémentaires pour l'utilisation dans les crèches et la restauration scolaire	Utilisation	26
	Domaine d'application	26
	Obligation de surveillance	26
	Alimentation électrique	26
	Utilisation abusive comme jouet	26
	Utilisation non conforme comme espace de stockage	26
	Dangers de l'utilisation non conforme	26
	Surfaces chaudes	26
Mise hors service	Mettre l'appareil hors service	27
Aide en cas de problème	L'intérieur de l'appareil reste froid	28
	La vaisselle n'est pas suffisamment chauffée/maintenue au chaud	28
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	28
	L'appareil est extérieurement endommagé	28
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	29
	Intervalle de nettoyage	29
	Méthodes de nettoyage	29
	Produits de nettoyage	30
	Nettoyer l'appareil	31
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	32
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	32
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	32
Réparation	Personnes habilitées	33
	Description du défaut	33
	Remplacement de composants	33
	Pièces de rechange	33
	Adresse	34
Elimination	Elimination de l'appareil	35
Caractéristiques techniques	Données générales	36
	Caractéristiques électriques	36
	Environnement	37

Références pour la

commande

Distributeur de paniers CEBH 50/50	38
Mode d'emploi	38
Paniers	38
Capot	38
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	38
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	38

Normes, directives,

règlements, prescriptions

Normes	39
Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	39
Règlements, prescriptions	39

A propos de ce produit

Utilisation Le niveau constant pour paniers à encastrer est conçu pour les usages suivants:

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

L'appareil ne peut pas être utilisé pour le séchage de vaisselle.

L'appareil ne peut pas être utilisé pour le chauffage des locaux.

L'appareil ne peut pas être utilisé pour la conservation, l'échauffement ou le stockage de repas.

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

Le niveau constant pour paniers à encastrer chauffé convient surtout pour l'utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

Conditions d'utilisation **Environnement**

L'appareil peut être utilisé dans des locaux fermés à une température ambiante de -10 °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**

Le niveau constant pour paniers à encastrer chauffé est construit en acier inoxydable. La surface en acier inoxydable est microlisée.

L'appareil est entouré d'une enveloppe.

Montage

Le niveau constant pour paniers à encastrer chauffé convient pour le montage dans les comptoirs et installations de distribution.

L'appareil est facile à encastrer sans devoir faire appel à des accessoires supplémentaires.

L'appareil est monté dans le comptoir comme appareil encastré bas et est équipé de pieds visés réglables en hauteur.

L'appareil ne possède pas d'interrupteur marche/arrêt.

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.

L'appareil est conçu pour l'empilage de paniers pouvant être remplis de vaisselle (tasses, assiettes, plats et coupes).

L'appareil peut être garni de paniers d'une hauteur de 75 et 115 mm. Pour une hauteur de panier de 75 mm, on peut empiler 10 paniers l'un sur l'autre, pour une hauteur de panier de 115 mm 6 paniers.

L'appareil est équipé 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 à la paroi intérieure de l'appareil, du côté du raccordement secteur. Le réglage maximum "10" correspond à une température de 110 °C.

L'appareil ne possède pas d'interrupteur marche/arrêt. La fiche secteur de l'appareil doit pour cela être à tout moment librement accessible afin que l'appareil puisse être coupé du réseau sur tous les pôles.

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

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 le socle connecteur à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement.

A propos de ce produit

Utilisation

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

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

Conditions d'utilisation

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

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



Attention!

Dommages 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 10°.

Fixer l'appareil pour l'empêcher de glisser.

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.

Montage Lieu d'installation

Ne pas installer 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.

Raccordement de l'appareil

Si l'appareil est amené dans une cuisine après avoir été transport sur une plate-forme de chargement froide ou après avoir séjourné dans un local de stockage froid, 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 raccorder l'appareil que lorsqu'il a pris la température du local.

Installation de distribution/comptoir encastré

Il ne peut pas y avoir de matériaux à risque d'incendie dans l'environnement immédiat de l'appareil (p. ex. habillage).

Afin d'éviter une accumulation de chaleur, l'appareil doit être écarté d'au moins 10 mm de l'habillage qui l'entoure. L'espace intermédiaire entre l'appareil et l'habillage doit être vide.

Raccordement électrique

La fiche secteur de l'appareil doit être à tout moment librement accessible afin que l'appareil puisse être coupé du réseau sur tous les pôles.

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.

Mise en service

Hauteur de distribution de la pile

La hauteur de distribution des articles empilés 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 articles empilés doivent être retirés dans une position non ergonomique.

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. Le même nombre de ressorts doivent être accrochés sur chacun des quatre côtés de réglage. 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.

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 signalé- tique	Signification – emplacement
	« Equipotentialité" selon DIN IEC 60417-5021sur la face extérieure de l'appareil, dans la zone inférieure sur le côté de la commande

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. Les articles empilés doivent être retirés dans une position non ergonomique.

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.

La plate-forme d'empilage n'est pas conçue pour être exploitée/utilisée hors du corps de l'appareil.

Chargement

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

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 85 °C) durant le fonctionnement et peuvent provoquer des brûlures.

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

Mise hors service

Débrancher la fiche secteur

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

Nettoyage et entretien

Mise hors tension de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, mettre l'appareil hors service avec l'interrupteur marche/arrêt côté bâtiment ou tirer la fiche de la prise. 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**

B.PRO recommande:

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

B.PRO recommande:

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

Réparation **Personnes habilitées**

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

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

- Niveau constant pour paniers à encastrer
- 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 le contenu de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.

Elimination du 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.

Montage

- Conditions de montage
- ✓

Personnel spécialisé
- ✓

Lieu d'installation approprié (ne pas installer l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur, p. ex. lave-vaisselle)
- ✓

Comptoir approprié (matériaux ininflammables, pas d'accumulation de chaleur)
- ✓

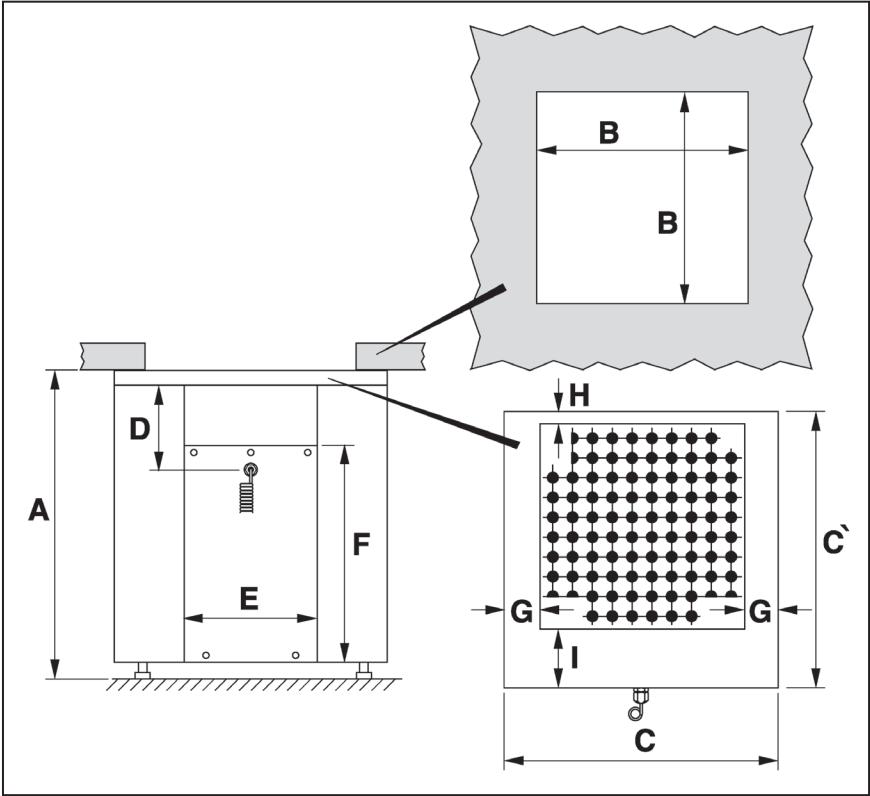
Ecartement minimum entre l'appareil et l'habillage qui l'entoure: 10 mm
- ✓

Outils de préparation du comptoir

Dimensions de montage

🔧

Le niveau constant pour paniers est monté dans le comptoir comme appareil encastré bas.



Modèle	Profondeur d'encastrement A [mm]	Découpe du comptoir B [mm]	Dimensions extérieures de l'appareil C x C' [mm]
CEBH 50/50	785 à 870	530	Face supérieure de l'appareil: 694 x 703 Face inférieure de l'appareil: 691 x 700

Modèle	Distance D « raccordement du câble (milieu) – face supérieure de l'appareil » [mm]	Dimensions du cache de maintenance E x F [mm]
CEBH 50/50	240	335 x 552

Modèle	Distance G [mm]	Distance H [mm]	Distance I [mm]
CEBH 50/50	82	33	140

Encastrer l'appareil

- ☞ B.PRO recommande de prévoir un accès au raccordement secteur et au cache de maintenance lors du montage.
- ☞ La fiche secteur de l'appareil doit être à tout moment librement accessible afin que l'appareil puisse être coupé du réseau sur tous les pôles.
- ☞ Il est recommandé d'installer en plus un interrupteur marche/arrêt côté bâtiment permettant de couper l'appareil du réseau sur tous les pôles.
- ✓ 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
- ✓ Fiche secteur à tout moment librement accessible
- Préparer le comptoir conformément aux dimensions indiquées du sous-chapitre précédent.
- ↳ Sous-chapitre „Dimensions de montage“
- ↳ Chapitre „Caractéristiques techniques“
- Faire glisser l'appareil vide en dessous de la découpe du comptoir.
- Régler la hauteur de l'appareil avec les pieds vissés de telle façon que la face supérieure du caisson de l'appareil repose étroitement contre la face inférieure du comptoir.

Assurer l'équipotentialité

- ☞ Certains pays imposent une liaison équipotentielle supplémentaire des appareils.
- Vérifier si la liaison équipotentielle est prescrite.
- Si nécessaire, raccorder les goujons pour la liaison équipotentielle à l'équipotentialité côté bâtiment conformément aux dispositions nationales.

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 à la face supérieure de l'appareil. B.PRO recommande 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.
- ☞ 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.
- ✓ Appareil couvert avec le capot



Attention!

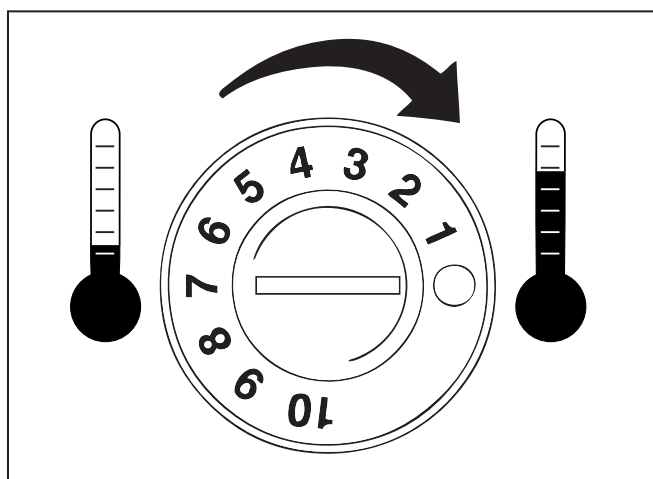
Dommage matériel

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

- 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 dans l'appareil.
- Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt côté bâtiment.
– ou –
Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.

- ❗ Le bouton rotatif est uniquement accessible si la plate-forme d'empilage a été enlevée.
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- ☞ Le bouton rotatif devient chaud en fonctionnement et ne se laisse dès lors régler qu'avec un outil auxiliaire (p. ex. un tournevis).
- Tourner le bouton rotatif situé à l'intérieur de l'appareil sur le niveau souhaité.



- Après env. 45 minutes, vérifier si l'appareil a la température désirée.
- Le cas échéant, modifier le réglage de température et contrôler à nouveau la température après env. 15 minutes.

Brancher l'appareil

- ☞ La fiche secteur de l'appareil doit être à tout moment librement accessible afin que l'appareil puisse être coupé du réseau sur tous les pôles.

- ✓ L'appareil n'est pas en service



Attention!

Domage matériel

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

- 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.
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.

Réglage avant la mise en service

Après montage, la hauteur de distribution doit être réglée avant de mettre l'appareil en service.

↳ Sous-chapitre „Régler la hauteur de distribution de la pile“

Nettoyer l'appareil

Nettoyer à fond le niveau constant pour paniers après le montage.

↳ Chapitre „Nettoyage et entretien“

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ✓ Appareil correctement monté
- ✓ 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
- ✓ Appareil couvert avec le capot

- 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.
- Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt côté bâtiment.
– ou –
Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.

- ❗ Le bouton rotatif est uniquement accessible si la plate-forme d'empilage a été enlevée.
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- ☞ Le bouton rotatif devient chaud en fonctionnement et ne se laisse dès lors régler qu'avec un outil auxiliaire (p. ex. un tournevis).
- Tourner le bouton rotatif situé à l'intérieur de l'appareil sur le niveau souhaité.
- Chauffer l'appareil pendant env. 2 heures.
- Débrancher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt côté bâtiment.
– ou –
Tirer la fiche secteur.

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.
- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque le panier supérieur dépasse d'env. 2 à 3 cm de la face supérieure 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 de la face supérieure 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.

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.
 - Le nombre de ressorts accrochés sur chaque côté de réglage doit différer au maximum de 1 ressort.



Attention!

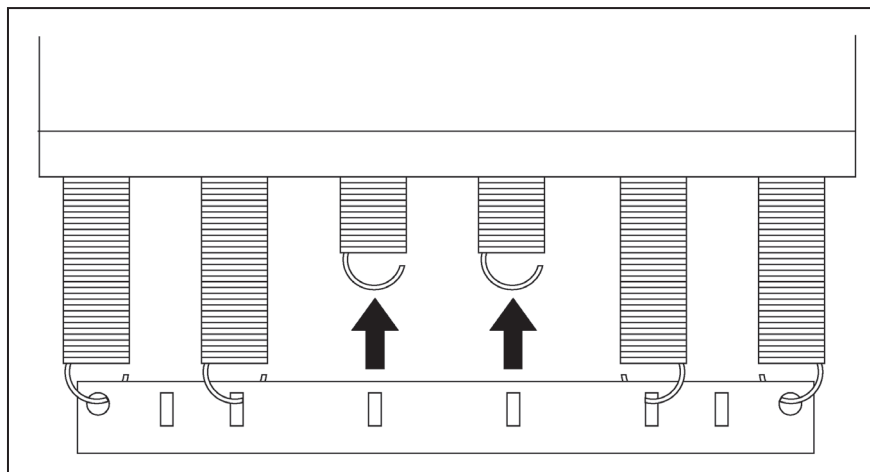
Extrémité du ressort acérée

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.

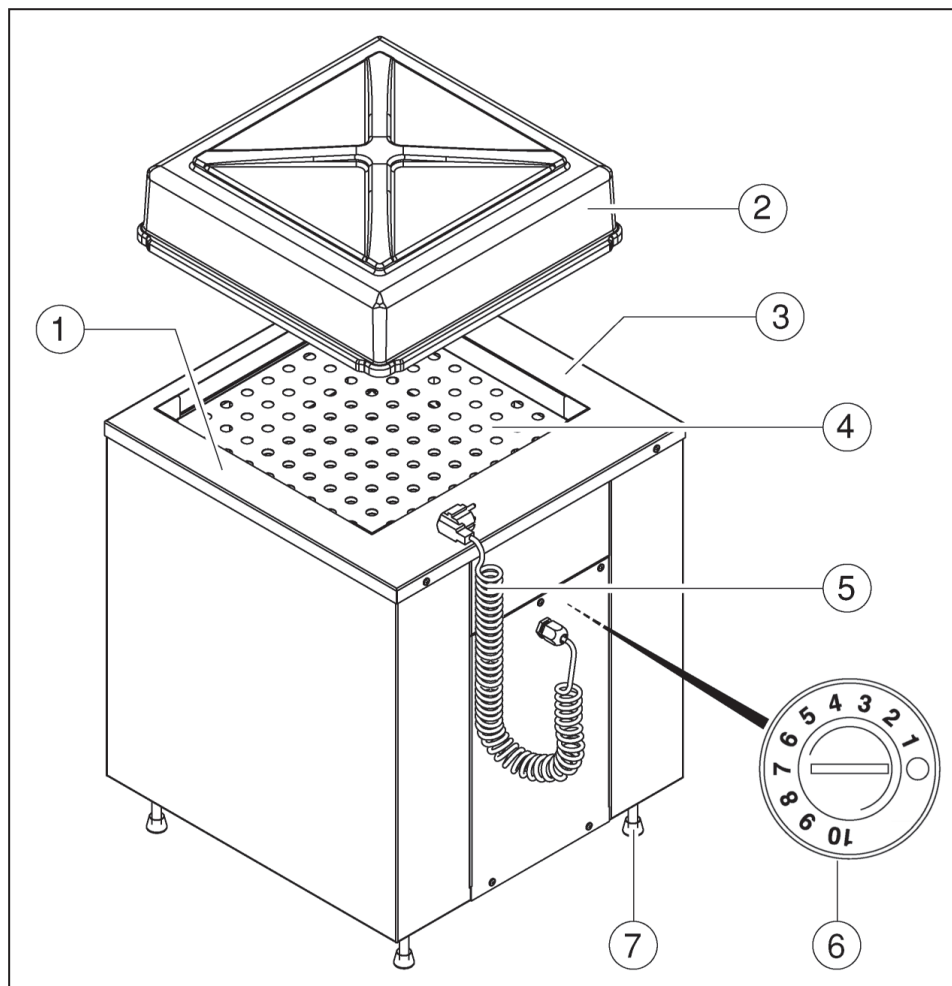
- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Des deux côtés de l'appareil, accrocher ou décrocher 1 ou 2 ressorts sur la suspension inférieure en partant chaque fois du milieu.



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

Manipulation et fonctionnement

Vue d'ensemble de
l'appareil



- (1) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (2) Capot (accessoire)
- (3) Boîte à ressorts avec ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (4) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (5) Cordon d'alimentation
- (6) A l'intérieur de l'appareil: Bouton rotatif de réglage de la température de consigne
- (7) Pied vissé

- ☞ 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 bouton rotatif devient chaud en fonctionnement et ne se laisse dès lors régler qu'avec un outil auxiliaire (p. ex. un tournevis).

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, avec les exceptions suivantes:

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".

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).

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, avec les exceptions suivantes:

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".

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.

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.

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.
- ☞ 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.

Chauffer et maintenir au chaud la vaisselle

- ✓ Appareil rempli
- ✓ Appareil couvert avec le capot
- ✓ 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.

- Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt côté bâtiment.

– ou –

Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.

- Préchauffer la vaisselle pendant au moins 120 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.

Éviter 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 L'appareil peut présenter des surfaces chaudes avec des températures de surface > 60 °C. Ceci est dû à des raisons techniques afin de garantir le but d'utilisation conforme à la destination et les caractéristiques techniques et / ou caractéristiques de performances de l'appareil garanties par B.PRO.

Des températures de surface élevées peuvent provoquer des brûlures en cas de contact prolongé.

Mise hors service

Mettre l'appareil hors service

- Débrancher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt côté bâtiment.
 - ou –
- Tirer la fiche secteur.

Aide en cas de problème

L'intérieur de l'appareil reste froid

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 côté bâtiment est défectueux.	► Vérifier le coupe-circuit côté bâtiment et le remplacer si nécessaire.
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“

La vaisselle n'est pas suffisamment chauffée/ maintenue au chaud

Cause	Mesure
Le réglage de température est trop faible.	► Régler une température plus élevée. ↳ Sous-chapitre „Régler la température de consigne“
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“

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
Dommages lors du transport 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.

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.

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.
-

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

B.PRO recommande:

- 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

B.PRO recommande:

- 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

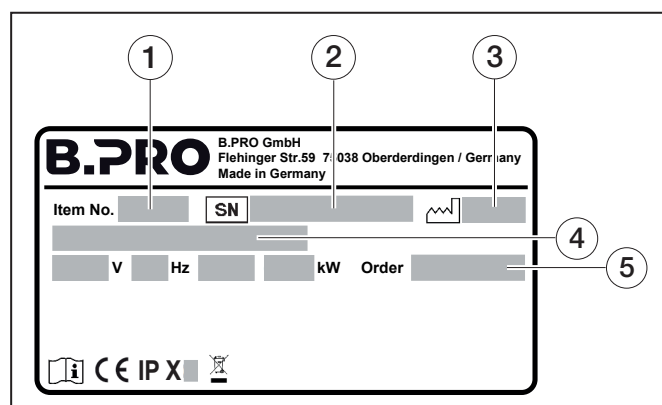
Personnes habilitées

- ☞ 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
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- 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
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.

☞ 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]
CEBH 50/50	700 x 691 x 785	520 x 520	64,5

Capacité/charge utile (approx.)

Modèle	Capacité	Hauteur de la pile [mm] (avec/sans capot)	Charge utile max. [kg]
CEBH 50/50	6 paniers (H: 115 mm) ou 10 paniers (H: 75 mm) L x l: 500 x 500 mm	540/680	200

Plage de température (intérieur de l'appareil)

+30 °C à +110 °C

Caractéristiques électriques Valeurs de raccordement

Modèle	Tension	Puissance (maximale) [kW]
CEBH 50/50	220-240 V, 50 Hz	1,8

Degré de protection

IP X4 (l'appareil est protégé contre les projections d'eau tombant à un angle de 15°.)

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

Références pour la commande

Distributeur de paniers

CEBH 50/50	Référence	362 960
-------------------	-----------	---------

Mode d'emploi	Numéro de document:	154 180
----------------------	---------------------	---------

Accessoires

Paniers	Référence	voir liste de prix de B.PRO
----------------	-----------	-----------------------------

Capot	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 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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS