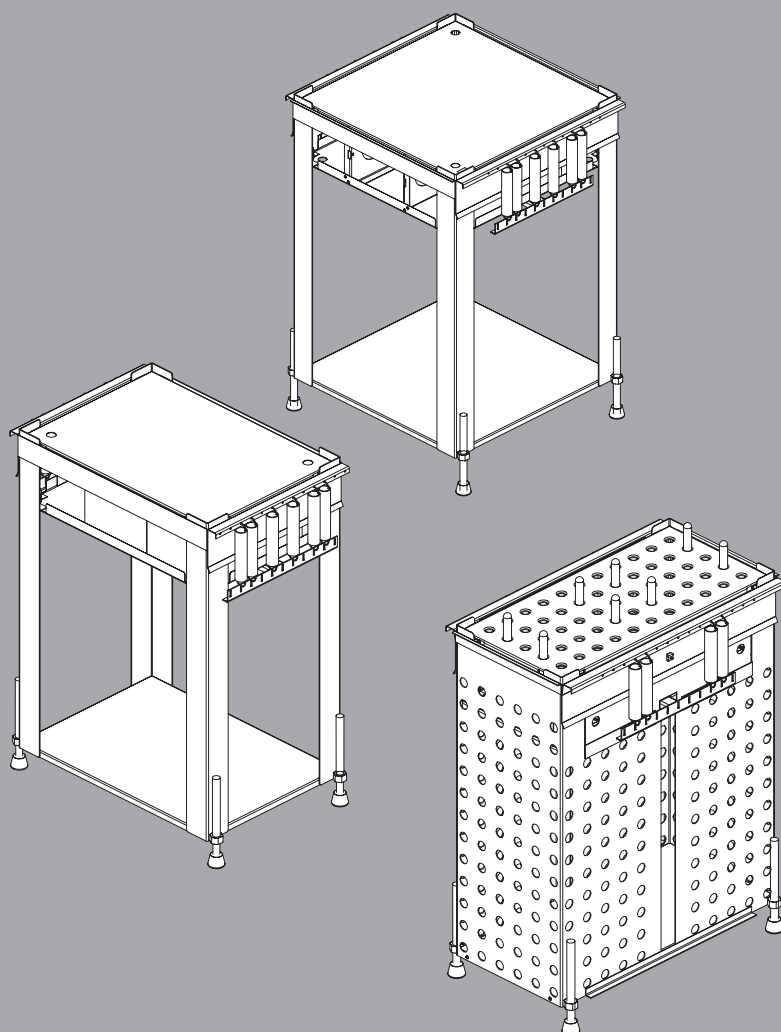




APPAREILS D'EMPILAGE A ENCASTRER,
NON CHAUFFÉS:
NIVEAU CONSTANT POUR PANIERS CEB
NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX CEB
NIVEAU CONSTANT UNIVERSEL UNI-B

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.
- ① **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	5
	Conditions d'utilisation	5
	Caractéristiques du produit	5
Sécurité	Généralités	7
	A propos de ce produit	7
	Transport	7
	Mise en service	8
	Manipulation et fonctionnement	8
	Nettoyage et entretien	9
	Réparation	10
	Normes et directives	10
	Identification de produit	10
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	11
	Etendue de la livraison	11
	Déballage	11
	Éliminer le matériel d'emballage	11
Montage	Conditions de montage	12
	Dimensions de montage	12
	Encastrer l'appareil	16
	Nettoyer l'appareil	17
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	18
	Tester la hauteur de distribution de la pile	18
	Régler la hauteur de distribution de la pile	19
Manipulation et fonctionnement	Vue d'ensemble de l'appareil	21
	Remplir l'appareil	24
Informations supplémentaires pour l'utilisation dans les crèches et la restauration scolaire	Utilisation	25
	Domaine d'application	25
	Obligation de surveillance	25
	Utilisation abusive comme jouet	25
	Utilisation abusive comme véhicule	25
	Utilisation non conforme comme espace de stockage	25
	Freins de roues	25

Aide en cas de problème	Corrosion de pièces en acier inoxydable	26
	L'appareil est extérieurement endommagé	26
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	27
	Intervalle de nettoyage	27
	Méthodes de nettoyage	28
	Produits de nettoyage	28
	Nettoyer l'appareil	29
Réparation	Personnes habilitées	30
	Description du défaut	30
	Remplacement de composants	30
	Pièces de rechange	30
	Adresse	31
Elimination		
Caractéristiques techniques	Données générales	33
	Environnement	33
Références pour la commande	Niveau constant pour paniers CEB 50/50	34
	Niveau constant pour plateaux CEB 47/36 sans bride d'encastrement	34
	Niveau constant pour plateaux CEB 47/36 avec bride d'encastrement	34
	Niveau constant pour plateaux CEB 53/37 sans bride d'encastrement	34
	Niveau constant pour plateaux CEB 53/37 avec bride d'encastrement	34
	Niveau constant universel UNI-B 59/29	34
	Bride UNI-B 59/29 pour le montage par le haut	34
	Mode d'emploi	34
	Paniers pour niveau constant pour paniers	34
	Capot	34
	Brides d'encastrement	34
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	34
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	34
Normes, directives, règlements, prescriptions	Normes	35
	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	35
	Règlements, prescriptions	35

A propos de ce produit

- Utilisation** Les appareils d'empilage à encastrer non chauffés sont conçus pour les utilisations suivantes:
- Rangement/approvisionnement stationnaire de vaisselle sèche ou de plateaux
 - Mise à disposition/distribution stationnaire de vaisselle ou de plateaux

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.

Les appareils d'empilage à encastrer non chauffés conviennent surtout pour utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteur) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

Conditions d'utilisation **Environnement**

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °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 à encastrer non chauffés sont réalisés en acier inoxydable. La surface en acier inoxydable est microlisée.

Tous les appareils d'empilage sont de construction ouverte (sans enveloppe).

Montage

Les appareils d'empilage à encastrer non chauffés conviennent pour le montage dans des comptoirs et installations de distribution.

Les appareils se laissent facilement encastrer.

Niveau constant pour paniers

Le niveau constant pour paniers est monté comme appareil encastré bas. Avec la bride d'encastrement appropriée (accessoire), le niveau constant pour paniers peut également être monté par le haut.

Le niveau constant pour paniers est équipé de pieds vissés réglables en hauteur.

Niveau constant pour plateaux

Le niveau constant pour plateaux est disponible dans les deux modèles standard suivants:

- Appareil encastré bas (sans bride d'encastrement)
- Appareil pour montage par le haut (avec bride d'encastrement)

Le niveau constant pour plateaux est équipé de pieds vissés réglables en hauteur.

Niveau constant universel

Le niveau constant universel est monté comme appareil encastré bas. Avec la bride d'encastrement appropriée (accessoire), le niveau constant universel peut également être monté par le haut.

Le niveau constant universel est équipé de pieds vissés réglables en hauteur.

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.

Niveau constant pour paniers

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

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

Le niveau constant pour paniers peut être garni de paniers d'une hauteur de 75 et 115 mm. Pour une hauteur de panier de 75 mm, on peut empiler 9 paniers l'un sur l'autre, pour une hauteur de panier de 115 mm 6 paniers.

Niveau constant 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.

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.

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°.

Fixer l'appareil pour l'empêcher de glisser.

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.

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.

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.

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 les parties accessibles de 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

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 à encastrer, non chauffé
- Accessoires (par exemple paniers, capot, bride d'encastrement)
- 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.

Montage

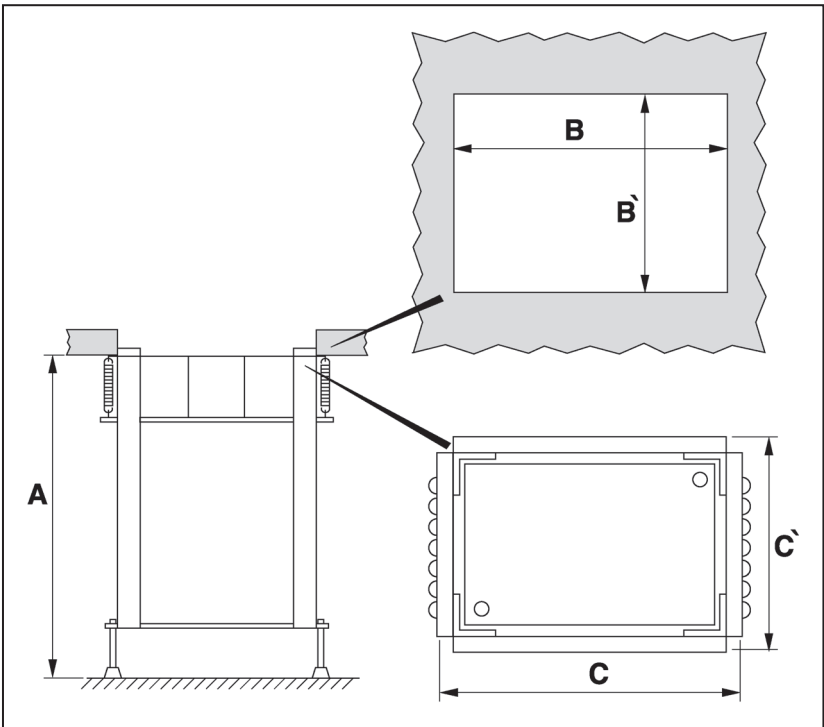
- Conditions de montage
- ✓

 Personnel spécialisé
- ✓

 Outillage de préparation du comptoir

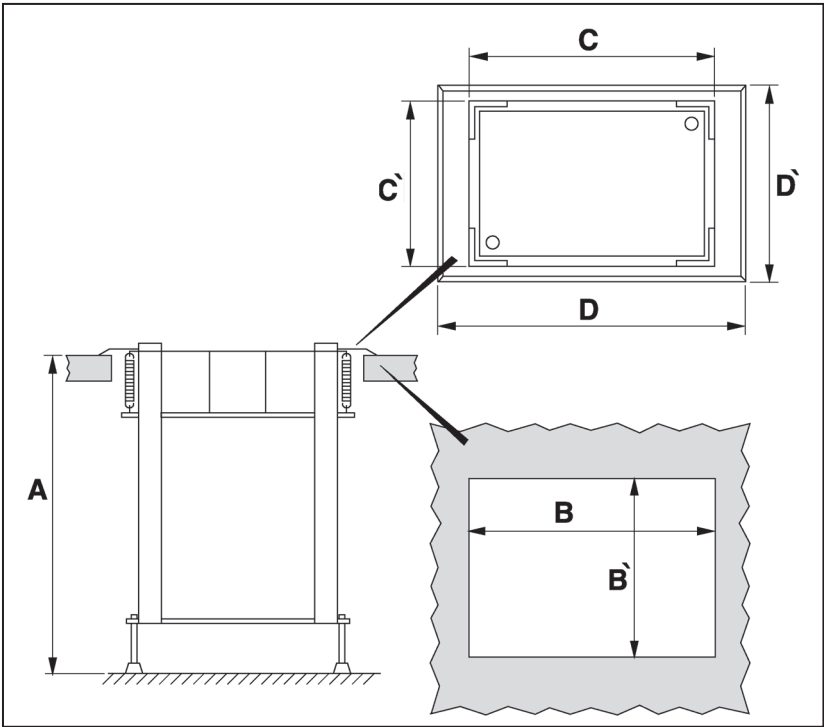
Dimensions de montage

Niveau constant pour paniers, niveau constant pour plateaux- montage comme appareil encastré bas (sans bride d'encastrement)



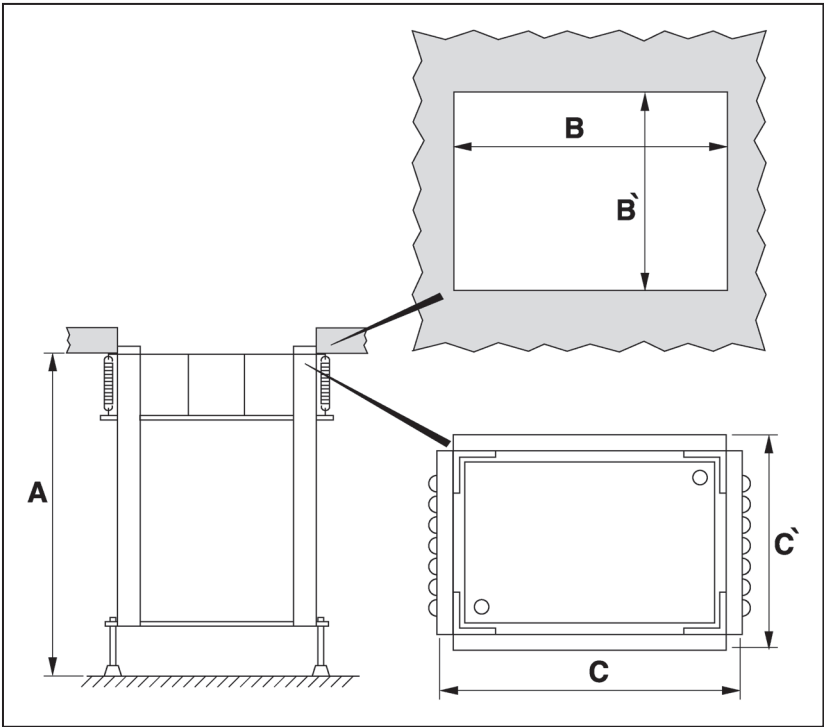
Modèle	Profondeur d'encastrement A [mm]	Découpe du comptoir B x B [mm]	Dimensions extérieures de l'appareil C x C' [mm]
CEB 47/36	768 à 873	500 x 390	565 x 404
CEB 53/37	768 à 873	550 x 390	615 x 404
CEB 50/50	768 à 873	530 x 530	599 x 544

Niveau constant pour paniers, niveau constant pour plateaux – montage par le haut (avec bride d'encastrement)



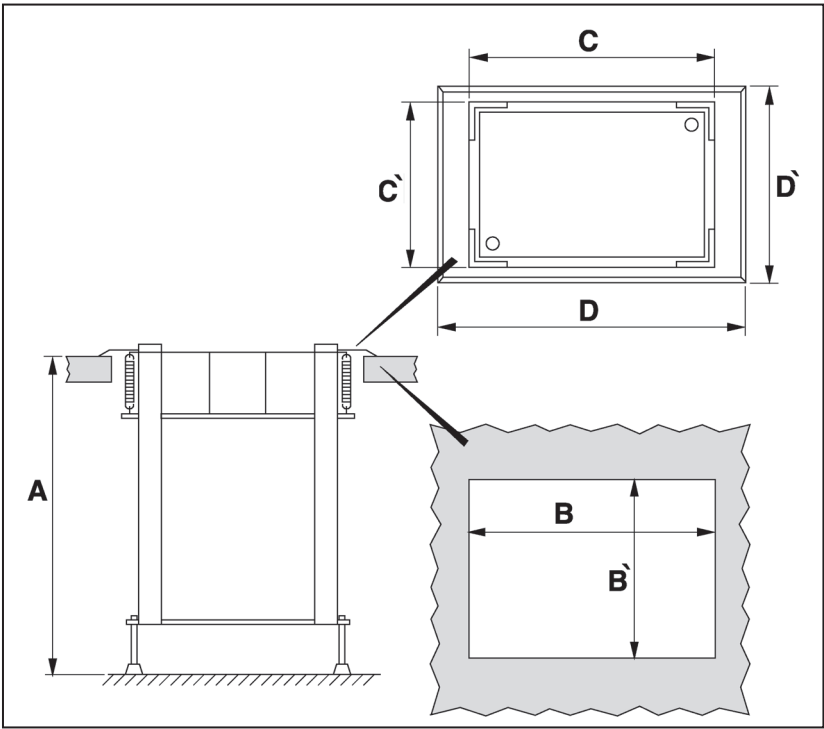
Modèle	Profondeur d'encastrement A [mm]	Découpe du comptoir B x B [mm]	Dimensions extérieures de l'appareil C x C' [mm]	Dimensions extérieures de la bride d'encastrement D x D' [mm]
CEB 47/36	768 à 873	585 x 400	565 x 404	625 x 460
CEB 53/37	768 à 873	635 x 400	615 x 404	675 x 460
CEB 50/50	768 à 873	615 x 540	599 x 544	655 x 600

Niveau constant universel – montage comme appareil encastré bas (sans bride d'encastrement)



Modèle	Profondeur d'encastrement A [mm]	Découpe du comptoir B x B [mm]	Dimensions extérieures de l'appareil C x C' [mm]
UNI-B 59/29	765 à 865	599 x 299	613 x 375

Niveau constant universel – montage par le haut (avec bride d'encastrement)



Modèle	Profondeur d'encastrement A [mm]	Découpe du comptoir B x B [mm]	Dimensions extérieures de l'appareil C x C' [mm]	Dimensions extérieures de la bride d'encastrement D x D' [mm]
UNI-B 59/29	765 à 865	629 x 391	613 x 375	725 x 430

Encastrer l'appareil

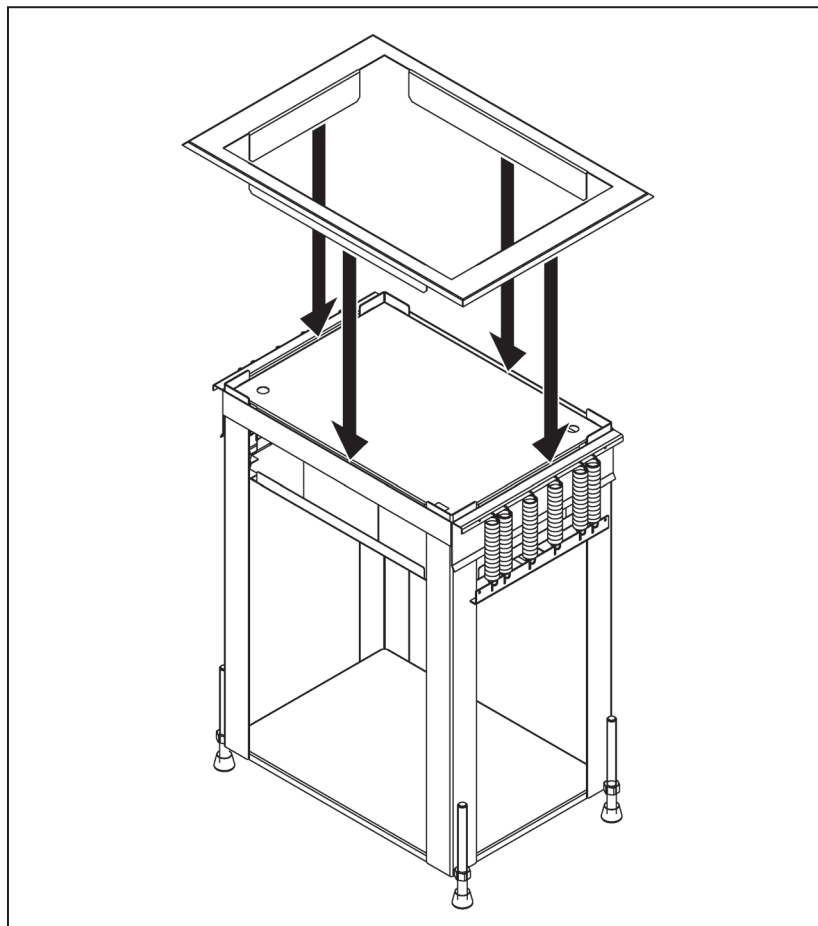
Montage comme appareil encastré bas (sans bride d'encastrement)

- ☞ Le niveau constant pour paniers est monté comme appareil encastré bas.
Avec la bride d'encastrement appropriée (accessoire), le niveau constant pour paniers peut également être monté par le haut (voir variante de montage ci-après).
 - ☞ Le niveau constant pour plateaux est disponible en standard comme appareil encastré bas (sans bride d'encastrement) ou comme appareil pour montage par le haut (avec bride d'encastrement). Le montage avec bride d'encastrement est décrit dans la variante de montage qui suit.
 - ☞ Le niveau constant universel est disponible en standard comme appareil encastré bas (sans bride d'encastrement) ou comme appareil pour montage par le haut (avec bride d'encastrement).
-
- 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.
-
- ☞ Après montage, la hauteur de distribution doit être testée et si nécessaire réglée avant d'utiliser l'appareil.
 - ↳ Sous-chapitre „Tester la hauteur de distribution de la pile“

Montage par le haut (avec bride d'encastrement)

- ☞ Le niveau constant pour paniers est monté comme appareil encastré bas.
Avec la bride d'encastrement appropriée (accessoire), le niveau constant pour paniers peut également être monté par le haut. La bride d'encastrement est enfilée sur l'appareil et s'appuie sur le comptoir.
 - ☞ Le niveau constant pour plateaux est disponible en standard comme appareil encastré bas (sans bride d'encastrement) ou comme appareil pour montage par le haut (avec bride d'encastrement). La bride d'encastrement est enfilée sur l'appareil et s'appuie sur le comptoir.
 - ☞ Le niveau constant universel est disponible en standard comme appareil encastré bas (sans bride d'encastrement) ou comme appareil pour montage par le haut (avec bride d'encastrement). La bride d'encastrement est enfilée sur l'appareil et s'appuie sur le comptoir.
-
- Préparer le comptoir conformément aux dimensions indiquées du sous-chapitre précédent.
 - ↳ Sous-chapitre „Dimensions de montage“
 - ↳ Chapitre „Caractéristiques techniques“
 - Faire glisser l'appareil vide (sans bride) 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 dépasse d'environ 20 mm du comptoir.

- Enfiler la bride d'encastrement sur l'appareil.



- Diminuer la hauteur de l'appareil avec les pieds vissés de telle façon que la bride d'encastrement repose à fleur sur le comptoir.

☞ Après montage, la hauteur de distribution doit être réglée avant de mettre l'appareil en service.
↳ Sous-chapitre „Tester la hauteur de distribution de la pile“

Nettoyer l'appareil

- Nettoyer à fond l'appareil d'empilage après le montage.
- ↳ Chapitre „Nettoyage et entretien“

Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ Appareil correctement monté
- ✓ 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

- ☞ 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 ou du comptoir.
- 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 plateaux

- ☞ La hauteur de distribution de la pile est correctement réglée lorsque 4 ou 5 plateaux dépassent de la face supérieure du caisson ou du comptoir.
- 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 toutes 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 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.

- 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 le chargement et modifier le réglage des 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.
 - 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.
-

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

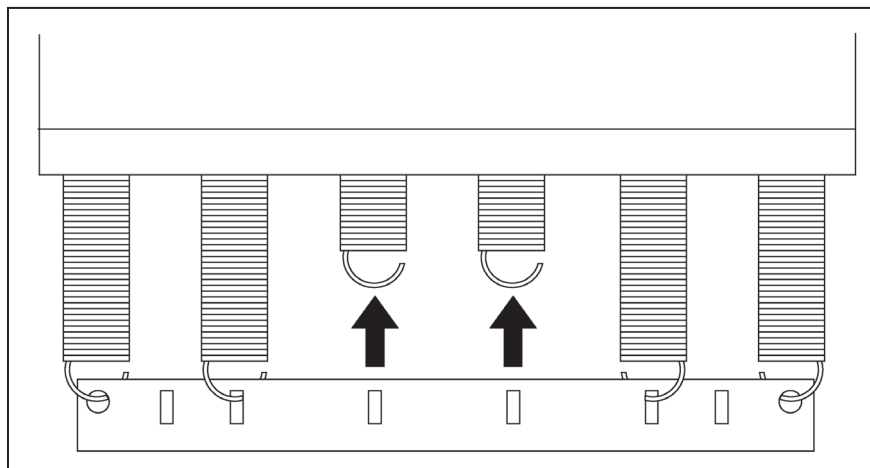
En cas de montage incorrect, les arêtes coupantes sur l'extrémité du ressort peuvent causer des blessures aux bras, aux mains et aux doigts.

- 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.

Appareils d'empilage à encastrer, non chauffés **MODE D'EMPLOI**

- Enlever la plate-forme d'empilage.
- Des deux côtés de l'appareil, décrocher 1 ou 2 ressorts à la suspension inférieure en partant chaque fois du milieu.

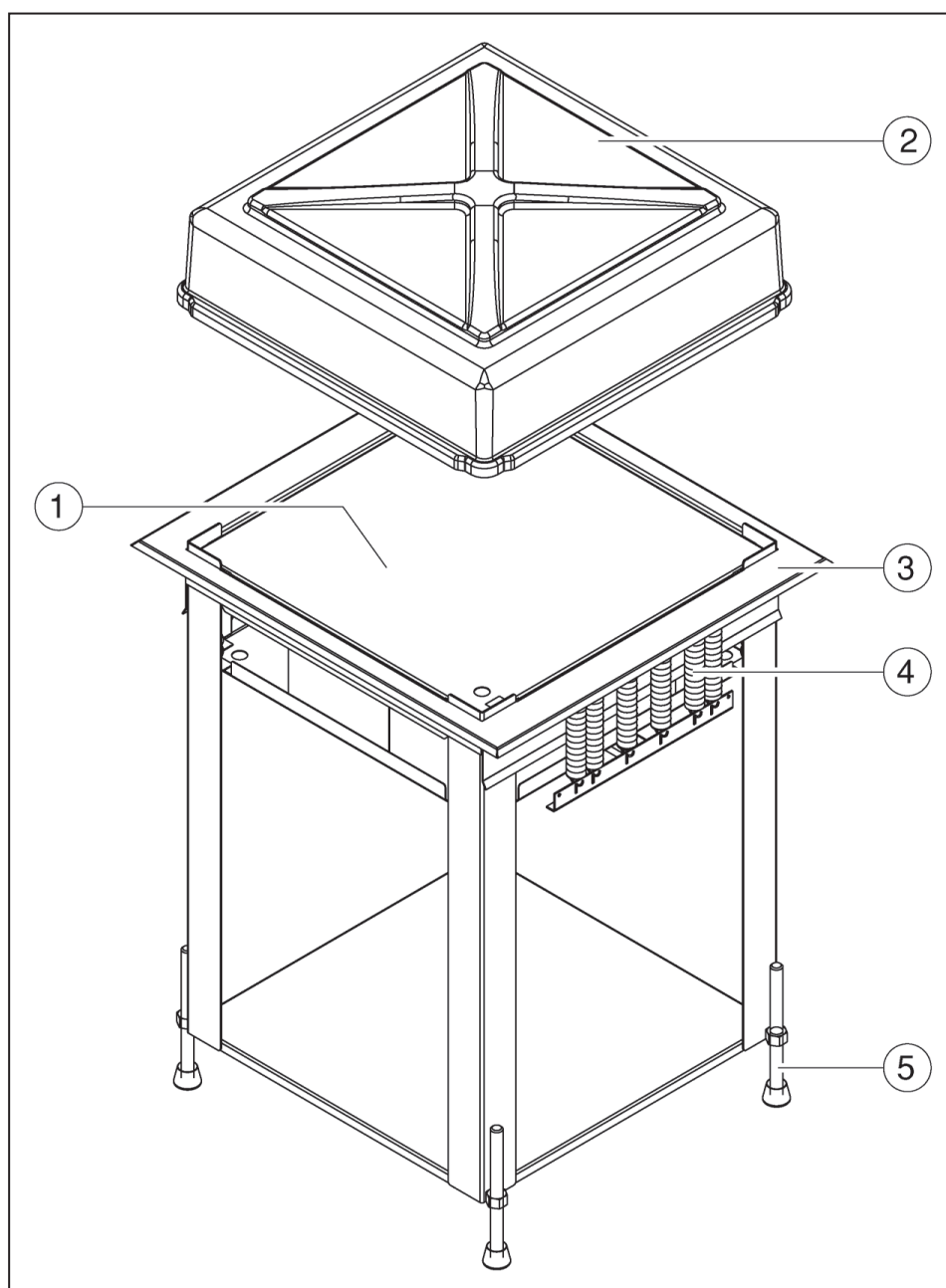


- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire décrocher des ressorts supplémentaires des deux côtés.

Manipulation et fonctionnement

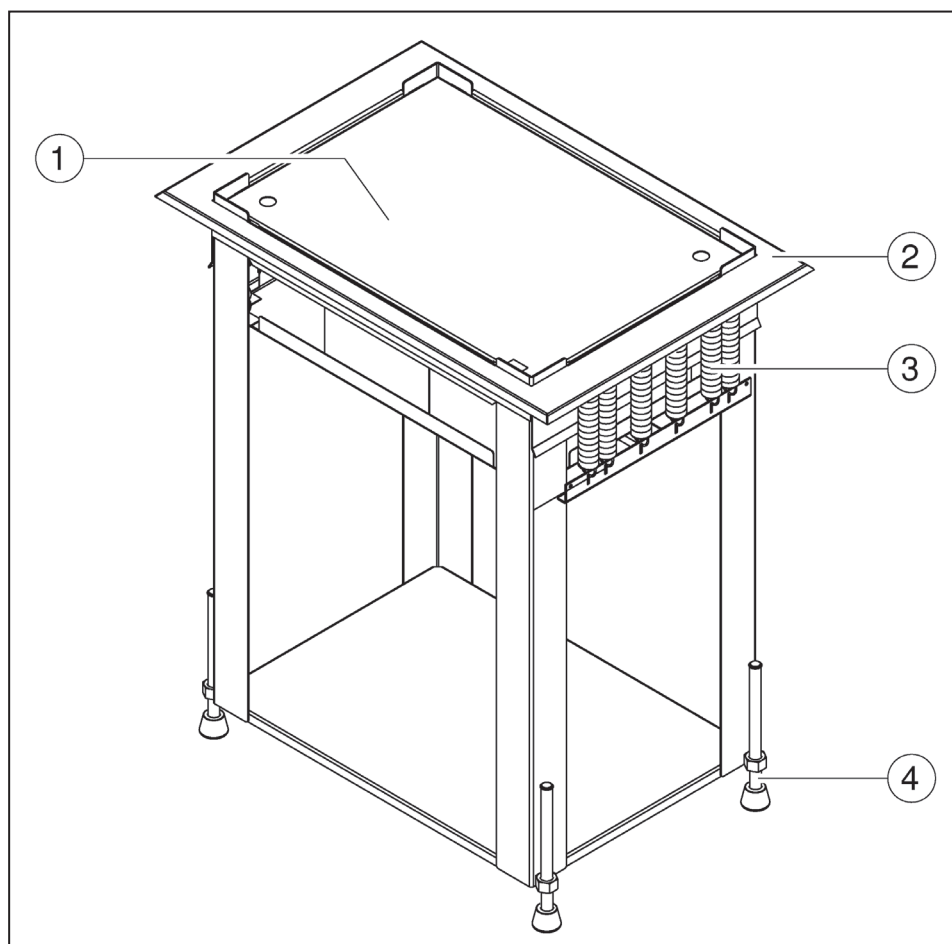
Vue d'ensemble de
l'appareil

Niveau constant pour paniers



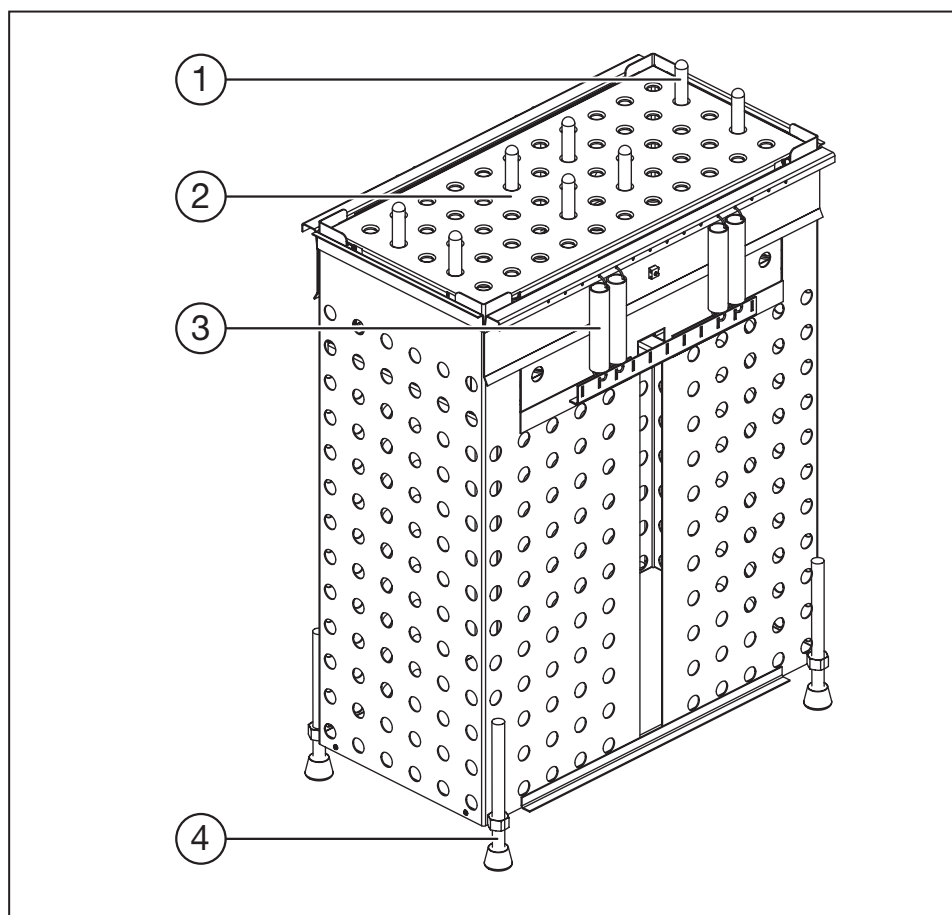
- (1) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (2) Capot (accessoire)
- (3) Bride d'encastrement (accessoire pour montage par le haut)
- (4) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (5) Pied vissé

Niveau constant pour plateaux



- (1) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (2) Bride d'encastrement (uniquement pour le modèle d'appareil "montage par le haut")
- (3) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (4) Pied vissé

Niveau constant universel UNI-B



- (1) Barre de guidage
- (2) Plate-forme d'empilage (amovible)
- (3) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (4) Pied vissé

Remplir l'appareil

- ☞ Les limites supérieures de poids indiquées dans les caractéristiques techniques pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées.

Niveau constant pour paniers

- ① B.PRO recommande de recouvrir l'appareil avec le capot (accessoire) prévu en cas de rangement de vaisselle de longue durée.
- ☞ 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 plateaux

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
- Garnir l'appareil avec des plateaux.

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.
- Couvrir l'appareil avec le capot.

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 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.

Réparation

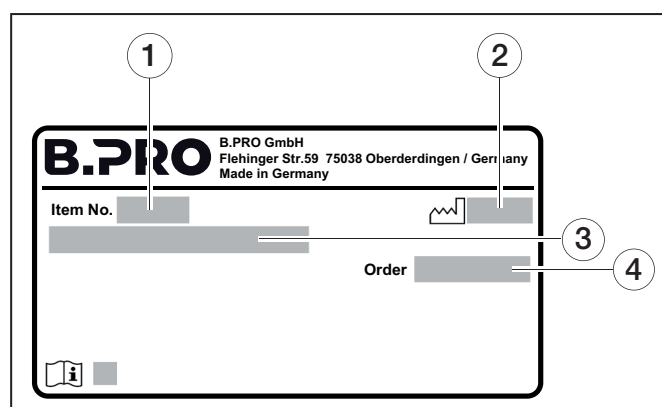
Personnes habilitées

- ☞ 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 peuvent uniquement être remplacés 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

- 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 L x l x H [mm]	Dimensions intérieures [mm]	Poids à vide [kg]
Niveau constant pour paniers			
CEB 50/50	600 x 545 x (765 à 865)	520 x 520	19
Niveau constant pour plateaux (sans bride d'encastrement)			
CEB 47/36	565 x 405 x (765 à 865)	490 x 380	16,5
CEB 53/37	615 x 405 x (765 à 865)	540 x 380	17,5
Niveau constant universel (sans bride d'encastrement)			
UNI-B 59/29	613 x 375 x (765 à 865)	590 x 290	32

Capacité/charge utile (approx.)

Modèle	Capacité	Hauteur de la pile [mm] (avec/sans capot)	Charge utile max. [kg]
Niveau constant pour paniers			
CEB 50/50	6 paniers (H: 115 mm) ou 9 paniers (H: 75 mm) L x l: 500 x 500	540/680	200
Niveau constant pour plateaux			
CEB 47/36	100 plateaux L x l: max. 470 x 360 mm	–	150
CEB 53/37	100 plateaux L x l: max. 530 x 370 mm	–	150
Niveau constant universel			
UNI-B 59/29	Dépend du type de vaisselle	540/680	150

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 CEB 50/50	Référence	590 025; 294 079
Niveau constant pour plateaux CEB 47/36 sans bride d'encastrement	Référence	590 023; 294 077
Niveau constant pour plateaux CEB 47/36 avec bride d'encastrement	Référence	564 021; 294 077
Niveau constant pour plateaux CEB 53/37 sans bride d'encastrement	Référence	590 024; 294 078
Niveau constant pour plateaux CEB 53/37 avec bride d'encastrement	Référence	564 022; 294 078
Niveau constant universel UNI-B 59/29	Référence	572 470; 364 826
Bride UNI-B 59/29 pour le montage par le haut	Référence	572 472
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 187

Accessoires

Paniers pour niveau constant pour paniers	Référence	voir liste de prix de B.PRO
Capot	Référence	voir liste de prix de B.PRO
Brides d'encastrement	Référence	voir liste de prix de B.PRO
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	Référence	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	Référence	511 895

Normes, directives, règlements, prescriptions

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

**Directives pour
le marquage CE/
Déclaration de
conformité UE**



A la date de sa livraison, l'appareil est conforme aux exigences des règlements / directives suivants dans leur version actuelle dans la mesure où ils sont applicables.

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

**Règlements,
prescriptions**

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

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

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

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS