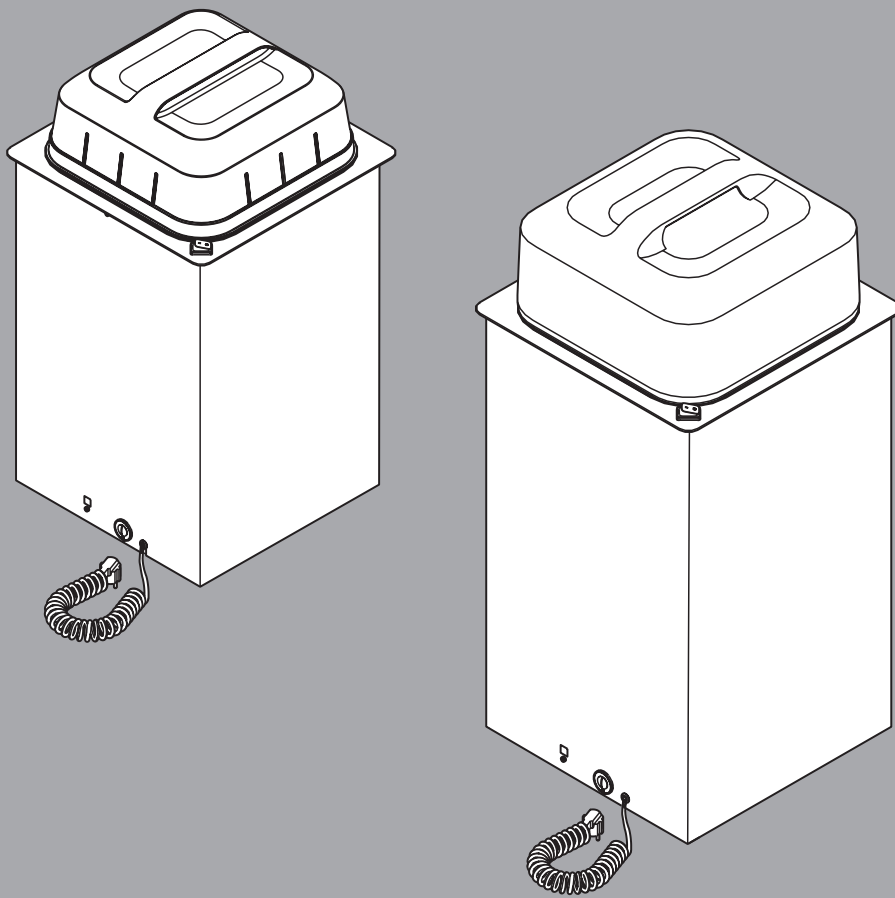




NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES A ENCASTRER TSE-H1 18-33 ET 684/800

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	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	12
	Maintenance	13
	Réparation	13
	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	16
	Assurer l'équipotentialité	17
	Brancher l'appareil	17
	Nettoyer l'appareil	17
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	18
	Première mise en service	18
	Adapter les barres de guidage au diamètre des assiettes	18
	Tester la hauteur de distribution de la pile	19
	Régler la hauteur de distribution de la pile	20
Manipulation et fonctionnement		
	Vue d'ensemble de l'appareil	21
	Cas d'application – vue d'ensemble	22
	Régler la température de consigne	22
	Remplir l'appareil	23
	Chauffer et maintenir au chaud la vaisselle	23
	Prélever la vaisselle	24

Informations supplémentaires pour l'utilisation dans les crèches et la restauration scolaire	Utilisation	25
	Domaine d'application	25
	Obligation de surveillance	25
	Alimentation électrique	25
	Utilisation abusive comme jouet	25
	Utilisation non conforme comme espace de stockage	25
	Dangers de l'utilisation non conforme	25
	Surfaces chaudes	25
Mise hors service	Mettre l'appareil hors service	26
Aide en cas de problème	L'affichage de fonctionnement ne s'allume pas	27
	L'affichage de fonctionnement est allumé, mais la vaisselle n'est pas suffisamment chauffée/maintenue au chaud	27
	L'affichage de fonctionnement est allumé, mais l'intérieur de l'appareil reste froid	27
	L'appareil chauffe toujours à la température maximale quel que soit le réglage du régulateur	27
	Les assiettes sont trop grandes ou trop petites pour le tube d'empilage	27
	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	30
	Monter/démonter le tube d'empilage d'assiettes	31
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	33
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	33
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	33
Réparation	Personnes habilitées	34
	Description de défaut	34
	Remplacement de composants	34
	Pièces de rechange	34
	Adresse	35
Elimination	Elimination de l'appareil	36

Caractéristiques techniques		
	Données générales	37
	Caractéristiques électriques	37
	Environnement	38
Références pour la commande		
	Niveau constant pour assiettes à encastrer TSE-H1 18-33 ET 684	39
	Niveau constant pour assiettes à encastrer TSE-H1 18-33 ET 800	39
	Mode d'emploi	39
	Capot PC pour niveau constant pour assiettes	39
	Capot EPP pour niveau constant pour assiettes	39
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	39
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	39
Normes, directives, règlements, prescriptions		
	Normes	40
	Directives pour le marquage CE/ Déclaration de conformité UE	40
	Règlements, prescriptions	40

A propos de ce produit

Utilisation Le niveau constant pour assiettes à encastrer chauffé est conçu pour les utilisations suivantes:

- Rangement/approvisionnement stationnaire de vaisselle sèche
- Mise à disposition/distribution stationnaire de vaisselle
- Échauffement 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 la conservation, l'échauffement ou le stockage de repas.

Le stockage de marchandises inflammables ou nuisibles aux aliments n'est pas autorisé.

Le niveau constant pour assiettes 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).

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

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 assiettes à encastrer chauffé est construit en acier inoxydable. La surface en acier inoxydable est microlisée.

La désignation d'appareil contient une désignation abrégée du modèle d'appareil. Les deux premières lettres désignent le type d'appareil ("TS" correspond à **T**ellerspender - Niveau constant pour assiettes), la troisième lettre "E" indique qu'il s'agit d'un appareil à encastrer (**E**inbaugerät). Les caractères suivant le tiret indiquent d'autres caractéristiques de l'appareil.

L'appareil est entouré d'une enveloppe.

Montage

Le niveau constant pour assiettes 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.

Le niveau constant pour assiettes à encastrer chauffé s'accroche par le haut dans le comptoir ou l'installation de distribution.

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 équipé d'un chauffage statique.

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 côté du câble raccordement au secteur. La température maximale est d'environ +85 °C.

L'appareil possède un interrupteur marche/arrêt.

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

Les niveaux constants pour assiettes conviennent pour les assiettes rondes d'un diamètre de 180 à 330 mm et pour les assiettes carrées de 180 x 180 à 280 x 280 mm.

Les barres de guidage du tube d'empilage s'adaptent au diamètre des assiettes.

Le tube d'empilage du niveau constant pour assiettes est équipé de 4 barres de guidage. En option, le tube à assiettes est équipé de 4 barres de guidage supplémentaires pour accueillir de manière sûre des éléments de vaisselle plus petits ou de forme différente.

Nettoyage

Le tube d'empilage peut être retiré 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 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 Réglage des barres de guidage

Les barres de guidage doivent être correctement réglées pour la taille des assiettes utilisées. Dans le cas contraire, il existe un risque de basculement de la pile d'assiettes. Des assiettes peuvent alors glisser entre les barres de guidage et être endommagées.

Les barres de guidage s'échauffent lors du fonctionnement du chauffage. Ne saisir les barres de guidage chaudes qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

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, les articles empilés doivent être retirés dans une position peu 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 existe un risque que les ressorts ne soient pas sollicités de manière homogène. Des ressorts sollicités plus fortement subissent une usure plus importante. Les ressorts doivent être accrochés de manière à ce que le début du ressort ne pointe pas vers le centre du tube.

Manipulation et Généralités

fonctionnement 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 de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans délai par un des centres de service après-vente habilités mentionnés au chapitre Réparation.

Panneaux signalétiques

L'appareil comporte les panneaux signalétiques suivants:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	Avertissement "Attention surface chaude" selon DIN 4844-2
	"Equipotentialité" selon DIN IEC 60417-5021 sur la face extérieure de l'appareil au-dessus du raccordement d'équipotentialité à côté du cordon d'alimentation.

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, les articles empilés doivent être retirés dans une position peu 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 existe un risque que les ressorts ne soient pas sollicités de manière homogène. Des ressorts sollicités plus fortement subissent une usure plus importante. Les ressorts doivent être accrochés de manière à ce que le début du ressort ne pointe pas vers le centre du tube.

Le tube d'empilage n'est pas conçu pour être exploité/utilisé hors du corps de l'appareil.

Chargement

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

Le niveau constant pour assiettes équipé de 4 barres de guidage permet d'insérer des assiettes rondes d'un diamètre de 180 à 330 mm et des assiettes carrées de 180 x 180 à 280 x 280 mm. Si des assiettes plus petites sont placées, il existe un risque de basculement de la pile d'assiettes. Des assiettes peuvent alors glisser entre les barres de guidage et être endommagées.

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

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 d'empilage ou les articles empilés soient endommagés. Le basculement de l'appareil d'empilage 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

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

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

Nettoyage et entretien

Mise hors tension de l'appareil

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, il y a danger de choc électrique.

Hygiène

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

Intervalle de nettoyage

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

Méthode de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur, de nettoyeur à haute pression, de douchette à basse pression ni d'appareils de nettoyage similaires.

Produits de nettoyage en général

Ne pas utiliser de pièces métalliques pour le nettoyage. Les pièces métalliques peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer de la corrosion.

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

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

Produit de nettoyage pour éléments en matière plastique

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

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

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

Éléments de l'appareil et objets chauds

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

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

Maintenance Contrôle périodique de sécurité électrique

Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0701–0702 par un électricien.

Câble de raccordement et fiche secteur

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

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 assiettes à encastrer
- Mode d'emploi
- Plaque signalétique supplémentaire

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

☞ Une plaque signalétique supplémentaire de l'appareil est jointe au mode d'emploi. La plaque signalétique supplémentaire doit être collée dans ce mode d'emploi.

☞ Sous-chapitre „Description de défaut“

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.
- Coller la plaque signalétique supplémentaire à l'emplacement prévu dans ce mode d'emploi.
- ☞ Sous-chapitre „Description de défaut“

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.

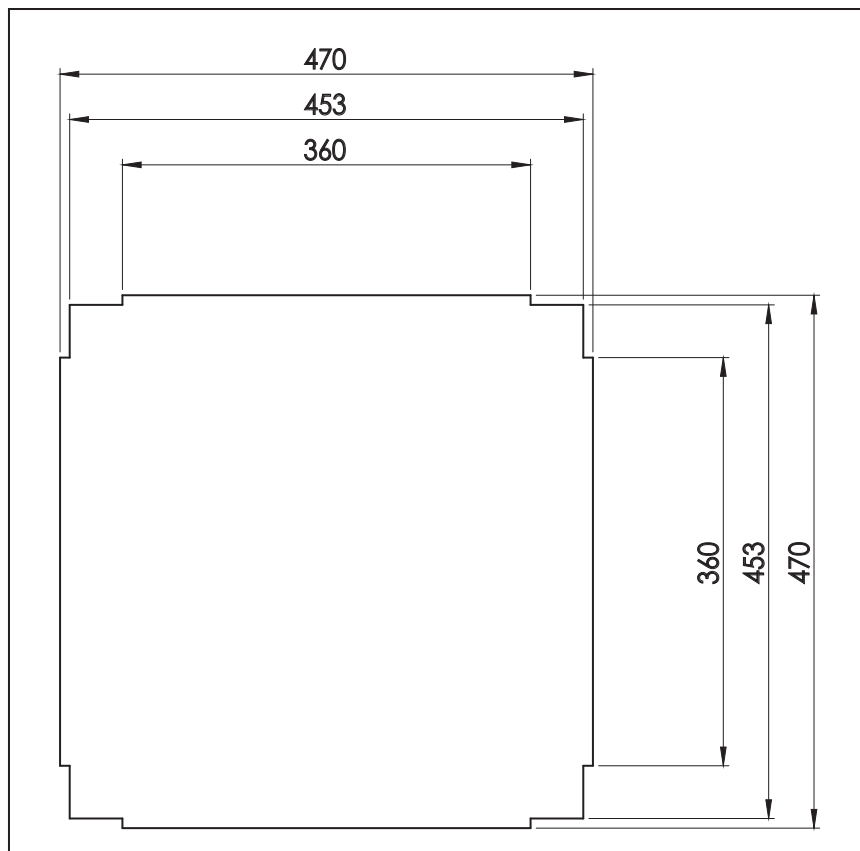
Montage

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 d'empilage et l'habillage qui l'entoure: 10 mm
- ✓ Outillage de préparation du comptoir

Dimensions de montage

- ☞ Les niveaux constants pour assiettes sont accrochés par le haut dans un évidement du comptoir.



Encastrer l'appareil

- ☞ B.PRO recommande de prévoir un accès au raccordement secteur et au régulateur de température lors du montage.

- ✓ 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

- Préparer le comptoir conformément aux dimensions indiquées du sous-chapitre précédent.
- ☞ Sous-chapitre „Dimensions de montage“
- ☞ Chapitre „Caractéristiques techniques“
- Accrocher l'appareil vide par le haut dans la découpe 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.

Brancher l'appareil ✓ L'appareil est hors tension



Attention!

Dommages matériels

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
-

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

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ✓ Appareil correctement monté
- ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Les réglages suivants ont été effectués correctement et si nécessaire adaptés à la nouvelle situation
- ✓ Film de protection entièrement retiré le cas échéant

Première mise en service

Chauffer pour la première fois l'appareil vide

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



Attention!

Domage matériel aux circuits électriques de l'appareil

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

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

-
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil ni sur la face supérieure de l'appareil.
 - Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
 - Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

L'affichage de fonctionnement est allumé.

- Tourner le bouton rotatif sur le niveau le plus élevé.
- Chauffer l'appareil pendant env. 2 heures.
- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

L'affichage de fonctionnement s'éteint.

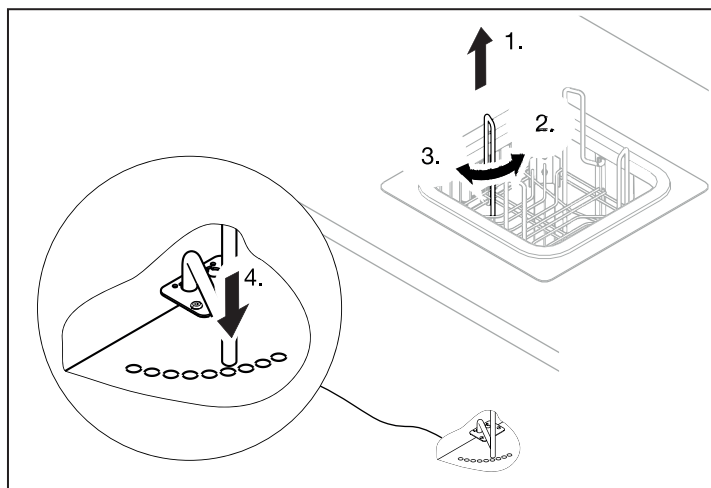
- Nettoyer l'appareil après le refroidissement.

☞ Chapitre „Nettoyage et entretien“

Adapter les barres de guidage au diamètre des assiettes

- ① Les barres de guidage du niveau constant pour assiettes peuvent être réglées sur le diamètre des assiettes utilisées. B.PRO recommande de tester avec les assiettes utilisées quelle est la plage de réglage la plus appropriée.

- Tirer la barre de guidage vers le haut (1.).



- Tourner la barre de guidage en direction du centre du tube (2.) si le diamètre doit être réduit – ou –
Tourner la barre de guidage en direction de l'enveloppe de l'appareil (3.) si le diamètre doit être agrandi.
- Relâcher la barre de guidage (4.) et l'insérer dans le trou de guidage correspondant du fond de l'appareil.

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 convenablement réglée lorsque l'assiette supérieure est située au-dessus du recouvrement de l'appareil.
- Placer 11 assiettes sur la plate-forme d'empilage.
- Si l'assiette supérieure ne dépasse pas au-dessus du bord supérieur de l'appareil ou si plusieurs assiettes dépassent, retirer toutes les assiettes et modifier le réglage des ressorts.
- ↳ Sous-chapitre „Régler la hauteur de distribution de la pile“
- Après modification du réglage des ressorts, tester à nouveau la hauteur de distribution de la pile.
- Le cas échéant, répéter la modification du réglage des ressorts et le test de la hauteur de distribution de la pile jusqu'à ce le réglage correct soit atteint.

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.

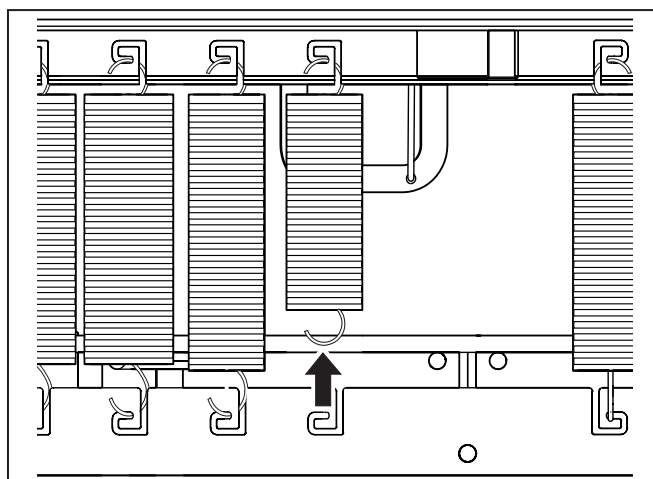


Attention!

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.

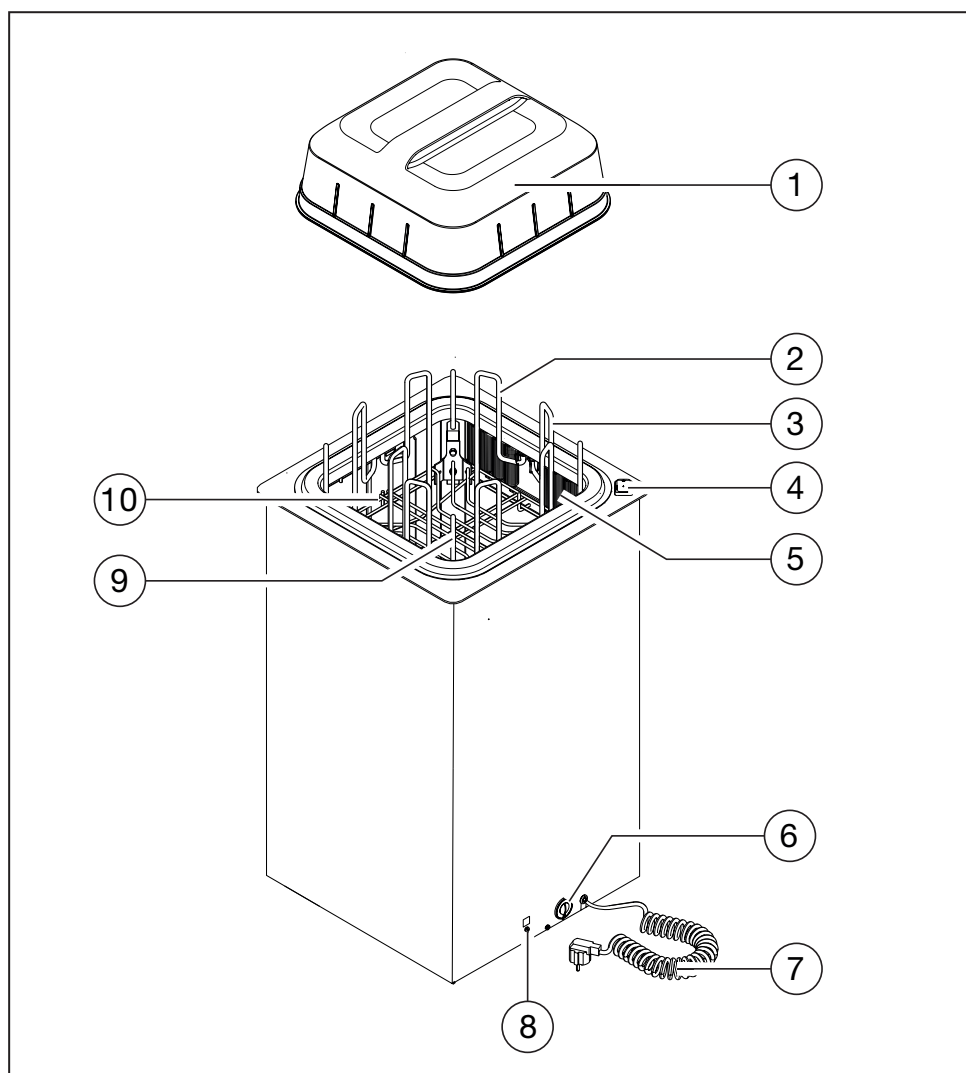
- Lors de l'accrochage des ressorts, s'assurer que l'extrémité du ressort des deux côtés n'est pas orientée vers le centre du tube.
- ☞ Si d'autres assiettes doivent être empilées dans l'appareil par après et rendent nécessaire une modification de la hauteur de distribution de la pile, on doit soit accrocher des ressorts décrochés soit décrocher d'autres ressorts.
- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Retirer tous les articles empilés.
- Sur deux côtés se faisant face, accrocher ou décrocher à chaque fois l'un des ressorts intérieurs à la suspension inférieure.



- Tester la hauteur de distribution de la pile et si nécessaire accrocher ou décrocher d'autres ressorts.

Manipulation et fonctionnement

Vue d'ensemble de
l'appareil



- (1) Capot
- (2) Barre de guidage d'assiettes
- (3) Barre de guidage d'assiettes supplémentaire (en option)
- (4) Interrupteur marche/arrêt
- (5) Ressorts de réglage de la hauteur de distribution de la pile
- (6) Dispositif de réglage de la température
- (7) Cordon d'alimentation
- (8) Raccordement pour équipotentialité
- (9) Signal de réalimentation (en option)
- (10) Plate-forme d'empilage

Cas d'application – vue d'ensemble

On distingue les trois cas d'application suivants:

Cuisine, fonctionnement avec personnel de service

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

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

Zone extérieure, fonctionnement avec personnel de service

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

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

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

Zone extérieure, fonctionnement en self-service par les clients

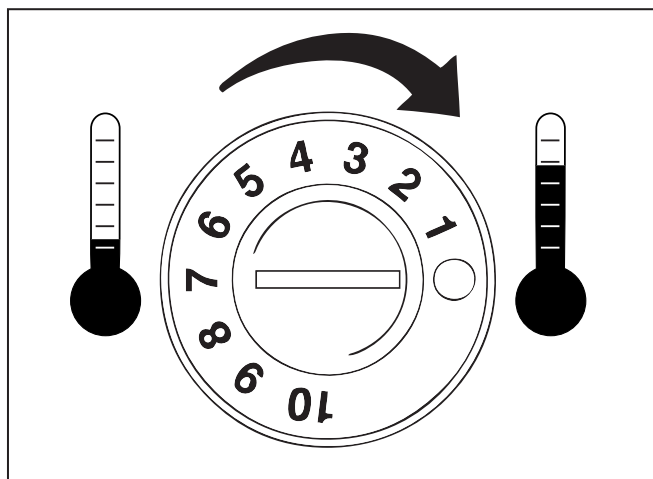
Si l'appareil est exploité hors de la cuisine et que les clients prennent eux-mêmes de la vaisselle dans l'appareil, la température à l'intérieur de l'appareil peut au maximum être de +60 °C.

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

Régler la température de consigne

- ☞ Si l'appareil est librement accessible pour les clients, on ne peut pas dépasser une température de consigne de +60 °C. La température doit être réglée de telle sorte qu'on ne puisse pas se brûler les doigts avec la vaisselle ni sur la face supérieure de l'appareil. B.PRO 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.
- ☞ Lorsque les clients peuvent retirer eux-mêmes de la vaisselle de l'appareil, celui-ci doit être placé de manière à ce que la régulation de température ne puisse pas être modifiée par des personnes non autorisées. Par exemple, il est possible de placer le côté de l'appareil avec la régulation de température contre un mur.

- Tourner le bouton rotatif sur le niveau souhaité.



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 d'empilage. L'appareil d'empilage 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.

- ✓ Réglage correct de la hauteur de distribution de la pile
- ✓ Barres de guidage adaptées au diamètre des assiettes

- Remplir l'appareil d'empilage avec des assiettes.
- Couvrir l'appareil d'empilage avec le capot.

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

L'affichage de fonctionnement est allumé.

- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
- ☞ Sous-chapitre „Régler la température de consigne“
- Préchauffer la vaisselle pendant 150 minutes.
- L'appareil étant enclenché, maintenir la vaisselle au chaud aussi longtemps que désiré.

Prélever la vaisselle

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



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

- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
L'affichage de fonctionnement s'éteint.
- Tirer la fiche secteur.

Aide en cas de problème

L'affichage de fonctionnement ne s'allume pas

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée.	► Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	► Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“
Le coupe-circuit côté bâtiment est défectueux.	► Vérifier le coupe-circuit côté bâtiment et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“

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

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

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

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

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

Cause	Mesure
Régulation de température défectueuse.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre „Réparation“
La taille d'assiette ne convient pas pour l'appareil d'empilage.	Aucune.

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

Cause	Mesure
Les barres de guidage ne sont pas correctement réglées.	► Adapter les barres de guidage au diamètre des assiettes. ↳ Sous-chapitre „Adapter les barres de guidage au diamètre des assiettes“
La taille d'assiette ne convient pas pour l'appareil d'empilage.	Aucune.

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 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, etc.)

Les produits de nettoyage suivants peuvent être employés pour les parties de l'appareil revêtues à la poudre 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 parties de l'appareil revêtues à la poudre ainsi qu'aux pièces en plastique et en verre:

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable ou autres produits de nettoyage décapants
- 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, etc.)

- 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.

- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - 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, etc.) doivent être systématiquement rincés pour éviter que les particules de poussière laissent des traces sur la surface.

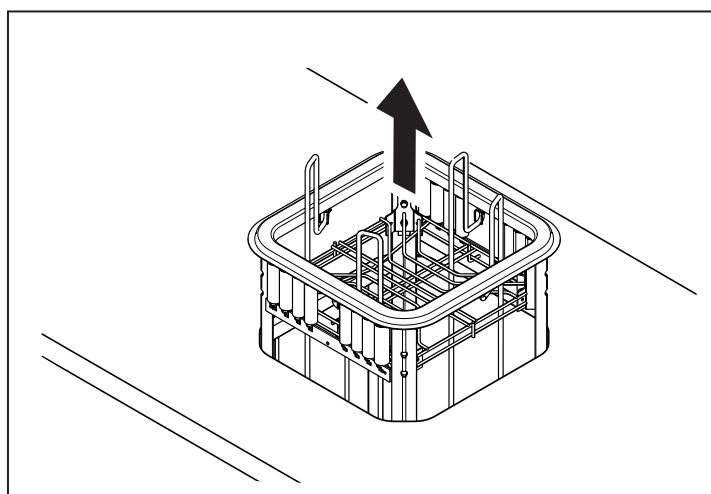
► Après chaque utilisation, la surface doit être impérativement nettoyée à l'eau claire et séchée.

Monter/démonter le tube d'empilage d'assiettes

✓ Le tube d'empilage peut être retiré pour un nettoyage approfondi.

Démonter le tube d'empilage

► Attraper le tube d'empilage à deux mains par l'intérieur du tube sur les deux côtés opposés et le lever hors de l'appareil.



Monter le tube d'empilage



Attention!

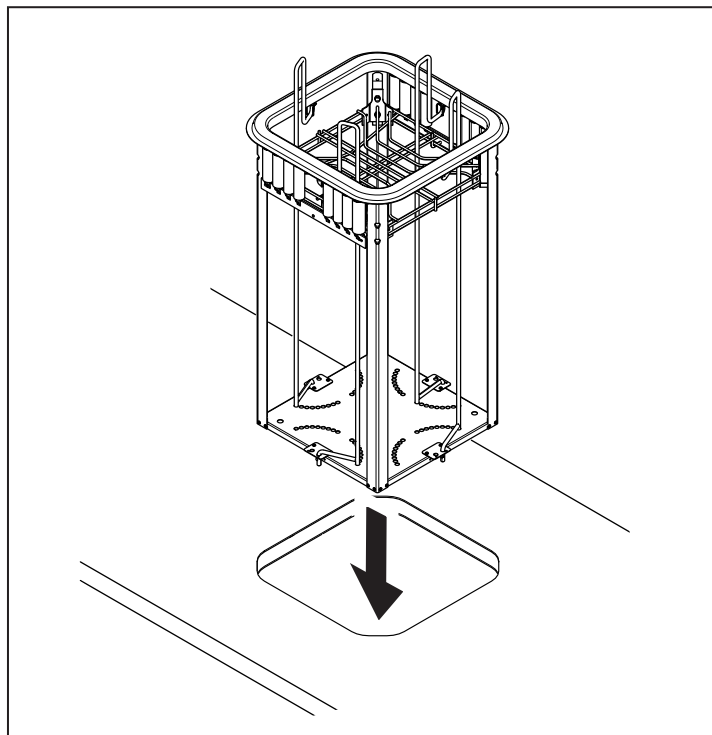
Risque d'écrasement si les mains sont coincées

Si, lors de son insertion dans le corps de l'appareil, le tube d'empilage est maintenu à l'extérieur contre la bride du tube d'empilage, il existe un risque de se coincer de se blesser le doigt en relâchant le tube.

► Lors de l'insertion du tube d'empilage, toujours placer les deux mains dans le tube.

► Attraper le tube d'empilage à deux mains par l'intérieur du tube sur les deux côtés opposés et le lever jusqu'à ce que le tube d'empilage se trouve au-dessus du bord supérieur de l'appareil.

- Relâcher prudemment le tube d'empilage dans l'ouverture du corps de l'appareil.



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

- Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0701–0702 par un électricien.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

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

Réparation

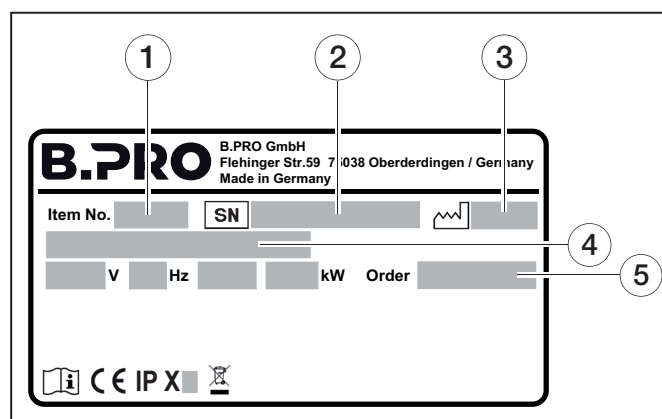
Personnes habilitées

- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente habilités suivants:
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service de B.PRO

Description de défaut

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

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



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

Remplacement de composants

- ☞ Les composants défectueux, cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les centres de service après-vente autorisés 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
Germany
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
E-mail 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.

☞ L'appareil peut être retourné gratuitement à B.PRO.

☞ 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 et de technique de réfrigération, dimensions). Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

Données générales Dimensions et poids (approx.)

Modèle	Dimensions extérieures en mm (L x l x H)	Dimensions intérieures en mm	Poids à vide en kg
TSE-H1 18-33 ET 684	480 x 480 x 810	Ø: 180 à 330	28
TSE-H1 18-33 ET 800	480 x 480 x 930		30

Modèle	Profondeur d'encastrement en mm
TSE-H1 18-33 ET 684	684
TSE-H1 18-33 ET 800	800

Capacité/charge utile (approx.)

Modèle	Capacité/Dimensions intérieures en mm (dépend de la vaisselle utilisée)	Hauteur de la pile en mm (avec/sans capot)	Charge utile max. en kg
TSE-H1 18-33 ET 684	70 assiettes Ø: 180 à 330 □: 180 x 180 à 280 x 280	685/670	65
TSE-H1 18-33 ET 800	80 assiettes Ø: 180 à 330 □: 180 x 180 à 280 x 280	800/785	75

Plage de température (intérieur de l'appareil)

+30 °C à +85 °C

Caractéristiques électriques Valeurs de raccordement

Modèle	Tension	Puissance (maximale)
TSE-H1	220–240 V, 50–60 Hz	0,83 kW

Degré de protection

IP X 5 (L'appareil est protégé contre le jet d'eau suivant DIN EN 60529.)

Environnement

Conditions d'environnement – exploitation

Température:	–10 °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, polyamide, polyéthylène
Capot PC:	Polycarbonate
Capot en EPP (en option):	Polypropylène
Barres de guidage:	Acier revêtu de matière plastique

Références pour la commande

**Niveau constant pour
assiettes à encastrer
TSE-H1 18-33 ET 684**

Référence

374 298, 573 782

**Niveau constant pour
assiettes à encastrer
TSE-H1 18-33 ET 800**

Référence

374 299, 573 783

Mode d'emploi

Numéro de document:

154 653

Accessoires

**Capot PC pour niveau
constant pour assiettes**

Référence

573 771

**Capot EPP pour niveau
constant pour assiettes**

Référence

573 767

**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.

Déclaration de conformité UE



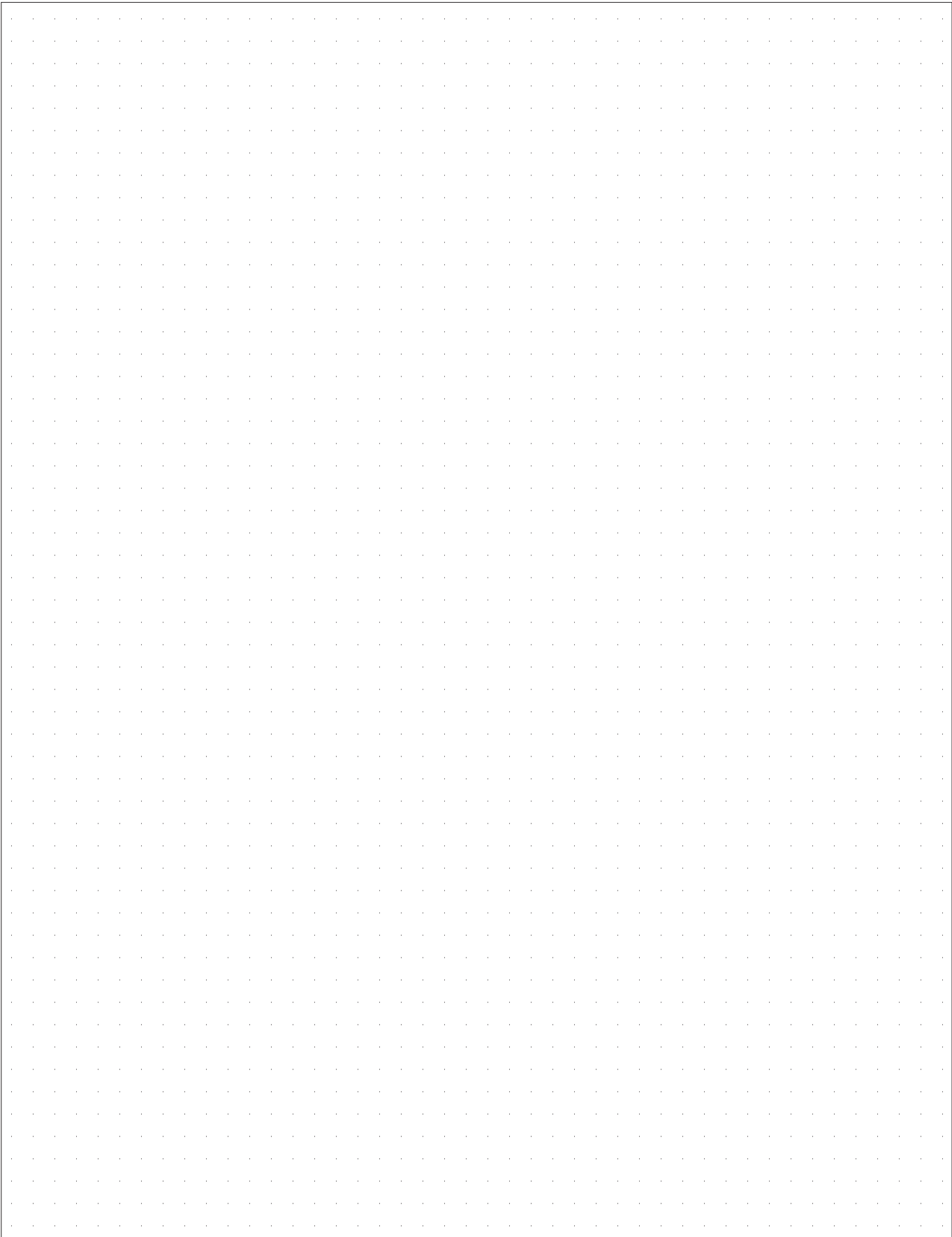
- 1935/2004 Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- 2006/42/CE Directive sur les machines
- 2014/35/UE Directive basse tension
- 2014/30/UE Directive CEM
- 2011/65/UE Directive RoHS
- 2014/68/UE Directive sur les équipements sous pression

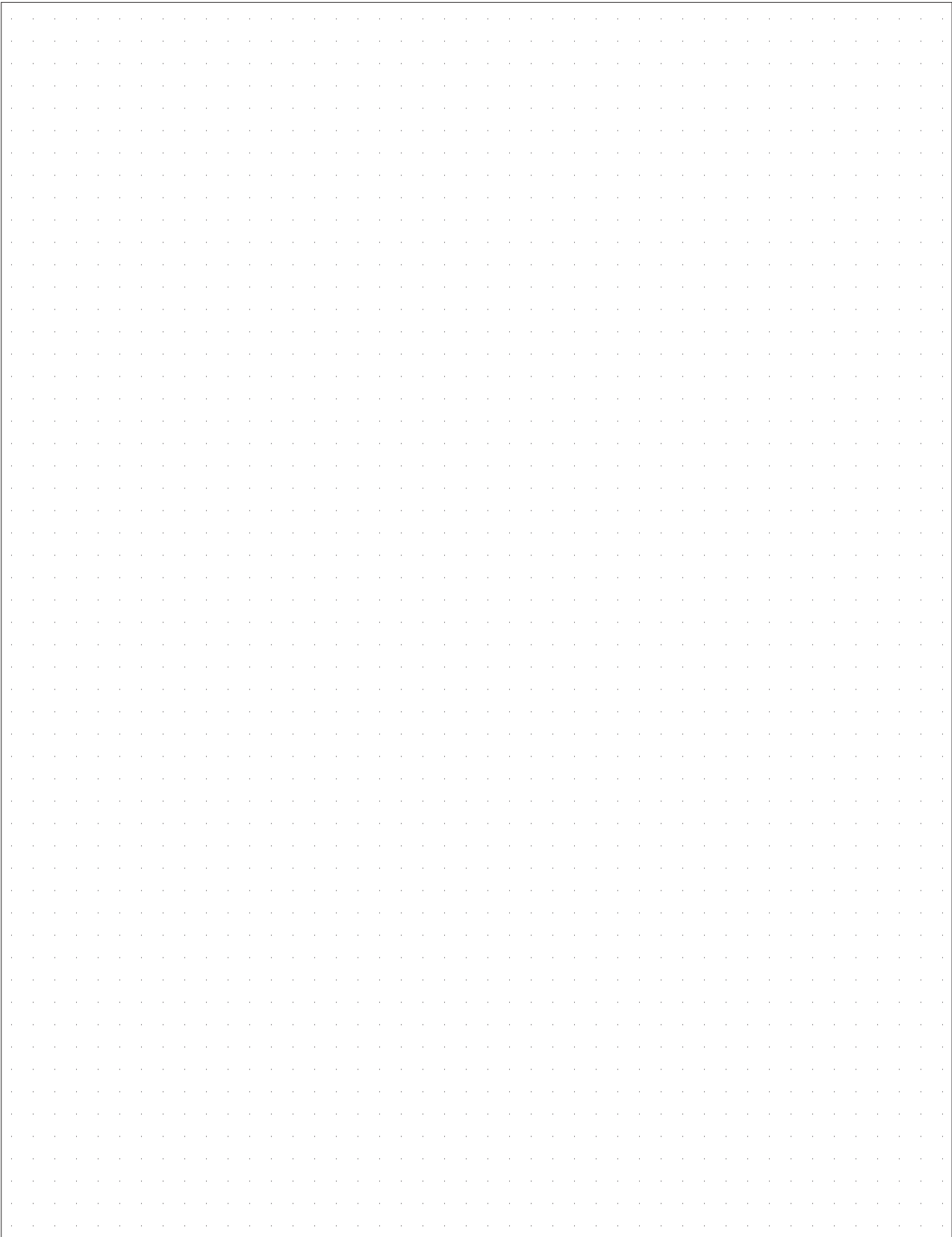
Règlements, prescriptions

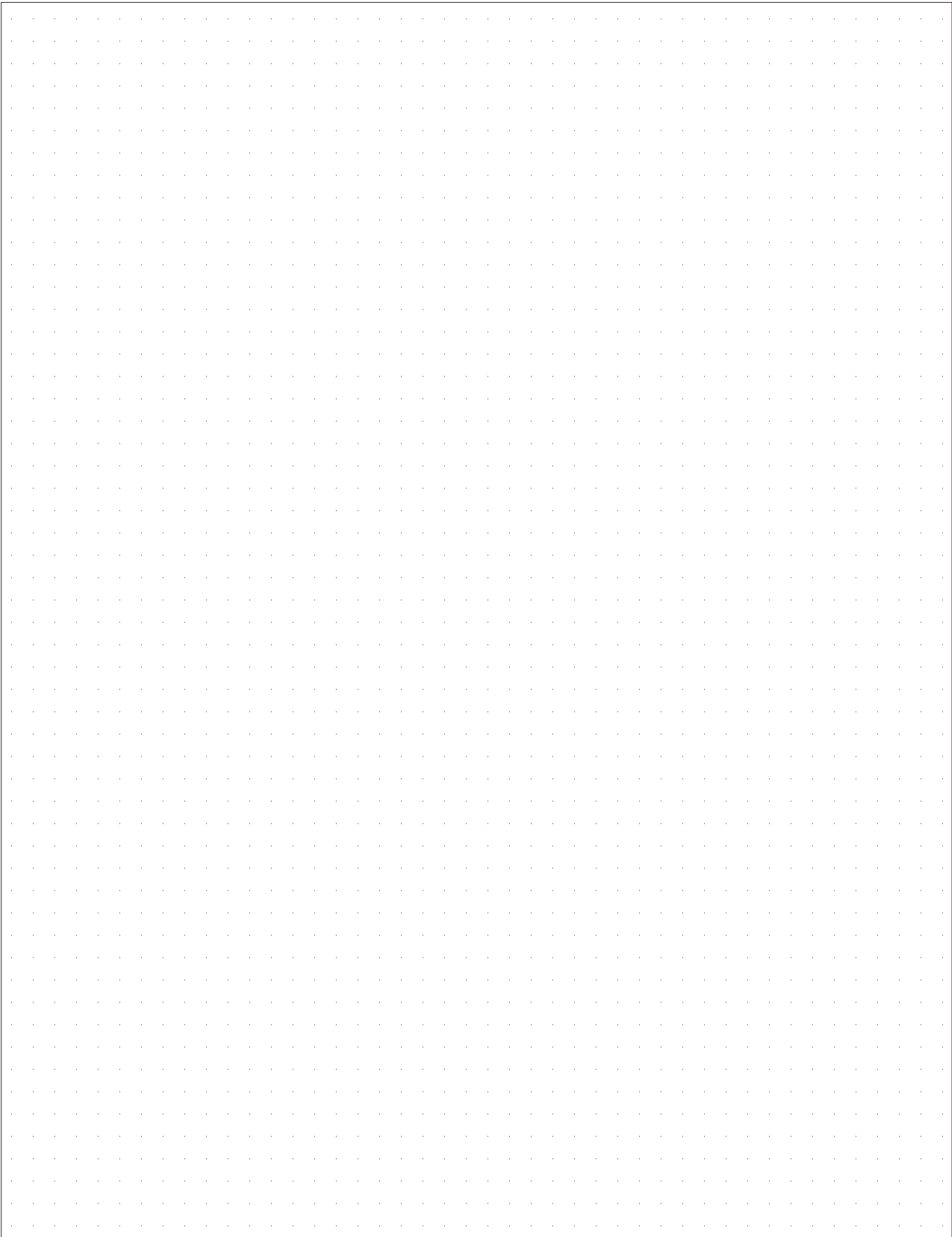
Lors de la manipulation et de l'utilisation de cet appareil, les règlements, prescriptions, règles des associations professionnelles ainsi que le cas échéant les autres dispositions nationales doivent être respectés dans leur version actuelle.

- 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