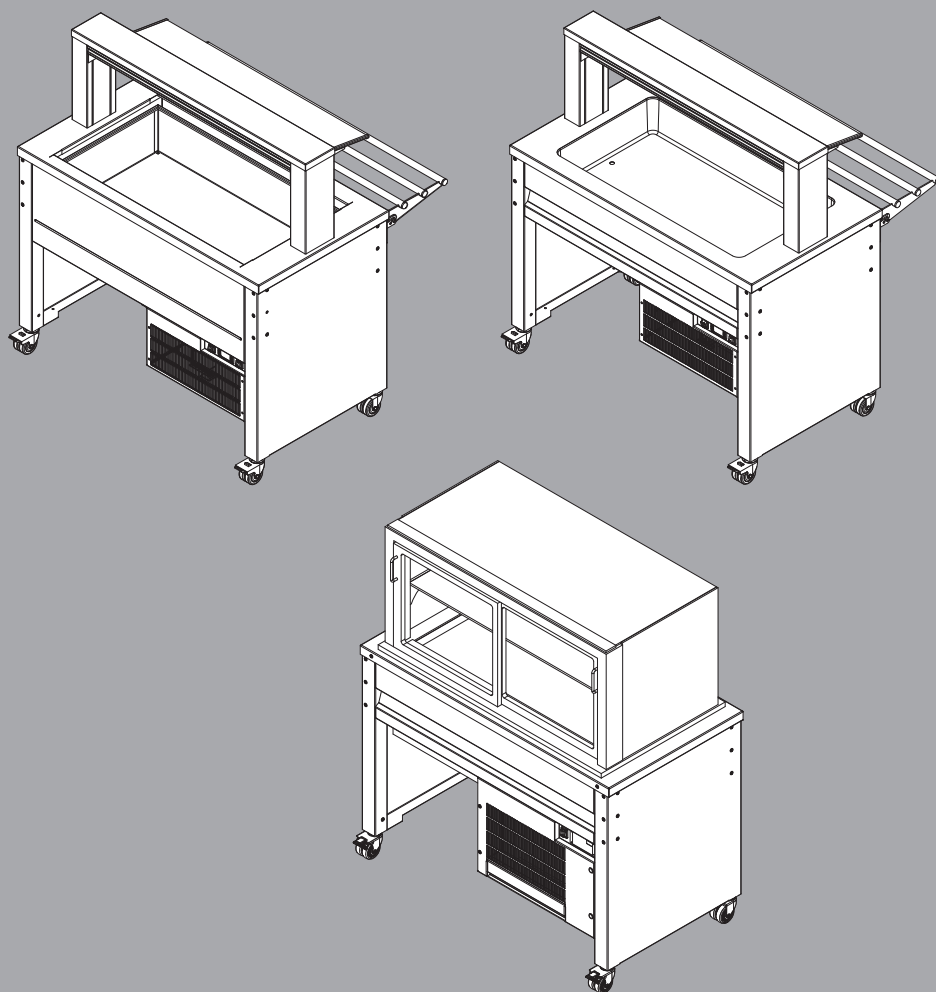


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



BASIC LINE SK-3/4

BASIC LINE UK-3/4

BASIC LINE EKV-3/4

Traduction du manuel d'utilisation original



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.

Table des matières

1	À propos de ce mode d'emploi	5
1.1	Documentation de produit	5
1.2	Conventions de représentation	5
1.3	Avertissements	5
2	À propos de ce produit	5
2.1	Utilisation	5
2.2	Conditions d'utilisation	6
2.3	Caractéristiques du produit	6
2.4	Principe de fonctionnement	9
3	Sécurité	10
3.1	Utilisation sûre	10
3.2	Généralités	10
3.3	Obligations de l'exploitant	11
3.4	Initiation de tiers	11
3.5	Utilisation	11
3.6	Conditions d'utilisation	11
3.7	Transport	11
3.8	Mise en service	12
3.9	Manipulation et fonctionnement	12
3.10	Changement d'emplacement	13
3.11	Mise hors service	15
3.12	Nettoyage et entretien	15
3.13	Hygiène	16
3.14	Normes et directives	16
3.15	Identification de produit	16
4	Informations supplémentaires – Utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles	16
4.1	Dangers généraux et spéciaux	17
5	Transport	18
5.1	Contrôler/régler les dommages de transport	18
5.2	Étendue de la livraison	18
6	Vues d'ensemble de l'appareil	19
6.1	Version de l'appareil BASIC LINE SK-3/4	19
6.2	Version de l'appareil BASIC LINE UK-3/4	20
6.3	Version de l'appareil BASIC LINE EKV-3/4	21
6.4	Éléments de commande	22
7	Vue d'ensemble	23
7.1	Régulateur	23
8	Mise en service	24
8.1	Effectuer le premier nettoyage	24
8.2	Montage	24
8.3	Mise en place de l'appareil	24
8.4	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	25
8.5	Brancher l'appareil	32
8.6	Mettre l'appareil en service	33
8.7	Mise en service après un arrêt de longue durée	34

9	Manipulation et fonctionnement	34
9.1	Raccorder les appareils externes	34
9.2	Mettre la réfrigération en service et hors service	34
9.3	Régler la température de consigne de réfrigération	35
9.4	Verrouiller/déverrouiller le clavier	36
9.5	Prérefroidir l'appareil	37
9.6	Charger l'appareil	37
9.7	Charger la vitrine	38
9.8	Dégivrage	38
10	Mise hors service	45
11	Aide en cas de problème	46
12	Nettoyage et entretien	49
12.1	Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable	50
12.2	Intervalle de nettoyage	50
12.3	Méthodes de nettoyage	50
12.4	Produits de nettoyage	51
13	Nettoyer l'appareil	51
13.1	Nettoyer la cuve de l'appareil	52
14	Maintenance	53
14.1	Maintenance	53
14.2	Contrôle périodique d'étanchéité de l'installation	53
14.3	Vérifier la stabilité	53
14.4	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	54
15	Réparation	54
15.1	Pièces de rechange	55
15.2	Adresse	55
15.3	Garantie	55
16	Élimination	56
17	Caractéristiques techniques	57
17.1	Environnement	59
17.2	Système de réfrigération	60
18	Références pour la commande et accessoires	61
19	Normes, directives, sigle de qualité	62
19.1	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	62
19.2	Règlements, prescriptions	62
20	Travaux de maintenance – fiche à remplir	63

1 À propos de ce mode d'emploi

1.1 Documentation de produit

Ceci est le mode d'emploi original.

Groupe visé:

personnel de service, chef de cuisine.

1.2 Conventions de représentation

① **Information explicative, indication** à propos de particularités ou cas spéciaux

➔ **Renvoi** vers un 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 une certaine variante d'appareil ou option d'appareil.

1.3 Avertissements



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 (danger, avertissement, attention) indique le niveau de danger.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

2 À propos de ce produit

2.1 Utilisation

Le buffet froid BASIC LINE est conçu pour les utilisations suivantes:

- Présentation et maintien au froid de repas dans des bacs Gastronorm (uniquement BASIC LINE SK)
- Présentation et maintien au froid de repas portionnés (uniquement BASIC LINE EKV)
- Présentation et maintien au froid de boissons
- Distribution de repas et boissons
- Buffets self-service

Le buffet froid BASIC LINE peut être utilisé exclusivement pour la présentation et la distribution d'aliments dans des récipients. L'appareil 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).

Les utilisations suivantes ne sont pas admissibles:

- Refroidissement de repas introduits chauds
- Réfrigération permanente de repas (fonction de réfrigérateur)
- Réfrigération d'un local
- Transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées
- Utilisation comme échelle de fortune, instrument de montée ou structure d'escalade
- Transport ou stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques

2.2 Conditions d'utilisation

Généralités

L'appareil peut uniquement être utilisé dans le but prévu. L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme de l'appareil. L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions d'environnement autorisées. Les utilisateurs de l'appareil doivent être initiés à son utilisation et avoir compris le mode d'emploi.

Environnement

Les joues latérales peuvent être pourvues de tablettes rabattables en option. Si nécessaire, il est possible d'abaisser les glissières à plateaux, glissières pour assiettes ou tablettes de 10 cm. Le soubassement de l'appareil peut être pourvu en option d'un fond en acier inoxydable. Les habillages frontaux en option pour le côté client et le côté commande sont disponibles en différents matériaux couleurs et peuvent ainsi être adaptés à leur environnement.

BASIC LINE SK

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +25 °C et humidité de l'air normale (sans condensation) dans des locaux fermés ou des zones couvertes mais sans être exposé aux intempéries.

BASIC LINE UK

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +32 °C et humidité de l'air normale (sans condensation) dans des locaux fermés ou des zones couvertes mais sans être exposé aux intempéries.

La température ambiante maximale pour laquelle la température de consigne réglée est atteinte (au centre géométrique de la cuve réfrigérante) moyennant une utilisation correcte du buffet froid se situe vers +32 °C.

BASIC LINE EKV

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +25 °C et humidité de l'air normale (sans condensation) dans des locaux fermés ou des zones couvertes mais sans être exposé aux intempéries.

L'humidité relative de l'air ne doit pas dépasser 60 %.

① L'appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à 2000 m d'altitude.

2.3 Caractéristiques du produit

Généralités

Le buffet froid BASIC LINE est un module de refroidissement avec un recouvrement en acier inoxydable et un soubassement standard en tôle fine galvanisée laquée. Le buffet froid est disponible avec une réfrigération active statique (BASIC LINE SK) ou une réfrigération par air pulsé (BASIC LINE UK). Un autre buffet froid est disponible avec une vitrine réfrigérée (BASIC LINE EKV).

Les appareils de la série BASIC LINE peuvent être installés en différentes variantes:

- Isolés pour une distribution de repas avec service ou self-service
- Contre le mur pour le self-service (BASIC LINE SK/UK uniquement)
- Dos à dos pour le self-service (BASIC LINE SK/UK uniquement)
- Des dispositifs de liaison de modules en option permettent de fixer entre eux plusieurs appareils au niveau des joues latérales.

Le modèle standard du buffet froid BASIC LINE comprend:

- Système de réfrigération (réfrigération statique active ou réfrigération à air pulsé avec bac collecteur à eau de condensation)
- Vitrine réfrigérée vitrée sur tous les côtés, avec clapets de prélèvement côté client et portes coulissantes côté commande (BASIC LINE EKV uniquement)
- Recouvrement en acier inoxydable avec selon le modèle cuve réfrigérante GN 3/1 ou GN 4/1
- Protection pare-haleine côté client en verre de sécurité
- Glissière à plateaux rabattable en tube rond en acier inoxydable côté client
- 4 x roues pivotantes, Ø 75 mm, dont deux avec freins
- Joues latérales et bandeaux en tôle fine galvanisée laquée

Manipulation et fonctionnement

Les paramètres de réfrigération du buffet froid BASIC LINE peuvent être réglés via une régulation de température avec affichage numérique de la température. Des diodes lumineuses dans l'interface de commande de la régulation de température signalent l'état de fonctionnement momentané de l'appareil.

BASIC LINE SK

Le buffet froid BASIC LINE SK est équipé d'une réfrigération active statique. La cuve réfrigérante est intégrée de manière fixe dans l'appareil. La cuve réfrigérante est dotée d'une évacuation qui permet de vider l'eau de condensation et l'eau de nettoyage. L'évacuation est dotée d'un robinet d'évacuation. La cuve réfrigérante peut être réglée séparément des autres espaces réfrigérés éventuels. Une vitre en verre de sécurité située côté client au-dessus de la cuve réfrigérante sert de protection pare-haleine. Une deuxième protection pare-haleine côté commande est disponible en option. Un pont d'éclairage en option assure une présentation optimale des repas. Le buffet froid est équipé d'une glissière à plateaux rabattable côté client. Une glissière à plateaux rabattable supplémentaire côté commande est disponible en option.

BASIC LINE UK

Le buffet froid BASIC LINE UK est équipé d'une réfrigération active qui déplace l'air réfrigéré à l'aide d'un ventilateur. La cuve réfrigérante est placée en haut du système de refroidissement dans la "cuve de l'appareil" et peut en être retirée, par exemple à des fins de nettoyage. La cuve de l'appareil est dotée d'une évacuation pour l'eau de condensation qui est recueillie dans un bac collecteur pour eau de condensation. Une vitre en verre de sécurité située côté client au-dessus de la cuve réfrigérante sert de protection pare-haleine. Une deuxième protection pare-haleine côté commande est disponible en option. Un pont d'éclairage en option assure une présentation optimale des repas. Le buffet froid est équipé d'une glissière à plateaux rabattable côté client. Une glissière à plateaux rabattable supplémentaire côté commande est disponible en option.

BASIC LINE EKV

La vitrine réfrigérée BASIC LINE EKV est équipée d'une réfrigération par air pulsé active raccordée au circuit de refroidissement de la cuve réfrigérante. La vitrine réfrigérée est transparente sur quatre côtés. La vitrine est isolée et est prévue avec une rampe lumineuse intégrée. Des clapets de prélèvement avec rebords de saisie sont situés côté client. Côté commande, la vitrine est fermée par des portes coulissantes en verre. En dessous du compartiment de la machine et du thermostat, on trouve une trappe de maintenance. Le bac collecteur d'eau de condensation est inséré derrière.

BASIC LINE SK

Plage de réfrigération: +8 °C à +15 °C: La température est atteinte au centre géométrique de la cuve réfrigérante. Le buffet froid BASIC LINE SK peut, en fonction du modèle, être pourvu de 3 ou 4 bacs Gastronorm GN 1/1 d'une profondeur de 150 mm maximum.

BASIC LINE UK

Plage de réfrigération: +2 °C à +15 °C: La température est atteinte au centre géométrique de la cuve réfrigérante. Le buffet froid BASIC LINE UK peut, en fonction du modèle, être pourvu de 3 ou 4 bacs Gastronorm GN 1/1 d'une profondeur de 200 mm maximum.

Autres possibilités de chargement:

- Selon le modèle, jusqu'à 8 bols à salade avec un diamètre de 260 mm
- Boissons en bouteilles ou pichets
- Plats à gâteaux

2.3.1 Nettoyage/dégivrage

BASIC LINE SK

Le buffet froid BASIC LINE SK dispose d'un dégivrage automatique. Si une cuve réfrigérante présente une couche de givre nettement visible (3 à 5 mm), le givre doit aussi être éliminé manuellement.

BASIC LINE UK

Le buffet froid BASIC LINE UK dispose d'un dégivrage automatique. Vider chaque jour le bac collecteur d'eau de condensation. Si le bac n'est pas vidé régulièrement, il risque de déborder. Ceci entraîne un risque de glissade et d'endommagement du sol.

2.3.2 Options/accessoires

Selon le modèle, les appareils sont disponibles avec l'équipement optionnel suivant:

Équipement en option	Explication
Eclairage LED (BASIC LINE SK/UK uniquement)	
Recouvrement du bandeau de commande (BASIC LINE EKV uniquement)	
Plancher de base	
Kit de liaison entre modules	
Corps en différentes teintes	
Habillages frontaux en différentes versions (laqués et Resopal) et teintes	
Clayettes (BASIC LINE SK/UK uniquement)	
Recouvrement d'aération (BASIC LINE UK uniquement)	
Prises de courant supplémentaires dans le soubassement	
Galerie pour pont (BASIC LINE SK/UK uniquement)	– Module rapporté standard – Module rapporté Highline
Protection pare-haleine en verre de sécurité (BASIC LINE SK/UK uniquement)	– Côté client jusqu'au recouvrement – Côté client avec passe-plat – Côté commande avec passe-plat
Glissière à plateaux	– Tube rond côté client – Tube rond côté commande – Acier inoxydable lisse côté client – Acier inoxydable lisse côté commande – Resopal côté client – Resopal côté commande
Glissière pour assiettes	– Acier inoxydable lisse côté client – Acier inoxydable lisse côté commande – Resopal côté client – Resopal côté commande
Tablette sur le petit côté gauche/droite	– Tube rond – Acier inoxydable lisse – Resopal
Installation	– 4 x roues pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec freins – 4 x roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec freins – Pieds en acier inoxydable

Équipement en option	Explication
Plinthe	– Plinthe côté client – Plinthe côté commande – Plinthe sur le petit côté gauche – Plinthe sur le petit côté droit
Version vitrine	– A 2 étages avec 6 clapets de prélèvement côté client – A 3 étages avec 9 clapets de prélèvement côté client
Raccordement électrique	– 230 V – 400 V

2.3.3 Panneaux signalétiques

① L'appareil comporte les panneaux signalétiques suivants:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	Autocollant : « Capacité de charge maximale »
	" Équipotentialité " selon DIN IEC 60417 Emplacement : sur la partie inférieure du corps, côté commande à droite, directement à côté du raccordement d'équipotentialité sur la joue latérale
	« Avertissement: substances inflammables » (réfrigérants de classe A3) selon DIN EN ISO 7010 Emplacement: Corps de l'appareil
	« Danger ! Pas de flamme ouverte. » « Danger ! Pas de feu ou sources d'allumage ouvertes, et interdiction de fumer ! » selon DIN EN ISO 7010 Emplacement: Corps de l'appareil
	" L'unité de réfrigération est sous pression " selon DIN ISO 7000 Emplacement: Unité de réfrigération

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

2.4 Principe de fonctionnement

Description

Les deux systèmes de réfrigération du buffet froid BASIC LINE fonctionnent selon des principes différents. Chaque principe de fonctionnement offre des avantages et propriétés spécifiques.

BASIC LINE SK

L'évaporateur du système de réfrigération dans le soubassement de l'appareil refroidit le fond de la cuve réfrigérante. L'air dans la cuve se déplace à peine. En raison du principe de fonctionnement, on obtient les caractéristiques suivantes:

- La réfrigération douce réduit le risque de dessèchement des repas
- Le déplacement d'air réduit assure d'excellentes conditions d'hygiène dans la cuve réfrigérante
- Nettoyage simple de la cuve réfrigérante

BASIC LINE UK

L'évaporateur du système de réfrigération sous la cuve réfrigérante extrait la chaleur de l'air ambiant. Un ventilateur fait circuler l'air refroidi dans un circuit autour de la cuve réfrigérante. Ceci refroidit les parois de la cuve réfrigérante. Une partie de l'air déplacé descend dans la cuve réfrigérante et contribue au refroidissement de la cuve et des aliments à réfrigérer.

En raison du principe de fonctionnement, on obtient les caractéristiques suivantes:

- Refroidissement rapide de la cuve réfrigérante
- Possibilité d'une température de réfrigération plus basse (+2 °C) que pour une réfrigération active statique
- Répartition homogène de la température
- En cas de séjour prolongé dans la cuve réfrigérante, les aliments doivent être couverts (Risque de dessèchement)

A l'intérieur de l'appareil se trouve un écoulement pour l'eau de condensation, laquelle est recueillie dans un bac collecteur sous la machine frigorifique.

BASIC LINE EKV

L'évaporateur du système de réfrigération sous la cuve réfrigérante extrait la chaleur de l'air ambiant. Un ventilateur fait circuler l'air refroidi dans un circuit dans la vitrine. Ceci refroidit l'espace intérieur de la vitrine réfrigérée et maintient au froid les aliments à réfrigérer.

En raison du principe de fonctionnement, on obtient les caractéristiques suivantes:

- Refroidissement rapide de la vitrine réfrigérée
- Répartition homogène de la température
- En cas de séjour prolongé dans la cuve réfrigérante, les aliments doivent être couverts (Risque de dessèchement)

En dessous du compartiment de la machine, on trouve un cache de maintenance; le bac collecteur d'eau de condensation est inséré derrière.

3 Sécurité

3.1 Utilisation sûre



- Lire et respecter scrupuleusement le mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil.
- Lire et respecter les informations sur l'utilisation sûre, les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conserver le mode d'emploi afin qu'il soit accessible à tout moment pour le personnel de service.

3.2 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. L'utilisation non conforme de l'appareil peut entraîner des blessures ou dommages matériels graves.

- 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.
- Les travaux sur le système de réfrigération peuvent uniquement être effectués par un personnel spécialisé autorisé et formé pour le réfrigérant propane (R290). Dommages corporels ou matériels!

Risque d'explosion! Danger d'incendie!

- Risque d'incendie, en particulier en cas de flamme ouverte, d'étincelles électriques ou causées par des charges statiques ou de surfaces chaudes! Lorsque des récipients avec des substances explosibles sont entreposés dans l'appareil et que celui-ci est mis en service, cela peut entraîner une explosion et donc des dommages corporels et matériels.
- Ne pas entreposer de substances explosibles dans cet appareil elles que des récipients pour aérosols avec gaz propulseur inflammable.
- Aucun appareil électrique ne peut être exploité dans l'espace utile de l'unité de réfrigération.

- Les flammes nues sont interdites dans l'espace utile et dans l'environnement immédiat de l'appareil.
- Éviter les surfaces chaudes.
- En cas de charge statique, prendre les contre-mesures correspondantes (par exemple, utilisation d'équipements de protection individuelle, de roues antistatiques ou d'une bande antistatique).

Avertissements

- Respecter les indications d'avertissement avec symbole de danger (triangle d'avertissement) contenues dans le texte.

3.3 Obligations de l'exploitant

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

- Veiller à ce que les utilisateurs de l'appareil soient formés à son utilisation et sa manipulation conformément à ce mode d'emploi et aient compris ce mode d'emploi.
- S'assurer que l'utilisateur connaît les dangers liés à l'appareil et peut les estimer.

3.4 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.

3.5 Utilisation

L'exploitant est responsable d'une utilisation toujours conforme de l'appareil.

- Utiliser l'appareil uniquement pour le but d'utilisation prévu.

3.6 Conditions d'utilisation

Risque de basculement!

- L'appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels graves.
 - **Ne pas** utiliser l'appareil comme "échelle de fortune" et ne pas laisser les enfants grimper dessus.
 - Tenir l'appareil éloigné des enfants.
 - L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions ambiantes autorisées.
 - N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.
 - **Aucun** appareil électrique ne peut être exploité dans l'espace utile de l'appareil.
 - Toujours charger l'appareil de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste le plus bas possible.
 - En cas d'endommagement de l'appareil, prévenir toute utilisation accidentelle.
Si l'appareil est endommagé ou si une défaillance survient, **cesser** d'utiliser l'appareil, débrancher la fiche secteur et faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.
- ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54

3.7 Transport

Appareil lourd pouvant basculer!

Le transport non conforme de l'appareil peut entraîner des blessures ou dommages matériels graves.

- Transporter l'appareil uniquement en position debout (suffisamment fixé sur une palette).
- Si l'appareil n'a pas été transporté debout, attendre 2 heures avant la mise en service.

Dommages matériels de l'appareil en cas de transport inadapté!

- Transporter l'appareil uniquement dans un camion disposant d'une rampe de dimensions suffisantes ou dans une camionnette.
- Veiller à ce que l'angle de la rampe de chargement ne dépasse **pas** 5°.
- Fixer l'appareil sur la palette pour l'empêcher de glisser (sangle de fixation).

Appareil avec freins de roue en option

Les freins de roues ne suffisent **pas** comme sécurité de transport.

- Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.
- Utiliser des tiges de fixation capitonnées.
- Veiller à ce que l'appareil soit rangé de manière sûre et qu'il ne puisse pas glisser ou tomber de la surface de chargement pendant le transport.

3.8 Mise en service

Risque d'explosion!

- Une arrivée d'air insuffisante peut affecter les performances du groupe frigorifique. Le réfrigérant propane (R290) est facilement inflammable et explosif (groupe de réfrigérants A3 selon DIN EN 378-2). En cas de fuite, un mélange gaz-air détonant peut être généré; celui-ci, en proportion de mélange critique et en combinaison avec une source d'allumage correspondante, peut déclencher une réaction explosive!
- Lors du déballage de l'appareil, retirer tous les films de protection.
- L'unité peut uniquement être installée/exploitée dans un environnement bien ventilé.
- Laisser libre la zone sous le compartiment machine et les fentes de refroidissement existantes.

Choc électrique par chargement électrique, risque de court-circuit!

Si l'appareil a été amené d'un local de stockage froid dans une cuisine, l'humidité contenue dans l'air ambiant se condense à la surface. La formation de ce film d'humidité peut provoquer un court-circuit ou un choc électrique lorsque l'appareil est branché.

- Ne mettre l'appareil en service que lorsqu'il a pris la température du local.
- Utiliser l'appareil uniquement sur une surface d'appui plane et solide.
- **Ne pas** utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle).

Tension de réseau incorrecte! Disjoncteur différentiel manquant!

- Une manipulation incorrecte de la fiche secteur et du raccordement au secteur peut entraîner des blessures ou dommages matériels graves.
- S'assurer que la tension et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
- Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant disposant d'un dispositif de protection contre les courants de court-circuit (disjoncteur différentiel). Veiller à ce chaque phase soit protégée par un fusible supplémentaire de max. 16 A.
- En cas de raccordement à un branchement électrique fixe, s'assurer qu'un dispositif de séparation agissant à tout moment sur tous les pôles est installé. Protéger l'installation contre toute mise en marche involontaire.

Fiche secteur endommagée! Cordon d'alimentation endommagé!

- **Ne pas** utiliser l'appareil si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée.

Endommagement des circuits électriques et de la prise de courant!

- Arrêter l'appareil au niveau de l'interrupteur secteur avant de débrancher l'alimentation électrique.
- Brancher ou débrancher la fiche secteur uniquement lorsque l'appareil n'est pas en service pour ne pas risquer d'endommager les circuits électriques de l'appareil ou la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche, tirez toujours sur le boîtier de la fiche et **non** sur le cordon d'alimentation.

Appareil avec freins de roue en option

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

Modèle d'appareil avec pieds

Tous les pieds doivent être réglés de manière à ce que l'appareil soit stable et ne vacille pas.

3.9 Manipulation et fonctionnement

① Les modes d'emploi supplémentaires joints du fabricant de la vitrine réfrigérée doivent être lus et respectés.

Appareil non sécurisé!

L'appareil peut provoquer des blessures et des dommages matériels en cas de déplacement imprévu.

- Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de roues pour l'empêcher de rouler.

- Toujours couvrir les repas en bacs Gastronorm avec un couvercle.
- Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches.

Détérioration de la qualité des aliments!

Les pannes de courant, les dysfonctionnements de l'appareil et les autres interruptions pendant le stockage ou la régénération peuvent affecter la qualité des produits alimentaires se trouvant dans l'appareil.

- Contrôler la température à cœur pour voir si la qualité des aliments est détériorée.
- Eliminer les aliments si nécessaire.

Danger de blessure ! Surcharge et endommagement des pièces rapportées.

Les pièces rapportées surchargées peuvent se casser ou céder, ce qui peut entraîner la chute d'objets et donc provoquer des blessures. Les pièces rapportées endommagées peuvent entraîner des risques de trébuchement, en particulier si elles sont fragiles ou instables.

- Les pièces rapportées doivent de manière générale être relevées uniquement pendant l'utilisation de l'appareil.
- Les pièces rapportées doivent uniquement être chargées avec la charge répartie mentionnée dans le mode d'emploi de l'appareil.
Ce faisant, on doit en particulier veiller au verrouillage correct des boulons de blocage en option ou du boulon d'indexage de console en option dans l'état rabattu et relevé de la pièce rapportée.
- Ne pas déposer d'objets sur le pont d'éclairage ou la protection pare-haleine standard.
- Utiliser les pièces rapportées uniquement pour placer de la vaisselle et/ou des plateaux et ne pas les charger avec des objets lourds.
- Il est interdit de s'asseoir sur les pièces rapportées afin de garantir l'intégrité structurelle et d'éviter les blessures.

Charge répartie admissible par pièce rapportée:

- Glissière à plateaux: 25 kg
- Tablette/Glissière pour assiettes: 25 kg
- Fond de l'appareil: 100 kg
- Protection pare-haleine Highline (côté client ou côté commande): 10 kg
- Tablette en verre de vitrine: 30 kg

3.10 Changement d'emplacement

Danger de blessure ! Dommage matériel! Chute d'objets

Durant le déplacement de l'appareil, des objets pourraient tomber des surface de rangement ou hors de l'appareil et blesser des personnes se trouvant à proximité. Des objets pourraient être endommagés ou l'appareil lui-même pourrait être endommagé.

- Avant tout changement d'emplacement, tirer la fiche secteur de la prise pour assurer la sécurité électrique.
- Retirez tous les objets des surfaces de rangement, y compris le fond de l'appareil en option.

Risques de dommages de transport et de blessures personnelles!

Un transport non conforme peut entraîner un endommagement de l'appareil ainsi que des blessures ou dommages matériels.

- Veiller à ce que le lieu d'installation de l'appareil respecte les règlements, prescriptions, autres règles des associations professionnelles et, le cas échéant, les autres réglementations nationales dans leur version actuelle.
- Eviter les chocs.
- **Ne pas** rouler sur des seuils ou des marches.
- **Ne pas** rouler sur des sols inégaux.
- **Ne pas** tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Risque de basculement!

Cet appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels graves.

Lorsque les portes de l'appareil sont fermées, l'appareil est stable au basculement à l'arrêt jusqu'à une inclinaison de 10°.

- Avant tout changement d'emplacement, sortir le chariot à glissières de la station de réfrigération.
- Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement.
- Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.

Appareil avec freins de roue en option

Cet appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels graves.

Lorsque les portes de l'appareil sont fermées, l'appareil est stable au basculement à l'arrêt jusqu'à une inclinaison de 5°.

- Si l'appareil est placé sur une surface inclinée:
Sécuriser l'appareil contre tout déplacement accidentel à l'aide de mesures de sécurité supplémentaires (p. ex. cales) en plus des freins de roue.
- Avant le transport de l'appareil, contrôler la puissance des freins de roue en plaçant l'appareil sur une surface plane et en bloquant les roues avec les freins.
- Vérifier que l'appareil est bien stable et qu'il ne peut ni rouler ni glisser.
- Si les freins de roue présentent des signes de dommage ou de puissance insuffisante:
Ne **pas utiliser l'appareil et faire remplacer immédiatement la ou les roues défectueuses par un centre de service après-vente agréé.** (🔗 Chapitre "Réparation" à la page 54)

Déplacement imprévu de l'appareil!

Un endommagement des freins de roue ou une puissance de freinage insuffisante peut entraîner un déplacement incontrôlé de l'appareil et causer des blessures ou dommages matériels.

- **Ne pas** déplacer l'appareil lorsque les freins sont serrés.

Modèle d'appareil avec pieds

- Transporter l'appareil avec des moyens de transport appropriés (par exemple chariot de levage).
Respecter les dispositions et informations correspondantes des associations professionnelles.

Danger d'écrasement!

Lorsque l'appareil est transporté, il existe un risque de coincement et d'écrasement des mains entre les murs et l'appareil.

- Veiller à ne pas placer les mains ou doigts à proximité des murs ou de l'appareil lorsque celui-ci est poussé.
- Lors du transport de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil.

Appareil lourd pouvant basculer! Vitesse excessive!

- Pour les personnes qui ne peuvent pas voir au-dessus de l'appareil:
Lors du transport, une deuxième personne doit précéder l'appareil afin de permettre un déplacement sûr de l'appareil.
- Si la visibilité est réduite, si les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées: Toujours prévoir une autre personne par mesure de sécurité.
(🔗 Chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 25)
- Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.
- Veiller à ce que la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement soit en mesure de freiner l'appareil même chargé en cas d'urgence.
- Ne pousser l'appareil qu'à **deux** personnes (une à chaque bout de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.
- Toujours déplacer l'appareil jusqu'à sa nouvelle destination à une vitesse appropriée (pas plus de 3 km/h – ce qui correspond à une vitesse de marche lente).

3.11 Mise hors service

Endommagement des circuits électriques et de la prise de courant!

Le débranchement de la prise lorsque l'appareil est en marche peut endommager les circuits électriques et la prise de courant.

- Arrêter l'appareil au niveau de l'interrupteur marche/arrêt avant de débrancher l'alimentation électrique.
- Pour séparer l'appareil de l'alimentation électrique, débrancher la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche, tirez toujours sur le boîtier de la fiche et **non** sur le cordon d'alimentation.
- Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.

3.12 Nettoyage et entretien

Court-circuit en cas de pénétration d'eau dans les circuits électriques de l'appareil et la fiche secteur!

- Séparer l'appareil de l'alimentation électrique lors des travaux de nettoyage, de maintenance ou de remplacement de pièces.
- Conserver la fiche secteur à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement.

Gel de l'eau de nettoyage. Danger de glissade!

- Pour éviter le gel de l'eau de nettoyage, arrêter ou interrompre la réfrigération au moins 2 h avant le nettoyage.
- Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage.
Éliminer alors l'eau de nettoyage du fond de l'appareil en option et de l'intérieur de l'appareil.
- Essuyer intégralement l'eau de nettoyage qui s'est écoulée de l'appareil.

Blessures par coupure sur les lamelles acérées de l'évaporateur.

BASIC LINE UK

Les lamelles de l'évaporateur ont des bords acérés. Un travail sans précaution sous l'évaporateur relevé entraîne un danger de coupures graves.

- Toujours porter des gants de protection lors du nettoyage de la cuve de l'appareil sous l'évaporateur.
-

Danger pour la santé dû à la réaction de l'aluminium avec les acides !

BASIC LINE UK

Les lamelles de l'évaporateur du BASIC LINE UK sont en aluminium. Les pièces en aluminium ne doivent en aucun cas entrer en contact avec des acides (p. ex. par des projections d'acide) ou être traités avec des acides, car les acides peuvent réagir fortement à l'aluminium. La réaction de l'aluminium avec des acides peut libérer de l'acide bouillant et des produits de réaction dangereux, ce qui peut entraîner des blessures graves ou nuire à la santé. Le contact avec des acides peut entraîner la décomposition des pièces en aluminium et, par conséquent, des dysfonctionnements et des dommages matériels sur l'appareil.

- Éviter tout contact des pièces en aluminium avec des acides afin de prévenir les risques pour la santé et les dommages matériels.
-

3.13 Hygiène

- Lors du maintien au froid de repas, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments.
- Respecter les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays.

Pare-haleine

Fragments imbriqués. Danger de blessure et obstacle visuel !

Les chocs et secousses ne peuvent pas engendrer de dommages indécelables de la protection pare-haleine en verre de sécurité trempé (VST). En cas de détérioration, le verre casse toutefois en petits morceaux, en partie imbriqués les uns dans les autres. Grâce à la structure de casse particulière du VST, le risque de blessure est minime.

- Remplacer immédiatement le verre endommagé afin de garantir la fonction de protection et d'exclure tout risque de blessure.
- Enlever immédiatement le verre cassé, car il peut gêner la vue.
- Éliminer les aliments de l'appareil concerné.

3.14 Normes et directives

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

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

3.15 Identification de produit

- ① L'appareil est pourvu d'une plaque signalétique. En cas d'enlèvement de la plaque signalétique, la garantie devient caduque.

4 Informations supplémentaires – Utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles

Utilisation

Cette information supplémentaire décrit les risques résiduels supplémentaires prévisibles liés à l'accès des enfants/adolescents à ce produit.



Risque d'enfermement d'enfants!

L'appareil comporte des compartiments d'armoire d'une taille telle que les enfants pourraient y entrer.

- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance.
- Avant la mise en service et avant le remisage de l'appareil, contrôler qu'il n'y a pas d'enfants ni d'autres êtres vivants dans ces compartiments d'armoire.

Charnières de la porte de l'appareil



Coincement de parties du corps!

- L'appareil est doté de charnières de portes dans lesquelles il est possible de coincer et d'écraser des parties du corps (par exemple les doigts à l'ouverture et à la fermeture de la porte de l'appareil).
 - Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil, s'assurer qu'aucune partie du corps ne se trouve dans l'ouverture de la porte ou les charnières de la porte.
-

4.1 Dangers généraux et spéciaux

Domaine d'application

- Utiliser l'appareil uniquement pour l'utilisation indiquée dans le présent mode d'emploi.

Obligation de surveillance

- **Ne pas** déplacer ou exploiter l'appareil sans surveillance.

L'obligation de surveillance est axée fondamentalement sur les lois et prescriptions respectivement en vigueur des organismes nationaux correspondants tels que par exemple 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.

- **Ne pas** exploiter l'appareil sans surveillance.

① B.PRO recommande ce qui suit:

- Exploiter l'appareil via des prises de courant qui peuvent être désactivées via un interrupteur principal/central.
- S'assurer que l'interrupteur principal/central est installé hors de portée des enfants.
- Eviter toute contrainte de traction sur le cordon d'alimentation. Ceci vaut également en cas d'utilisation d'un câble spiralé.

Utilisation abusive comme jouet

L'utilisation abusive comme jouet peut entraîner le basculement de l'appareil et causer des blessures.

- **Ne pas** grimper sur l'appareil.

Utilisation non conforme comme espace de stockage

- **Ne pas** utiliser l'appareil comme espace de stockage pour des objets et/ou des êtres vivants.

Utilisation abusive comme véhicule

- L'appareil ne doit **pas** être utilisé comme véhicule ou moyen de transport.
- Ne pas se coucher sous l'appareil.

L'appareil a un poids élevé et de ce fait un potentiel énergétique élevé lorsqu'il est en mouvement. L'utilisation abusive précitée peut conduire à la blessure et au renversement ou à l'écrasement de personnes.

Freins de roues

Les freins de stationnement sont dotés d'ouvertures nécessaires pour des raisons techniques. En cas d'actionnement non surveillé des freins de stationnement, il existe un risque de coincement de parties du corps dans les ouvertures des freins de stationnement.

L'ouverture d'un frein de roue sans surveillance peut mettre l'appareil en mouvement.

- Si l'appareil est positionné à son lieu de destination après un changement d'emplacement, ou si un changement d'emplacement est nécessaire.
- Actionner les freins de roues.

Consigne générale de sécurité en présence d'enfants.

- Veuillez respecter toutes les consignes de sécurité figurant dans le chapitre sur la sécurité "Sécurité" à la page 10 correspondant, pour garantir une utilisation sûre de cet appareil en présence d'enfants.

5 Transport

5.1 Contrôler/régler les dommages de transport

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.

- Contrôler l'appareil 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 réclamer 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.

5.2 Étendue de la livraison

L'étendue exacte de la livraison et le modèle de l'appareil sont mentionnés sur les documents de livraison.

Étendue de la livraison standard

- (1) Appareil/module
- (2) Mode d'emploi

BASIC LINE SK/UK

- (3) Instructions supplémentaires pour le régulateur de température dans le compartiment machine derrière le bandeau.

BASIC LINE EKV

- (4) Mode d'emploi du fabricant supplémentaire pour la vitrine.
-

Déballage

- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus.
- **Ne pas** déchirer **ni** découper l'emballage de transport.
- Vérifier l'étendue de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil.
- Retirer les films de protection éventuellement présents à l'intérieur des compartiments.

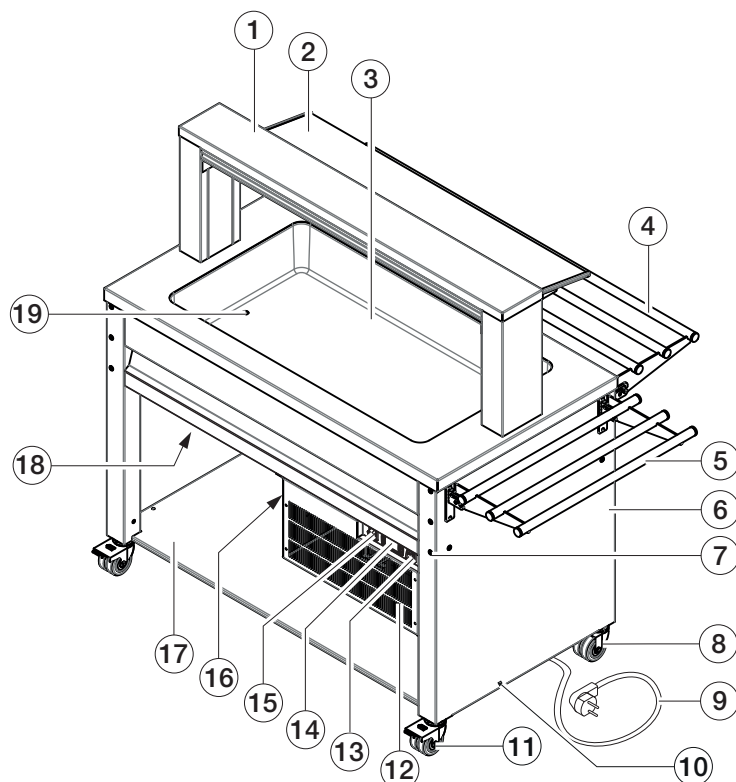
Éliminer le matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont constitués de matériaux recyclables.

- Envoyer le matériau d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

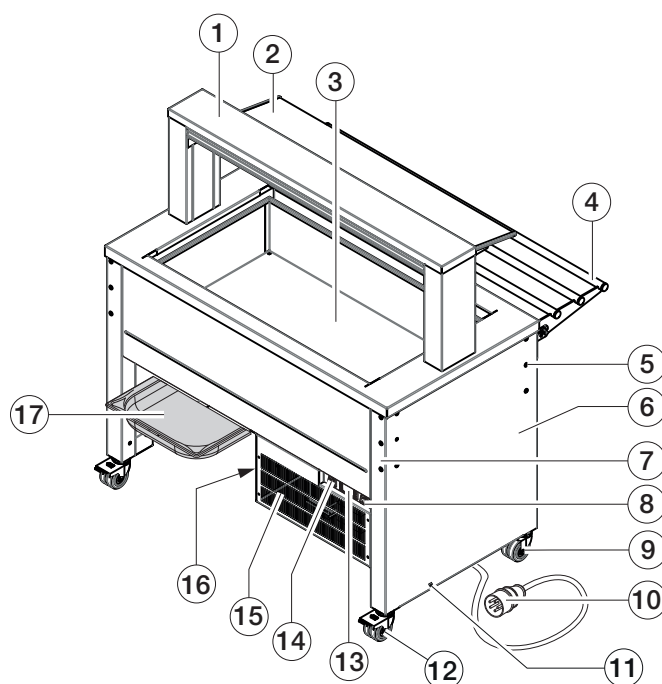
6 Vues d'ensemble de l'appareil

6.1 Version de l'appareil BASIC LINE SK-3/4



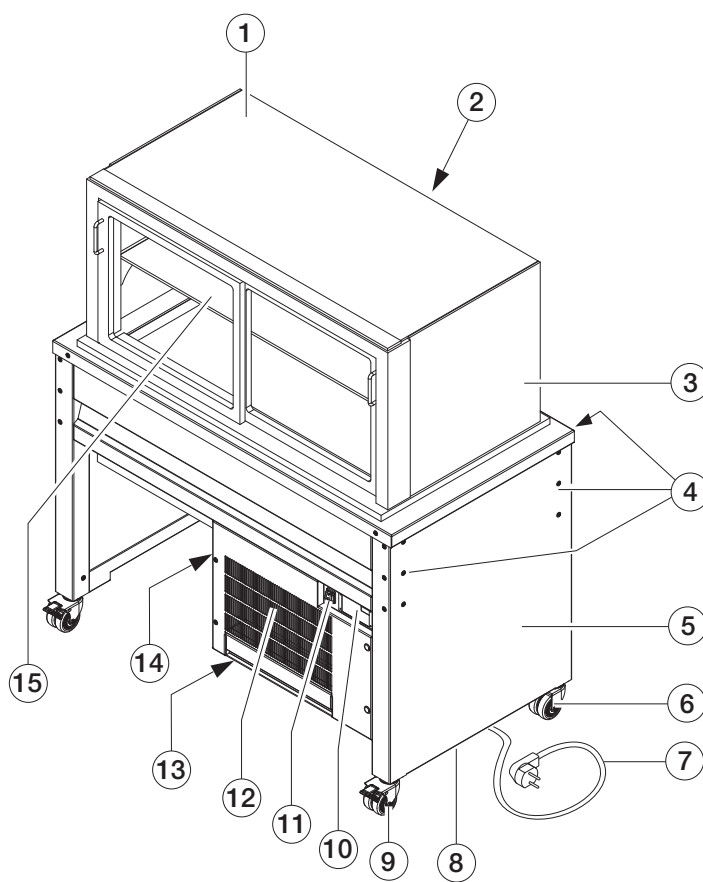
- (1) Pont d'éclairage
- (2) Protection pare-haleine côté client
- (3) Cuve réfrigérante (intégrée de manière fixe dans l'appareil)
- (4) Glissière à plateaux rabattable en tube rond en acier inoxydable côté client (en option)
- (5) Tablette rabattable (en option)
- (6) Joue latérale du soubassement
- (7) Possibilités de fixation d'une glissière à plateaux rabattable côté commande
- (8) Roue pivotante (en option)
- (9) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (10) Autocollant "équipotentialité" (raccordement sur la face inférieure de l'appareil)
- (11) Roue pivotante avec frein (en option)
- (12) Compartiment machine avec groupe frigorifique (réfrigération statique active)
- (13) Interrupteur marche/arrêt de l'éclairage
- (14) Régulateur de température de réfrigération
- (15) Interrupteur marche/arrêt de réfrigération
- (16) Prises de courant pour le raccordement d'appareils externes (en option)
- (17) Fond de l'appareil (en option)
- (18) Robinet de vidange
- (19) Evacuation

6.2 Version de l'appareil BASIC LINE UK-3/4



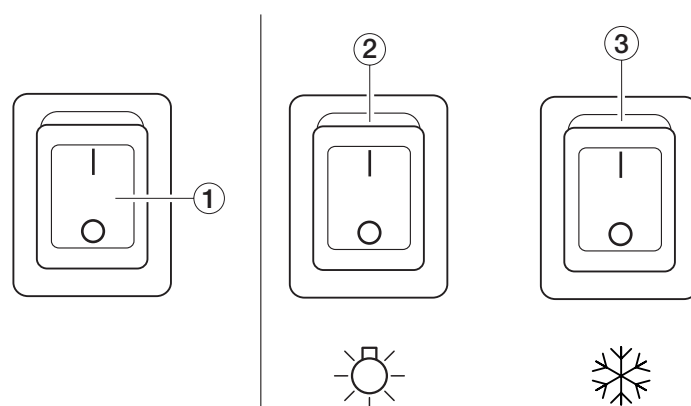
- (1) Pont d'éclairage
- (2) Protection pare-haleine côté client
- (3) Cuve réfrigérante (peut être retirée de la cuve de l'appareil)
- (4) Glissière à plateaux rabattable en tube rond en acier inoxydable côté client (en option)
- (5) Possibilités de fixation d'une tablette en option
- (6) Joue latérale du soubassement
- (7) Possibilités de fixation d'une glissière à plateaux rabattable côté commande (en option)
- (8) Interrupteur marche/arrêt de l'éclairage
- (9) Roue pivotante (en option)
- (10) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (11) Autocollant "équipotentialité" (raccordement sur la face inférieure de l'appareil)
- (12) Roue pivotante avec frein (en option)
- (13) Régulateur de température de réfrigération
- (14) Interrupteur marche/arrêt de réfrigération
- (15) Compartiment machine avec groupe frigorifique (réfrigération par air pulsé)
- (16) Prises de courant pour le raccordement d'appareils externes (en option)
- (17) Bac collecteur à eau de condensation

6.3 Version de l'appareil BASIC LINE EKV-3/4



- (1) Présentoir réfrigéré (transparent sur tous les côtés)
- (2) Clapets de prélèvement côté client
- (3) Vitre isolante latérale
- (4) Possibilités de fixation de glissières à plateaux rabattables en option
- (5) Joue latérale du soubassement
- (6) Roue pivotante (en option)
- (7) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (8) Autocollant "équipotentialité" (raccordement sur la face inférieure de l'appareil)
- (9) Roue pivotante avec frein (en option)
- (10) Régulateur de température
- (11) Interrupteur marche/arrêt
- (12) Compartiment machine avec groupe frigorifique (réfrigération par air pulsé)
- (13) Cache de maintenance du bac collecteur à eau de condensation
- (14) Prises de courant (en option)
- (15) Portes coulissantes en verre isolant côté commande

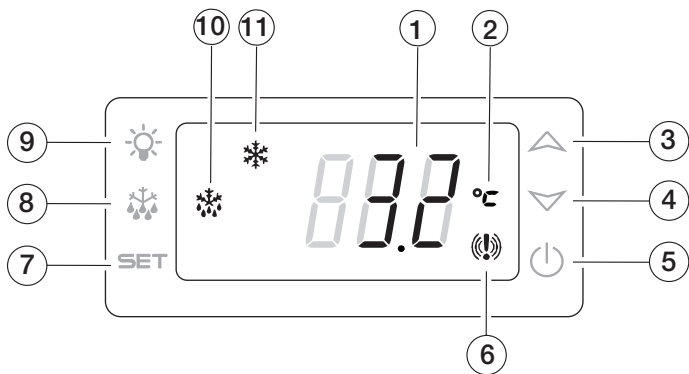
6.4 Éléments de commande



- (1) Interrupteur marche/arrêt avec affichage LED intégré
- (2) Interrupteur marche/arrêt de l'éclairage
- (3) Interrupteur marche/arrêt Réfrigération/Cuve réfrigérante

7 Vue d'ensemble

7.1 Régulateur



Affichage	Explication
Affichage de température	affiche la température réelle dans l'appareil, la température de consigne, les températures minimale et maximale en cas de dépassement de la température vers le bas ou vers le haut, la durée d'un dépassement de la température vers le bas ou vers le haut, des messages d'information
Affichage de l'unité de mesure	affiche l'unité de mesure; clignote pendant la phase de programmation
Touche "PLUS":	augmente les valeurs de paramètre
Touche "MOINS":	diminue les valeurs de paramètre
Touche "Mettre la réfrigération en service/hors service":	non activée
Affichage LED "Alarme":	s'allume en cas d'alarme de température
Touche "SET":	affiche ou modifie la température de consigne
Touche "Dégivrage manuel":	démarre le mode dégivrage manuel
Touche "Eclairage":	non activée
Affichage LED "Dégivrage":	s'allume: mode dégivrage démarré; clignote: période de purge après le dégivrage en cours
Affichage LED "Réfrigération":	s'allume: Réfrigération enclenchée; clignote: Machine frigorifique en mode veille

L'affichage LED « Alarme » s'allume en cas d'alarme ou après un cas d'alarme, + jusqu'à ce que l'alarme soit réinitialisée. L'alarme peut uniquement être réinitialisée en l'absence de dépassement vers le haut ou vers le bas de la température. L'interruption de l'alimentation électrique ne permet pas de réinitialiser le message d'alarme. Les messages d'alarme sont enregistrés et doivent être réinitialisés manuellement.

🔧 "Contrôler les écarts de température" à la page 40

BASIC LINE UK

Pendant que la réfrigération de la cuve réfrigérante à air pulsé fonctionne, le ventilateur tourne également. De plus, le ventilateur fonctionne pendant le dégivrage qui est démarré automatiquement ou via la touche "Dégivrage manuel".

8 Mise en service

8.1 Effectuer le premier nettoyage



Attention! Tension de réseau incorrecte, fréquence de réseau incorrecte!

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

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

- Après la livraison, effectuer un premier nettoyage de l'appareil.
- Enlever complètement les cartons, couches de protection en papier, films et bandes adhésives.
- Nettoyer les surfaces avec des produits de nettoyage appropriés.
(→ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 49)

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ L'appareil est dans un état d'hygiène impeccable
- ✓ L'appareil et la fiche secteur ne présentent pas de défauts connus ni de dommages visibles
- ✓ Films de protection retirés

8.2 Montage

Sélection du lieu d'installation

Afin d'atteindre la meilleure réfrigération possible des repas, tenir compte des points suivants lors du choix de l'emplacement d'installation de l'appareil:

- Exploiter l'appareil à l'écart de sources de chaleur possibles (p. ex. chauffage, fours, rayonnement solaire).
- Utiliser l'appareil à distance des appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (par exemple lave-vaisselle).
- Installer/exploiter uniquement l'appareil dans un environnement bien ventilé.
- Protéger les unités de réfrigération ouvertes (SK/UK) des "courants d'air".
- Avec le modèle d'appareil avec fentes de ventilation dans la porte du compartiment d'installation, installer l'appareil de manière à ce que les fentes de ventilation soient éloignées du mur d'au moins 10 cm.
- Le sol doit être plan et droit dans la zone d'entrée du chariot à glissières.

8.3 Mise en place de l'appareil



Attention! Appareil lourd pouvant basculer! Vitesse excessive!

En cas de déplacement de l'appareil à une vitesse inappropriée, il n'est pas possible de freiner l'appareil en cas d'urgence. L'appareil peut basculer et causer des blessures ou dommages matériels.

- Ne **pas** pousser l'appareil à plus de 3 km/h (soit une vitesse de marche lente).
- Pousser l'appareil de manière à pouvoir le freiner dans tous les cas.
- Si la visibilité est réduite et que les conditions de transport sont compliquées et si le véhicule est conduit sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées, pousser l'appareil à **deux** personnes.

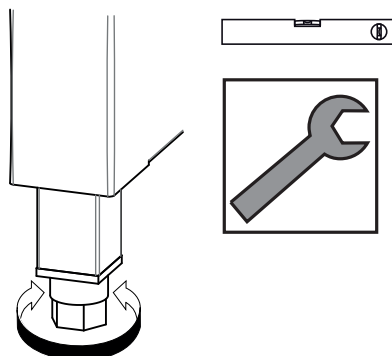
Les ouvertures de ventilation sur les faces avant et arrière de l'unité de réfrigération ainsi que les ouvertures de ventilation de l'habillage de l'appareil (y compris les accessoires) ne peuvent **pas** être déplacées ou couvertes afin que l'air puisse circuler comme requis !

Une installation stable est garantie lorsque les points suivants sont validés:

- Les trappes de maintenance pour le nettoyage ou l'entretien sont accessibles à tout moment.
- Le lieu d'installation prévu de l'appareil est plan et une installation horizontale de l'appareil est garantie.
- Sur les modèles de roues, bloquer les freins de roues.
- Sur les modèles avec pieds en option, orienter l'appareil horizontalement de manière à ce qu'il soit stable et ne vacille pas.

- Installer l'appareil de manière stable à l'emplacement prévu.
- ↗ Chapitre "Changement d'emplacement" à la page 13
- ↗ Chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 25

8.3.1 Monter l'appareil avec les pieds



- Placer l'appareil à l'emplacement prévu.
- Aligner l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds.

8.3.2 Monter l'appareil avec les freins de roue



Avertissement! Effet de freinage insuffisant des freins!

Sur les rampes, l'effet de freinage des freins de roues n'est éventuellement **pas** garanti.

L'appareil peut se mettre en mouvement et blesser des personnes.

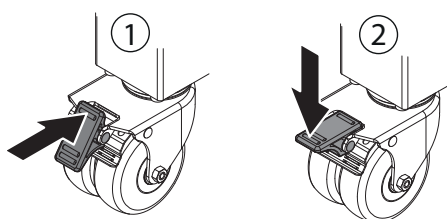
- Lors du stationnement de l'appareil sur une rampe, bloquer les freins de roues et prévenir tout déplacement imprévu de l'appareil (par exemple avec des cales).



Attention! Coincement du pied dans le frein de roue!

Lors du desserrage et du blocage des freins, le pied peut être coincé et blessé.

- Veiller à ce que le pied ne parvienne **pas** entre le frein de roue et le coin de protection contre les chocs.
- Si le trajet de roulement présente des inégalités, prendre des mesures de précaution adéquates.
- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ **Deux** personnes



- Desserrer les freins de roues (1).
- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le lieu d'installation prévu.
- Bloquer les freins de roues (2).

8.4 Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

MODÈLE D'APPAREIL AVEC ROUES



Attention! Risque de pincement de parties du corps!

Lors du déplacement des modules, des parties du corps peuvent être coincées et des personnes blessées. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

- Toujours pousser l'appareil avec deux mains sur le recouvrement.
- Veiller à ne pas se coincer les mains entre l'appareil et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).

MODÈLE D'APPAREIL AVEC FOND



Attention! Dommages matériels lors du placement du fond de l'appareil!

Lors du roulage sur des surfaces inclinées ou des rampes, l'appareil peut toucher le sol en raison de la faible garde au sol et peut éventuellement être endommagé ou ne plus être manœuvrable.

- Transporter l'appareil avec des moyens de transport appropriés (par exemple chariot de levage) sur les rampes et surfaces inclinées.

- ✓ Deux personnes
- ✓ Appareil hors service
- ✓ Appareil séparé de l'alimentation électrique
- ✓ Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.
- Vérifier si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Pousser l'appareil avec prudence et à **deux** personnes sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

Relever la pièce rapportée et la bloquer



Attention! Risque de blessure ou de détérioration de la pièce rapportée!

- La pièce rapportée risque de tomber après le desserrage des vis de fixation. Ceci peut blesser des personnes ou endommager la pièce rapportée.
- Avant de desserrer les vis de fixation supérieures, charger une autre personne de maintenir la pièce rapportée.



Attention! Risque de blessure en cas de fixation insuffisante!

- Les glissières à plateaux et tablettes doivent toujours être fixées de chaque côté avec les deux vis prévues pour atteindre la capacité portante requise.
- En règle générale, lors d'un changement de montage, fixer chacune des consoles avec deux vis.

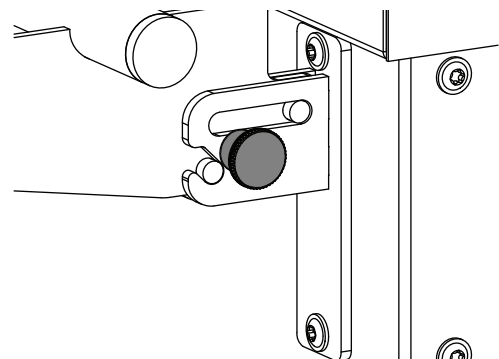
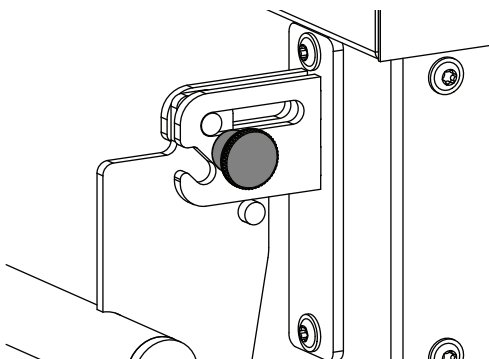
Fonction et utilisation du boulon d'indexage

Modèle de charnière avec boulon d'indexage

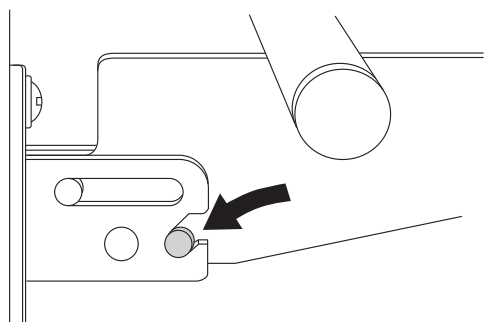
- Tirez le boulon d'indexage vers l'extérieur et tournez le d'un quart de tour vers la gauche ou vers la droite. Le boulon d'indexage atteint une position d'arrêt.
- Dépliez ou relevez l'élément rapporté comme décrit dans le mode d'emploi original.

Pour débloquer la position d'arrêt:

- Tirez à nouveau le boulon d'indexage et tournez le d'un quart de tour dans le sens inverse. Le boulon d'indexage s'enclenche automatiquement lorsqu'on le relâche. La sécurité est activée.



Position du boulon d'indexage en état rabattu/relevé



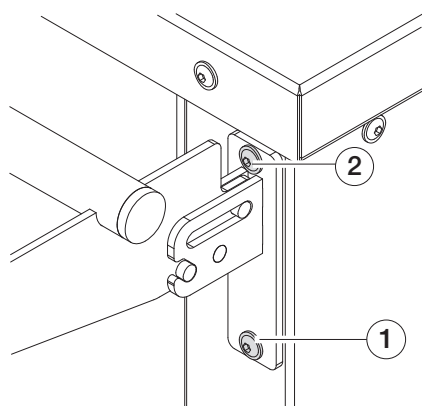
- Relever la pièce rapportée quelque peu (env. 30°) au-delà de l'horizontale.
- Faire glisser la pièce rapportée en oblique vers le bas vers l'appareil et la laisser se verrouiller dans les deux dispositifs de blocage latéraux.
- Contrôler à nouveau si la pièce rapportée est effectivement verrouillée dans les deux dispositifs de blocage et corriger le cas échéant le blocage.

Rabattre la pièce rapportée vers le bas

- Retirer la pièce rapportée de l'appareil en oblique vers le haut, jusqu'à ce que les dispositifs de blocage latéraux se déverrouillent.
- Rabattre la pièce rapportée vers le bas.

Changer le montage des pièces rapportées

Si nécessaire, les glissières à plateaux et tablettes peuvent être abaissées de 10 cm ou placées du côté opposé.



- Desserrer la vis inférieure (1) sur les deux côtés au niveau de la fixation de la pièce rapportée à l'aide d'une clé Allen et retirer la vis.
- Rabattre la pièce rapportée vers le bas.
- Sur les deux côtés, desserrer la vis de fixation supérieure (2) et la retirer pendant qu'une deuxième personne maintient la pièce rapportée.
- Retirer la pièce rapportée et la mettre de côté en cas de non-utilisation; serrer à nouveau les vis retirées dans les trous filetés dans le soubassement.
- Pour le montage de la pièce rapportée, dévisser les vis de fixation au niveau de la position souhaitée.
- Pendant qu'une deuxième personne maintient la pièce rapportée en position, serrer la vis de fixation supérieure (2) sur chaque côté.
- Relever la pièce rapportée, puis serrer la vis de fixation inférieure (1) sur chaque côté.

8.4.1 Monter/retirer l'habillage frontal côté client

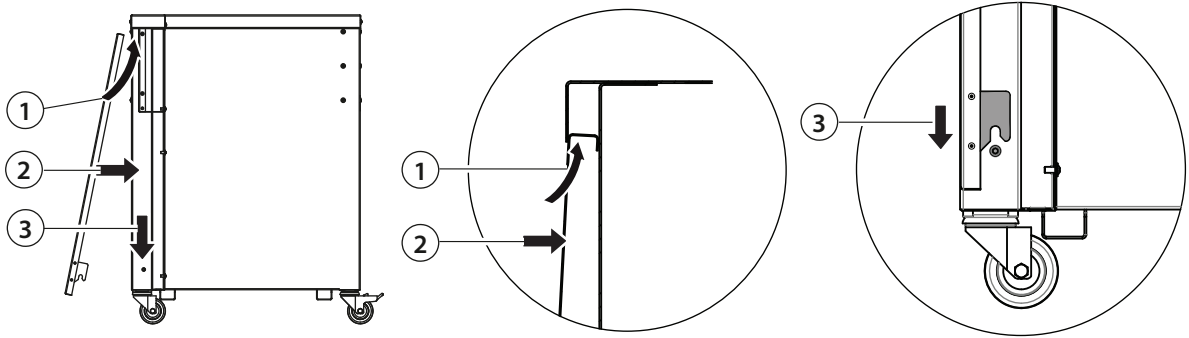


Attention! Risque de pincement de parties du corps!

Lors de la fermeture des portes, des parties du corps peuvent se coincer entre la porte et le corps de l'appareil.

- Prendre garde à ne pas coincer de parties du corps (par exemple mains) entre le corps de l'appareil et la porte.

L'habillage frontal côté client est facilement échangeable et peut être monté ou retiré sans outillage.



- Faire glisser l'habillage frontal côté client (1) sous le bandeau de recouvrement supérieur.
- Accrocher les deux languettes de suspension (2) dans les vis en saillie à droite et à gauche sur le soubassement (3).

8.4.2 Ouvrir/fermer l'habillage frontal côté commande

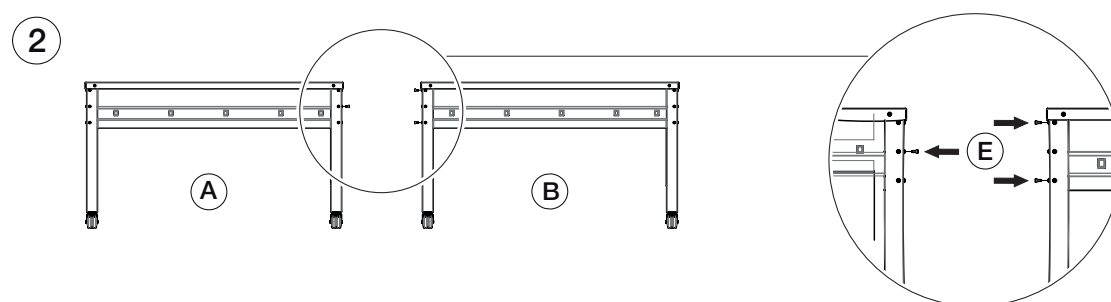
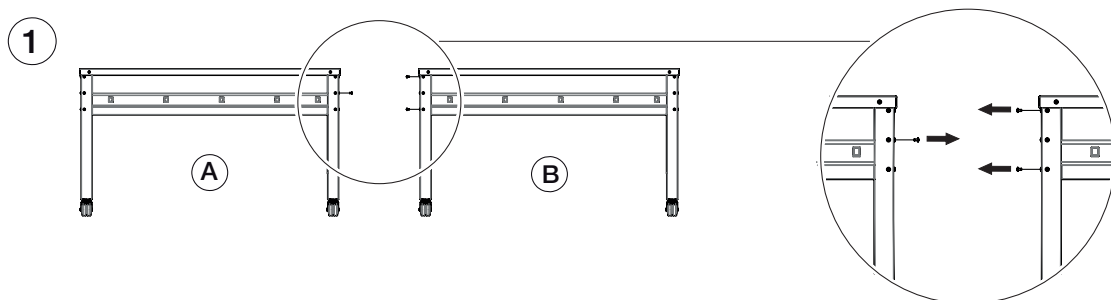
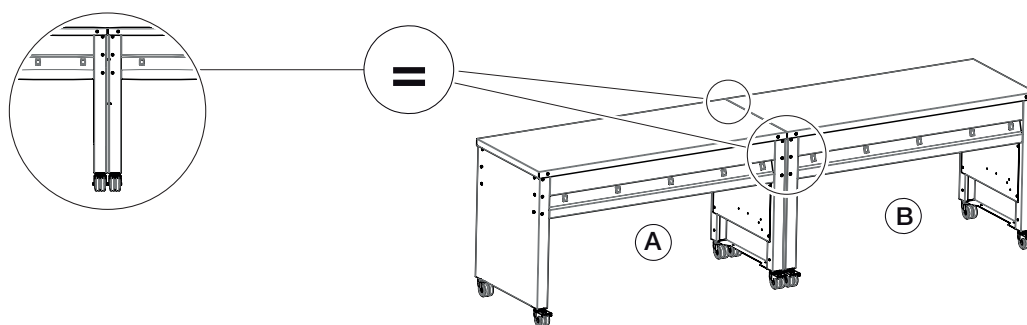
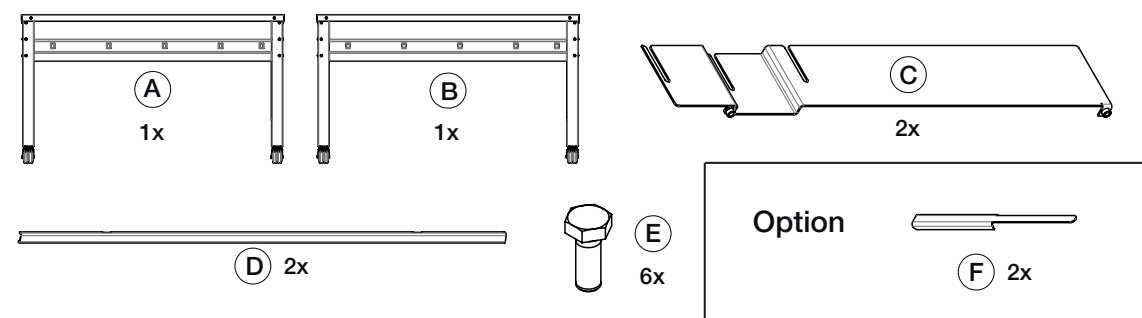
L'habillage frontal côté commande se présente sous forme de portes battantes. Ces portes s'ouvrent selon le principe Push-to-open.

8.4.3 Installer/retirer le dispositif de liaison de modules

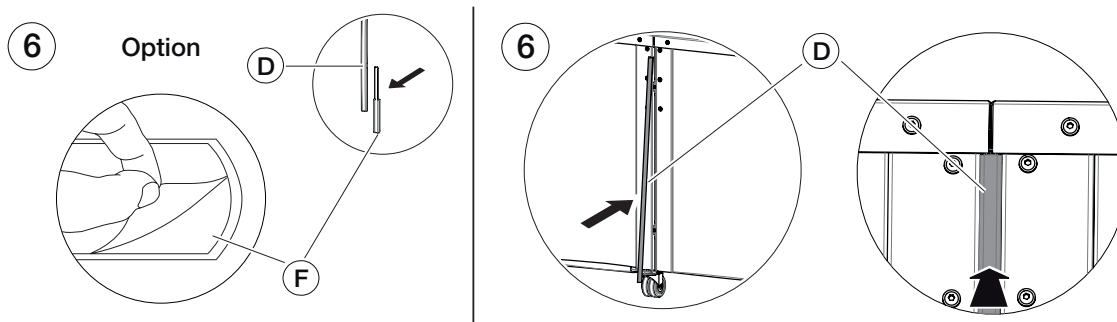
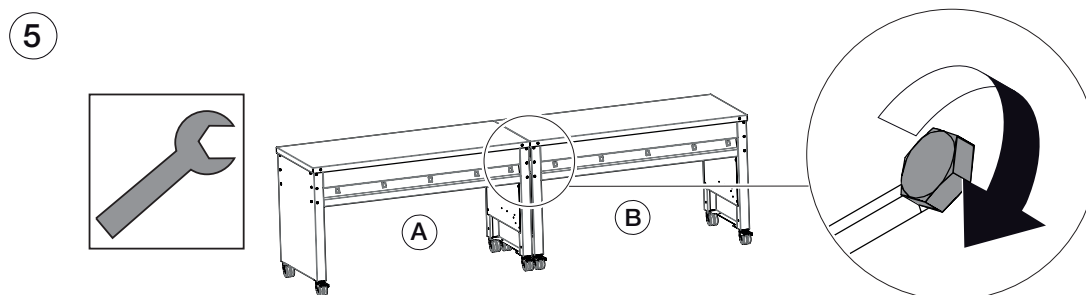
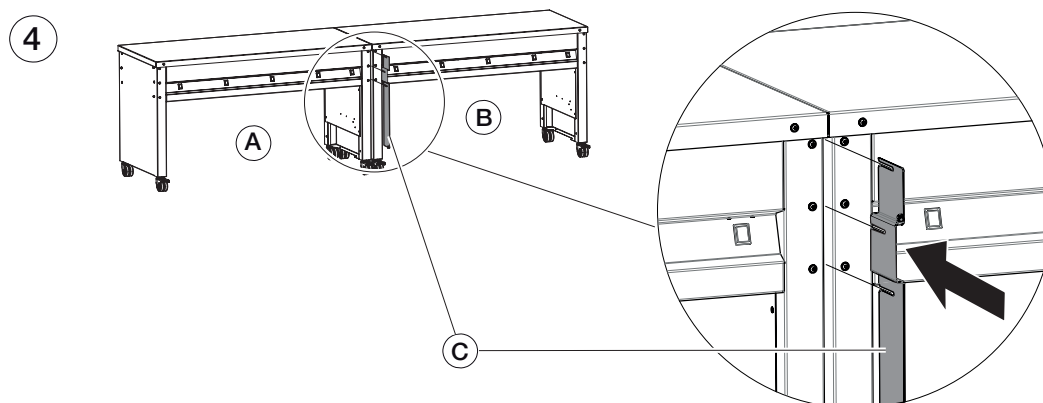
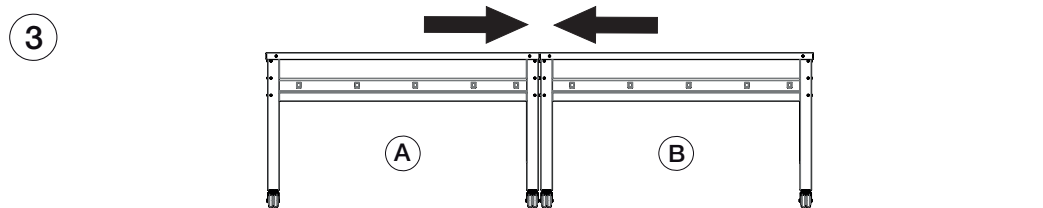
► Monter les modules conformément aux dessins qui suivent.

Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.

① Les étapes de montage individuelles doivent être exécutées à chaque fois côté client et côté commande.



- Contrôler que toutes les pièces requises pour le montage sont disponibles (C, D, E, F).
- Desserrer les vis prémontées des modules "A" et "B" (1).
- Serrer les vis "E" dans les modules "A+B" correspondants (2).



- Rapprocher les modules "A+B" (3).
- Insérer le profil de raccordement "C" (4).
- Serrer les vis à six pans creux "E" avec la clé (5).

Modèle d'appareil avec pieds

- Retirer le film de protection du ruban adhésif sur l'extension "F".
 - Coller l'extension "F" avec le profil "D" (6).
-
- Placer le profil "D" sur les aimants du profil de raccordement "C" (6).

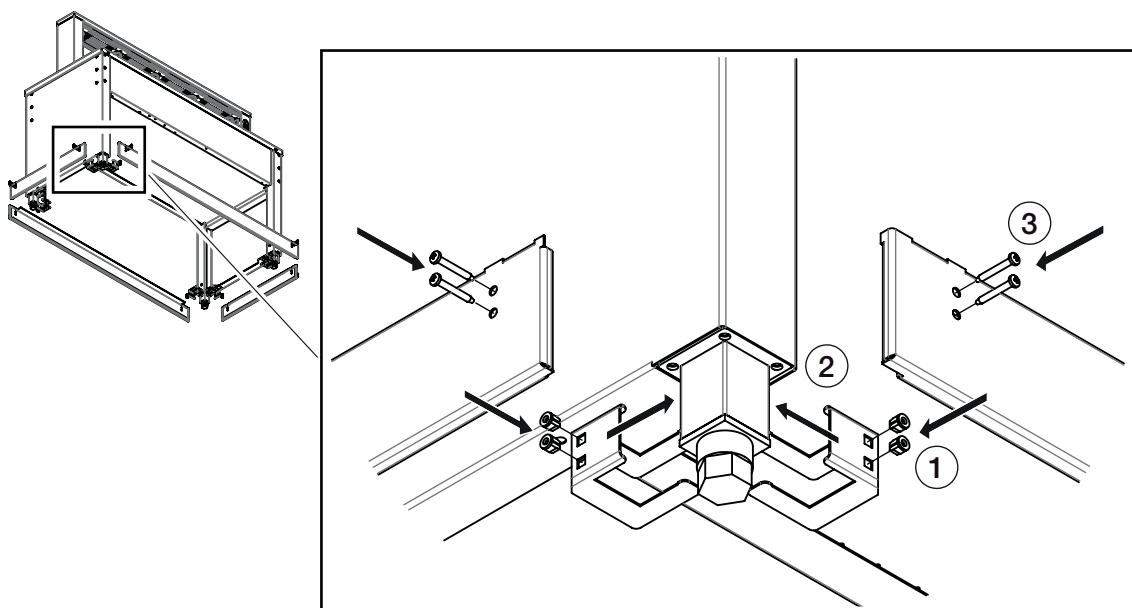
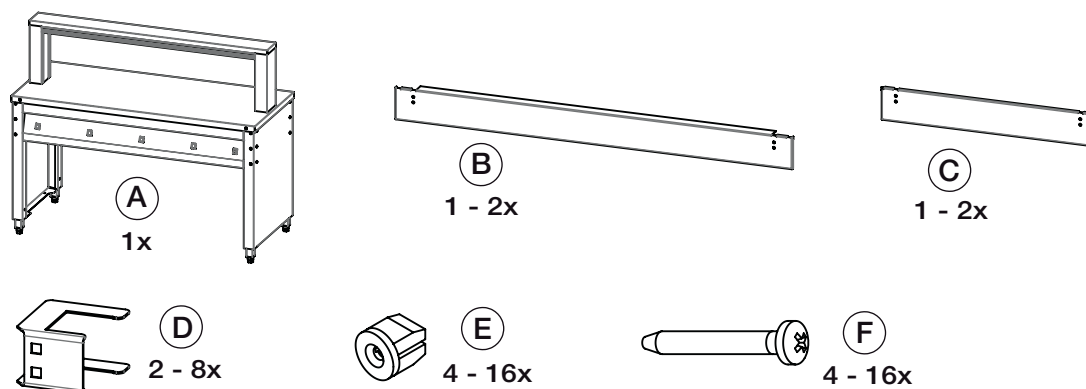
8.4.4 Monter/démonter les plinthes

Modèle d'appareil avec pieds

► Monter les plinthes conformément au dessin suivant.

Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.

► Répéter les étapes de montage pour chaque plinthe sur le côté opposé.



- Insérer les inserts filetés "E" dans le logement "D" (1).
- Enfoncer le logement "D" sur le pied réglable du module "A" (2).
- Visser la plinthe "B" ou "C" avec les vis "F" dans les inserts filetés "E" du logement "D" (3).
- Répéter les étapes de montage pour chaque plinthe supplémentaire.

8.5 Brancher l'appareil

Le raccordement de l'appareil doit être exécuté par du personnel spécialisé approprié.



Attention! Dommage matériel aux circuits électriques de l'appareil!

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

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



Attention! Dommages matériels sur l'appareil!

La barre de séparation fournie doit être utilisée en permanence et sert à stabiliser la cuve réfrigérante. En l'absence de cette barre, un garnissage avec des bacs GN lourds peut entraîner une poussée des longs côtés des bacs vers l'extérieur. Cette déformation peut entraîner une chute des bacs GN dans la cuve et un dommage matériel.

- S'assurer que la barre de séparation fournie est toujours accrochée au centre de la cuve réfrigérante.



Danger! Danger d'incendie!

Risque d'incendie, en particulier en cas de flamme ouverte, d'étincelles électriques ou causées par des charges statiques ou de surfaces chaudes.

- Les flammes nues sont interdites dans l'espace utile et dans l'environnement immédiat de l'appareil.
- Éviter les surfaces chaudes.
- En cas de charge statique, prendre les contre-mesures correspondantes (par exemple, utilisation d'équipements de protection individuelle, de roues antistatiques ou d'une bande antistatique).



Danger! Court-circuit dans les appareils externes!

Un court-circuit dans un appareil externe branché sur l'appareil (p. ex. suite à une surchauffe de la ligne d'alimentation) peut provoquer un choc électrique au contact de l'appareil.

- Raccorder l'appareil uniquement à une prise de courant équipée d'un dispositif différentiel résiduel (protection par disjoncteur différentiel RCD/disjoncteur différentiel FI, chaque phase avec max. 16 A).

8.5.1 Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ Si l'appareil n'a pas été transporté debout, attendre au moins 2 heures avant la mise en service
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
- ✓ Aucun défaut identifiable, aucun dommage visible sur l'appareil
- ✓ Aucune personne ou être vivant dans l'intérieur de l'appareil
- ✓ Appareil installé de manière stable, freins de roues bloqués
- ✓ Films de protection à l'intérieur et à l'extérieur retirés

8.5.2 Réglage en usine de la température de consigne

BASIC LINE SK

- ① La température de consigne à laquelle l'appareil règle la température dans la cuve réfrigérante est réglée sur +8 °C en usine.

BASIC LINE UK

- ① La température de consigne à laquelle l'appareil règle la température dans la cuve réfrigérante est réglée sur +7 °C en usine.

Les réglages en usine peuvent être modifiés si nécessaire.

🔗 Chapitre "Régler la température de consigne de réfrigération" à la page 35

8.6 Mettre l'appareil en service

- ✓ Appareil hors service
- Placer l'appareil à l'emplacement prévu.

Appareil avec freins de roue en option

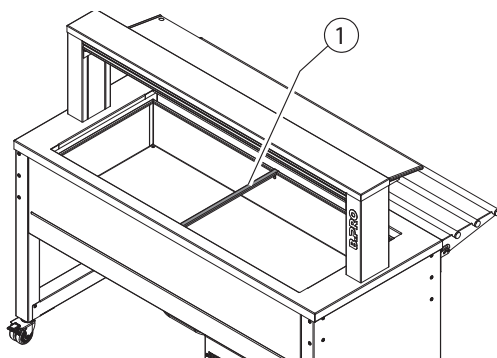
- Bloquer les freins de roues.

- S'assurer que l'intérieur de l'appareil se trouve dans un état d'hygiène impeccable. Nettoyer l'appareil si nécessaire. (➔ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 49)
- Avant la mise en service de l'appareil, contrôler qu'il n'y a pas d'enfants ni d'autres êtres vivants dans les compartiments d'armoire.
- S'assurer qu'il n'y a plus de films de protection dans les compartiments ni à l'extérieur de l'appareil.
- S'assurer que les trappes de maintenance sont accessibles à tout moment pour les travaux de nettoyage ou de maintenance.
- Ventiler les compartiments de l'appareil.
- Porter, le cas échéant, un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité) pour lutter contre les charges statiques.
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
- Mettre l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
La LED de fonctionnement s'allume.
L'appareil est prêt à fonctionner.

BASIC LINE UK

- S'assurer que le dessous de l'appareil n'est pas bouché par des objets (libre sortie de l'air).
- S'assurer que le bac collecteur à eau de condensation est inséré sous la cuve réfrigérante.

BASIC LINE UK-4



- Toujours accrocher la barre de séparation fournie (1) au centre de la cuve réfrigérante.

Brancher l'appareil sur la prise de courant

Un raccordement pour l'équipotentialité se trouve sur la face inférieure de l'appareil (côté commande à droite).

- Relier les appareils qui sont exploités ensemble via la liaison équipotentielle, selon les prescriptions spécifiques du pays.
- ✓ L'appareil et les appareils externes raccordés aux prises de courant d'appareil disponibles en option sont hors tension.

8.7 Mise en service après un arrêt de longue durée

Nettoyer l'appareil

- Nettoyer à fond l'appareil. voir chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 49.

Effectuer le contrôle technique de sécurité

- Contrôler l'appareil suivant les normes de la série DIN VDE 0701-0702.
- Contrôler le cordon d'alimentation pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.
- En cas de défaut, avertir un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service B.PRO

9 Manipulation et fonctionnement

9.1 Raccorder les appareils externes



Attention! Dommage matériel aux circuits électriques de l'appareil!

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

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

Modèle d'appareil avec prises de courant

La puissance de raccordement maximale des prises de courant pour le raccordement d'appareils externes dépend du modèle de buffet froid en question. Les valeurs exactes sont indiquées sur les prises et peuvent également être lues sur la plaque signalétique. Chapitre "Réparation" à la page 54

Un raccordement pour l'équipotentialité se trouve sur la face inférieure de l'appareil (côté commande à droite). Relier les appareils qui sont exploités ensemble via la liaison équipotentielle, selon les prescriptions spécifiques du pays.

- ✓ Appareil installé de manière stable
- ✓ Buffet froid raccordé à l'alimentation électrique
- ✓ La tension, la fréquence du réseau et la puissance absorbée du ou des appareils externes sont conformes aux valeurs mentionnées sur la plaque signalétique
- ✓ Mode d'emploi original de l'appareil externe lu et respecté
- Amener l'appareil externe jusqu'au buffet froid.
- Bloquer les freins de stationnement d'un appareil externe mobile.
- Insérer la fiche de l'appareil externe dans la prise de courant du buffet froid.
L'appareil externe est raccordé au buffet froid.
- Pour raccorder un autre appareil externe, répéter les étapes décrites ci-dessus.

9.2 Mettre la réfrigération en service et hors service



Attention! Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires!

Une panne de courant, des défauts de l'appareil ou d'autres interruptions pendant le stockage peuvent nuire à la qualité des repas se trouvant dans l'appareil.

- Eliminer les aliments si nécessaire.



Avertissement! Gel/Eclatement de bols ou bouteilles!

Si des bols ou bouteilles sont placés directement sur le fond de la cuve réfrigérante, ils risquent de geler et dans le pire des cas d'éclater. Les éclats projetés peuvent entraîner des blessures graves, en particulier au niveau des yeux. Dans le pire des cas, ceci peut entraîner la perte totale de la vue!

- Ne jamais déposer les bols et bouteilles directement sur le fond de la cuve, mais toujours sur une clayette dans la cuve réfrigérante.

① Les clayettes peuvent être commandées comme accessoires chez B.PRO (référence voir liste de prix B.PRO).

① Le thermostat est uniquement en service lorsque le fonctionnement de réfrigération est actif. Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, l'affichage LED "Groupe frigorifique" est allumé. Dès que la température de consigne réglée est atteinte, le groupe frigorifique est désactivé jusqu'à ce que la température réelle ait augmenté d'une valeur prédéfinie. L'affichage LED "Groupe frigorifique" s'éteint pendant ce temps.

BASIC LINE UK

Le ventilateur de l'évaporateur déplace l'air dans l'intérieur de l'appareil et dans l'évaporateur de l'agent réfrigérant. Le ventilateur de l'évaporateur tourne dès que la réfrigération est démarrée.

Mettre la réfrigération en service

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Démarrer l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération".
L'affichage LED de l'interrupteur marche/arrêt « Réfrigération » s'allume.
"---" apparaît brièvement sur l'écran de régulation de température.
La température réelle actuelle dans la cuve réfrigérante est ensuite affichée.
La température dans la cuve réfrigérante est abaissée en fonction de la température de consigne réglée.

Mettre la réfrigération hors service

- Arrêter le fonctionnement de réfrigération avec l'interrupteur marche/arrêt « Réfrigération ».
La LED d'affichage de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt « Réfrigération » s'éteint.
La réfrigération est hors service.

9.3 Régler la température de consigne de réfrigération

Lorsque la réfrigération fonctionne, la température réelle de l'espace réfrigéré correspondant est affichée sur l'écran du régulateur de température. Une température de consigne trop basse provoque (de même que des températures ambiantes trop élevées) un fonctionnement continu du groupe frigorifique.

Conséquences possibles:

- Dessèchement des repas
- Formation accrue de givre sur l'évaporateur
- Dégivrages fréquents nécessaires
- Durée de dégivrage plus longue nécessaire
- Consommation énergétique plus élevée

Afficher la température de consigne

- ✓ L'écran du thermostat affiche la température réelle.
- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Appuyez brièvement sur la touche "SET".
La température de consigne est affichée.
- Appuyer à nouveau sur la touche "SET".
– ou –
- Attendre env. 5 secondes.
La température réelle est affichée.



Modifier la température de consigne

✓ L'écran du thermostat affiche la température réelle.



- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Maintenir la touche "SET" enfoncée pendant env. 2 secondes.
La température de consigne est affichée.
L'affichage "°C" clignote.



- Appuyer sur la touche "FLÈCHE VERS LE HAUT".
La température de consigne augmente.
– ou –



- Appuyer sur la touche "FLÈCHE VERS LE BAS".
La température de consigne baisse.

① Lorsqu'on maintient la touche « *FLÈCHE VERS LE HAUT* » ou « *FLÈCHE VERS LE BAS* » enfoncée, le réglage de la valeur de consigne change en continu.
La vitesse de modification augmente lorsqu'on maintient la touche « *FLÈCHE VERS LE HAUT* » ou « *FLÈCHE VERS LE BAS* » enfoncée plus longtemps.

Enregistrer la température de consigne



- Appuyez brièvement sur la touche "SET".
- Attendre env. 15 secondes.
La température de consigne est mémorisée.
La température réelle est affichée.

9.4 Verrouiller/déverrouiller le clavier

Le verrouillage du clavier protège des interventions non autorisées sur la régulation de température, p.ex. le changement de la température de consigne.

Lorsque le clavier est verrouillé, seules les fonctions suivantes peuvent être exécutées:

- Afficher la température de consigne
- Afficher la température minimale
- Afficher la température maximale

Verrouiller le clavier



- Maintenir **les deux** parties de la touche bascule "*FLÈCHE VERS LE HAUT/BAS*" enfoncées pendant environ 3 secondes.
L'affichage "*PoF*" clignote.
- Relâcher les deux touches.
Le clavier est verrouillé, la température réelle est affichée.

① En cas de tentative d'appel d'une fonction verrouillée, l'indication "*PoF*" clignote.

Déverrouiller le clavier



- Maintenir **les deux** parties de la touche bascule "*FLÈCHE VERS LE HAUT/BAS*" enfoncées pendant environ 3 secondes.
L'affichage "*Pon*" clignote.
- Relâcher les deux touches.
Le clavier est déverrouillé, la température réelle est affichée.

9.5 Prérefroidir l'appareil

Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, l'affichage LED « Groupe frigorifique » est allumé. Dès que la température de consigne réglée est atteinte, le groupe frigorifique est désactivé jusqu'à ce que la température réelle ait augmenté d'une valeur prédéfinie. L'affichage LED « Groupe frigorifique » s'éteint pendant ce temps. Sur le buffet froid BASIC LINE UK, le ventilateur de l'évaporateur continue à fonctionner



Attention! Danger de glissade!

Lorsque de l'eau de condensation déborde du bac collecteur d'eau de condensation et s'écoule sur le sol, il y a un risque de glissade.

- Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation au moins une fois par jour, plusieurs fois en cas de formation importante d'eau de condensation.
- Essuyer l'eau de condensation écoulée sur le sol.

Modèle d'appareil avec bac collecteur à eau de condensation

- ✓ Bac collecteur à eau de condensation inséré sous la cuve réfrigérante

Modèle d'appareil avec cuve réfrigérante à réfrigération active statique

- ① Afin d'éviter un échauffement des aliments introduits, l'appareil doit être prérefroidi pendant env. 30 minutes.
 - ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
 - Démarrer la réfrigération de la cuve réfrigérante à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération" 30 minutes avant le chargement.
- L'affichage LED de l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération" s'allume.

Modèle d'appareil avec espace réfrigéré à réfrigération par air pulsé

B.PRO recommande ce qui suit:

Malgré les bonnes propriétés de réfrigération de la réfrigération active par air pulsé, prérefroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
 - Démarrer la réfrigération à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération" 15 minutes avant le chargement.
- L'affichage LED de l'interrupteur marche/arrêt "Réfrigération" s'allume.

9.6 Charger l'appareil

Les repas peuvent exclusivement être introduits dans la cuve réfrigérante dans des bacs Gastronorm ou des bols.

- Toujours introduire les repas après refroidissement préalable.

L'appareil convient uniquement pour maintenir des repas froids et non pour refroidir des repas. On obtient un effet de réfrigération optimal lorsque l'appareil est chargé avec le nombre maximal de bacs Gastronorm, 3 ou 4 selon le modèle, ayant la profondeur maximale:

- BASIC LINE SK: GN 1/1-150
- BASIC LINE UK: GN 1/1-200

Dans ce cas, les repas sont proches du fond de la cuve réfrigérante et donc proches de la réfrigération.

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Bacs à repas et repas prérefroidis

BASIC LINE SK/UK

- ✓ Appareil préalablement refroidi pendant env. 30 minutes.

BASIC LINE EKV

- ✓ Appareil préalablement refroidi pendant env. 15 minutes.

- Accrocher des bacs Gastronorm dans la cuve réfrigérante.
 - ou –
- Disposer une clayette dans la cuve réfrigérante.
- Déposer ensuite les bacs à repas (par exemple bols à salade) sur la clayette.

9.7 Charger la vitrine

① Les modes d'emploi supplémentaires joints du fabricant de la vitrine réfrigérée doivent être lus et respectés.



Attention! Dommage matériel!

Si la circulation d'air est gênée, la température de fonctionnement augmente dans la vitrine réfrigérée. Ceci peut rendre inutilisables les repas présentés.

- Ne jamais couvrir les fentes d'aération sur les côtés avant et arrière de l'appareil.
- Ne pas faire dépasser des repas/bacs au-dessus de la ou des tablettes vitrées intermédiaires.

Côté commande, la vitrine réfrigérée est équipée de portes coulissantes pour le chargement avec des produits préalablement réfrigérés.

- Toujours introduire les repas après refroidissement préalable.

L'appareil convient uniquement pour maintenir des repas froids et non pour refroidir des repas.

- Pour un effet de refroidissement optimal : Fermer la porte de la vitrine lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Toujours charger la vitrine de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste basse.
- Faire glisser la porte coulissante souhaitée vers la droite ou vers la gauche.
- Placer les repas avec précautions sur la ou les tablettes vitrées intermédiaires et le fond de la vitrine.

Prélever les repas depuis la vitrine réfrigérée

La vitrine réfrigérée est équipée de clapets de prélèvement côté client.

Pour obtenir un effet de réfrigération optimal, maintenir les clapets de prélèvement fermés en cas de non-utilisation.

- Lever le clapet de prélèvement souhaité vers le haut.
- Prélever les repas depuis la vitrine réfrigérée.
- Rabattre le clapet de prélèvement.

Maintenir des repas au froid

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant.

BASIC LINE UK

- ✓ Bac collecteur à eau de condensation inséré sous la cuve réfrigérante.

- ✓ Appareil en mode réfrigération
(en mode réfrigération, l'affichage de température montre la température réelle dans la cuve réfrigérante)
- Pour obtenir un effet de réfrigération optimal, éviter les courants d'air.
- Faire fonctionner la réfrigération jusqu'à ce que les repas soient extraits de l'appareil.
- Si les bacs à repas restent dans la cuve réfrigérante/vitrine pendant une durée prolongée, couvrir les bacs à repas.

9.8 Dégivrage



Attention! Risque de glissade

Lorsque l'eau de condensation goutte sur le sol pendant le dégivrage, il y a danger de glissade.

- Essuyer complètement l'eau de condensation qui s'est éventuellement écoulée.

Cuve réfrigérante avec réfrigération active statique

La cuve réfrigérante avec réfrigération active statique exécute un dégivrage automatique toutes les 12 heures. Un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement requis si la cuve réfrigérante présente une couche de givre nettement visible (3 à 5 mm).

Pour obtenir des performances de réfrigération optimales, nous recommandons un dégivrage quotidien en cas d'utilisation quotidienne continue, voir chapitre "Dégivrer l'appareil manuellement" à la page 39. Pendant le dégivrage, la LED "Dégivrage" est allumée sur l'écran du régulateur de température.

Espace réfrigéré avec réfrigération active à air pulsé

Les espaces réfrigérés avec réfrigération active par air pulsé exécutent un dégivrage automatique toutes les 6 heures. Un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement requis si l'espace réfrigéré ou l'évaporateur de l'espace réfrigéré présentent une couche de givre importante. Ce n'est normalement le cas que si l'appareil est utilisé dans des conditions ambiantes extrêmes (p. ex. température ambiante élevée et/ou humidité élevée), voir chapitre "Dégivrer l'appareil manuellement" à la page 39.

Pendant le dégivrage automatique, la LED "Dégivrage" est allumée sur l'écran du régulateur de température. Le dégivrage est assisté par le ventilateur. Pendant le dégivrage automatique, les bacs à repas peuvent rester dans l'espace réfrigéré.

► Vider chaque jour le bac collecteur d'eau de condensation.

🔗 Chapitre Bac collecteur à eau de condensation

9.8.1 Dégivrer l'appareil manuellement



Attention! Evaporateur collé par le gel!

Le gel peut coller l'évaporateur à la cuve de l'appareil. Dans ce cas, une tentative de relever l'évaporateur de force peut endommager l'évaporateur.

► Ne pas essayer de relever l'évaporateur de force.

La variante d'appareil est indiquée sur la plaque signalétique.

① La plaque signalétique se trouve dans la zone de l'alimentation électrique de l'appareil.

Un dégivrage manuel est uniquement nécessaire si la température réelle augmente de manière persistante par rapport à la température de consigne réglée. Le plus souvent, il suffit de dégivrer brièvement l'appareil à l'aide d'un dégivrage déclenché manuellement. Occasionnellement, il peut être nécessaire de dégivrer l'appareil à l'aide d'un dégivrage accéléré ou en débranchant la réfrigération pendant au moins 24 heures.

BASIC LINE SK

Le buffet froid BASIC LINE SK effectue toutes les 12 heures un dégivrage automatique. En règle générale, un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement requis si la cuve réfrigérante présente une couche de givre **nettement visible** (3 à 5 mm).

B.PRO recommande ce qui suit:

Dégivrer le buffet froid BASIC LINE SK selon la procédure décrite ici "Dégivrage" à la page 38.

Le dégivrage via la touche "Dégivrer l'appareil manuellement" à la page 39, possible en principe, entraîne un risque de gel de l'eau de condensation après le démarrage de la réfrigération dans la cuve réfrigérante.

① Pour un dégivrage, la réfrigération doit être interrompue pendant environ 30 à 60 minutes et les bacs à repas **doivent** être retirés.

► Retirer les bacs à repas.

► S'assurer que le robinet d'évacuation est fermé.

► Arrêter la réfrigération à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt « Réfrigération ».

Le fonctionnement de réfrigération se termine.

► Après environ 30 à 60 minutes, contrôler que la couche de glace dans la cuve réfrigérante est fondue.

► Le cas échéant, poursuivre le dégivrage jusqu'à ce que la couche de glace soit fondue.

► Après le dégivrage, essuyer l'eau de condensation dans la cuve réfrigérante.

Les quantités d'eau de condensation plus importantes peuvent être évacuées via la conduite d'évacuation.

🔗 Chapitre "Vidanger l'eau de condensation (ou l'eau de nettoyage)" à la page 42

► Nettoyer l'appareil.

🔗 Chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 51

BASIC LINE UK

Le buffet froid BASIC LINE UK effectue toutes les 6 heures un dégivrage automatique d'une durée maximale de 30 minutes. Un dégivrage manuel supplémentaire est uniquement nécessaire dans les cas suivants:

- La température réelle dans la cuve réfrigérante s'écarte progressivement toujours plus vers le haut de la température de consigne réglée.
- La cuve réfrigérante présente une couche de givre **importante** (3 à 5 mm).
- Les lamelles de l'évaporateur sont nettement couvertes de givre.
- L'évaporateur est collé à la cuve de l'appareil par le gel.

✓ Pas de repas à réfrigérer dans l'appareil



- Maintenir la touche "DÉGIVRER" enfoncée pendant env. 2 secondes.
La réfrigération est terminée et le mode dégivrage est démarré.
L'écran affiche "DÉGIVRAGE MARCHE".

Le dégivrage manuel peut être interrompu en mettant la réfrigération hors service et ensuite à nouveau en service. Le dégivrage est assisté par le ventilateur. Après la durée programmée (env. 15 minutes) pour le dégivrage manuel, l'appareil revient automatiquement au fonctionnement de réfrigération. Le dégivrage est terminé.

9.8.2 Dégivrer l'appareil en interrompant la réfrigération

Si le dégivrage est resté sans succès (le signe ci-dessus est encore présent), le dégivrage doit être réalisé d'une autre manière.

- Si des bacs à repas se trouvent encore dans la cuve réfrigérante, les en retirer.
- Faire retirer la cuve réfrigérante par deux personnes.
- Arrêter le fonctionnement de réfrigération avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Tirer la fiche secteur, voir chapitre "Mise hors service" à la page 15
- Laisser l'appareil débranché pendant au moins 24 heures.
- Le cas échéant, vider/nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation, voir chapitre "Vidanger l'eau de condensation (ou l'eau de nettoyage)" à la page 42
- Nettoyer l'appareil, voir chapitre "Nettoyer l'appareil" à la page 51

9.8.3 Contrôler les écarts de température

Si la température réelle présente une certaine différence avec la température de consigne à partir de :

- BASIC LINE SK: +10 °C, -5 °C;
- BASIC LINE UK: +6 °C, -5 °

ce dépassement de température vers le haut ou vers le bas est enregistré par la régulation de température. En cas de divergence de température pendant plus de 30 minutes, l'affichage LED "Alarme" s'allume.

Dans l'affichage, les inscriptions suivantes clignotent en alternance :

- « ALU » (température dépassée vers le haut)
– ou –
- « ALL » (dépassement de température vers le bas) et l'affichage de la température réelle.

Après l'enclenchement de la réfrigération, aucun dépassement vers le haut ou vers le bas de la valeur de consigne n'est enregistré pendant 90 min, afin d'empêcher l'affichage d'une alarme pendant la phase de réfrigération préalable.

9.8.4 Afficher l'écart de température

En cas d'écart de température, l'affichage LED "Alarme" s'allume.

Dans l'affichage, les inscriptions suivantes clignotent en alternance :

- « ALU » (température dépassée vers le haut)
– ou –
- « ALL » (dépassement de température vers le bas) et l'affichage de la température réelle.

Si la température réelle atteint la plage de température prévue de la température de consigne pendant un message d'alarme, l'écran affiche à nouveau la température réelle.

- L'affichage LED "Alarme" reste allumé et doit être réinitialisé manuellement.

La durée d'alarme affichée inclut les 30 minutes jusqu'au déclenchement de l'alarme.



- ✓ Affichage LED "Alarme" s'allume
- Appuyer brièvement sur la touche "FLÈCHE VERS LE HAUT".
– ou –



- Appuyer à nouveau sur la touche "FLÈCHE VERS LE BAS".

Dans l'affichage, les indications suivantes apparaissent brièvement :

Température dépassée vers le haut « ALU »

– et pour –

Température dépassée vers le bas « ALL ».

L'écran affiche ensuite pendant environ 2 secondes les températures maximale et minimale atteintes pendant l'écart de température, suivies de la mention "tiM" et de l'affichage de la durée de l'écart de température (en h:min).

L'affichage de la température réelle réapparaît ensuite.

9.8.5 Annuler une alarme enregistrée

L'alarme peut uniquement être réinitialisée en l'absence de dépassement vers le haut ou vers le bas de la température. L'interruption de l'alimentation électrique ne permet **pas** de réinitialiser le message d'alarme. Les messages d'alarme sont enregistrés et **doivent** être réinitialisés manuellement.

La température réelle se situe dans les limites de la plage de température prédéfinie, voir chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 40



- ✓ Affichage LED "Alarme" s'allume
- Appuyer brièvement sur la touche "FLÈCHE VERS LE HAUT".
– ou –



- Appuyer à nouveau sur la touche "FLÈCHE VERS LE BAS".

Dans l'affichage, les indications suivantes apparaissent brièvement :

Température dépassée vers le haut « ALU »

– et pour –

Température dépassée vers le bas « ALL ».

L'écran affiche ensuite pendant environ 2 secondes les températures maximale et minimale atteintes pendant l'écart de température, suivies de la mention "tiM" et de l'affichage de la durée de l'écart de température (en h:min).

L'affichage de la température réelle réapparaît ensuite.

- Enfoncer la touche "SET" et la maintenir enfoncée.
« rST » s'affiche et clignote.
La température réelle est affichée
L'affichage LED « Alarme » s'éteint
L'alarme est réinitialisée
La température réelle est affichée



9.8.6 Afficher/effacer la température maximale/minimale

① Le thermostat enregistre la température réelle maximale et minimale mesurée.

Afficher la température maximale enregistrée



- ✓ L'écran du thermostat affiche la température réelle
- Appuyer sur la touche "FLÈCHE VERS LE HAUT".
A l'écran, "HI" est affiché, suivi de la plus haute température mesurée.
Pour revenir à l'affichage de la température réelle:
 - Appuyer à nouveau sur la touche "FLÈCHE VERS LE HAUT".
 - ou –
 - Attendre env. 5 secondes.

Afficher la température minimale enregistrée



- ✓ L'écran du thermostat affiche la température réelle
- Appuyer sur la touche "FLÈCHE VERS LE BAS".
A l'écran, "LO" est affiché, suivi de la plus basse température mesurée.
Pour revenir à l'affichage de la température réelle:
 - Appuyer à nouveau sur la touche "FLÈCHE VERS LE BAS".
 - ou –
 - Attendre env. 5 secondes.

9.8.7 Effacer la mémoire de température minimale/maximale

- ✓ L'écran du thermostat affiche la température réelle.
- Appeler la température minimale enregistrée.
– ou –
- Appeler la température maximale enregistrée.
- Enfoncer la touche "SET" et la maintenir enfoncée.
La température "rST" est affichée.
Après env. 5 secondes, "rST" clignote à l'écran.
La mémoire de la température sélectionnée est effacée.

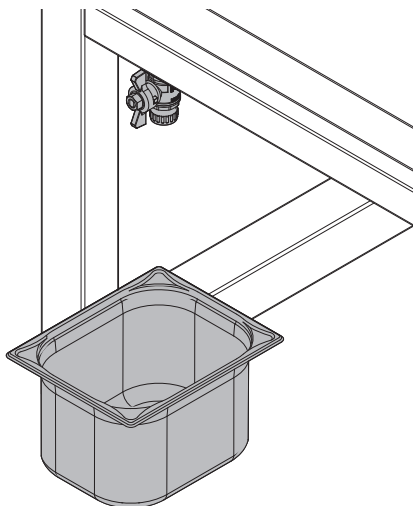


9.8.8 Vidanger l'eau de condensation (ou l'eau de nettoyage)

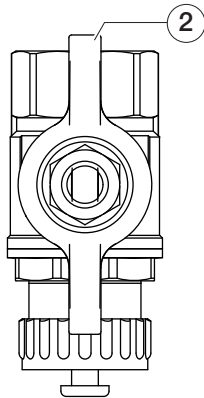
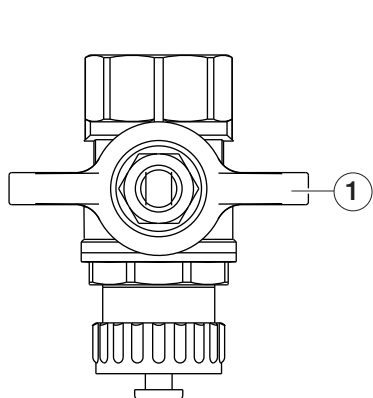
BASIC LINE SK

La variante d'appareil est indiquée sur la plaque signalétique.

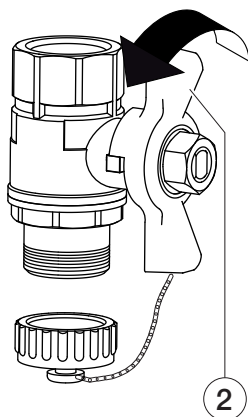
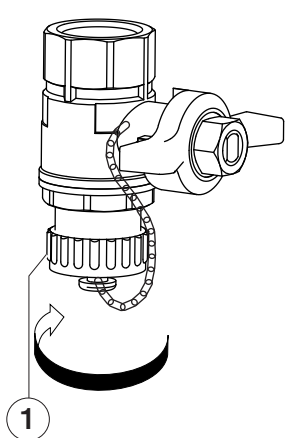
① La plaque signalétique se trouve dans la zone de l'alimentation électrique de l'appareil.
Le cas échéant, l'excès d'eau de condensation (ou d'eau de nettoyage) peut être évacué via l'évacuation.



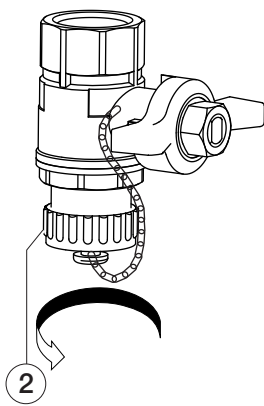
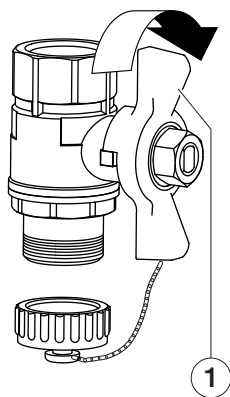
- Placer un récipient de collecte (par exemple bac Gastronorm ou seau) sous la conduite d'évacuation.
Le robinet d'évacuation est protégé contre toute ouverture accidentelle.
- ① Il peut uniquement être actionné après que le cache de l'évacuation a été dévissé et la poignée papillon ouverte:



- si la poignée papillon du robinet d'évacuation est en position horizontale (1), le robinet d'évacuation est fermé.
- si la poignée papillon du robinet d'évacuation est en position verticale (2), le robinet d'évacuation est ouvert.



- Pour ouvrir le robinet d'évacuation, dévisser le cache (1) de l'évacuation.
- Tourner la poignée papillon (2) de 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Les marquages passent en position verticale et le robinet d'évacuation est ouvert.



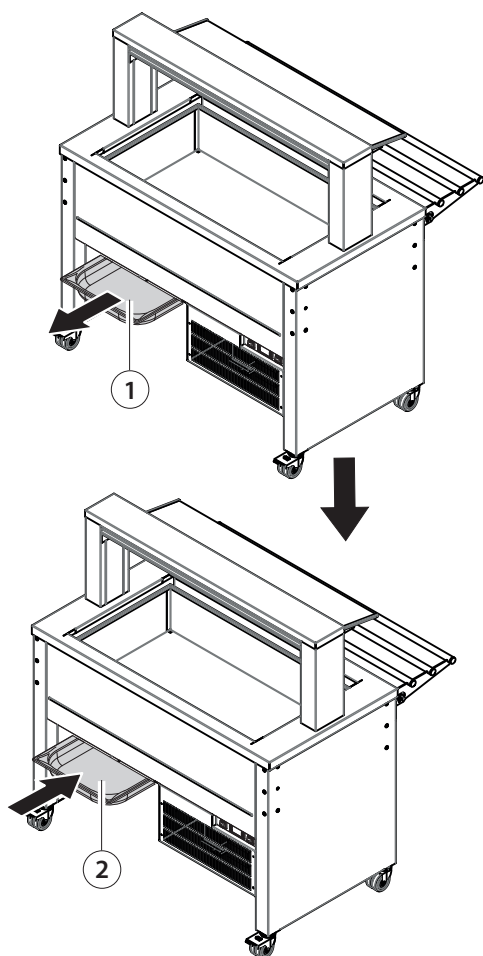
- Pour fermer le robinet d'évacuation, tourner la poignée papillon (1) de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Revisser le cache (2) sur l'évacuation.
- Essuyer la cuve réfrigérante pour la sécher.

BASIC LINE UK

La variante d'appareil est indiquée sur la plaque signalétique.

① La plaque signalétique se trouve dans la zone de l'alimentation électrique de l'appareil.

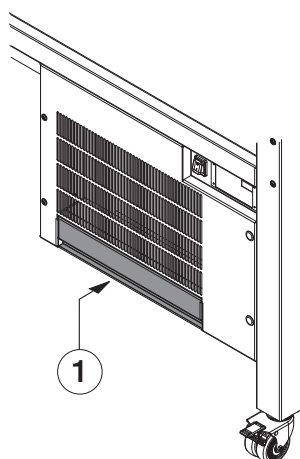
Le bac collecteur à eau de condensation peut être retiré ou inséré par les deux côtés de l'appareil.



- Tirer le bac collecteur à eau de condensation (1) hors du guidage.
- Vider le bac collecteur d'eau de condensation.
- Si nécessaire, nettoyer le bac collecteur d'eau de condensation, voir chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 49
- Enfoncer à nouveau le bac collecteur à eau de condensation (1) dans le guidage.
- Vider quotidiennement le bac collecteur à eau de condensation et le nettoyer toutes les 2 semaines.

BASIC LINE EKV

① Les consignes de nettoyage de la vitrine réfrigérée doivent être consultées dans le mode d'emploi joint du fabricant.



- Ouvrir la trappe de maintenance (1).
- Retirer le bac collecteur à eau de condensation avec précaution, le vider et le remettre en place.
- Fermer la trappe de maintenance (1).
- Vider quotidiennement le bac collecteur d'eau de condensation et le nettoyer toutes les deux semaines, voir chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 49

**Avertissement! Détérioration voire destruction de la vitre de protection des LED!**

- Lors du fonctionnement des spots LED, la vitre de protection peut se briser ou se fendre. Risque d'éclats de verre dans les aliments.
- Si les spots LED sont endommagés, ou si on ne peut exclure la possibilité que des éclats soient parvenus sur ou dans les aliments, retirer **TOUS** les repas de la zone de distribution et les éliminer pour des raisons de sécurité.
- Nettoyer soigneusement toute la zone de distribution.

Modèle d'appareil avec éclairage**Allumer l'éclairage**

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Avant la mise en marche de l'éclairage, contrôler la vitre de protection des LED.
- Démarrer l'interrupteur marche/arrêt "Eclairage".
L'affichage LED « Éclairage » s'allume.

Eteindre l'éclairage

- Arrêter l'interrupteur marche/arrêt "Eclairage".
L'affichage LED « Éclairage » s'éteint.

10 Mise hors service

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

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

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

**Attention! Formation de moisissure dans l'espace intérieur!**

En cas d'attente prolongée ou de mise hors service, des moisissures peuvent se former ou une mauvaise odeur apparaître à l'intérieur de l'appareil.

- En cas d'attente prolongée ou de mise hors service, assurer la ventilation.

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
La LED de fonctionnement s'éteint.
- Séparer l'appareil de l'alimentation électrique :
retirer la fiche secteur de la prise de courant en la tirant par son boîtier.
- Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.
- Vider l'appareil.
- Nettoyer l'appareil.
- 🔗 Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 49)
- Déplacer l'appareil jusqu'à un lieu sûr pour l'y conserver.
- 🔗 Chapitre "Changement d'emplacement" à la page 13

11 Aide en cas de problème

L'affichage LED de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt n'est pas allumé – pas de tension dans l'appareil

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée ou n'est pas correctement branchée.	Insérer la fiche secteur dans la prise de courant et veiller à la position correcte.
Cordon d'alimentation endommagé; par exemple fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	- Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54
Raccordement secteur côté bâtiment interrompu.	- Faire remplacer le raccordement secteur par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54
Le coupe-circuit du bâtiment est défectueux.	- Faire contrôler et le cas échéant remplacer le coupe-circuit du bâtiment par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54

L'affichage LED de fonctionnement de l'interrupteur marche/arrêt est allumé, mais l'appareil ne réfrigère pas (suffisamment).

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop élevée.	- Régler une température de consigne plus basse. ↳ Chapitre "Régler la température de consigne de réfrigération" à la page 35
La zone sous le compartiment machine et les fentes de ventilation éventuelles est bouchée.	Retirer les objets de la zone sous le compartiment machine et devant les fentes de ventilation.
Température ambiante élevée.	Veiller à un environnement plus froid à l'aide de mesures appropriées.
L'évaporateur est givré dans l'appareil.	- Mettre l'appareil hors service, afin de dégivrer l'évaporateur de l'appareil. ↳ Chapitre "Dégivrage" à la page 38
L'appareil est exposé à des courants d'air (importants)	Éliminer la ou les causes des courants d'air ou déplacer l'appareil hors des courants d'air.
La régulation de température est dans un état anormal.	- Mettre la réfrigération brièvement hors service. ↳ Chapitre "Mettre la réfrigération en service et hors service" à la page 34 - Si le problème persiste et que les causes d'erreur ci-dessus peuvent être exclues, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54
La régulation de température du groupe frigorifique affiche "P1" (la sonde du thermostat est défectueuse).	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54
Le groupe frigorifique est en panne.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	- Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54

Message d'alarme du régulateur de température (affichage "ALU") – Température dépassée vers le haut

Cause	Mesure
Baisse de la puissance de refroidissement, surchauffe du compresseur, déclenchement de l'interrupteur haute pression	- Nettoyer le condenseur avec un aspirateur - Si le défaut persiste, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54
Température ambiante élevée	- Contrôler l'écart de température et réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 40 ↳ Chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 41 - Amener l'appareil dans un environnement plus frais – ou – - Faire modifier les paramètres de réfrigération de la régulation de température par une entreprise spécialisée en technique de froid (raccourcir le cycle de dégivrage).
Évaporateur couvert de givre	- Contrôler l'écart de température et réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 40 ↳ Chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 41 - Dégivrer l'appareil. ↳ Chapitre "Dégivrage" à la page 38
Groupe frigorifique en panne ou endommagé.	- Contrôler l'écart de température et réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 40 ↳ Chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 41 - Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54
Groupe frigorifique en panne ou endommagé.	- Contrôler l'écart de température et réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 40 ↳ Chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 41 - Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54

Message d'alarme du régulateur de température (affichage "ALL") – Température dépassée vers le bas

Cause	Mesure
Le groupe frigorifique ne se met pas hors service lorsque la température de consigne est atteinte.	- Contrôler l'écart de température et réinitialiser l'alarme enregistrée. ↳ Chapitre "Contrôler les écarts de température" à la page 40 ↳ Chapitre "Annuler une alarme enregistrée" à la page 41 - Mettre la réfrigération brièvement hors service. ↳ Chapitre "Mettre la réfrigération en service et hors service" à la page 34 - Si le défaut persiste, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54

"PoF" apparaît à l'écran du régulateur de température lorsqu'on appuie sur une touche

Cause	Mesure
Le clavier est verrouillé.	- Déverrouiller le clavier. ↳ Chapitre "Déverrouiller le clavier" à la page 36

Un spot LED ne s'allume pas – l'éclairage est enclenché

Cause	Mesure
Les spots LED sont défectueux.	► Faire remplacer les spots LED par une personne compétente (p. ex. électricien).

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54 ► Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Dommage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	► Mettre l'appareil hors service. ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 45 ► Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 54

① **En cas d'erreurs/pannes des vitrines, lire et respecter le mode d'emploi du fabricant.**

La réfrigération descend et/ou une perte de réfrigérant est constatée

Cause	Mesure
Fuite au niveau du circuit de réfrigération.	► Ne PAS allumer l'éclairage et ne pas activer d'autres sources d'allumage potentielles (telles qu'interrupteurs, briquets). ► Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ► Ne pas tirer sur la fiche secteur. ► Arrêter l'appareil avec l'interrupteur d'alimentation. ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 45 ► Ouvrir les fenêtres et portes. ► Contacter le SAV de B.PRO. ↳ Chapitre "Adresse" à la page 55

12 Nettoyage et entretien



Avertissement! Court-circuit suite à l'entrée 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.

- Mettre l'appareil hors service.
- Séparer l'appareil de l'alimentation électrique.
- retirer la fiche secteur de la prise de courant en la tirant par son boîtier.
- Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.



Attention! Risque de glissade suite à l'écoulement d'eau de nettoyage!

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a risque de glissade.

- Essuyer complètement l'eau de nettoyage qui s'est écoulée sur le sol.



Attention! Évaporateur collé par le gel!

Le gel peut coller l'évaporateur à la cuve de l'appareil. Dans ce cas, une tentative de relever l'évaporateur de force peut endommager l'évaporateur.

- Ne pas essayer de relever l'évaporateur de force.



Attention! L'évaporateur peut se rabattre!

Si l'évaporateur n'est pas convenablement bloqué, il risque de se rabattre de lui-même lors du nettoyage et d'entraîner un pincement de parties du corps.

- Avant le nettoyage de la cuve de l'appareil, contrôler le blocage de l'évaporateur.



Attention! Lamelles acérées de l'évaporateur!

Un travail sans précaution sous l'évaporateur relevé entraîne un danger de coupures.

- Toujours porter des gants de protection lors du nettoyage de la cuve de l'appareil.



Attention! Dommages matériels!

Les produits de nettoyage pour l'acier inoxydable et les produits abrasifs griffent la surface.

- N'utiliser que des produits et méthodes de nettoyage approuvés par B.PRO.

Le contact de l'acier inoxydable avec différentes substances peut provoquer de la corrosion.

- N'utiliser que des produits de nettoyage autorisés par B.PRO.
- Ne jamais nettoyer les parties d'appareil/surfaces laquées de façon non conforme (pas de produits abrasifs, pas d'objets pointus ou acérés, pas de produits de nettoyage à base de solvants), sinon risque de dommages matériels.
- Nettoyer les parties de l'appareil/surfaces laquées exclusivement avec des méthodes et produits de nettoyage admissibles.



Avertissement! Substances corrosives!

Les acides utilisés pour éliminer les points d'attaque de corrosion peuvent provoquer des brûlures aux objets (p. ex. vêtements) et aux personnes. En cas de contact avec l'œil, l'acuité visuelle peut être détériorée de manière irréversible. Dans le pire des cas, la perte totale de la vue peut en être la conséquence. Porter des vêtements de protection (lunettes de sécurité, gants de protection).

- Eloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.

**Avertissement! Réactions chimiques avec l'aluminium!**

Les lamelles de l'évaporateur sont en aluminium. Les acides peuvent réagir violemment avec l'aluminium. Danger pour la santé du fait d'acide à ébullition et de produits de réaction! Dommages matériels par dissolution de l'aluminium.

- Avant de traiter l'acier inoxydable, protéger les pièces en aluminium du contact avec l'acide (p. ex. projections d'acide).

12.1 Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable

La désignation d'acier inoxydable est utilisée pour les aciers particulièrement résistants à la corrosion et hygiéniques. L'acier inoxydable actuellement utilisé chez B.PRO (n° de matériau AISI 1.4301) 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 couche de passivation peut être endommagée par l'influence d'agents corrosifs spécifiques. On trouve ces substances à faible concentration même dans l'eau potable, par exemple le chlore. L'évaporation de l'eau peut entraîner une concentration critique de ces substances. Les dépôts de graisse, de calcaire, d'amidon et d'albumen peuvent empêcher la formation et la reformation de la couche de passivation.

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

Pour maintenir la résistance à la corrosion, éviter le contact avec les substances mentionnées ci-dessus.

- Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien suivantes.
 - Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

① **B.PRO recommande ce qui suit:**

Pour les surfaces en acier inoxydable fortement sollicitées, respecter les consignes supplémentaires suivantes :

- Éliminer/sécher immédiatement l'eau, l'humidité et les taches d'eau.
- Ne **pas** laisser évaporer et ne **pas** laisser pénétrer l'eau, l'humidité et les taches d'eau.
- Éliminer les dépôts visibles en les essuyant.
- Après chaque utilisation – **au moins une fois par jour** – vider entièrement l'eau et rincer à l'eau claire.
- Essuyer et sécher ensuite la surface nettoyée en l'essuyant avec un chiffon doux.
- **Ne pas** couvrir la surface après le séchage.
- Traiter la surface avec DeepClean Stainless Steel.

Équipement de protection individuelle

- Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.).
- Respecter les indications du fabricant des produits de nettoyage (fiches techniques de sécurité des produits de nettoyage).

12.2 Intervalle de nettoyage

- Nettoyer l'appareil à fond et le sécher après **chaque** utilisation.

12.3 Méthodes de nettoyage

- **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.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage.

Méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier

- Essuyer avec un chiffon humide

Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

① Toutes les autres méthodes de nettoyage **doivent** être homologuées par B.PRO.

12.4 Produits de nettoyage**Les produits de nettoyage suivants conviennent pour les surfaces en acier inoxydable:**

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce sans chlorures, par exemple *DeepClean Stainless Steel*
- Produit de nettoyage du commerce sans chlore à base d'eau
- Produits de détartrage du commerce à base organique ou acides non nocifs pour l'acier inoxydable (p. ex. acide acétique, acide citrique, acide sulfamique, acide phosphorique), respecter les fiches techniques de sécurité des produits de nettoyage.
- Chiffon de nettoyage doux ou chiffon de nettoyage à microfibres humide

Vous trouverez une liste des produits de nettoyage pour l'acier inoxydable sur le site internet de la Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. à l'adresse www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/ Liste RE). Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez le site internet de l'organisme d'information sur l'acier inoxydable (Informationsstelle Edelstahl Rostfrei), dans la section « Publications » : www.edelstahl-rostfrei.de

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)

Produits de nettoyage – adaptés aux autres surfaces métalliques, aux parties de l'appareil laquées et aux pièces en plastique et en verre:

- Produits de nettoyage du commerce 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 nettoyées à l'aide de produits de nettoyage de vitres du commerce.

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)
- Instruments de nettoyage pointus, acérés, métalliques

13 Nettoyer l'appareil**① B.PRO recommande ce qui suit:**

Avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, toujours tester leur compatibilité avec la surface sur une surface cachée. Ceci permet d'éviter toute décoloration ou autre réaction indésirable entre le produit de nettoyage et la surface.

- En cas d'absorption de poussières minérales ou métalliques lors du nettoyage, les produits de nettoyage (p. ex. 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.
- Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

Pour un nettoyage approfondi de l'appareil, une ou plusieurs pièces rapportées peuvent être démontées selon le modèle d'appareil.

- ✓ Appareil hors service
- ✓ Appareil séparé de l'alimentation électrique
- ✓ Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ✓ Pas de repas insérés dans l'appareil
- ✓ Équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.) pour lutter contre les charges statiques
- Afin d'éviter que l'eau de nettoyage ne gèle dans l'appareil, laisser l'appareil se réchauffer pendant au moins 2 heures.
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après avoir utilisé un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, le rincer à l'eau et l'essuyer pour le sécher.

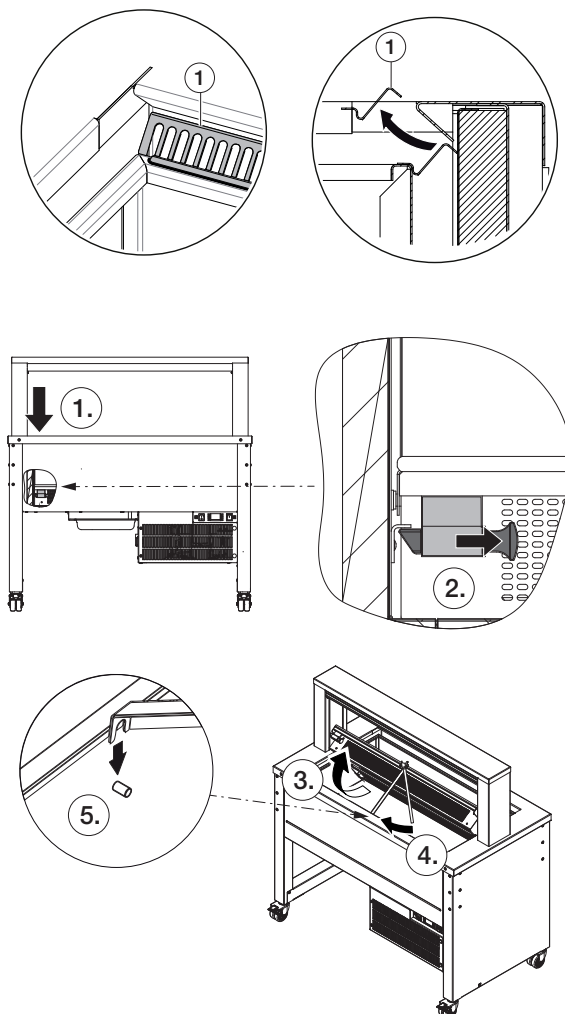
13.1 Nettoyer la cuve de l'appareil

BASIC LINE UK

La variante d'appareil est indiquée sur la plaque signalétique.

① La plaque signalétique se trouve dans la zone de l'alimentation électrique de l'appareil.

Pour un nettoyage approfondi de la cuve de l'appareil, la cuve réfrigérante peut être retirée et l'évaporateur situé en dessous peut être relevé.



- Tirer la fiche secteur.
- Chapitre "Mise hors service" à la page 45
- Enlever la grille d'aération (1).
- Faire retirer la cuve réfrigérante par deux personnes.
- Afin d'éviter que l'eau de nettoyage ne gèle dans l'appareil, laisser l'appareil se réchauffer pendant au moins 2 heures.
- Si l'évaporateur est collé par le gel, dégivrer l'appareil.
- Chapitre "Dégivrage" à la page 38
- Desserrer le verrouillage de fixation (2).
- La position du verrou se trouve à gauche, côté commande, sous le couvercle de l'évaporateur (1.).
- Relever l'évaporateur (3).
- Tourner l'étrier de blocage de 90° (4.).
- Enclencher l'étrier de blocage sur le boulon (5.).
- Nettoyer la cuve de l'appareil sous l'évaporateur à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Chapitre "Méthodes de nettoyage" à la page 50
- Chapitre "Produits de nettoyage" à la page 51

Après le nettoyage

- ① Pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil, toutes les pièces rapportées démontées doivent absolument être remises en place après le nettoyage.
- Après le nettoyage, remettre en place tous mes recouvrements démontés pendant le nettoyage.

14 Maintenance



Attention! Composants conducteurs!

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

- Mettre l'appareil hors service à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Pour séparer l'appareil de l'alimentation électrique, débrancher la fiche secteur en la tirant par son boîtier.
- Conserver la fiche d'alimentation en lieu sûr, à l'abri de la saleté et de l'humidité.

- ① 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.
- Documenter les maintenances réalisées et archiver en conséquence les documents correspondants.

14.1 Maintenance

➤ Au moins une fois par an:

Faire entretenir la réfrigération par une entreprise spécialisée en technique de froid qualifiée pour l'agent frigoporteur respectif.

Si nécessaire, les paramètres de réfrigération de la régulation de température peuvent être modifiés/recalibrés par une entreprise spécialisée en technique de froid.

- ① Vous trouverez des informations sur le réglage de la régulation de température dans le mode d'emploi séparé du thermostat, qui se trouve dans le dossier de documentation.
- Si nécessaire, faire modifier les paramètres de réfrigération par une entreprise spécialisée en technique de froid qualifiée pour l'agent frigoporteur.

14.2 Contrôle périodique d'étanchéité de l'installation

① B.PRO recommande ce qui suit:

Contrôle régulier de l'étanchéité de l'ensemble du circuit de réfrigération / système de réfrigération tous les 12 mois.

- ① Le frigoriste mandaté **doit** au moins pouvoir attester une compétence de catégorie II conformément au règlement (UE) n° 517/2014 du Parlement européen et du Conseil relatif aux gaz à effet de serre fluorés du 16 avril 2014.
- Les travaux sur le système de réfrigération peuvent uniquement être effectués par un personnel spécialisé autorisé et formé pour le réfrigérant propane (R290).
- Pour ces travaux de maintenance, nettoyer également l'évaporateur.
- Ne rajouter le réfrigérant que selon les indications de la plaque signalétique. Respecter la quantité de remplissage indiquée.
- En cas de travaux de maintenance sur le circuit de réfrigération, **toujours** vérifier l'étanchéité et la corrosion et corriger le cas échéant.

14.3 Vérifier la stabilité

Vérifier régulièrement la stabilité de l'appareil.

- En cas de stabilité insuffisante, faire réaliser la fixation par un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

Contrôler les freins de roues

- Contrôler l'efficacité des freins après chaque changement d'emplacement de l'appareil.
- Bloquer les freins de roue, puis déplacer légèrement l'appareil à titre d'essai (sans forcer !).
- Faire remplacer les roues défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de blocage insuffisant:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

Contrôler le joint de porte

- Lors de chaque nettoyage, contrôler le joint de porte pour détérioration mécanique et vieillissement éventuels (contrôle visuel).
- En cas de dommage, faire effectuer la réparation par un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

Entretenir les joints d'étanchéité

- Traiter régulièrement (tous les mois) les joints d'étanchéité avec un produit d'entretien du commerce.

14.4 Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique**■ Au moins tous les 6 mois :**

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique par un électricien qualifié conformément aux normes de la série DIN VDE 0701 et DIN VDE 0702.

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 les prescriptions nationales correspondantes en recherchant les détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

15 Réparation

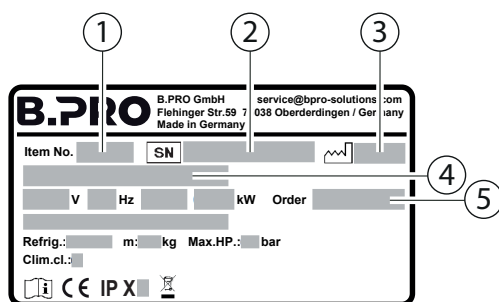
- Faire réaliser les réparations **uniquement** par les centres de service après-vente suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service B.PRO
- En cas de réparations de la réfrigération, mandater une entreprise spécialisée en technique de froid qualifiée pour l'agent frigoporteur respectif.

15.4.1 Description du défaut

① La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur l'alimentation électrique de l'appareil.

En plus de la description précise du défaut, le service après-vente 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) Modèle
- (5) Numéro de commande de fabrication

- Faire remplacer les composants défectueux, y compris les cordons d'alimentation, **uniquement** par les centres de service après-vente suivants :
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service B.PRO
- En cas de réparations de la réfrigération, mandater une entreprise spécialisée en technique de froid qualifiée pour l'agent frigoporteur respectif.

15.1 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 le catalogue de pièces détachées dans la boutique en ligne de B.PRO
- 👉 Boutique en ligne

15.2 Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Allemagne

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

15.3 Garantie

Le droit de garantie peut uniquement être exercé si l'exploitant dispose d'une documentation sans faille sur les travaux de maintenance / réparation effectués.

- ① En cas de réparations par d'autres personnes, la garantie devient caduque.

16 Élimination

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.

① L'appareil peut être renvoyé **gratuitement** à B.PRO.

- Rendre inutilisable l'appareil (p. ex. en coupant la fiche secteur) et les fermetures de portes avant l'élimination.
- Ne **pas** éliminer l'appareil avec d'autres déchets industriels.
- Ne **pas** éliminer l'appareil avec les ordures ménagères normales, mais l'envoyer séparément de celles-ci à un point d'élimination pour anciens appareils électriques (par exemple 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/CE (DEEE).

En outre, d'autres particularités nationales spécifiques sont le cas échéant à prendre en compte lors de l'élimination.

Après l'installation, l'appareil contient du fluide réfrigérant qui, pour des raisons de protection climatique, ne doit pas parvenir dans l'environnement.

- Faire isoler l'appareil du circuit frigorifique externe par une entreprise spécialisée en technique de froid.
 - Charger une entreprise spécialisée en technique de froid d'éliminer le fluide réfrigérant R134a ou R404A suivant les stipulations légales en vigueur.
 - Amener l'appareil vidangé à un centre de recyclage ou un point de collecte de déchets électriques.
- ① Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou auprès du service après-vente de B.PRO.
- 📖 Chapitre "Adresse" à la page 55

17 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

Degré de protection

IP X2 (l'appareil est protégé contre les gouttes d'eau tombant à un angle de 15°.)

Dimensions (modèle standard)

Modèle	Longueur sans tablettes en mm	Largeur avec une glissière à plateaux rabattue/relevée en mm	Hauteur standard* en mm	Hauteur avec pont en mm
BASIC LINE SK-3	1255	775 / 990	900	1305
BASIC LINE SK-4	1595	775 / 990	900	1305
BASIC LINE UK-3	1255	775 / 990	900	1305
BASIC LINE UK-4	1595	775 / 990	900	1305
BASIC LINE EKV-3	1255	775 / 990	900	1430 / 1600
BASIC LINE EKV-4	1595	775 / 990	900	1430 / 1600
BASIC LINE SK-3 KIDS	1255	775 / 990	750	1155
BASIC LINE SK-4 KIDS	1595	775 / 990	750	1155
BASIC LINE UK-3 KIDS	1255	775 / 990	750	1155
BASIC LINE UK-4 KIDS	1595	775 / 990	750	1155

* Avec les roues disponibles en option Ø125 mm, la hauteur standard augmente de 60 mm.

Dimensions avec accessoires

Modèle	Longueur avec une tablette rabattue/relevée en mm	Longueur avec deux tablettes rabattues/relevées en mm	Largeur avec deux glissières pour plateaux rabattues/relevées en mm
BASIC LINE SK-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE SK-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE UK-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE UK-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE EKV-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE EKV-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE SK-3 KIDS	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE SK-4 KIDS	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE UK-3 KIDS	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE UK-4 KIDS	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302

Capacité

Modèle	Capacité avec recouvrement complet	Dimensions du module de base sans glissières à plateaux en mm (longueur x largeur x hauteur)	Capacité en l
BASIC LINE SK-3	3 GN 1/1-150	1255 x 690 x 900	75
BASIC LINE SK-4	4 GN 1/1-150	1595 x 690 x 900	100
BASIC LINE UK-3	3 GN 1/1-200	1255 x 690 x 900	75
BASIC LINE UK-4	4 GN 1/1-200	1595 x 690 x 900	100
BASIC LINE EKV-3	3 GN 1/1-200	1255 x 690 x 1430/1600	75
BASIC LINE EKV-4	4 GN 1/1-200	1595 x 690 x 1430/1600	100
BASIC LINE SK-3 KIDS	3 GN 1/1-150	1255 x 690 x 900	75
BASIC LINE SK-4 KIDS	4 GN 1/1-150	1595 x 690 x 900	100
BASIC LINE UK-3 KIDS	3 GN 1/1-200	1255 x 690 x 900	75
BASIC LINE UK-4 KIDS	4 GN 1/1-200	1595 x 690 x 900	100

Poids

Modèle	Poids à vide en kg	Charge utile max. en kg
BASIC LINE SK-3	115	155
BASIC LINE SK-4	135	135
BASIC LINE UK-3	125	145
BASIC LINE UK-4	145	125
BASIC LINE EKV-3	225/230	40
BASIC LINE EKV-4	255/290	40
BASIC LINE SK-3 KIDS	110	160
BASIC LINE SK-4 KIDS	130	140
BASIC LINE UK-3 KIDS	120	150
BASIC LINE UK-4 KIDS	140	130

Capacité de charge

Composant/accessoire	Charge répartie admissible en kg
Glissière à plateaux	25
Tablette/Glissière pour assiettes	25
Fond de l'appareil	100
Protection pare-haleine Highline (côté client ou côté commande)	10
Tablette en verre de vitrine	30

Caractéristiques électriques

Paramètres	Valeurs
Tension	220-240 V, 1 N PE, 50 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50 Hz
Puissance absorbée max. de l'appareil	Données sur la plaque signalétique
Puissance absorbée max. par prise de courant	Données sur la plaque signalétique
Spots LED (en option):	4 watts par spot LED

17.1 Environnement

Conditions ambiantes – exploitation

BASIC LINE UK

Paramètres	Valeurs
Température	+15 °C à +32 °C
Humidité relative de l'air	sans condensation

BASIC LINE SK

Paramètres	Valeurs
Température	+15 °C à +25 °C
Humidité relative de l'air	sans condensation

BASIC LINE EKV

Paramètres	Valeurs
Température	+15 °C à +25 °C
Humidité relative de l'air de la vitrine	max. 60 %
Humidité relative de l'air	sans condensation

Conditions ambiantes – stockage, transport

Paramètres	Valeurs
Température	-10 °C à +40 °C
Humidité relative de l'air	sans condensation

Émissions

Niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail: >70 dB(A).

Il n'apparaît **pas** d'autres émissions gênantes ou dangereuses.

Matériaux

Composant/accessoire	Matériaux
Pont d'éclairage, cuve réfrigérante, recouvrement:	Recouvrement : Acier inoxydable
Glissière à plateaux, tablette, fond de l'appareil:	Fond de l'appareil: Acier inoxydable, Resopal
Protection pare-haleine:	Verre de sécurité
Corps de l'appareil, soubassement:	Tôle fine laquée
Habillage frontal:	Tôle fine laquée (en option acier inoxydable ou panneau de particules revêtu Resopal)

17.2 Système de réfrigération

BASIC LINE SK-3

Paramètres	Valeurs
Fluide réfrigérant	R290
Poids de remplissage	0,07 kg
Plage de réfrigération	+8 °C à +15 °C
La température est atteinte au centre géométrique de la cuve réfrigérante.	
Classe climatique	3
Pression de service max. admissible	23 bar
Étanchéité	L'étanchéité du système de réfrigération a été contrôlée en usine
Dégivrage	Automatique, manuel si nécessaire
Puissance frigorifique	0,32 kW pour t ₀ = -10 °C (température d'évaporation) t _u = +32 °C (température ambiante)
Puissance électrique absorbée Groupe frigorifique:	0,24 kW

BASIC LINE SK-4

Paramètres	Valeurs
Fluide réfrigérant	R290
Poids de remplissage	0,08 kg
Plage de réfrigération	+8 °C à +15 °C
La température est atteinte au centre géométrique de la cuve réfrigérante.	
Classe climatique	3
Pression de service max. admissible	23 bar
Étanchéité	L'étanchéité du système de réfrigération a été contrôlée en usine
Dégivrage	Automatique, manuel si nécessaire
Puissance frigorifique	0,32 kW pour t ₀ = -10 °C (température d'évaporation) t _u = +32 °C (température ambiante)
Puissance électrique absorbée Groupe frigorifique:	0,24 kW

BASIC LINE UK-3 / BASIC LINE UK-4

Paramètres	Valeurs
Fluide réfrigérant	R290
Poids de remplissage	0,11 kg
Plage de réfrigération	+4 °C à +15 °C
La température est atteinte au centre géométrique de la cuve réfrigérante.	
Classe climatique	4
Pression de service max. admissible	23 bar
Étanchéité	L'étanchéité du système de réfrigération a été contrôlée en usine
Dégivrage	Automatique, manuel si nécessaire
Puissance frigorifique	0,66 kW pour t ₀ = -10 °C (température d'évaporation) t _u = +32 °C (température ambiante)
Puissance électrique absorbée Groupe frigorifique:	0,41 kW

18 Références pour la commande et accessoires

Références pour la commande

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
BASIC LINE SK-3	381879
BASIC LINE SK-4	381880
BASIC LINE UK-3	381881
BASIC LINE UK-4	381882
BASIC LINE EKV-3	386864
BASIC LINE EKV-4	386865
BASIC LINE SK-3 KIDS	381899
BASIC LINE SK-4 KIDS	381900
BASIC LINE UK-3 KIDS	381901
BASIC LINE UK-4 KIDS	381902
Mode d'emploi	154849
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	126999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	511895
Bac Gastronorm	Liste de prix B.PRO
Barres de séparation	Liste de prix B.PRO
Mode d'emploi du régulateur de température	Le document peut être demandé auprès du service après-vente de B.PRO

19 Normes, directives, sigle de qualité

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

19.1 Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE

À 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/EG: Directive sur les machines
- 2014/35/EU: Directive basse tension
- 2014/30/EU: Directive CEM
- 2011/65/EU: Directive RoHS
- 2014/68/EU: Directive sur les équipements sous pression

19.2 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: | Branche Cuisines |
| • DGUV Règle 3: | Prescriptions de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques |

- ① Sur demande, une copie de la déclaration de conformité UE est disponible auprès de l'équipe de SAV/Ventes de B.PRO.

20 Travaux de maintenance – fiche à remplir

Modèle de l'appareil:	
Référence:	
Numéro de série:	

Date	Nom lisible en lettres majuscules	Qu'est-ce qui a été contrôlé / entretenu / remplacé / réparé?	Cachet de l'entreprise mandatée	Signature

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS