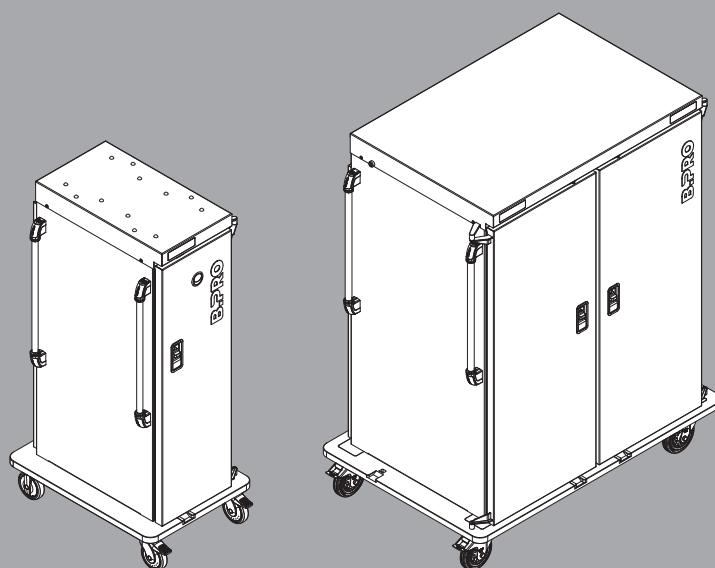


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTERM ACIER INOXYDABLE CHAUFFÉ

BPT E 12/18/24/30 H

BPT E 2 X 18/30 DUO H/H

BPT E 2 X 18 DUO H/N

BPT E 2 X 12 COMBI H/N, H/H

BPT E 36 H BANQUET

BPT E 2 X 16 COMBI H/H, H/N BANQUET

BPT E 2 X 36 DUO H/H BANQUET

Traduction du mode d'emploi original



Copyright

Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle.

Il est interdit de reproduire, de diffuser ou d'exploiter à des fins de concurrence tout ou partie de ces informations, ou de les rendre 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	5
2.3	Caractéristiques du produit	6
2.4	Principe de fonctionnement	7
3	Sécurité	8
3.1	Utilisation sûre	8
3.2	Généralités	8
3.3	Obligations de l'exploitant	8
3.4	Instruction de tiers	8
3.5	À propos de ce produit	8
3.6	Transport	9
3.7	Mise en service	9
3.8	Manipulation et fonctionnement	9
3.9	Nettoyage et entretien	12
3.10	Maintenance	13
3.11	Réparation	13
3.12	Normes et directives	13
3.13	Identification de produit	13
4	Informations supplémentaires – Utilisation dans la restauration dans les crèches et les écoles	14
5	Transport	16
5.1	Contrôler/régler les dommages de transport	16
5.2	Étendue de la livraison	16
5.3	Déballage	16
5.4	Éliminer le matériau d'emballage	16
6	Vue d'ensemble	17
6.1	Modèles 1/1	17
6.2	Particularités des modèles Combi	18
6.3	Particularités des modèles Duo	19
6.4	Particularités des modèles Banquet	20
6.5	Régulateur de température – vue d'ensemble	21
6.6	Symboles – vue d'ensemble	21
7	Mise en service	22
7.1	Première mise en service	22
7.2	Mettre l'appareil en service	22
8	Manipulation et fonctionnement	22
8.1	Démarrer / interrompre le chauffage (mode veille)	22
8.2	Régler la température de consigne	23
8.3	Préchauffer l'appareil	23
8.4	Régler la langue	23
8.5	Démarrage par branchement	23
8.6	Afficher les heures de fonctionnement	23
8.7	Verrouillage des touches	24

8.8	Modifier l'alarme de température supérieure / inférieure	24
8.9	Configurer l'humidification (en option sur les modèles Banquet)	24
8.10	Économiseur d'écran	25
8.11	Capteur QM-Spot-(en option)	25
8.12	Configurer le fonctionnement des plaques eutectiques	26
8.13	Ouvrir la porte de l'appareil	26
8.14	Bouton anti-panique	27
8.15	Fermer la porte de l'appareil	28
8.16	Activer / désactiver l'alarme de porte	28
8.17	Afficher la version du micrologiciel	28
8.18	Service (avec PIN)	28
8.19	Charger l'appareil	28
8.20	Maintenir des repas au chaud	29
8.21	Enlever les repas	29
8.22	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	30
9	Mise hors service	35
10	Aide en cas de problème	35
11	Nettoyage et entretien	37
11.1	Consignes de nettoyage de l'acier inoxydable	37
11.2	Intervalle de nettoyage	38
11.3	Méthodes de nettoyage	38
11.4	Produits de nettoyage	38
11.5	Nettoyer l'appareil	40
11.6	Démonter la plaque déflectrice	40
11.7	Retirer le réservoir d'humidification	41
12	Maintenance	42
12.1	Contrôler le joint de porte	42
12.2	Entretenir les joints d'étanchéité	42
12.3	Contrôler les freins de roues	42
12.4	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	42
12.5	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	42
13	Réparation	43
13.1	Description du défaut	43
13.2	Remplacement de composants	43
13.3	Pièces de rechange	43
13.4	Adresse	43
13.5	Garantie	44
14	Élimination	44
15	Caractéristiques techniques	44
15.1	Données générales	44
15.2	Caractéristiques électriques	46
15.3	Environnement	46
16	Références pour la commande et accessoires	47
17	Normes, directives, sigle de qualité	48
17.1	Directives pour le marquage CE/Déclaration de conformité UE	48
17.2	Règlements, prescriptions	48
18	Travaux de maintenance – fiche à remplir	49

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

ⓘ **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 B.PROTHERM acier inoxydable chauffé est conçu pour les utilisations suivantes:

- Maintien au chaud de repas préportionnés préparés sur des assiettes avec cloches sur grilles Gastronorm ou de repas dans des bacs Gastronorm
- Transport de repas jusqu'au lieu de distribution

Le B.PROTHERM acier inoxydable chauffé peut uniquement être utilisé pour le stockage à court terme et le transport de denrées alimentaires 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:

- Chauffage et préparation de repas
- 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

Environnement

Utiliser l'appareil à une température ambiante de +15 °C à +38 °C et humidité de l'air normale (sans condensation) dans des locaux fermés ou des zones couvertes mais non exposées aux intempéries.

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

2.3 Caractéristiques du produit

Généralités

Le B.PROTHERM acier inoxydable chauffé est construit de manière standard en acier inoxydable. Le corps de l'appareil est à double paroi et isolé.

La face avant de l'appareil est fermée par une porte d'appareil isolée à double paroi.

La porte de l'appareil est dotée d'un verrouillage à deux points comprenant un bouton anti-panique phosphorescent sur le côté intérieur de la porte.

Les gaufrages pour empilement permettent de placer des B.PROTHERM en plastique sur la face supérieure de l'appareil. Sur le modèle banquet, ceci est uniquement possible avec la galerie en option. En version standard, le train de roulement du B.PROTHERM acier inoxydable chauffé se compose de deux roues pivotantes avec freins et de deux roues fixes. Le B.PROTHERM acier inoxydable chauffé est équipé d'un chauffage par air pulsé qui fait circuler l'air chauffé dans l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un ventilateur. Chaque compartiment d'armoire chauffé est doté d'un régulateur numérique.

Modèle à 2 compartiments	Nombre de glissières	Disposition des compartiments	Types de compartiments	Modèle
2 x	12 16 18 24 30 36	combi = superposés duo = juxtaposés	H = chauffé par air pulsé H/H = chauffé par air pulsé/chauffé par air pulsé H/N = chauffé par air pulsé/neutre	banquet = chariot banquet pour GN 2/1

Les modèles d'appareil suivants sont proposés:

- BPT E 12/18/24/30 H
- BPT E 2 x 18/30 duo H/H
- BPT E 2 x 18 duo H/N
- BPT E 2 x 12 combi H/H
- BPT E 2 x 12 combi H/N
- BPT E 36 H banquet
- BPT E 2 x 16 combi H/H banquet
- BPT E 2 x 16 combi H/N banquet
- BPT E 2 x 36 duo H/H banquet

Manipulation et fonctionnement

Des poignées de poussée permettent un déplacement aisément du chariot. Des moulures périphériques de protection contre les chocs le protègent des détériorations. La plaque de sol massive protège l'appareil contre l'endommagement par des chocs lors du transport.

Les portes de l'appareil sont équipées d'une fermeture de porte à fermeture automatique. Les portes de l'appareil s'ouvrent d'env. 270° et peuvent être bloquées du côté extérieur.

Les parois latérales intérieures sont pourvues de glissières.

Le B.PROTHERM acier inoxydable chauffé peut être garni avec des bacs Gastronorm GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2. En cas d'utilisation de grilles Gastronorm, le B.PROTHERM acier inoxydable chauffé peut également être garni avec des repas en vaisselle.

Les paramètres du chauffage par air pulsé peuvent être réglés au degré près via une régulation de température avec affichage numérique de la température. L'écran affiche l'état de fonctionnement actuel de l'appareil.

La régulation de température détecte les écarts entre la température réelle et la température de consigne qui sortent de la plage de température prédéfinie et les signale visuellement à l'écran.

La plage de température de la régulation de température se situe entre +30 °C et +95 °C.

2.3.1 Modèle standard

Le B.PROTHERM acier inoxydable chauffé est équipé de manière standard comme suit:

- Corps d'appareil à double paroi en acier inoxydable
- Espacement des glissières 38,3 mm
- Régulation numérique de la température
- Deux roues pivotantes avec freins et deux roues fixes
- Poignée de poussée de sécurité sur le corps de l'appareil
- Plaque de base massive avec protection contre les chocs intégrée
- Trappe d'aération dans la porte de l'appareil (uniquement sur modèles 1/1)

2.3.2 Options/accessoires

Le B.PROTHERM acier inoxydable chauffé est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Support pour cartes de menu
- Cadre coulissant et barres de séparation GN pour l'utilisation variable de bacs GN pour le modèle 1/1
- Modèle de roues en différents matériaux et tailles
- Toit avec gaufrages d'empilement et galerie en acier inoxydable sur 3 côtés sur le toit de l'appareil (uniquement sur modèle 1/1)
- Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur 4 côtés sur le toit de l'appareil
- Protection contre les chocs supplémentaire (plaqué en plastique) sur le toit (uniquement sur modèle 1/1)
- Norme d'hygiène dans le corps de l'appareil H1
- Jeu de couleurs individuel
- Ouverture confort par commande au pied
- Porte de l'appareil verrouillable
- Porte de l'appareil avec vitre d'observation (uniquement sur modèle banquet)
- Humidification de l'espace intérieur (uniquement sur modèle banquet)
- Timon d'accouplement (uniquement sur modèle banquet)
- Prise de courant supplémentaire
- QM-Spot (Surveillance numérique de la température)
- Personnalisation via un concept de couleur

2.4 Principe de fonctionnement

Le B.PROTHERM acier inoxydable chauffé est équipé d'un chauffage par air pulsé.

Le chauffage par air pulsé fonctionne selon le principe suivant:

Un ventilateur guide l'air le long des tiges chauffantes dans l'espace intérieur fermé de l'appareil derrière la plaque de guidage d'air.

Ce flux d'air en circulation est ainsi chauffé avec une bonne efficacité énergétique.

En option, une cuve d'évaporation supplémentaire dans l'intérieur de l'appareil permet d'homogénéiser l'humidité de l'air.

Ce fonctionnement offre les avantages suivants:

- Chauffage rapide de l'intérieur de l'appareil
- Répartition homogène de la température

Fonction timon (en option)

Le timon est installé sous le chariot.

La fixation du timon est située dans la partie arrière et est maintenue dans une dépression par un goujon.

Ceci prévient toute sortie involontaire du timon. Lors d'une extraction active au moyen d'une prise dans le perçage avant du timon, le goujon passe sur une inclinaison jusqu'à atteindre la fixation avant du timon.

Pour ranger le timon, on le pousse vers le bas jusqu'au sol, puis on l'enfonce uniquement jusqu'à ce qu'il se fixe dans sa position de rangement.

Fonction humidification (en option)

En option, le B.PROTHERM acier inoxydable peut être équipé d'une fonction humidification. Un capteur mesure en permanence l'humidité de l'air dans l'intérieur de l'appareil. Dès que l'humidité passe en dessous de sa valeur de consigne, de l'eau distillée est introduite dans la cuve d'évaporation.

Le réservoir d'eau distillée est situé sur l'arrière de l'appareil. Il a une capacité d'environ 2 litres.

Une pompe transporte l'eau distillée dans l'intérieur de l'appareil jusqu'à la cuve d'évaporation via un tuyau.

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.

Avertissements

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

Nettoyage et maintenance

Isoler l'appareil du réseau électrique lors de travaux de nettoyage et de travaux de maintenance ou de remplacement de pièces. Conserver la fiche secteur et/ou la fiche de l'appareil à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement.

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 Instruction de tiers

Si l'appareil est transmis 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 À propos de ce produit

3.5.1 Utilisation

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

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

3.5.2 Conditions d'utilisation

- ▶ L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions ambiantes autorisées.
- ▶ Veiller à ce que les utilisateurs de l'appareil soient formés à sa manipulation et aient compris ce mode d'emploi.

3.5.3 Panneaux signalétiques

L'appareil comporte les panneaux signalétiques, disponibles en option, suivants:

Panneau signalétique	Signification – emplacement
	Équipotentialité selon DIN IEC 60417 Emplacement: Centre du couvercle face arrière de l'appareil au-dessus du câble de raccordement au secteur

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

3.6 Transport

3.6.1 Position droite de transport

- Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transport par camion ou camionnette

- Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement. La rampe de chargement ne peut pas avoir une pente supérieure à 10°.

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

- Fixer l'appareil sur les quatre côtés pour l'empêcher de glisser.
- Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.
- Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

3.7 Mise en service

3.7.1 Mise en service après stockage

Danger d'incendie

Lors du déballage, enlever les films de protection éventuellement présents sur l'appareil, sinon il y a danger d'incendie!

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. Les vapeurs pourraient provoquer de la condensation dans l'appareil.

La présence 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 ambiante.

3.7.2 Raccordement au secteur

- 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).
 - De plus, chaque phase doit être protégée avec max. 16 A.
- Ne pas utiliser l'appareil si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée.
- Pour éviter d'endommager les circuits électriques de l'appareil, le logiciel et/ou la prise de courant, ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Pour le débrancher, tirer uniquement sur le corps de la fiche secteur.

3.8 Manipulation et fonctionnement

3.8.1 Généralités

- S'assurer que l'utilisateur connaît les dangers liés à l'appareil et peut les estimer.

L'appareil peut uniquement être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles ne présentent pas de limitations pertinentes pour la manœuvre de l'appareil.

- N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

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.
 - Lors du maintien au chaud de repas, n'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour le prélèvement de repas.
 - Toujours recouvrir les repas dans les bacs Gastronorm à l'aide de couvercles.
 - Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches.
 - En cas d'endommagement de l'appareil, prévenir toute utilisation accidentelle.
 - Faire exécuter la réparation immédiatement par un centre de service après-vente agréé.
- ↳ Chapitre "Réparation" à la page 43

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!

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée.
- Eliminer les aliments si nécessaire.

3.8.2 Bac Gastronorm avec repas liquides

Des repas qui débordent et coulent hors de l'appareil peuvent provoquer des échaudages!

- Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les bacs Gastronorm remplis de repas liquides.
- Eviter les mouvements brusques du bac Gastronorm.

3.8.3 Chargement

- Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut de l'appareil, remplir l'appareil de bas en haut en cas de remplissage partiel.
 - Ne pas dépasser les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile.
 - Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut de l'appareil, remplir par principe l'appareil de bas en haut.
 - Garnir complètement les glissières, donc p.ex. avec 2 bacs Gastronorm GN 1/1 sur chaque paire de glissières, afin que les récipients ne puissent pas glisser en cas de changement d'emplacement.
 - Toujours recouvrir les repas sur les assiettes à l'aide de cloches.
 - Toujours recouvrir les repas dans les bacs Gastronorm à l'aide de couvercles.
- ① Les bacs Gastronorm utilisés dans l'appareil doivent résister à la chaleur jusqu'à une température d'au moins +100 °C. On ne peut par exemple pas utiliser de bacs Gastronorm en polycarbonate.

3.8.4 Retrait des repas

- Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut de l'appareil, toujours retirer les bacs Gastronorm et les repas en vaisselle du haut vers le bas.

3.8.5 Vapeur d'eau chaude

Si la porte de l'appareil est ouverte pendant le maintien au chaud de repas, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages!

- A l'ouverture de la porte, ne pas maintenir de parties du corps dans la zone d'ouverture ni au-dessus de celle-ci.

3.8.6 Risque de glissade

Pendant le garnissage ou le prélèvement de repas, de l'eau peut s'écouler de l'appareil. Il existe alors un risque de glissade!

3.8.7 Plaques eutectiques (accus de réfrigération)

Les plaques eutectiques peuvent se déformer sous l'action de la chaleur et exploser et fuir dans le pire des cas!

- Ne pas utiliser de plaques eutectiques lors du maintien de repas au chaud.

3.8.8 Capacité de charge de la face supérieure de l'appareil

- Ne pas charger la face supérieure de l'appareil avec plus de 33 kg de charge répartie.

3.8.9 Humidification

Un remplissage avec de l'eau normale peut entraîner la formation d'algues qui peuvent entrer en contact avec les repas dans l'espace intérieur. Il existe également un risque accru d'entartrage de l'appareil. Ceci peut entraîner des risques sanitaires et un endommagement de l'appareil!

- Remplir le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau distillée.

3.8.10 Prescriptions d'hygiène

- ▶ Lors du maintien au chaud 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.

3.8.11 Parties d'appareils, objets et repas chauds

Si l'appareil est garni avec des repas chauds, l'intérieur de l'appareil peut devenir très chaud. Les pièces chaudes de l'appareil ainsi que les objets se trouvant à l'intérieur (par exemple bacs Gastronorm) peuvent causer des brûlures. Les repas maintenus au chaud peuvent provoquer des échaudages!

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

3.8.12 Face extérieure de l'appareil chaude

Si l'appareil est garni avec des repas chauds, le côté extérieur de l'appareil peut devenir très chaud!

- ▶ Ne pas placer d'objets ou de repas sensibles à la chaleur sur la face supérieure de l'appareil.

3.8.13 Mise hors service

- ▶ Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service, sinon les circuits électriques de l'appareil et la prise de courant pourraient être endommagés.
- ▶ Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- ▶ Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
- ▶ Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.

3.8.14 Risque d'enfermement d'enfants

- ▶ Mettre les appareils vides hors de portée des enfants.

Si un enfant est enfermé accidentellement dans le corps de l'appareil, il peut se libérer lui-même en appuyant sur le bouton anti-panique phosphorescent.

Si le bouton anti-panique sur le côté intérieur de la porte est actionné avec une force de 70 Newton (correspondant à une force de 7 kg), la porte de l'appareil s'ouvre d'un coup.

- ▶ Ranger les appareils vides avec le côté de la porte de l'appareil devant un mur ou dans une zone inaccessible aux enfants.
- ▶ Avant de verrouiller les portes de l'appareil, s'assurer qu'il n'y a pas d'enfants dans l'appareil.

3.8.15 Changement d'emplacement

- ▶ Avant de procéder au transport de l'appareil, prendre les mesures appropriées pour effectuer le transport en toute sécurité.
- ▶ De plus, le lieu d'installation de l'appareil doit respecter les règlements, prescriptions, autres règles des associations professionnelles et, le cas échéant, les autres réglementations nationales dans leur version actuelle.
- ▶ Durant le déplacement de l'appareil, des objets peuvent tomber de la face supérieure de l'appareil et l'appareil peut basculer.
- ▶ Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil.

Pendant la poussée de l'appareil, des bacs Gastronorm ou de la vaisselle peuvent glisser hors de l'appareil!

- ▶ Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement.

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

- ▶ Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.
- ▶ 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 blocage.
- ▶ Afin de diminuer le risque de détérioration des roues, éviter de surcharger les roues:
 - Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins sont serrés.
 - 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.
- Lors du déplacement de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet de l'appareil.
- Pour les personnes qui ne peuvent pas voir au-dessus de l'appareil, une deuxième personne doit précéder l'appareil lors de la poussée afin de permettre un déplacement sûr de l'appareil.

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 tube de la poignée de poussée.
- Ne pousser l'appareil qu'à deux personnes (une de chaque côté 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). Dans tous les cas, la personne qui amène l'appareil à son nouvel emplacement doit être en mesure de freiner l'appareil même chargé en cas d'urgence.

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, une personne supplémentaire est toujours nécessaire pour le sécuriser.

3.9 Nettoyage et entretien

3.9.1 Fiche secteur

- Avant de nettoyer l'appareil, tirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Isoler l'appareil du réseau électrique lors de travaux de nettoyage et de travaux de maintenance ou de remplacement de pièces.
- Conserver la fiche secteur et/ou le socle connecteur à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement (insérer la fiche secteur dans le support de fiche secteur).

3.9.2 Choc électrique par court-circuit

L'eau pénétrant dans l'appareil peut provoquer un court-circuit!

3.9.3 Hygiène

- Respecter les prescriptions du règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays.

En option, le corps intérieur de l'appareil répond aux exigences de l'exécution hygiène H1.

3.9.4 Intervalle de nettoyage

- Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

3.9.5 Méthode de nettoyage

- N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.
- Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

3.9.6 Équipement de protection individuelle

- Porter un équipement de protection individuelle (par exemple, chaussures de sécurité, gants de protection, lunettes de sécurité, etc.).
- Pour cela, utiliser l'équipement de protection individuelle prescrit par les fabricants de produits de nettoyage, se reporter aux fiches de données de sécurité des produits de nettoyage.

3.9.7 Produit de nettoyage pour éléments en matière plastique

- Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface.
- N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes (dégâts matériels):
 - Ethanol, isopropanol et alcools supérieurs
 - Acétone
 - Benzine
 - Térébenthine
 - Ester d'acide acétique

3.9.8 Nettoyage et maintenance

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

3.9.9 Eau de nettoyage

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

- Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Ce faisant, enlever l'eau de nettoyage du plancher de l'intérieur de l'appareil.
- Essuyer intégralement l'eau qui s'est écoulée de l'appareil.

3.10 Maintenance

3.10.1 Freins de roues

- Faire remplacer les roues défectueuses sans délai par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

3.10.2 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.

3.10.3 Câble de raccordement et fiche secteur

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

3.10.4 Portes de l'appareil

- Lors de chaque nettoyage, contrôler le joint de porte pour détérioration mécanique et vieillissement éventuels (contrôle visuel).

3.11 Réparation

3.11.1 Personnes habilitées

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

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO
- ① Pendant la garantie, les réparations doivent être signalées au préalable à B.PRO et autorisées par B.PRO. En cas de réparations par d'autres personnes ou sans autorisation, la garantie devient caduque.

3.12 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.

3.13 Identification de produit

L'appareil est pourvu d'une plaque signalétique (Voir chapitre 13.1 à la page 43).

- ① 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

Consigne générale de sécurité en présence d'enfants.

- Tenir compte de toutes les consignes de sécurité dans le chapitre relatif à la (Voir chapitre 3.1 à la page 8) sécurité, pour garantir une utilisation sûre de cet appareil en présence d'enfants.
- ① Cette information supplémentaire décrit les risques résiduels supplémentaires prévisibles liés à l'accès des enfants/adolescents à ce produit.



Danger! Danger d'enfermement d'enfants!

L'appareil comporte des compartiments d'armoire d'une taille telle que les enfants pourraient y entrer. Les enfants qui grimpent dans un chariot de transport de plateaux vide ne peuvent pas s'en libérer par eux-mêmes si la porte de l'appareil est fermée!

Si un enfant est enfermé accidentellement dans le corps de l'appareil, il peut se libérer lui-même en appuyant sur le bouton anti-panique phosphorescent.

Si le bouton anti-panique sur le côté intérieur de la porte est actionné avec une force de 70 Newton (correspondant à une force de 7 kg), la porte de l'appareil s'ouvre d'un coup.

- **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.
- Ranger les chariots de transport vides avec le côté de la porte de l'appareil devant un mur ou dans une zone inaccessible aux enfants.



Attention! Brûlures dues aux surfaces et objets chauds!

Lors du maintien de repas au chaud, les surfaces et les objets introduits (par exemple la vaisselle) peuvent devenir très chauds. Le contact avec des surfaces et objets chauds peut provoquer des brûlures.

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



Attention! Plaques eutectiques fortement réfrigérées!

Les plaques eutectiques réfrigérées sont très froides. Leur contact avec la peau nue peut entraîner localement des brûlures par le froid.

- Ne saisir la plaque eutectique préalablement réfrigérée qu'avec une protection (p. ex. gants de protection).



Attention! Risque de coinçement et d'écrasement lors de l'ouverture/la fermeture des portes et des charnières!

Lors de l'ouverture, du blocage et de la fermeture des portes de l'appareil, des membres (par exemple les doigts) peuvent être coincés et écrasés. Ceci peut entraîner des écrasements.

- 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.
- Ouvrir, bloquer et fermer les portes de l'appareil prudemment et sans élan.

Dangers généraux et spéciaux

Domaine d'application

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

Obligation de 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.

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

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.
- 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.
- Éviter toute contrainte de traction sur le câble de raccordement au secteur. Ceci vaut également en cas d'utilisation d'un câble spiralé.

Utilisation abusive comme jouet

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 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.

- **Ne pas** utiliser l'appareil comme véhicule ou moyen de transport.
- **Ne pas** se coucher sous l'appareil.

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.

5 Transport

5.1 Contrôler/régler les dommages de transport

- ▶ 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.

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.

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) B.PROTHERM acier inoxydable chauffé
- (2) Mode d'emploi

5.3 Déballage

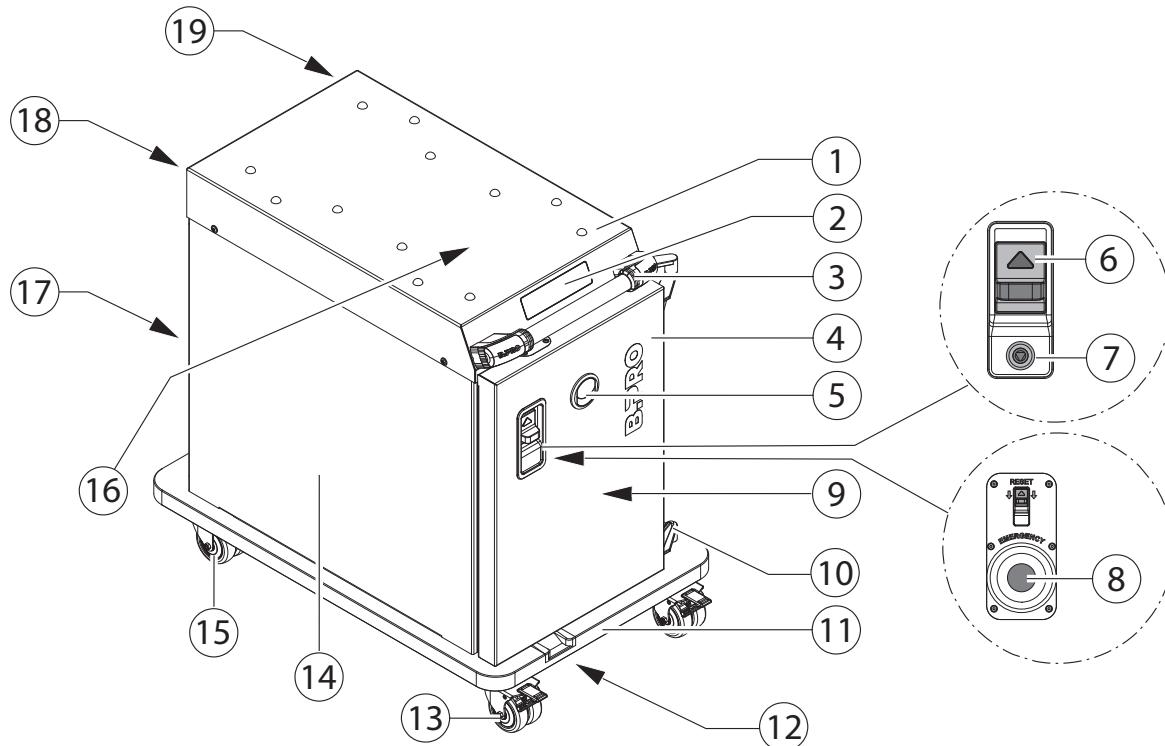
- ▶ Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus, ne pas le déchirer ni le découper.
- ▶ Vérifier l'étendue de la livraison.
- ▶ Retirer les films de protection éventuellement présents dans l'intérieur de l'appareil et sur l'extérieur de l'appareil

5.4 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

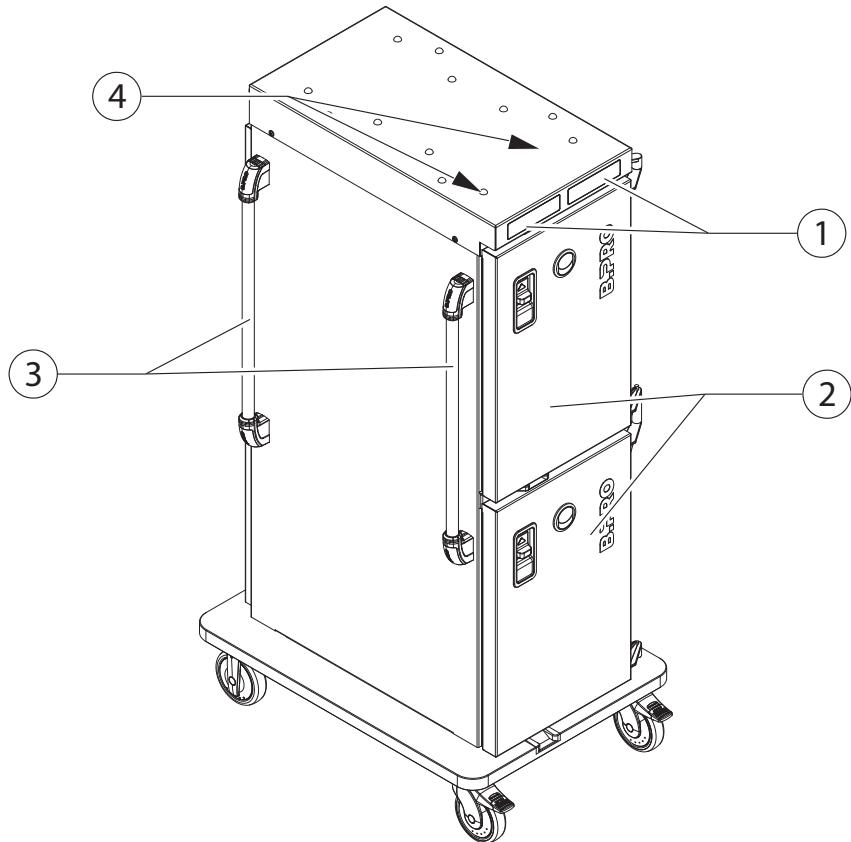
6 Vue d'ensemble

6.1 Modèles 1/1



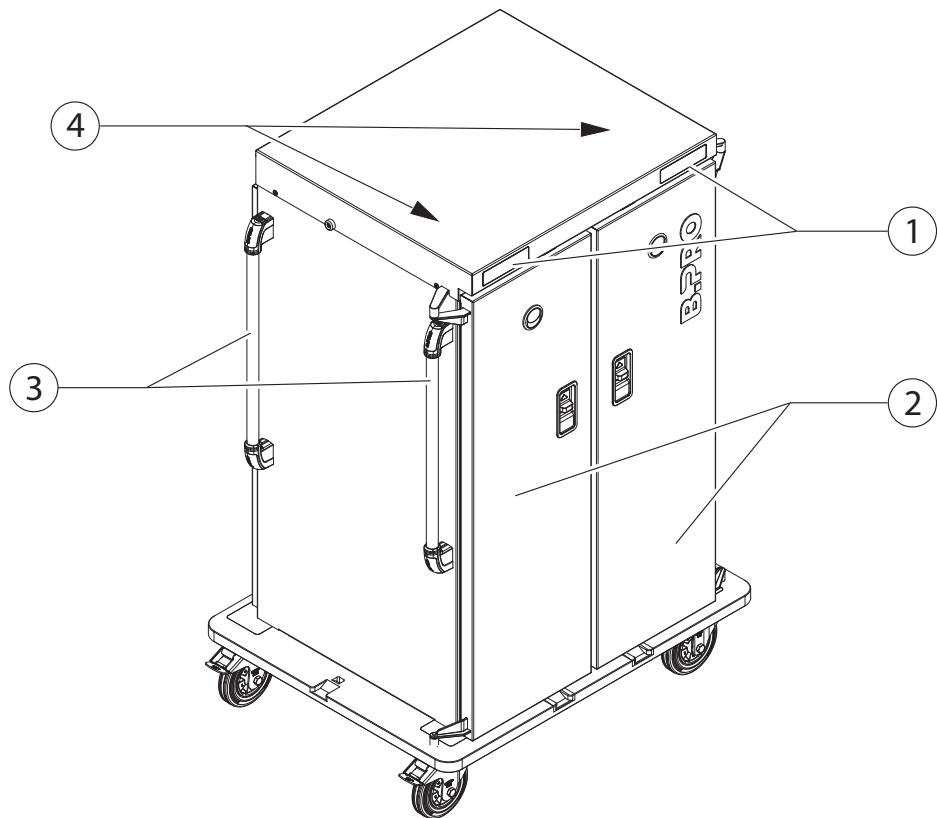
- (1) Toit de l'appareil (Uniquement sur modèles banquet sans gaufrages d'empilement)
- (2) Régulation de la température avec la touche "MARCHE/ARRÊT" intégrée
- (3) Poignée de poussée (sur toutes les variantes de modèle plus hautes, poignées de poussée latérales sur le corps de l'appareil)
- (4) Porte
- (5) Trappe de régulation de l'humidité (en option)
- (6) Verrouillage de porte
- (7) Serrure de porte (en option)
- (8) Bouton anti-panique sur le côté intérieur de la porte (phosphorescent)
- (9) Glissières (corps intérieur de l'appareil)
- (10) Charnière de porte avec angle d'ouverture de 270°
- (11) Plaque de sol avec protection contre les chocs intégrée
- (12) Ouverture confort par commande au pied (en option)
- (13) Roue pivotante avec frein
- (14) Corps de l'appareil en acier inoxydable en standard ou bien en tôle fine laquée en option
- (15) Roue fixe
- (16) Capteur QM-Spot-(en option)
- (17) Chauffage
- (18) Câble de raccordement au secteur
- (19) Support de fiche universel ou prise de courant supplémentaire (en option)

6.2 Particularités des modèles Combi



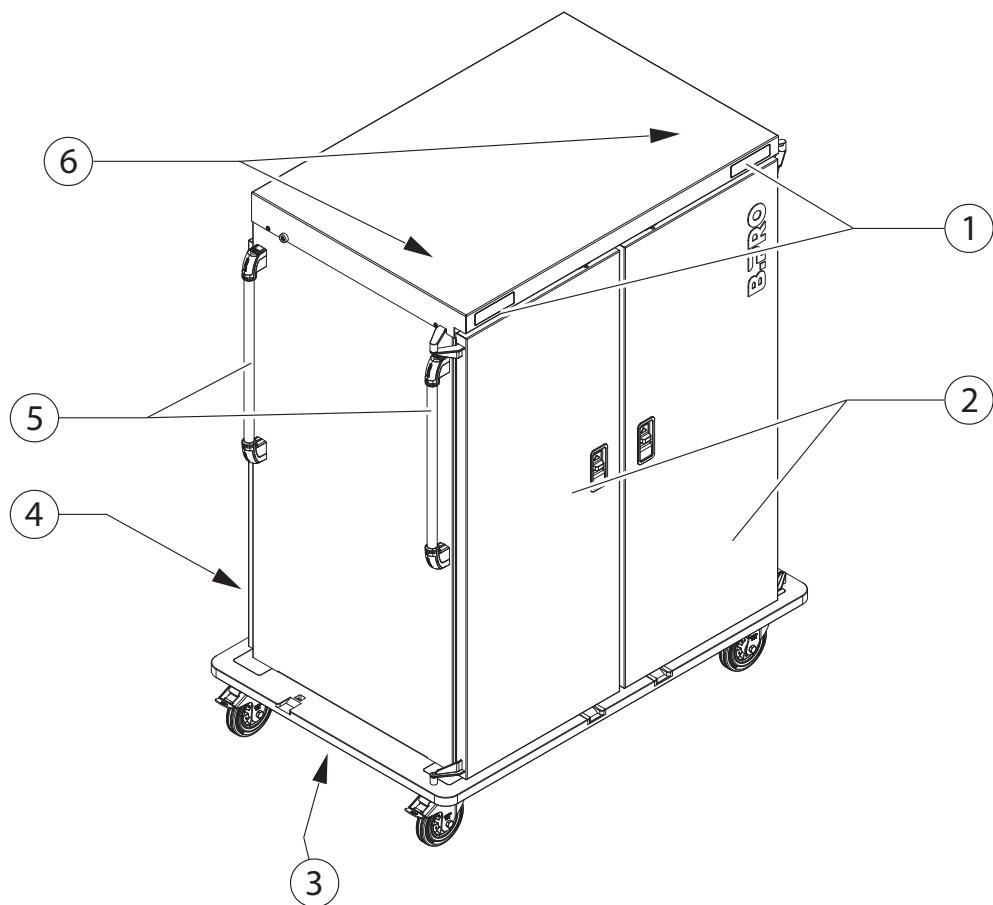
- (1) Chaque compartiment d'armoire chauffé est doté d'un régulateur numérique distinct
- (2) Compartiments d'armoire superposés
- (3) Poignées de poussée latérales sur le corps de l'appareil
- (4) Chaque compartiment d'armoire chauffé est doté d'un capteur QM-Spot séparé (en option)

6.3 Particularités des modèles Duo



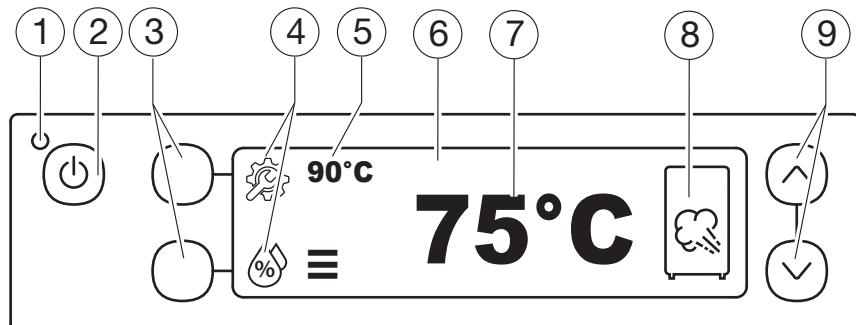
- (1) Chaque compartiment d'armoire chauffé est doté d'un régulateur numérique distinct
- (2) Compartiments d'armoire juxtaposés
- (3) Poignées de poussée latérales sur le corps de l'appareil
- (4) Chaque compartiment d'armoire chauffé est doté d'un capteur QM-Spot séparé (en option)

6.4 Particularités des modèles Banquet



- (1) Chaque compartiment d'armoire chauffé est doté d'un régulateur numérique distinct
- (2) Compartiments d'armoire juxtaposés
- (3) Timon en option pour remorquage
- (4) Réservoir pour humidification de l'espace intérieur réglable numériquement
- (5) Poignées de poussée latérales sur le corps de l'appareil
- (6) Chaque compartiment d'armoire chauffé est doté d'un capteur QM-Spot séparé (en option)

6.5 Régulateur de température – vue d'ensemble



Affichage	Explication
(1) Affichage LED:	clignote dès que la fiche secteur est enfournée dans la prise de courant et s'allume en continu lorsque l'appareil est démarré
(2) Touche "MARCHE/ARRÊT":	démarre/interrompt le chauffage
(3) Touches multifonctions:	La fonction à sélectionner est affichée à droite sur l'écran.
(4) Symboles de menu:	sont activés via la touche multifonctions correspondante
(5) Affichage de la température de consigne	
(6) Commande de l'écran:	Tous les paramètres et informations pertinents liés à l'appareil sont affichés ici.
(7) Affichage de la température réelle	
(8) Symbole d'action:	La fonction active est affichée avec un symbole animé.
(9) Touche "HAUT/BAS"	servent à la navigation dans l'arborescence

6.6 Symboles – vue d'ensemble

Symbol	Signification	Symbol	Signification
	Paramètres		Confirmer la sélection / le paramètre
	Fonctionnement de chauffage		Régulateur pour compartiment DUO (ici exemple du compartiment de droite)
	Humidification		Régulateur pour compartiment Combi (ici exemple du compartiment inférieur)
	Humidification réglable sur les niveaux I à III		Régulateur pour 1 compartiment
	Ventilateur pour fonctionnement avec plaques eutectiques		Régulateur pour compartiment DUO (ici exemple du compartiment de gauche)
	Retour		Régulateur pour compartiment Combi (ici exemple du compartiment supérieur)
	Erreur/Avertissement		

7 Mise en service

Conditions préalables à l'exploitation

- ✓ 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
- ✓ Pas d'objets sensibles à la chaleur dans l'intérieur de l'appareil
- ✓ Pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) dans l'intérieur de l'appareil
- ✓ Freins de roues bloqués
- ✓ Films de protection à l'intérieur et à l'extérieur retirés
- ✓ Appareil installé de manière stable

7.1 Première mise en service

Lors de la première mise en service, le radiateur tubulaire et/ou le matériau isolant qui deviennent chauds peuvent provoquer un léger dégagement de fumée et une odeur désagréable.

① B.PRO recommande ce qui suit:

- Avant la première utilisation, chauffer l'appareil environ une heure à vide.
- Retirer la fiche secteur de son support et l'insérer dans la prise de courant.

7.2 Mettre l'appareil en service

Mise en place de l'appareil

- Avant la mise en service, s'assurer que l'intérieur de l'appareil se trouve dans un état d'hygiène impeccable.
- Placer l'appareil à l'emplacement prévu et bloquer les freins de roues.
- ↳ Chapitre "Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation" à la page 30
- Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.



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.
- Nettoyer l'appareil après la première mise en service.
- ↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 37

8 Manipulation et fonctionnement

Généralités

L'état de fonctionnement général de l'appareil est affiché sur l'écran du régulateur numérique.

La fonction active est affichée avec un symbole animé comme symbole d'action.

↳ Chapitre "Régulateur de température – vue d'ensemble" à la page 21

↳ Chapitre "Régulateur de température – vue d'ensemble" à la page 21

8.1 Démarrer / interrompre le chauffage (mode veille)



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.

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée.
- Eliminer les aliments si nécessaire.

Démarrer le chauffage

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt".
L'affichage de température indique la température réelle dans l'intérieur de l'appareil.
L'appareil est en mode chauffage.

Interrompre le chauffage

- Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt".
L'appareil passe en mode de veille.

8.2 Régler la température de consigne

La température de consigne est réglée en usine sur +90 °C à la livraison.

Afficher la température de consigne

La température de consigne peut être lue sur l'écran pendant environ 3 secondes après la modification ou le réglage de la température à l'aide des touches "HAUT/BAS".

↳ Chapitre "Régulateur de température – vue d'ensemble" à la page 21

Modifier la température de consigne

- Régler la température de consigne souhaitée à l'aide des touches "HAUT/BAS".
Si la touche "HAUT/BAS" est enfoncée une fois, la température de consigne est affichée.
Si la touche "HAUT/BAS" est enfoncée plusieurs fois, la valeur de la température de consigne est modifiée.
La dernière valeur est appliquée après 3 secondes.

8.3 Préchauffer l'appareil

Si l'appareil doit être utilisé pour maintenir au chaud des repas, il doit être préchauffé pendant env. 15 minutes pour une température de +90 °C avant d'être chargé de repas.

- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) à l'intérieur de l'appareil.
► Env. 15 minutes avant le chargement, lancer le chauffage avec la touche "MARCHE/ARRÊT".

8.4 Régler la langue

- Maintenir la touche "Paramètres" enfoncée pendant environ 3 secondes.
- Naviguer jusqu'au menu Langue à l'aide des touches "HAUT/BAS".
- Confirmer avec "OK".
- À l'aide des touches "HAUT/BAS", sélectionner la langue souhaitée.
- Confirmer avec "OK".
La langue est appliquée en temps réel.

8.5 Démarrage par branchement

Si cette fonction est activée dans les "Paramètres", après une courte phase de démarrage de la commande, l'appareil démarre automatiquement le chauffage avec son dernier paramètre enregistré après que la fiche secteur a été de nouveau enfoncée dans la prise de courant.

Les autres fonctions secondaires de l'appareil (par exemple humidification) ne sont pas démarrées automatiquement.

- Maintenir la touche "Paramètres" enfoncée pendant environ 3 secondes.
- Naviguer jusqu'au menu Démarrage par branchement à l'aide des touches "HAUT/BAS".
- Confirmer avec "OK".

8.6 Afficher les heures de fonctionnement

- Maintenir la touche "Paramètres" enfoncée pendant environ 3 secondes.
- Naviguer jusqu'au menu Heures de fonctionnement à l'aide des touches "HAUT/BAS".
- Confirmer avec "OK".

Les heures de fonctionnement sont affichées

8.7 Verrouillage des touches

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

Si cette fonction est activée dans les "Paramètres", toutes les touches de l'écran sont verrouillées.

- ▶ Maintenir la touche "Paramètres" enfoncée pendant environ 3 secondes.
- ▶ Naviguer jusqu'au menu Verrouillage des touches à l'aide des touches "HAUT/BAS".
- ▶ Confirmer avec "OK".
- ▶ Toutes les touches de l'écran sont verrouillées.
- ▶ Pour désactiver cette fonction, maintenir les touches "HAUT/BAS" enfoncées pendant environ 3 secondes.

8.8 Modifier l'alarme de température supérieure / inférieure

Ce paramètre réduit sensiblement les messages d'erreur dans le fonctionnement quotidien. En usine, l'alarme de température supérieure et inférieure est réglée sur 10 K (K = Kelvin).

- ▶ Maintenir la touche "Paramètres" enfoncée pendant environ 3 secondes.
 - ▶ Naviguer jusqu'à l'option de sous-menu "Paramètres de température" à l'aide des touches "HAUT/BAS".
 - ▶ Confirmer avec "OK".
 - ▶ À l'aide des touches "HAUT/BAS", naviguer jusqu'à l'option de sous-menu de l'alarme de température supérieure ou inférieure.
 - ▶ Confirmer avec "OK".
 - ▶ Régler la valeur souhaitée en Kelvin à l'aide des touches "HAUT/BAS".
 - ▶ Confirmer avec "OK".
- Les valeurs sont appliquées en temps réel.

① Exemple:

Une valeur de consigne de 75 °C est définie. Si l'alarme de température supérieure est réglée sur +10 K, l'alarme est déclenchée à partir de +86 °C hors des temporisations.

Les temporisations pour l'alarme de température sont:

- Temporisation du démarrage:
 - Si la température de consigne n'est pas atteinte après 30 minutes, l'alarme de température démarre en fonction de la valeur d'alarme de température supérieure ou inférieure.
- Temporisation en fonctionnement normal:
 - Si la température réelle diffère de la température de consigne pendant 10 minutes, l'alarme de température démarre en fonction de la valeur d'alarme de température supérieure ou inférieure.

8.9 Configurer l'humidification (en option sur les modèles Banquet)

L'humidification peut être réglée par niveaux. Dans les niveaux I à III, des pourcentages d'humidification peuvent être définis:

0	ARRÊT
I	env. 20 %
I	env. 50 %
III	env. 70 %

Le réservoir pour le chauffage à l'air humide a une contenance d'environ 2 litres et assure une température humide constante.

① Le réservoir peut exclusivement être rempli avec de l'eau distillée.

↳ Chapitre "Retirer le réservoir d'humidification" à la page 41

▶ Remplir le réservoir avec de l'eau distillée.

Dans la touche multifonction inférieure gauche, le symbole "d'humidification" est affiché à l'écran avec le niveau 0.

▶ Actionner la touche multifonction inférieure gauche à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche le niveau d'humidification souhaité (I à III).

↳ Chapitre "Régulateur de température – vue d'ensemble" à la page 21

↳ Chapitre "Symboles – vue d'ensemble" à la page 21

L'écran affiche le message "Contrôler le niveau de remplissage du réservoir d'eau!"

L'humidification démarre.

- ❶ Cette fonction de l'appareil n'est pas prise en charge lors du "démarrage par branchement". Elle doit être réactivée à chaque fois.
- ↳ Chapitre "Démarrage par branchement" à la page 23

8.10 Économiseur d'écran

L'économiseur d'écran est activé après environ 2 minutes.

Ensuite, seule la température réelle est affichée, avec le symbole d'action correspondant. Cet affichage se déplace lentement sur tout l'écran.

L'économiseur d'écran peut être désactivé par un appui ponctuel sur une "touche multifonction" ou sur une "touche HAUT/BAS".

8.11 Capteur QM-Spot-(en option)

8.11.1 Mettre en service le capteur QM-Spot avec la fonction Bluetooth et l'application Efento

Le numéro de série (= adresse MAC) du capteur QM-Spot est imprimé sur une plaque signalétique. La plaque signalétique du capteur QM-Spot se situe sur l'arrière de l'appareil au niveau de l'alimentation électrique, directement sous la plaque signalétique du B.PRO.

Installer l'application

- ✓ Réseau sans fil, Bluetooth activé
- ▶ Télécharger sur l'App Store et installer l'application Efento sur un appareil numérique en scannant le code QR (pour Android ou iOS) situé sur l'encart (Doc. N° 153081).

Utiliser le capteur QM-Spot en continu gratuitement avec la fonction Bluetooth et l'application Efento

- ▶ Démarrer l'application sur un appareil numérique et rechercher les capteurs QM-Spot actifs à proximité.
- ▶ Utiliser le numéro de série (= adresse MAC) du capteur QM-Spot pour afficher la valeur dans l'application. Les valeurs de mesure du capteur sont actualisées toutes les 10 min.

Les **intervalles de mesure** peuvent être réglés individuellement dans les paramètres de l'application Efento. Cela entraîne une diminution de la durée de vie de la batterie.

- ❶ Pour modifier les intervalles de mesure du capteur dans les paramètres de l'application Efento, le code PIN de réinitialisation est nécessaire. Celui-ci se trouve sur la plaque signalétique de QM-Spot.

8.11.2 Mettre en marche le capteur QM-Spot

Mettre en marche le capteur QM-Spot

Le numéro de série (= adresse MAC) du capteur QM-Spot est imprimé sur une plaque signalétique. La plaque signalétique du capteur QM-Spot se situe sur l'arrière de l'appareil au niveau de l'alimentation électrique, directement sous la plaque signalétique du B.PRO.

- ❶ L'utilisation de la connexion radio du capteur QM-Spot pour la transmission des données de mesure au serveur nécessite la signature d'un contrat payant avec la société QM Software GmbH. La société B.PRO GmbH n'est expressément pas responsable des prestations de la société QM Software GmbH, en particulier de la disponibilité des prestations.

- ▶ Lancer la procédure d'inscription et de mise en marche du capteur QM-Spot en option à l'aide du code QR ou de l'URL figurant sur l'encart (Doc. n° 153081).
Une fois l'inscription réussie, l'utilisateur de QM-Spot est directement contacté et pris en charge de manière personnalisée pour les premières étapes.

Utiliser le capteur QM-Spot

- ▶ Sur un appareil numérique disposant d'une connexion Internet, appeler dans le navigateur la page de connexion du capteur QM-Spot et se connecter avec les données de connexion définies lors de l'inscription.
- ▶ Sélectionner l'appareil. Pour ce faire, garder à portée de main le numéro de série du capteur QM-Spot. Une vue d'ensemble des données transmises par le capteur QM-Spot apparaît dans le navigateur.
- ▶ Sélectionner le capteur de l'appareil correspondant à l'aide du numéro de série (= adresse MAC).

8.12 Configurer le fonctionnement des plaques eutectiques

L'appareil peut uniquement être exploité en mode ventilation (sans chauffage).

Cette fonction convient avant tout pour un garnissage avec des plaques eutectiques (accus de réfrigération).

- ▶ Maintenir la touche "Paramètres" enfoncee pendant environ 3 secondes.
- ▶ Naviguer jusqu'au menu "Fonctionnement avec plaques eutectiques" à l'aide des touches "HAUT/BAS".
- ▶ Confirmer avec "OK".

Le fonctionnement avec plaques eutectiques est activé.

- Le fonctionnement avec plaques eutectiques démarre.
- Le chauffage est inactif.
- Le paramètre sélectionné est affiché en bas à gauche de l'écran.
- La température de consigne ne peut plus être modifiée.
- ▶ Essuyer soigneusement l'eau de condensation produite après chaque utilisation.
- ▶ Pour utiliser à nouveau l'appareil avec la fonction de chauffage, désactiver le fonctionnement avec plaques eutectiques dans les "Paramètres".
- ▶ Retirer les plaques eutectiques de l'intérieur de l'appareil.

① B.PRO recommande ce qui suit:

Voici comment obtenir le meilleur rendement:

Insérer les plaques eutectiques dans la moitié supérieure de l'intérieur de l'appareil.

8.13 Ouvrir la porte de l'appareil



Avertissement! Vapeur d'eau chaude!

A l'ouverture de la porte, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages.

- ▶ A l'ouverture de la porte, ne pas maintenir de parties du corps dans la zone d'ouverture ni au-dessus de celle-ci.



Avertissement! L'intérieur de l'appareil est chaud/les bacs Gastronorm sont chauds!

L'intérieur de l'appareil et les bacs Gastronorm ou autres objets qu'il contient peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.

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



Attention! Danger de glissade!

En mode de fonctionnement normal, pendant le garnissage ou le prélèvement des repas, de l'eau peut s'écouler hors de l'appareil, en particulier lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Il existe un risque de glissade.

- ▶ Essuyer l'excès d'eau dans l'espace intérieur ainsi que l'eau qui s'est écoulée sur le sol.

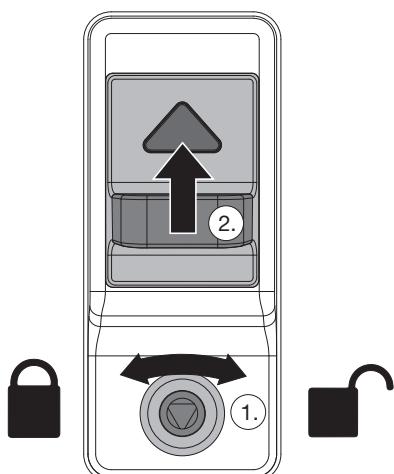


Avertissement! Aliments liquides chauds!

Les repas liquides chauds peuvent déborder du bord du bac Gastronorm et provoquer des échaudages.

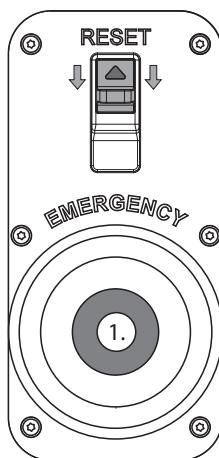
- ▶ Tenir les bacs Gastronorm à l'horizontale.
- ▶ Toujours fermer les bacs Gastronorm à l'aide du couvercle d'étanchéité.

Afin de limiter au maximum la perte de chaleur, ne pas ouvrir inutilement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- ▶ Ouvrir la serrure de porte en option (1.) et pousser la fermeture de porte (2.) vers le haut.
 - ▶ La maintenir brièvement dans cette position tout en ouvrant la porte de l'appareil.
 - ▶ Rabattre la porte de l'appareil pour l'ouvrir.
- La porte de l'appareil peut être ouverte à 270° et bloquée/fixée sur le corps de l'appareil au moyen d'une légère poussée.

8.14 Bouton anti-panique



Si une personne est enfermée accidentellement dans le corps de l'appareil, elle peut se libérer elle-même en appuyant sur le bouton anti-panique phosphorescent (1.).

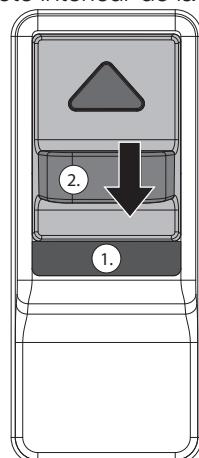
Si le bouton dans l'intérieur de l'appareil est actionné avec une force de 70 Newton (correspondant à une force de 7 kg), la porte de l'appareil s'ouvre d'un coup.

Le verrou de la porte de l'appareil est ensuite totalement déverrouillé.

Il doit être retenu pour pouvoir fermer à nouveau la porte de l'appareil.

Retendre le verrou déverrouillé

Si la fermeture de porte est placée en position "ouverte" permanente, un champ rouge (1.) est visible. Ceci signifie que le verrou est totalement déverrouillé. C'est le cas après un actionnement du "bouton anti-panique" sur le côté intérieur de la porte.



- ▶ Pousser la poignée de la fermeture de porte (2.) vers le bas.
 - Lors de cette opération, ne surtout pas fermer la porte.
- Le verrou se retend de manière audible.
- ▶ Fermer la porte.
- Le champ rouge près du bouton anti-panique à l'intérieur de l'appareil n'est plus visible.

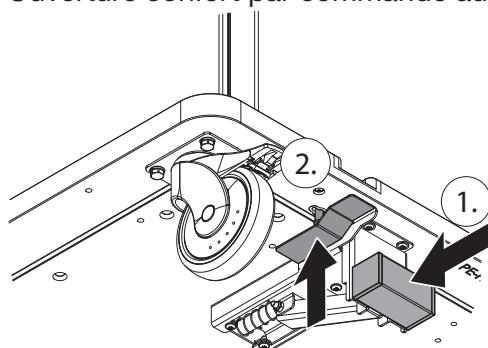


Attention! Dommage matériel

Si la porte de l'appareil est refermée alors que le verrou est déverrouillé, ceci peut endommager l'appareil.

- ▶ Pousser la porte de la fermeture de porte vers le bas jusqu'à ce que le verrou soit retenu de manière audible.

Ouverture confort par commande au pied (en option)



- Enfoncer légèrement l'ouverture confort (1.) avec le pied.

La porte de l'appareil est déverrouillée au moyen d'une tige métallique (2.). La porte de l'appareil s'ouvre légèrement d'un coup.

8.15 Fermer la porte de l'appareil

- Tirer la porte hors de son blocage sur le corps de l'appareil.
- Rabattre la porte de l'appareil jusqu'à devant le corps et la fermer par une légère poussée.

8.16 Activer / désactiver l'alarme de porte

Si cette fonction est activée dans les "Paramètres", le message d'avertissement "Porte ouverte" s'affiche à l'écran dès que la porte est ouverte. De plus, l'appareil s'arrête après une courte durée. L'appareil redémarre dès que la porte est fermée.

- Maintenir la touche "Paramètres" enfoncée pendant environ 3 secondes.
- Navigation jusqu'au menu Alarme de porte active à l'aide des touches "HAUT/BAS".
- Confirmer avec "OK".
- À l'aide des touches "HAUT/BAS", naviguer jusqu'à "OUI" pour l'activation ou "NON" pour la désactivation.
- Confirmer avec "OK".

8.17 Afficher la version du micrologiciel

- Maintenir la touche "Paramètres" enfoncée pendant environ 3 secondes.
- Navigation jusqu'au menu Version du micrologiciel à l'aide des touches "HAUT/BAS".
- Confirmer avec "OK".

La version du micrologiciel est affichée.

Le système affiche sur la gauche de l'écran la version de la carte d'alimentation, et sur la droite la version de l'écran.

8.18 Service (avec PIN)

Ce sous-menu permet à l'exploitant de modifier les paramètres d'usine avancés.

Le PIN requis et les instructions correspondantes peuvent être demandées à l'équipe SAV de BPRO.

↳ Chapitre "Réparation" à la page 43

8.19 Charger l'appareil

- Toujours introduire les repas après préchauffage.
- Toujours charger l'appareil de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste le plus bas possible, ce qui minimise le risque de basculement.

Une carte de menu peut être accrochée dans le support pour cartes de menu en option. Il est possible d'inscrire sur cette carte avec un marqueur spécial les repas contenus dans le B.PROTHERM acier inoxydable.

- ✓ Appareil préchauffé
- ✓ Les repas à maintenir au chaud ont été préchauffés
- ✓ Les repas dans des bacs Gastronorm sont recouverts de couvercles
- ✓ Repas en vaisselle recouverts à l'aide de cloches

**Avertissement! Vapeur d'eau chaude!**

A l'ouverture de la porte, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages.

- A l'ouverture de la porte, ne pas maintenir de parties du corps dans la zone d'ouverture ni au-dessus de celle-ci.

**Avertissement! Danger de basculement par déplacement du centre de gravité vers la face supérieure de l'appareil**

Si seule la partie supérieure de l'appareil est garnie de bacs Gastronorm lourds, le centre de gravité de l'appareil se déplace vers le haut. Il existe un risque de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures.

- Toujours charger l'appareil de bas en haut.
- En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.

**Avertissement! Chute d'objets**

Les objets déposés sur le toit de l'appareil peuvent chuter et causer des blessures.

- Placer des objets uniquement dans les récipients prévus à cet effet sur le toit de l'appareil.
- Utiliser uniquement des récipients et boîtes prévus pour cette utilisation (voir liste de prix B.PRO).

- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Introduire les bacs Gastronorm dans l'appareil ou placer les repas en vaisselle sur les grilles Gastronorm.
- Fermer la porte de l'appareil.

8.20 Maintenir des repas au chaud

- ✓ L'appareil est branché sur la prise de courant
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- ✓ Appareil en mode chauffage et non en mode veille
(l'affichage de température affiche en mode chauffage la température réelle à l'intérieur de l'appareil, en mode veille la mention ARRET).
- Laisser fonctionner le chauffage jusqu'à ce que les repas soient extraits de l'appareil.
- Pour assurer un chauffage optimal, ne pas ouvrir inutilement la porte de l'appareil.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
- ↳ Chapitre "Régulateur de température – vue d'ensemble" à la page 21

8.21 Enlever les repas

**Avertissement! Danger de basculement par déplacement du centre de gravité vers la face supérieure de l'appareil**

Si les bacs Gastronorm inférieurs sont enlevés en premier lieu de l'appareil, le centre de gravité se déplace vers le haut. Il existe un risque de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures.

- Toujours décharger l'appareil de haut en bas

**Avertissement! L'intérieur de l'appareil est chaud/les bacs Gastronorm sont chauds!**

L'intérieur de l'appareil et les bacs Gastronorm ou autres objets qu'il contient peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.

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

**Avertissement! Aliments liquides chauds!**

Les repas liquides chauds peuvent déborder du bord du bac Gastronorm et provoquer des échaudages.

- Tenir les bacs Gastronorm à l'horizontale.
- Toujours fermer les bacs Gastronorm à l'aide du couvercle d'étanchéité.

**Avertissement! Vapeur d'eau chaude!**

A l'ouverture de la porte, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages.

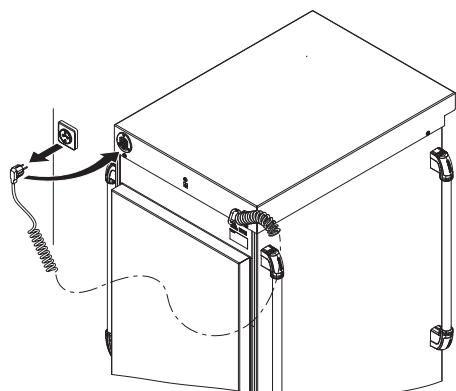
- A l'ouverture de la porte, ne pas maintenir de parties du corps dans la zone d'ouverture ni au-dessus de celle-ci.

- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Retirer les bacs Gastronorm ou les repas en vaisselle.

L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.

↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 37

8.22 Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation



- Appuyer sur la touche "MARCHE/ARRÊT Réfrigération". L'appareil passe en mode de veille. L'affichage de température indique ARRET.
- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
- Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.

Changement d'emplacement

Si le trajet de roulement présente des inégalités, des mesures de précaution doivent être prises.

↳ Chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 31

- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- ✓ Deux personnes

**Attention! Pied coincé**

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

- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre les freins de stationnement et la plaque de sol.

**Attention! Visibilité limitée**

Lors de la poussée de l'appareil, une personne située devant l'appareil peut ne pas être vue et être renversée.

L'appareil ou un objet se trouvant devant l'appareil peut être endommagé du fait de la visibilité limitée.

- S'assurer qu'une deuxième personne précède l'appareil pendant la poussée.
- Toujours pousser l'appareil à deux mains.

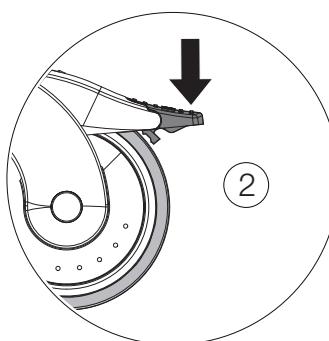
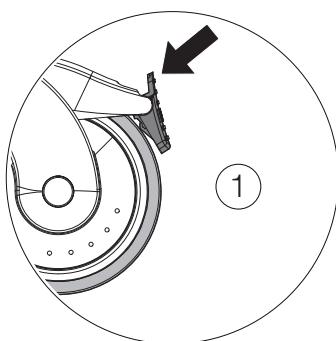


Attention! Dommages corporels et matériels dus à une vitesse inappropriée

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 provoquer des blessures et des dégâts 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



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

8.22.1 Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées



Avertissement! Basculement de l'appareil

L'appareil peut basculer lors du passage sur une surface inclinée.

- Ne jamais faire rouler l'appareil sur une surface (p. ex. rampe) ayant une pente > 10°.

- ✓ 2 personnes
- ✓ Appareil hors service
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ Fiche secteur rangée dans le support de fiche secteur de l'appareil
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- Pousser l'appareil prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par les tubes de la poignée de poussée.

8.22.2 Changement d'emplacement en fonctionnement de remorquage avec modèle à timon en option

Modèle d'appareil avec timon

- ✓ Les utilisateurs sont entièrement formés et disposent d'une preuve de leur aptitude à piloter des trains de manutention
- ✓ Les utilisateurs connaissent les dangers liés aux appareils remorqués et savent les évaluer.
- ✓ Les utilisateurs portent des chaussures de sécurité et le cas échéant les autres vêtements de protection requis
- Garder les enfants éloignés des appareils.
- Surveiller en permanence le train de manutention.
- En cas de détérioration, empêcher toute utilisation des appareils et les faire réparer sans délai par un des centres de service après-vente habilités mentionnés au chapitre Réparation.
- Accoupler un maximum de quatre appareils.
- Tirer les appareils uniquement à l'état accouplé dans le sens de la traction.
- Ne pas remorquer d'appareils défectueux.
- Ne pas transporter d'objets sur la face supérieure des appareils (galerie).
- Charger les appareils dans les compartiments d'armoire du bas vers le haut.
- Verrouiller/sécuriser les portes des compartiments d'armoire.

Pour tout changement d'emplacement, sélectionner un véhicule tracteur adapté. Des restrictions sont en général applicables en fonction des appareils remorqués (par exemple vitesse, courbe de remorquage, angle de braquage et/ou charge remorquée admissible).

- Sélectionner la hauteur de l'accouplement au véhicule tracteur de telle façon que le timon d'un appareil accouplé soit rabattu horizontalement (parallèlement au sol).
- ne pas dépasser la vitesse prescrite pour les appareils remorqués.
 - La vitesse maximale autorisée est de 4 km/h (correspond à une marche lente).

Les appareils debout sont stables au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°.

En raison de différents facteurs, cette stabilité ne peut être garantie pendant le déplacement de l'appareil.

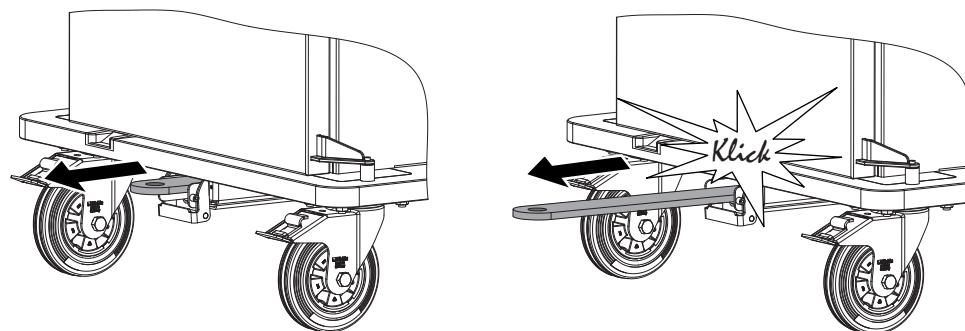
- Tenir compte des conditions ambiantes lors du déplacement de l'appareil.

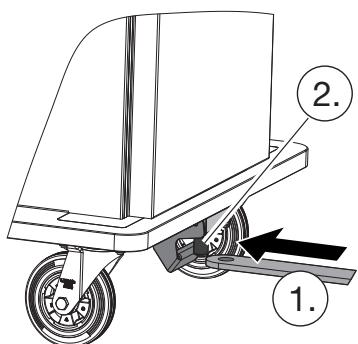
Fonctionnement du timon

↳ Chapitre "Principe de fonctionnement" à la page 7

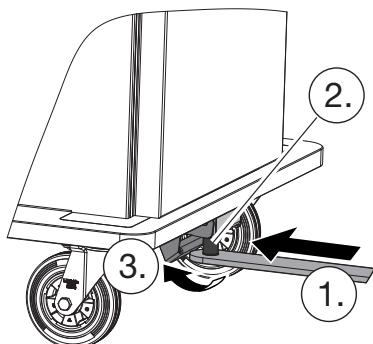
Accoupler les appareils

- Extraire le timon en le saisissant dans le perçage avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position finale de manière audible.

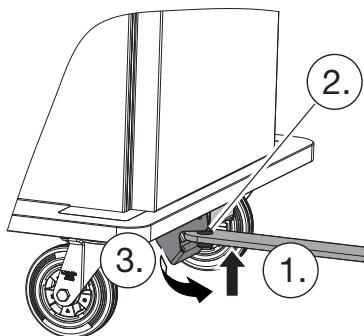




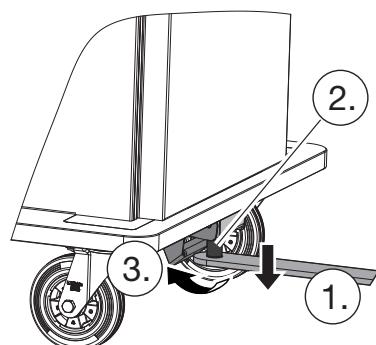
- Amener l'appareil avec son timon (1.) jusqu'au goujon d'accouplement (2.) de l'appareil à accoupler.



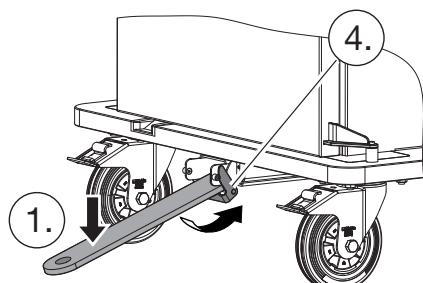
- Pousser le goujon de fixation (3.) avec le timon (1.) vers l'arrière et, à l'aide du perçage du timon (1.), le positionner sous le goujon d'accouplement (2.).



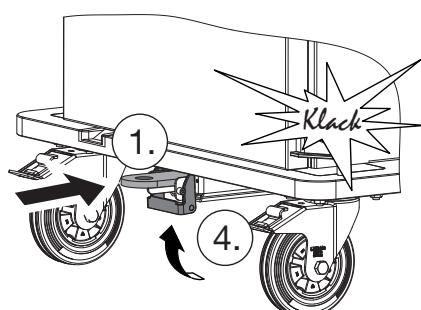
- Soulever le timon (1.) vers le haut de manière à introduire le goujon d'accouplement (2.) dans le perçage du timon (1.). L'étrier de protection (3.) est poussé automatiquement vers l'avant par la force du ressort. Le blocage est actif.

Désaccoupler les appareils et ranger le timon

- ▶ Pousser l'étrier de protection (3.) vers l'arrière.
La fixation est déverrouillée et le timon (1.) peut être guidé vers le bas hors du goujon d'accouplement (2.).



- ▶ Abaisser le timon (1.) jusqu'au sol.
L'étrier de protection (4.) du logement du timon est déverrouillé.



- ▶ Enfoncer le timon (1.) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position finale de manière audible.
L'étrier de protection (4.) est rabattu automatiquement en position par un ressort.
Le timon est fixé.

9 Mise hors service

Mettre l'appareil 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.
- Mettre l'appareil hors service avec la touche "MARCHE/ARRET".
- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
- Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.
- Vider l'appareil.
- Nettoyer l'appareil.
- Fermer les portes.
- Déplacer l'appareil jusqu'à un lieu sûr pour l'y conserver.

Modèle d'appareil avec humidification (en option)

Sur les appareils avec option humidification, effectuer les opérations suivantes **avant** la mise hors service.

- Vider le réservoir puis le réinstaller.
 - ↳ Chapitre "Retirer le réservoir d'humidification" à la page 41
 - Démarrer l'humidification.
 - ↳ Chapitre "Configurer l'humidification (en option sur les modèles Banquet)" à la page 24
- Après environ 10 minutes, l'écran affiche l'erreur "Humidité cible non atteinte".

La mise hors service proprement dite peut alors commencer.

Les consignes suivantes permettent de prévenir les défaillances de l'appareil:

- ❶ Lors du stockage ou de la conservation de l'appareil, sélectionner des locaux protégés du gel afin d'éviter tout endommagement de la pompe.
- ↳ Chapitre "Environnement" à la page 46
- ❷ En cas d'interruption de fonctionnement prolongée, de la moisissure peut se former dans le réservoir.

10 Aide en cas de problème

L'affichage LED ne s'allume pas, impossible de démarrer 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 43
Le coupe-circuit du bâtiment est défectueux.	► Vérifier le coupe-circuit du bâtiment et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	► Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 43

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Dommage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre l'appareil hors service. ▶ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ▶ Marquer l'appareil avec une indication adéquate (bien visible). ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 43</p>

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 43</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

La température est affichée, mais les repas ne sont pas suffisamment maintenus au chaud / Message d'erreur à l'écran "Température trop faible"

Cause	Mesure
La température de consigne choisie est trop basse.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler une température de consigne plus élevée. <p>↳ Chapitre "Régler la température de consigne" à la page 23</p>
Aliments introduits trop froids dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Charger l'appareil uniquement avec des repas suffisamment chauffés.
Le joint d'étanchéité de la porte de l'appareil est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 43</p>
La régulation de température est dans un état anormal.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre l'appareil hors service et tirer la fiche secteur de la prise de courant. Remettre en service après environ 10 secondes. ▶ Si le problème persiste et que les causes d'erreur ci-dessus peuvent être exclues, avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 43</p>
L'électronique de l'appareil est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 43</p>

Les repas présentent de fortes différences de température

Cause	Mesure
Plaque déflectrice non insérée	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Insérer la plaque déflectrice. <p>↳ Chapitre "Démonter la plaque déflectrice" à la page 40</p>

Message d'erreur à l'écran "Porte ouverte"

Cause	Mesure
La porte de l'appareil est ouverte.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fermer la porte de l'appareil le plus rapidement possible.

Message d'erreur à l'écran "Capteur défectueux"

Cause	Mesure
La sonde de température ne fonctionne plus bien ou est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 43</p>

Erreur à l'écran "Erreur CAN"

Cause	Mesure
Erreur CAN s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre le chauffage hors service et en service à l'aide de la touche "MARCHE/ARRET". ▶ Si le défaut persiste, avertir un centre de réparation agréé. <p>↳ Chapitre "Réparation" à la page 43</p>

Erreur dans le capteur QM-Spot (en option)

Cause	Mesure
Absence de signal	<ul style="list-style-type: none"> ► En cas de perte du signal avec l'appareil récepteur, rétablir la connexion réseau. ► Si le défaut persiste, avertir le service après-vente de QM-Spot ou un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 43
La batterie est vide.	<ul style="list-style-type: none"> ► Pour le remplacement de la batterie, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 43

Message d'erreur à l'écran "Humidité cible non atteinte"

Cause	Mesure
Le réservoir ne contient pas assez d'eau distillée.	<ul style="list-style-type: none"> ► Ajouter environ 2 litres d'eau distillée. ► Si le défaut persiste, avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 43

11 Nettoyage et entretien

**Attention! Danger de glissade!**

Si de l'eau de nettoyage parvient sur le sol pendant ou après le nettoyage, il y a danger de glissade. Glisser sur l'eau qui s'est écoulée peut entraîner des blessures.

- Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage.
- Enlever l'eau de nettoyage du fond de l'espace intérieur de l'appareil.
- Essuyer complètement l'eau de nettoyage qui s'est écoulée sur le sol.

11.1 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 tuyauterie, 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.
- 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).

11.2 Intervalle de nettoyage

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

11.3 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.
- Si un chauffage intégré est présent, ne jamais l'utiliser pour le séchage.

Méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier

- Essuyer avec un chiffon humide
- Les encrassements coriaces peuvent être enlevés avec une brosse (poils synthétiques ou naturels).
- ① Toutes les autres méthodes de nettoyage **doivent** être homologuées par B.PRO.

11.4 Produits de nettoyage

**Attention! Dommage matériel!**

Les produits de nettoyage et de récurage pour l'acier inoxydable rayent la surface des pièces en plastique.

- N'utiliser que des produits et méthodes de nettoyage approuvés par B.PRO.
- N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants ni de produits de nettoyage contenant les substances suivantes pour les pièces en plastique:
 - Ethanol, isopropanol ou alcools supérieurs
 - Acétone
 - Benzine
 - Térébenthine
 - Ester d'acide acétique

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 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 exclusivement avec des méthodes et produits de nettoyage admissibles.

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. (Société allemande pour les équipements sanitaires) à l'adresse www.baederportal.com [Reinigungsmitteldatenbank (Base de données des produits de nettoyage)/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
- Serpillière
- 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

Produits de nettoyage – adaptés aux plaques eutectiques (accus de réfrigération) (en option)

- Produits de nettoyage du commerce à base d'eau
- Chiffon de nettoyage humide à microfibres pour le nettoyage après chaque utilisation
- Brosse (poils synthétiques ou naturels) pour le nettoyage des encrassements coriaces
- Lave-vaisselle professionnel avec température maximale de + 90 °C (température de l'eau/du séchage)

Produits de nettoyage – NON adaptés aux plaques eutectiques (accus de réfrigération) (en option)

- Produits de nettoyage pour l'acier inoxydable ou autres produits de nettoyage décapants
- Serpillière
- 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)
- Lave-vaisselle à granulés

11.5 Nettoyer l'appareil



Avertissement! Pénétration d'eau dans le boîtier!

Lors de travaux de nettoyage sur l'appareil branché, la pénétration d'eau dans le boîtier peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.

- ▶ Arrêter l'appareil avec le bouton rotatif.
- ▶ Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- ▶ Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
- ▶ Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.

① B.PRO recommande ce qui suit:

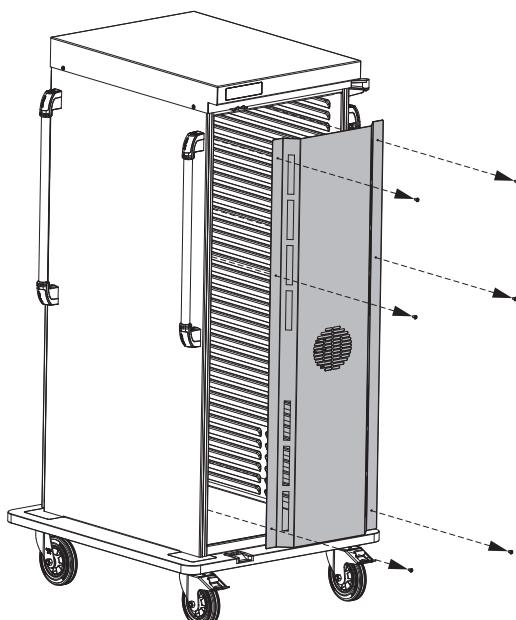
Avant l'utilisation de produits de nettoyage chimiques, toujours tester leur compatibilité avec la surface sur une surface cachée. Ceci permet d'éviter toute décoloration ou autre réaction indésirable entre le produit de nettoyage et la surface.

- ▶ 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.
- ▶ Si un chauffage intégré est présent, ne jamais l'utiliser pour le séchage.
- ▶ Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.
- ✓ Appareil hors service
- ✓ L'appareil est séparé du réseau électrique
- ✓ Fiche secteur rangée dans le support de fiche secteur de l'appareil
- ✓ Pas de repas insérés dans l'appareil
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante
- ▶ Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- ▶ Après utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, rincer à l'eau claire, essuyer et sécher.

11.6 Démonter la plaque déflectrice

- ① Pour un nettoyage approfondi, la plaque déflectrice peut être démontée et, selon sa taille, lavée au lave-vaisselle.

Le fonctionnement correct de l'appareil est uniquement assuré si la plaque déflectrice est montée dans la paroi arrière du côté intérieur du corps. Dans le cas contraire, l'air chaud n'est pas réparti de manière suffisante et homogène dans l'intérieur de l'appareil.

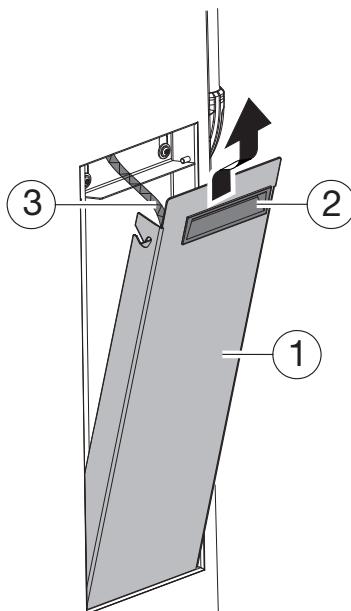


- ▶ Ouvrir en grand la porte de l'appareil.
- ▶ Dévisser les vis qui maintiennent la plaque déflectrice sur la paroi arrière et tirer la plaque déflectrice vers l'avant.
- ▶ Après le nettoyage, revisser la plaque déflectrice.
- ▶ Refermer la porte de l'appareil.

Modèle d'appareil avec humidification (en option)

- à cette occasion, nettoyer également la cuve d'évaporation du système d'humidification.

11.7 Retirer le réservoir d'humidification



- Soulever le réservoir (1) dans la poignée encastrée (2) et le rabattre vers l'extérieur.
- Après cette opération, tirer le tuyau (3) entièrement hors du réservoir (1).
- Tirer maintenant le réservoir (1) vers le haut.
- Essuyer l'eau qui s'écoule éventuellement du tuyau.
- Nettoyer soigneusement le réservoir (1).
- Remplir le réservoir exclusivement avec de l'eau distillée.
- Après le nettoyage, introduire à nouveau le réservoir en suivant l'ordre inverse. Lors de cette opération, il est impératif d'introduire le tuyau (3) jusqu'au fond du réservoir.



Attention! Dégradation de la qualité des produits alimentaires!

L'utilisation d'eau du robinet pour l'humidification peut affecter la qualité des aliments qui se trouvent dans l'appareil.

- Utiliser exclusivement de l'eau distillée.
- Eliminer les aliments si nécessaire.



Attention! Dommages matériels causés par l'utilisation d'eau du robinet pour l'humidification!

L'utilisation d'eau du robinet pour l'humidification peut entraîner la formation d'algues et de dépôts de tartre dans le réservoir et la conduite d'alimentation. La formation d'algues et les dépôts de tartre peuvent entraîner des dysfonctionnements ou un endommagement de l'appareil.

- Après l'utilisation d'eau du robinet, retirer le réservoir et le nettoyer soigneusement.
- Utiliser exclusivement de l'eau distillée.



Attention! Danger de glissade!

Si de l'eau de nettoyage parvient sur le sol pendant ou après le nettoyage, il y a danger de glissade. Glisser sur l'eau qui s'est écoulée peut entraîner des blessures.

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

12 Maintenance

- ① Une maintenance régulière permet de prévenir les pannes de l'appareil, de prolonger sa durée de vie et de préserver sa valeur de manière générale.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.
- Lors de la maintenance régulière des appareils réfrigérants, contrôler également la fonction de déverrouillage et la luminosité de la poignée intérieure phosphorescente de la porte (bouton anti-panique).
- Documenter les maintenances réalisées et archiver en conséquence les documents correspondants.



Avertissement! 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 avec la touche "MARCHE/ARRET".
- Pour séparer l'appareil du réseau électrique, débrancher la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur, tirer uniquement sur le corps de la fiche.
- Retirer la fiche secteur et la ranger dans son support sur l'appareil.

12.1 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, mandater un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

12.2 Entretenir les joints d'étanchéité

- Afin d'augmenter la durée de vie des joints d'étanchéité de l'appareil, traiter régulièrement (tous les mois) les joints d'étanchéité avec un produit d'entretien du commerce.

12.3 Contrôler les freins de roues

- Contrôler l'efficacité des freins après chaque changement d'emplacement de l'appareil.
- Bloquer les freins de roues.
- Essayer de déplacer l'appareil avec les freins serrés (sans forcer!).
- Faire remplacer 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

12.4 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

12.5 Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

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

13 Réparation

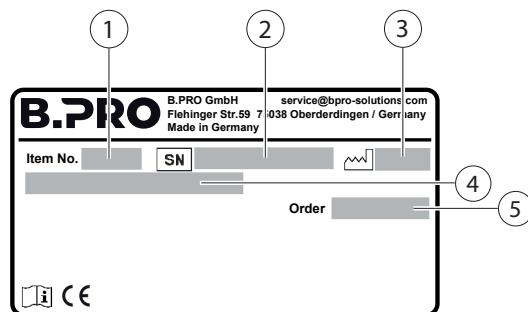
- Faire réaliser les réparations **uniquement** par les centres de service après-vente suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

13.1 Description du défaut

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

- Référence
- Modèle
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Numéro de commande de fabrication (en option)

① La plaque signalétique se situe sur l'arrière de l'appareil au niveau de l'alimentation électrique de l'appareil.



- (1) Référence
- (2) Numéro de série
- (3) Date de fabrication
- (4) Modèle
- (5) Numéro de commande de fabrication (en option)

- Faire remplacer les composants défectueux **uniquement** par les centres de service après-vente suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - SAV de B.PRO

13.2 Remplacement de composants

Les composants défectueux, cordon d'alimentation inclus, peuvent être remplacés exclusivement par les centres de service après-vente habilités suivants:

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

13.3 Pièces de rechange

Sont requises lors de la commande de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
- Référence
- Date de fabrication de l'appareil
- Quantité

↳ Voir système d'information du service après-vente sur Internet (www.bpro-solutions.com).

13.4 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

13.5 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 Les réparations effectuées par des centres de service non agréés par B.PRO entraînent l'annulation de la garantie.

14 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. L'appareil ne peut dès lors pas être éliminé avec les ordures ménagères normales, mais doit être envoyé séparément de celles-ci à un point d'élimination pour anciens appareils électriques (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.

- Ne **pas** éliminer l'appareil avec d'autres déchets industriels.
 - Rendre l'appareil et les fermetures de porte inutilisables avant la mise au rebut.
 - Déposer l'appareil vidé de son contenu dans un centre de recyclage.
 - ① Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou auprès du service après-vente de B.PRO.
 - ↳ "Adresse" à la page 43
- ① L'appareil peut être renvoyé gratuitement à B.PRO.

15 Caractéristiques techniques

① Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques. Les données contractuelles sont indiquées sur la plaque signalétique ou sur les documents et/ou dessins spécifiques de la commande.

15.1 Données générales

Dimensions et poids (approx.)

Article	Désignation	Longueur [mm]	Largeur [mm]	Hauteur [mm]	Poids à vide [kg]	Charge utile max [kg]
386605; 575199	BPT E 12 H	521	821	782	55	80
386606; 575200	BPT E 18 H	521	821	1072	58	85
386607; 575201	BPT E 24 H	590	821	1302	65	90
386608; 575202	BPT E 30 H	590	821	1532	85	130
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	1026	821	1072	110	115
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	1026	821	1565	146	160
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	1026	821	1072	110	115

Article	Désignation	Longueur [mm]	Largeur [mm]	Hauteur [mm]	Poids à vide [kg]	Charge utile max [kg]
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	590	821	1532	92	130
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	590	821	1532	92	130
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	820	941	1795	150	200
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	820	941	1795	155	200
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	820	941	1795	155	200
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	1436	941	1795	255	200

* La charge utile correspond à la charge totale admissible avec toutes les options et accessoires.

Capacité de chargement

Article	Désignation	GN1/2 -100	GN1/1 -100	GN1/2 -65	GN1/1 -65	GN2/1 -65	GN2/1 -100
386605; 575199	BPT E 12 H	8	4	12	6	---	---
386606; 575200	BPT E 18 H	12	6	18	9	---	---
386607; 575201	BPT E 24 H	16	8	24	12	---	---
386608; 575202	BPT E 30 H	20	10	30	15	---	---
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	24	12	36	18	---	---
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	40	20	60	30	---	---
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	24	12	36	18	---	---
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	16	8	24	12	---	---
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	16	8	24	12	---	---
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	---	24	---	36	18	12
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	---	20	---	32	16	10
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	---	20	---	32	16	10
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	---	48	---	72	36	24

Charge utile du toit

De manière générale, aucune charge **n'est** admissible sur le toit avec un BPT 420/620 KB(R)UH

Option de toit	Modèle	Charge utile [kg]
Tout appareil soumis au présent mode d'emploi		33

Écartement des glissières

38,3 mm

Température de l'intérieur du compartiment

+30 °C à +95 °C, réglable

15.2 Caractéristiques électriques

Paramètres	Valeurs
Tension	220–240 V, 1 N PE, 50-60 Hz
Puissance absorbée max. de l'appareil	Données sur la plaque signalétique
Puissance absorbée max. par prise de courant	Données sur la plaque signalétique

Capteur QM-Spot, bloc-batterie (en option)

Paramètres	Valeurs
Type	3 x AA, batterie au lithium (Modèle: ER14505M)
Capacité	3x 2200 mAh
Tension	3,6 V

Degré de protection

IP X5 (L'appareil est protégé contre le jet d'eau (buse) suivant DIN EN 60529.)

15.3 Environnement**Conditions ambiantes – exploitation**

Paramètres	Valeurs
Température	+15 °C à +38 °C
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

Modèle d'appareil avec humidification

Paramètres	Valeurs
Température	+2 °C à +40 °C
Humidité relative de l'air	sans condensation

Émissions

Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

Matériaux

Paramètres	Valeurs
Matériau	Acier au chrome nickelé 18/10, plastique
Composants électriques	Câbles, platines, connecteurs Batterie au lithium (en option)
Matériau d'isolation	Plaques de mousse PUR

16 Références pour la commande et accessoires**Références pour la commande**

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
BPT E 12 H	386605; 575199
BPT E 18 H	386606; 575200
BPT E 24 H	386607; 575201
BPT E 30 H	386608; 575202
BPT E 2 x 18 duo H/H	386611; 575206
BPT E 2 x 30 duo H/H	386612; 575207
BPT E 2 x 18 duo H/N	386614; 575209
BPT E 2 x 12 combi H/H	386613; 575208
BPT E 2 x 12 combi H/N	386615; 575210
BPT E 36 H banquet	386617; 575212
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	386618; 575213
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	386620; 575215
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	386619; 575214
Mode d'emploi	154920

Accessoires

Désignation / article	Numéro d'article / numéro de document
Bac Gastronorm	↳ Liste de prix B.PRO
Barres de séparation	↳ Liste de prix B.PRO
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	126999
Plaques eutectiques	↳ Liste de prix B.PRO
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	511895

17 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.

17.1 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/CE: Directive sur les machines
- 2014/35/UE: Directive basse tension
- 2014/30/UE: Directive CEM
- 2011/65/UE: Directive RoHS
- 2014/68/UE: Directive sur les équipements sous pression

17.2 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 |

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

18 Travaux de maintenance – fiche à remplir

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

Date	Nom <u>lisible</u> en lettres majuscules	Quels éléments ont été contrôlés / maintenus / remplacés / réparés?	Cachet de l'entreprise mandatée	Signature

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

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

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