

**K3110-200U/200W/200A - K4110-
200U/200W/200A**



**125543-125543V1-125543V2 - 125544-
125544V1-125544V2**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2021-10-08

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Fonctions de l'appareil	11
4.3	Éléments de l'appareil	12
5	Installation et utilisation	13
5.1	Installation	13
5.2	Utilisation	15
6	Nettoyage	22
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	22
6.2	Nettoyage	22
7	Élimination des déchets	24



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Danger d'incendie / danger matériaux inflammables / danger d'explosion !

- Ne pas utiliser d'autres appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence, des gaz ou des liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Les gaz peuvent constituer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Ne pas placer dans l'appareil de matières explosives comme des aérosols avec des gaz propulseurs. À des températures inférieures, le contenu des récipients remplis de gaz ou de liquides inflammables peut s'écouler et s'enflammer au contact des étincelles générées par l'appareil électrique. Danger d'explosion !
- En cas de fuite du réfrigérant, retirer la fiche de la prise. Supprimer toutes les sources d'inflammation se trouvant à proximité, aérer la pièce et contacter le service. Éviter tout contact du réfrigérant avec les yeux, car il y a un grand risque de blessure.
- Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil ou ses éléments. Les gaz qui se forment, peuvent constituer un risque d'incendie ou d'explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.
- Ne pas accélérer le processus de dégivrage à l'aide de dispositifs mécaniques ou de sources d'énergie thermique (bougies ou éléments chauffants) ou avec un tout autre moyen. La vapeur qui se forme, peut causer un court-circuit et les températures élevées peuvent endommager l'appareil.
- Veiller à maintenir tous les orifices d'aération découverts lors de l'exploitation de l'appareil.
- Ne jamais endommager le système de réfrigération de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

Sécurité

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Les enfants peuvent servir uniquement les plats et les produits alimentaires de l'appareil !

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

- Ne percer aucun trou dans l'appareil et n'y installer aucun autre dispositif.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Réfrigération de plats dans des bacs GN adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Refroidissement de produits alimentaires inadaptés ;
- Conservation d'objets et de liquides inflammables ou explosifs, comme l'éther, le kérosène ou les colles ;
- Conservation de matières explosives comme les aérosols avec des gaz propulseurs ;
- Conservation de produits pharmaceutiques ou de sang conservé.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Modèle / propriétés du chariot buffet pour les plats froids

- Réfrigération : statique
- Glissière à plateaux rabattable
- Protection contre les postillons et la toux
- Éclairage :
 - LED
 - s'allume au branchement de la fiche à la prise d'alimentation
- Robinet de vidange
- Type de câble de raccordement :
 - câble en spirale
 - longueur du câble : 1 m
- Roulettes de direction : 5 roulettes de direction, 2 roulettes avec freins
- Témoin lumineux : Marche/arrêt
- État lors de la livraison : assemblé
- Cuve en acier inoxydable
- L'appareil comprend :
 - **125543, 125543V1, 125543V2**: 3 barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
 - **125544, 125544V1, 125544V2**: 4 barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
- Non fournis : bacs GN

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques!

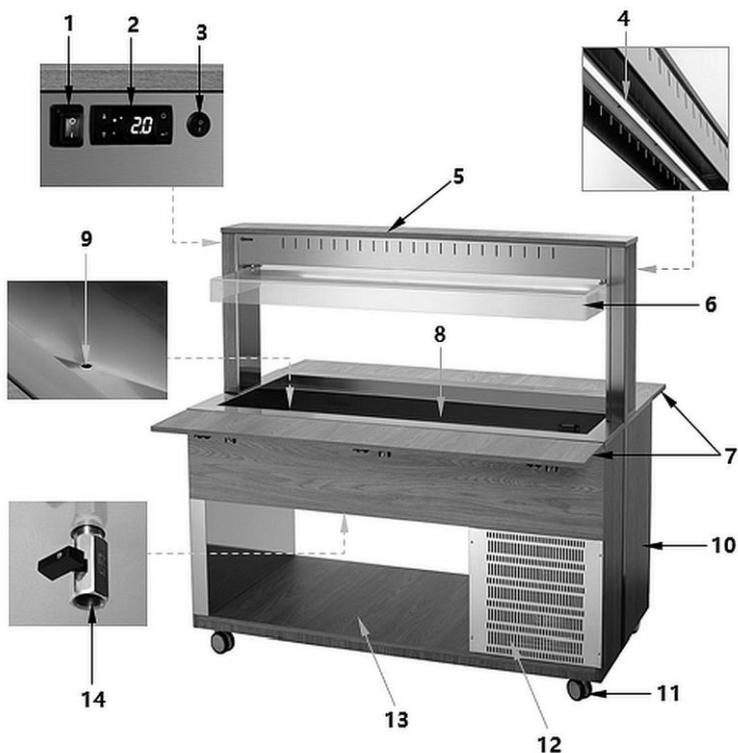
Nom :	Chariot buffet K3110-200U / 200W / 200A
N° de l'article :	125543-125543V1-125543V2
Matériau :	bois, stratifié / acier inoxydable / plastique
Couleur :	orme / wengé / anthracite
Nombre de cuves :	1
Taille de la cuve, format GN	3 x 1/1 GN
Profondeur maximale du bac GN en mm :	200
Plage de température de – à en °C :	2 - 4
Classe climatique :	3
Réfrigérant / quantité en kg :	R290 / 0,07
Dimensions de la glissière à plateaux (largeur x profondeur) en mm :	1.170 x 250
Nombre de barres :	3
Dimensions de la barre (largeur x profondeur) en mm :	528 x 30
Puissance :	0,349 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	1.170 x 1.245 x 1.520
Poids en kg :	136,6

Nom :	Chariot buffet K4110-200U / 200W / 200A
N° de l'article :	125544-125544V1-125544V2
Matériau :	bois, stratifié / acier inoxydable / plastique
Couleur :	orme / wengé / anthracite
Nombre de cuves :	1
Taille de la cuve, format GN	4 x 1/1 GN
Profondeur maximale du bac GN en mm :	200
Plage de température de – à en °C :	2 - 4
Classe climatique :	3
Réfrigérant / quantité en kg :	R290 / 0,07
Dimensions de la glissière à plateaux (largeur x profondeur) en mm :	1.495 x 250
Nombre de barres :	4
Dimensions de la barre (largeur x profondeur) en mm :	528 x 30
Puissance :	0,349 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	1.495 x 1.245 x 1.520
Poids en kg :	146,8

4.2 Fonctions de l'appareil

Le chariot buffet est conçu pour la présentation et le service de produits alimentaires refroidis. Le chariot buffet avec protection anti-postillons et éclairage LED peut contenir 3 ou 4 bacs GN 1/1 et permet de maintenir les plats à une température basse sûre.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

1. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert)
2. Régulateur numérique de température
3. Touche d'éclairage LED
4. Éclairage LED
5. Support de la protection contre les postillons et la toux
6. Protection contre les postillons et la toux
7. Glissières plateaux (2x)
8. Cuve réfrigérée pour bacs GN
9. Orifice de vidange de la cuve de refroidissement
10. Corps
11. Roulettes de direction (5x, 2 avec frein)
12. Orifices de ventilation
13. Surface de pose inférieure
14. Robinet de vidange

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.

- Ne pas placer l'appareil dans des endroits directement exposés au soleil ou à proximité des sources de chaleur (cuisinières, radiateurs, appareils chauffants, etc.). Les sources de chaleur peuvent avoir un impact négatif sur la consommation d'énergie et limiter les fonctions de l'appareil.
- L'appareil doit être placé de manière à assurer une circulation d'air suffisante. Ne pas bloquer ni ne couvrir les orifices de ventilation sur la paroi arrière de l'appareil.
- Assurer une distance d'au moins 10 cm du mur ou autres objets.
- Pour installer l'appareil, suivre la procédure suivante :
 - Retirer l'emballage de l'appareil sauf la palette.
 - Soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur et le transporter à l'endroit de son installation. Veiller à ne pas endommager l'appareil. Contrôler la stabilité, pour ne pas perdre l'équilibre de l'appareil.
 - Il est interdit de tirer ou de pousser l'appareil, il risque de basculer et de tomber. Cela peut endommager les éléments extérieurs ou les roulettes de direction.
 - Une fois l'appareil transporté à l'endroit prévu, retirer la palette.
 - Fixer les roulettes de direction avec freins.
 - Enfin, retirer le film de protection de l'appareil.

FR

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de débouchement.
- Avant la première utilisation, laissez l'appareil pendant au moins 2 heures avant de le brancher.
- Après une panne de courant ou après avoir retiré la fiche de la prise, attendre au moins 5 minutes avant de brancher de nouveau l'appareil à l'alimentation électrique.

5.2 Utilisation

Consignes pour l'utilisateur

- Ne poser aucun objet lourd sur le pare-haleine (p.ex. des assiettes posées les unes sur les autres).
- Pour entreposer la vaisselle, etc., utiliser les parties utilitaires inférieures de l'appareil.
- Éviter le contact de grandes quantités d'eau avec les parties en bois, pour que des bulles et des rayures ne se forment pas.
- Avant de placer les aliments chauds dans la vitrine réfrigérante, les refroidir à la température ambiante.
- Le chariot buffet ne doit pas être utilisé en continu (max. 2-3 heures), car l'appareil n'est pas un réfrigérateur.
- Pour déterminer la température de conservation, utiliser les données du tableau ci-dessous. Les températures indiquées (conformément au règlement HACCP) ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent changer selon l'environnement, le rayonnement du soleil et la quantité de produits alimentaires. Pour cette raison, les températures des produits alimentaires doivent être régulièrement contrôlées et la température de conservation doit être adaptée à ces exigences à l'aide d'un régulateur de température.

FR

Produits alimentaires:		Temp. min. (°C)	Temp. max. (°C)
Pain		+2	+8
Pâtes		+2	+7
Viande		+2	+6
Fruits de mer*		0	+4
Gastronomie	Plats cuits	+2	+10
	Plats cuits avec des œufs, du lait ou en gelée	0	+4
Produits laitiers		+2	+4
Fromage		+2	+10
Charcuterie en tranches		+2	+10
Légumes	entiers	+8	+10
	sélection (coupés)	+2	+6

*Nous recommandons de placer les fruits de mer sur une couche de glace.

Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au **point 6 «Nettoyage»**.
2. S'assurer que le robinet d'évacuation est fermé.
3. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

L'éclairage LED intégré à la protection contre les postillons et la toux s'active directement après le branchement de l'appareil à l'alimentation ou à l'aide d'un interrupteur d'éclairage.

4. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.

Le témoin vert d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

Lors de l'allumage de l'appareil un test de l'éclairage est mené, l'écran d'affichage numérique du régulateur de température et les diodes LED clignotent pendant quelques secondes pour vérifier leur fonctionnement correct.

L'appareil est refroidi à la température par défaut qui est de 2 °C. L'écran d'affichage numérique affiche la température actuelle dans la cuve de refroidissement.

Il est possible de placer les produits alimentaires nécessaires dans l'appareil dans des bacs GN adaptés, une fois que l'appareil ait atteint la température réglée.

5. Pour réaliser d'autres réglages de température, prendre en considération les consignes des chapitres ci-dessous.

Régulateur numérique de température



Fig. 2

Touche	Nom:	Fonctionnalités
	Touche de fonction	<ol style="list-style-type: none"> 1) Affichage des données HACCP 2) Maintenu pressé pendant 5 secondes pour commencer ou arrêter le dégivrage manuel (si LFc = 0) sans attendre le dSd ou pour activer / désactiver le régulateur (si LFc = 1) 3) en mode de programmation : pour quitter le menu des paramètres sans sauvegarder les nouvelles valeurs (consigne Esc) 4) lors d'une alerte : pour éteindre le signal sonore interne optionnel et le relais
	Touche Enter	<ol style="list-style-type: none"> 1) Activation du mode de programmation 2) Affichage et confirmation des nouvelles valeurs des paramètres
	Touche de réduction de la valeur des paramètres	<ol style="list-style-type: none"> 1) Maintenir pressé avec la touche Enter pendant 5 secondes pour verrouiller ou déverrouiller les touches 2) En mode de programmation : pour faire défiler le menu des paramètres et réduire les valeurs des paramètres
	Touche d'augmentation de la valeur de la température	<ol style="list-style-type: none"> 1) Pour afficher pendant quelques secondes la température actuelle de la sonde 1 2) En mode de programmation : pour faire défiler le menu des paramètres et augmenter les valeurs des paramètres

FR

Voyants LED

Les voyants LED indiquent sur l'affichage l'état d'activation de la fonction :

LED	État d'activation	Signification
	allumé	le compresseur travaille (le relais de sortie K1 est activé, Act = 0)
	qui clignote	au cours du démarrage différé du compresseur
	allumé	l'élément chauffant travaille (le relais de sortie K1 est activé, Act = 1)
	qui clignote	au cours du démarrage différé de l'élément chauffant
	allumé	dégivrage en cours
	qui clignote	au cours du démarrage différé après le dégivrage

Le point supérieur gauche clignote en mode de programmation et reste allumé lorsque le contact extérieur (entrée numérique) est actif ou en mode Standby.

FR

Le chiffre « 1 » qui apparaît sur l'écran d'affichage indique la température actuelle du capteur.

Réglage de la température (valeur de température requise)

1. Appuyer brièvement sur la touche .

L'écran d'affichage numérique affiche le message SET. Le point supérieur à gauche de l'indicateur de température clignote pour indiquer l'entrée en mode de programmation.

2. Pour afficher la valeur de consigne, appuyer de nouveau sur la touche .

3. Pour régler la valeur de consigne requise, appuyer dans les 15 secondes sur les touches 15  ou .

4. Appuyer sur la touche  pour confirmer les données saisies.

INFORMATION !

Si cette touche n'est pas pressée dans les 15 secondes ou après une

simple pression sur la touche , la dernière valeur acceptée est celle qui est affichée sur l'écran d'affichage et le dernier message est de nouveau affiché.

Dégivrage automatique

L'appareil procède au dégivrage automatique 4 fois en 24 heures. Le minuteur s'active au moment de la première mise en marche.

1. S'il est nécessaire de modifier les étapes de dégivrage automatique, appuyer sur la touche  et la maintenir pressée pendant plus de 5 secondes.

L'appareil commence immédiatement le dégivrage automatique et l'opération de dégivrage suivante débutera après 6 heures.

Dégivrage manuel

En plus du dégivrage automatique, il est également possible d'activer le dégivrage manuel.

1. Maintenir pressée la touche  pendant plus de 5 secondes.

Le dégivrage manuel est lancé.

Le processus est activée seulement si les conditions de température adéquates sont remplies (quand LFc=0). Si elles ne sont pas remplies, l'écran d'affichage clignote pour communiquer que le processus n'est pas réalisé.

INFORMATION !

Si d'autres réglages des paramètres doivent être réalisés, contacter le service client.

Verrouillage des touches

1. Appuyer simultanément sur les touches  et  et les maintenir pressées pendant 6 secondes, pour verrouiller et déverrouiller le clavier (le point supérieur à gauche de l'indicateur de température clignote).

Quand le message « Pof » s'affichera sur l'écran d'affichage, ceci signifie que le clavier est verrouillé. Quand le message « Pon » s'affiche, le clavier est déverrouillé.

Quand le clavier est verrouillé, tous les paramètres peuvent être affichés, mais il est impossible de les modifier.

Affichage des températures d'alerte sauvegardées (fonction HACCP)

Le régulateur de température numérique sauvegarde les 3 dernières alertes de température :

La température du capteur était inférieure à ALo ou supérieure à AHi.

- si le régulateur de température indique la température (à savoir pas dans le mode de programmation), appuyer sur et relâcher la touche  ;
- le message « HcP » (HACCP) et (si les données d'alerte sont sauvegardées) « AL1 », la température min./max. atteinte et la durée en minutes, où la température 1 était supérieure à ALo ou AHi, apparaissent et ensuite, s'affiche le message « AL2 », alarme min-/max. ... AL1 est l'incident le plus récent. AL3 est le plus ancien.

Quand l'écran d'affichage affiche les données HACCP, en appuyant sur la touche  pendant plus de 5 secondes, il est possible de supprimer les données d'alerte sauvegardées (s'affiche alors « ---- »).

Le régulateur numérique de la température affiche uniquement les données concernant les alertes des incidents qui sont revenus à la norme. Si l'alerte est en marche, elle peut être arrêtée par l'arrêt de ALo ou par l'augmentation de la valeur AHi. À l'arrêt de l'alerte les données HACCP sont sauvegardées.

Lors du dégivrage, la sauvegarde d'alerte n'est pas réalisée.

Le régulateur de température ne dispose pas d'une batterie, en cas de panne de courant aucune donnée n'est contrôlée/sauvegardée.

En cas de changement de l'unité de mesure de la température (paramètre « unt »), les températures/valeurs enregistrées présentent l'unité réglée auparavant (elles ne sont pas converties).

Alertes des paramètres

Code	Description	Valeur	Réglages préliminaires
Atp	Valeurs des types d'alerte 0 : ALo, AHi sont les valeurs absolues des températures ; 1 : ALo, AHi sont les valeurs des températures faisant référence aux valeurs SET.	0..1	0
ALo	Alerte de basse température (ex LoA). Si la température baisse au-dessous de cette valeur (ALo-0,4), le régulateur émet un signal d'alerte sur l'écran d'affichage et lance le processus d'enregistrement de la température minimale et de la durée de l'alerte (fonction HACCP). De plus, le signal sonore interne et le relais d'alerte sont activés, s'ils sont disponibles (en option)	AtP=0, -50.. (AHi-1) AtP=1, -50 .. -0.5°C	-40 °C
AHi	Alerte de dépassement de la température (ex HiA). Si la température monte au-dessus de cette valeur (AHi+0,4), le régulateur émet un signal d'alerte sur l'écran d'affichage et lance le processus d'enregistrement de la température maximale et de la durée de l'alerte. De plus, le signal sonore interne et le relais d'alerte sont activés, s'ils sont disponibles (en option).	AtP=0 (ALo+1)..150 AtP=1 0.5 ..285 °C	110 °C

Arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt du côté service.
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise.

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

1. À la fin de la journée de travail, nettoyer régulièrement l'appareil.
2. Sortir les bacs GN de la cuve de refroidissement.

De l'eau de condensation peut s'accumuler dans le cuve de refroidissement des bacs GN. Pour vider la cuve, suivre la procédure suivante :

- placer un récipient adapté sous le robinet d'écoulement (A)
 - ouvrir le robinet d'écoulement (A) et évacuer l'eau de condensation
3. Nettoyer la cuve de refroidissement pour bacs GN à l'aide d'un chiffon doux et humide et enfin, la sécher soigneusement.
 4. Fermer le robinet d'écoulement.

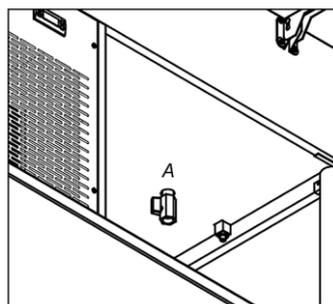


Fig. 3

Nettoyage

5. Nettoyer la protection contre les postillons et la toux à l'aide d'un chiffon doux et humide et enfin, la sécher soigneusement.
6. Nettoyer les surfaces stratifiées en bois uniquement avec un chiffon légèrement humidifié. En cas de taches persistantes, utiliser un peu d'alcool.
7. Laver soigneusement le bac GN utilisé à l'eau courante à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant doux.
8. Rincer le bac GN à l'eau claire et le sécher ou laisser sécher à l'air libre.

7 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.

Agent réfrigérant

Le gaz propulseur utilisé dans l'appareil est inflammable. Il doit être éliminé conformément aux lois nationales.