

400L



700314

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: 2.0

Date de création : 2026-05-28

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	10
4.3	Éléments de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Utilisation	14
6	Nettoyage et maintenance	19
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	19
6.2	Nettoyage	19
6.3	Maintenance	20
7	Défaillances possibles	20
8	Élimination des déchets	22



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

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.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne vienne en contact avec le connecteur de l'appareil ou la fiche secteur. L'humidité peut entraîner des risques électriques ou endommager l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de montage ou de démontage, des opérations de nettoyage ou d'entretien, ou si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée. Pour ce faire, retirez complètement la fiche secteur de la prise murale.
- 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 !

FR

- 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 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.

Sécurité

- 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.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR

Personnel utilisant l'équipement

- 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.

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

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Refroidissement des gâteaux, des tartes et des encas froids.

L'appareil est destiné à un fonctionnement dans une température ambiante maximale de 32 °C et une humidité relative de 75 %.

FR

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 :

- 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 ;
- Conservation d'animaux vivants.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

La période de garantie pour cet appareil est de 24 mois à compter de la date d'achat.

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

Désignation :	Vitrine à gâteaux 400L
N° de l'article :	700314
Matériau :	acier inoxydable plastique verre
Contenance en litres :	360
Nombre d'étagères :	6
Diamètre des tablettes intermédiaires, mm :	530
Plage de température de – à en °C :	2 - 10
Réfrigérant / quantité en kg :	R290 / 0,115
Classe climatique :	4
EEI :	21.3
Classe d'efficacité énergétique :	C (EU Nr. 2019 / 2018)
Consommation énergétique en kWh / 24 h:	6.8
Consommation énergétique en kWh / an :	2484
Humidité de l'air max, en % :	75
Puissance de raccordement :	0,48 kW 220-240 V / 50 Hz
Dimensions (larg. x prof. x haut.) en mm :	680 x 680 x 1.750
Poids en kg :	130,4

FR

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

Modèle / caractéristiques

- Couleur : argent, noir
- Réglage de la température : numérique
- Commande : électronique
- Refroidissement : air ventilé
- Évaporation de l'eau de dégivrage : oui

- Fonction de dégivrage automatique : oui
- Éclairage : LED, commutable séparément
- Écran d'affichage numérique : oui
- Interrupteur de marche/arrêt : non
- Témoin lumineux : oui
- Type de porte : porte à battant, bombée
- Position de la porte : côté utilisateur
- Sens d'ouverture de la porte : à droite
- Butée de porte interchangeable : non
- Hauteur utile à l'intérieur : variable
- Type d'étagères intermédiaires :
 - vitre en verre
 - rotatives, amovibles
 - réglables en hauteur
- Type de vitrage :
 - double vitrage
 - vitrage sur tout le tour
 - verre trempé
- Vitre frontale : arrondie
- Pieds réglables en hauteur : non
- Roulettes de direction : 5 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein

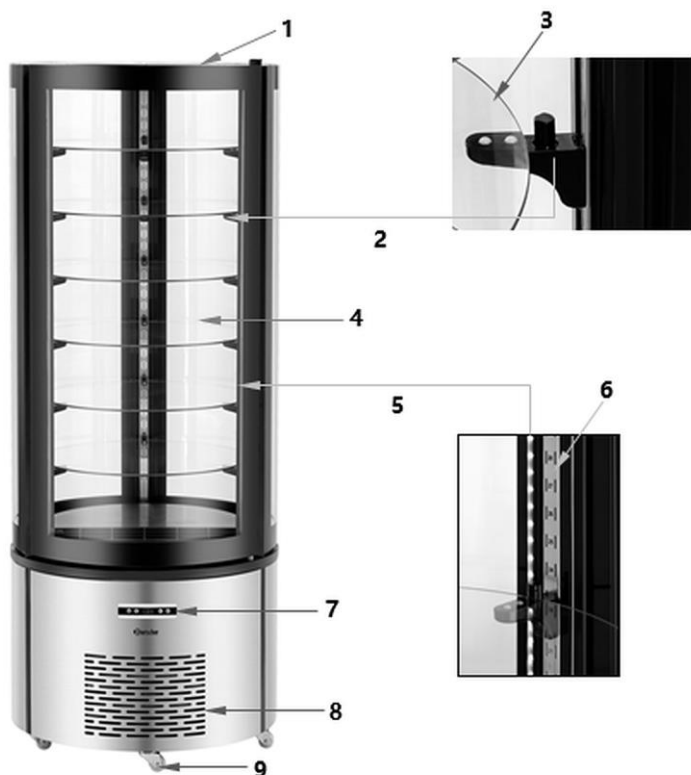
FR

Retrouvez plus d'informations concernant l'appareil sur notre site web www.bartscher.com ou dans les informations fournies, conformément au règlement (UE) 2019/2018 dans la base de données des produits à l'adresse <https://energy-label.ec.europa.eu/>. Saisir le numéro de l'article pour le modèle donné.

4.2 Fonctions de l'appareil

La vitrine à gâteaux est destinée à refroidir et à présenter les tartes, les gâteaux et les snacks.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Corps | 2. Support avec cale pour l'étagère en verre |
| 3. Étagère rotative en verre (6x) | 4. Porte vitrée |
| 5. Bande d'éclairage LED (2x) | 6. Rails pour supports des étagères en verre |
| 7. Panneau de commande | 8. Orifices de ventilation |
| 9. Roulettes de direction (5x, 2 roulettes avec frein) | |

5 Installation et utilisation

5.1 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.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.

Installation et utilisation

- Pour éviter l'endommagement du compresseur, lors de l'installation ou du transport de l'appareil, ne pas l'incliner à un angle supérieur à 45°.
- 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.
- Ne pas bloquer ni couvrir les orifices de ventilation, ni l'entrée ou la sortie d'air dans l'appareil.
- L'appareil doit être placé de manière à assurer une circulation d'air suffisante. Ne pas bloquer ni 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.

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 trébuchement.
- 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.

FR

5.2 Utilisation

Consignes pour l'utilisateur

- Les étagères intermédiaires peuvent être positionnées sur différentes hauteurs. Les positionner par rapport aux gâteaux, tartes et encas conservés, pour utiliser de manière optimale l'espace à l'intérieur.
- Poser les produits sur les étagères de manière à ce qu'une distance suffisante soit maintenue pour assurer une circulation de l'air suffisante à l'intérieur de l'appareil. Des distances trop petites ont une influence négative sur la capacité de refroidissement.
- Ne pas placer dans l'appareil d'aliments chauds, d'abord les refroidir à une température ambiante.
- Pour réduire la perte de l'air froid, le temps d'ouverture de la porte devrait être le plus court possible.
- En cas de panne de courant, éviter, si possible, d'ouvrir la porte de l'appareil pour empêcher la perte d'air froid.

Préparation de l'appareil

FR

1. Avant la première utilisation et la mise en marche, nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** ».
2. Ensuite, essuyer l'appareil soigneusement.
3. Placer aux hauteurs souhaitées les supports des étagères en verre. Placer les étagères en verre sur les supports. Respecter les consignes indiquées dans le point « **Étagères en verre** ».
4. Fermer la porte vitrée de l'appareil.
5. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

La température par défaut s'affichera sur l'écran d'affichage numérique et l'indicateur de réfrigération LED s'allumera.

6. Attendre que l'appareil atteigne la température réglée avant d'y placer les gâteaux, tartes et encas.

Tablettes en verre

1. Placer aux hauteurs souhaitées les 3 supports (dans les colonnes latérales et dans la colonne arrière du corps de l'appareil) pour chaque étagère en verre :
 - supports avec 1 rondelle dans la partie arrière,
 - supports avec 2 rondelles à droite et à gauche, à l'avant de la vitrine.



Fig. 2



Fig. 3

La vitrine à gâteaux est équipée de 6 étagères en verre, qui sont

- réglables à différentes hauteurs,
- rotatives,
- amovibles.

Le réglage de la hauteur des étagères en verre permet de présenter dans la vitrine des tartes et des gâteaux de différentes hauteurs.

FR

Il est possible de **pivoter** les étagères en verre en les déplaçant sur les rondelles à gauche ou à droite, ce qui facilite le remplissage et le retrait des aliments et permet de présenter au mieux les tartes, les gâteaux, les snacks et autres.

Les étagères en verre sont **amovibles**, ce qui facilite le réglage de la hauteur et le nettoyage des étagères en verre et des surfaces intérieures de la vitrine à gâteaux.

Éléments de commande / témoins

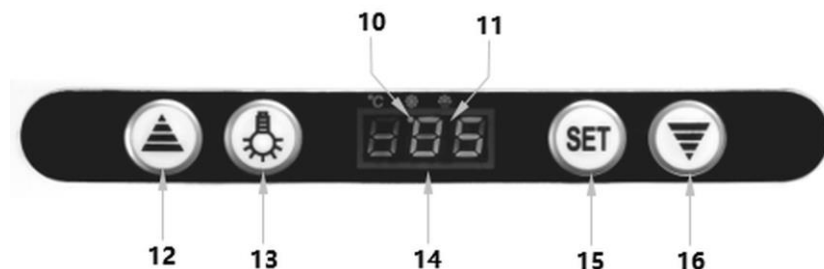


Fig. 4

- 10. Voyant de refroidissement LED
- 11. Voyant de dégivrage LED
- 12. Touche d'augmentation de la température
- 13. Touche d'éclairage LED
- 14. Écran d'affichage numérique
- 15. Touche de fonction SET
- 16. Touche de réduction de la température

FR

Voyants LED



Voyant de refroidissement LED

Le voyant **est allumé**, quand le compresseur est en marche, **s'éteint**, quand la température à l'intérieur est atteinte, et **clignote** lors du retardement.



Voyant de dégivrage LED

Ce voyant **s'allume** lors du processus de dégivrage, **s'éteint**, quand le processus de dégivrage est terminé, et **clignote** lors du retardement de dégivrage.

Réglage de la température

La plage des températures à régler dans l'appareil est de 2 °C à 10 °C.

1. Pour modifier la température de consigne, suivre les consignes suivantes :
 - appuyer brièvement sur la touche  , la valeur affichée sur l'affichage numérique commence à clignoter juste après ;
 - augmenter ou baisser la température à l'aide des touches  ou  ;
 - confirmer la valeur réglée à l'aide de la touche .
2. Si aucune touche n'est pressée dans les 10 secondes qui suivent, la température actuelle à l'intérieur de l'appareil sera affichée sur l'écran numérique.

Allumer/éteindre l'éclairage

L'appareil est équipé de 2 bandes d'éclairage. Elles sont placées le long des bandes latérales de l'ouverture de porte.

1. Si nécessaire, allumer l'éclairage LED en appuyant brièvement sur la touche .
2. Appuyer sur la touche  pour éteindre l'éclairage.

Dégivrage automatique

Le dégivrage automatique est réglée par défaut et se fait 4 fois dans les 24 heures.

Dégivrage manuel

Si la capacité de refroidissement baisse (p.ex. après une ouverture prolongée de la porte) ou si le dégivrage doit être effectué à une heure différente de celle réglée par défaut, il est possible de réaliser le dégivrage manuel.

1. Appuyer sur la touche  et la maintenir pressée pendant 6 secondes pour lancer le dégivrage immédiat.

Le témoin lumineux LED  s'allumera.

Une fois le processus de dégivrage terminé, le témoin LED de dégivrage  s'éteint et le processus de dégivrage suivant s'enclenche après 6 heures.

Refroidissement des gâteaux, des tartes et des encas

ATTENTION !

Ne pas placer dans la vitrine réfrigérante d'aliments chauds, d'abord les refroidir à une température ambiante.

Le refroidissement à air ventilé assure une température uniforme sur tous les niveaux de la vitrine à gâteaux.

Quand la température réglée à l'intérieure de la vitrine à gâteaux est atteinte, le témoin LED de refroidissement s'éteint.

L'appareil est prêt à recevoir les gâteaux, les tartes, les encas et autres produits.

1. Ouvrir la porte vitrée.
2. Placer sur les étagères en verre les gâteaux, tartes et encas.
3. Pour réduire la perte d'air froid, ne pas garder la porte trop longtemps ouverte.
4. Retirer les gâteaux, les tartes ou les encas selon les besoins et ensuite, fermer immédiatement la porte vitrée.

FR

Mise à l'arrêt de l'appareil

1. Après l'utilisation de l'appareil ou afin de procéder au nettoyage, débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

6 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

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. Celles-ci objets 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.

FR

6.2 Nettoyage

Nettoyage de l'appareil

1. Une fois la journée de travail terminée, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer de l'appareil tous les produits alimentaires. Lors du nettoyage de la vitrine, conserver les plats dans le réfrigérateur pour qu'ils ne pourrissent pas.
3. Retirer les étagères en verre de la vitrine à gâteaux.
4. Nettoyer les étagères en verre avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge.
5. Enfin, rincer les étagères lavées à l'eau claire.
6. Sécher les étagères en verre à l'aide d'un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.
7. Nettoyer régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la vitrine à gâteaux ainsi que la porte, en utilisant un produit nettoyant doux et un chiffon doux.

8. Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau claire, pour éliminer les restes du produit nettoyant.
9. Pour finir, la vitrine à gâteaux doit être soigneusement séchée.
10. Si de l'eau de condensation s'accumule au fond de la vitrine, l'essuyer avec un chiffon doux sec.
11. Laisser la porte ouverte pour que la vitrine puisse complètement sécher.
12. Replacer les étagères en verre dans l'appareil à la hauteur souhaitée.
13. Laver régulièrement la vitrine à gâteaux avec un produit désinfectant destiné à entrer en contact avec les produits alimentaires.

6.3 Maintenance

Faire contrôler l'appareil par un technicien spécialisé au moins une fois par an ou selon les besoins plus souvent.

7 Défaillances possibles

FR

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Élimination
Manque de refroidissement	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de contact	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le fusible de l'alimentation électrique est endommagé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Absence de courant	Vérifier l'alimentation électrique
	Le thermostat est endommagé	Contacteur le revendeur
	Perte de l'agent de refroidissement	Contacteur le revendeur
Puissance de réfrigération insuffisante	Ensoleillement direct ou source de chaleur à proximité	Éloigner l'appareil des sources de chaleur
	Mauvaise circulation de l'air autour de l'appareil.	Assurer une distance suffisante des parois et autres objets
	La porte n'est pas bien fermée ou ouverture de la porte prolongée	Bien fermer la porte, limiter le temps d'ouverture de la porte
	Réglage de la température incorrect	Vérifier les réglages de la température, régler éventuellement une température inférieure.
	Joint de la porte endommagé ou déformé	Contacteur le revendeur
	Trop petites distances entre les objets dans l'appareil ou trop grande quantité d'objets dans l'appareil	Assurer des distances suffisantes entre les objets dans l'appareil, retirer le surplus de l'appareil.
L'appareil fait beaucoup de bruit	L'appareil n'est pas placé sur une surface plane	Placer l'appareil sur une surface plane
	L'appareil touche les parois ou d'autres objets	Assurer une distance suffisante des parois et autres objets

Les manifestations suivantes ne constituent pas une défaillance :

- Lors de l'utilisation normale de l'appareil, on entend le bruit d'un liquide qui s'écoule. C'est l'agent réfrigérant qui s'écoule dans le circuit.
- La formation de buées sur les éléments extérieurs en verre dans des conditions d'humidité élevée est normale. Essuyer la buée à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange pour la réparation de cet appareil, indiquées dans l'annexe II du RÈGLEMENT (UE) 2019/2018, sont disponibles pendant une période d'au moins huit ans, à compter de l'introduction sur la marché du dernier modèle.

8 Élimination des déchets

Appareils électriques

FR



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.