

Préambule



Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé Manuel) fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, en l'aidant à utiliser la machine (ci-après dénommée plus simplement « machine » ou « réfrigérateur » ou « appareil »).

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manoeuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer périodiquement l'utilisateur sur les normes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer au personnel autorisé à opérer sur la machine les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de la machine afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce livret.

Toute reproduction, même partielle, du présent livret est interdite.

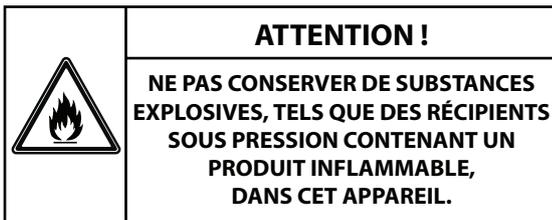
A.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

A.1.1 INTRODUCTION

Ci-dessous, quelques informations sur l'utilisation prévue de la machine, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel et une série d'informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

A.1.2 UTILISATION PRÉVUE ET CONTRAINTES D'UTILISATION

Nos appareils ont été conçus et optimisés afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. Cet appareil a été conçu pour la réfrigération et la conservation de denrées alimentaires. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, sauf si placées sous la surveillance ou sont instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.



ATTENTION : l'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

A.1.3 ESSAI

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours de tests de laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. L'appareil est livré prêt à l'emploi.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai fonctionnel).

A.1.4 DÉFINITIONS

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur

personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.

Fabricant

Electrolux Professional SPA ou tout S.A.V. agréé par Electrolux Professional SPA.

Personne préposée à l'emploi courant de la machine

opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.

Technicien spécialisé ou assistance technique

opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur la machine, de reconnaître et d'éviter les éventuels risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique et de l'électronique.

Danger

source de lésions ou de nuisances éventuelles pour la santé.

Situation de danger

toute situation présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.

Risque

association éventuelle et sérieuse de lésions ou de nuisances possibles pour la santé dans une situation de danger.

Protections

mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (Écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les Opérateurs contre tout Danger.

Écran de protection

élément d'une machine utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection spécifique par le biais d'une barrière physique.

Dispositif de sécurité

dispositif (différent d'un Écran de protection) destiné à éliminer ou à réduire le risque ; il peut être utilisé seul ou en association avec un Écran de protection.

Client

personne qui a acheté la machine et/ou qui la gère et l'utilise (ex. : société, entrepreneur, entreprise).

Électrocution

décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

A.1.5 CONVENTIONS TYPOGRAPHIQUES

Afin de pouvoir utiliser le manuel et, par conséquent, la machine, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel :



**ATTENTION !
DANGER POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES
PERSONNES PRÉPOSÉES.**



**ATTENTION !
DANGER D'ÉLECTROCUTION -
TENSION DANGEREUSE.**



**ATTENTION !
RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DE LA MACHINE.**

Des mises en garde de sécurité, sous forme de courtes phrases explicitant ultérieurement le type de danger, sont présentes à côté des symboles figurant dans le texte. Ces mises en garde servent à garantir la sécurité du personnel et à éviter tout endommagement de la machine ou du produit en cours de traitement.

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci ; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie.

Dans les schémas d'installation de la machine, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres.

A.1.6 DONNÉES D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET DU FABRICANT

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

F.Mod. xxxxxxxx	Comm.Mod.	V160TN	2017
PNC xxxxxxxxxx	Ser.Nr. xxxxxxxx	Cyclopentane	
W Tot. xxx kW	Volt xxx xxHz	Total Current xx A	
Potenza Sbrinamento / Defrost Power	x kW	Classe / Class x	GWP xxxx CO2-eq xxx t
Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El.	x kW	Refrigerante / Refrigerant xxxx	xxxx Kg
Illuminazione / Lighting	x W	Cap. xxx	
IP23			
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			
			

La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil.

La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.	description de fabrication du produit
Comm.Model	description commerciale
PNC	code de production
Ser.Nr.	numéro de série
V	tension d'alimentation
Hz	fréquence d'alimentation
kW	puissance maximum absorbée
Cyclopentane	gaz d'expansion utilisé en isolation
Total Current	courant absorbé
Defrost Power	puissance de dégivrage
Evaporation Heater EI.	puissance résistance
Lighting	puissance lumière intérieure
Class	classe climatique
GWP	Potentiel de réchauffement global
CO2 eq	quantité de gaz à effet de serre
Refrigerant	type de gaz réfrigérant
Cap.	capacité nominale
IP23	degré de protection à la poussière et à l'eau
CE	marquage CE
Electrolux Professional SPA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	Fabricant

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.



ATTENTION !
Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage « CE » de la machine.



ATTENTION !
Consulter les données contenues sur le marquage « CE » de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple : pour la demande de pièces détachées, etc.).



ATTENTION !
Au moment de la démolition de la machine, le marquage « CE » devra être détruit.

A.1.7 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Ce manuel concerne les différents modèles de réfrigérateurs/congélateurs. Pour plus de détails sur le modèle concerné, se référer au paragraphe A.2.2 DIMENSIONS, PERFORMANCES ET CONSOMMATIONS.

A.1.8 DROITS D'AUTEUR

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional SPA.

A.1.9 RESPONSABILITÉS

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant:

- du non-respect des instructions données dans le présent manuel
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie);
- d'interventions réalisées par des techniciens non spécialisés;
- de modifications ou interventions non autorisées;
- d'un entretien insuffisant;
- de l'utilisation impropre de la machine;

- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de la machine par du personnel non informé, formé et instruit ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le Client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection d'équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour les inexactitudes s'étant éventuellement glissées dans le manuel, si imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au Client devra être conservé avec le manuel et en fera partie intégrante.

A.1.10 ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine est reporté ci-dessous.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Protections auriculaires	Masque	Casque
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Emploi courant	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage courant		X	X (*)				
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Entretien		X					
Démontage		X					
Démolition		X					

Légende :



DPI PRÉVU



DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE



DPI NON PRÉVU

(*) Pendant l'**Utilisation courante**, les gants protègent les mains des plaques froides lorsqu'elles sont retirées de l'appareil.

REMARQUE : les gants à utiliser durant le **Nettoyage** sont appropriés au contact avec les ailettes de refroidissement (lamelles métalliques).

À noter que l'absence d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, des techniciens spécialisés ou des préposés à l'utilisation de l'appareil peut engendrer un risque chimique et d'éventuels problèmes de santé.

A.1.11 CONSERVATION DU MANUEL

Le manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa démolition.

En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent manuel devra accompagner la machine.

A.1.12 DESTINATAIRES DU MANUEL

Ce manuel s'adresse :

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine;
- aux techniciens spécialisés - assistance technique (voir manuel de service).

A.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

A.2.1 MATÉRIAUX ET FLUIDES UTILISÉS

Les parties en contact avec le produit sont en acier ou revêtues de plastique atoxique. Les gaz fluorés sont conservés dans un récipient hermétique. Les groupes frigorifiques utilisent un réfrigérant, de type HFC (R134a (GWP:1430)/R404a (GWP:3922)), autorisé par les réglementations en vigueur. Le type de gaz utilisé est indiqué sur la plaque signalétique. Le CO₂ équivalent du gaz peut être calculé en multipliant la valeur GWP par la quantité de gaz.

A.2.2 DIMENSIONS, PERFORMANCES ET CONSOMMATIONS

Clayettes fournies (*) : 2+1

Dimensions clayettes table réfrigérée :

- clayette fixe sur le fond mm 175x475 (1)
- clayettes réglables mm 410x527 (2)

Dimensions clayettes table freezer :

- structure avec clayettes d'évaporation (3 tablettes non réglables+fond) mm 396x477 (1)

Tables réfrigérées porte pleine

Plage de temp. dans la cellule °C +2/+10
Tension d'alimentation 220-240V 50hz
Niveau de bruit dBA 45

Tables freezer

Plage de temp. en cellule °C -20/-15
Tension d'alimentation 220-240V 50hz
Niveau de pression acoustique équivalent Leq (**)
dB(A) <70

(*) Pour les modèles freezer, un kit 3 paniers en rilsan à installer à la place des clayettes est disponible à la demande.

(**) La valeur pourrait augmenter en fonction du lieu de travail où celle-ci est mesurée.

A.2.3 CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES DE SÉCURITÉ, RISQUES

L'appareil ne présente aucune arête coupante, ni d'éléments en saillie.

Les dispositifs de protection des organes en mouvement ou des pièces sous tension sont fixés au meuble avec des vis pour empêcher tout accès accidentel.

A.2.4 CLASSE CLIMATIQUE

La classe climatique décrite sur la plaque signalétique se réfère aux valeurs suivantes :

TABLE RÉFRIGÉRÉE:

CLASSE CLIMATIQUE : 5 43°C ((IEC/EN 60335-2-89)

CLASSE CLIMATIQUE : 4 30°C température ambiante avec 55 % d'humidité relative ((IEC/EN ISO 23953).

TABLE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉE:

CLASSE CLIMATIQUE : 5 43°C ((IEC/EN 60335-2-89)

CLASSE CLIMATIQUE : 3 25°C ((IEC/EN 60335-2-89)

30°C température ambiante avec 60 % d'humidité relative ((IEC/EN ISO 23953).

TABLE FREEZER:

CLASSE CLIMATIQUE : 5 43°C ((IEC/EN 60335-2-89)

B.1 TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

B.1.1 INTRODUCTION

Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.



ATTENTION !

En raison des dimensions de la machine, il n'est pas possible d'empiler les machines pendant le transport, la manutention et le stockage ; tout risque de basculement des charges dû à un éventuel empilage est ainsi évité.

La machine devra être transportée, manutentionnée et stockée exclusivement par du personnel qualifié qui devra posséder :

- une formation technique spécifique et de l'expérience en matière d'utilisation des systèmes de levage ;
- une bonne connaissance des normes de sécurité et des lois applicables au secteur de compétence ;
- une bonne connaissance des consignes générales de sécurité ;
- une bonne connaissance des équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération exécutée ;
- la capacité de reconnaître et d'éviter tout risque éventuel.

B.1.2 TRANSPORT : INSTRUCTIONS À L'INTENTION DU TRANSPORTEUR



ATTENTION !

Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de stationner sous des charges suspendues.

L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.



ATTENTION !

Le poids de la machine ne constitue pas une condition suffisante pour la maintenir immobile. La charge transportée peut se déplacer :

- en cas de freinage ;
- en accélération ;
- dans les virages ;
- en cas de transport sur des chaussées déformées.

B.1.3 MANUTENTION

Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.

B.1.4 PROCÉDURES POUR LES OPÉRATIONS DE MANUTENTION

Afin de garantir le déroulement parfait des opérations de levage:

- utiliser le type d'équipement le plus approprié du point de vue des caractéristiques et de la capacité (ex. : chariots élévateurs ou transpalette électrique) ;
- recouvrir les angles vifs ;

Avant de procéder au levage :

- toutes les personnes préposées à cette opération doivent se trouver dans une position de sécurité ; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
- s'assurer de la stabilité du chargement ;
- contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage. Manoeuvrer verticalement de manière à éviter des chocs ;
- déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.



ATTENTION !

Pour effectuer le levage de la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.

B.1.5 TRANSLATION

La personne chargée de cette opération doit :

- avoir une vision générale du parcours à suivre ;
- interrompre la manoeuvre en cas de situations dangereuses.



ATTENTION !

Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.

B.1.6 POSE DE LA CHARGE

Avant de poser la charge, s'assurer que le passage est libre, vérifier que le sol est plat et en mesure de supporter le poids de la charge. Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

B.1.7 STOCKAGE

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -10°C et 50°C.

L'endroit où la machine sera installée devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de soutien.



ATTENTION !

Le positionnement, le montage et le démontage de la machine sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé.



ATTENTION !

Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec la machine. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine.

B.2 INSTALLATION ET MONTAGE

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.



ATTENTION !

Les opérations ci-dessous doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.



ATTENTION !

Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la capacité de levage de l'équipement utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

B.2.1 REQUÊTES ET OBLIGATIONS DU CLIENT

Les tâches, les requêtes et les travaux à la charge du Client sont les suivants :

- installation d'une prise de courant avec contact de terre d'une capacité adaptée à l'intensité absorbée indiquée sur la plaque signalétique ;
- prévoir un interrupteur différentiel magnétothermique opportunément dimensionné, avec une ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, réalisé conformément aux normes en vigueur. Pour dimensionner correctement l'interrupteur, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque reportant les spécifications techniques de l'appareil. Pour les informations relatives au branchement électrique, se référer au paragraphe B.2.5 « Branchement électrique » ;
- vérifier la planéité de la surface d'appui de la machine.

B.2.2 LIMITES D'ENCOMBREMENT DE LA MACHINE

Un espace suffisant doit être prévu autour de la machine (pour permettre les opérations de réparation, d'entretien, etc.). Cet espace doit être supérieur en cas d'utilisation et/ou de passage d'autres équipements et/ou instruments, ou en cas de nécessité d'issues de secours à l'intérieur du lieu de travail. Il est recommandé de placer l'appareil à une distance d'au moins 50 mm des autres machines éventuellement présentes dans le local

(en effet, une trop grande proximité peut provoquer des problèmes de formation de condensation sur les parois des appareils) et de tenir compte de l'espace nécessaire à l'ouverture de la porte.

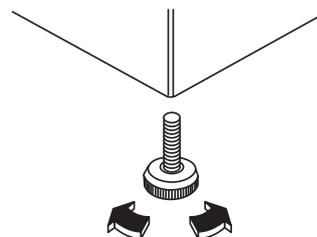
B.2.3 MISE EN PLACE

Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.

Installer l'appareil dans un endroit aéré, à l'écart de sources de chaleur telles que radiateurs ou climatiseurs afin de permettre un refroidissement correct des éléments du groupe réfrigérant. Une aération insuffisante endommage l'appareil et nuit à son bon fonctionnement. En outre, si la température est élevée, le compresseur s'active plus souvent et plus longtemps ce qui augmente, par conséquent, la consommation d'énergie électrique. Les ouvertures pour la ventilation doivent rester dégagées. Ne jamais couvrir le condenseur, même quelques instants, car son fonctionnement, et donc celui de l'appareil, serait compromis. Si l'appareil est installé dans un local exposé à des substances corrosives (chlore, etc.), il est conseillé de passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à les protéger. Les prestations des appareils sont maintenues à une température ambiante de +43°C ; la température ambiante maximum à laquelle les machines peuvent fonctionner est de +43°C.

La machine doit être amenée sur son lieu d'installation et détachée de la base de l'emballage uniquement au moment de l'installation. Installation de la machine :

- Installer la machine à l'endroit choisi ;
- Régler la hauteur et l'aplomb en agissant sur les pieds de nivellement



en contrôlant en même temps la fermeture de la porte.

Faire également très attention à la planéité du sol sur lequel repose l'appareil afin d'assurer son bon fonctionnement.



ATTENTION !

Il est fondamental que l'appareil soit d'aplomb ; si ce n'est pas le cas, son fonctionnement pourrait être influencé.



ATTENTION !

Attendre au moins 2 heures avant de mettre l'appareil en service afin que l'huile puisse refluer dans le compresseur.



REMARQUE :

la fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.

- Se munir de gants de protection et retirer l'emballage de la machine en réalisant les opérations ci-dessous :
 - couper les feuillards et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés ;
 - retirer le couvercle (en carton), les cornières en polystyrène et les protections verticales.

Pour les appareils avec meuble en acier inox, enlever très lentement le film de protection, sans le déchirer, pour éviter que de la colle ne reste dessus. Le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, puis rincer et sécher soigneusement ; il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inoxydable un chiffon enduit de vaseline pour former une pellicule de protection.

B.2.3.1 Indications pour les sous-tables

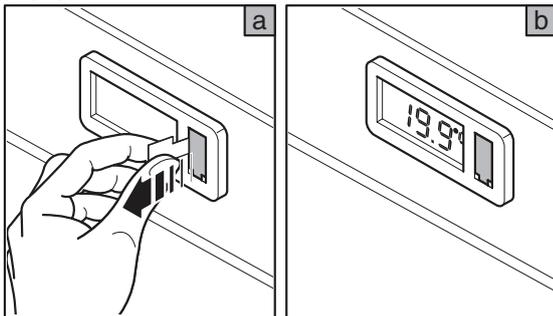
Les tables peuvent être installées avec ou sans le plan, selon les exigences de l'utilisateur. Si l'on décide d'installer l'appareil sous un plan de travail, pour des exigences de hauteur, il est permis d'enlever le plan en procédant de la manière indiquée ci-dessous :

- dévisser les vis qui fixent le plan à l'appareil, situées dans la partie arrière ;
- faire glisser légèrement le plan vers l'extérieur pour le dégager des arrêts et le sortir de son siège ;
- enfin, régler les pieds avant et arrière de manière à ce que l'appareil atteigne la hauteur désirée.

REMARQUE :

les modèles freezer ont déjà une hauteur de sous-table ; il n'est donc pas possible d'enlever le plan.

Les modèles avec porte pleine sont équipés d'un thermomètre pour afficher la température intérieure. Pour mettre le thermomètre en service la première fois, il faut enlever la languette transparente (a) ; la température (b) apparaît alors sur l'afficheur

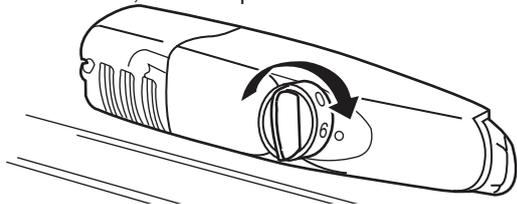


- RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DANS LES MODÈLES RÉFRIGÉRÉS AVEC PORTE PLEINE ET PORTE VITRÉE :

Dans ces appareils, la température est réglée de manière automatique, mais il est possible de l'augmenter ou de la diminuer selon les exigences de l'utilisateur. Le réglage est effectué au moyen de la manette située sur le thermostat qui se trouve en haut à droite dans le compartiment de la cellule. Le choix de la température de fonctionnement la plus indiquée doit prendre en considération certains facteurs :

- la température ambiante dans laquelle se trouve l'appareil ;
- la fréquence d'ouverture de la porte ;
- la quantité d'aliments conservés ;
- la position de l'appareil par rapport au milieu dans lequel il est installé.

Pour modifier la température, tourner la manette du thermostat sur les positions « 6 », « 1 » ou position intermédiaire :



sachant que :

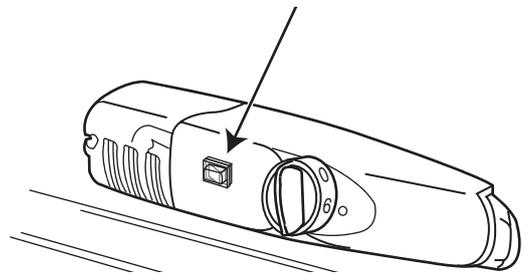
- position « 1 » = température interne plus chaude
- position « 6 » = température interne plus froide
- position « 0 » = refroidissement désactivé / OFF

Pour les milieux de fonctionnement particulièrement difficiles, avec des températures ambiantes supérieures à 32°C et une humidité élevée, il est conseillé d'utiliser le thermostat dans les positions de 1 à 4.

En général, nous conseillons de régler la manette sur la position intermédiaire.

REMARQUE :

les modèles avec porte vitrée, sur demande spécifique, peuvent être équipés d'un interrupteur positionné sur le boîtier du thermostat, au moyen duquel il est possible de laisser la lumière intérieure allumée lorsque la porte est fermée :



B.2.4 ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :



polyéthylène :

film extérieur de l'emballage, sachet contenant ce livret



polypropylène :

feuillards



polystyrène expansé : cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

B.2.5 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique de la machine doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.



ATTENTION!

Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par un électricien qualifié.

Avant toute opération de branchement électrique, il est conseillé de nettoyer la cellule à l'eau tiède et au savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (afin de réduire l'émission de substances polluantes), rincer ensuite et **essuyer soigneusement**. **SEULEMENT APRÈS AVOIR TERMINÉ LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET S'ÊTRE ASSURÉ QUE LES SURFACES SONT PARFAITEMENT SÈCHES**, introduire la fiche dans la prise de courant.

Remarque : la fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil. **S'assurer également qu'elle ne soit pas écrasée par l'appareil ; un cordon d'alimentation détérioré pourrait en effet surchauffer et prendre feu ou provoquer un court-circuit.**

Lors du branchement électrique, respecter scrupuleusement les données figurant sur la plaque signalétique.

L'appareil fonctionne à une tension monophasée de 220-240V 50hz.

Pour le branchement, il suffit donc d'introduire la fiche du câble d'alimentation dans la prise correspondante de l'installation électrique, **en s'assurant auparavant** que :

- la prise possède un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles précisées sur la plaque signalétique. En cas de doute sur l'efficacité de la terre, faire contrôler l'installation électrique par un électricien ;
- vérifier que l'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ;
- entre le cordon d'alimentation et la ligne électrique, prévoir un interrupteur différentiel magnétothermique opportunément dimensionné en fonction de l'absorption indiquée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de

surtension III, réalisé conformément aux normes en vigueur. Pour dimensionner correctement l'interrupteur, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque reportant les spécifications techniques de l'appareil.

- lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de $\pm 10\%$ est respectée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.

Remarque : si le cordon d'alimentation est détérioré, il devra être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque.

Le branchement doit être effectué avec un cordon d'une section adéquate. Introduire et bloquer les câbles avec le serre-câble spécial. Brancher correctement chaque conducteur à la borne correspondante.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents dérivant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

B.2.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (uniquement pour les appareils avec un cordon sans fiche)

Le branchement électrique de la machine doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.

 **ATTENTION!**
Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par un électricien qualifié.

Les informations relatives à la tension d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.

Avant de brancher, s'assurer que :

- ▶ le point de branchement ait un contact de terre efficace, la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles figurant sur la plaque signalétique. En cas de doute quant à l'efficacité du câble de terre, demander à du personnel qualifié de contrôler l'installation ;
- ▶ vérifier que l'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ;
- ▶ l'appareil soit branché en permanence au secteur en respectant les polarités comme indiqué ci-après :
 - marron : phase
 - jaune/vert : terre
 - bleu : neutre ;
- ▶ soit prévu entre le câble d'alimentation et la ligne électrique un interrupteur différentiel magnétothermique (ou une fiche) opportunément dimensionné en fonction de l'absorption indiquée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, réalisé conformément aux normes en vigueur. Pour dimensionner correctement l'interrupteur ou la fiche, faire référence au courant absorbé indiqué sur la plaque des caractéristiques techniques de l'appareil. **En vue des opérations d'entretien, il faut que le dispositif choisi puisse être bloqué en position ouverte.**
- ▶ **ATTENTION : en cas d'utilisation d'une fiche, celle-ci devra être conforme aux consignes d'installation nationales. La fiche devra également être :**
 - accessible, même après avoir installé l'appareil
 - à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien

- ▶ Lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de $\pm 10\%$ est respectée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.

 **ATTENTION !**
Le câble d'alimentation utilisé pour le branchement permanent au secteur est de type H05VV-F (désignation 60227 IEC 53) ; en cas de substitution, il faut utiliser un type de câble ayant ces caractéristiques ou de type supérieur.

 **ATTENTION !**
en cas de remplacement du cordon d'alimentation, le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs actifs.

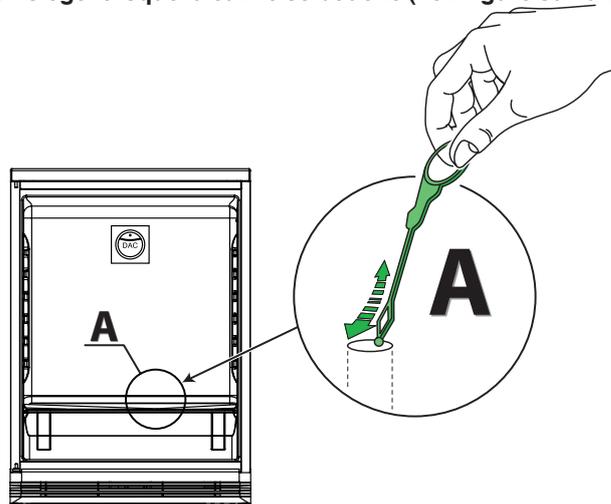
Si le cordon d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents dérivant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

B.2.7 DÉGIVRAGE DANS LES MODÈLES RÉFRIGÉRÉS (sauf les modèles freezer)

Les appareils réfrigérés sont équipés d'un dispositif qui effectue automatiquement le dégivrage.

L'eau de dégivrage est acheminée dans une bassine se trouvant sous le compresseur et faite évaporée automatiquement. **Nettoyer périodiquement l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage à l'aide du goupillon spécial, qui doit être ôté de son siège lorsque la cavité se bouche (voir figure suivante).**



 **ATTENTION !**
ne pas utiliser de produits en spray pour le dégivrage ; Ils peuvent en effet être nocifs pour la santé et/ou endommager les matériaux composant l'appareil.

B.2.8 CHARGEMENT DU PRODUIT (pour tous les modèles)

Répartir uniformément le produit à l'intérieur de la cellule (loin de la porte et du dos) pour permettre une bonne circulation de l'air. Dans les modèles réfrigérés, les clayettes peuvent être réglées dans différentes positions grâce aux guides sur les parois de la cellule. Pour les modèles freezer, à l'intérieur desquels il est possible de charger les paniers, faire particulièrement attention lors de leur extraction, car les guides ne sont pas dotés de butées d'arrêt et les paniers pourraient donc sortir complètement et tomber. Couvrir ou envelopper les aliments avant de les introduire à l'intérieur du réfrigérateur et éviter l'introduction d'aliments trop chauds ou de liquides en évaporation. Ne pas laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire pendant le prélèvement ou l'introduction d'aliments.

Il est conseillé de garder les clés dans un lieu uniquement accessible au personnel autorisé. Pour éviter que des personnes non autorisées aient accès à l'intérieur de l'appareil, il est conseillé de toujours le fermer à clé.

En ce qui concerne la charge maximum admise sur chaque clayette, respecter les indications figurant dans le tableau ci-dessous :

CHARGE MAXIMUM PAR ÉTAGÈRE	
TABLE/SOUS-TABLE RÉFRIGÉRÉE/FREEZER "V160"	10 kg

En ce qui concerne la charge maximum admise sur chaque panier, respecter les indications figurant dans le tableau ci-dessous :

CHARGE MAXIMUM PAR PANIER	
TABLE/SOUS-TABLE RÉFRIGÉRÉE/FREEZER " V160 "	10 kg



SUGGESTIONS POUR LES MODÈLES RÉFRIGÉRÉS:

- Viande (tous types) : elle doit être enveloppée dans des sachets en plastique et placée, de préférence, sur l'étagère du bas. **Dans cette position, elle pourra être conservée pendant un ou deux jours maximum.**
- Aliments cuits, plats froids, etc. : ils doivent être bien couverts et peuvent être placés sur n'importe quelle étagère.
- Beurre et fromage : ils doivent être enveloppés dans des feuilles de plastique ou d'aluminium pour éviter tout contact avec l'air et peuvent être placés sur n'importe quelle étagère.
- Les bananes, les pommes de terre, l'oignon et l'ail non emballés ne doivent pas être conservés au réfrigérateur.

C.1 RÉVERSION DE LA PORTE

Ces appareils sont normalement fournis avec la porte fixée à droite par des charnières. Pour la fixation par charnière à gauche, se reporter au manuel de service.

C.2 UTILISATION DU THERMORÉGULATEUR (seulement pour modèles freezer)

C.2.1 AFFICHEUR THERMORÉGULATEUR

Le thermorégulateur se compose d'un afficheur électronique à 3 chiffres pour visualiser la température mesurée par la sonde et par des **ICÔNES** (référence fig. 2 et au paragraphe C.2.4).

C.2.2 TOUCHES

Le thermorégulateur a 4 touches pour le contrôle et la programmation de l'instrument.



- Touche multifonction « **ON/OFF** » et « **UP** » permet d'allumer et d'éteindre l'appareil mais aussi d'augmenter les valeurs.



- Touche « **DOWN** » permet de diminuer les valeurs.



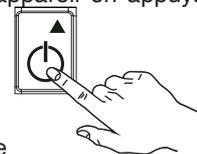
- Touche « **Prg/mute** » ayant la fonction d'éteindre le buzzer des alarmes.



- Touche « **SET** » permet d'accéder au point de consigne (Setpoint).

C.2.3 ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

À la mise sous tension, l'instrument exécute un Lamp Test, à savoir que l'afficheur et les Icônes clignotent pendant quelques secondes pour vérifier le bon fonctionnement de l'instrument. À la mise sous tension, si l'instrument visualise la température de la cellule, cela signifie que l'appareil est déjà allumé ; s'il visualise le message « **OFF** », activer l'appareil en appuyant pendant



quelques secondes sur la touche ; l'afficheur visualise le message « **ON** », puis la valeur de température de la cellule.

Pour mettre l'appareil hors tension, appuyer quelques secondes



sur la touche ; l'afficheur fait apparaître le message « **OFF** ».

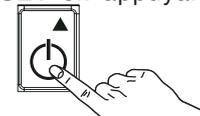
Pour régler le **SET** de la température dans la cellule, procéder comme suit :

- appuyer pendant quelques secondes sur la touche



et la valeur de **SET POINT** apparaît sur l'afficheur.

- Modifier la valeur de **SET** en appuyant sur la touche



d'augmentation de la valeur ou sur la touche



de diminution de la valeur . Si l'on n'appuie sur aucune touche pendant 60 secondes (temps de « **TIME OUT** ») ou en appuyant 1 fois sur la touche « **SET** », le thermostat

mémorise la dernière valeur entrée et on retourne à l'affichage normal.

La plage de réglage de la température est étalonnée selon une valeur de consigne minimale et une valeur de consigne maximale. Voir le paragraphe A.2.2 pour le détail des températures.

C.2.4 ICÔNES DE SIGNALISATION DU THERMORÉGULATEUR

Le thermorégulateur a plusieurs ICÔNES de signalisation qui indiquent :

- **Icône**  allumée indique l'activation du compresseur.
- **Icône**  indique qu'une alarme de température s'est produite pendant le fonctionnement de l'appareil.
- **Icône**  indique qu'une alarme de service s'est produite pendant le fonctionnement de l'appareil.

C.2.5 ALARMES ET SIGNALISATIONS

C.2.5.1 Alarmes de service et signalisations

L'alarme est signalée par l'allumage de l'**icône**  ; La signalisation de l'alarme est également indiquée sur l'afficheur par l'apparition du code d'alarme.

Exemple : la signalisation d'alarme due à une sonde en panne (se référant à la sonde de la cellule) apparaît directement sur l'afficheur de l'instrument avec le message « E0 » et « rE » qui clignotent à tour de rôle ;

La disparition de la cause de l'alarme entraîne son extinction. Dans le cas contraire, contacter l'assistance technique.

C.2.5.2 Alarmes de température et signalisations

L'alarme est signalée par l'allumage de l'**icône**  ; La signalisation de l'alarme est également indiquée sur l'afficheur par l'apparition du code d'alarme.

Les signalisations d'alarme température se référant à la sonde du thermostat apparaissent directement sur l'afficheur de l'instrument avec la mention « HI » (alarme de température maximum) et « LO » (alarme de température minimum).

C.2.6 DÉGIVRAGE POUR MODÈLES FREEZER (avec clayettes d'évaporation)

Pour ces modèles, il est indispensable d'effectuer un dégivrage manuel lorsque la couche de givre est supérieure à 5 mm d'épaisseur. Pour effectuer le dégivrage, suivre les consignes ci-dessous :

- retirer les aliments éventuellement présents dans le compartiment et les ranger dans un autre congélateur en fonctionnement ;
- placer le bac de récupération de l'eau (fourni avec l'appareil) sur le fond du compartiment ;
- éteindre l'appareil à l'aide de la touche « ON/OFF » ;
- débrancher l'appareil en retirant la fiche de la prise secteur ;
- ouvrir complètement la porte et attendre que toute la glace présente sur les clayettes d'évaporation fonde et que l'eau qui s'est formée s'écoule dans le bac ;
- vider le bac (plusieurs fois, si nécessaire) ;
- rebrancher l'appareil en insérant la fiche dans la prise ;
- rallumer l'appareil à l'aide de la touche « ON/OFF » ;
- attendre que la température du compartiment soit de nouveau à régime (sur la base de la valeur de consigne réglée) ;
- ranger à nouveau les aliments éventuellement retirés précédemment.

C.3 NORMES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

C.3.1 INTRODUCTION

Les machines sont équipées de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et la machine. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

C.3.2 PROTECTIONS INSTALLÉES SUR LA MACHINE

C.3.2.1 Protections

Sur la machine, les écrans de protection sont représentés par :

- des protections fixes (par ex. : carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou à la structure au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils ;
- des protections mobiles verrouillées (porte) pour l'accès à l'intérieur de la machine ;
- des volets d'accès à l'équipement électrique de la machine, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, qu'il est possible d'ouvrir avec des outils. L'ouverture de la porte n'est pas permise lorsque la machine est branchée sur le secteur.



ATTENTION !

Certaines illustrations du présent manuel représentent la machine ou des parties de celle-ci démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci uniquement pour simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.

C.3.3 PICTOGRAMMES DE SÉCURITÉ DEVANT FIGURER SUR LA MACHINE OU À PROXIMITÉ DE CETTE DERNIÈRE

INTERDICTION	SIGNIFICATION
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité.
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques).
DANGER	SIGNIFICATION
	DANGER DE BRÛLURES.
	DANGER D'ÉLECTROCUTION (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension).



ATTENTION !

Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.

C.3.4 NON-UTILISATION

Si l'on décide de ne plus utiliser la machine, il est recommandé de la rendre inopérante en déconnectant les cordons d'alimentation du réseau électrique.

C.3.5 MISES EN GARDE LORS DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN

Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur la machine.

Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :

- soit directement en adoptant des solutions appropriées,
- soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.

Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'afficheur situé sur le bandeau de commande.

Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.

Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement.

Les utilisateurs doivent être avertis par des avis parfaitement visibles. Afin de garantir les performances et le fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent manuel. En particulier, il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.



ATTENTION !

Les opérations d'entretien de la machine doivent être réalisées exclusivement par des Techniciens spécialisés portant les équipements de protection individuelle nécessaires (chaussures de sécurité, gants, lunettes, combinaison de travail, etc.) et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.



ATTENTION !

Il est interdit d'enlever et/ou de faire fonctionner la machine après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.



ATTENTION !

Avant toute intervention sur la machine, toujours consulter le manuel qui indique les procédures correctes et donne des consignes de sécurité importantes.

C.3.6 UTILISATION INCORRECTE PRÉVISIBLE

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner en général des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine.

Sont considérés des usages incorrects raisonnablement prévisibles:

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine ;
- les modifications structurelles ou à la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, les techniciens spécialisés et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex. : l'utilisation d'équipements, d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de la machine de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans la machine d'objets ou de choses non compatibles avec la réfrigération, la congélation ou la conservation ou qui peuvent endommager la machine, blesser des personnes ou nuire à l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le fabricant ne peut éliminer.



ATTENTION !

Les comportements décrits ci-dessus sont interdits!

C.3.7 RISQUES RÉSIDUELS

La machine met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées.

Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine.

Pendant les phases de l'installation, des espaces suffisants sont

prévus autour de la machine en vue de limiter ces risques. Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours :

- être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- être propres et sèches ;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au Client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et, par conséquent, formellement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION D'UNE SITUATION DE DANGER
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlures/abrasions (ex. : résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine sans se munir de gants de protection.
	L'opérateur peut entrer en contact avec le tuyau de refoulement du compresseur, T>60°C.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées avec le tableau électrique sous tension.
Chute	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des systèmes d'accès à la partie supérieure non appropriés (ex. : échelle ou monte directement sur la machine).
Écrasement ou lésion	Il se peut que le technicien spécialisé ne fixe pas correctement le panneau de commandes permettant d'accéder au compartiment technique. Celui-ci risque alors de se refermer subitement.
Basculement des charges	Au cours de la manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré.
Chimique (gaz réfrigérant)	Inhalation de gaz réfrigérant. Toujours consulter les étiquettes présentes sur l'appareil.

C.4 UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE

C.4.1 CARACTÉRISTIQUES DU PERSONNEL FORMÉ À L'UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE

Le Client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de la machine a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d'autrui.

Le Client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions fournies et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de la machine.

C.4.2 CARACTÉRISTIQUES DU PERSONNEL AUTORISÉ À INTERVENIR SUR LA MACHINE

Il incombe au Client de s'assurer que les personnes préposées aux différentes tâches possèdent les critères ci-dessous :

- lire et comprendre le manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement adéquats selon les tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité ;
- avoir reçu une formation spécifique pour l'utilisation correcte de la machine.

C.4.3 L'OPÉRATEUR CHARGÉ DE L'UTILISATION COURANTE

Il doit au moins :

- connaître la technologie et avoir une expérience spécifique dans l'utilisation de la machine ;
- avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du manuel ;
- savoir interpréter correctement les dessins, la signalisation et les pictogrammes ;
- avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le manuel ;
- connaître les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

En cas d'anomalies importantes (par exemple : court-circuit, câbles en dehors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de la machine est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement la machine.

D.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE



ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension et sortir délicatement la fiche de la prise de courant pour le débrancher.



ATTENTION !

Pendant les opérations d'entretien, il faut placer le cordon et la fiche de manière à ce que l'opérateur chargé de l'intervention puisse toujours les voir.



ATTENTION !

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus. Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.



ATTENTION !

Utiliser des équipements de protection appropriés (gants de protection).



ATTENTION !

Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts.

D.1.1 ENTRETIEN COURANT



ATTENTION !

Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.

D.1.1.1 Précautions à prendre pour l'entretien

L'entretien courant peut être effectué par du personnel non spécialisé, à condition de suivre scrupuleusement les consignes ci-après. **Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes ne sont pas respectées.**

D.1.1.2 Nettoyage du meuble et des accessoires

Nettoyer tous les jours les pièces en acier inox avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (afin de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère), rincer ensuite et essuyer soigneusement. Il est conseillé de passer sur ces zones un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline de façon à les protéger. Pour le nettoyage du meuble et des clayettes, ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène, etc.), de poudres ou d'agents abrasifs, de paille de fer ou d'éponges susceptibles d'abîmer les surfaces. Ne pas utiliser de produits en spray pour le dégivrage ; ils peuvent en effet être nocifs pour la santé et/ou endommager les matériaux composant l'appareil. Vérifier fréquemment que le cordon d'alimentation est en bon état et le remplacer éventuellement s'il présente des signes d'usure.

Faire contrôler l'appareil périodiquement (au moins une fois par an).



ATTENTION !

Ne pas procéder au nettoyage de la machine à l'aide de jets d'eau.



ATTENTION !

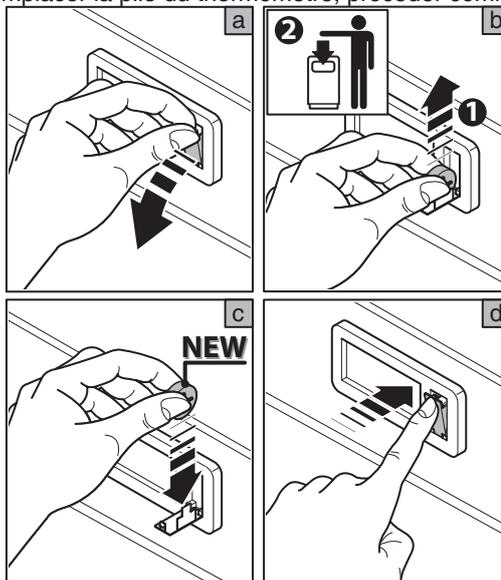
Ne pas utiliser de paille de fer ou tout autre matériau similaire pour nettoyer les surfaces inoxydables. Ne pas utiliser de produits détergents contenant du chlore, de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.) ou de poudres abrasives.

D.1.1.3 Nettoyage de la cellule

Toutes les clayettes des modèles réfrigérés peuvent être enlevées afin de nettoyer à fond la cellule : il faut donc les enlever avant de commencer le nettoyage ; pour les sortir, il suffit de les tirer vers l'extérieur (pour les remonter ensuite procéder dans le sens inverse). Nettoyer la cellule avec des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90 %, rincer ensuite et sécher soigneusement.

D.1.1.4 Remplacement de la pile du thermomètre

Pour remplacer la pile du thermomètre, procéder comme suit :



D.1.2 PRÉCAUTIONS À PRENDRE EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE

Pendant une période d'inactivité prolongée, prendre les précautions suivantes :

- débrancher la fiche de la prise de courant ;
- enlever tous les aliments se trouvant dans la cellule et nettoyer l'intérieur et les accessoires ;
- laisser la porte entrouverte pour favoriser la circulation d'air afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.
- aérer les locaux périodiquement.



ATTENTION !

Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un Technicien spécialisé ou par le S.A.V., équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.



ATTENTION !

Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le S.A.V.



ATTENTION !

Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.

Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que la machine est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.



ATTENTION !

Respecter les compétences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

D.1.3 IDENTIFICATION RAPIDE DES PANNES

Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certaines défaillances ; La liste des problèmes les plus courants avec leurs remèdes respectifs est reportée ci-dessous :

A. L'appareil ne s'allume pas :

- contrôler que la fiche est introduite correctement dans la prise de courant.
- contrôler que le courant arrive à la prise.

B. La température interne est trop élevée :

- contrôler que le ventilateur DAC est allumé et qu'il fonctionne.
- vérifier le réglage du thermostat ;
- vérifier qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité de l'appareil ;
- vérifier que la porte se ferme parfaitement ;
- vérifier que le produit est chargé correctement.

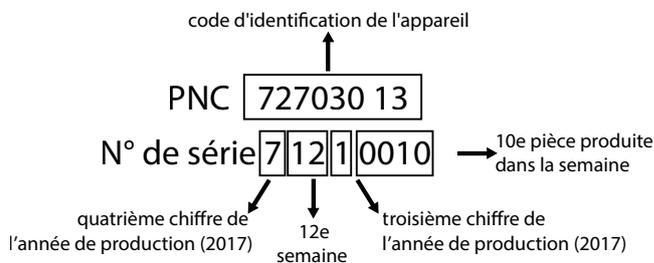
C. L'appareil est excessivement bruyant :

- vérifier que l'appareil est d'aplomb. Une position en déséquilibre peut provoquer des vibrations.
- contrôler que l'appareil n'est pas en contact avec d'autres appareils ou pièces susceptibles d'entrer en résonance.

Après avoir effectué les contrôles préalablement décrits, si le défaut persiste, s'adresser à l'assistance technique en mentionnant :

- la nature de l'anomalie ;
- le PNC (code de production) de l'appareil ;
- le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).

Remarque : le code et le numéro de série sont indispensables pour identifier le type d'appareil et la date de fabrication :



D.1.4 ENTRETIEN EXCEPTIONNEL



ATTENTION !

TOUJOURS PORTER DES GANTS ET UN MASQUE AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN EXCEPTIONNEL.

L'entretien exceptionnel doit être effectué par du personnel spécialisé, qui peut demander au fabricant un manuel de service.

D.1.4.1 Nettoyage périodique du condenseur

Le nettoyage périodique du condenseur dépend de sa fréquence d'utilisation.



ATTENTION AUX CÂBLES ÉLECTRIQUES !

Le condenseur se trouve dans la partie supérieure de l'appareil. Le nettoyage périodique du condenseur est nécessaire pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil et maintenir ses performances dans le temps. Il est conseillé de nettoyer parfaitement les fentes du condenseur du groupe frigorifique au moins une fois par mois si le local est poussiéreux ou tous les trois mois si le local est fermé et propre. Pour enlever la saleté, utiliser une brosse n'étant pas en acier ou dans un matériau susceptible de nuire à son fonctionnement, un aspirateur ou un simple pinceau pour éliminer la poussière. Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient endommager le condenseur.



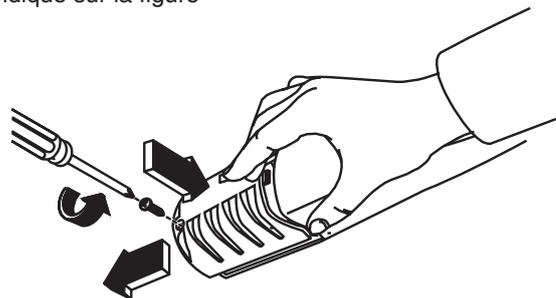
ATTENTION !

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.

D.1.4.2 Remplacement de l'ampoule-

Pour remplacer l'ampoule à l'intérieur, procéder comme suit :

- couper l'alimentation ;
- dévisser la vis de fixation du plafonnier ;
- détacher la partie mobile en exerçant une pression comme indiqué sur la figure



- remplacer l'ampoule par une neuve d'une puissance égale ;
- remettre la partie mobile à sa place ;
- revisser la vis de fixation du plafonnier ;
- rétablir le courant.

D.1.4.3 Intervalles d'entretien

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de la machine et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Quoiqu'il en soit, il est recommandé de procéder à un entretien régulier et particulièrement soigné de la machine afin de réduire au minimum les arrêts machine.

Il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

ENTRETIENS, VÉRIFICATIONS, CONTRÔLES ET NETTOYAGE	PÉRIODICITÉ
Nettoyage courant Nettoyage général de la machine et de la zone environnante	Quotidienne
Protections mécaniques Contrôle de l'état de conservation, contrôle de l'absence de déformations, desserremements ou altérations.	Mensuelle
Commande Contrôle de la partie mécanique, de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis. Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des symboles ; les remplacer le cas échéant.	Annuelle
Structure de la machine Serrage des boulons (vis, systèmes de fixation, etc.) de la machine.	Annuelle
Signalisation de sécurité Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Annuelle
Armoire électrique de commande Contrôle des conditions des composants électriques installés à l'intérieur de l'Armoire Électrique de Commande. Contrôle des câblages entre l'Armoire Électrique et les organes de la machine.	Annuelle
Câble de branchement électrique et prise à fiche Vérification de l'état du câble de branchement (éventuellement le remplacer) et de la prise à fiche.	Annuelle
Entretien exceptionnel de la machine Vérification de tous les composants, des équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries,	Tous les dix ans (*)

(*) la machine a été conçue et fabriquée pour une durée de dix ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de la machine), il faut la soumettre à une révision générale.



ATTENTION !
Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le S.A.V.



ATTENTION !
Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un Technicien spécialisé ou par le S.A.V., équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.



ATTENTION !
Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le S.A.V.

D.2 ÉLIMINATION DE LA MACHINE



ATTENTION !
LES OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.



ATTENTION !
LES INTERVENTIONS SUR LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉES, EN ABSENCE DE TENSION, À UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ.

D.2.1 STOCKAGE DES DÉCHETS

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme. La porte devra être démontée avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des déchets spéciaux est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

D.2.2 PROCÉDURE CONCERNANT LES MACRO-OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

Avant de mettre la machine au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler s'il y a des pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaissements structurels ou à des ruptures en phase de démolition. Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant la machine de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple : métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.). Chaque pays de destination a une législation qui lui est propre ; par conséquent, il faut respecter les prescriptions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la démolition. En règle générale, il faut reporter l'appareil dans des centres spécialisés de collecte/démolition. Démontez l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables à ceux urbains.

Le symbole  figurant sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être éliminé correctement afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé de l'homme.

Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le service d'assistance après-vente ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



ATTENTION !
Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.



ATTENTION !
Au moment de la démolition de la machine, le marquage « CE », le présent manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

D.3 DOCUMENTS JOINTS

- Classeur de fiches d'essai
- Schéma électrique
- Schéma d'installation