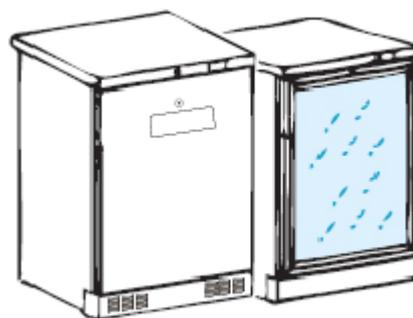


Tables/Sous-tables

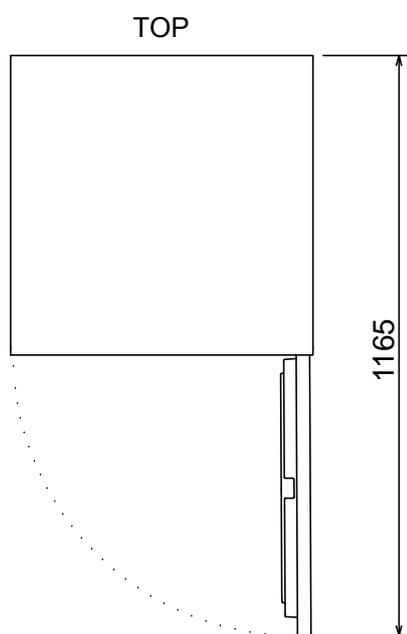
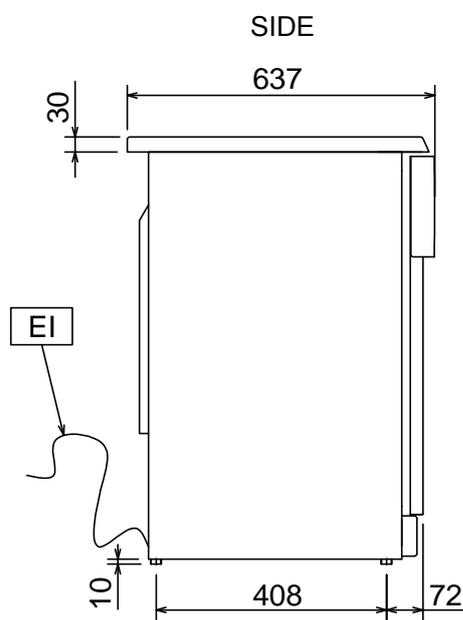
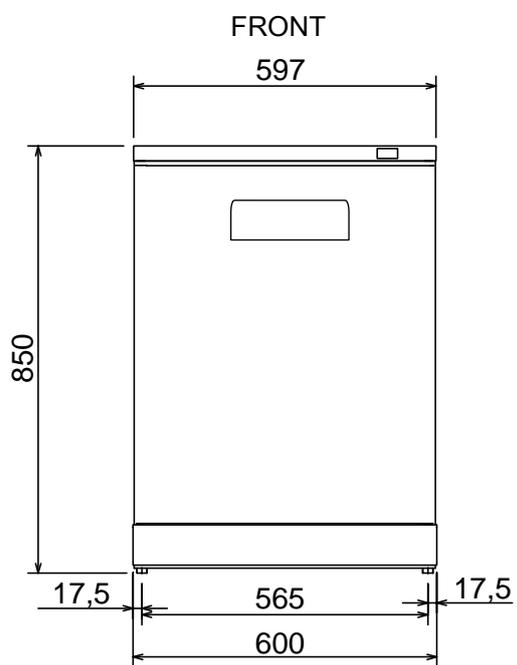
V160Line

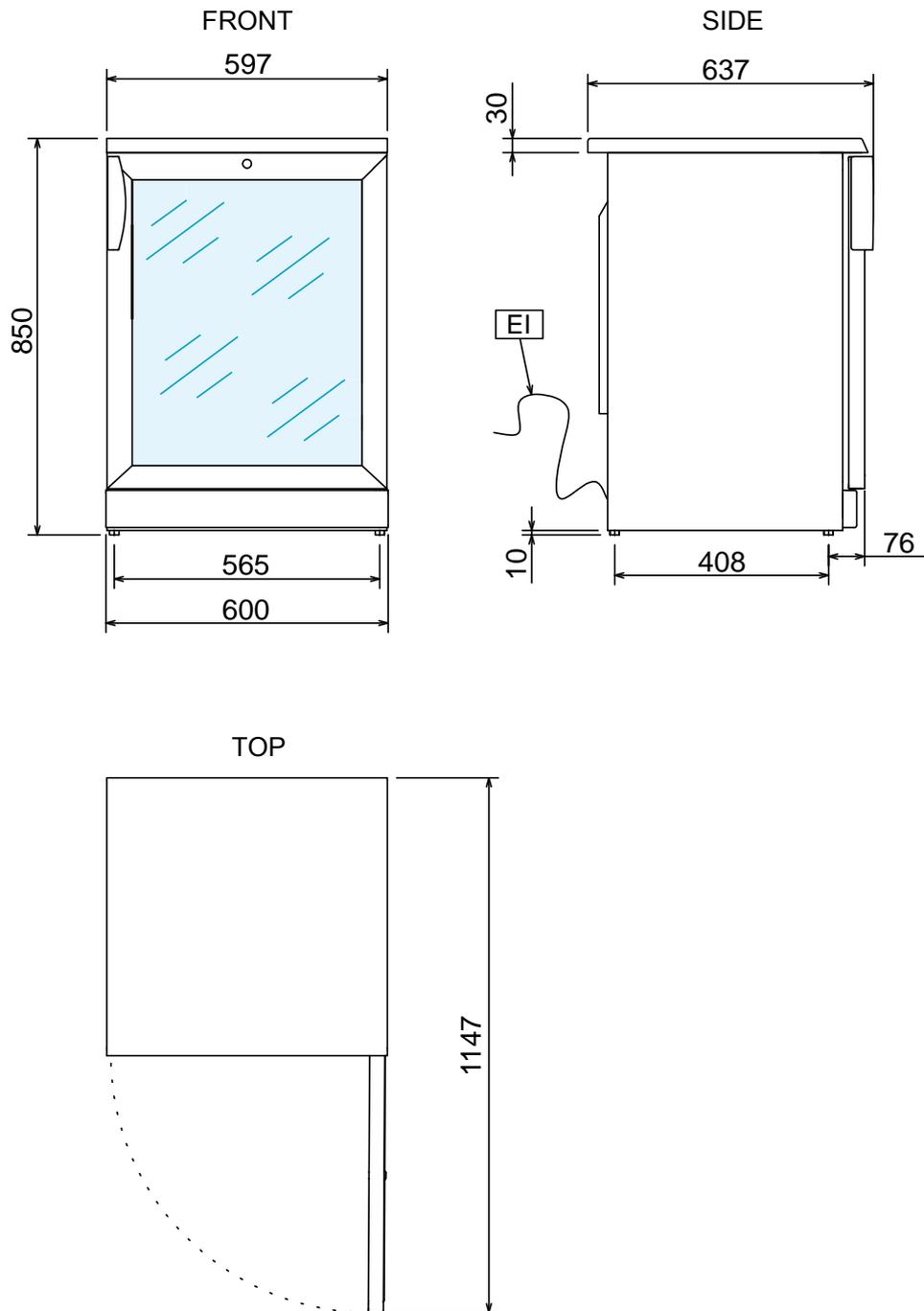


FR Instructions pour l'installation et l'utilisation



595R36900- 2018.02





FRONT = VUE DE FACE
SIDE = VUE DE CÔTÉ

TOP = VUE DU DESSUS
EI = CÂBLE D'ALIMENTATION

Préambule



Le manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après désigné Manuel) fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, en l'aidant à utiliser la machine (ci-après désignée la "machine" ou l'"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 manœuvre 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 consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur la machine.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil 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 l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV 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 l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation doivent toujours être respectées à toutes les phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.



IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
 - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
 - téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site internet ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de la machine, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de la machine doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
A.1	Informations générales	7
A.2	Équipements de protection individuelle	8
A.3	Sécurité générale	8
A.4	Consignes de sécurité générales	9
A.5	Caractéristiques techniques	13
A.6	Transport, manutention et stockage	13
A.7	Installation et montage	14
A.8	Chargement et déchargement du produit	16
A.9	Nettoyage et entretien de l'appareil	17
A.10	Mise au rebut de la machine	18
B	DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DU FABRICANT	18
C	INFORMATIONS GÉNÉRALES	19
C.1	Introduction	19
C.2	Indications supplémentaires	19
C.3	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation	19
C.4	Essai et inspection	19
C.5	Droits d'auteur	19
C.6	Conservation du Manuel	19
C.7	Destinataires du Manuel	19
C.8	Définitions	19
C.9	Responsabilités	19
D	TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE	20
D.1	Manutention	20
D.1.1	Procédures pour les opérations de manutention	20
D.1.2	Pose de la charge	20
D.2	Déballage	20
D.2.1	Élimination de l'emballage	20
D.3	Stockage	20
E	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	21
E.1	Matériaux et fluides utilisés	21
E.2	Caractéristiques techniques générales	21
F	INSTALLATION ET MONTAGE	21
F.1	Introduction	21
F.2	REQUÊTES ET OBLIGATIONS DU CLIENT	21
F.3	Limites d'encombrement de la machine	21
F.4	Mise en place	21
F.5	Dégivrage	21
G	UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE	22
G.1	Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine	22
G.2	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine	22
G.3	Opérateur chargé de l'utilisation courante	22
H	FONCTIONNEMENT	22
H.1	Thermomètre	22
H.2	Réglage de la température et de l'éclairage intérieur dans les modèles réfrigérés avec porte pleine et porte vitrée	22
H.3	Introduction des aliments	23
I	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL	23
I.1	Entretien courant	23
I.1.1	Informations concernant l'entretien	23
I.1.2	Nettoyage du meuble et des accessoires	23
I.1.3	Nettoyage du compartiment	24
I.1.4	Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée	24
I.1.5	Identification rapide des pannes	24
I.2	Réparation et entretien exceptionnel	24
I.2.1	Nettoyage périodique du condenseur	24
I.2.2	Intervalle d'entretien	24
J	MISE AU REBUT DE LA MACHINE	25
J.1	Stockage des déchets	25
J.2	Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil	25

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, 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 :



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit traité.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil



NOTE!

Détails et explications

- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et aux compétences insuffisantes si elles sont surveillées ou si elles ont été instruites sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
 - Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans cet appareil.
- Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage de la machine.
- Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage devra être détruit.

- Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Phase	Vête- ments de protection 	Chaussu- res de travail 	Gants 	Lunet- tes 	Casque 
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Montage	—	●	○	—	—
Emploi courant	●	●	● ¹	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	● ¹	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	●	○	—
Maintenance	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	EPI PRÉVU				
○	EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE				
—	EPI NON PRÉVU				

1. En 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, du personnel spécialisé ou des opérateurs chargés de l'utilisation de l'appareil peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil. 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.

- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celui-ci, démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.
- 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.
- Avant d'entreprendre une maintenance, couper l'alimentation au disjoncteur général et placer une étiquette rouge pour signaler qu'un travail est en cours sur ce circuit.

A.4 Consignes de sécurité générales

Protections installées sur la machine

- Sur la machine, les protections sont représentées par :
 - des protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou au châssis 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 au secteur.

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
	Risque de brûlures
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

Non-utilisation

- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

Instructions d'utilisation et d'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. 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'affichage 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 de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent Manuel.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.

Utilisation incorrecte raisonnablement 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 comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil 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 l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à la machine ou aux personnes ou polluer 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.

Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

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 formellement interdits.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol
Brûlure/abrasions (par exemple, résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine sans se munir des gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Chute de haut	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des systèmes d'accès à la partie supérieure de celle-ci non appropriés (par exemple, échelle, ou monte directement sur la machine)
Basculement des charges	En cas de 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



IMPORTANT

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur doit désactiver immédiatement la machine.

A.5 Caractéristiques techniques

Matériaux et fluides utilisés

- Les gaz R290 et R600a sont des gaz potentiellement inflammables et explosifs ! Il est absolument nécessaire de prendre toutes précautions utiles pour éviter tout danger lié à la nature de ce gaz pendant n'importe quelle opération ordinaire et extraordinaire effectuée sur l'appareil.

Performances

Niveau de pression acoustique équivalent Leq dB(A) ¹	<70
---	-----

1. Les valeurs d'émissions sonores sont conformes à la norme EN ISO 11204. La valeur pourrait augmenter en fonction du lieu de travail où celle-ci est mesurée.

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 :

- Température ambiante de 30°C avec un taux d'humidité relative de 55 % (IEC/EN ISO 23953)

- **Porte vitrée de la table réfrigérée :**

Classe climatique 5 :

- 43°C (IEC/EN 60335-2-89)

Classe climatique 3 :

- Température ambiante de 25°C avec un taux d'humidité relative de 60 % (IEC/EN ISO 23953)

A.6 Transport, manutention et stockage

- 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.
- Compte tenu des dimensions de la machine, il n'est pas possible, pendant la phase de transport, de manutention et de stockage, d'empiler des machines les unes sur les autres ; par conséquent,

d'éventuels risques de renversement de charges pour empilage sont exclus.

- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne constitue pas une condition suffisante pour la maintenir immobile.
- Pour lever la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer la machine pour la déplacer, car elle pourrait se renverser. Utiliser un outillage approprié pour soulever la machine.
- Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention et du stockage de la machine doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation en toute sécurité des systèmes de levage et à l'adoption des dispositifs de protection individuelle appropriés au type d'opération à effectuer.

A.7 Installation et montage

Introduction

- Les opérations d'installation et de montage de la machine doivent être réalisées exclusivement par les techniciens spécialisés équipés de tous les dispositifs de protection individuelle (chaussures de sécurité, gants, lunettes, combinaison de travail etc.), équipements, outils et moyens auxiliaires appropriés, avec une barrière appropriée autour de la zone du montage pour éviter l'accès d'autres personnes.
- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.
- Avant toute procédure d'installation, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Branchement électrique

- Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.
- Le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les informations relatives à la tension d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.

- L'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ;
- un interrupteur différentiel magnétothermique correctement 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, est prévu entre le câble d'alimentation et la ligne électrique. Pour dimensionner correctement l'interrupteur ou la fiche, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de $\pm 10\%$ n'est pas dépassée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.
- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Raccordement électrique des appareils avec fiche

- Pour le branchement, il suffit d'introduire la fiche du câble d'alimentation dans la prise correspondante de l'installation électrique, en s'assurant auparavant que :
 - la prise est équipée d'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 quant à l'efficacité de la terre, demander au personnel spécialisé de contrôler l'installation ;
 - 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 ;
 - La fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil ;
 - La fiche doit se trouver à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien ;

Raccordement électrique des appareils sans fiche

- Le point de branchement dispose d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles figurant sur

la plaque signalétique. En cas de doute quant à l'efficacité de la terre, demander au personnel spécialisé de contrôler l'installation ;

- l'appareil doit être branché en permanence au secteur en respectant les polarités comme indiqué ci-après :
 - marron/noir/gris : phase
 - jaune/vert : terre
 - bleu : neutre ;
- Le câble d'alimentation utilisé pour le branchement permanent au réseau d'alimentation est de type H05VV-F (désignation 60227 IEC 53) ; en cas de remplacement, il faudra utiliser un type présentant au moins ces caractéristiques. En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs actifs.
- L'interrupteur magnétothermique différentiel doit pouvoir être bloqué en position ouverte.
- En cas d'utilisation d'une fiche, celle-ci devra être conforme aux consignes d'installation nationales. La fiche devra également être :
 - accessible après la mise en place de l'appareil ;
 - sur le lieu d'installation ;
 - à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien.

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.



AVERTISSEMENT

- Les ouvertures de ventilation dans le bâti de l'appareil doivent rester dégagées.

A.8 Chargement et déchargement du produit



AVERTISSEMENT

- Ne pas utiliser d'ustensiles mécaniques ou autres pour accélérer le dégivrage, en dehors de ceux préconisés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments pour la conservation d'aliments congelés à l'intérieur de l'appareil, sauf sur recommandation du Fabricant.
- En ce qui concerne la charge maximale admise sur chaque tiroir, respecter les indications figurant dans le tableau ci-dessous :

A.9 Nettoyage et entretien de l'appareil

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension. Pour plus de détails, voir le paragraphe Raccordement électrique.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts.
- Utiliser des équipements de protection appropriés (gants de protection).

Entretien courant

- Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.
Pour plus de détails, voir le paragraphe Raccordement électrique.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

Précautions à prendre en cas de périodes prolongées

- Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de l'appareil doivent être réalisées exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle, outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre la machine hors tension.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

Entretien préventif

- L'entretien préventif réduit les durées d'immobilisation et maximise l'efficacité des machines. Le SAV peut donner des conseils sur le meilleur contrat d'entretien à choisir en fonction de l'intensité d'utilisation et de l'âge de l'équipement.

Réparation et entretien exceptionnel

- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défaillance ou de dégât résultant de

l'intervention d'un technicien non autorisé par le fabricant, auquel cas la garantie originale du fabricant sera invalidée.

Pièces et accessoires

- Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que la machine risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

A.10 Mise au rebut de la machine

- Les opérations de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé.
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées au personnel spécialisé.
- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

B DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DU FABRICANT

Ci-dessous, exemple de marquage ou de plaque signalétique présents sur la machine :

F.Mod. xxxxxxxx	Comm.Mod.	V160TN	2018
PNC xxxxxxxxxx	Ser.Nr. xxxxxxxx	Cyclopentane	
W Tot. xxx kW	Volt xxx xxHz	Total Current xxx A	
Potenza Sbrinamento / Defrost Power	x kW	Classe / Class x	GWP xxxxx CO2-eq xxx t
Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El.	x kW	Refrigerante / Refrigerant xxxxx	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
V160TNHC	Groupe de certification
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 El.	puissance résistance

Lighting	puissance lumière intérieure
Class	Classe climatique
PRG	Potentiel de réchauffement global
Équivalent CO2	quantité de gaz à effet de serre
Agent réfrigérateur	type de gaz réfrigérant
Cap.	capacité nominale
IP23	Degré de protection à la poussière et à l'eau
CE	Marquage CE
Electrolux Professional SPA	Fabricant
Viale Treviso, 15 33170 Pordenone Italie	

* Description du groupe de certification (Type)

V	Réfrigérateur vertical
160	Gamme (160 l)
TN – BT	Plage de température (*) TN = Réfrigérateur BT = Freezer
HC	Type de réfrigérant (*) R290 R600a

(*) en fonction du modèle



NOTE!
Se référer aux données figurant sur la plaque de l'appareil pour tout contact avec le fabricant (par exemple : pour une demande de pièces détachées, etc.).

C INFORMATIONS GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

C.1 Introduction

Ci-dessous, quelques informations sur l'usage auquel cet appareil est destiné, 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 des informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

C.2 Indications supplémentaires

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 l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

C.3 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.



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.).



NOTE!

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

C.4 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en 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).

C.5 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.

C.6 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 toujours accompagner la machine.

C.7 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 ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

C.8 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 SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur préposé 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.
SAV ou personnel spécialisé	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 l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en 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 les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	La personne qui a acheté l'appareil ou qui le gère et l'utilise (par exemple, société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

C.9 Responsabilités

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

- du non-respect des instructions contenues 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 originale du fabricant) ;
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;

- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé, formé et entraîné ;
- 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 de équipements de protection individuelle adéquats devant être

portés par les opérateurs relève 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 qui auraient pu se glisser dans le Manuel, si elles sont 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.

D TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

D.1 Manutention



ATTENTION

Les appareils doivent être déplacés à la verticale. Lorsque l'appareil est déplacé en position horizontale, attendre quelques heures avant de l'utiliser.

D.1.1 Procédures pour les opérations de manutention

Avant de procéder au levage :

- toutes les opérateurs 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. Manœuvrer verticalement de manière à éviter des chocs ;
- Déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.

D.1.2 Pose de la charge

Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

D.2 Déballage



IMPORTANT

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport. Examiner les emballages avant et après le déchargement.

Enlever l'emballage. En déballant et en manipulant l'appareil, veiller à ne provoquer aucun choc.



NOTE!

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).

Déballer la machine en procédant comme suit :

- couper les feuillets 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.

D.2.1 Élimination de l'emballage

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 :



PE

Polyéthylène

- Film extérieur d'emballage
- Sachet d'instructions



PP

Polypropylène

- Sangles



PS

Polystyrène expansé

- Cornières de protection

D.3 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 [14°F] et 50°C [122°F].

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



ATTENTION

Il est fondamental de mettre l'appareil d'aplomb sous peine de nuire à son bon fonctionnement.

E CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

E.1 Matériaux et fluides utilisés

Les zones en contact avec les produits alimentaires sont en acier ;

E.2 Caractéristiques techniques générales

Tension d'alimentation V	220–240V/50Hz
--------------------------	---------------

Plage de température dans la cellule	
Modèles réfrigérateur	+2/+10

Les gaz fluorés sont conservés dans un récipient hermétique. Les groupes frigorifiques utilisent un réfrigérant de type HFC (R134a(GWP:1430)/R404a(GWP:3922)) ou HC, autorisé par les réglementations en vigueur, pour les modèles à réfrigérant R600a ou R290. Le type et la quantité de gaz utilisé sont indiqués sur la plaque signalétique.

Le CO₂ équivalent du gaz peut être calculé en multipliant la valeur GWP par la quantité de gaz.

F INSTALLATION ET MONTAGE



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

F.1 Introduction

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.

F.2 REQUÊTES ET OBLIGATIONS DU CLIENT

Tâches et interventions incombant au client :

- installation d'une prise de courant avec contact de terre d'une capacité adaptée à l'intensité absorbée indiquée sur la plaque signalétique ;
- installation d'un interrupteur magnétothermique différentiel à réarmement manuel à haute sensibilité. Pour plus d'informations sur le branchement électrique, voir *Branchement électrique* ;
- Vérifier la planéité de la surface d'appui de l'appareil.

F.3 Limites d'encombrement de la machine

Un espace suffisant doit être prévu autour de l'appareil (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. Se conformer à F.4 *Mise en place* pour les distances à respecter par rapport aux autres appareils éventuellement présents dans le local (en effet, une trop grande proximité peut provoquer des problèmes de formation de condensation sur les parois des appareils) et tenir compte de l'espace nécessaire à l'ouverture de la porte.

F.4 Mise en place

Installer l'appareil dans un endroit aéré, à l'écart de sources de chaleur comme des radiateurs ou climatiseurs afin de permettre un refroidissement correct des éléments du groupe réfrigérant.

Quand l'appareil est installé dans un local abritant des substances corrosives (chlore, etc.), il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inox un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à créer un voile de protection.



ATTENTION

En phase de mise en place, respecter les distances suivantes :

- au moins 50 cm par rapport au top ;
- au moins 50 cm par rapport aux côtés et au dos.

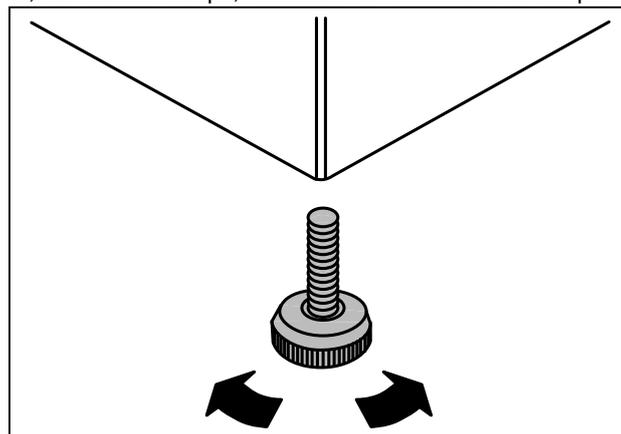
Ne jamais couvrir le condenseur, même quelques instants, car son fonctionnement, et donc celui de l'appareil, serait compromis.

Pour connaître les températures de service de l'appareil, voir *Classe climatique*.

L'appareil doit être amené sur son lieu d'installation détaché 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 le nivellement en agissant sur les pieds et, en même temps, contrôler 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.



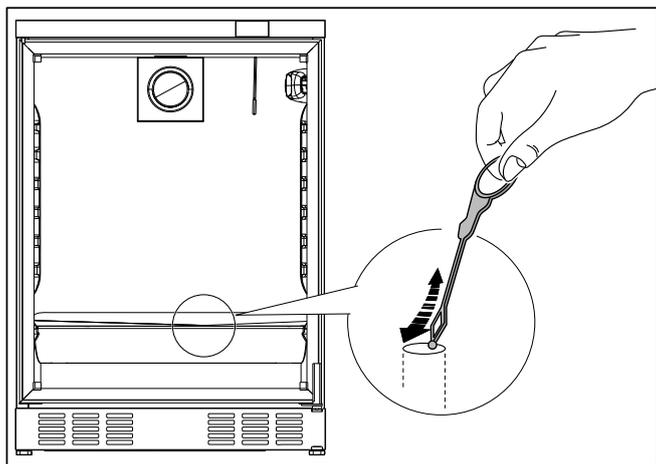
ATTENTION

Il est fondamental de mettre l'appareil d'aplomb sous peine de nuire à son bon fonctionnement.

F.5 Dégivrage

Les appareils réfrigérés sont équipés d'un dispositif de dégivrage automatique. L'eau de dégivrage s'écoule dans un bac se trouvant sous le compresseur et s'évapore 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).



AVERTISSEMENT

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.

G UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE

G.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire 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 données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de la machine.

G.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine

Il incombe au client de s'assurer que les opérateurs chargés de différentes tâches ont :

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

G.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante

Cet opérateur doit au moins :

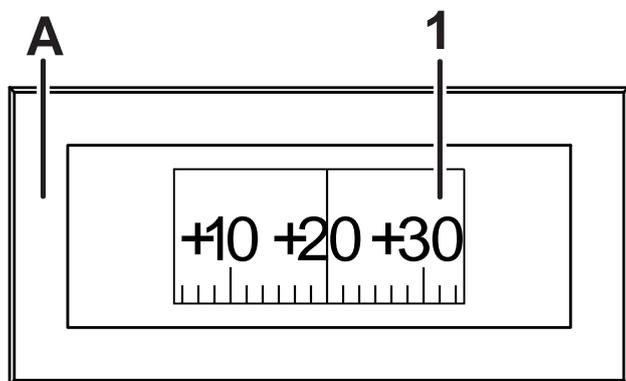
- connaître la technologie et avoir une expérience spécifique du fonctionnement de la machine ;
- avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris pouvoir interpréter correctement les croquis, la signalisation 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 hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement la machine.

H FONCTIONNEMENT

H.1 Thermomètre



A Thermomètre

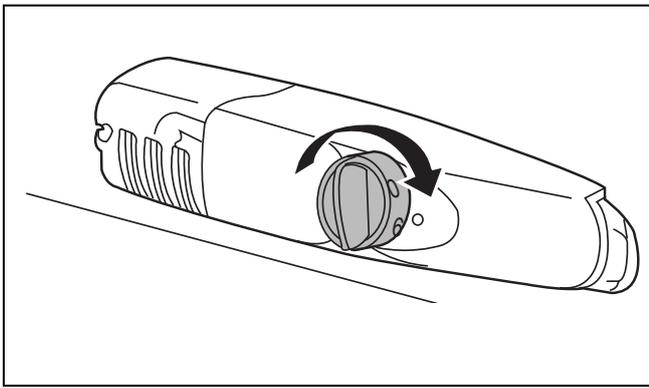
1 Affichage des températures

H.2 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. Pour le choix de la température de fonctionnement la plus indiquée, il convient de prendre en considération certains facteurs :

- la température ambiante d'utilisation de 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 :



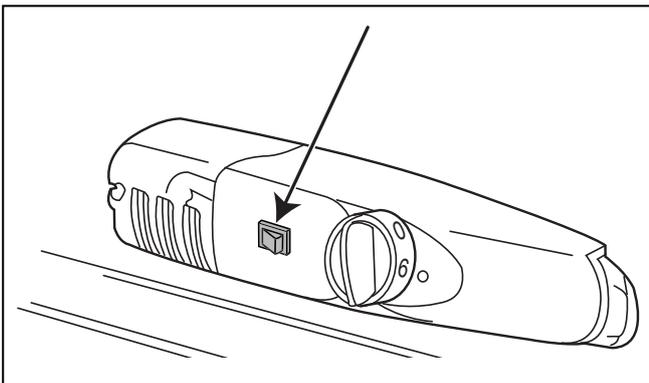
où : Pour les milieux de fonctionnement particulièrement difficiles, avec des températures ambiantes supérieures à 32° C et une humidité élevée, il est conseillé d'utiliser le thermostat sur les positions 1 à 4. En général, il est conseillé de régler la manette sur la position intermédiaire.

- "1" = température intérieure maximale
- "6" = température extérieure minimale
- "0" = refroidissement désactivé / OFF



NOTE!

Les modèles avec porte vitrée peuvent être équipés sur demande 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 :



H.3 Introduction des aliments

Répartir uniformément le produit à l'intérieur du compartiment (à l'écart de la porte et de l'arrière) 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 du compartiment. Pour les modèles congélateur, 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 d'introduire des aliments trop chauds ou des liquides qui fument. Ne pas laisser les tiroirs ouverts 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.

Suggestions :

- Viande (tous les types) : l'envelopper dans des sachets en plastique et la placer, 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. : bien couvrir et placer 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.



IMPORTANT

Les bananes, les pommes de terre, l'oignon et l'ail non emballés ne doivent pas être conservés au réfrigérateur.

I NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

I.1 Entretien courant

I.1.1 Informations concernant l'entretien

L'entretien courant peut être effectué par du personnel non spécialisé, à condition de suivre scrupuleusement les consignes ci-après.



NOTE!

Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes ne sont pas respectées.

I.1.2 Nettoyage du meuble et des accessoires

Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement. Mettre les éléments dans un lave-vaisselle, le cas échéant. Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène) ou de poudres abrasives.

Il est conseillé de passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces externes en acier inox de façon à les protéger.

Vérifier fréquemment que le câble d'alimentation est en bon état et le remplacer s'il présente des signes d'usure. Faire contrôler l'appareil régulièrement (au moins une fois par an).



ATTENTION

Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.), de poudres ou d'agents abrasifs, de pailles de fer ou d'éponges susceptibles d'endommager les surfaces. Éviter d'utiliser des solvants organiques et des huiles essentielles. Ces substances pourraient endommager les éléments en matière synthétique de l'appareil.



ATTENTION

Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer le sol sous l'appareil.



I.1.3 Nettoyage du compartiment

Dans les modèles réfrigérés, les clayettes peuvent être retirées pour nettoyer le compartiment à fond (les enlever avant de commencer à nettoyer) ; pour les retirer, il suffit de les extraire (procéder dans l'ordre inverse pour les remettre en place). Nettoyer le compartiment avec des produits biodégradables à plus de 90 %, rincer ensuite et sécher soigneusement.

I.1.4 Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- débrancher l'appareil ;
- enlever tous les aliments se trouvant dans la cellule et nettoyer l'intérieur et les accessoires ;
- passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer une fine couche de protection ;
- laisser la porte ouverte pour favoriser la circulation de l'air afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.
- Aérer périodiquement les locaux.

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

I.1.5 Identification rapide des pannes

Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains dysfonctionnements ; une liste d'inconvénients avec leurs remèdes respectifs figure ci-dessous :

L'appareil ne s'allume pas :

- Vérifier que la fiche est introduite correctement dans la prise de courant.
- Vérifier que le courant arrive à la prise.
- vérifier (selon le modèle) si le fusible présent dans la fiche est du type approprié ; dans le cas contraire, s'adresser au SAV pour remplacer le fusible qui devra présenter des caractéristiques équivalentes à celui qu'il remplace.

La température interne est trop basse :

- 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.

L'appareil est excessivement bruyant :

- Vérifier que l'appareil est d'aplomb. Une position en déséquilibre peut provoquer des vibrations.
- S'assurer 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 au SAV en mentionnant :

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



NOTE!

Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication.

I.2 Réparation et entretien exceptionnel



NOTE!

Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, qui peut demander au fabricant un Manuel de service.

I.2.1 Nettoyage périodique du condenseur

Le nettoyage périodique de l'appareil dépend de la fréquence d'utilisation.

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 d'effectuer un nettoyage minutieux des fentes du condenseur du groupe frigorifique au moins une fois par mois dans des milieux ambiants poussiéreux ou une fois tous les trois mois dans des milieux ambiants fermés et propres. Pour enlever la saleté, utiliser une brosse ni en acier ni en 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.

I.2.2 Intervalles d'entretien

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil 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 l'appareil afin de réduire au maximum les arrêts machine.

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

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Périodicité	Responsabilité
Nettoyage ordinaire <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante. 	Quotidienne	Opérateur
Protections mécaniques <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'état de conservation, vérifier l'absence de déformations, des serrages ou altérations. 	Mensuelle	Service

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Périodicité	Responsabilité
Contrôle <ul style="list-style-type: none"> Contrôler la partie mécanique servant à s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état. 	Annuelle	Service
Structure de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> Vérifier le serrage des boulons (vis, systèmes de fixation, etc.) de la machine. 	Annuelle	Service
Signalisation de sécurité <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité. 	Annuelle	Service

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Périodicité	Responsabilité
Armoire de commande électrique <ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Contrôler les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine. 	Annuelle	Service
Câble de branchement électrique et prise à fiche <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche. 	Tous les ans	Service
Révision générale de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> Vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, ... 	Tous les 10 ans ¹	Service

1. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale.



NOTE!

Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

J MISE AU REBUT DE LA MACHINE



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité"

J.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. Les portes devront être démontées 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.

J.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

Avant de mettre l'appareil au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler si des pièces de la structure présentent des signes éventuels d'affaiblissements ou de ruptures en phase de démolition.

Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant l'appareil de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Les différents pays de destination ont des législations qui leur sont propres ; par conséquent, il faut respecter les dispositions

imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la démolition

En règle générale, il faut remettre le réfrigérateur à des centres spécialisés de collecte/démolition.

Démonter 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 présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



NOTE!

Au moment de la démolition de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux.com/professional