

03/2017

Mod: BCC/10

Production code: 728673



Diamond
catering equipment



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Istruzioni per l'installazione (*) istruzioni originali



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installation instructions (*) original instructions



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Instructions d'installation (*) Instructions d'origine



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installationsanleitung (*) Original-Bedienungsanleitung



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Instrucciones de instalacion (*) Instrucciones originales



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Instruções de instalação (*) Instruções originais



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installationsinstruktioner (*) Originalanvisningar



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Asennusohjeet (*) Alkuperäiset ohjeet



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installationsvejledning (*) Original vejledning



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Installasjonsveiledning (*) Originalanvisninger



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Aanwijzingen voor de installatie (*) Originele instructies



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**

Οδηγίες εγκατάστασης (*) Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας



DOC. NO. 5957 359 11
EDITION 12 03.2016

IT Schema d'installazione
30KG 6 GN 1/1

EN Installation diagram
30KG 6 GN 1/1

FR Schéma d'installation
30KG 6 GN 1/1

DE Installationschema
30KG 6 GN 1/1

ES Esquema de instalación
30KG 6 GN 1/1

PT Diagrama de instalação
30KG 6 GN 1/1

SV Installationschema
30KG 6 GN 1/1

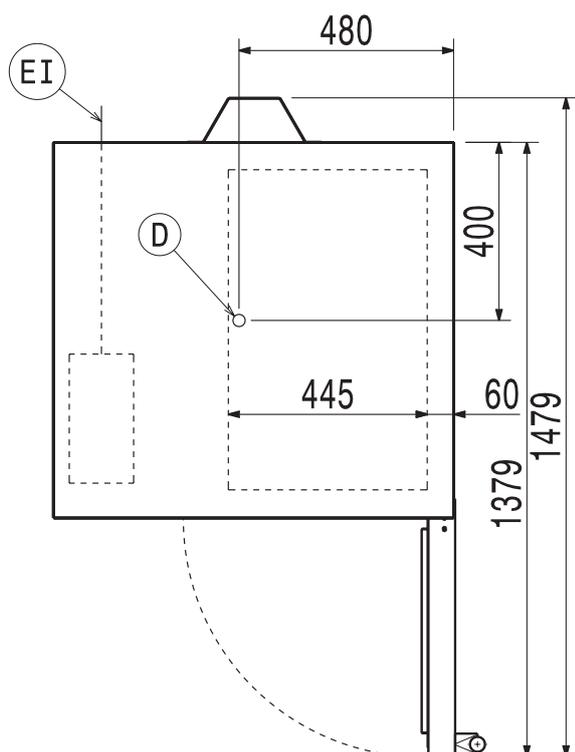
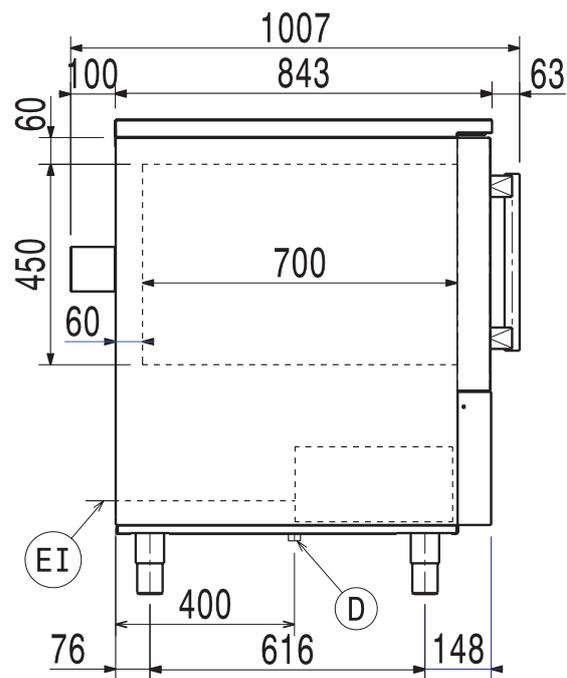
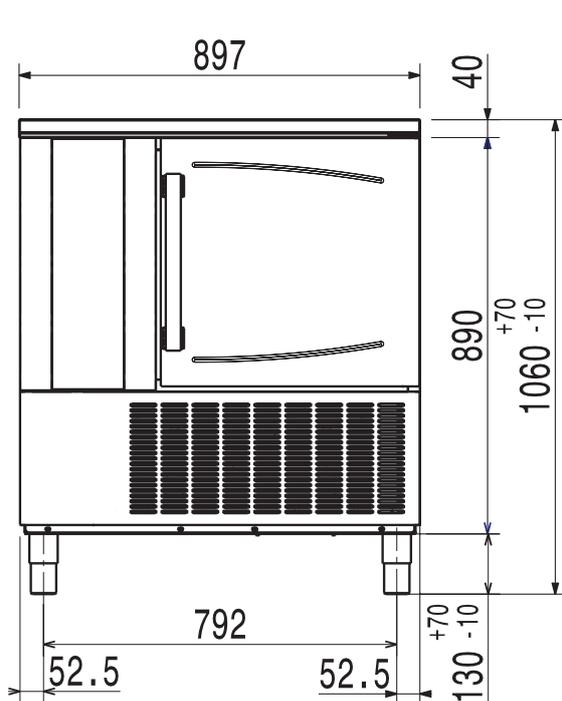
FI Asennuskaavio
30KG 6 GN 1/1

DA Installationskema
30KG 6 GN 1/1

NO Installasjonsskjema
30KG 6 GN 1/1

NL Installatieschema
30KG 6 GN 1/1

EL Διαγράμμα εγκατάστασης
30KG 6 GN 1/1



IT Schema d'installazione
30KG 6 GN 1/1

EN Installation diagram
30KG 6 GN 1/1

FR Schéma d'installation
30KG 6 GN 1/1

DE Installationschema
30KG 6 GN 1/1

ES Esquema de instalación
30KG 6 GN 1/1

PT Diagrama de instalação
30KG 6 GN 1/1

SV Installationschema
30KG 6 GN 1/1

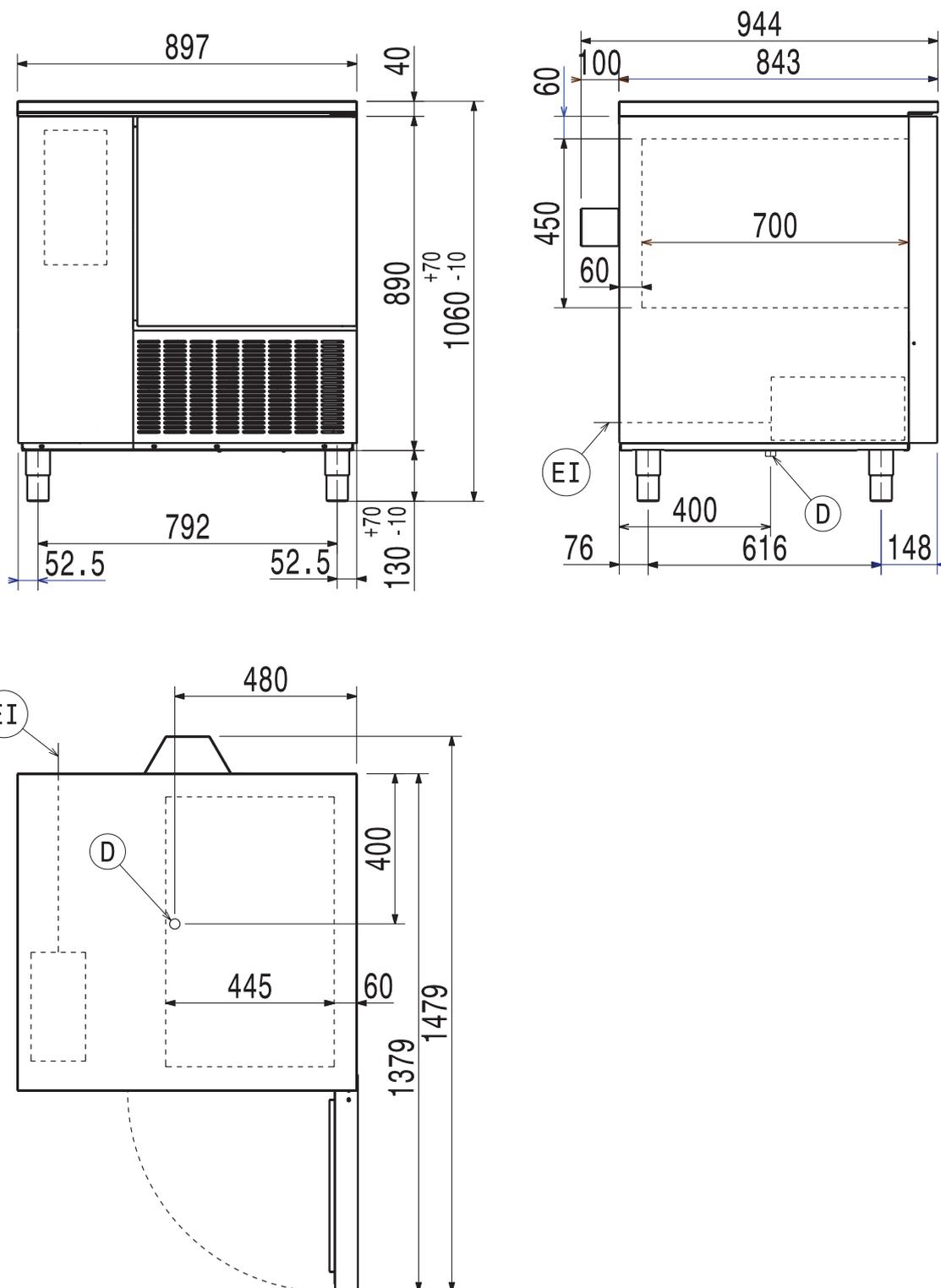
FI Asennuskaavio
30KG 6 GN 1/1

DA Installationskema
30KG 6 GN 1/1

NO Installasjonsskjema
30KG 6 GN 1/1

NL Installatieschema
30KG 6 GN 1/1

EL Διαγραμμα εγκατάστασης
30KG 6 GN 1/1



IT Schema d'installazione
50KG 10 GN 1/1

EN Installation diagram
50KG 10 GN 1/1

FR Schéma d'installation
50KG 10 GN 1/1

DE Installationschema
50KG 10 GN 1/1

ES Esquema de instalación
50KG 10 GN 1/1

PT Diagrama de instalação
50KG 10 GN 1/1

SV Installationsschema
50KG 10 GN 1/1

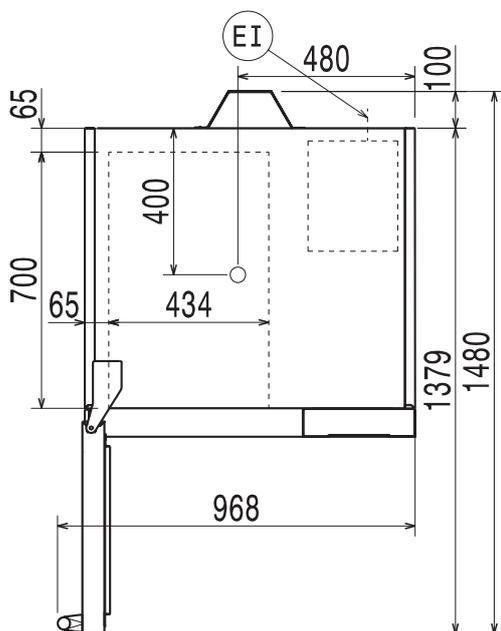
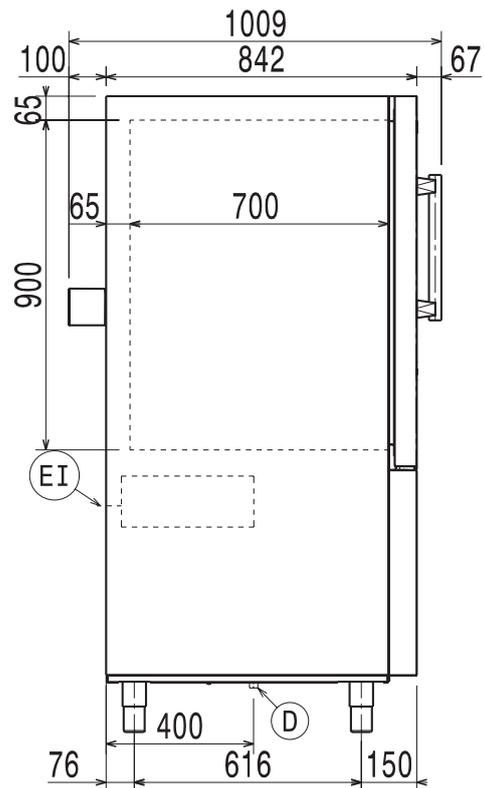
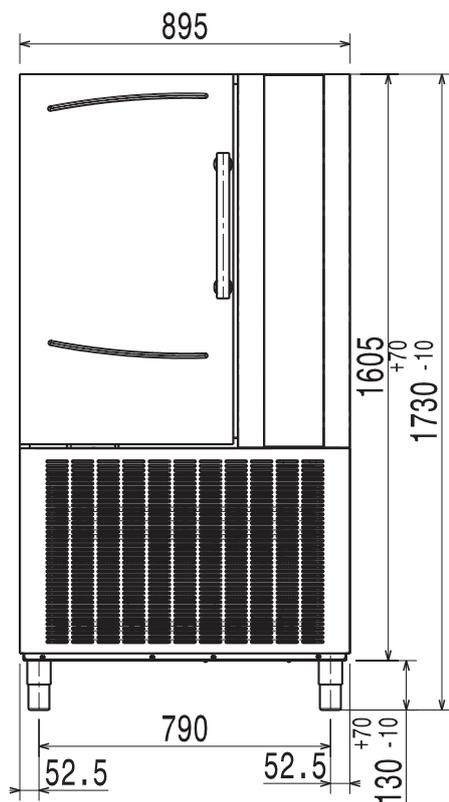
FI Asennuskaavio
50KG 10 GN 1/1

DA Installationskema
50KG 10 GN 1/1

NO Installasjonsskjema
50KG 10 GN 1/1

NL Installatieschema
50KG 10 GN 1/1

EL Διαγράμμα εγκατάστασης
50KG 10 GN 1/1



IT

Schema d'installazione
50KG 10 GN 1/1 remoto

EN

Installation diagram
50KG 10 GN 1/1 remoto

FR

Schéma d'installation
50KG 10 GN 1/1 à distance

DE

Installationschema
50KG 10 GN 1/1 mit separater einheit

ES

Esquema de instalação
50KG 10 GN 1/1 remoto

PT

Diagrama de instalação
50KG 10 GN 1/1 remoto

SV

Installationsschema
50KG 10 GN 1/1 fristående

FI

Asennuskaavio
50KG 10 GN 1/1 etänä

DA

Installationskema
50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensator

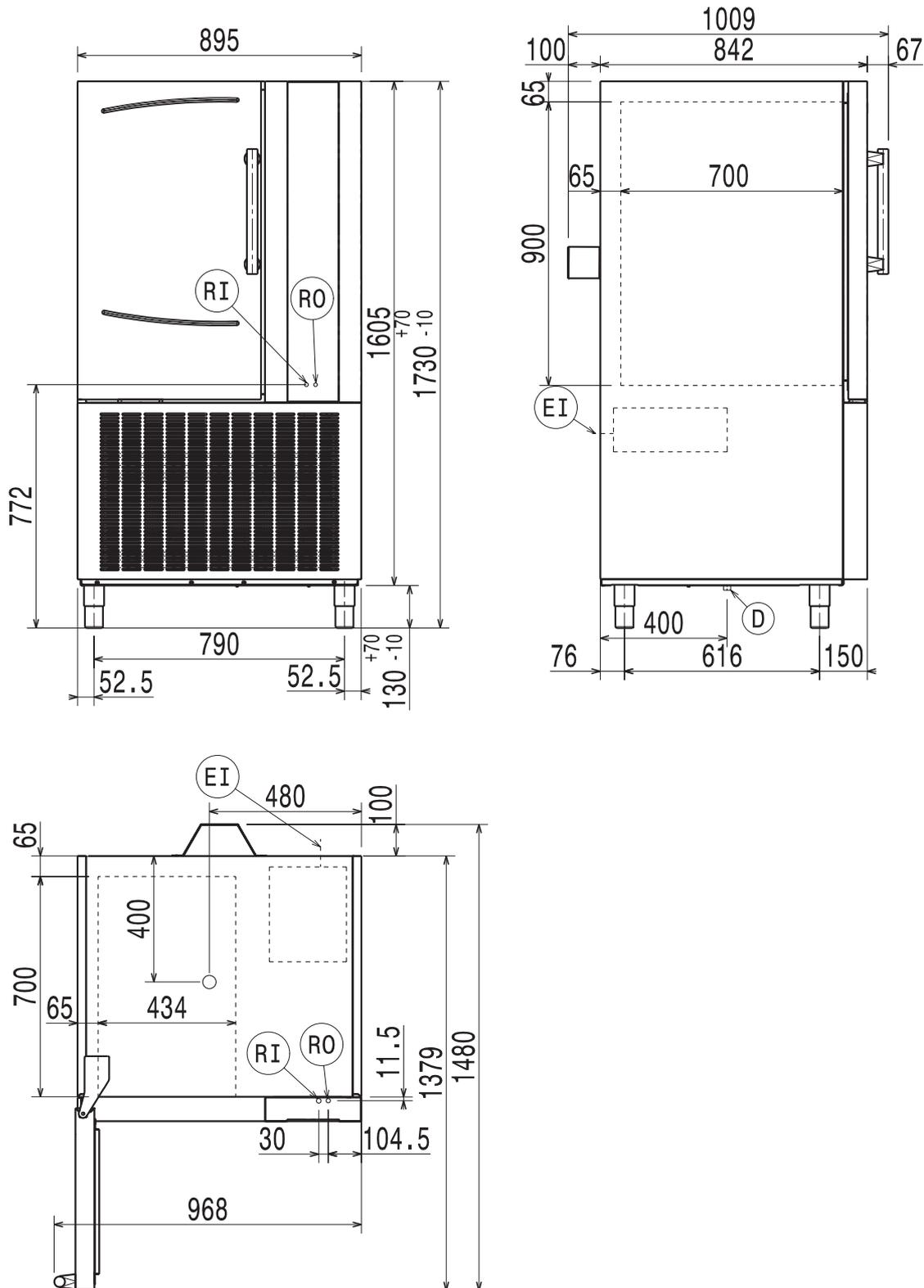
NO

Installasjonsskjema
50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet

NL

Installatieschema
50KG 10 GN 1/1 remoto

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης
50KG 10 GN 1/1 για εξωτερική μονάδα

IT Schema d'installazione
50KG 10 GN 1/1

EN Installation diagram
50KG 10 GN 1/1

FR Schéma d'installation
50KG 10 GN 1/1

DE Installationschema
50KG 10 GN 1/1

ES Esquema de instalación
50KG 10 GN 1/1

PT Diagrama de instalação
50KG 10 GN 1/1

SV Installationschema
50KG 10 GN 1/1

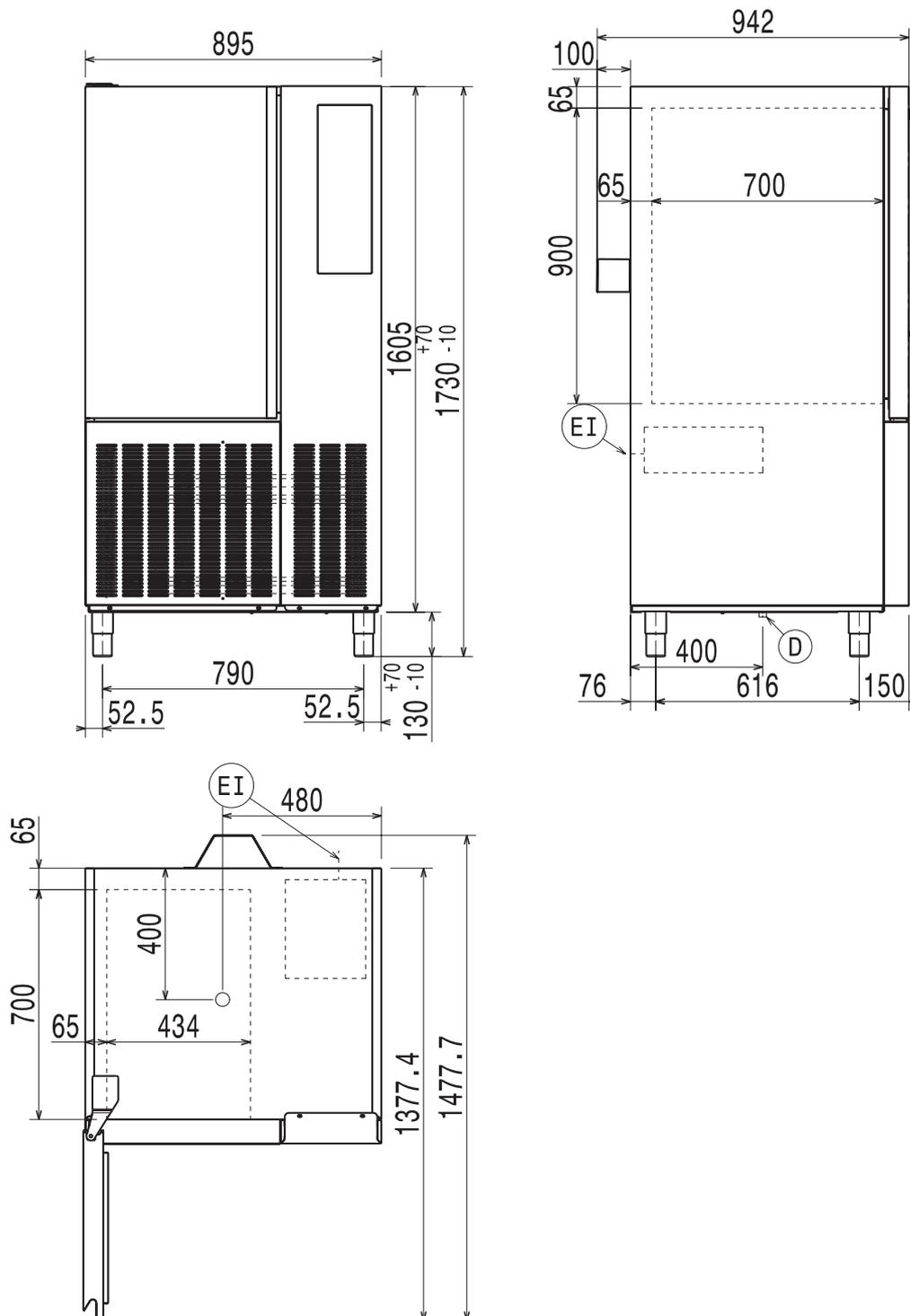
FI Asennuskaavio
50KG 10 GN 1/1

DA Installationskema
50KG 10 GN 1/1

NO Installasjonsskjema
50KG 10 GN 1/1

NL Installatieschema
50KG 10 GN 1/1

EL Διαγράμμα εγκατάστασης
50KG 10 GN 1/1



IT

Schema d'installazione
50KG 10 GN 1/1 remoto

EN

Installation diagram
50KG 10 GN 1/1 remote

FR

Schéma d'installation
50KG 10 GN 1/1 à distance

DE

Installationschema
50KG 10 GN 1/1 mit separater Einheit

ES

Esquema de instalação
50KG 10 GN 1/1 remoto

PT

Diagrama de instalação
50KG 10 GN 1/1 remoto

SV

Installationsschema
50KG 10 GN 1/1 fristående

FI

Asennuskaavio
50KG 10 GN 1/1 etänä

DA

Installationskema
50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensator

NO

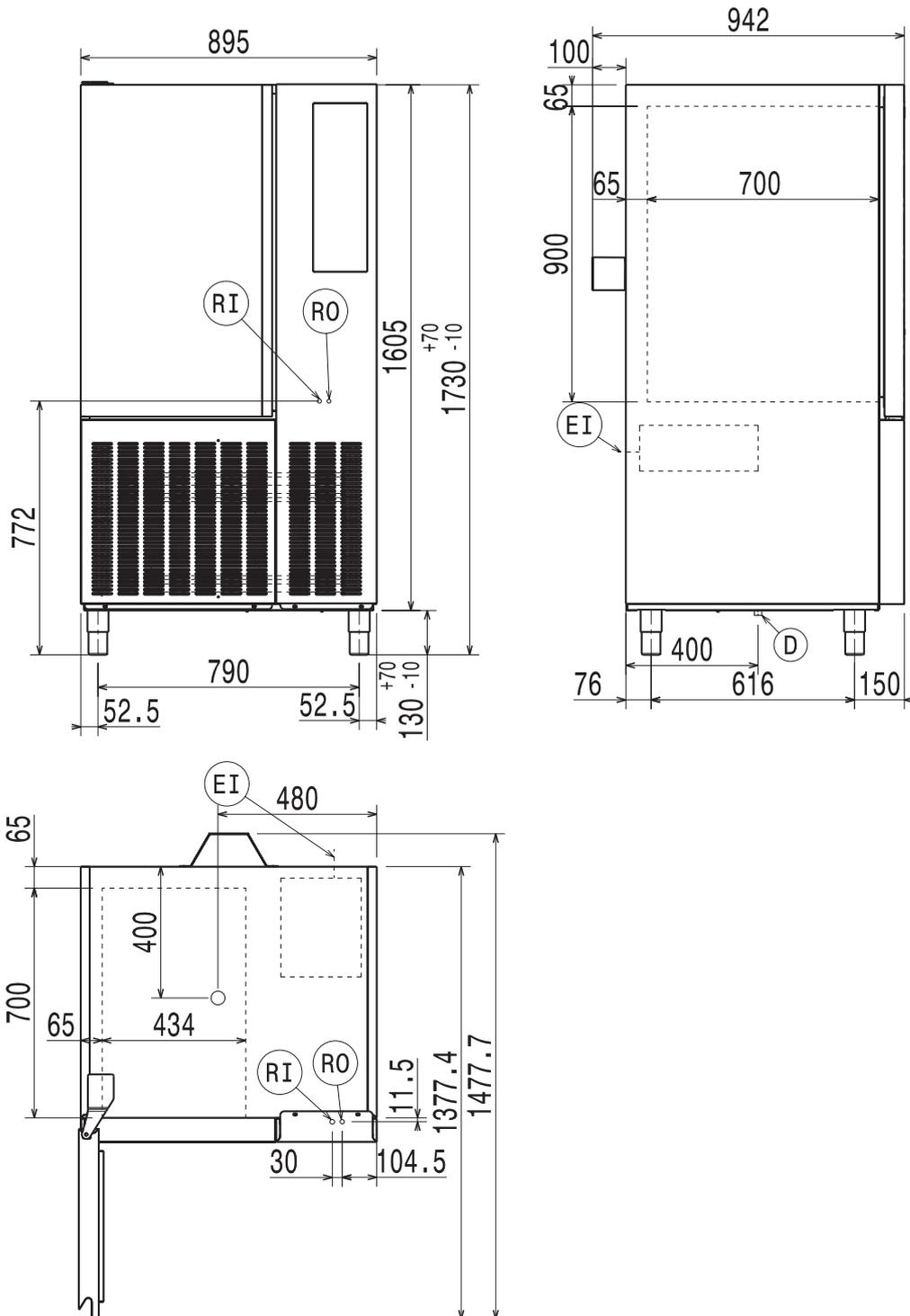
Installasjonsskjema
50KG 10 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet

NL

Installatieschema
50KG 10 GN 1/1 remote

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης
50KG 10 GN 1/1 για εξωτερική μονάδα



IT Schema d'installazione
70KG 10 GN 2/1

EN Installation diagram
70KG 10 GN 2/1

FR Schéma d'installation
70KG 10 GN 2/1

DE Installationschema
70KG 10 GN 2/1

ES Esquema de instalación
70KG 10 GN 2/1

PT Diagrama de instalação
70KG 10 GN 2/1

SV Installationschema
70KG 10 GN 2/1

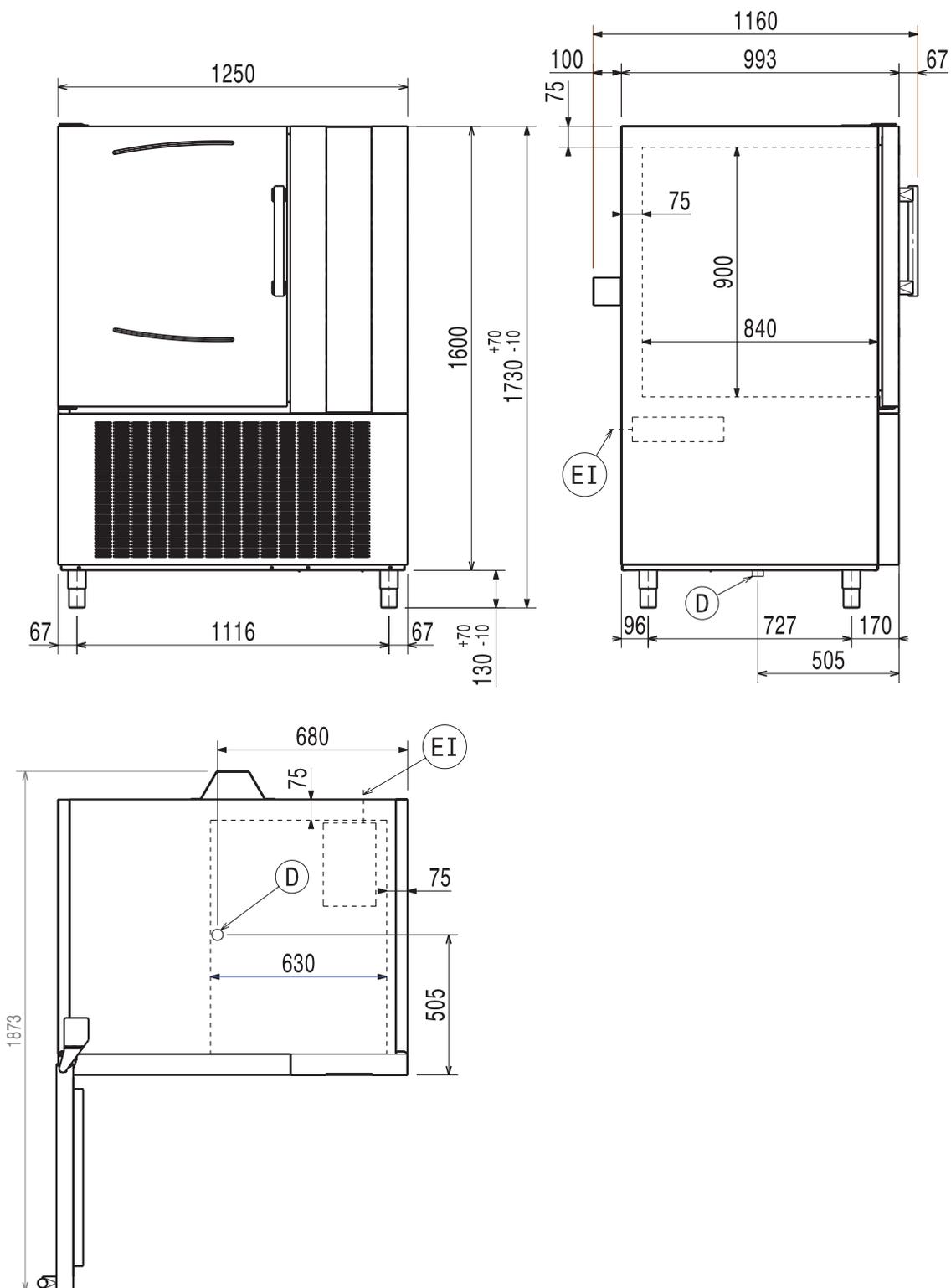
FI Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1

DA Installationskema
70KG 10 GN 2/1

NO Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1

NL Installatieschema
70KG 10 GN 2/1

EL Διαγράμμα εγκατάστασης
70KG 10 GN 2/1



IT

Schema d'installazione
70KG 10 GN 2/1 remoto

EN

Installation diagram
70KG 10 GN 2/1 remote

FR

Schéma d'installation
70KG 10 GN 2/1 à distance

DE

Installationschema
70KG 10 GN 2/1 mit separater Einheit

ES

Esquema de instalação
70KG 10 GN 2/1 remoto

PT

Diagrama de instalação
70KG 10 GN 2/1 remoto

SV

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1 fristående

FI

Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1 etänä

DA

Installationskema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensator

NO

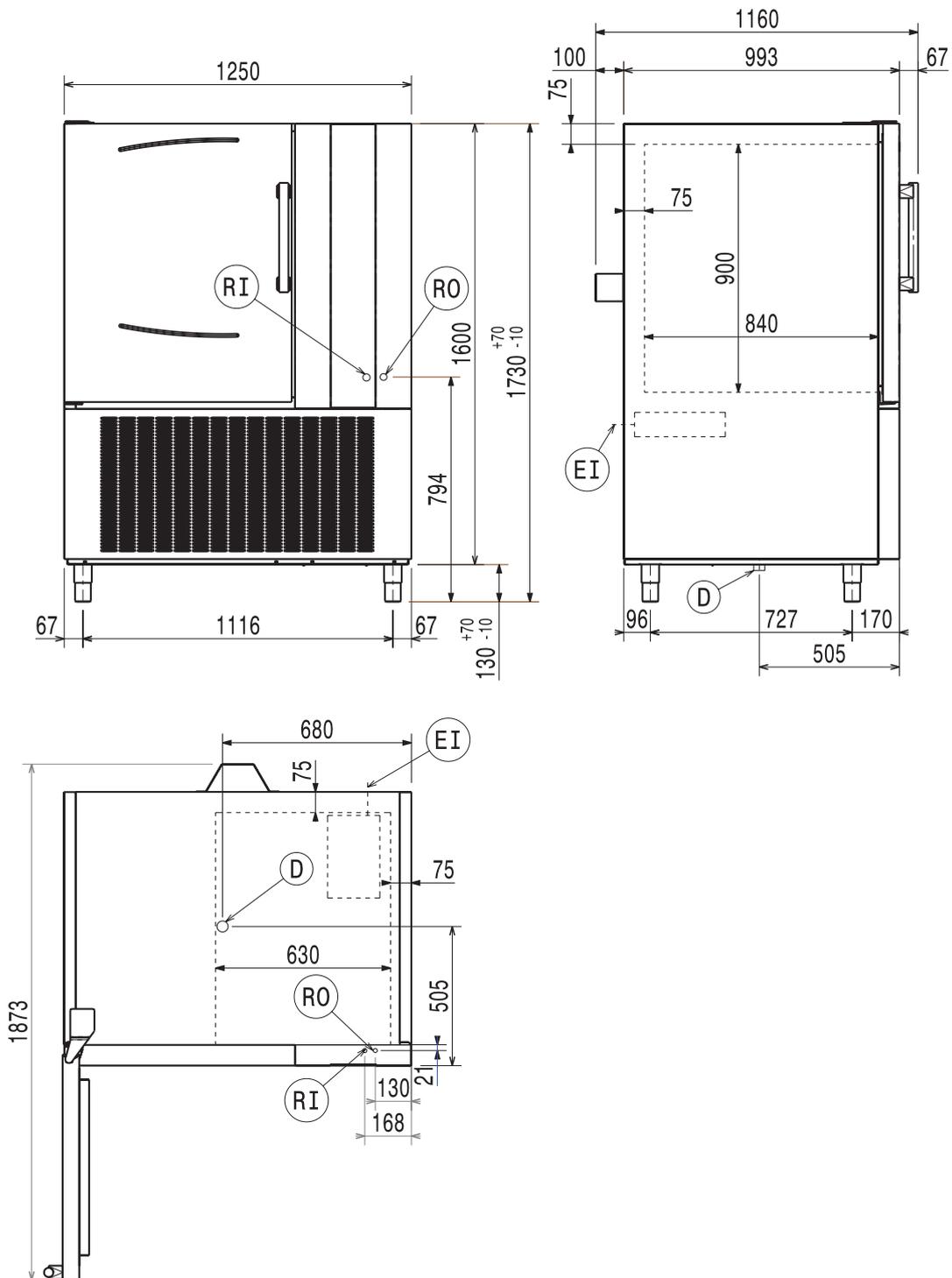
Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensatorenhet

NL

Installatieschema
70KG 10 GN 2/1 remote

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης
70KG 10 GN 2/1 για εξωτερική μονάδα



IT Schema d'installazione
70KG 10 GN 2/1

EN Installation diagram
70KG 10 GN 2/1

FR Schéma d'installation
70KG 10 GN 2/1

DE Installationschema
70KG 10 GN 2/1

ES Esquema de instalación
70KG 10 GN 2/1

PT Diagrama de instalação
70KG 10 GN 2/1

SV Installationschema
70KG 10 GN 2/1

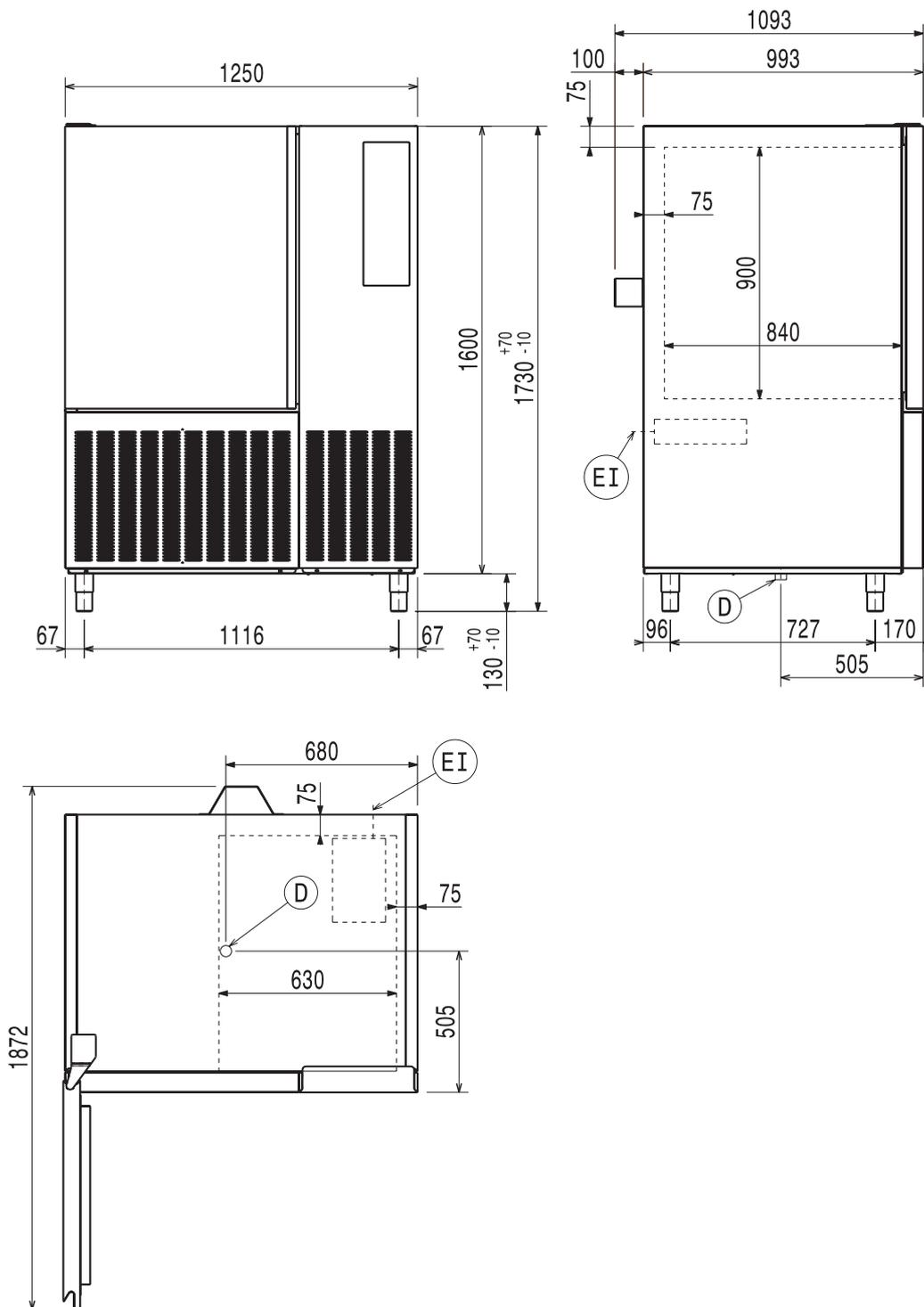
FI Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1

DA Installationskema
70KG 10 GN 2/1

NO Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1

NL Installatieschema
70KG 10 GN 2/1

EL Διαγράμμα εγκατάστασης
70KG 10 GN 2/1



IT

Schema d'installazione
70KG 10 GN 2/1 remoto

EN

Installation diagram
70KG 10 GN 2/1 remote

FR

Schéma d'installation
70KG 10 GN 2/1 à distance

DE

Installationschema
70KG 10 GN 2/1 mit separater Einheit

ES

Esquema de instalação
70KG 10 GN 2/1 remoto

PT

Diagrama de instalação
70KG 10 GN 2/1 remoto

SV

Installationsschema
70KG 10 GN 2/1 fristående

FI

Asennuskaavio
70KG 10 GN 2/1 etänä

DA

Installationskema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensator

NO

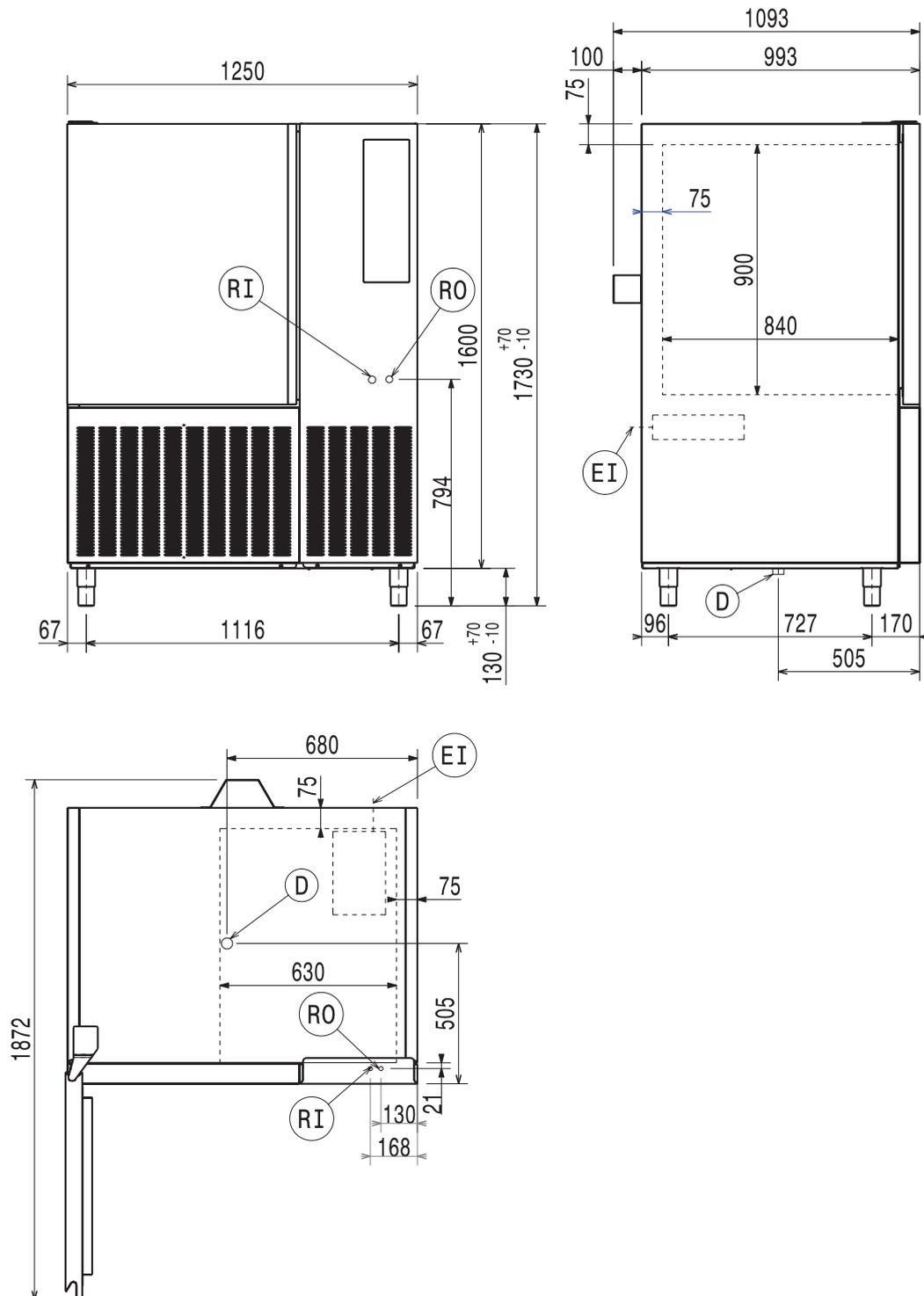
Installasjonsskjema
70KG 10 GN 2/1 ekstern kondensatorenhet

NL

Installatieschema
70KG 10 GN 2/1 remote

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης
70KG 10 GN 2/1 για εξωτερική μονάδα



IT

Schema d'installazione
100KG 20 GN 1/1 remoto

EN

Installation diagram
100KG 20 GN 1/1 remote

FR

Schéma d'installation
100KG 20 GN 1/1 à distance

DE

Installationsschema
100KG 20 GN 1/1 mit separater Einheit

ES

Esquema de instalação
100KG 20 GN 1/1 remoto

PT

Diagrama de instalação
100KG 20 GN 1/1 remoto

SV

Installationsschema
100KG 20 GN 1/1 fristående

FI

Asennuskaavio
100KG 20 GN 1/1 etänä

DA

Installationskema
100KG 20 GN 1/1 ekstern kondensator

NO

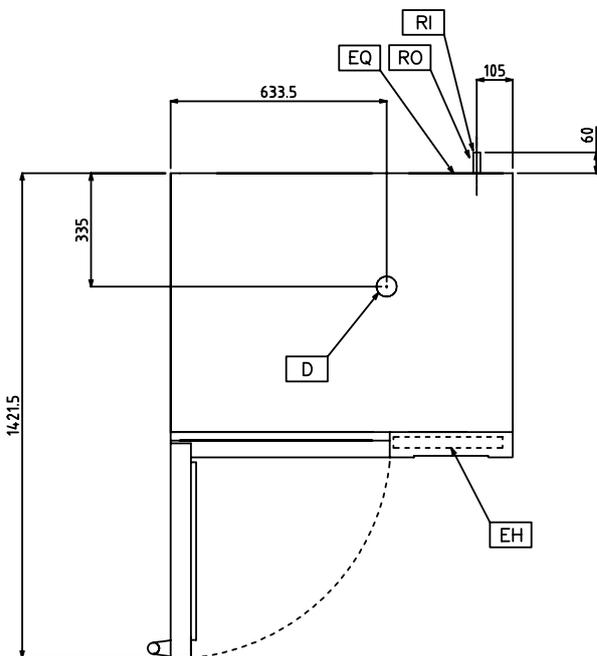
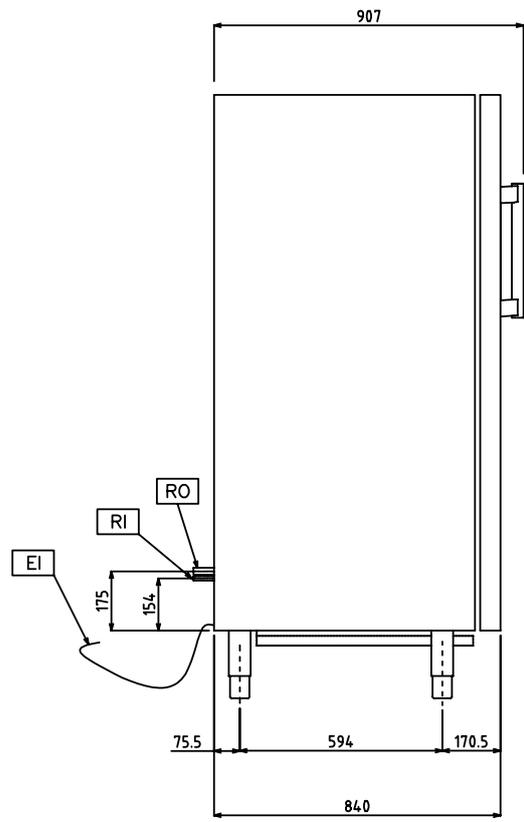
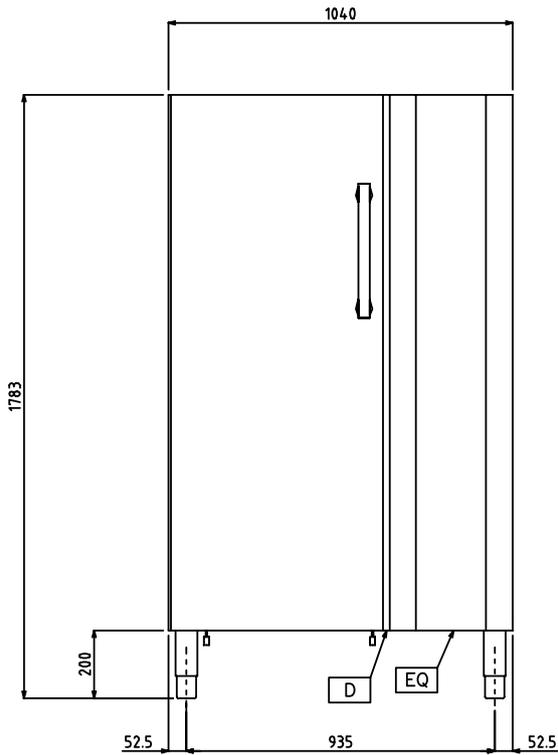
Installasjonsskjema
100KG 20 GN 1/1 ekstern kondensatorenhet

NL

Installatieschema
100KG 20 GN 1/1 remote

EL

Διαγραμμα εγκατάστασης
100KG 20 GN 1/1 για εξωτερική μονάδα



IT **EI** = Cavo d'alimentazione
RI = Ingresso refrigerante(liquido)
RO = Uscita refrigerante(gas)Connessione elettrica
D = Piletta per lo scarico liquidi della cella
EH = HACCP
EQ = Vite equipotenziale

EN **EI** = Power cable
RI = Refrigerant Inlet (liquid)
RO = Refrigerant Outlet (gas)
D = Compartment drain hole,
EH = HACCP
EQ = Equipotential screw

FR **EI** = Cordon d'alimentation
RI = Entrée (liquide) réfrigérant
RO = Sortie (gaz) réfrigérant
D = Bonde pour l'évacuation des liquides de la cellule
EH = HACCP
EQ = Vis équipotentielle

DE **EI** = Netzkabel
RI = Kältemittleingang (flüssig)
RO = Kältemittelausgang (gasförmig)
D = Kühlzellenabfluss,
EH = HACCP
EQ = Potentialausgleichsschraube

ES **EI** = Cable de alimentación
RI = Entrada del líquido refrigerante
RO = Salida del gas refrigerante
D = Válvula de desagüe de la cámara
EH = HACCP
EQ = Tornillo equipotencial

PT **EI** = Cabo de alimentação
RI = Entrada (líquido) refrigerante
RO = Saída (gás) refrigerante
D = Saída de escoamento da água do compartimento
EH = Entrada de água de resfriamento
EQ = Parafuso equipotencial

SV **EI** = Matningskabel
RI = Ingång (flytande) kylmedium
RO = Utgång (gasformigt) kylmedium
D = Brunn för avlopp av vätska från kylutrymmet
EH = HACCP
EQ = Skruv till ekvipotentialsystem

FI **EI** = Virtajohto
RI = Jäähdytysaineen sisääntulo (neste)
RO = Jäähdytysaineen ulostulo (kaasu)
D = Poistoputki kaapin sisätilan nesteiden poistoa varten
EH = HACCP
EQ = Potentialintasausruuvi

DA **EI** = Strømkabel
RI = Indgang for (flydende) kølemiddel
RO = Udgang for (gasformigt) kølemiddel
D = Rør til udledning af vand fra cellen
EH = HACCP
EQ = Ækvipotentialskrue

NO **EI** = Strømledning
RI = Inngang for kjølemiddel (væske)
RO = Utgang for kjølemiddel (gass)
D = Avløpsrør for tømning av vann i cellen
EH = HACCP
EQ = Ekvipotensial skrue

NL **EI** = Voedingskabel
RI = Ingang koelmiddel (vloeistof)
RO = Uitgang koelmiddel (gas)
D = Dopje voor de afvoer van vloeistoffen uit de cel
EH = HACCP
EQ = Equipotentiaalschroef

EL **EI** = Ψυκτικώ Ισχύς
RI = Είσοδος ψυκτικού (υγρού)
RO = Έξοδος ψυκτικού (αερίου)
D = Αναλι για την εξαγωγή νερου απο το θαλαμο
EH = HACCP
EQ = Ισοδυναμική βίδα

Fig.1 Abb.1 Kuva 1 Σχ.1

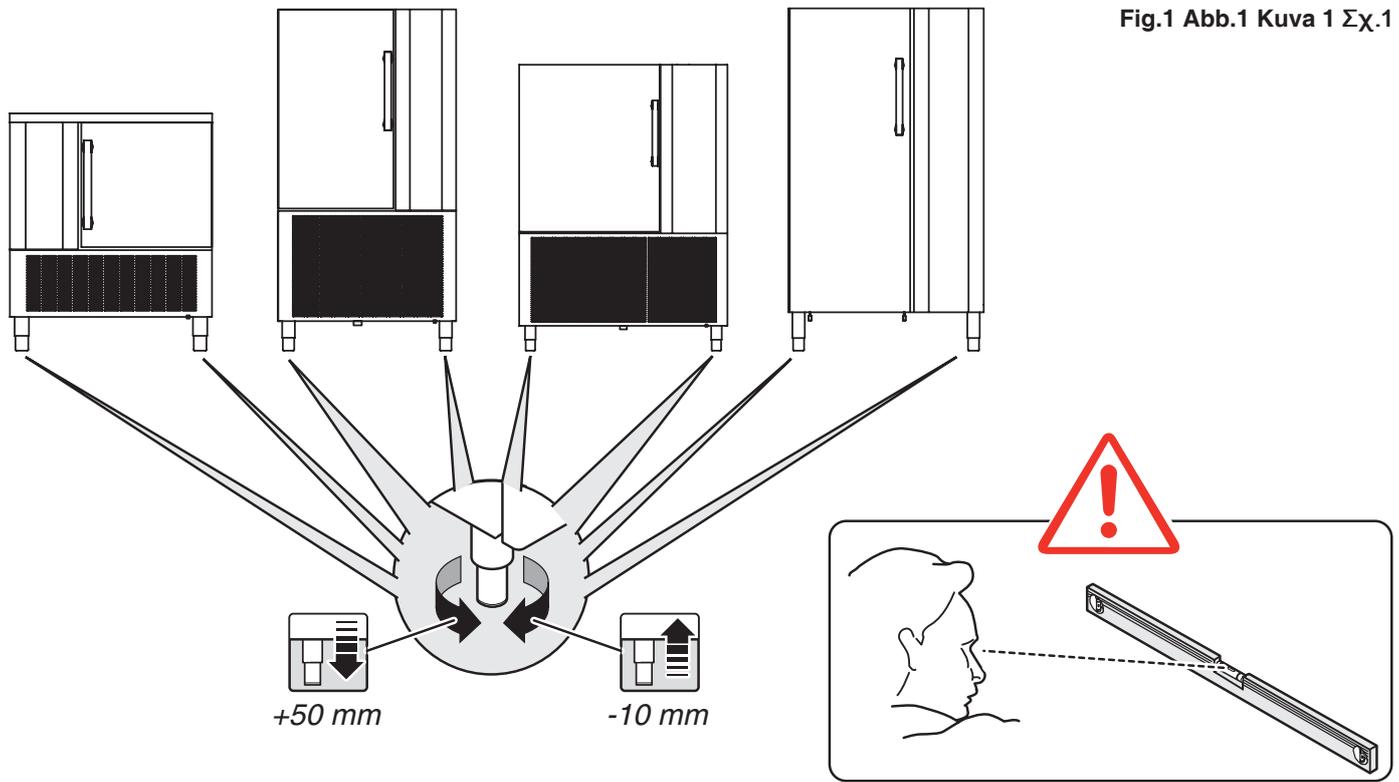


Fig.2 Abb.2 Kuva 2 Σχ.2

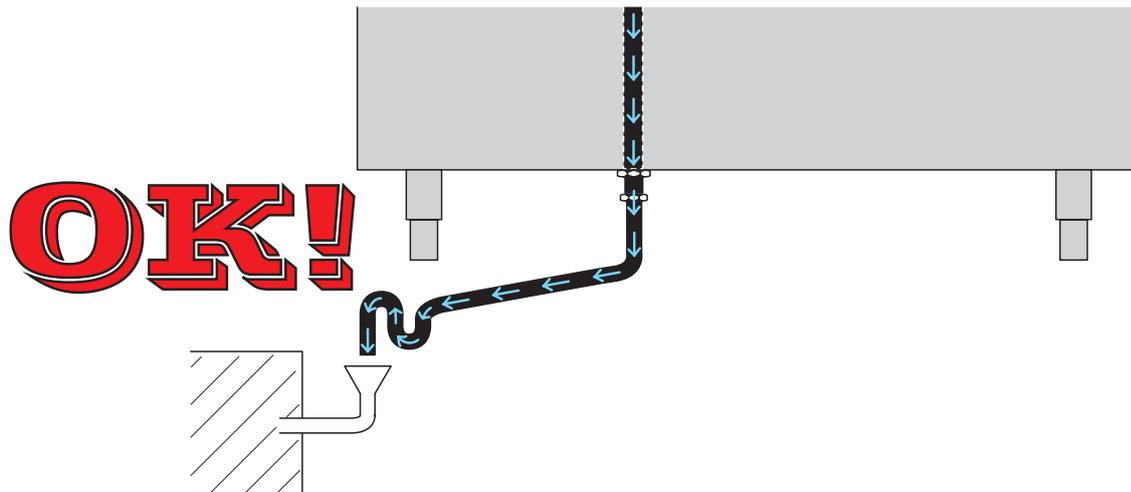
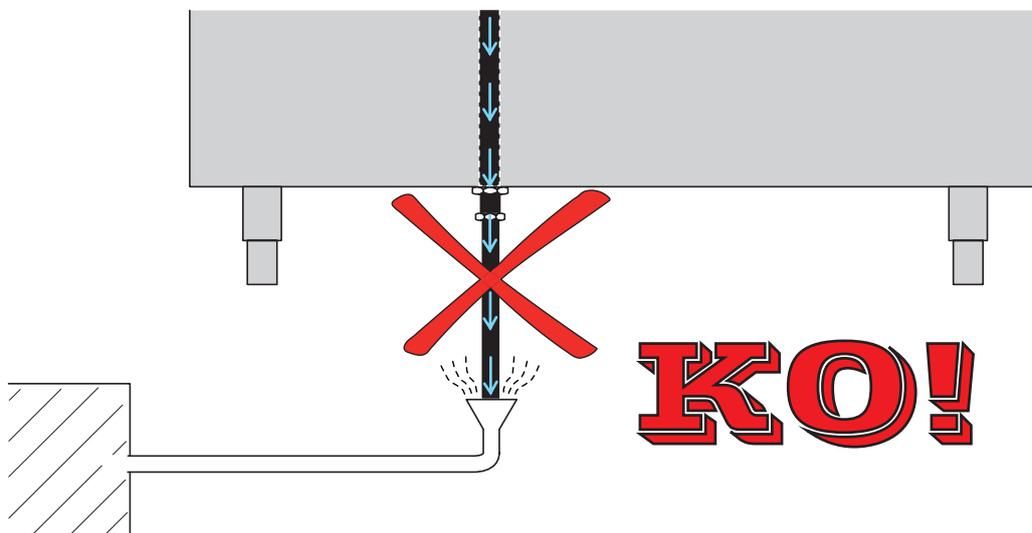


Fig.3 Abb.3 Kuva 3 Σχ.3



**SCHEMA PER IL POSIZIONAMENTO DEI DISTANZIALI
 SPACERS POSITIONING DIAGRAM
 SCHÉMA DE POUR LA MISE EN PLACE DES ÉLÉMENTS D'ESPACEMENT
 PLAN ZUR POSITIONIERUNG DER DISTANZSTÜCKE
 ESQUEMA PARA COLOCAR LOS DISTANCIADORES
 ESQUEMA PARA O POSICIONAMENTO DOS ESPAÇADORES
 SCHEMA FÖR PLACERING AV AVSTÅNDSBRICKOR
 VÄLIKAPPALEIDEN ASENNUSKAAVIO
 OVERSIGT OVER AFSTANDSSTYKKERNES PLACERING
 OVERSIKT OVER AVSTANDSSTYKKENES PLASSERING
 PLAATSINGSSCHEMA VAN DE AFSTANDSHOUDERS
 ΣΧΕΔΙΟ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΑΠΟΣΤΑΤΩΝ**

Modello 6 GN 1/1
 Model 6 GN 1/1
 Modèle 6 GN 1/1
 Modell 6 GN 1/1
 Modelo 6 GN 1/1
 Modelo 6 GN 1/1
 Modell 6 GN 1/1
 Malli 6 GN 1/1
 Model 6 GN 1/1
 Modell 6 GN 1/1
 Model 6 GN 1/1
 Μοντέλο 6 GN 1/1

Modello 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (solo con gruppo a bordo)
 Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (only with on board unit)
 Modèle 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (uniquement avec groupe embarqué)
 Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (nur mit integrierter Einheit)
 Modelo 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (sólo equipado con grupo)
 Modelo 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (apenas com grupo a bordo)
 Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (endast med inbyggd kondensor
 Malli 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (vain yksikkö koneessa)
 Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (kun med indbygget enhed)
 Modell 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (kun med innebygd kondensatorenhet)
 Model 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (alleen met ingebouwde groep)
 Μοντέλο 10 GN 1/1 - 10 GN 2/1
 (μόνο με ενσωματωμένη μονάδα)

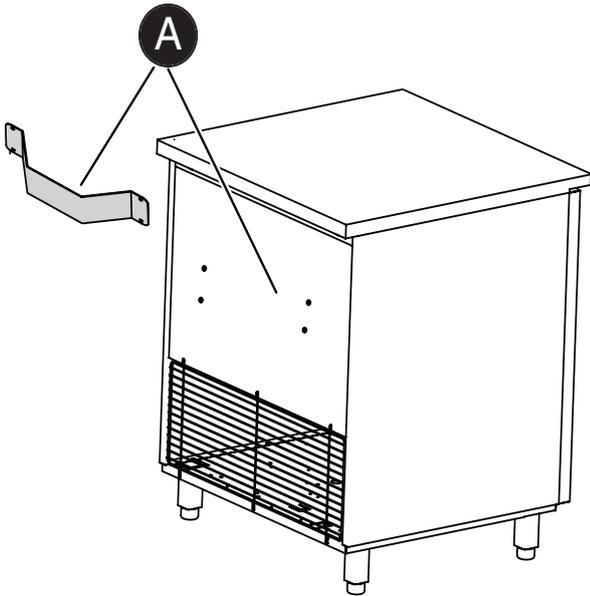


Fig.4 Abb.4 Kuva 4 Σχ.4

- A - Distanziale
- A - Spacer
- A - Élément d'espacement
- A - Abstandshalter
- A - Distanciador
- A - Espaçador
- A - Avståndsbricka
- A - Välikappale
- A - Afstandsstykke
- A - Avstandsstykke
- A - Afstandshouder
- A - Αποστάτης

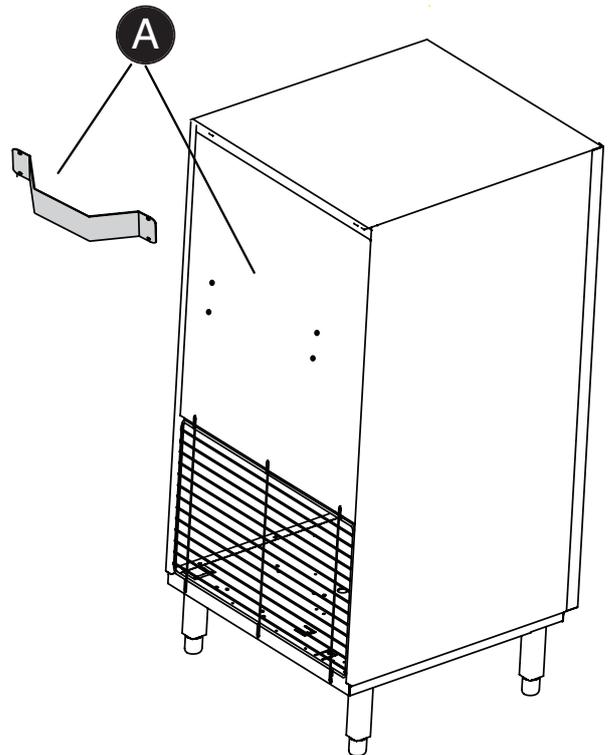
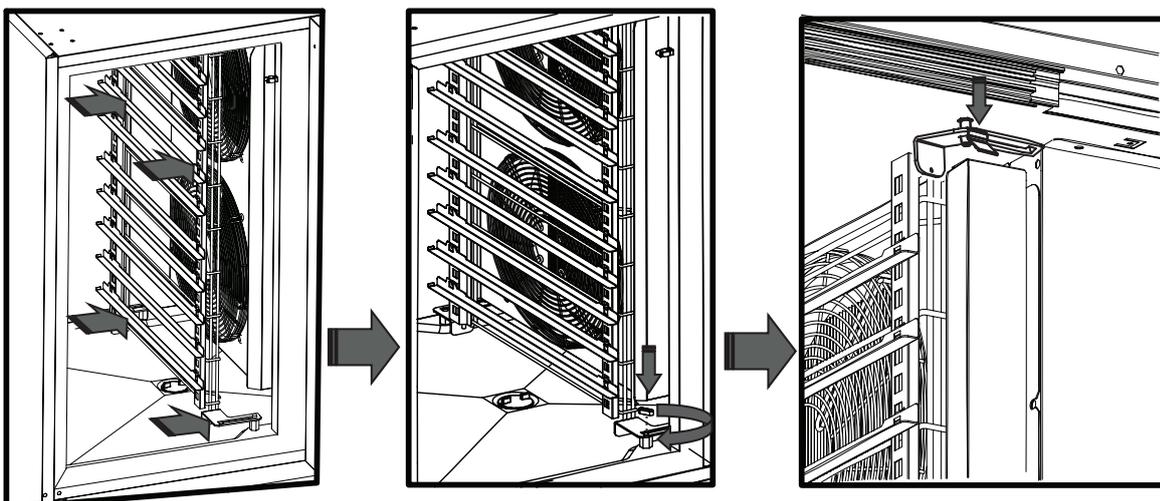
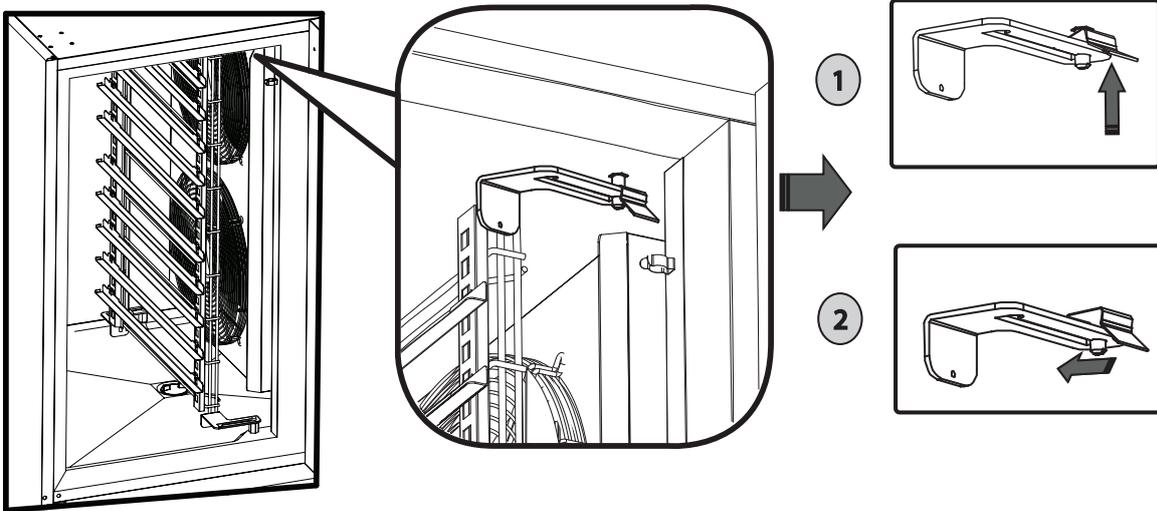
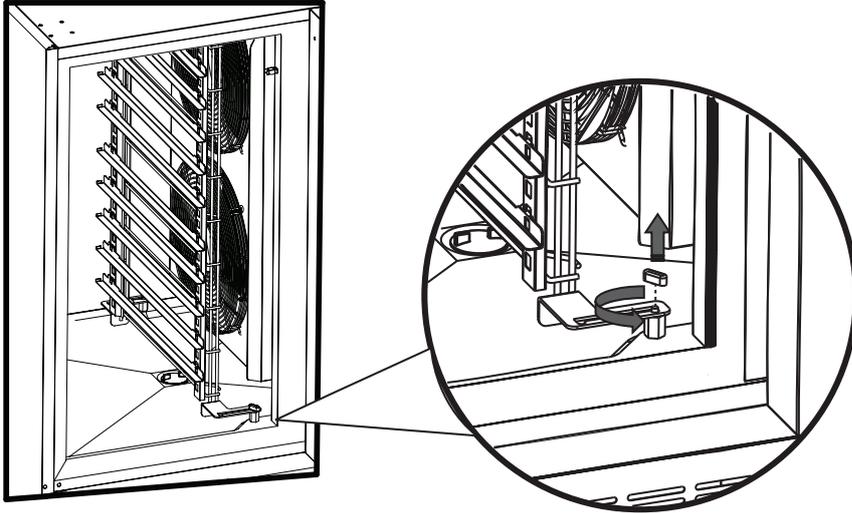


Fig.5 Abb.5 Kuva 5 Σχ.5

SCHEMA PER IL POSIZIONAMENTO DELLA STRUTTURA PER TEGLIA PASTICCERIA
RACK POSITIONING DIAGRAM
SCHÉMA POUR LA MISE EN PLACE DE LA STRUCTURE POUR PLAT À PÂTISSERIE
POSITIONIERUNGSSCHEMA DES AUFLAGEGESTELLS FÜR BACKBLECHE
ESQUEMA PARA COLOCAR LA ESTRUCTURA DE LA BANDEJA PASTELERA
ESQUEMA PARA O POSICIONAMENTO DA ESTRUTURA PARA TABULEIRO DE PASTELARIA
SCHEMA FÖR PLACERING AV STATIV FÖR BAKPLÅTAR
LEIVINPELTIEEN KANNATINRAKENTEEN ASENNUSKAAVIO
DIAGRAM FOR PLACERING AF STATIVERNE TIL PLADERNE MED BAGVÆRK
DIAGRAM FOR PLASSERING AV STATIVET TIL BAKEBRETT
SCHEMA VOOR DE PLAATSING VAN DE STRUCTUUR VOOR DE CREMAILLÈRE
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΣΚΕΥΗ PASTRY



IT	Pagina	18-29
EN	Page	30-40
FR	Page	41-52
DE	Seite	53-65
ES	Página	66-77
PT	Página	78-89
SV	Sid.	90-101
FI	Sivu	102-112
DA	Side	113-124
NO	Sidene	125-135
NL	Pagina	136-148
EL	Σελίδα	149-161

Préambule



Le Manuel d'instructions pour l'installation (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 "cellule de refroidissement" 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 à éviter surtout une succession de 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. Nous recommandons 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 informations pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soit conservé avec soin dans 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 demandent.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur 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.



Nous rappelons que l'éventuelle division de ce manuel en volumes séparés est nécessaire pour des exigences d'organisation mais les volumes doivent être conservés et consultés comme parties d'un unique manuel d'instructions.

Le manuel doit être toujours conservé à côté de la machine, dans un lieu d'accès aisé.

Les opérateurs et les personnes préposées à l'utilisation et à l'entretien de la machine doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

TRAVAUX À LA CHARGE DU CLIENT

Pour les informations relatives au branchement électrique, se référer au paragraphe B.2.10 « Branchement électrique ». Vérifier la planéité de la surface d'appui de la machine.

A.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

A.1.1 INTRODUCTION

Nous fournissons ci-dessous quelques informations relatives à la destination d'emploi de la machine, aux essais effectués ; de plus, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel, une série d'informations utiles à l'utilisateur de l'appareil, y sont décrits.

A.1.2 DESTINATION D'EMPLOI ET CONTRAINTES D'UTILISATION

Cet appareil a été conçu pour le refroidissement et/ou la congélation à air pulsé et la conservation des aliments. (Il abaisse rapidement la température des aliments cuits pour préserver leurs qualités initiales pendant un certain temps et garantit leur durabilité pendant plusieurs jours). Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

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



ATTENTION !

Ne pas conserver de substances explosives, tels que des récipients sous pression contenant un produit inflammable (🔥), dans cet appareil.

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, sur base de sa formation professionnelle, de son expérience, de son instruction spécifique, de 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 risques éventuels. 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 dans l'utilisation de 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 (autre qu'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).

Dispositif d'arrêt d'urgence

l'ensemble des composants destinés à exercer la fonction d'arrêt d'urgence ; le dispositif est activé par une simple manœuvre et évite ou réduit les dommages causés aux personnes/machines/animaux/choses.

Électrocution

décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

A.1.5 CONVENTIONS TYPOGRAPHIQUES

Afin de pouvoir utiliser le manuel et, par voie de conséquence, la machine, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation.

Afin de distinguer et de permettre 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.

Dans le texte, les symboles sont associés à des avertissements de sécurité, des phrases courtes qui donnent un exemple sur le type de danger. 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.

On signale 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 fournir 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 PNC 9VTX xxxxxxxx W Tot. xxx kW	Comm.Model xxxxxxxx Ser.Nr. xxxxxxxx Volt xxxx xxx xxHz	LW30B Cyclopentane Total Current xxA	2015
Potenza Sbrinamento / Defrost Power Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El. Illuminazione / Lighting NF nominal Charge Rated Pressure xx Mpa	xxx kW x kW x W	Classe / Class x Refrigerante / Refrigerant xxxxx Cap. x	
IP23		CE	
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 qui y sont contenues est énoncée ci-après :

F.Mod.	description de fabrication du produit
Comm.Model	description commerciale
LW30B(*)	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
Refrigerant	type de gaz réfrigérant
Cap.	capacité nominale de refroidissement
IP23	degré de protection à la poussière et à l'eau
CE	marquage CE
Electrolux Professional SPA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	Fabricant

* Désignation du groupe de certification

LW	Gamme (Lenghtwise)
30-50-70-100 (en fonction du modèle)	Capacité de refroidissement
B-R (en fonction du modèle)	Groupe frigorifique B= version groupe embarqué R= version déportée

La plaque se trouve à l'arrière de l'appareil, logement du groupe, sur le flanc gauche.

La plaque indiquant le code PNC de l'appareil et le numéro de série se trouve sous la marque. 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 !
Se référer aux données contenues sur le marquage "CE" de la machine pour les rapports 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 cellules de refroidissement. Pour plus de détails relatifs au propre modèle, 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 fourni à des tiers qu'avec l'autorisation de 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 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 peut influencer négativement sur le fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie);
- d'interventions réalisées par un technicien non spécialisé ;
- de modifications ou interventions non autorisées ;
- d'entretien insuffisant ;
- d'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- d'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 de dispositifs de protection individuelle adéquats à l'intention des opérateurs est à la charge de l'employeur ou du responsable du lieu de travail, sur la base des normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour les inexactitudes éventuellement contenues 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 jugera opportun d'adresser au Client devra être conservé conjointement au manuel, et en deviendra partie intégrante.

A.1.10 DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Nous fournissons ci-dessous un tableau récapitulatif des Dispositifs de Protection Individuelle (DPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine. La responsabilité de l'identification et de la sélection de la typologie et de la catégorie de ces dispositifs adéquats et opportuns est à la charge du Client ou du technicien d'assistance technique.

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

(*) Les gants, durant l'**Utilisation courante**, 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).

Nous rappelons que le non-emploi des dispositifs de protection individuelle de la part des opérateurs, des techniciens spécialisés, des préposés à l'entretien et de toutes les personnes préposées 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'au moment de la démolition de cette dernière. En cas de cession, de vente, de location, de concession en utilisation ou en location financière, le présent manuel devra accompagner la machine.

A.1.12 DESTINAIRES 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 zones en contact avec l'appareil sont en acier. Un frigorigène hydrofluorocarbure (R134a(GWP:1430) / R404a(GWP:3922)), conforme aux normes actuelles, est utilisé dans les groupes frigorifiques. Le type de gaz réfrigérant est indiqué sur la plaque signalétique.

A.2.2 DIMENSIONS, PERFORMANCES ET CONSOMMATIONS

1 - Cellules de refroidissement et congélateurs à 6 plaques GN 1/1

Dimensions hors tout :		
- largeur	mm	897
- profondeur porte fermée	mm	1007/994
- profondeur porte ouverte	mm	1479
- hauteur	mm	1060

Dimensions de la cellule :		
- largeur	mm	445
- profondeur	mm	700
- hauteur	mm	450

Productivité (conforme aux spécifications) :		
- NF	kg	18
- UK en refroidissement	kg	30
- UK en congélation	kg	25

Plaques :		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	N°	6
PÂTISSERIE		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	N°	6

Tension d'alimentation
 (*)380-415V/3ph+N/50Hz
 (*)380-400V/3ph+N/60Hz

(*)en fonction du modèle

2 - Cellules de refroidissement et congélateurs à 10 plaques GN 1/1

Dimensions hors tout :		
- largeur	mm	895
- profondeur porte fermée	mm	1009/942
- profondeur porte ouverte	mm	1480
- hauteur	mm	1730

Dimensions de la cellule :		
- largeur	mm	434

- profondeur	mm	700
- hauteur	mm	900

Productivité (conforme aux spécifications) :		
- NF	kg	36
- UK en refroidissement	kg	50
- UK en congélation	kg	50

Plaques :		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	N°	10
PÂTISSERIE		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	N°	10

Tension d'alimentation avec groupe embarqué:

(*) 380-415V/3ph+N/50Hz
 (*) 380-400V/3ph+N/60Hz

(*)en fonction du modèle

Tension d'alimentation avec groupe déporté:
 220-240V/1ph+N/50/60Hz

3 - Cellules de refroidissement et congélateurs à 10 plaques GN 2/1

Dimensions hors tout :		
- largeur	mm	1250
- profondeur porte fermée	mm	1160/1093
- profondeur porte ouverte	mm	1873
- hauteur	mm	1730

Dimensions de la cellule :		
- largeur	mm	630
- profondeur	mm	840
- hauteur	mm	900

Productivité (conforme aux spécifications) :		
- NF	kg	50,4
- UK en refroidissement	kg	70
- UK en congélation	kg	70

Plaques :		
GASTRONORM 2/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	N°	10
PÂTISSERIE		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	N°	10

Tension d'alimentation
 (*)380-415V/3ph+N/50Hz
 (*)380-400V/3ph+N/60Hz

(*)en fonction du modèle

4 - Cellules de refroidissement et congélateurs à 20 plaques GN 1/1 (conçus pour groupe à distance)

Dimensions hors tout :		
- largeur	mm	1040
- profondeur porte fermée	mm	895
- profondeur porte ouverte	mm	1421
- hauteur	mm	1783

Dimensions de la cellule :		
- largeur	mm	525
- profondeur	mm	705
- hauteur	mm	1453

Productivité (conforme aux spécifications) :		
- NF	kg	72
- UK en refroidissement	kg	100
- UK en congélation	kg	85

Chariots à glissières :		
GASTRONORM 1/1		
(325 mm x 530 mm h=65 mm)	N°	20
PÂTISSERIE		
(400 mm x 600 mm h=65 mm)	N°	20

tension d'alimentation
 380-415V/3ph+N/50/60Hz

Niveau de pression acoustique équivalent Leq (*) dB(A) <70
 (*)La valeur pourrait augmenter en fonction du lieu de travail où celle-ci est mesurée.

A.2.2.1 CLASSE CLIMATIQUE

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

4 = 32°C (IEC/EN 60335-2-89)

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

5 = 43°C (IEC/EN 60335-2-89)

5 = 40°C température ambiante avec 40% d'humidité relative (IEC/EN ISO 23953)

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.

B.1 TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

B.1.1 INTRODUCTION

Le transport (le transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (le déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide de moyens spéciaux de capacité appropriée. Le transport de la machine peut se faire par route, par chemin de fer, par bateau ou par avion. Sauf en cas de transport routier, la machine est introduite dans un conteneur dans lequel sont présentes d'autres machines. Le positionnement de la machine à l'intérieur du conteneur peut être effectué par le Fabricant ou par la société d'expédition chargée du transport.



ATTENTION !

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

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'endommagements éventuels de l'emballage ou de la machine.

Au moment de la réception de la machine, contrôler que les emballages et les composants sont intacts. Dans le cas contraire, en informer **immédiatement** le transporteur et avertir le Fabricant. Si l'appareil arrive endommagé, que les dommages soient apparents ou non, faire une réclamation auprès du livreur. Les dommages ou les pertes visibles doivent être inscrits dans le document de transport au moment de la livraison. Le document de transport doit être signé par le représentant du transporteur (par ex. : le chauffeur). Si le document de transport n'est pas signé, le transporteur a la faculté de repousser la plainte.

Une demande d'inspection devra être adressée au transporteur dans les 15 jours en cas de perte ou de dommages non apparents avant le déballage de l'appareil. Le transporteur devra appeler pour convenir d'une date d'inspection. Veiller à conserver tout le contenu, en plus des matériaux d'emballage. Un appareil endommagé ne peut en aucun cas être renvoyé au fabricant sans préavis et sans autorisation écrite préalable.

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

- une formation technique spécifique et de l'expérience ;
- la connaissance des normes de sécurité et des lois applicables au secteur de compétence ;
- la connaissance des consignes générales de sécurité ;
- la capacité de reconnaître et d'éviter tout risque éventuel.

Si le transport est réalisé par des transporteurs désignés par le Client, le Fabricant n'assumera aucune responsabilité.



ATTENTION !

Les préposés au transport, à la manutention et à l'entreposage de la machine, doivent obligatoirement posséder une formation appropriée sur l'emploi des systèmes de levage et adopter des dispositifs de protection individuelle conformes au type d'opération réalisée (par ex. : combinaison de travail, chaussures de travail, gants et casque de protection).

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

Durant le voyage, il faut contrôler plusieurs fois la tension des systèmes de fixation et en particulier :

- quelques kilomètres après le début du voyage ;
- en cas de changements soudains de la température ;
- en cas de gel ;
- si l'état de la route est particulièrement dégradé.

Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent la machine ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne provoque donc pas la chute de la charge du véhicule.



ATTENTION !

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

Le personnel non autorisé est interdit d'accès à la zone de travail.



ATTENTION !

Le poids de la machine ne constitue pas une condition suffisante pour maintenir celle-ci toujours au même endroit. Le chargement transporté peut se déplacer :

- par coup de frein ;
- en accélération ;
- dans les virages ;
- en cas de parcours disjoints.

Si, pour fixer la machine, des élingues en fibres synthétiques sont utilisées, les protéger des frottements, abrasions et dommages provoqués par les angles vifs de la charge. En présence d'angles vifs susceptibles d'endommager les élingues, utiliser des protections angulaires ou tubulaires coulissantes appropriées.



ATTENTION !

Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent la machine ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne provoque donc pas la chute de la charge du véhicule. Avant de décharger les composants de la machine, s'assurer que tous les systèmes d'ancrage ont été retirés.

B.1.3 MANUTENTION

Pour les opérations de déchargement et de stockage, préparer une zone appropriée dont le revêtement de sol est 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 transpalettes électriques) ;
- recouvrir les angles vifs ;

Avant de procéder au levage :

- toutes les personnes préposées à cette opération doivent être placées en position de sécurité ; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
- s'assurer de la stabilité du chargement ;
- contrôler qu'aucun matériel n'est susceptible de tomber durant le levage. Manœuvrer verticalement de manière à éviter les chocs ;
- déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.

**ATTENTION !**

Pour effectuer le levage de la machine, il est interdit d'ancrer celle-ci 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 manœuvre 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 d'effectuer la pose de la charge, s'assurer que le passage est libre, vérifier que le revêtement du sol est plat et est en mesure de supporter le poids de la charge. Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, puis le faire glisser par terre.

B.1.7 STOCKAGE

La machine et/ou ses parties doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu non agressif, exempt de vibrations et avec des températures ambiantes comprises entre -10°C et 50°C.

Le lieu dans lequel sera installée la machine devra présenter un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de support.

**ATTENTION !**

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

**ATTENTION !**

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

B.2 INSTALLATION ET MONTAGE**ATTENTION !**

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 opportune autour de la zone du montage pour éviter l'accès d'autres personnes.

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 CHARGES DU CLIENT

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

- Pour les informations relatives au branchement électrique, se référer au paragraphe B.2.11 « 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.. Cette mesure doit être supérieure en cas d'utilisation et/ou de passage d'autres équipements et/ou instruments, ou en cas de nécessité de voies d'évacuation à l'intérieur du lieu de travail. Nous recommandons de positionner 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 desdits appareils) et prendre en considération l'espace nécessaire pour l'ouverture de la porte.

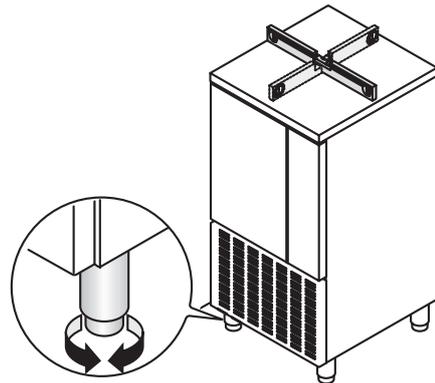
B.2.3 MISE EN PLACE

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. 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. La température ambiante ne doit pas dépasser +32°C pour maintenir les températures intérieures prévues.

La machine doit être amenée dans le 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 le nivellement en agissant sur les pieds et, en même temps, contrôler la fermeture de la porte.

**ATTENTION !**

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

- 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 cales 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 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.2.4 ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut conformément aux lois 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 de combustion des déchets ad hoc. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :



polyéthylène : film extérieur de l'emballage, sachet contenant ce livret



polypropylène : feuillets



polystyrène expansé : cornières de protection

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

REMARQUE (pour les modèles avec groupe embarqué) : Les appareils avec groupe embarqué doivent être déplacés à la verticale. Lorsque l'appareil est déplacé en position horizontale, attendre quelques heures avant de l'utiliser.

B.2.5 MISE EN PLACE BAC DE RÉCUPÉRATION DE LA CONDENSATION

Pour les modèles 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 : les guides de support du bac de récupération de la condensation sont fixés sur l'extérieur en bas de l'appareil ; sortir le bac du compartiment et le monter en le faisant glisser sur les guides de support.

Les modèles 20 GN 1/1 ne sont pas équipés de bac de récupération de la condensation.

B.2.6 MISE EN PLACE DE L'ENTRETOISE

Pour les modèles 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 : monter l'entretoise. Installer l'entretoise au dos du meuble (se référer aux figures 4 et 5) et la fixer avec des vis M5 x 12 sur les orifices prévus à cet effet. L'entretoise a pour rôle de maintenir l'appareil à une certaine distance du mur pour permettre aux éléments du groupe réfrigérant de refroidir correctement.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnements de l'appareil ou de dommages provoqués par la non-utilisation des entretoises.

B.2.7 MISE EN PLACE SUR LA COLONNE "Cook&Chill"

Si l'abatteur **6 GN 1/1** est conçu pour être installé sur la colonne « Cook&Chill », suivre les indications du manuel d'installation (réf. 595R068) faisant partie du kit.

Remarque : lors de l'installation du four au-dessus de la cellule de refroidissement, se reporter aux consignes données dans le livret des fours.

Attention : si la cellule de refroidissement est munie d'un dessus, le retirer en suivant les instructions du paragraphe B.2.8. Le code du kit colonne « Cook&Chill » est le F881049.

B.2.8 MISE EN PLACE DU DESSUS

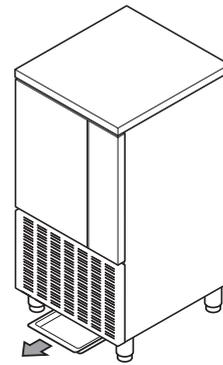
Si l'abatteur **6 GN 1/1** est conçu pour la colonne « Cook&Chill » mais n'a pas été installé sur cette colonne, commander le kit Haut réf. F880027. Procéder au montage conformément au schéma en annexe, réf. 5897224.

B.2.9 VIDANGE D'EAU

B.2.9.1 Vidange manuelle

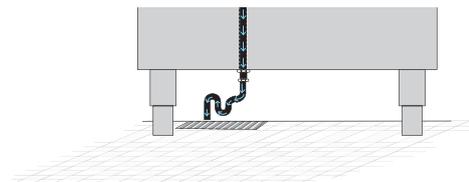
Les appareils **6 GN 1/1, 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1** sont équipés d'une bonde à partir de laquelle s'écoulent, une fois le bouchon enlevé, les éventuels liquides se trouvant dans la cellule pour s'acheminer vers le bac situé au fond du meuble. Ce bac doit être vidé régulièrement. Fermer la bonde au moyen du bouchon de vidange une fois le nettoyage terminé.

Remarque : avant d'enlever le bouchon pour l'évacuation des liquides de lavage de la cellule, veiller à vider le bac de récupération des liquides.



B.2.9.2 Vidange automatique

Pour les modèles **6 GN 1/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1 et 20 gn 1/1** : il est possible d'éviter de vider régulièrement le bac de récupération des liquides en raccordant la bonde de la cellule "C" se trouvant au fond de l'appareil à un système d'évacuation ou de raccorder à la bonde un tuyau en caoutchouc et de laisser s'écouler l'eau sur une grille au sol.



Pour les appareils **6 GN 1/1, 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1**, la bonde a un diamètre de 1½" ; il est donc conseillé de la relier à un tuyau d'évacuation de 1½", ou à un tuyau en caoutchouc de 25 mm de diamètre.

Pour les appareils **20 GN 1/1**, la bonde a un diamètre de 1½" ; il est donc conseillé de la relier à un tuyau d'évacuation de 1½", ou à un tuyau en caoutchouc de 20 mm de diamètre.

La tuyauterie de vidange jusqu'au fossé ouvert doit être équipée d'un siphon pour empêcher tout reflux de liquide du réseau d'égouts dans les tuyaux internes de l'appareil. S'assurer qu'il n'existe aucun coude dans les tuyaux flexibles ou les tuyaux métalliques de vidange. Éviter les sections horizontales qui pourraient entraîner la stagnation d'eau.

Remarque : avant d'enlever le bouchon pour l'écoulement des liquides de lavage de la cellule, s'assurer que l'appareil est raccordé à un système de siphon pour l'évacuation de l'eau ou que le bac de récupération des liquides a été vidé.

B.2.10 MISE EN PLACE DES APPAREILS CONÇUS POUR LE GROUPE À DISTANCE ET MISE EN PLACE DU CONDENSEUR



ATTENTION !

Choisir l'unité de condensation à distance en fonction des conseils du fabricant. Consulter la fiche technique de l'appareil.



ATTENTION !

Si les dimensions de l'unité de condensation à distance ne sont pas standard, consulter la fiche technique ou le site du fabricant ou du revendeur/centre d'assistance agréé pour connaître la puissance frigorifique.



ATTENTION !

L'installation de l'appareil et de l'unité de condensation liquide réfrigérant doit être effectuée uniquement par du personnel compétent du fabricant ou par une personne experte



ATTENTION !

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.

Installer le groupe en veillant à adopter toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations.
Installer le condenseur dans un lieu bien aéré et loin des sources de chaleur.

Si le groupe à distance doit être installé à l'extérieur, il devra être protégé contre les éléments naturels avec une housse. Cette dernière ne devra pas compromettre la ventilation du condenseur. Choisir des tuyaux de diamètre correspondant aux indications des caractéristiques techniques (pour les groupes conseillés). Poser les tuyaux en cuivre en choisissant le parcours le plus court possible, en limitant au maximum les courbes, les coudes et les tronçons verticaux et en respectant les consignes suivantes :

- sur les tronçons horizontaux, la ligne d'aspiration doit être inclinée d'au moins 2 % vers le condenseur ;
 - des siphons doivent être installés (tous les 2 mètres) avant chaque tronçon de remontée de la ligne d'aspiration.
 - isoler la ligne d'aspiration avec une gaine adaptée (épaisseur minimum 9 mm) ;
 - il est conseillé d'installer l'unité à distance à 15 mètres maximum de l'appareil, avec un dénivelé maximum de 5 m par rapport à l'appareil.
- Sur la ligne de refoulement, monter dans l'ordre indiqué un filtre déshydrateur de dimensions correctes, un indicateur de passage de liquide et un solénoïde.



Attention !
Choisir l'unité de condensation à distance en fonction des conseils du fabricant. Consulter la fiche technique de l'appareil.



Attention !
Si les dimensions de l'unité de condensation à distance ne sont pas standard, consulter la fiche technique ou le site du fabricant ou du revendeur/centre d'assistance agréé pour connaître la puissance frigorifique.

B.2.11 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.

Lors du branchement électrique, respecter scrupuleusement les données figurant sur la plaque signalétique et au paragraphe A.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES. En cas d'appareils avec groupe à distance, le raccordement doit être fait de façon distincte pour le groupe et pour l'appareil.

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/ nero(*)/ gris(*) : phase
 - (*) uniquement sur les appareils à alimentation triphasée
 - 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.

Remarque : sur les modèles prééquipés pour groupe à distance, effectuer le branchement électrique du condenseur et de l'électrovanne comme indiqué sur le schéma électrique joint à la machine. 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.

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.



ATTENTION !

Le câble d'alimentation utilisé pour le branchement permanent au réseau d'alimentation est de type H07RNF (désignation 60245 IEC 66) ; en cas de remplacement, il faudra utiliser un type ayant au moins ces caractéristiques.



ATTENTION !

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

B.2.12 VIDE DANS LES LIGNES ET ALIMENTATION DU GAZ RÉFRIGÉRANT



ATTENTION !

Les opérations de vide et d'alimentation du gaz réfrigérant 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.

B.2.12.1 Contrôle des fuites

- Laver les conduits d'aspiration et de refoulement avec de l'azote sec sous pression.
- Brancher une bouteille d'azote aux prises de haute et basse pression en veillant à installer également un manomètre (en utilisant un raccord en "T"), **injecter le gaz dans la ligne de haute pression et dans celle de basse pression jusqu'à atteindre une pression d'environ 15 bars. Fermer le robinet de la bouteille et, au moins une heure après, s'assurer que la pression n'a pas chuté en dessous du relevé précédent.**

B.2.12.2 Vide

- Vider manuellement le circuit en ouvrant les robinets des raccords.
- Raccorder les tuyaux à une pompe à vide, de préférence un modèle à deux étages avec un vacuomètre et des prises de haute et basse pression. Atteindre un niveau de vide inférieur

ou égal à 70mTorr (0.0931 mbar). Quand cette valeur de vide est atteinte, après avoir attendu environ **30 minutes minimum**, recharger le groupe comme suit :

B.2.12.3 Charge de réfrigérant

- Introduire le réfrigérant à l'état liquide pour le R404A dans la ligne de haute pression et dans celle de basse pression jusqu'à ce que l'équilibre entre la pression dans les bouteilles et celle dans le circuit soit atteinte (la charge initiale de liquide est d'environ 20÷30 % par rapport à la charge totale).
- À ce stade, fermer la ligne de haute pression, démarrer le compresseur et charger progressivement de gaz jusqu'à ce que les bulles dans l'indicateur de liquide disparaissent.

B.2.13 VÉRIFICATIONS À EFFECTUER AU DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

- Avant de mettre l'appareil en service, effectuer un cycle complet de refroidissement manuel ou de congélation à air pulsé.
- À l'aide de l'indicateur de passage du liquide réfrigérant, contrôler si la charge est suffisante. Si ce n'est pas le cas, compléter la charge suivant les consignes données au § B.2.13.3.
- À l'aide d'un thermomètre numérique, vérifier que la température affichée sur la console de commande correspond à celle relevée avec l'instrument.
- Dans les unités de motocondensation, il est opportun de vérifier le retour correct de l'huile au compresseur. Ce contrôle peut être effectué de la façon suivante :
 1. vérifier qu'avec unité de motocondensation éteinte, le témoin de l'huile présent sur le carter du compresseur est rempli à au moins ¼ de sa hauteur ;
 2. réaliser à vide un cycle complet de HARD CHILLING (BC) ou FREEZING (BCF) ;
 3. éteindre le refroidisseur à la fin du cycle ; attendre 15 minutes environ et vérifier le niveau de l'huile. L'huile doit être visible dans le regard ; dans le cas contraire, ajouter de l'huile jusqu'à ce que le regard soit rempli à mi-hauteur. (utiliser uniquement de l'huile dont les caractéristiques correspondent à la plaque signalétique du compresseur).

C.1 NORMES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

LORSQUE L'APPAREIL PRÉSENTE LA MARQUE NF SUR SA PARTIE FRONTALE, CELA SIGNIFIE QU'IL BÉNÉFICIE DU DROIT D'UTILISATION DE LA MARQUE NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE. Toutes les modifications apportées à la machine font échoir le droit d'utilisation. Informations sur la marque **NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE** :

- organisme certificateur : **AFAQ AFNOR Certification**
11 avenue Francis de Pressensé
93571 Saint-Denis La Plaine
Cedex - France
www.marque-NF.com
- conformité à la prescription **NF031**
- l'indication que les caractéristiques certifiées les plus importantes sont :
 - aptitude au nettoyage
 - aptitude au fonctionnement : performances frigorifiques

ATTENTION : le respect du règlement NF est garanti avec le maintien de la hauteur des pieds égale ou supérieure à 150 mm.

C.1.1 INTRODUCTION

Les machines sont équipées de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques, destinés à protéger les travailleurs 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 manipulations et de défaillance consécutive desdits systèmes.

C.1.2 PROTECTIONS INSTALLÉES SUR LA MACHINE

C.1.2.1 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 interbloquées (panneaux avant) permettant l'accès à l'intérieur de la machine ;
- des portes d'accès aux appareillages électriques de la machine, réalisées à l'aide de panneaux à charnières, qu'il est possible d'ouvrir au moyen d'outils. L'ouverture de la porte n'est pas permise durant le fonctionnement de la machine.



ATTENTION !

Certaines illustrations figurant dans le 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. Car, il est absolument proscrit d'utiliser la machine dépourvues de ses dispositifs de protection ou si ceux-ci sont désactivés.

C.1.3 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 !

Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisibles les étiquettes présentes sur la machine.

C.1.4 NON-UTILISATION

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

C.1.5 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 :

- ou directement en adoptant des solutions d'élaboration appropriées,
- soit directement en utilisant des écrans, des protections ou des dispositifs de sécurité.

Les situations anormales éventuelles sont signalées à 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 proscrit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement.

Les travailleurs doivent être dûment mis en garde au moyen d'avis parfaitement visibles. Afin de garantir les performances de la machine et le fonctionnement optimal de celle-ci, il est essentiel d'effectuer l'entretien de façon périodique en suivant les indications fournies dans le présent manuel. En particulier, il est conseillé de contrôler régulièrement le fonctionnement correct de tous les dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui, au besoin, devront être remplacés.

**ATTENTION !**

Les opérations d'entretien 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.

**ATTENTION !**

Il est interdit 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 fournit des consignes importantes de sécurité.

C.1.6 UTILISATION INCORRECTE PRÉVISIBLE

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Au cours de l'exploitation de la machine, tout type de travail ou d'activité autre que celui spécifié est considéré comme incorrect et peut généralement comporter des risques pour la sécurité des travailleurs et endommager la machine.

On considère comme utilisations incorrectes 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 dispositifs de protection individuelle de la part des opérateurs, des techniciens spécialisés et du personnel préposé à l'entretien ;
- la non-utilisation des accessoires appropriés (par ex. : l'emploi d'équipements, d'échelles non appropriés) ;
- l'entreposage à proximité de la machine de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoiqu'il en soit non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail effectué ;
- 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 ou 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 !

**ATTENTION !**

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

**ATTENTION !**

Il est interdit de retirer ou de manipuler les protections de la machine.

C.1.7 RISQUES RÉSIDUELS

La machine met en évidence des risques qui n'ont pu être complètement éliminés en phase d'élaboration ou par l'installation de protections appropriées.

Quoiqu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques par l'intermédiaire du présent manuel, qui précise soigneusement le type de dispositifs de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine.

Au cours des phases d'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, nous énonçons ci-après les risques résiduels qui subsistent sur la machine : ces comportements sont considérés comme incorrects et sont, par conséquent, rigoureusement 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.
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).
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. Se référer toujours aux étiquettes présentes sur l'appareil.
Lésions de la vue, de la peau.	Exposition aux rayons U.V. pour les appareils équipés de lampe germicide, en cas de panne au blocage de la porte.

C.2 UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE

C.2.1 USAGE PRÉVU

Nos appareils ont été conçus et optimisés afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. Cet appareil est uniquement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu c'est-à-dire le refroidissement et/ou la congélation à air pulsé et la conservation des aliments (il abaisse rapidement la température des aliments cuits pour préserver leurs qualités initiales pendant un certain temps et garantit leur durabilité pendant plusieurs jours). Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

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

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

C.2.2 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 l'accomplissement des tâches qui lui incombent, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle des tiers.

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

C.2.3 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 repris ci-dessous :

- savoir lire et être en mesure de 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.2.4 L'OPÉRATEUR CHARGÉ DE L'UTILISATION COURANTE

Il doit au moins posséder :

- une connaissance de la technologie et une expérience spécifique d'utilisation de la machine ;
- une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du manuel ;
- une interprétation correcte des dessins, de la signalisation et des pictogrammes ;
- une connaissance suffisante pour effectuer les interventions qui lui incombent et spécifiées dans le manuel en toute sécurité ;
- une connaissance des normes d'hygiène et de sécurité du travail.

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

- désactiver immédiatement la machine.

D.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

Pour les indications relatives au nettoyage et à l'entretien courant et exceptionnel de l'appareil, voir les chapitres D.1 et D.2 du manuel "INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN" fourni avec ce manuel.

D.1.1 INTERVALLES D'ENTRETIEN

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions effectives de fonctionnement de la machine et des conditions environnementales (présence de poussières, humidité, etc.), c'est pourquoi il n'est pas possible de définir des intervalles bien 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 interruptions de fonctionnement. **Il est en outre recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le S.A.V.**

D.1.1.2 Périodicité des entretiens

Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer les vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau qui suit :

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, desserremments 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 de l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'Armoire de Commande Électrique. 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 (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche.	Annuelle
Entretien exceptionnel de la machine Vérification de tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, ...	Tous les dix ans (*)

(*) la machine a été fabriquée et conçue pour une durée de dix ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de la machine), il faudra effectuer une révision générale de cette dernière. Nous indiquons ci-dessous quelques exemples de contrôles à effectuer.

- vérification d'éventuelles pièces électriques oxydées ; le cas échéant, les remplacer et rétablir les conditions initiales ;
- vérification structurelle et en particulier des joints soudés ;
- vérification et remplacement des boulons et/ou vis, en réalisant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées ;
- vérification de l'installation électrique, électronique ;
- vérifications et contrôles de la fonctionnalité des dispositifs de sécurité ;
- vérification des conditions générales des protections et écrans présents.

**ATTENTION !**

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

**ATTENTION !**

Toute intervention sur les équipements électriques est réservée exclusivement à un électricien qualifié ou au S.A.V.

D.1.5 DÉMONTAGE

Lorsqu'il est nécessaire de démonter et de remonter l'appareil, vérifier que les différentes pièces sont assemblées dans l'ordre correct (éventuellement les marquer durant le démontage).

Avant de démonter la machine, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique en évaluant la présence de pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaissements structurels ou ruptures. Avant d'entreprendre le démontage il faut :

- enlever toutes les pièces de la machine (si présentes) ;
- débrancher la machine ;
- délimiter la zone de travail ;
- exposer sur l'Armoire électrique générale de commande un panneau indiquant l'interdiction d'effectuer des manœuvres à cause de machine en cours d'entretien ;
- procéder aux opérations de démontage.

**ATTENTION !**

Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées avec machine arrêtée, froide et débranchée de l'alimentation électrique.

**ATTENTION !**

Les interventions sur les équipements électriques sont réservées exclusivement en absence de tension à un électricien qualifié.

**ATTENTION !**

Pour effectuer ces opérations, le technicien doit obligatoirement porter : une combinaison de travail, des chaussures de sécurité et des gants.

**ATTENTION !**

Durant ces opérations de démontage et de manutention des différentes pièces, il faut maintenir la hauteur minimum du sol.

D.1.6 MISE HORS SERVICE

S'il n'est pas possible de réparer la machine, procéder aux opérations de mise hors service en signalant la panne à l'aide d'un panneau spécial, et demander l'intervention du service d'assistance du fabricant.

D.2 ÉLIMINATION DE LA MACHINE**ATTENTION !**

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

**ATTENTION !**

LES TRAVAUX SUR LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS, EN ABSENCE DE TENSION, EXCLUSIVEMENT PAR 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. 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.

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

Avant de mettre la machine à la ferraille, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique en évaluant la présence de 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 prenant en considération leurs différentes natures (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 traité comme une ordures ménagères ordinaire, mais qu'il doit être éliminé en prenant certaines précautions pour éviter tout impact négatif 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 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.