

10/2016

Mod: RDY-1C

Production code: 10405001-0-0-0 (V5-1)

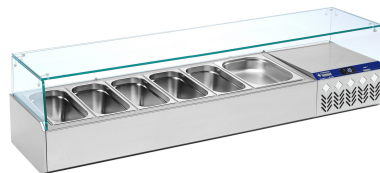


Diamond
catering equipment

**Instruction Manual
Notice d'Utilisation
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing**

**Manual de Instruções
Manuale di Istruzioni
Manual de Instrucciones**

N.º MNS00059.00



**Diamond refrigerated equipment
Équipement réfrigéré Diamond
Diamond Kühlgeräte
Koel apparatuur Diamond
Produtos refrigerados Diamond
Attrezzatura refrigerata Diamond
Equipo frigorífico Diamond**

EN INSTRUCTION MANUAL (TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTION)

This equipment should be operated safely, in accordance with the manufacturer's original instructions and solely for the designated use. Misuse can cause damage to the equipment and possible injury to the user. Children must be supervised at all times to ensure that they do not play with the equipment. Do not store explosive substances, such as aerosol products containing flammable propellant.

FR NOTICE D'UTILISATION (TRADUCTION DE L'INSTRUCTION D'ORIGINE)

Cet équipement doit être utilisé en toute sécurité, conformément aux instructions originelles du fabricant et uniquement pour l'utilisation indiquée. Une mauvaise utilisation peut causer des dommages à l'équipement et d'éventuelles blessures à l'utilisateur.

Les enfants doivent être supervisés en tout temps afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. N'entreposez pas de substances explosives, comme les produits en aérosol contenant des gaz propulseur inflammable.

DE BEDIENTUNGSANLEITUNG (ÜBERSETZUNG DER ORIGINAL-ANLEITUNG)

Dieses Gerät sollte sicher betrieben werden kann, in Übereinstimmung mit der Originalverpackung des Herstellers Anweisungen und ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch. Missbrauch kann zu Schäden am Gerät und mögliche Verletzungen des Benutzers. Kinder müssen zu jeder Zeit überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Lagern Sie keine explosiven Substanzen, wie Aerosol-Produkte mit brennbaren Treibgas.

NL GEBRUIKSAANWIJZING (VERTALING VAN DE ORIGINELE HANDLEIDING)

Het apparaat moet veilig worden gebruik, overeenkomstig de gebruiksaanwijzing en alleen voor het door de fabrikant aangegeven doeleinde. Oneigenlijk gebruik kan schade aan het apparaat en/of de gebruikers veroorzaken. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen, u dient daarop toe te zien. In het apparaat mogen geen explosieve stoffen, zoals aerosol-producten met brandbaar drijfgas, worden opgeslagen.

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES (VERSÃO ORIGINAL)

O equipamento deve ser utilizado em segurança segundo este manual e apenas para o fim indicado pelo fabricante. O seu uso incorreto pode causar danos no equipamento e/ou aos utilizadores. As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho. Não armazenar neste equipamento substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com propulsor inflamável.

IT MANUALE DI ISTRUZIONI (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

Questo apparecchio deve essere utilizzato in modo sicuro, secondo le istruzioni originali del produttore ed esclusivamente per l'uso previsto. Un uso improprio può causare danni alle apparecchiature e possibili lesioni per l'utente. I bambini devono essere controllati in ogni momento per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura. Non conservare sostanze esplosive, come i prodotti spray che contengono propellente infiammabile.

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES (TRADUCCIÓN DE LA VERSIÓN ORIGINAL)

Este equipo debe ser operado con seguridad, de acuerdo con las instrucciones originales del fabricante y sólo para el fin indicado. El mal uso puede causar daños en el equipo y posibles lesiones al usuario. Los niños deben ser supervisados en todo momento para asegurar que no jueguen con el aparato. No almacene sustancias explosivas, tales como aerosoles que contienen propulsores inflamables.

INDICE

1	NOTE DU FABRICANT	6
2	PLAQUE DE CARACTERISTIQUES	6
3	RECEPTION	6
4	INSTALLATION	6
4.1.	PREPARATION	6
4.2.	POSITIONNEMENT	7
4.3.	MISE A NIVEAU	7
4.4.	SORTIE D'EAU	7
4.5.	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	7
4.6.	MONTAGE D'UNE ETAGERE REFRIGEREE SUR LE PLAN DE TRAVAIL D'UNE TABLE A PIZZA	7
5	UTILISATION	7
5.1.	CONSIGNES	7
5.2.	DEGIVRAGE	7
5.3.	NETTOYAGE DE L'EQUIPEMENT	7
5.4.	NETTOYAGE DU CONDENSEUR	8
5.5.	INACTIVITE PROLONGEE	8
5.6.	SUBSTITUTION DU CABLE D'ALIMENTATION	8
5.7.	EMISSION SONORE	8
5.8.	ANOMALIES	8

1 Note du Fabricant

Nous vous remercions d'avoir choisi nos appareils.

Nous les avons conçus pour fournir les meilleures conditions de conservation pour chaque type d'aliments, ceux-ci répondent à toutes les directives et normes européennes applicables dans le but de fournir une utilisation sûre et pratique qui répond à vos attentes et besoins.

2 Plaque de Caractéristiques

Diamond Europe sa nv Chaussée de Vilvorde 92 1120 Bruxelles, Belgium		 Diamond refrigeration equipment
Model		
Modell Model Modèle Modello Modelo Modelo		
Product Code		
Artikelnummer Artikelnummer Code article Codice articolo Código producto Código artigo		
Serial N.º / Year		
Seriennummer / Jahr Seriennummer / Jaar Número de série / Année Número de serie / Año Número de serie / Año Número de série / Año		
Climate Class		
Klimaklasse Klimaat klasse Classe climatique Classe climatica Classe climática Classe climática		
Defrost power (W)		
Abtauung Leistung Ontdooi vermogen Puissance dégivrage Potenza sbrinatorio Potencia desescarche Potência descongelação		
Door Heater Wire (W)		
Heizleitungen der Tür Verwarmingslint voor deur Cordon chauffant porte Resistenza elettrica porta Resistencia calefactora puerta Resistência elétrica porta		
Light bulb (Max. W)		
Glühbirne Verlichtingsunit Ampoule Lampadina Bombilla Lâmpada		
en de nl fr it es pt		
BE0436355290		
  		

La plaque de caractéristiques de nos équipements se trouve à l'intérieur de l'appareil, sur le panneau latéral gauche. Vous y trouverez les principales informations techniques de l'appareil et l'identification du MODELE et N° de SERIE, fondamentaux pour toute consultation au fabricant.

La directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) indique que, à la fin de son cycle de vie, l'appareil et tous ses composants, sous-ensembles et matériaux consommables doivent faire l'objet de récupération sélective pour être traités afin d'être éliminés, recyclés ou réutilisés. Ne déposez pas des appareils comprenant ce symbole avec des résidus urbains indifférenciés.

Légende

a) Tension (V)	b) Fréquence (Hz)
c) Courant (A)	d) Puissance (W)
e) Gaz réfrigérant	f) Charge de gaz (g)
g) CLASSE CLIMATIQUE	
4 – 30°C 55%	
5 - 40°C 40%	

3 Réception

La construction et le fonctionnement de chacun de nos équipements sont rigoureusement vérifiés à l'usine, comme en témoigne le rapport d'essai ci-joint. Compte tenu de la possibilité de dommages causés par le transport, vérifier le bon état de l'appareil après le déballage. Ensuite, vérifier que les caractéristiques correspondent aux spécifications de la commande.

Nous rappelons que notre recherche constante d'améliorations technologiques pourra promouvoir des modifications sans avis préalable aux appareils indiqués dans cette notice d'utilisation.

4 Installation

L'installation doit être effectuée en respectant constamment les règlements concernant la construction d'édifices, les règles et les bonnes pratiques de préventions d'accidents et les normes européennes en vigueur.



Toutes les interventions d'installation et entretien doivent être exécutées par des techniciens spécialisés et autorisés, utilisant des pièces et composants originaux. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts provoqués par une mauvaise utilisation et non respect des instructions mentionnées dans ce présent mode d'emploi.

4.1. Préparation

Pour éviter des rayures, tâches ou traces de doigts, enlever la pellicule de protection en PVC sans utiliser des objets pointus et en utilisant des gants.

MNS00059.00

4.2. Positionnement



Choisir un emplacement où l'équipement est éloigné de possibles sources de chaleur (par ex. fours ou cuisinières) et sans lumière directe du soleil. Assurer une bonne circulation de l'air autour de l'équipement, respectez les distances recommandées et vérifier que les grilles de ventilation ne soient pas obstruées: le manque de ventilation peut sérieusement affecter le fonctionnement et peut entraîner de graves dommages à l'équipement.

4.3. Mise à niveau

L'équipement doit être installé sur une surface pleine et résistante, afin d'assurer la stabilité dans les quatre points d'appui. Les pieds télescopiques réglables en hauteur doivent être ajustés pour un nivellement précis.

4.4. Sortie d'eau

Ce équipement est muni d'une sortie pour les eaux de condensation et/ou de nettoyage.

Si vous n'optez pas pour une liaison à l'égout, utilisez le bac de récupération des eaux de condensation, fixez-le par le devant sur les glissières qui se trouvent au-dessous de l'équipement.

L'écoulement des eaux de condensation peut être compromis si l'équipement n'est pas à plat.

4.5. Raccordement électrique

L'appareil est fourni avec une fiche selon les normes d'essai, ainsi qu'un câble d'alimentation réglementaire avec longueur suffisante pour permettre de le brancher à la prise murale.

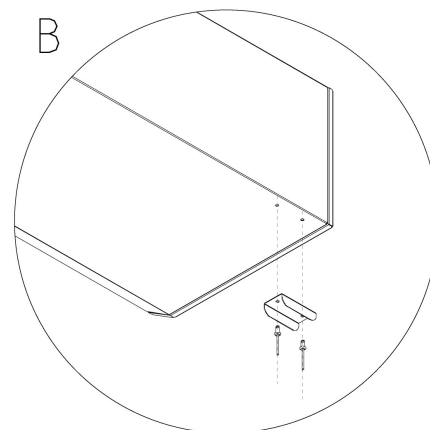
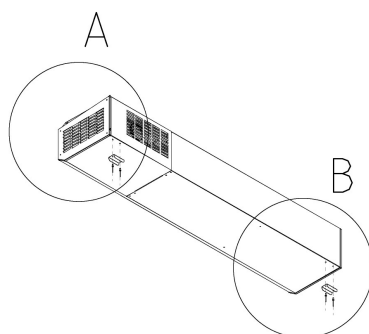
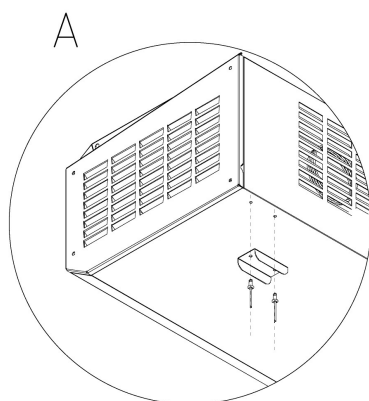


La prise murale doit être très facilement accessible et doit être dimensionnée pour la consommation maximale (spécifié dans la plaque de caractéristiques) et doit avoir un FIL DE TERRE. Ne jamais utiliser des prises ou fiches sans fil de terre, ni d'adaptateurs ou rallonges.

Pour les raccordements directs au réseau, il faut toujours installer un dispositif d'interruption (disjoncteur) de taille conforme aux normes internationales.

4.6. Montage d'une étagère réfrigérée sur le plan de travail d'une table à pizza

Pour un emplacement sûr entre l'étagère réfrigérée et la table à pizza, on doit fixer correctement l'adaptateur en forme de U. Veuillez centrer les trous de l'adaptateur avec ceux de la partie inférieure de l'étagère réfrigérée avant de fixer les rivets aveugles.



5 Utilisation

5.1. Consignes

Nos équipements réfrigérés ont été conçus pour la conservation des aliments et produits alimentaires en général.

Pour réduire la consommation énergétique et optimiser le fonctionnement de l'équipement, ainsi qu'améliorer et prolonger la durée de conservation des aliments, il faut respecter les consignes suivantes :

- ✓ Réduire la fréquence et la durée d'ouverture des portes et/ou tiroirs ;
- ✓ Espacer les aliments pour permettre une bonne circulation d'air entre eux ;
- ✓ Ne pas introduire d'aliments chauds ;
- ✓ Essayer de couvrir ou emballer les aliments ;
- ✓ Ne pas dépasser la limite de la hauteur signalée avec le symbole ;
- ✓ **NE PAS DEPASSER LES LIMITES DE CHARGE MAXIMALE ADMISSIBLE (20 kg PAR ETAGERE, 40 kg PAR TIROIR).**

5.2. Dégivrage

Le dégivrage de nos équipements est effectué automatiquement à l'aide d'un contrôle électronique, qui peut aussi être déclenché manuellement. En aucun cas, ne pas utiliser d'objets pointus (comme couteaux, tournevis, etc.) pour retirer l'éventuel excès de glace. Les eaux de dégivrage coulent vers un bac de récupération placé sous le meuble ou sur le groupe frigorifique, celles-ci sont automatiquement évaporées. Nos modèles ne disposent pas d'un système automatique d'évaporation des eaux, vider régulièrement le bac. Après le dégivrage, maintenir les portes et/ou tiroirs fermés pour accélérer la récupération de la température.

5.3. Nettoyage de l'équipement

Pour assurer une hygiène et une conservation correctes, effectuer le nettoyage régulier de l'équipement comme indiqué :

MNS00059.00

- ✓ Débrancher l'appareil du courant, en retirant la fiche ou éteignant le disjoncteur.
- ✓ Nettoyer soigneusement les surfaces à l'aide d'un chiffon humidifié avec une solution d'eau et de détergent doux ; puis rincer avec un chiffon imbibé d'eau claire et, finalement, passer un chiffon sec.
- ✓ Ne pas utiliser de produits de nettoyage acides ou à base de chlore (par ex. eau de javel), ni des matériaux abrasifs (par ex. des éponges à récurer) ni de l'eau sous pression (par ex. tuyaux d'arrosage).

5.4. Nettoyage du condenseur

Pour assurer une longue durée et un correct fonctionnement du système frigorifique, nettoyer régulièrement le condenseur comme indiqué :

- ✓ Débrancher l'appareil du courant, retirer la fiche ou éteindre le disjoncteur ;
- ✓ Desserrer et ouvrir la grille avant de ventilation, faire attention de ne pas tirer les câbles électriques ;
- ✓ Nettoyer soigneusement les ailettes du condenseur avec un aspirateur (de préférence) ou avec une brosse douce ;
- ✓ À la fin, resserrer la grille avant de ventilation.

5.5. Inactivité Prolongée

Lorsque vous prévoyez une période d'inactivité prolongée de l'équipement, videz-le totalement et effectuez les opérations de nettoyage de l'équipement et du condenseur décrites ci-dessus. À la fin, laissez-le débranché du courant électrique et avec les portes semi-ouvertes afin d'éviter la formation d'odeurs.

5.6. Substitution du câble d'alimentation



SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, CELUI-CI DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR UN ORIGINAL FOURNI PAR LE FABRICANT OU PAR SON ASSISTANCE TECHNIQUE. LA SUBSTITUTION DOIT ÊTRE FAITE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

5.7. Emission sonore

Les niveaux d'émission sonore pondérés de l'équipement, sur les lieux de travail, ne dépassent pas les 70 dB(A).

5.8. Anomalies

Si vous détectez quelque anomalie ou un fonctionnement irrégulier, consultez la liste des contrôles ci-dessous afin d'identifier le problème et ses possibles solutions. Toutefois, si le problème persiste, contactez l'assistance technique.

Symptôme	Contrôle
L'équipement et le contrôleur ne fonctionnent pas	Vérifier si la fiche est correctement branchée sur la prise de courant
	Contrôler si le fusible est grillé ou si le disjoncteur est déclenché
	Vérifier si la prise a du courant
	Vérifier si le câble d'alimentation n'est pas endommagé
	Éliminer toute rallonge utilisée
L'équipement ne fonctionne pas mais le contrôleur fonctionne	Vérifier le réglage de la température
	Garantir qu'il existe suffisamment de circulation d'air à l'intérieur de l'équipement
	Nettoyer le condenseur
L'équipement ne fait pas de froid suffisant	Vérifier le réglage de la température
	Garantir qu'il existe suffisamment de circulation d'air à l'intérieur de l'équipement
	Vérifier si les grilles de ventilation sont désobstruées
	Nettoyer le condenseur
	Nettoyer les joints magnétiques de la porte
	Vérifier si les sorties d'eau sont débouchées
L'équipement fait du froid de trop	Vérifier le réglage de la température
L'équipement fonctionne en continu	Nettoyer le condenseur
	Nettoyer les joints magnétiques de la porte
L'équipement s'arrête et démarre fréquemment	Nettoyer le condenseur