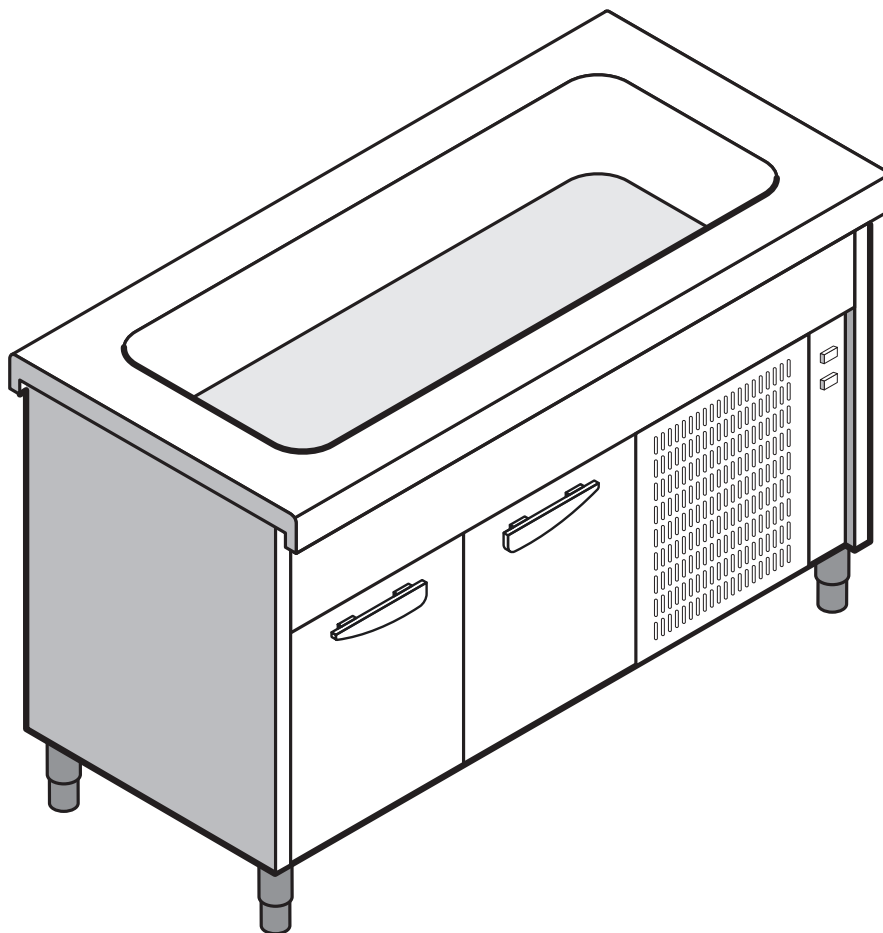




MOD : S80/RCR15-R2

Production code : 8045042HC

04/2025



R290

**INFORMATIONS POUR LES VITRINES REFRIGEREES
AVEC REFRIGERANT R290 (PROPANE)**

FR

Avant d'effectuer toute opération, il est nécessaire de lire et de suivre attentivement les instructions contenues dans cette notice d'installation. Tout travail d'assistance sur un équipement chargé avec réfrigérant R290 ne doit être effectué que par du personnel qualifié et formé sur les procédures de gestion du gaz R290.

Les activités doivent être effectuées par du personnel indiqué par le fabricant ou par le distributeur qui a effectué la vente. Doivent être utilisées exclusivement les pièces originales approuvées et testées pour l'utilisation spécifique avec du gaz R290.

Index

1. AVERTISSEMENTS	4
1.1 Description des équipements	4
1.2 Transport et manutention	5
1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques	5
1.4 Installation	6
1.5 Branchements électriques	6
1.6 Usage inapproprié raisonnablement prévisible	7
1.7 Fonctionnement / Emploi	7
1.8 Extinction totale	7
1.9 Nettoyage et entretien ordinaire	8
1.10 Entretien extraordinaire	8
1.11 Élimination	8
2. INTRODUCTION	9
3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS	9
4. TRANSPORT ET MANUTENTION	9
5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	9
5.1 Classe climatique et classe de température	10
5.2 Commandes et contrôles	10
6. INSTALLATION	10
6.1 Contrôle à la réception de l'appareil	10
6.2 Positionnement	0
6.3 Préparation à la charge du client	10
6.4 Branchements électriques	10
7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI	11
7.1 Utilisation et restrictions envisagées	11
7.2 Mise en marche	11
7.3 Thermostat numérique	11
7.4 Extinction totale	12
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
8.1 Entretien ordinaire	12
8.2 Entretien extraordinaire	12
8.3 Anomalies possibles	12
9. ÉLIMINATION	12
10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT	12
11. SCHÉMAS DE MONTAGE ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	13



NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN: ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS STATIQUES / VENTILÉS AVEC / SANS VITRINE VENTILÉE RÉFRIGÉRÉE

1. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous:

 **AVERTISSEMENT** - Risque pour la santé et la sécurité des personnes

 **AVERTISSEMENT** - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 **AVERTISSEMENT** - Risque d'inflammabilité du gaz R290

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

La présente documentation est mise à la disposition du producteur également au format numérique.

Pour l'emploi correct de l'appareil:

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant;
- Le niveau de pression acoustique mesuré «A» est inférieur à 70 dB («A»).

 **Attention:** pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

1.1 Description des équipements

Nos éléments réfrigérés sont constitués d'un compartiment neutre ou réfrigéré avec cuve/plan réfrigéré statique ou ventilé et avec ou sans vitrine réfrigérée ventilée, par le groupe réfrigérant situé dans la partie basse et par un groupe de commande et de contrôle de l'équipement.

Le fonctionnement du groupe se fait par du gaz réfrigérant R290. Le réglage de la température de fonctionnement s'effectue par le thermostat numérique et le dégivrage (programmable) par l'arrêt du compresseur, ou à gaz chaud selon les modèles.



Attention:



Le gaz R290 est un type de gaz potentiellement inflammable et explosif; il est impérativement nécessaire d'adopter des mesures de précaution pour éviter tout danger lié à la nature de ce gaz lors des opérations ordinaires et extraordinaires.

Seul le personnel spécialisé est autorisé à faire fonctionner l'appareil en évitant l'utilisation de flammes libres et d'instruments électriques.

Selon les modèles, l'évacuation a lieu sur un bac de collecte des condensats en plastique ou via une connexion aux égouts. Dans ce cas, le tuyau de purge doit obligatoirement être vidé par un siphon dans une évacuation ouverte, afin d'éviter que d'éventuels reflux provenant des égouts puissent arriver aux conduites.

Un bac de collecte de l'eau de dérivage avec évaporation automatique à l'aide d'une résistance (en option) est possible sur demande.

L'accès aux vitrines d'exposition côté service s'effectue par des portes coulissantes en verre trempé; côté client, elles peuvent être fermées, munies de portes à «clapet» en polycarbonate ou de store pour fermeture après service.

La vitrine dispose de vitres latérales et de supports en verre trempés, le chargement maximal pour chaque niveau de 20 kg équitablement répartis. La réfrigération se fait dans les vitrines par la circulation d'air froid ou par la réfrigération statique de la cuve; l'illumination est de série.

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006 selon les classes climatiques indiquées dans le tableau au point 5.1 et reportées sur la plaque d'identification de l'appareil. Si la température ambiante est supérieure, la température interne de l'appareil peut se dégrader, avec la possibilité conséquente de dysfonctionnement ou de dommage. Se reporter à la norme IEC/EN 60335-2-89 concernant la sécurité.

1.2 Transport et manutention



Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées. Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex: gants de travail, chaussures de protection).

1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques

L'appareil a été conçu pour la distribution et l'exposition des plats et des boissons nécessitant une température de conservation basse. La période d'exposition du plat doit être limitée à la phase de distribution uniquement puisque l'appareil n'est pas conçu pour la conservation permanente du plat. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.



Attention: l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).



Attention: ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables



Attention: avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Le retrait ou la modification de la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.



Attention: les orifices pour le passage de l'air du condensateur sont protégés par une grille perforée. La surface vide pour plein doit être au moins de 55%.

1.4 Installation

Avant de procéder au désemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection. Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.



Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation. Positionner l'appareil dans un local ventilé, loin de sources de chaleur et de manière à garantir une bonne aération dans la zone occupée par le compresseur. L'élément réfrigéré est conçu pour une utilisation dans des locaux ayant une température maximale de 22°C (voir la classe climatique sur la plaque). Si la température ambiante est supérieure, la température de la vitrine ou du plan peut se dégrader, avec la possibilité conséquente de dysfonctionnement ou de dommage à l'appareil.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la planéarité de la surface. L'appareil est fourni avec des pieds réglables en hauteur pour compenser toute éventuelle irrégularité du sol. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Ne pas obstruer les orifices dans le mobilier prévus pour l'aération du plan technique, car ces obstructions pourraient entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Ne pas stocker ou utiliser des matières et des liquides inflammables à proximité de l'appareil ; ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des plans.

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

Pour les modèles avec raccordement aux égouts, le tuyau de purge doit obligatoirement être vidé par un siphon dans une évacuation ouverte, afin d'éviter que d'éventuels reflux provenant des égouts puissent arriver aux conduites.

1.5 Branchements électriques



Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation, ou il faut relier un câble d'installation au bornier situé à l'intérieur de le tableau de commande de l'élément (à droite, sur le côté intérieur). Dans les modèles avec roues, une prise industrielle est montée en standard sous la semelle du meuble.

Le câble doit avoir les caractéristiques minimales de type H05 RNF et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné par rapport à la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuels branchés sur le même bornier (voir plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.



La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole.





Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

1.6 Usage inapproprié raisonnablement prévisible

Tout usage différent de celui spécifié dans le présent manuel sera considéré comme inapproprié. Lors de l'utilisation de la machine, des travaux ou des activités pouvant entraîner des risques pour la sécurité des employés ou des dommages à l'appareil ne sont pas autorisés. Par usage inapproprié, il faut entendre:

- Placer l'appareil dans un environnement externe exposé aux intempéries
- Mauvaise installation de la machine.
- Altérer ou modifier les dispositifs de sécurité.
- Apporter des modifications ou trafiquer les éléments électroniques de l'appareil.
- Ne pas respecter les périodes de contrôle, d'entretien et de nettoyage.
- Le positionnement ou le dépôt, à proximité immédiate de la machine, de matières inflammables ou explosives.

1.7 Fonctionnement / Emploi

- Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et du savon neutre. Éviter l'utilisation de poudres ou détergents abrasifs, puis rincer et essuyer soigneusement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non prévu des produits.
- Les appareils ont été étudiés pour la distribution et l'exposition des plats et des boissons nécessitant une température de conservation basse. L'exposition du plat doit être limitée à la phase de distribution uniquement puisque l'appareil n'est pas conçu pour la conservation permanente du plat.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Éviter l'introduction de plats chauds ou de liquides en évaporation, l'appareil a pour fonction de conserver la température du produit et non pas de l'abaisser, le produit qui sera donc placé sera déjà froid.
- Couvrir ou envelopper les aliments qui doivent être conservés.
- Limiter au strict minimum le temps d'ouverture des portes ou du store lors de l'introduction ou du retrait d'aliments.
- Le chargement maximal pour chaque niveau de 20 kg équitablement répartis.
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.



Dans le cas où des anomalies se présenteraient (court-circuit, avaries, détérioration des câbles électriques, odeur de gaz indiquant une perte possible, etc.), l'employé à l'utilisation ordinaire de la machine doit immédiatement procéder à la désactivation et au débranchement électrique et à la mise en sécurité de la zone de travail.

1.8 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes:

- Éteindre l'interrupteur général.
- Couper l'alimentation électrique située en amont.
- Débranchez le connecteur électrique.
- Retirer tous les aliments du bac/plan, vitrine ou réserve, et nettoyer l'intérieur et les accessoires.
- Entrebâiller les portes des vitrines et des compartiments pour favoriser la circulation d'air et éviter la formation d'odeurs.
- Protéger les surfaces en acier inox avec un voile d'huile de vaseline. Dans ce but, y passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile.
- Aérer périodiquement les locaux.

1.9 Nettoyage et entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon neutre, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Nous conseillons de faire nettoyer, au moins tous les trois mois, les ailettes du condensateur du groupe réfrigérant. Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

ATTENTION:

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas accélérer le processus de décongélation en utilisant des ustensiles tels que paillettes, brosses ou racloirs métalliques.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Les parties colorées doivent être nettoyées avec de la cire à la silicone.
- Le sol sous l'appareil ne doit pas être lavé avec des substances corrosives qui pourraient dégager des vapeurs susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit d'utiliser des flammes libres pour vérifier les pertes éventuelles de gaz.
- Il est interdit de fumer.

1.10 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.



Dans le cas où des anomalies se présenteraient (court-circuit, avaries, détérioration des câbles électriques, odeur de gaz indiquant une perte possible, etc.), l'employé à l'utilisation ordinaire de la machine doit immédiatement procéder à la désactivation et au débranchement électrique et à la mise en sécurité de la zone de travail.

Attention : appareil contenant du gaz réfrigérant inflammable (par ex. R290).

Le gaz R290 est un type de gaz potentiellement inflammable et explosif; il est impérativement nécessaire d'adopter des mesures de précaution pour éviter tout danger lié à la nature de ce gaz lors des opérations ordinaires et extraordinaires. Utiliser des outils adéquats en évitant l'utilisation de flammes libres et d'outils électriques.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

1.11 Élimination

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

2. INTRODUCTION

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous:



AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes préposées



AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse



AVERTISSEMENT - Risque d'inflammabilité du gaz R290



Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil:

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant;
- Le niveau de pression acoustique mesuré «A» est inférieur à 70 dB («A»).



Attention: pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

L'appareil est conforme aux Directives 2014/30CEE, 2014/35CEE et 2006/42CEE.

En outre, les normes EN 55014-1:2017, EN 55014-2:2015, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-11:2000, EN 60335-2-89:2010 con EN 60335-1:2012 + A11:2014, EN 62233:2008 ont été appliquées.

3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

Nos éléments réfrigérés sont constitués d'un compartiment neutre ou réfrigéré avec cuve/plan réfrigéré statique ou ventilé et avec ou sans vitrine réfrigérée ventilée, par le groupe réfrigérant situé dans la partie basse et par un groupe de commande et de contrôle de l'équipement.

Le fonctionnement du groupe se fait par du gaz réfrigérant R290. Le réglage de la température de fonctionnement s'effectue par le thermostat numérique et le dégivrage (programmable) par l'arrêt du compresseur, ou à gaz chaud selon les modèles.



Attention:



Le gaz R290 est un type de gaz potentiellement inflammable et explosif ; il est impérativement nécessaire d'adopter des mesures de précaution pour éviter tout danger lié à la nature de ce gaz lors des opérations ordinaires et extraordinaires.

Seul le personnel spécialisé est autorisé à faire fonctionner l'appareil en évitant l'utilisation de flammes libres et d'instruments électriques.

Selon les modèles, l'évacuation a lieu sur un bac de collecte des condensats en plastique ou via une connexion aux égouts. Dans ce cas, le tuyau de purge doit obligatoirement être vidé par un siphon dans une évacuation ouverte, afin d'éviter que d'éventuels reflux provenant des égouts puissent arriver aux conduites.

Un bac de collecte de l'eau de dégivrage avec évaporation automatique à l'aide d'une résistance (en option) est possible sur demande.

L'accès aux vitrines d'exposition côté service s'effectue par des portes coulissantes en verre trempé; côté client, elles peuvent être fermées, munies de portes à « clapet » en polycarbonate ou de store pour fermeture après service. La vitrine dispose de vitres latérales et de supports en verre trempés, le chargement maximal pour chaque niveau de 20 kg équitablement répartis. La réfrigération se fait dans les vitrines par la circulation d'air froid ou par la réfrigération statique de la cuve; l'illumination est de série.

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006 selon les classes climatiques indiquées dans le tableau au point 5.1 et reportées sur la plaque d'identification de l'appareil. Si la température ambiante est supérieure, la température interne de l'appareil peut se dégrader, avec la possibilité conséquente de dysfonctionnement ou de dommage.

4. TRANSPORT ET MANUTENTION



Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.

Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex: gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'appareil a été conçu pour la distribution et l'exposition des plats et des boissons nécessitant une température de conservation basse. La période d'exposition du plat doit être limitée à la phase de distribution uniquement puisque l'appareil n'est pas conçu pour la conservation permanente du plat. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.



Attention: l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc). Attention: ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

5.1 Classe climatique et classe de température

La classe climatique décrite sur la plaque signalétique fait référence aux valeurs suivantes:

CLASSE CLIMATIQUE: 2	CLASSE CLIMATIQUE: 3
• 22 °C environnement avec 65 % d'humidité relative	• 25 °C environnement avec 60 % d'humidité relative
• (IEC/EN ISO 23953)	• (IEC/EN ISO 23953)

Norme de sécurité: IEC/EN 60335-2-89 (32 °C ± 2 °C)

La plaque signalétique contient les données techniques et d'identification du produit. Les renseignements qu'elle contient sont énumérés ci-après :

Emainox s.r.l. - Via Pontebbana 9 - 33068 Valvasone PN (Italy)

MOD. 2 ART. 3

MATR. 4

EL 5 V 5 ~ 5 Hz 5 A 5 kW

CLIMATIC CLASS HUMA CLASS 6 ILLUMINAZIONE LIGHTING 7 W

REFRIGERANTE REFRIGERANT TYPE 8 9 Gr IP 10

RESISTENZA SCARICO DISCHARGE RESISTANCE 11 W RESISTENZA SERINAMENTO DEFROSTING RESISTANCE 12 W

GAS ISOLAMENTO INSULATION GAS 13

MADE in ITALY

CE

- Fabricant
- 1. Année de production de l'appareil
- 2. Modèle de l'article
- 3. Code de production
- 4. Numéro de série
- 5. Données électriques: tension d'alimentation (V), nombre de phases (~), fréquence d'alimentation (Hz), courant absorbé (A) et puissance maximale absorbée (kW)
- 6. Classe climatique
- 7. Puissance éclairage (W)
- 8. Type de gaz réfrigérant
- 9. Quantité de gaz réfrigérant (Gr)
- 10. Degré de protection à la poussière et à l'eau (IP)
- 11. Puissance de la résistance à l'évacuation (W)
- 12. Puissance de la résistance au dégivrage (W)
- 13. Isolation gazeuse

Attention: avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Il est interdit de retirer ou de modifier la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

5.2 Commandes et contrôles

L'appareil est commandé par le panneau électrique qui se trouve dans le compartiment du compresseur.

6. INSTALLATION

6.1 Contrôle à la réception de l'appareil

Avant de procéder au déballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

6.2 Positionnement

Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation. Positionner l'appareil dans un local ventilé, loin de sources de chaleur et de manière à garantir une bonne aération dans la zone occupée par le compresseur. L'élément réfrigéré est conçu pour une utilisation dans des locaux ayant une température maximale de 22°C (voir la classe climatique sur la plaque). Si la température ambiante est supérieure, la température de la vitrine ou du plan peut se dégrader, avec la possibilité conséquente de dysfonctionnement ou de dommage à l'appareil.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la planéarité de la surface. L'appareil est fourni avec des pieds réglables en hauteur pour compenser toute éventuelle irrégularité du sol. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Ne pas obstruer les orifices dans le mobilier prévus pour l'aération du plan technique, car ces obstructions pourraient entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Ne pas stocker ou utiliser des matières et des liquides inflammables à proximité de l'appareil ; ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des plans.

6.3 Préparation à la charge du client

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

Pour les modèles avec raccordement aux égouts, le tuyau de purge doit obligatoirement être vidé par un siphon dans une évacuation ouverte, afin d'éviter que d'éventuels reflux provenant des égouts puissent arriver aux conduites.

6.4 Branchements électriques

Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation, ou il faut relier un câble d'installation au bornier situé à l'intérieur du tableau de commande de l'élément (à droite, sur le côté intérieur). Dans les modèles avec roues, une prise industrielle est montée en standard sous la semelle du meuble.

Le câble doit avoir les caractéristiques minimales de type H05 RNF et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné par rapport à la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuels branchés sur le même bornier (voir plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.



La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole.



Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

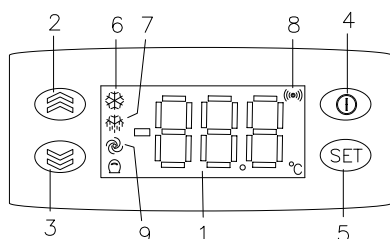
7.1 Utilisation et restrictions envisagées

- Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et du savon neutre. Éviter l'utilisation de poudres ou détergents abrasifs, puis rincer et essuyer soigneusement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non prévu des produits.
- Les appareils ont été étudiés pour la distribution et l'exposition des plats et des boissons nécessitant une température de conservation basse. L'exposition du plat doit être limitée à la phase de distribution uniquement puisque l'appareil n'est pas conçu pour la conservation permanente du plat.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Éviter l'introduction de plats chauds ou de liquides en évaporation, l'appareil a pour fonction de conserver la température du produit et non pas de l'abaisser, le produit qui sera donc placé sera déjà froid.
- Couvrir ou envelopper les aliments qui doivent être conservés.
- Limiter au strict minimum le temps d'ouverture des portes ou du store lors de l'introduction ou du retrait d'aliments.
- Le chargement maximal pour chaque niveau de 20 kg équitablement répartis
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

7.2 Mise en marche

- Enclencher l'interrupteur de protection situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur l'interrupteur général **A** du panneau de commande (Fig. 1). L'allumage du voyant intégré signale que l'appareil est sous tension.
- Appuyer sur l'interrupteur **C** pour activer les lumières.
- Allumer le thermostat numérique de la Fig. 1, en maintenant enfoncé la touche **4** pendant 5 sec. au moins (voir la figure du thermostat numérique).
- Si la température à l'intérieur de l'élément réfrigéré est supérieure à la valeur programmée sur le thermostat, le compresseur entre en fonction et le voyant **6** du thermostat numérique s'allume.

7.3 Thermostat numérique



Légende

- 1 – Afficheur
- 2 – Bouton « augmenter la valeur », actionnement du dégivrage manuel
- 3 – Bouton « diminuer la valeur »
- 4 – Appuyer sur le bouton « Sortie » pendant au moins 5 sec. pour activer la mise en veille
- 5 – Bouton « accès à la valeur de réglage », accès aux menus, validation des commandes, affichage des alarmes
- 6 – Voyant rouge allumé compresseur allumé
- 7 – Voyant rouge allumé dégivrage en cours
- 8 – Voyant rouge allumé déclenchement d'alarme, clignotant pour extinction d'alarme
- 9 – Voyant rouge allumé pour ventilateur en fonction

UTILISATION

Pendant le fonctionnement ordinaire, l'instrument affiche la température relevée par la sonde placée dans l'élément réfrigéré (vitrine bac/plan, compartiment).

Pour afficher la valeur de réglage programmée : (valeur de température choisie), appuyer puis relâcher le bouton set. La mention « set » s'affiche, appuyer de nouveau sur set.

Pour modifier la valeur de réglage, appuyer et relâcher le bouton set. La mention « set » s'affiche. Appuyer de nouveau sur set, la valeur programmée s'affiche. Pour la modifier, appuyer sous les 15 secondes sur les boutons ▲ (2) ou ▼ (3) pour augmenter ou diminuer la valeur; après la modification, pour mémoriser la nouvelle valeur, appuyer sur le bouton set.

La valeur de réglage ne peut être programmée que dans les limites de température établies.

Le dégivrage peut être actionné à tout moment en appuyant sur la touche ▲ (2) pendant au moins 5 secondes. Successivement, le dégivrage automatique commencera à partir de ce moment, après l'intervalle de dégivrage préréglé par le fabricant.

SIGNALISATIONS ET ALARMES

« **E1** » sur l'afficheur indique **sonde thermostat en panne** en signalant ainsi une des anomalies suivantes : type de sonde utilisée pour le bac incorrecte, sonde du bac défectueuse, défaut de connexion ; contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde.

« **E2** » sur l'afficheur indique **sonde évaporateur en panne** en signalant ainsi une des anomalies suivantes : type de sonde de l'évaporateur en vitrine incorrecte, sonde défectueuse, défaut de connexion; contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde.

« **AH1** » sur l'écran indique **alarme température élevée** ce qui signifie que la valeur lue est supérieure à la valeur max. configurée après le temps imparti; elle n'a aucun effet sur le réglage, l'alarme s'arrête lorsque la température descend sous la valeur max.

« **AL1** » sur l'écran indique **alarme température basse** ce qui signifie que la valeur lue est inférieure à la valeur min. configurée après le temps imparti ; elle n'a aucun effet sur le réglage, l'alarme s'arrête lorsque la température descend sous la valeur min.

La modification des paramètres de configuration du thermostat, réglés par le fabricant, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié en suivant les instructions de l'instrument.



Dans le cas où des anomalies se présenteraient (court-circuit, avaries, détérioration des câbles électriques, odeur de gaz indiquant une perte possible, etc.), l'employé à l'utilisation ordinaire de la machine doit immédiatement procéder à la désactivation et au débranchement électrique et à la mise en sécurité de la zone de travail.



7.4 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- Éteindre l'interrupteur général.
- Couper l'alimentation électrique située en amont.
- Débranchez le connecteur électrique.
- Retirer tous les aliments du bac/plan, vitrine ou réserve, et nettoyer l'intérieur et les accessoires.
- Entrebâiller les portes des vitrines et des compartiments pour favoriser la circulation d'air et éviter la formation d'odeurs.
- Protéger les surfaces en acier inox avec un voile d'huile de vaseline. Dans ce but, y passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile.
- Aérer périodiquement les locaux.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon neutre, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Nous conseillons de faire nettoyer, au moins tous les trois mois, les ailettes du condensateur du groupe réfrigérant. Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- **AVERTISSEMENT :** Ne pas accélérer le processus de décongélation en utilisant des ustensiles tels que paillettes, brosses ou racloirs métalliques.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Les parties colorées doivent être nettoyées avec de la cire à la silicone.
- Le sol sous l'appareil ne doit pas être lavé avec des substances corrosives qui pourraient dégager des vapeurs susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.
- **AVERTISSEMENT :** Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit d'utiliser des flammes libres pour vérifier les pertes éventuelles de gaz.
- Il est interdit de fumer.

8.2 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.



Dans le cas où des anomalies se présenteraient (court-circuit, avaries, détérioration des câbles électriques, odeur de gaz indiquant une perte possible, etc.), l'employé à l'utilisation ordinaire de la machine doit immédiatement procéder à la désactivation et au débranchement électrique et à la mise en sécurité de la zone de travail.



Attention : appareil contenant du gaz réfrigérant inflammable (par ex. R290)



Le gaz R290 est un type de gaz potentiellement inflammable et explosif ; il est impérativement nécessaire d'adopter des mesures de précaution pour éviter tout danger lié à la nature de ce gaz lors des opérations ordinaires et extraordinaires. Utiliser des outils adéquats en évitant l'utilisation de flammes libres et d'outils électriques.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

8.3 Anomalies possibles

Pour toute éventuelle anomalie, voir « signalisations et alarmes du thermostat numérique » dans le livret d'instructions relatif joint.

Si le dysfonctionnement persiste après avoir effectué les contrôles indiqués, éteindre l'appareil et contacter immédiatement le fournisseur.

9. ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- Fiche de test
- Schéma électrique
- Livret d'instructions du thermostat

11. SCHÉMAS DE MONTAGE ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Fig. 1: PANNEAU DE COMMANDES

