



MOD: KBR/21D

Production code : RBGD2100D+PKBD1550D

03/2025

BAR

LIGNE FROID

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour la bonne utilisation, maintenance et installation de l'appareil.

Nous vous conseillons donc de la lire attentivement avant l'utilisation et de la conserver avec soin pour de futures consultations.

Bon travail !



Mises en garde de sécurité

- Cette notice contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et la maintenance de votre appareil. Nous vous invitons à la lire attentivement avant de procéder à toute opération afin de ne pas vous blesser et de ne pas endommager le produit.
- Conserver soigneusement cette notice pour toute consultation future ou en cas de cession de l'appareil à un nouveau propriétaire.
- Les opérations d'installation et de maintenance extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant, en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière d'installations et de sécurité sur le poste de travail.
- Avant d'installer l'appareil, il faut :
 - vérifier que les installations sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation ;
 - toujours comparer les données de l'installation avec celles de l'appareil, figurant sur la plaque des données ;
 - débrancher l'appareil du secteur et du réseau hydrique (le cas échéant).
- La plaque des données fournit des informations techniques importantes indispensables en cas de demandes d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil : il est donc recommandé de ne pas l'enlever, la détériorer ni la modifier. Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels, annule la garantie et dégage l'entreprise de toute responsabilité.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée, qui ne respecte pas les indications de ce manuel, annule la garantie.
- Lors du montage de l'appareil, les personnes non préposées à l'installation ne sont pas autorisées à passer ou à s'attarder à proximité de l'espace de travail.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- Les emballages doivent être éliminés selon les dispositions et les réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpertes, à condition que cela soit sous la surveillance ou après que lesdites personnes ont reçu les instructions relatives à l'utilisation en sécurité de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à celui-ci. Le nettoyage et la maintenance sont destinés à être effectués par l'utilisateur et ils ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ces appareils peuvent être utilisés pour le maintien du froid et pour la distribution d'aliments.
- Pour conserver ses fonctionnalités et ses performances, l'armoire réfrigérée doit fonctionner dans des conditions environnementales non supérieures à 25 °C et 60 %U.R., en veillant à ce que l'air soit toujours renouvelé dans les pièces.
- L'appareil n'est pas adapté au refroidissement des produits. Ne pas mettre les produits à une température supérieure à la température programmée. Tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le du secteur et de l'alimentation hydrique (le cas échéant) et contactez un centre d'assistance autorisé par le fabricant sans essayer de le réparer vous-même. Toujours demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.
- La reproduction partielle est interdite sans l'autorisation du fabricant.
- Les mesures sont fournies à titre indicatif et ne sont pas contractuelles.
- La langue d'origine utilisée est l'italien : le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction/interprétation.

Présentation gamme KIT BAR

CARACTÉRISTIQUES GAMME

- Plan de travail en acier inox équipé d'abaissement sur tout le périmètre (sur demande dossier côté client).
- Bacs 300 x 500 x 300 mm h pouvant être positionnées à droite ou à gauche.
- Bac d'égouttage réalisé sur le plan avec grilles perforées amovibles.
- Meuble avec partie interne et façade en acier inox.
- Revêtement externe en tôle galvanisée/aluminium (sur demande en acier inox).
- Socle en acier inox.
- Cellules avec angles chanfreinés pour faciliter le nettoyage.
- Rails de coulissement pour tiroirs simples en acier inox.
- Fermeture des portes avec poignée dotée de joint périphérique magnétique et fermeture avec clé (en option).
- Fermeture des tiroirs avec poignée longitudinale dotée de joint périphérique magnétique et fermeture avec clé (en option).
- Isolation en polyuréthane à haute densité de 50 mm d'épaisseur, 40 kg/m³ CFC et HCFC free.
- Circuit réfrigérant avec système ventilé.
- Gaz réfrigérant : R455A.
- Plage de température +3°C ÷ +12°C.
- Commandes électromécaniques : interrupteur général, thermostat numérique pour le réglage de la température avec dégivrage programmable.
- Portes de compartiment avec fond renforcé pour barils KEG-EURO ou DIN 50L.
- Évacuation de l'eau avec siphon.

ACCESSOIRES

- Serrure à clé
- Meuble à tiroirs (2 tiroirs 2/5+3/5, 2 tiroirs 1/2 + 1/2, 3 tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3)
- Porte droite ou gauche
- Trémie à ordures
- Tablette intermédiaire en acier inox
- Revêtement côté clients en acier inox
- Revêtement latéral en acier inox
- Porte vitrée
- Led pour éclairage interne

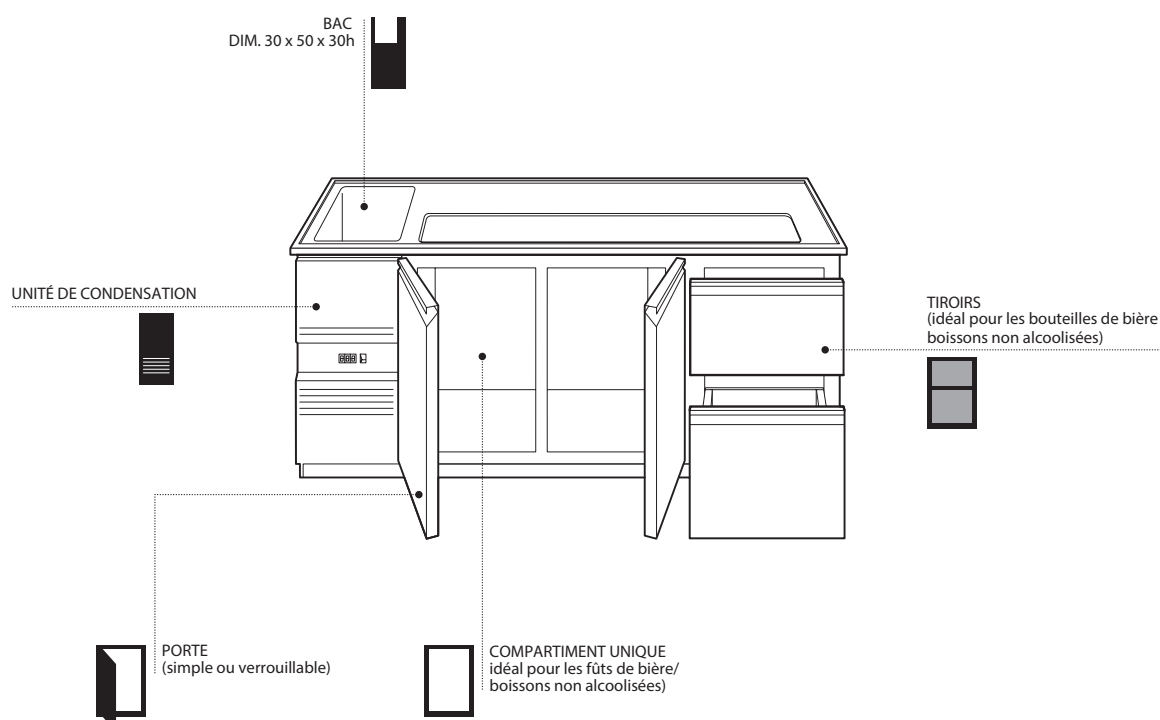


Pour plus d'informations contacter le fabricant

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation	230V 1N 50Hz (se référer toujours à la plaque signalétique)
IP	se référer à la plaque signalétique
Courant absorbé	se référer à la plaque signalétique
Capacité de refroidissement	se référer à la plaque signalétique
Intervalle de température de travail	+3 °C à +12 °C
Température d'évaporation	-10 °C
Température ambiante de travail	min. +16 °C max +32 °C
Type de Réfrigérant	se référer à la plaque signalétique
Quantité de réfrigérant (g)	se référer à la plaque signalétique
Classe climatique	4 (30 °C, 55 % R.H. - EN ISO 23953)
Pression maximale admissible (PS)	28 BAR

EXEMPLE DE COMPOSITION



Présentation gamme SOUS-COMPTOIR POUR BAR

CARACTÉRISTIQUES GAMME

- Partie interne et façades en acier inox AISI 304.
- Revêtement externe en tôle acier inox AISI 430/galvanisée/aluminium.
- Cellules avec angles chanfreinés pour faciliter le nettoyage.
- Rails de coulissement pour tiroirs simples en acier inox.
- Fermeture et tiroirs avec joint magnétique de périmètre.
- Isolation en polyuréthane à haute densité de 50 mm d'épaisseur, 40 kg/m³ CFC et HCFC free.
- Installation réfrigérante avec système ventilé et évaporation automatique de l'eau de condensation.
- Bac réfrigéré avec serpentins externe isolé.
- Gaz réfrigérant : R455A.
- Plage de température +3°C ÷ +12°C.
- Commandes numériques : interrupteur général, thermostat réglage de la température.

ACCESSOIRES

- Serrure à clé
- Meuble à tiroirs (2 tiroirs 2/5+3/5, 2 tiroirs 1/2 + 1/2, 3 tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3)
- Porte droite ou gauche
- Arrêt bouteilles
- Bac pour bouteilles
- Cadre pour bac
- Trémie à ordures

- Tablette intermédiaire en acier inox
- Battant pour portes sans montant central
- Plans de travail
- Porte vitrée
- Led pour éclairage interne

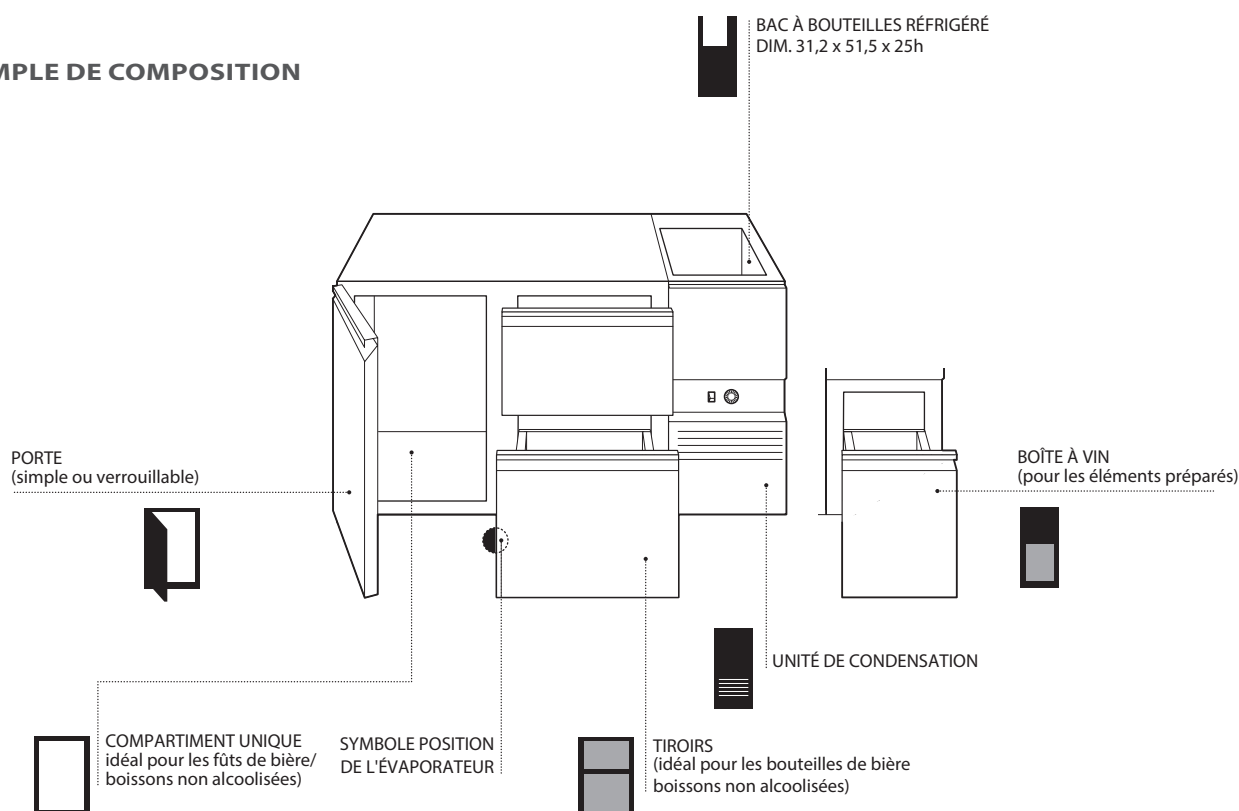


Pour plus d'informations contacter le fabricant

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation	230V 1N 50Hz (se référer toujours à la plaque signalétique)
IP	se référer à la plaque signalétique
Courant absorbé	se référer à la plaque signalétique
Capacité de refroidissement	se référer à la plaque signalétique
Intervalle de température de travail	+3 °C à +12 °C
Température d'évaporation	-10 °C
Température ambiante de travail	min. +16 °C max +32 °C
Type de Réfrigérant	se référer à la plaque signalétique
Quantité de réfrigérant (g)	se référer à la plaque signalétique
Classe climatique	4 (30 °C, 55 % R.H. - EN ISO 23953)
Pression maximale admissible (PS)	28 BAR

EXEMPLE DE COMPOSITION



1 Contrôle de l'intégrité de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, contrôler l'intégrité de celui-ci, en s'assurant qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de dommages :

- relever les données de l'appareil, situées sur la plaque des données (Fig. 1) ;
- préparer une documentation photographique du dommage ;
- avertir immédiatement le transporteur/fabricant.

2 Transport dans le lieu de la mise en place

Équipés de protections individuelles, transportez l'équipement sur le lieu de la mise en place : la manutention doit être faite à l'aide d'un chariot élévateur (Fig. 2).

3 Caractéristiques de la pièce pour la mise en place

Le local pour la mise en place, doit Fig. 3 :

- avoir une bonne aération et ne pas être exposé aux intempéries ;
- avoir une température comprise entre +16° et +32 °C maximum ;
- avoir une humidité ne dépassant pas 60% ;
- avoir un carrelage sans aspérités, nivelé et à même de supporter le poids de l'appareil à pleine charge ;
- être conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité sur le travail et sur les installations ;
- être destiné à la préparation d'aliments.



L'appareil doit être installé de sorte à avoir un accès facile au branchement électrique et au raccord d'eau (le cas échéant).



Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux et de récipients de matériau inflammable (ex. cloisons de séparation, bouteilles de gaz, etc.) à cause de risques d'incendie. Il est conseillé de revêtir toute cloison d'un matériau thermique n'étant pas inflammable.

4 Positionnement

ÉLIMINATION DU FILM PROTECTEUR

Retirer le film protecteur (Fig. 4) : nettoyer tout résidu de colle avec de l'eau savonneuse sans l'aide d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou des détergents abrasifs ou des acides.



Fig. 4

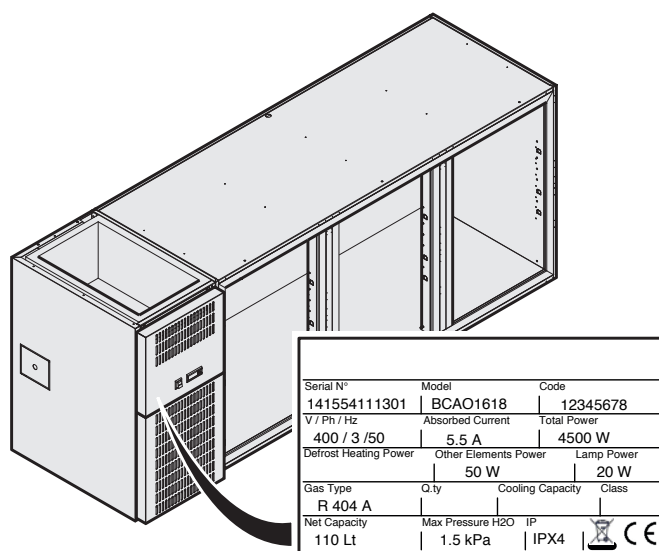


Fig. 1



Si lors du transport, l'appareil a été couché sur un côté ou soumis à une température inférieure à 10°C, il faut attendre au moins 4 heures avant de le mettre en marche.

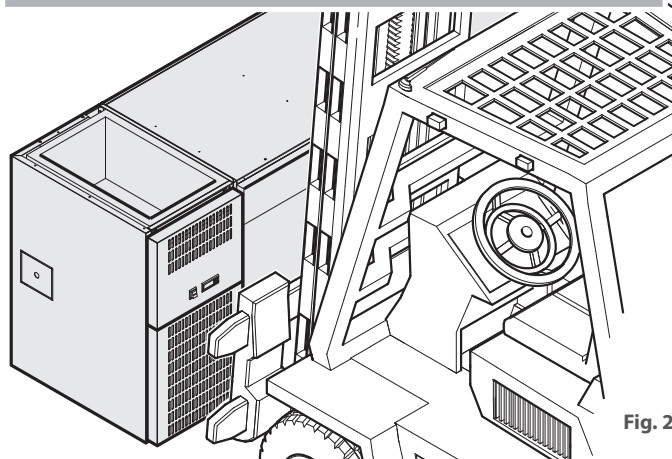


Fig. 2

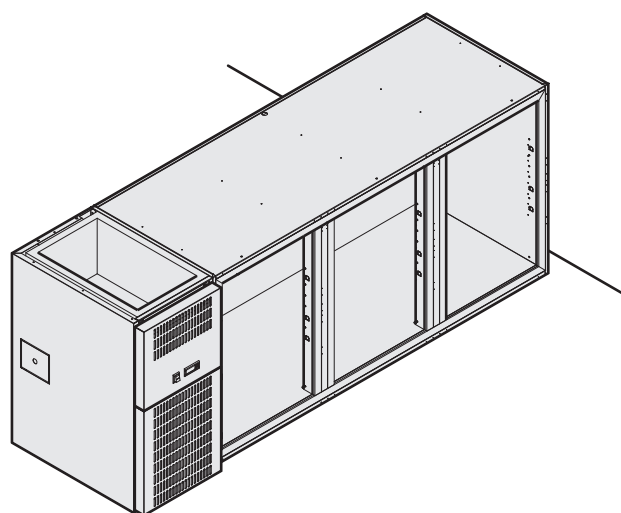


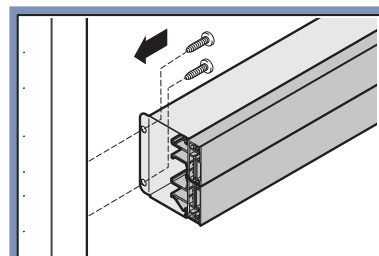
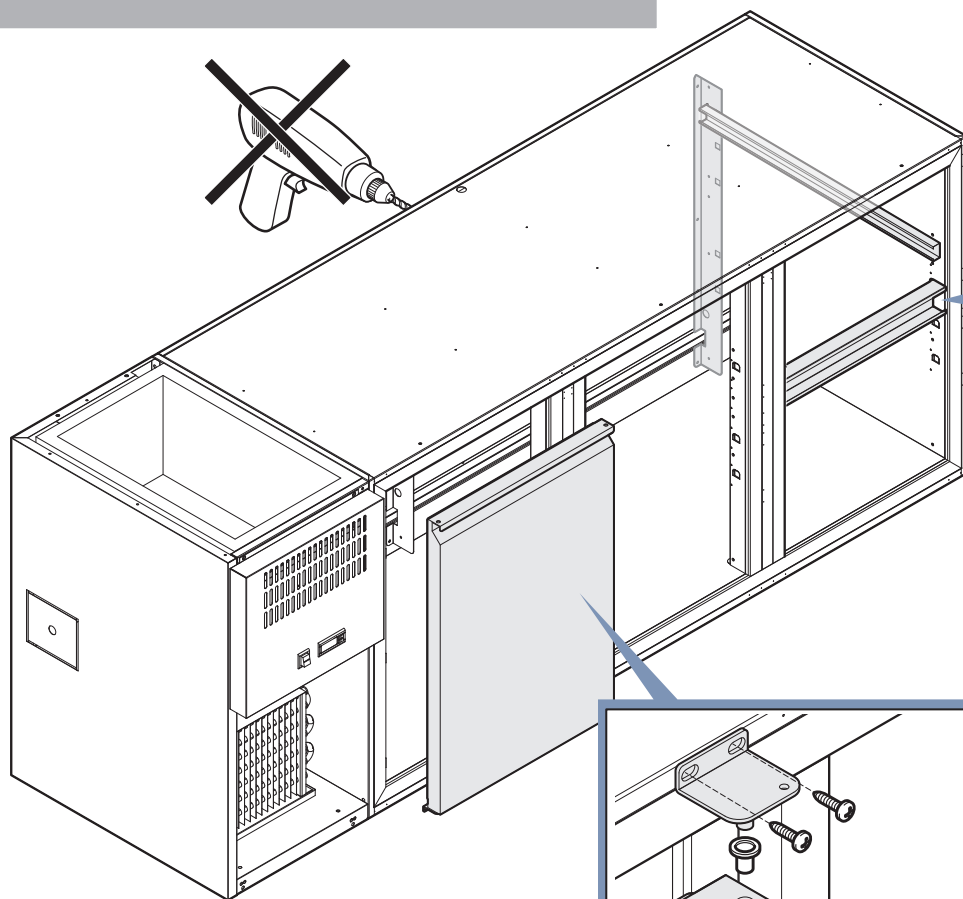
Fig. 3

MONTAGE DES TIROIRS ET DES PORTES

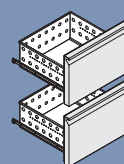
Monter les portes et les éventuels tiroirs selon les indications de Fig. 4.



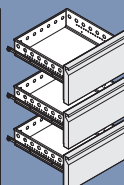
L'évaporateur se trouve sur le panneau arrière de l'appareil : ne pas percer pour éviter des dommages du circuit réfrigérant !



1/2	33,85 cm
1/2	33,85 cm



1/3	21,9 cm
1/3	19,6 cm
1/3	19,5 cm



2/5	28,85 cm
3/5	38,8 cm

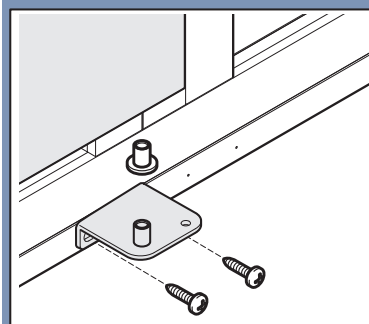
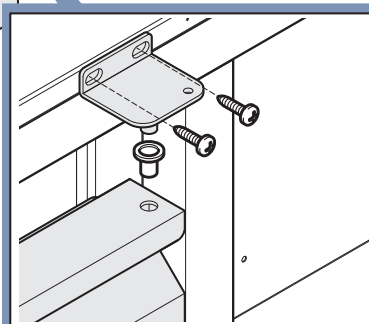
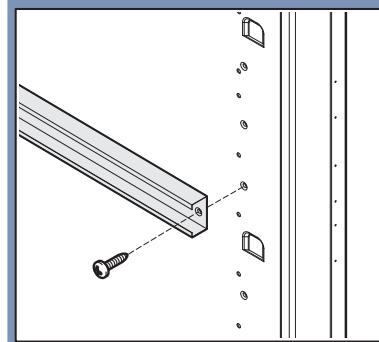
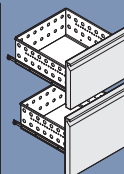
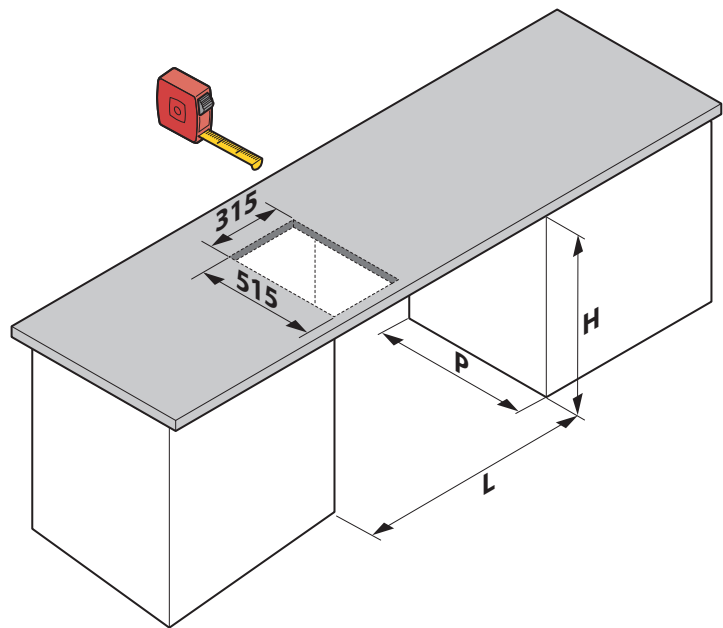
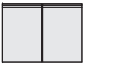
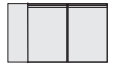


Fig. 4

**INTRODUCTION SOUS LE PLAN
(SEULEMENT POUR LES ÉLÉMENTS
SOUS-COMPTOIR BAR)**

Introduire l'élément sous-comptoir sous les plans prévus en vérifiant préalablement que les mesures d'encastrement sont correctes (Fig. 5).



	990x680x850 (LxPxH)		580x680x850 (LxPxH)		730x680x850 (LxPxH)
	1570x680x850 (LxPxH)		1160x680x850 (LxPxH)		1310x680x850 (LxPxH)
	2150x680x850 (LxPxH)		1740x680x850 (LxPxH)		1890x680x850 (LxPxH)
	2730x680x850 (LxPxH)		2320x680x850 (LxPxH)		2470x680x850 (LxPxH)

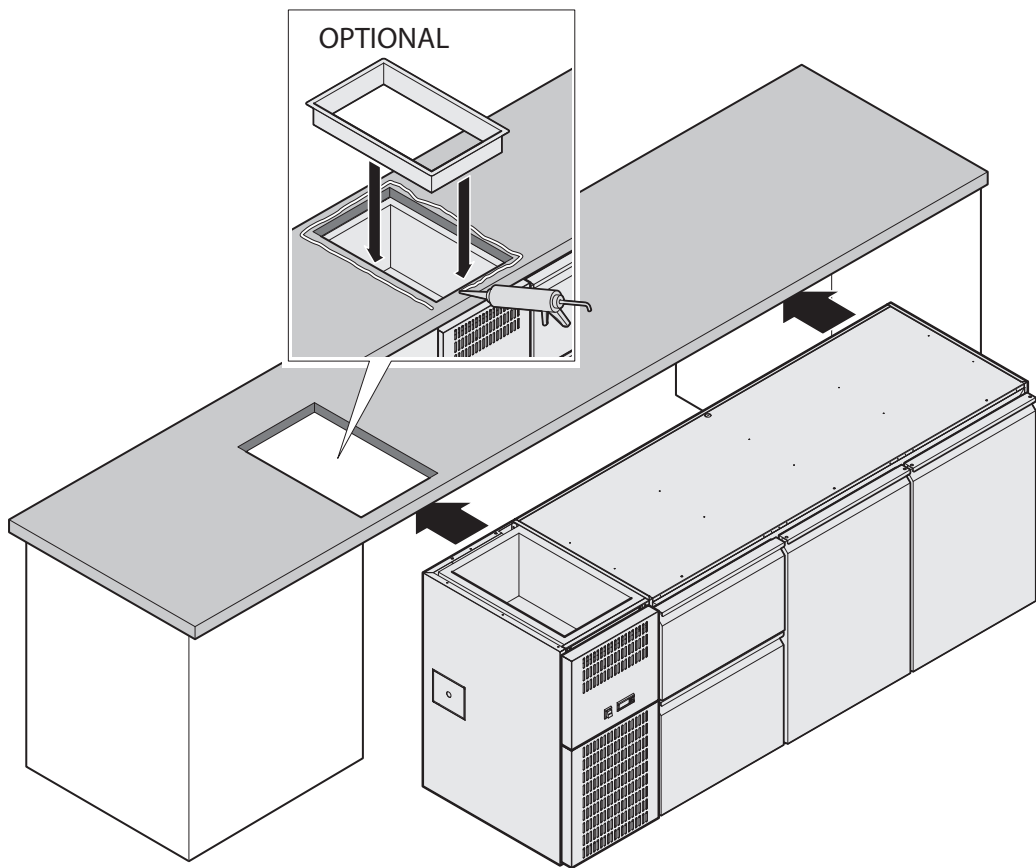


Fig. 5

MISE À NIVEAU

Les appareils, tant kit bar que sous-comptoirs, doivent être mis à niveau ; s'ils sont équipés de pieds, intervenir sur ceux-ci pour un nivellement parfait (Fig. 6).

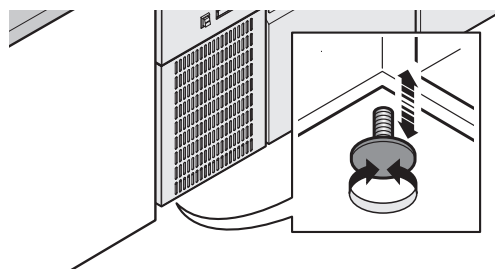


Fig. 6

5 Raccordement évacuation

Les éléments doivent être raccordés à un système d'évacuation :

- avec un raccord 3/4" ;
- de préférence de type à siphon ou avec tubulures résistantes à la chaleur (>90°C) et avec une déclivité n'étant pas inférieure à 4% ;
- d'un diamètre constant sur toute la longueur.

Si vous n'utilisez pas un siphon, il faut obligatoirement maintenir un « air gap » (distance libre) d'au moins 4 cm entre le tuyau d'évacuation et la zone d'évacuation (grille autre tuyau récepteur). Le respect de ce règlement garantit que les bactéries potentiellement dangereuses ne peuvent pas remonter dans le tuyau d'évacuation et contaminer les aliments.

En cas d'appareils avec plusieurs évacuations (ex. évacuation d'évier, égouttoir, bac réfrigérant), ils doivent être raccordés et acheminés vers un siphon.

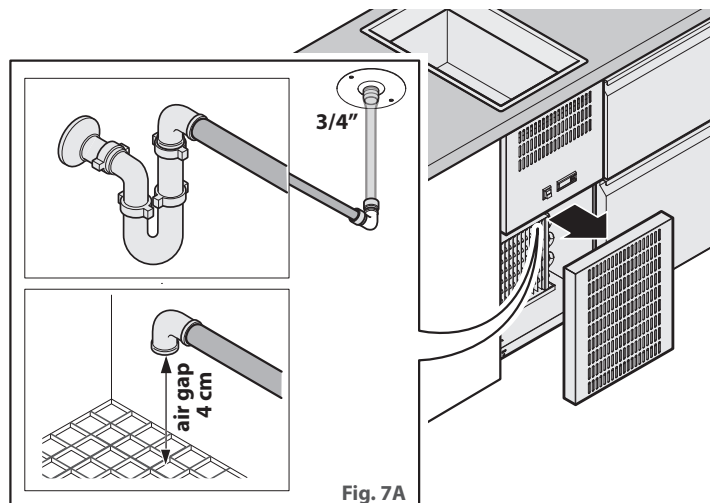


Fig. 7A

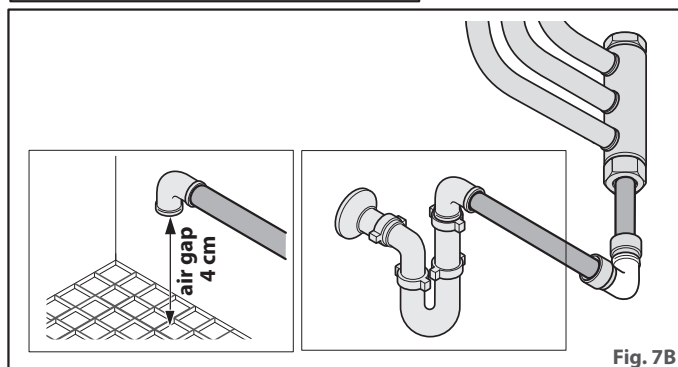


Fig. 7B

6 Raccordement réfrigérant (uniquement pour les mod. prévus)

Effectuer les raccordements montrés sur la figure Fig. 8 en respectant les indications fournies quant aux diamètres des tuyaux.

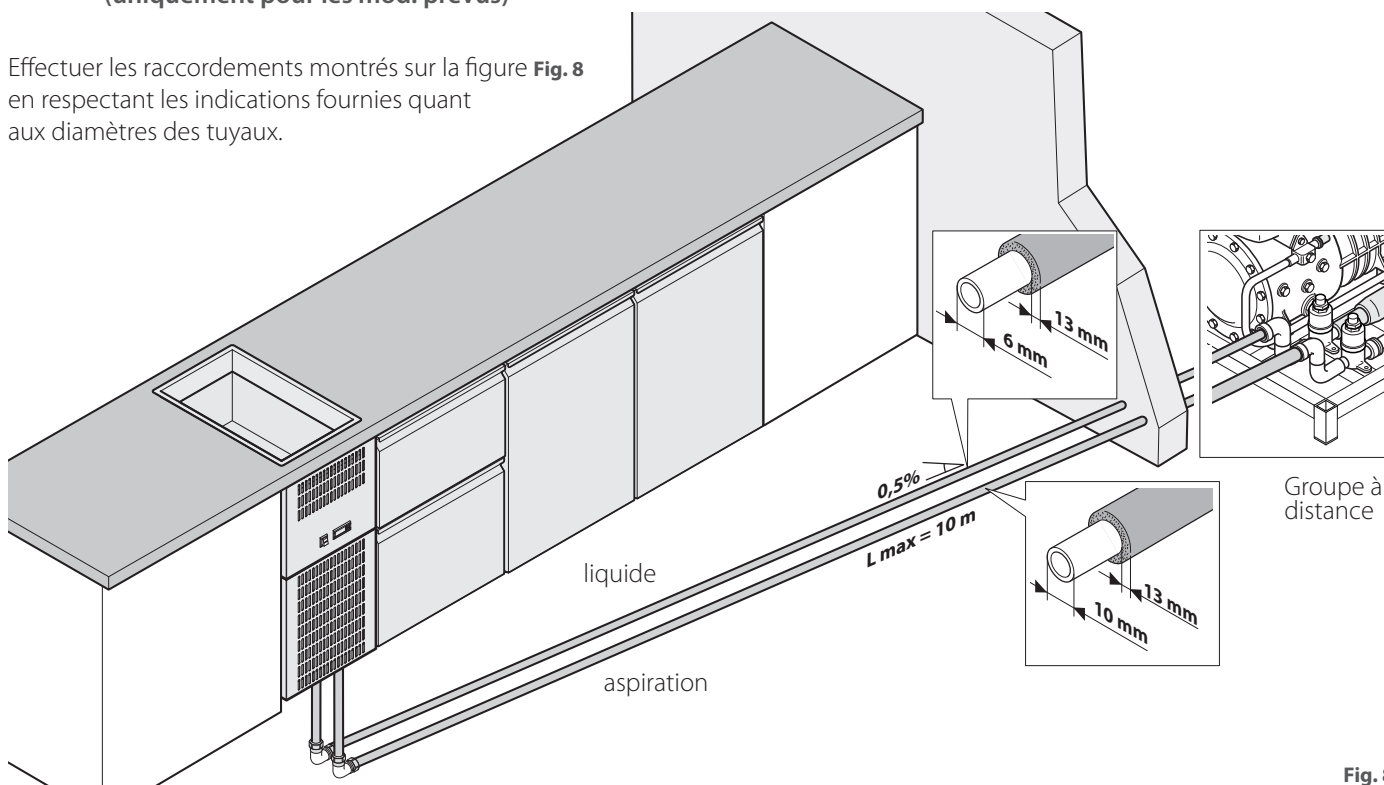


Fig. 8

7 Branchements électriques



Avant d'effectuer le branchement électrique :

- lire attentivement les consignes de sécurité se trouvant dans les premières pages de ce manuel ;
- toujours comparer les données de l'installation avec celles de l'appareil, figurant sur la plaque des données.



Le branchement au secteur doit respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.



Lorsqu'il y a plusieurs appareils dans la même pièce, il faut obligatoirement prévoir un branchement équipotentiel à l'aide de la borne spécifique portant le symbole

Cette borne permet le brancher un câble jaune/vert ayant une section comprise entre 2,5 et 10 mm². L'efficacité du système équipotentiel doit être vérifiée comme il se doit selon ce qui est indiqué par la norme en vigueur (Fig. 9).



L'appareil doit être branché directement au secteur et doit être équipé en amont d'un interrupteur facile d'accès et installé à l'installation, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts sur tous les pôles de manière à garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III. Une bonne mise à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit être en aucun cas interrompu par l'interrupteur de protection.

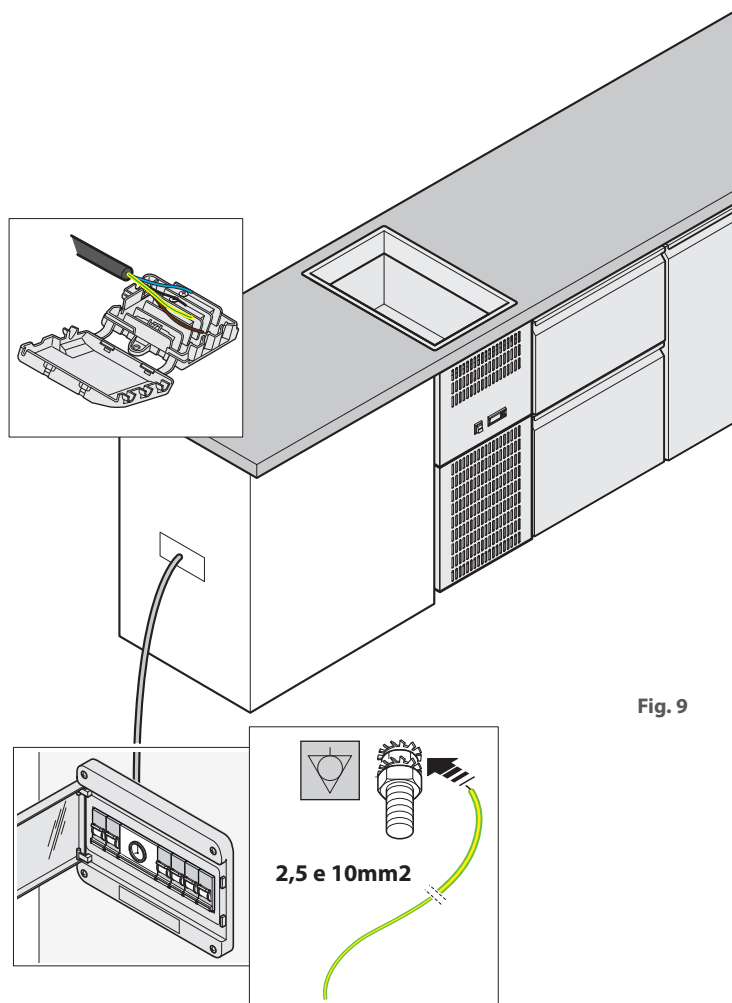


Fig. 9

8 Utilisation



Ces appareils ne peuvent être utilisés que pour le maintien des boissons fraîches et des fûts de bière / boissons.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Lors de la première utilisation, il faut effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil, comme expliqué au chapitre à la page 54.

- 1 Actionner l'interrupteur général du secteur et allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF
- 2 Utiliser le panneau des commandes pour paramétrer la température souhaitée (plage de +3°C à +12°C).



Voir le chapitre du panneau des commandes à la page



Utilisation inappropriée :
Le réfrigérateur N'est PAS conçu pour refroidir rapidement les boissons.

Le réfrigérateur NE doit PAS être rempli de produits dont la température est nettement supérieure à la température interne réglée.

Seuls des produits pré-réfrigérés peuvent être insérés dans le réfrigérateur.

Si le réfrigérateur est :

- vide, il peut falloir jusqu'à une heure après l'allumage pour atteindre la température souhaitée.
- plein, ce processus peut prendre jusqu'à 24 heures.

Le temps pour atteindre la température souhaitée dépend également des conditions environnementales, de la quantité de produits insérés et de leur température. Charger de nombreux produits et/ou des produits trop chauds peut prendre beaucoup plus de temps pour atteindre la température réglée.

DÉGIVRAGE (« FIG. 11 »)

Le dégivrage est cyclique et automatique.

Si l'on souhaite effectuer un dégivrage manuel, il faut appuyer sur la touche  pendant au moins deux secondes pour démarrer le cycle de dégivrage.

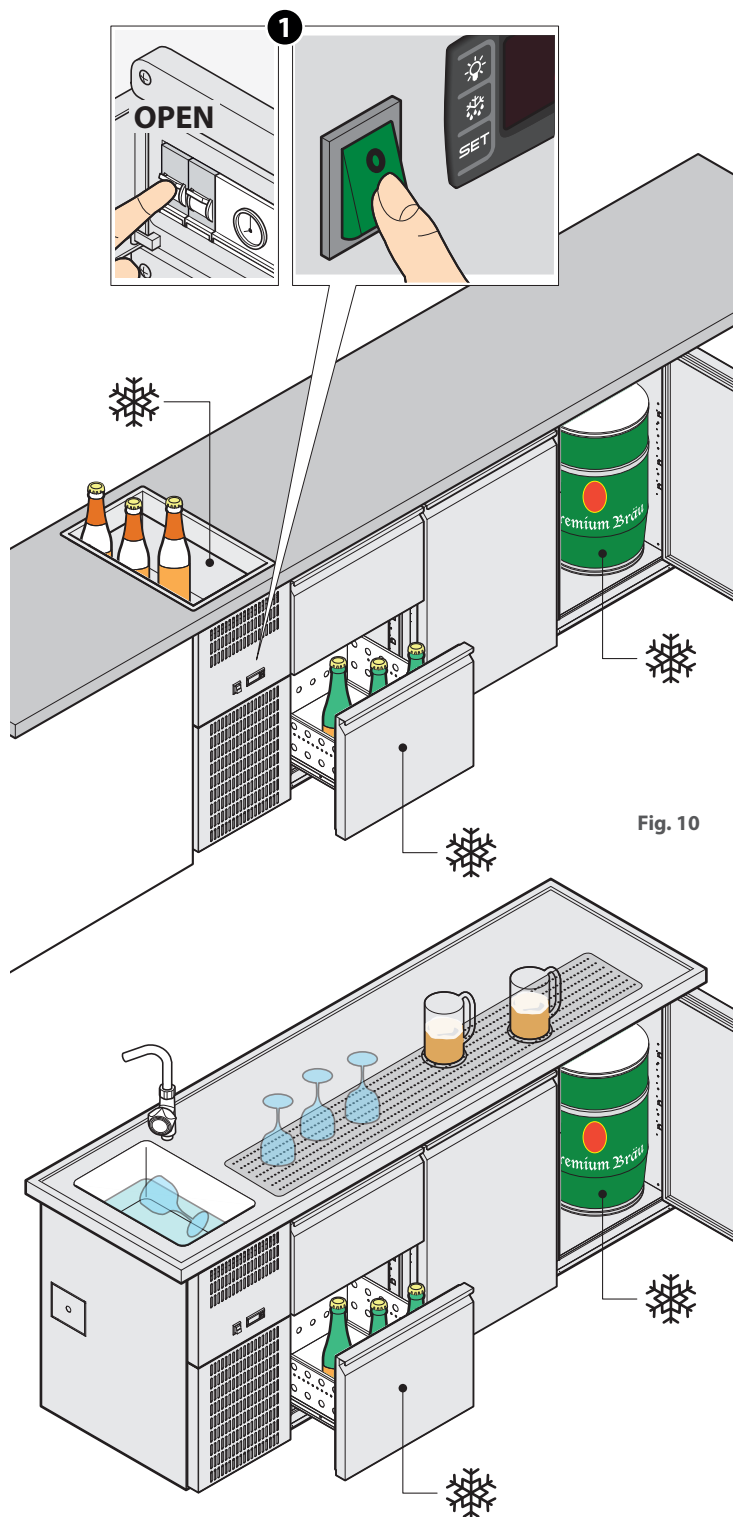


Fig. 10



Fig. 11

À LA FIN DE LA JOURNÉE DE TRAVAIL (Fig. 13)

À la fin de la journée de travail :

- arrêter tous les interrupteurs ON/OFF ;
- arrêter l'interrupteur général de l'installation ;

Grâce au trou de drainage, il est possible de laisser s'écouler les résidus de glace qui se sont éventuellement formés dans le bac/dans le plan.

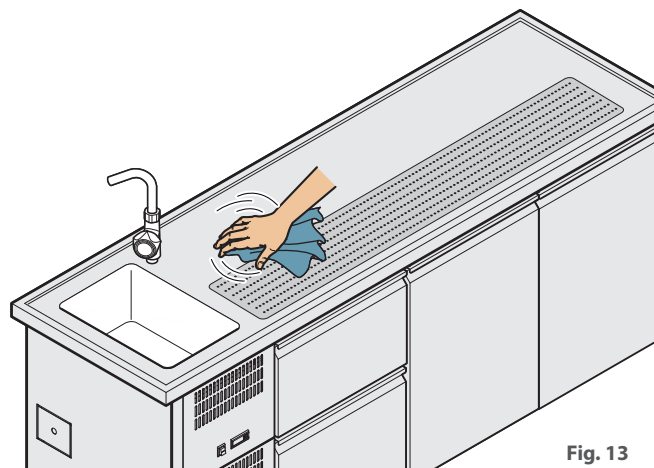
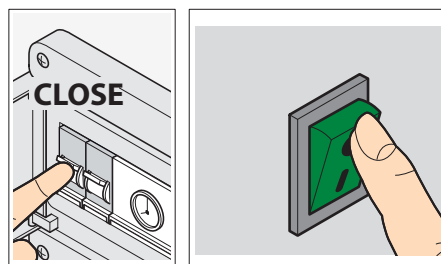
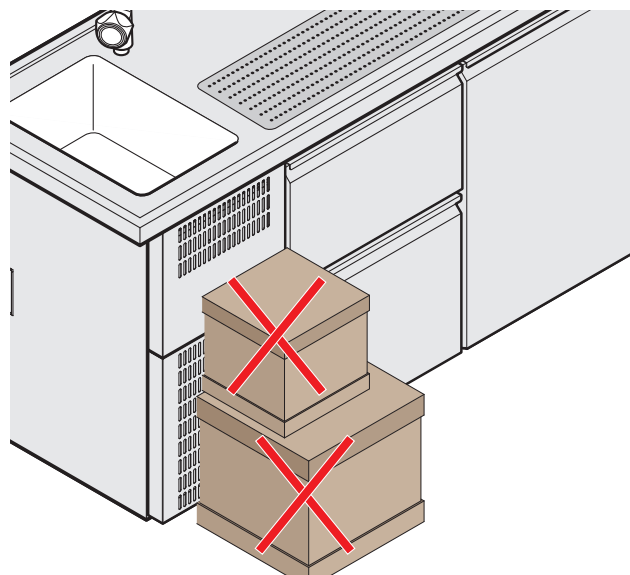
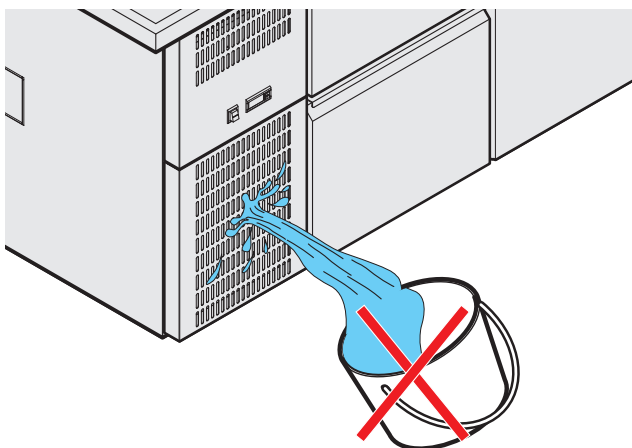


Fig. 13



ATTENTION À...



Panneau des commandes

Marche/arrêt lumière (en option)
dégivrage manuel
Afficher ou modifier le point de consigne. En programmation, sélectionner un paramètre ou confirmer une valeur

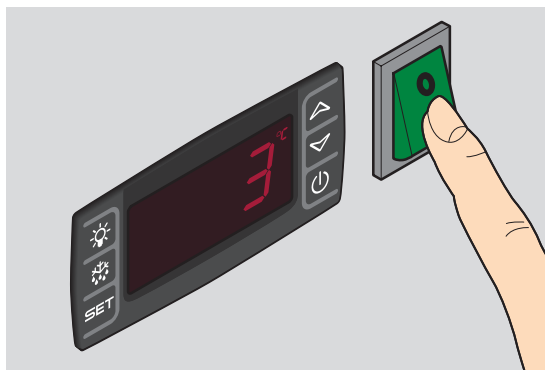


Fig. 13

Augmenter la température configurée / afficher la temp. MAXIMALE atteinte
Diminuer la température configurée / afficher la temp. MINIMALE atteinte
Mettre en marche/arrêter le panneau des commandes

Fonctionnement du panneau des commandes

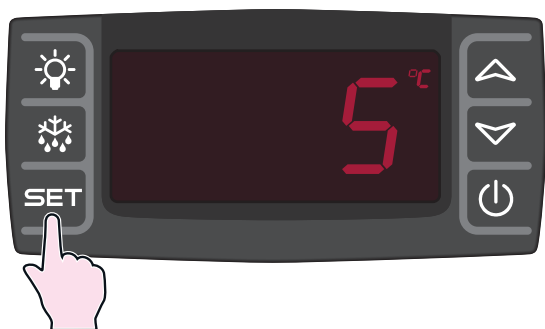
ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Actionner l'interrupteur général du secteur.
Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF pour mettre l'appareil en marche. Le panneau des commandes s'allume automatiquement et un rapide test commence pendant lequel les LED clignotent quelques secondes.

L'appareil est alors opérationnel.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE CONFIGURÉE PAR DÉFAUT



Pour afficher la température configurée par « défaut » (-5°C pour plans et de bacs réf. statiques, +5°C pour les plans et les vitrines), appuyer et relâcher la touche **SET**.

Pour afficher à nouveau la température effective, appuyer de nouveau sur la touche **SET** ou attendre 5 secondes.

AFFICHAGE TEMPÉRATURE MINIMALE ATTEINTE



1 Appuyer et relâcher la touche , le message **LO**», puis la température minimale atteinte s'affichent à l'écran.

Pour revenir à l'affichage de la température effective, appuyer de nouveau sur la touche  ou attendre 5 secondes.

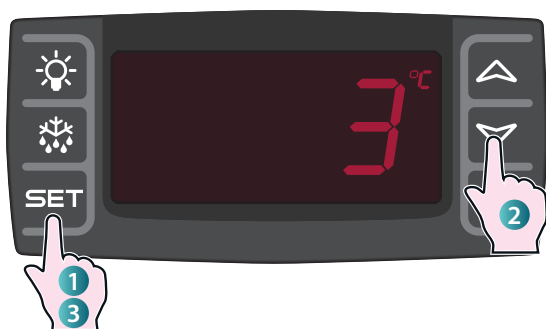
AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE MAXIMALE ATTEINTE



1 Appuyer et relâcher la touche , le message **HI** », puis la température MAXIMALE atteinte s'affichent à l'écran.

Pour revenir à l'affichage de la température effective, appuyer de nouveau sur la touche  ou attendre 5 secondes.

CONFIGURATION DE LA TEMPÉRATURE



1 Maintenir pressées la touches  pendant 3 secondes : l'affichage de la température configurée par « défaut » et les LED « C » ou « F » commencent à clignoter.

2 Pour modifier cette valeur, intervenir sur la touche  pour l'augmenter ou  pour la diminuer (plage de +2°C à +8°C).

3 Pour enregistrer la valeur saisie et quitter la programmation, il faut appuyer de nouveau sur la touche  ou attendre 15 secondes.

DÉGIVRAGE MANUEL



Appuyer sur la touche  pendant au moins deux secondes pour démarrer le cycle de dégivrage.

BLOCAGE/DÉBLOCAGE CLAVIER



En appuyant en même temps sur les touches  et  jusqu'à l'affichage du message **POF** clignotant : le clavier est alors bloqué.

Pour débloquent le clavier, appuyer en même temps sur les touches  et  jusqu'à l'affichage du message « **PON** » clignotant.

ALLUMAGE LUMIÈRE (EN OPTION)



Si les appareils sont équipés de lumières intermittentes dans les compartiment, appuyer et relâcher la touche  pour les allumer.

8 Maintenance ordinaire



Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et porter des équipements de protection individuelle appropriés (par exemple des gants, etc.).



L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations de maintenance ordinaire. Pour la maintenance extraordinaire, il faut contacter un centre de service et demander l'intervention d'un technicien agréé.



Le fabricant ne reconnaît pas en garantie les dommages dus à un défaut de maintenance ou à un mauvais nettoyage (ex. l'utilisation de détergents inappropriés).



Pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires, tant pour les composants en acier qu'en verre, **NE PAS** utiliser :

- de détergents abrasifs ou en poudre ;
- de détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, la soude caustique, etc.) Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau à vapeur ou sous pression.

BAC, PLANS DE TRAVAIL ET SURFACES EN ACIER

Nettoyer **tous les jours** toutes les surfaces en acier pour maintenir des niveaux adéquats d'hygiène.

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un détergent spécial pour l'acier (suivre les instructions du fabricant du détergent).

Terminer par un rinçage et un séchage minutieux.

Dans le cas des bains marie, vidanger et sécher le bac à la fin de chaque journée de travail.

PANNEAU DES COMMANDES

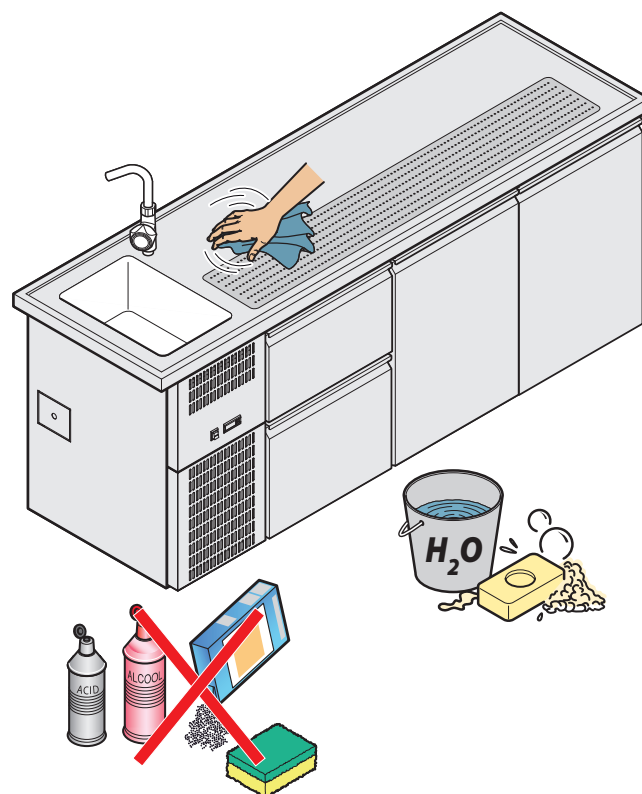
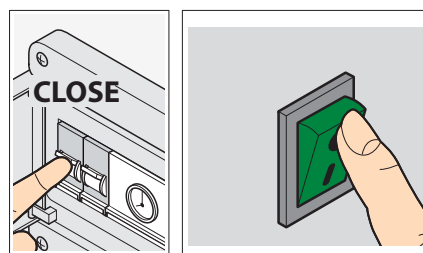
Nettoyer le panneau des commandes (de tout type) avec un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les surfaces en plastique (suivre les instructions du fabricant du détergent).



S'assurer qu'il n'y a pas d'infiltrations de détergent dans le panneau des commandes.

VITRINES (LE CAS ÉCHÉANT)

Nettoyer les vitres des vitrines à l'aide d'un chiffon doux imbibé de produits spécifiques pour les vitres (suivre les instructions du fabricant du détergent).



NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Nettoyer **FRÉQUEMMENT** les grilles d'aération du condenseur, car elles sont fondamentales pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Selon les modèles, le panneau du condenseur s'enlève en déposant les vis qui le fixent ou simplement en le tirant vers l'extérieur.

Périodes d'inactivité

Pendant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique. Protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant dessus un chiffon doux imbibé d'huile de vaseline.

Lors de la remise en service, avant l'utilisation :

- effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil et des accessoires ;
- rebrancher l'appareil au secteur et au circuit de l'eau (le cas échéant) ;
- faire contrôler l'appareil avant de le réutiliser.



Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

Élimination en fin de vie



Pour éviter toute utilisation non-autorisée et les risques liés, avant l'élimination de l'appareil il faut :

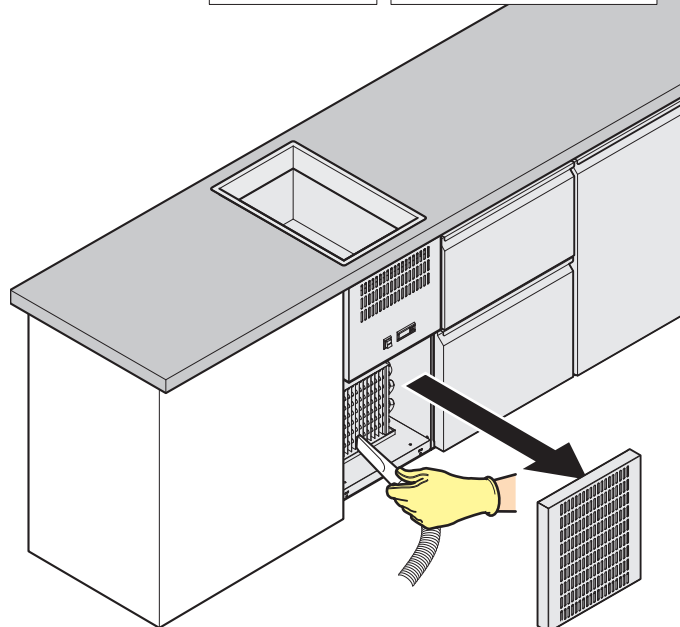
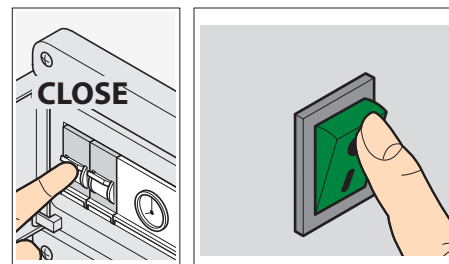
- **s'assurer qu'il est impossible de l'utiliser : pour cela le cordon d'alimentation doit être coupé ou éliminé (avec l'appareil débrancher du secteur).**
- **faire en sorte que personne ne soit accidentellement blessé.**

MISE À LA CASSE DE L'APPAREIL



Aux termes de l'art. 13 du décret législatif n°49 de 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19/UE concernant les déchets des équipements électriques et électroniques », la marque de la poubelle barrée signale que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets, mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

Il faut faire attention à la gestion de ce produit à la fin de sa vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « les pollueurs sont les payeurs », la prévention, la préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. Il est rappelé que l'élimination illégale ou incorrecte du produit implique l'application des sanctions prévues par les dispositions actuelles de la loi.



INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les DEEE doivent être remis :

- aux centres de récupération (également appelés îles écologiques plateformes écologiques)
- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, qui est tenu de les reprendre gratuitement (reprise « un contre un »).

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La directive communautaire sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été transcrite différemment dans chaque pays ; par conséquent, pour éliminer cet appareil, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur afin de s'informer de la méthode correcte d'élimination.

Anomalies

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	A) L'interrupteur de l'appareil ou celui du tableau électrique N'est PAS sur « ON » (allumé). B) Le magnétothermique du tableau électrique N'est PAS armé. C) La distribution du courant est interrompue. D) Le câble d'alimentation est endommagé. E) Un fusible est endommagé. F) Le condenseur est en surcharge à cause d'un manque de refroidissement.	A) - B) Rétablir les conditions d'utilisation correctes. C) Attendre le rétablissement des conditions d'utilisation correctes. D - E) S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacement. F) Débrancher le courant et nettoyer les ailettes du condenseur à l'aide d'un aspirateur.
L'appareil ne refroidit pas suffisamment	A) La température configurée est trop élevée. B) L'appareil est exposé à la lumière directe du soleil ou à des sources de chaleur directes. C) Les joints d'étanchéité des portes et des tiroirs sont endommagés et ne ferment pas parfaitement. D) Les grilles d'aération du condenseur sont sales ou obstruées par des objets. E) Il n'y a pas assez de gaz réfrigérant. F) La sonde interne ou le thermostat sont en panne. G) Trop de produits insérés ou produits trop chauds	A) Vérifier les configurations de la température. B) Déplacer l'appareil ou le protéger à l'aide de dispositifs prévus à cet effet. C) S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacement. D) Débrancher le courant et nettoyer les ailettes du condenseur et les fentes d'aération à l'aide d'un aspirateur. E - F) S'adresser à un centre d'assistance. G) Remplir uniquement avec des produits pré-réfrigérés et laisser les ouvertures d'air libres près des ventilateurs.

S'il faut s'adresser à un centre d'assistance, il faut toujours fournir :

- la date d'achat ;
- les données de l'appareil, indiquées sur la plaque des données (dernière page de cette notice) ;
- le défaut qui s'est produit.

RÉPARATIONS ET PIÈCES DE RECHANGE

Ne pas essayer de réparer l'appareil soi même, cela pourrait causer des dommages corporels et matériels graves et annuler la garantie. Toujours demander l'intervention d'un centre d'assistance agréé et exiger des pièces de rechange D'ORIGINE.

Plaque signalétique

Adresse du constructeur			 		Marquage CEE Marquage des DEEE
Cross reference	C/REF				
Modèle	Model		S/N		Numéro de série
Alimentation	Voltage		Total Power (W)		Puissance totale
Courant nominal	Rated Current (A)	IP	Lamp Power (W)		Puissance de l'ampoule
Gaz expansif	BLOWING GAS		Other Element (W)		Puiss. autres éléments
Puissance résistances dégiv.	Defrost Power (W)		Refrigerant		Type de gaz
Capacité de refroidissement	Cooling Capacity (W)		GWP	Climate Class	Classe climatique
Quantité de gaz réfrigérant	Quantity (gr)		CO2e	Year	
			Émission CO2	Année de production	
		Degré de protection	Indice du potentiel de réchauffement global		

Fiche de sécurité gaz R455

IDENTIFICATION DES RISQUES

Des expositions prolongées pour l'inhalation peuvent causer des effets anesthésiques, des rythmes cardiaques anormaux et provoquer une mort subite. Le produit vaporisé ou distribué sous forme d'éclaboussures peut provoquer des brûlures dues au gel, aux yeux et à la peau.

MESURES D'URGENCE

Inhalation

Éloigner le sujet de l'exposition et l'emmener dans un endroit chaud. Pratiquer la respiration artificielle, administrer de l'oxygène ou effectuer un massage cardiaque si nécessaire.

Faire appel à une aide médicale d'urgence.

Contact avec la peau

Faire dégeler les zones concernées à l'eau.

Enlever les vêtements contaminés car ils pourraient adhérer à la peau en cas de brûlures dues au gel et se laver immédiatement et abondamment à l'eau tiède. Si une irritation cutanée apparaît ou si des cloques se forment, appeler un médecin.

Contact avec les yeux

Laver immédiatement à l'eau propre en tenant les paupières ouvertes pendant au moins 10 minutes. Appeler un médecin.

Ingestion

Ne pas provoquer le vomissement ! Si le sujet est conscient, faire rincer la bouche à l'eau et faire boire 200-300 ml d'eau.

Faire appel à une aide médicale d'urgence.

MESURES ANTI-INCENDIE

Légèrement inflammable (A2L). La décomposition thermique provoque l'émission de vapeurs toxiques et corrosives (chlorure d'hydrogène, fluorure d'hydrogène). En cas d'incendie, utiliser un appareil respiratoire et porter des vêtements de protection appropriés.

Moyens d'extinction

Utiliser des agents extincteurs appropriés à l'incendie environnant.

INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Inhalation

Gaz à faible toxicité. Des expositions prolongées pour l'inhalation peuvent causer des effets anesthésiques, des rythmes cardiaques anormaux et provoquer une mort subite. Des concentrations plus élevées peuvent causer une asphyxie à cause du contenu d'oxygène réduit dans l'atmosphère.

Contact avec la peau

Les éclaboussures de liquide et le liquide nébulisé peuvent provoquer des brûlures dues au gel. Il est improbable qu'un contact sporadique soit dangereux mais un contact répété et prolongé peut causer l'ablation de la graisse cutanée en entraînant sècheresse, crevasses et dermatites.



INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

Se décompose à une rapidité relative dans l'atmosphère inférieure (troposphère). Les produits de décomposition sont hautement dispersés ; ils ont donc une très faible concentration. N'influence pas la pollution photo-chimique (autrement dit, il ne fait pas partie des composés organiques volatiles - VOC - selon ce qui a été établi par l'accord UNECE = Commission économique pour l'Europe des Nations unies). Le potentiel de déplétion ozonique (ODP) est de 0,00 mesuré par rapport à un ODP standard de 1 pour le CFC11 (selon la définition UNEP = Programme des Nations Unies pour l'environnement). La substance est réglementée par le Protocole de Montréal (révision de 1992). Les évacuations du produit dans la nature ne provoquent pas de contamination des eaux à long terme.

CONSIDÉRATIONS SUR L'ÉLIMINATION

Récupérer et recycler le produit : si cela est impossible, effectuer l'élimination dans une structure équipée et autorisée.

Mesures en cas de fuite accidentelle

Garantir une protection personnelle adéquate en utilisant des moyens de protection pour les voies respiratoires durant l'élimination des écoulements accidentels.

Si les fuites sont d'entité modeste, isoler la source de la fuite, laisser évaporer la substance à condition qu'il y ait une ventilation adéquate.

Si les fuites sont importantes, ventiler la zone et contenir la substance qui s'est déversée avec du sable, de la terre ou un autre matériau absorbant qui puisse empêcher le liquide de pénétrer dans les égouts ou dans les trous d'homme car les vapeurs peuvent créer une atmosphère suffocante.

MANIPULATION

Éviter l'inhalation des concentrations élevées des vapeurs. Les concentrations atmosphériques doivent être réduites au minimum et maintenues au niveau minimal raisonnablement possible, au-dessous de la limite d'exposition professionnelle. Les vapeurs étant plus lourdes que l'air, il est possible que des concentrations élevées se forment à proximité du sol où la ventilation générale est faible. Dans ces cas, assurer une ventilation adéquate ou porter des moyens appropriés de protection des voies respiratoires possédant une réserve d'air. Éviter le contact avec des flammes libres et des surfaces chaudes car des produits de décomposition irritants et toxiques peuvent se former. Éviter le contact entre le liquide et les yeux/la peau.