Traduction de l'original

du mode d'emploi
VITRINES COMBINÉES

23A

Remarque concernant ce mode d’emploi

Le présent mode d’emploi s'applique aux appareils encastrables ou autonomes de type vitrines combinées, toutes versions confondues au niveau des dimensions Standard et Gastronorm. Les appareils encastrables doivent être dotés d’un revêtement avant leur mise en service en tenant compte des exigences techniques.

Les possibilités illustrées dans le présent mode d'emploi représentent la plupart des versions. Avec une construction spéciale, beaucoup d'autres versions de nos produits sont possibles.

REMARQUE

Veuillez tenir compte des éventuelles fiches complémentaires jointes à ce mode d'emploi et de la déclaration de conformité ! Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous adresser à notre service client.

Instructions d'utilisation et de montage

Copyright © 2023, AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH
Tous droits réservés.

Cette documentation est une traduction de la documentation originale.

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, enregistrée, ou envoyée ou publiée sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation écrite préalable de la société AKE GmbH.

Document :	BA_Kombivitrinen_FR
Révision :	23A
Début de validité :	Janvier 2023
N° document :	TD-AKE-00001297

Table des matières

1 GÉNÉRALITÉS ET SÉCURITÉ 6

1.1 PRÉFACE 6
1.2 FLEXIBILITÉ 7
1.3 CHAMP D'APPLICATION 9
1.4 GARANTIE ET RESPONSABILITÉ 10
1.5 FABRICANT/ASSISTANCE 11
1.5.1 AUTRES COORDONNÉES EN CAS DE QUESTIONS/DEMANDES DE RÉPARATION 11
1.6 SYMBOLES ET TERMES DE SIGNALISATION UTILISÉS 12
1.7 IDENTIFICATION 13
1.8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES 14
1.9 CONSIGNES DE SÉCURITÉ PROPRES AUX APPAREILS UTILISANT DU PROPANE (R290) EN GUISE DE RÉFRIGÉRANT - ZONE FROIDE 15
1.10 UTILISATION CONFORME 16
1.11 PUBLIC CIBLE ET CONNAISSANCES PRÉALABLES 17
1.12 MAUVAISE UTILISATION RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLE 18
1.13 INFORMATIONS NÉCESSAIRES (UE) 2019/2024, (UE) 2019/2015 18
1.14 RISQUES RÉSIDUELS 19
1.15 ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE 21
1.16 TRANSPORT ET EMBALLAGE 22
1.17 ÉLIMINATION 23

2 TECHNIQUE 24

2.1 EXPLICATION DU TERME COMPOSANTS (ZONE FROIDE) 24
2.2 EXPLICATION DU TERME COMPOSANTS (ZONE CHAUDE) 26
2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 27
2.4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ APPOSÉES SUR L'APPAREIL 28
2.4.1 CONSIGNES ÉLECTRIQUES 29
2.4.2 CONSIGNES FRIGORIFIQUES 30
2.5 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 31
2.5.1 PREMIÈRES ÉTAPES 31
2.5.2 INDICATIONS CONCERNANT LE SITE D'INSTALLATION 31
2.5.3 MONTAGE DE L'APPAREIL 32
2.6 INSTALLATION DU BOÎTIER DE COMMANDE (ST501, ST200F, ST200, ST300) 33
2.7 ÉLIMINATION DE L'EAU DE CONDENSATION (CONDENSAT) 34
2.8 POSSIBILITÉS DE RACCORDEMENT DE LA ZONE CHAUDE 35
2.8.1 RACCORD D'ÉVACUATION (VAPEUR DE CONDENSATION) 35
2.8.2 RACCORDEMENT D'EAU FIXE 35
2.9 VENTILATION ET AÉRATION (ZONE FROIDE) 36
2.10 POSSIBILITÉS DE DÉGIVRAGE (ZONE FROIDE) 37

3 FONCTIONNEMENT ET COMMANDE 38

3.1 MISE EN SERVICE INITIALE 38
3.2 COMMANDE DE L'APPAREIL - ZONE FROIDE 39
3.2.1 CONFIGURATION DES TOUCHES ST501, ST200F 39
3.2.2 APPAREILS AVEC SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ 40
3.3 COMMANDE DE L'APPAREIL - ZONE CHAUDE (CONFIGURATION DES TOUCHES ST200, ST501) 41
3.4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE 43
3.4.1 ÉQUILIBRAGE DES SONDES 43
3.5 CHARGEMENT DE L'APPAREIL 44
3.5.1 CHARGEMENT DE LA ZONE FROIDE 44
3.5.2 CHARGEMENT DE LA ZONE CHAUDE 46
3.5.3 VITRE FRONTALE EASY CHANGE 47
3.5.4 RÉGLAGE EN HAUTEUR DES TABLETTES/ÉTAGÈRES 48
3.6 DYSFONCTIONNEMENT ET CAUSE 50
3.7 AFFICHAGES DE L'ÉTAT ET MESSAGES D'ERREUR APPARAISSANT À L'ÉCRAN 52
3.7.1 MESSAGES D'ERREUR de la zone froide (commande STÖRK) 52
3.7.2 MESSAGES D'ERREUR de la zone chaude (commande STÖRK) 53

4 NETTOYAGE/MAINTENANCE/ENTRETIEN 54

4.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 54
4.1.1 FRÉQUENCE DE NETTOYAGE 54
4.1.2 PRODUIT DE NETTOYAGE 55
4.1.3 NETTOYAGE DE L'ÉVAPORATEUR 56
4.1.4 NETTOYAGE DES VITRES/PORTES 58
4.1.5 NETTOYAGE DU CONDENSATEUR (CONDENSEUR) 61
4.1.6 NETTOYAGE DU STORE DE NUIT 62
4.1.7 NETTOYAGE DU SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ 63
4.1.8 NETTOYAGE DU TIROIR, Y COMPRIS DE L'UNITÉ D'ÉVAPORATION 64
4.1.9 NETTOYAGE DE LA PLANCHE À DÉCOUPER 65
4.1.10 NETTOYAGE DU BOTTLE-SLIDER (FLEXROLLER) 66
4.1.11 NETTOYAGE DE L'ÉVAPORATION DES GAZ CHAUDS/DE L'EAU DE CONDENSATION RABATTABLE 67
4.1.12 NETTOYAGE DU BAC À EAU DE CONDENSATION ÉLECTRIQUE (ACCESSOIRE EN OPTION) 69
4.1.13 NETTOYAGE DE LA CONDUITE D'ÉVACUATION (Y COMPRIS SIPHON) 69
4.2 CONSIGNES DE MAINTENANCE 70
4.3 FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN 71
4.4 CONTRÔLE DE L'AMORTISSEUR À PRESSION DE GAZ 71
4.5 VÉRIFICATION DU CIRCUIT DE REFROIDISSEMENT 71
4.6 ACHAT DE PIÈCES DE RECHANGE 72

5 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 73

1 GÉNÉRALITÉS ET SÉCURITÉ

1.1 PRÉFACE

Nous vous remercions d'avoir opté pour l'un de nos appareils. Ce produit répond aux exigences techniques les plus élevées tout en garantissant un grand confort d'utilisation adapté à la pratique.
Avec votre appareil, vous disposez d'un produit à la pointe du progrès technique en matière de sécurité de fonctionnement pour le personnel de mise en service, l'opérateur et l'utilisateur.
En cas d'utilisation incorrecte ou non conforme, l'appareil peut être source de dangers. Nous attirons l'attention sur les dangers au chapitre 1, ainsi que dans l'ensemble du document sous la forme de consignes de sécurité.
Les consignes de sécurité et instructions figurant dans le présent document doivent être respectées ! Toutes les personnes qui montent, mettent en service et utilisent l'appareil doivent avoir accès à ce document, l'avoir lu et l'avoir compris.
Notre appareil exige un montage, une mise en service, une utilisation et un entretien corrects. Tout non-respect des points susmentionnés peut entraîner des exclusions de garantie, de responsabilité du fait des produits, mais aussi des dommages et des défauts de sécurité.
Faites en sorte que le présent document reste toujours complet et parfaitement lisible. Au besoin, réclamez-le immédiatement à votre fournisseur ou à l'exploitant, ou téléchargez-le sur le site Web du fabricant à l'adresse www.ideal-ake.at.

REMARQUE

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux défauts techniques ou de technique d'impression présents dans le présent document. De même, il décline toute responsabilité quant aux dommages résultant directement ou indirectement de la livraison, de la prestation ou de l'utilisation de ce document.

REMARQUE

Le fabricant se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques et la conception dans le cadre d'une amélioration continue du produit.

REMARQUE

Veuillez tenir compte des éventuelles fiches complémentaires jointes à ce mode d'emploi et de la déclaration de conformité correspondante !
Pour plus d'informations, contactez le fabricant !

1.2 FLEXIBILITÉ

VERSIONS POSSIBLES

FROID et/ou **CHAUD**

Version PARTIE FROIDE : Appareils présentant une structure ESG ISOLANT (verre de sécurité trempé)

Version PARTIE CHAUDE : Appareils présentant une structure ESG (verre de sécurité trempé)

CONCEPTION (les photos d'appareils présentent en guise d'exemple des vitrines fermées)

Structure en verre :

arrondie

angulaire

oblique*)

PRO angulaire

PRO arrondie

Variante d'équipement côté client :

Côté client ouvert

Côté client fermé

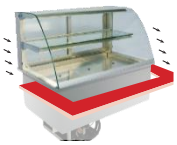
Côté client trappes de prélèvement

Côté client avec système Easy Change

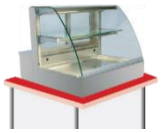
*Vitrines en verre isolant sur demande

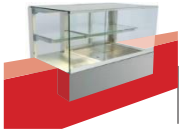
VARIANTES DE MONTAGE (les photos d'appareils présentent en guise d'exemple des vitrines fermées)

Drop-in


Slide-in

Stand


À poser sur plan


PRO

REMARQUE

Lorsque différents produits sont combinés, les appareils qui présentent des socles (pieds réglables en hauteur) doivent être dotés entièrement d'un revêtement côté client.

TAILLES UTILISÉES

GN GASTRONORM Gastronorm (de 2 à 5 bacs, jusqu'à max. 150 mm)

NF EN BACNORM/EURONORM Euronorm (de 1 à 4 tôles)

HAUTEURS (les photos d'appareils présentent en guise d'exemple des vitrines fermées)

*) Des cuves intérieures plates de 195 mm sont disponibles en option

1.3 CHAMP D'APPLICATION

Ce mode d'emploi concerne les appareils combinés/modèles suivants, ainsi que les modèles spéciaux à rajouter (prêts à brancher, sur froid central ; neutres, chauds) :

Désignation du modèle :
Série Convenience Tower aaa-c d e
Série KGU fff-aaa-bbb-c d e
Série KGW fff-aaa-bbb-c d e
Série Neutral Flaps aaa-d-g
Série Snacky Bistro hh fff-aaa-bbb-c d
Série Snacky Cool fff-aaa-bbb-c d
Série Snacky Hot fff-aaa-bbb-c d
Série Snacky WK fff-aaa-bbb-c d
Série Take Away Basic fff-aaa-bbb-c d
Série Take Away Cool fff-aaa-bbb-c d
Série WK fff-aaa-bbb-c e

Abréviations :
Aaa : nombre compris entre 40 et 200 (largeur de l'appareil)
bbb : nombre compris entre 40 et 200 (hauteur de l'appareil)
c : E (prêt à brancher) ou Z (sur froid central)
d : vide ou R290 (prêt à brancher) ou spécial ou Soft-Close ou DIAMANT
e : vide ou spécial ou CO2 ou Pro
Fff : vide ou G (fermée) ou GE (fermée angulaire) ou GS (fermée oblique à 10°) ou GR (fermées arrondie) ou KOR (côté client ouvert arrondi) ou KOE (côté client ouvert angulaire) ou KOS (côté client ouvert oblique à 10°)
g : vide ou non réfrigérée
hh : vide ou Cool ou HOT

REMARQUE

Les dimensions et indications de poids des appareils dépendent de la commande et varient en fonction des demandes. Pour obtenir des informations plus précises, adressez-vous à l'exploitant, à votre fournisseur ou à notre assistance (voir le chapitre 1.5).

REMARQUE

Attention : au moins deux personnes sont nécessaires pour soulever l'appareil et au moins quatre à partir d'une certaine taille (>60 kg) ou pour les tailles 3/1 des appareils. Pour le montage, faites appel à une autre personne qui vous guidera.

1.4 GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

Nos conditions générales de vente ou les conditions de paiement et de livraison propres au client s'appliquent. Toute demande de garantie ou de responsabilité concernant des blessures ou dommages matériels est impossible si elle est due à une ou à plusieurs des raisons suivantes :

- Utilisation non conforme de l'appareil ;
- Dommages survenus lors du transport ;
- Exploitation de l'appareil alors que certains de ses composants de sécurité sont défectueux ou que certains composants de sécurité n'ont pas été installés correctement et ne sont pas opérationnels ;
- Non-respect des consignes de ce mode d'emploi concernant l'installation, la mise en service, l'exploitation, la maintenance et le montage corrects de l'appareil ;
- Modifications mécaniques ou techniques apportées à l'appareil sans autorisation ;
- Défaut de maintenance des pièces d'exploitation et d'usure ;
- Réparations réalisées sans autorisation ;
- Utilisation de produits de nettoyage agressifs ou irritants ;
- Catastrophe naturelle ou cas de force majeure ;

En outre, sont exclus de la responsabilité : Bris de verre, de composants en plastique, de joints ou de moyens d'éclairage

- Tout dommage dont il est avéré qu'il résulte d'un réglage erroné de la commande de froid ou de chaud par une personne non qualifiée.
- Dommages ou dysfonctionnements survenus du fait d'erreurs commises au moment du réassemblage de l'appareil après un nettoyage, une intervention de maintenance ou une opération d'entretien.

REMARQUE

Les appareils contenant du propane naturel (R290) en guise de réfrigérant doivent être installés dans un environnement sûr et conforme aux exigences de la directive. À l'intérieur de l'appareil susceptible de contenir du propane (R290), seuls des appareils électriques agréés par la directive ATEX en vigueur et les prescriptions normatives peuvent être utilisés. L'exploitant doit y veiller.

REMARQUE

Tout non-respect des consignes indiquées peut entraîner l'annulation de la garantie !

REMARQUE

Si des dysfonctionnements surviennent, arrêtez l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur ou le fabricant.

1.5 FABRICANT/ASSISTANCE

Si vous avez des questions d'ordre technique, veuillez contacter votre fournisseur ou le fabricant :

AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH
Pichl 66
A-8984 Bad Mitterndorf, Autriche
Tél. : +43 3624 21100 - 0
Fax : +43 3624 21100 - 33
E-mail : office@ake.at
Site Web : www.ideal-ake.at

REMARQUE

Lorsque vous contactez l'assistance, ayez le numéro de série de votre appareil à disposition. Celui-ci se trouve sur la plaque signalétique ou sur le panneau « Contrôlé par AKE » (voir le chapitre 1.7).

1.5.1 AUTRES COORDONNÉES EN CAS DE QUESTIONS/DEMANDES DE RÉPARATION

Assistance technique (téléphone)	+43 3624 21100 – 0
Assistance technique (e-mail)	office@ake.at
Commandes/pièces de rechange (e-mail)	webshop@ake.at
Boutique en ligne/pièces de rechange (catalogue en ligne)	https://shop.ideal-ake.at/ersatzteilshop/
Durée minimale de garantie :	Voir le contrat/AGB AKE

1.6 SYMBOLES ET TERMES DE SIGNALISATION UTILISÉS

DANGER

Danger de mort imminent pour les personnes

Une consigne de sécurité accompagnée du terme de signalisation DANGER indique un danger imminent pour la vie et la santé des personnes. Tout non-respect de ces consignes de sécurité peut entraîner des dommages graves voire mortels.

AVERTISSEMENT

Risque de blessures (graves) et éventuellement de dommages matériels supplémentaires

Une consigne de sécurité accompagnée du terme de signalisation AVERTISSEMENT indique une situation de danger pour la santé des personnes. Tout non-respect de ces consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves.

PRUDENCE

Risque de blessures (légères) et éventuellement de dommages matériels supplémentaires

Une consigne de sécurité accompagnée du terme de signalisation PRUDENCE indique une situation de danger possible ! Tout non-respect de ces consignes de sécurité peut entraîner des blessures mineures ou légères.

REMARQUE

La présence de ce symbole, accompagné de la mention Remarque, indique que des informations d'aide à l'installation, à l'exploitation ou à la maintenance et à la réparation sont disponibles. Tout non-respect de ces consignes de sécurité peut entraîner des dommages matériels.

1.7 IDENTIFICATION

AKE

AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH
Pichl 66, A-8984 Bad Mitterndorf
www.ideal-ake.at

Serial-No.:

TYPE:

Voltage:	220-240 V AC ~ / 50 Hz
Rated current:	n.a. A
Power con.:	W
Ref.Cap.:	W at VT- 10 °C
Refrigerant:	R 134a / kg
CO2e / GWP:	
Climate class:	3 according to DIN ISO 23953-2
Production year:	
Additional heating:	n.a. W

PS 30 bar, tightness proved

Exemple de présentation

L'appareil est identifié de manière unique par les informations figurant sur sa plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le couvercle de la commande ou sur le soubassement près du boîtier de commande.

En outre, l'appareil est identifié par la marque de certification AKE. Celle-ci se trouve sur le soubassement ou sur l'unité de commande (selon le modèle).

REMARQUE

En ce qui concerne les vitrines combinées, une plaque d'identification supplémentaire peut être apposée pour chaque version. Le numéro de série indiqué est clairement attribué au type d'appareil.
En outre, des plaques d'identification identifient la zone froide ou la zone chaude avec toutes les données importantes correspondantes.

REMARQUE

Si, avec le montage de l'appareil, il n'est plus possible d'accéder à la plaque signalétique et de la lire, l'exploitant, le monteur ou le responsable du montage doit demander une plaque signalétique supplémentaire à son fournisseur ou au fabricant. Celle-ci doit être apposée de manière à être accessible et lisible sur l'appareil afin de garantir une identification claire de l'appareil.

REMARQUE

Vous trouverez au chapitre 2.3 les spécifications techniques générales. Du fait de la diversité des modèles, d'autres données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique ou dans les spécifications de la commande.

1.8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

En règle générale, les dispositions de sécurité et obligations suivantes s'appliquent lors de l'utilisation de l'appareil :

- Les couvercles pourvus d'avertissements ne doivent être ouverts que par un personnel spécialisé et autorisé.
- La partie inférieure et arrière de l'appareil ne doit pas être nettoyée au moyen d'un jet d'eau.
- Les couvercles et dispositifs de protection ne doivent pas être retirés. Sinon, il existe un risque de blessures.
- La commande ne doit être ouverte que par un personnel spécialisé et autorisé.
- Les flux d'air à proximité de l'appareil, dus à des ventilations installées de manière non conforme (par exemple, climatiseurs) ou à des courants d'air, doivent être évités afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
- La température ambiante ne doit pas dépasser +25 °C et l'humidité relative ambiante ne doit pas dépasser 60 %.
- L'appareil ne convient pas à une exploitation dans les entrées ou à l'extérieur.
- L'appareil doit être protégé des rayons directs du soleil.
- Pour chaque zone de stockage, les produits destinés à la présentation doivent être préréfrigérés ou préchauffés et insérés avec une température à cœur correspondant à la température souhaitée (pour les produits chauds) ou à la classe de température (pour les produits froids).
- Les objets tranchants ne doivent pas rester en vrac dans l'appareil. Sinon, il existe un risque de blessures.
- Toutes les structures en verre doivent être manipulées avec le soin nécessaire afin d'éviter les blessures dues au bris de verre.
- Les composants et équipements de production ne doivent être remplacés que par des pièces d'origine.
- Ne stockez pas de produits inflammables ou explosifs dans l'appareil ou à proximité.
- Lors du montage ou de l'installation, l'appareil doit être doté de suffisamment de revêtements pour empêcher tout contact avec des pièces sous tension.
- L'environnement de montage doit être conçu de manière stable afin de résister aux contraintes quotidiennes.
- Tous les revêtements qui sont montés lors du montage ne doivent pas pouvoir être retirés sans outils.
- Après le nettoyage, la maintenance ou l'entretien, l'appareil doit être inspecté afin de vérifier l'absence de connexions desserrées, de points de cisaillement ou de dommages. Les défauts constatés doivent être éliminés immédiatement ! L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins étrangères à l'entreprise !
- En ce qui concerne les appareils avec zone réfrigérée : Pour l'appoint de réfrigérant, seul le produit indiqué sur la plaque signalétique doit être utilisé.
- En ce qui concerne les appareils avec zone réfrigérée : L'appoint de réfrigérant ne doit être réalisé que par un personnel spécialisé et autorisé. La quantité de remplissage indiquée sur la plaque signalétique doit être respectée.
- En ce qui concerne les appareils avec zone réfrigérée : L'appareil doit être installé loin de toute source de chaleur, dans un environnement peu poussiéreux et bien ventilé.
- Il est interdit de pousser ou de déplacer les appareils (pendant leur fonctionnement). Les appareils doivent être soulevés en vue de leur transport ou de leur déplacement (selon le modèle).
- En ce qui concerne les appareils avec zone chaude : En ce qui concerne les aliments emballés, veillez à ce qu'ils soient à une distance suffisante des émetteurs de chaleur (chaleur d'appoint) : il existe un risque d'incendie.

REMARQUE

Les modifications techniques apportées à l'appareil ne doivent être réalisées que par un personnel spécialisé et autorisé ! Cette consigne vaut en particulier pour les travaux réalisés sur la technique de refroidissement, l'installation électrique et la mécanique.
Toute modification doit être autorisée par votre fournisseur ou le fabricant !

REMARQUE

Dans la mesure du possible, l'appareil ne devra pas être utilisé à proximité immédiate d'appareils produisant de la chaleur ou de la vapeur. Il pourrait en résulter des dommages au niveau du compresseur, la formation d'eau de condensation sur les vitres, des problèmes de régulation de la température dans la zone réfrigérée, etc. (en ce qui concerne les appareils avec zone réfrigérée).

1.9 CONSIGNES DE SÉCURITÉ PROPRES AUX APPAREILS UTILISANT DU PROPANE (R290) EN GUISE DE RÉFRIGÉRANT - ZONE FROIDE

En ce qui concerne les appareils utilisant du propane (R290) en guise de réfrigérant :

- En cas de montage ou de combinaison avec des appareils, ainsi que des composants électriques et frigorifiques qui ne
  répondent pas aux directives correspondantes d'une version R290, l'appareil doit être doté d'un revêtement et séparé des appareils/composants voisins (séparation des zones selon les prescriptions ATEX).
- L'ouverture du circuit de refroidissement et l'aspiration du réfrigérant doivent être réalisées exclusivement dans des locaux bien aérés ou à l'extérieur. Ces opérations doivent être effectuées exclusivement par un personnel autorisé, compétent et formé pour le propane (R290) utilisé en guise de réfrigérant !
- Les travaux qui concernent le système de réfrigération doivent être effectués exclusivement par un personnel compétent et autorisé, formé au réfrigérant inflammable qu'est le propane (R290) !
- À l'intérieur de l'appareil, seuls des appareils électriques agréés par la directive ATEX en vigueur peuvent être utilisés !
- Le circuit de réfrigération et le système de refroidissement de l'appareil ne doivent pas être endommagés. Il peut en résulter une réaction exothermique involontaire du mélange gaz/air inflammable.
- Les ouvertures d'aération du revêtement de l'appareil (y compris les accessoires) ne doivent être ni déplacées ni recouvertes. En cas de fuite du système de refroidissement, il peut en résulter une réaction exothermique involontaire du mélange gaz/air inflammable !
- Les ouvertures d'aération à l'avant et à l'arrière des appareils doivent rester dégagées. Les distances minimales par rapport aux autres appareils doivent être respectées. L'air doit pouvoir circuler sans entrave ! En cas de fuite du système de refroidissement, si la circulation de l'air est entravée, il peut en résulter une réaction exothermique involontaire du mélange gaz/air inflammable !
- Selon la norme DIN EN 378-1, le propane (R290) est un réfrigérant inflammable et explosif (groupe de réfrigérants A3).
- Le propane (R290) utilisé en tant que réfrigérant peut produire un mélange gaz/air inflammable qui, dans une proportion de mélange critique avec l'air et associé avec une énergie d'allumage adaptée (source d'allumage), déclenche une réaction exothermique !
- La quantité de remplissage indiquée sur la plaque signalétique doit être respectée. En cas de remplissage excessif, les composants du circuit de refroidissement peuvent être endommagés !

PRUDENCE

Utilisation/montage des appareils utilisant du propane (R290) en guise de réfrigérant dans des locaux fermés

Les appareils utilisant du propane (R290) en guise de réfrigérant ont une quantité de remplissage max. de ≤ 150 g par circuit de réfrigération.De cette quantité de remplissage découle des exigences minimales (selon l'ordonnance allemande sur les installations frigorifiques et la norme EN 378-1) concernant les conditions préalables locales requises pour le lieu d'installation :

Valeur limite [kg/m³] x volume libre de la pièce [m³] = poids max. de la charge de réfrigérant [kg]
45%x LFL = 0,0141 [kg/m³]
Température ambiante : 25 °C
Altitude : jusqu'à 1 750 m
LFL.... (lower flammable limit) = limite explosive inférieure selon la norme EN378-1 Tableau E

Recommandation du fabricant concernant le site d'installation : min. 12 m³ Volume de la pièce par appareil (avec une quantité max. de remplissage de réfrigérant de ≤150 g).

Les données et conditions préalables mentionnées doivent être contrôlées et respectées par l'exploitant conformément à toutes les normes de sécurité et évaluations des postes de travail.

1.10 UTILISATION CONFORME

Les appareils ont spécialement été conçus pour être encastrés dans les comptoirs alimentaires et de distribution, ainsi que pour être montés en tant qu'appareil autonome ou également en tant qu'appareils multiples (par exemple, îlot d'appareils).
Selon le type d'appareil (domaine des produits), ils conviennent à la réfrigération (zone de froid) ou au maintien au chaud (mode chaud) et à la présentation d'aliments et de boissons à des températures réglables (voir le catalogue et le site Web).
Les appareils ne servent qu'à maintenir les aliments au froid ou au chaud, mais ni à les refroidir, ni à les réchauffer, ni à les cuire.

Avant le démarrage et l'arrêt, assurez-vous des éléments suivants :

Les appareils doivent être utilisés lorsqu'ils sont complets. Tous les couvercles et portes existants doivent être montés et fermés pendant le fonctionnement. Les couvercles et portes ne doivent être ouverts que brièvement pour effectuer le chargement et le déchargement des produits. L'appareil est un appareil encastrable ou à monter en saillie qui doit être entièrement fermé ou encastré dans le soubassement sur tous les côtés. La stabilité de l'appareil doit être garantie et tout basculement doit être évité par un montage correct réalisé conformément au chapitre 2.5.
La zone froide de l'appareil a été conçue en standard pour la catégorie climatique 3 selon la norme DIN EN ISO 23953. Pour économiser de l'énergie, nous recommandons d'arrêter les appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés en dehors des heures de fonctionnement. Avant d'alimenter les appareils, attendez que la température souhaitée soit atteinte.

REMARQUE

Toutes les spécifications du fabricant doivent impérativement être respectées. Parmi ces spécifications, citons la température ambiante, la nature de l'environnement de montage, ainsi que les raccords à utiliser.

L'utilisation conforme implique également de respecter les instructions de montage et d'exploitation, ainsi que les conditions d'inspection et de maintenance. Toute autre utilisation nécessite l'accord écrit du fabricant.
Toute utilisation non conforme peut mettre en danger des personnes et endommager le système/l'appareil.
La commande du domaine des produits s'effectue au moyen d'un élément de commande qui ne doit être utilisé qu'après avoir lu et compris la documentation correspondante. En cas d'arrêt ou de mise hors service de l'appareil, les points mentionnés au chapitre 1.8 doivent être respectés.

S'il s'agit d'un appareil utilisant du propane (R290) en guise de réfrigérant, les points du chapitre 1.9 doivent eux aussi être respectés. En outre, tout droit de responsabilité et de garantie est exclus en cas de non-respect des prescriptions d'utilisation conforme. L'appareil ne doit être utilisé que dans les conditions d'exploitation prescrites dans le mode d'emploi.

1.11 PUBLIC CIBLE ET CONNAISSANCES PRÉALABLES

Cette documentation est destinée au personnel d'exploitation dans le domaine de la restauration (par exemple : chaînes d'hôtels, restaurants, catering), ainsi qu'au personnel de montage. L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé, déterminé par l'exploitant.

Veillez à ce que le personnel d'exploitation remplissent les conditions préalables suivantes :

- Les opérateurs ne doivent pas avoir de problèmes de vue. En effet, ils doivent pouvoir lire sans problème les consignes de sécurité qui apparaissent sur l'appareil et les consignes qui figurent dans la documentation.
- La lecture et la compréhension de cette documentation constituent une condition préalable. Les prescriptions actuellement en vigueur en matière de sécurité au travail et de prévention des accidents doivent être respectées.
- Seul un personnel instruit est autorisé à exploiter et à nettoyer l'appareil. Seul un personnel compétent et autorisé par le fabricant est habilité à réaliser des travaux de maintenance et de réparation.
- Respectez impérativement les dispositions légales et techniques de sécurité en vigueur sur votre site.

Pour acquérir les connaissances nécessaires à l'utilisation de l'appareil, l'exploitant doit prendre les mesures suivantes :

- Formation aux produits
- Formation régulière à la sécurité

En ce qui concerne la zone froide :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles agissent sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

1.12 MAUVAISE UTILISATION RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLE

L'appareil ne doit pas être utilisé de la manière suivante :

- **Mode froid :** L'appareil ne refroidit pas les aliments. L'appareil ne doit pas être rempli d'aliments dépassant la température à cœur prescrite (+5 °C).
- **Mode chaud :** Il n'est pas conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. L'appareil ne doit être rempli qu'avec des aliments présentant la température à cœur prescrite (de +85 °C).
- En dehors de la plage de températures indiquée, il n'est pas possible d'exploiter l'appareil en toute sécurité. Voir le catalogue et le site Web.
- Aucune fente d'aération ne doit être obstruée ou recouverte. Les aliments ne doivent ni toucher les parois de l'appareil, ni bloquer le flux d'air ou les portes (côté service).
- L'appareil ne doit pas être exploité à l'extérieur des bâtiments. Protégez l'appareil des rayons directs du soleil.
- Les appareils destinés aux aliments tels que les fruits de mer, le poisson et les coquillages ou autres doivent être conçus en acier inoxydable de qualité supérieure (V4A ou AISI 316) ou être équipés de bacs GN/réservoirs adaptés.
- Les couvercles et tablettes en verre ne doivent pas être utilisés comme aide à la montée ou comme support.
- **Zone froide :** Le contrôle du circuit de refroidissement à la recherche des fuites de réfrigérant ne doit être réalisé que par un personnel spécialisé et autorisé. Toutes les instructions relatives à l'utilisation de propane (R290) selon le chapitre 1.9 doivent être respectées.

1.13 INFORMATIONS NÉCESSAIRES (UE) 2019/2024, (UE) 2019/2015

Les indications mentionnées répondent aux exigences d'information de l'ordonnance (UE) 2019/2024 – Annexe II, 3 :

a. La température a été réglée en usine pour chaque appareil selon des exigences techniques prédéfinies de manière à garantir une conservation optimale des aliments. Ces réglages doivent être conservés.
b. Toute modification apportée au réglage de la température peut entraîner la détérioration des produits placés dans l'appareil.
c. Non applicable
d. Non applicable
e. Voir les chapitres 2.5 et 4
f. Si la spirale du condenseur n'est pas nettoyée 1 fois par an, cela nuit considérablement à l'efficacité de l'appareil.
g. Voir le chapitre 1.5.1
h. Voir le chapitre 1.5.1
i. Voir le chapitre 1.5.1
j. Voir le chapitre 1.5.1

Les indications mentionnées répondent aux exigences d'information de l'ordonnance (UE) 2019/2015 – Annexe V.2. :
Les produits répertoriés au chapitre 1.3 contiennent les sources lumineuses suivantes (si elles sont installées) :
Lampes à LED (2 050 K) : Classe d'efficacité énergétique G (valable pour les lampes chauffantes)
Lampes à LED (2 700 K) : Classe d'efficacité énergétique F (valable pour les lampes chauffantes)
Lampes à LED (2 700 K) : Classe d'efficacité énergétique E
Lampes à LED (3 000 K) : Classe d'efficacité énergétique D
Lampes à LED (4 000 K) : Classe d'efficacité énergétique C

1.14 RISQUES RÉSIDUELS

Même en apportant un soin maximal à la construction et à la conception des appareils et en tenant compte de tous les aspects relatifs à la sécurité, il peut subsister des risques résiduels qui ont été évalués au moyen d'une évaluation des risques. Ce chapitre répertorie tous les risques résiduels et les consignes de sécurité figurant dans l'évaluation des risques.

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs.

Les travaux de nettoyage, de montage, de mise en service, de démontage et de réparation des composants électriques ne peuvent être réalisés que par un personnel spécialisé et formé, lorsque l'appareil est hors tension. Pour ce faire, débrancher l'appareil et l'isoler du secteur au niveau de tous les pôles.

AVERTISSEMENT

Risque d'inflammation dû à des étincelles électriques ou produites par frottement et à des surfaces chaudes

Avec le propane R290 utilisé en guise de réfrigérant, des mélanges gaz/air explosifs peuvent se former à la suite d'éventuelles fuites dans le système de refroidissement. L'étincelle d'un aspirateur ou d'un autre appareil électrique peut provoquer une inflammation involontaire. Aucune surface trop chaude ne doit être présente ou être générée dans la zone froide. Pour les opérations de nettoyage, d'entretien et de maintenance, utilisez uniquement des appareils conformes à la directive ATEX en vigueur.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement lors de la mise en place ou du déplacement des appareils dans l'ouverture/l'évidement du comptoir

Lors de la mise en place des appareils, faites attention au risque d'écrasement, y compris pour les tiers. Le levage manuel des appareils nécessite au moins quatre personnes. Ces personnes doivent être suffisamment fortes pour pouvoir porter les appareils. Il est interdit de pousser ou de déplacer les appareils ! S'il y a lieu, faites appel à une autre personne qui vous guidera. Lors des opérations de montage et de chargement, portez des gants de protection et des chaussures de sécurité.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement et de chute d'objets lors de la manipulation/de l'ajustement/du positionnement de composants lourds.

Lorsque vous manipulez des objets lourds, faites attention aux risques potentiels d'écrasement, y compris pour des tiers. Utilisez si possible vos deux mains lorsque vous manipulez des objets lourds. S'il y a lieu, faites appel à une autre personne qui vous aidera. Des gants de protection et chaussures de sécurité doivent impérativement être portés lors de la manipulation/de l'ajustement/du positionnement de composants lourds.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement/de coupures lors de la manipulation du boîtier de l'évaporateur

Pour soulever et remettre en place le boîtier de l'évaporateur (selon le modèle), utilisez la barre métallique ou la poignée prévue à cet effet. Lorsque vous soulevez le boîtier de l'évaporateur, veillez à le soulever jusqu'à ce que les languettes d'arrêt ou les amortisseurs à pression de gaz s'enclenchent automatiquement. Maintenez le boîtier de l'évaporateur au niveau de la barre métallique ou en position avant de le déverrouiller.

AVERTISSEMENT

Risque de fuite de réfrigérant à cause d'un évaporateur endommagé

Aucun objet pointu ne doit être utilisé pour nettoyer les lamelles de l'évaporateur. Le nettoyage des lamelles de l'évaporateur ne doit être réalisé qu'avec des produits spécifiés par le fabricant.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement/de coupures lors du déplacement des portes coulissantes ou battantes

Pour ouvrir et fermer les portes coulissantes, utilisez les poignées prévues à cet effet. Lors de la fermeture des portes coulissantes, ne passez pas la main entre les parties latérales de la porte coulissante et de l'appareil. Ne mettez pas la main dans la zone située entre la partie inférieure de la cornière et le bord supérieur de la porte coulissante. Veillez à ce que la cornière soit correctement installée et vissée. Ces instructions s'appliquent également aux portes à battants. Veillez à manipuler la vitre avec précaution.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement/de coupures lors du déplacement du verre de protection/de la vitre frontale

Pour soulever le verre de protection, utilisez la petite poignée prévue à cet effet. Deux personnes sont nécessaires pour ouvrir le verre de protection ou la vitre frontale. Fermez le verre de protection et la vitre frontale avec précaution, et faites attention aux risques d'écrasement sur le verre de protection et la vitre frontale. Veillez à manipuler la vitre avec précaution.

AVERTISSEMENT

Dangers divers lors de l'élimination de divers réfrigérants

Portez des gants et des lunettes de protection lorsque vous éliminez des réfrigérants (R290, R404A, R134a, etc.). Lors de l'élimination du réfrigérant, il est interdit de manipuler des flammes nues. Éliminez le réfrigérant de manière conforme et respectueuse de l'environnement. Les lois propres à chaque pays doivent être respectées.

AVERTISSEMENT

Divers dangers lors de l'élimination des composants endommagés

Lorsque vous éliminez des composants endommagés, portez des gants de protection. Éliminez les composants endommagés de manière conforme et respectueuse de l'environnement. Les lois propres à chaque pays doivent être respectées.

AVERTISSEMENT

Risques électriques

Veillez à ce que le câble de raccordement au réseau des appareils ne soit pas endommagé. En cas d'endommagement, il doit être remplacé par un personnel spécialisé et autorisé afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement sur un sol irrégulier ou instable

Le soubassement/sol dans ou sur lequel l'appareil est monté doit présenter une stabilité suffisante pour pouvoir le soutenir durablement.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement et de chute de pièces lors du déplacement de l'appareil

En cas de manipulation de l'appareil, faites attention aux pièces mobiles telles que les portes, les vitres, etc. Cette consigne concerne en particulier les versions plus grandes de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures sur les éléments chauffants des appareils de chauffage

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 45 minutes avant de débuter les opérations de nettoyage.

PRUDENCE

Risque de choc sur les appareils lors des opérations de montage, de nettoyage et d'entretien

Faites attention aux éventuels risques de chocs sur l'appareil.

PRUDENCE

Risque de glissade dû à l'eau de condensation qui s'échappe et s'écoule en cas de fuites

Dans la zone de l'appareil, faites attention aux éventuels risques de glissade dus à des fuites de liquides. Lors du montage, veillez à ce que le siphon et les conduites d'évacuation soient correctement installés et étanches.

PRUDENCE

Risque d'écrasement lors de l'insertion du bac à eau de condensation manuel (selon le modèle)

Pour insérer le bac à eau de condensation manuel, utilisez la poignée prévue à cet effet. Veillez à ce que le bac à eau de condensation soit entièrement inséré dans le compartiment machine.

1.15 ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Lors des opérations de montage, de démontage et de maintenance, les équipements de protection suivants doivent être portés :

Lors des opérations de montage et de chargement, portez des chaussures de sécurité.

Lors des opérations de montage et de chargement, ainsi que pour toute opération impliquant des réfrigérants conformément à la norme EN 378-3, portez des gants de sécurité.

Lorsque vous éliminez le réfrigérant et les composants endommagés, portez des lunettes de protection.

Lors des opérations de montage, de levage et de chargement, portez un casque de protection.

REMARQUE

Lors du nettoyage de l'appareil, portez l'équipement de protection adapté, prescrit par le fabricant du produit de nettoyage utilisé.

1.16 TRANSPORT ET EMBALLAGE

REMARQUE

Tous les appareils doivent être transportés et entreposés uniquement dans leur position d'utilisation (à l'horizontale). Les appareils utilisant du propane (R290) ou d'autres réfrigérants inflammables/explosifs doivent être transportés et manipulés en respectant les points mentionnés au chapitre 1.9. En outre, toutes les consignes de sécurité du chapitre 1.8 doivent être respectées.

Le type d'emballage dépend de l'offre et est appliqué au cas par cas selon l'accord. Par défaut, les appareils sont transportés dans un revêtement en bois. Ce revêtement protège les appareils des gros dommages. Les supports de tablettes en verre sont sécurisées par des sécurités de transport en forme de L à gauche et à droite. Les composants en verre sont en outre enveloppés de matériau d'emballage. Les pièces mobiles et les tablettes en verre sont enveloppées dans un matériau d'emballage supplémentaire. À l'intérieur de ce revêtement en bois, toutes les pièces sont positionnées et collées de manière à assurer la sécurité du transport.

AVERTISSEMENT

Risque de chute d'objets et de charges suspendues lors du transport des appareils et de leurs composants

Utilisez des moyens d'arrimage ou de serrage présentant des dimensions suffisantes. Lors de l'arrimage du chargement, veillez à respecter les dispositions autorisées pour le véhicule. Les réglementations routières légales propres à chaque pays doivent être respectées. Les moyens de levage utilisés, par exemple les chariots élévateurs, doivent présenter des dimensions suffisantes. Lors des opérations de levage, veillez à ce qu'aucun tiers ne se trouve sous des charges transportées en hauteur. L'appareil ne doit être transporté que debout (en position d'utilisation).

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement sur des composants fixes (murs, autres machines) lors du positionnement des appareils et risque d'écrasement entre la palette et le sol lors de la dépose

Toute personne, ainsi que vous-même devez vous tenir à l'écart de la zone de danger. S'il y a lieu, faites appel à une autre personne qui vous guidera. Lors de la dépose des appareils, faites attention au risque d'écrasement pour les tiers. Lors des opérations de montage et de chargement, portez des gants de protection, des chaussures de sécurité et un casque de protection.

AVERTISSEMENT

Risque de chute d'objets lors du levage et du déballage des appareils

Lors du retrait du revêtement en bois, soyez conscient des dangers potentiels liés au repliement des pièces en bois. S'il y a lieu, faites appel à une autre personne qui vous aidera. L'appareil doit être soulevé au moyen d'un dispositif de levage adapté, par exemple un chariot élévateur. Le levage manuel de l'appareil nécessite au moins quatre personnes. Ces personnes doivent être suffisamment fortes. Lors des opérations de montage et de chargement, portez des gants de protection, des chaussures de sécurité et un casque de protection.

En cas de retour, l'appareil doit être emballé dans son emballage d'origine ou dans un emballage équivalent convenant au transport. En outre, l'appareil doit être livré inutilisé, non endommagé et complet. Le retour doit être mandaté et pris en charge par le client. Vous trouverez des informations sur l'élimination conforme du matériel d'emballage au chapitre 1.17.

REMARQUE

Tous les appareils doivent être transportés et entreposés uniquement dans leur position d'utilisation (à l'horizontale). Pour pouvoir retracer les dommages survenus lors du chargement, du transport et du déchargement, tous les appareils sont équipés d'un « Shockwatch ® 2 ». Cet outil permet de déterminer à quel point de la chaîne d'approvisionnement un produit a été endommagé afin de clarifier les dommages causés lors du transport. Les informations relatives au concept ShockWatch ® peuvent être obtenues sur le site Web.

1.17 ÉLIMINATION

AVERTISSEMENT

Divers dangers lors de l'élimination du réfrigérant

Portez des gants et des lunettes de protection lorsque vous éliminez des réfrigérants (propane, R404A, R134A, etc.). Lors de l'élimination du réfrigérant, il est interdit de manipuler des flammes nues. Éliminez le réfrigérant de manière conforme et respectueuse de l'environnement. Les lois propres à chaque pays doivent être respectées.

AVERTISSEMENT

Divers dangers lors de l'élimination des composants endommagés

Lorsque vous éliminez des composants endommagés, portez des gants de protection. Éliminez les composants endommagés de manière conforme et respectueuse de l'environnement. Les lois propres à chaque pays doivent être respectées.

REMARQUE

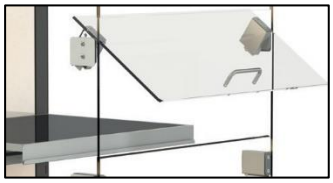
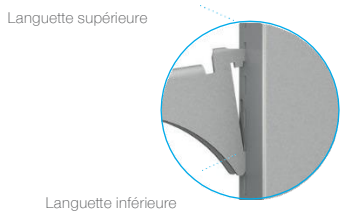
Veuillez noter que certains composants de l'appareil sont des composants électroniques. Une élimination par les services publics responsables de l'élimination des déchets n'est donc pas possible. Vérifiez vos obligations conformément aux dispositions nationales DEEE. Une élimination triée est obligatoire dans tous les cas. Cela vaut également pour les emballages, les films, le verre, les matières plastiques, etc.

2 TECHNIQUE

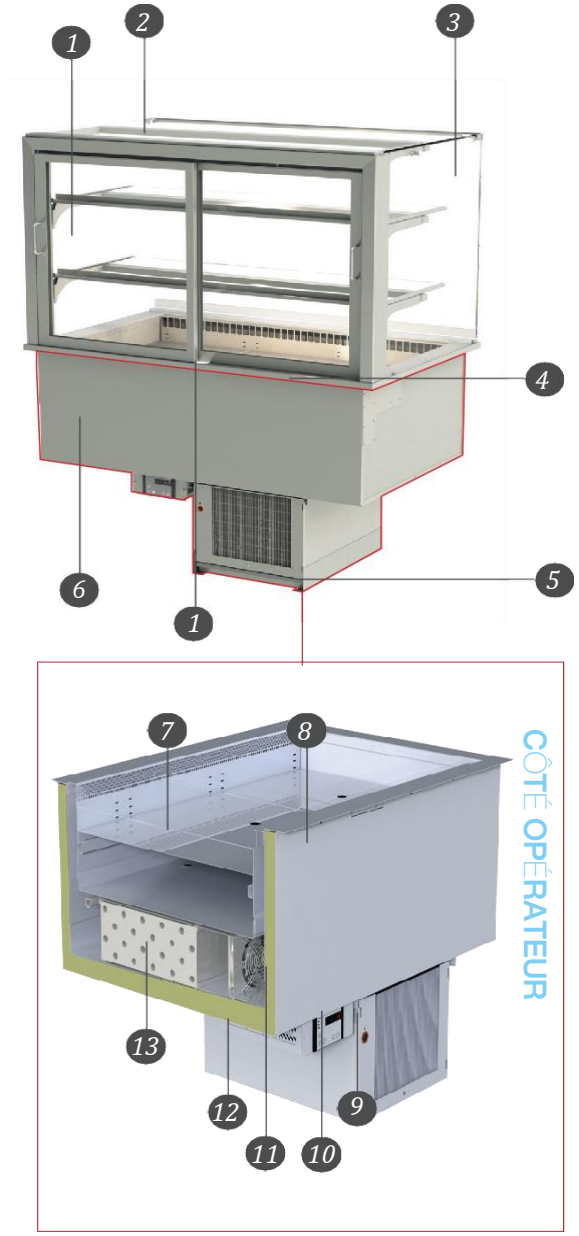
2.1 EXPLICATION DU TERME COMPOSANTS (ZONE FROIDE)

CÔTÉ CLIENT

Photo de symbole

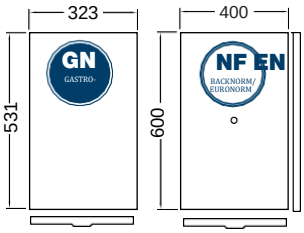
N°	DÉNOMINATION
1	Support de cadre
2	Store de nuit avec caisson d'enrouleur (en option) (selon le modèle, en version mécanique ou électrique avec possibilité de réglage progressif)
3	Verre de protection (avec poignée, selon le modèle avec amortisseur à pression de gaz)
4	Tablette en verre (niveau 2)
5	Tablette en verre (niveau 1)
6	Vitre frontale (avec poignée, selon le modèle avec amortisseur à pression de gaz) Diverses versions possibles : - Fonction Easy Change (fonctionnement ouvert ou fermé au choix) - Trappe de prélèvement (Soft Close)  - Trappe de prélèvement (plexiglas)
7	Profil de basculement pour vitre frontale (selon le modèle)
8	Support de tablette Options : - au choix position inclinée/droite en accrochant la languette supérieure - au choix réglage en hauteur ± 25 mm en accrochant les languettes supérieure et inférieure 
9	Soubassement entier

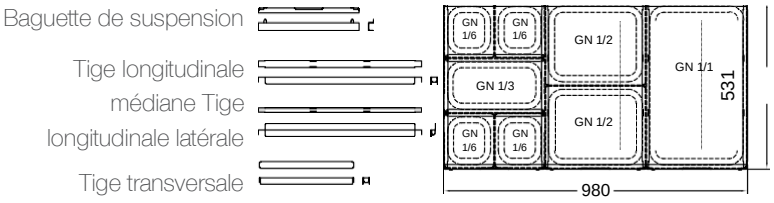
CÔTÉ OPÉRATEUR



N°	DÉNOMINATION
1	Portes coulissantes avec poignée et verrouillage Possibilités : - Porte battante (selon le modèle) avec conduites d'air en Lexan®
2	Support d'éclairage (y compris éclairage)
3	Verre latéral à droite
4	Planche à découper (amovible) (selon le modèle)
5	Bac à eau de condensation Possibilités, voir le chapitre 2.7
6	Soubassement avec tiroir à gâteaux ou tiroir (selon le modèle)
7	Déflecteur d'air (y compris baguettes de suspension)
8	Étagères[1]
9	Regard (pas avec du propane R290)
10	Commande (y compris écran)
11	Ventilateur de l'évaporateur
12	Compartiment machine[2] (y compris kit de condenseur)
13	Évaporateur (y compris tôle) relevable, lavable

1Fonds à insérer réglables en hauteur multifonctions, composants individuels :

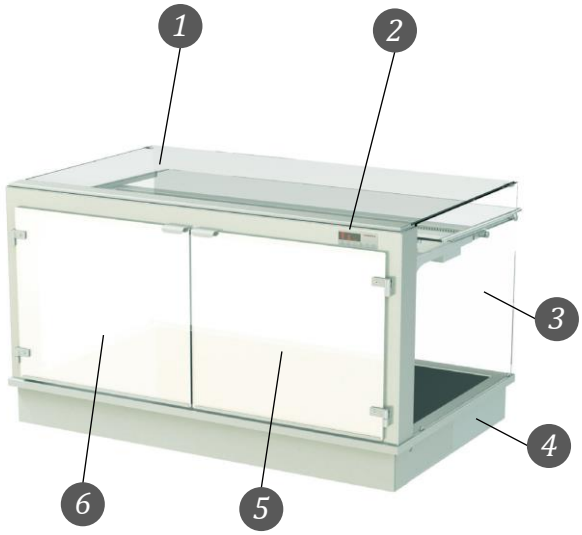




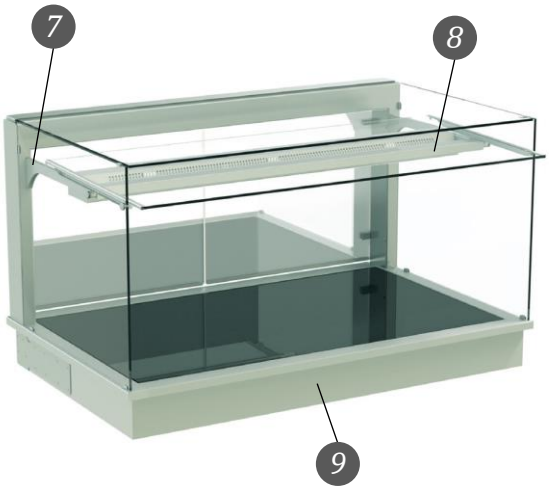
2 Sur froid central indisponible, version différente Waterloop

2.2 EXPLICATION DU TERME COMPOSANTS (ZONE CHAUDE)

CÔTÉ OPÉRATEUR



CÔTÉ CLIENT



N°	DÉNOMINATION
1	Verre de protection
2	Affichage de la commande
3	Verre latéral (côté commande à droite)
4	Cuve de sol
5	Porte battante à droite « Effet miroir » (miroir avec verre espion) et Easy-Clean (amovible)
6	Porte battante à droite « Effet miroir » (miroir avec verre espion) et Easy-Clean (amovible)
7	Support d'éclairage (y compris LED et chaleur d'appoint)
8	Vitre frontale (avec poignée, selon le modèle avec amortisseur à pression de gaz) Diverses versions possibles : - Fonction Easy Change (fonctionnement ouvert ou fermé au choix) - Trappe de prélèvement (Soft Close)
9	Plaque en verre noir (y compris plaque chauffante)

2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Classe de protection	Classe de protection I Mise à la terre	EN 61140
Données de puissance	selon la plaque signalétique ou • Site Web • Catalogue • Offre/spécifications de la commande	
Indications concernant le bruit (zone froide)	< 70 dB(A) (appareils fermés)	IEC 60335-1 IEC 60335-2-89
Eaux usées, condensat (Zone froide)	La responsabilité incombe au responsable de la mise sur le marché/à l'exploitant	Recommandation : IEC 61770:2008 ÖNORM 1717:2008-04-01

Condensat
(Zone froide)
	• par le biais d'un siphon, directement dans le système d'évacuation des eaux usées côté client (DN32)
	• par le biais de l'évaporation des gaz chauds
	• par le biais du bac à eau de condensation :
	  o Vidage manuel
	  o Chauffage électrique à eau de condensation	

Matériaux	• Acier inoxydable
	  o 1.4301 (bac, structure)
	  o 1.4016 (compartiment machine/gaine extérieure)
	  o 1.4404 (construction spéciale)
	• Tuyaux en cuivre (circuit de refroidissement)	

Composants des fournisseurs	• Groupe de froid (compresseur, condenseur, moteur du ventilateur, etc.) • Évaporateur • Amortisseurs à pression de gaz (selon le modèle) • Verre (selon le modèle) • Conduites électriques et matériaux de montage (câbles, tyraps, etc.) • Boîtiers de commande (platine, écran, etc.) • Éclairage (selon le modèle) • Conduites d'air en Lexan® (selon le modèle)	
Matériau isolant	Zone froide : Système de mousse rigide en polyuréthane LAMOLTAN® Zone chaude : Tapis en INSULFRAX®	
Verre	• Verre de sécurité trempé (6 mm, 8 mm) • Verre isolant (16 mm)	EN 12150-2:2004

REMARQUE

Au vu de la qualité et de la durabilité des matériaux utilisés et des composants des fournisseurs, l'appareil présente une grande longévité s'il fait l'objet d'un entretien et d'une maintenance réguliers.

2.4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ APPOSÉES SUR L'APPAREIL

Des consignes de sécurité sont apposées sur l'appareil. Celles-ci doivent être respectées en toutes circonstances. Si les marquages de sécurité s'estompent avec le temps ou sont endommagés au cours de la durée de vie de l'appareil, ils doivent être remplacés immédiatement par des autocollants neufs. Un contrôle doit être réalisé régulièrement afin de s'assurer de leur lisibilité et de leur intégrité.

Pictogrammes	Descriptions
	Avertissement mettant en garde concernant les substances inflammables (réfrigérants des classes A2L, A2, A3, B2L, B2 et B3)
	Avertissement mettant en garde concernant un danger électrique
	Classe de protection I Mise à la terre

Pictogrammes	Descriptions
	Danger ! Pas de flamme nue, de feu, de source d'inflammation nue et interdiction de fumer
	Marquage gaz F (selon l'ordonnance (UE) n° 517/2014) ; selon le modèle.
	Avertissement mettant en garde concernant les surfaces brûlantes

2.4.1 CONSIGNES ÉLECTRIQUES

Les appareils sont entièrement équipés et installés électriquement (du fait d'une construction spéciale, selon les spécifications de la commande, le produit peut être préparé pour la commande/le système électrique côté client).

REMARQUE

Le réglage du régulateur de chambre froide de la zone froide est à présent terminé et le régulateur est prêt à fonctionner. Une fois l'installation terminée, contrôlez le paramètre H11 (étalonnage de la sonde de retour d'air). Le réglage de la chambre froide doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé, conformément aux instructions de programmation jointes.

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs

Le raccordement électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé et autorisé. Il doit être conforme aux normes, prescriptions et dispositions de sécurité en vigueur.

Raccordement de l'appareil

Les appareils prêts à brancher sont livrés en standard avec un câble d'alimentation de 1,5 mètre de long, doté d'une fiche de contact de protection. Pour chaque version de l'appareil, 2 conduites d'alimentation (1x zone froide et 1x zone chaude) sont raccordées.
L'appareil est raccordé à un réseau de courant alternatif d'une tension nominale de 230 V et d'une fréquence de 50 Hz (selon le pays, avec 115 V 60 Hz, 120 V 60 Hz, 220-240 V 50-60 Hz).
Chaque conduite d'alimentation électrique doit être protégée par un fusible de 16 A (caractéristique de déclenchement C).

Les raccordements électriques suivants doivent être assurés en permanence par l'exploitant :

Appareils avec 230 V 50/60 Hz (monophasés) : 1 x 16 A
Appareils avec 400 V 50/60 Hz (triphasés) : 3 x 16 A

REMARQUE

En ce qui concerne les appareils avec une tension de 400 V, un interrupteur principal à 3 pôles doit être prévu côté client !

Non fourni.
Vous trouverez d'autres informations dans les schémas électriques de l'appareil.

Possibilité de déconnexion du secteur

En cas d'utilisation d'une fiche de raccordement au secteur, la prise doit être facilement accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du secteur si nécessaire (nettoyage, travaux de maintenance). Si un câblage direct est utilisé, il doit être possible de déconnecter l'appareil du secteur si nécessaire.

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs

La tension et la fréquence du secteur doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. Il est interdit d'effectuer le raccordement avec une autre tension, un autre type de courant ou une autre fréquence. Les prescriptions de sécurité locales en vigueur doivent être respectées.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité quant aux dommages causés par un raccordement non conforme.

2.4.2 CONSIGNES FRIGORIFIQUES

Un évaporateur à lamelles laqué est installé dans le circuit de refroidissement. Les tuyaux de raccordement descendent à travers la cuve réfrigérée en mousse. Toutes les tuyauteries sont montées et isolées.

AVERTISSEMENT

Divers dangers lors de l'élimination du réfrigérant

Portez des gants et des lunettes de protection lorsque vous éliminez des réfrigérants (propane, R404A, R134A, etc.). Lors de l'élimination du réfrigérant, il est interdit de manipuler des flammes nues. Éliminez le réfrigérant de manière conforme et respectueuse de l'environnement. Respecter les lois propres à chaque pays.

AVERTISSEMENT

Divers dangers lors de l'élimination des composants endommagés

Lorsque vous éliminez des composants endommagés, portez des gants de protection. Éliminez les composants endommagés de manière conforme et respectueuse de l'environnement. Respecter les lois propres à chaque pays.

Appareils prêts à brancher

Dans le cas des appareils prêts à brancher, les tuyauteries sont reliées de manière fixe au groupe de froid et le circuit de refroidissement est rempli de réfrigérant. Les vitrines dotées d'une vanne d'expansion et celles d'une certaine taille disposent d'un regard avec indicateur d'humidité (pour le contrôle lors des opérations d'entretien). Celui-ci se trouve sur le côté du condensateur. En ce qui concerne les appareils prêts à brancher utilisant du propane (R290) en guise de réfrigérant, aucun regard n'est présent.

PRUDENCE

Pour des raisons d'entretien, le groupe de froid (uniquement pour les modèles prêts à brancher) peut être retiré, par modèle d'appareil, avec son boîtier en acier inoxydable, du compartiment machine (côté client).
Vous ne devez ni tirer sur les câbles situés derrière, ni les endommager !

Appareils sur froid central

Les appareils sur froid central sont prévus pour être raccordés côté client à une installation de réfrigération composite. Les tuyaux de raccordement en cuivre sont isolés et descendent à travers la cuve réfrigérée à air pulsé en mousse. Les évaporateurs sont dotés d'une vanne d'expansion pour le réfrigérant souhaité et sont remplis d'azote sec. Les températures d'évaporation indiquées, ainsi que les températures de condensation doivent rester constantes. Éviter la présence de vapeur en amont de la vanne d'expansion.

REMARQUE

Les électrovannes, les filtres déshydrateurs et, au besoin, les régulateurs de pression d'aspiration doivent être installés côté client (par un personnel qualifié).

Travaux de raccordement

Tous les travaux, installations, livraisons et services ne peuvent être effectués que par des frigoristes professionnels ou du personnel spécialisé et autorisé. L'état de la technique, les dispositions légales en vigueur, les prescriptions et les directives des autorités, des associations professionnelles et des caisses professionnelles d'assurances sociales doivent être respectés. Le système de refroidissement installé doit être mis en service et un contrôle de fonctionnement et de sécurité doit être effectué. Le protocole doit être remis à l'exploitant.

REMARQUE

Les appareils dépourvus d'unité de réfrigération propre ne doivent être installés que par des spécialistes du froid agréés.

2.5 INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Ce chapitre vous fournit des informations importantes concernant le montage et l'utilisation des appareils.

2.5.1 PREMIÈRES ÉTAPES

Acceptation

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé lors du transport et notez les dommages/défauts constatés sur les documents d'acceptation du transporteur et sur votre formulaire. Faites confirmer les dommages.

REMARQUE

Pour pouvoir retracer les dommages survenus lors du chargement, du transport et du déchargement, tous les appareils sont équipés de ce que l'on appelle un « Shockwatch®2 ». Cet outil permet de déterminer à quel point de la chaîne d'approvisionnement un produit a été endommagé afin de clarifier les dommages causés lors du transport. Les informations relatives au concept ShockWatch® peuvent être obtenues auprès du fabricant.

Si les dommages ne sont visibles qu'après déballage, vous êtes tenu de les signaler immédiatement par écrit. Il est conseillé de prévenir au préalable votre fournisseur par téléphone. Le retrait de l'emballage de transport nécessite :

- Au moins deux personnes
- Outil :
  - Tournevis sans fil ou tournevis cruciforme
  - Outil de coupe (ciseaux ou lames)

REMARQUE

Si vous ne signalez pas les dommages dus au transport dans les délais impartis, votre demande de dommages-intérêts (conformément aux conditions générales) ne sera pas prise en compte.

2.5.2 INDICATIONS CONCERNANT LE SITE D'INSTALLATION

Toutes les exigences indiquées dans le chapitre 1.8 concernant le site d'installation doivent être respectées afin de garantir un fonctionnement efficace et sûr de l'appareil.

REMARQUE

Évitez de vous trouver à proximité d'appareils produisant beaucoup de vapeur. Il peut en résulter un important givrage de l'évaporateur, la formation de condensation sur les vitres et d'autres inconvénients indésirables qui nuisent aux performances.

REMARQUE

Une installation correcte et un fonctionnement impeccable constituent des conditions préalables à la mise en service de l'appareil. L'installation doit être conforme aux prescriptions électriques, de sécurité et sanitaires locaux.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement de l'appareil sur un sol irrégulier et instable

Veillez à ce que l'appareil soit installé sur un sol plan et suffisamment stable. Sinon, l'appareil risque de basculer ou certaines de ses pièces peuvent tomber ou s'ouvrir de manière inopinée (tiroirs, portes battantes, etc.).

2.5.3 MONTAGE DE L'APPAREIL

Le montage de l'appareil nécessite :

- Au moins deux personnes
- Outil :
  - Clé à molette ou pince à tube (pour les appareils avec socle)
  - Niveau à bulle
  - Outil spécial pour groupe de froid

Il revient au personnel de montage de veiller à la stabilité ou au maintien de l'appareil. Veillez à ce que les revêtements de meubles et comptoirs soient préparés conformément aux indications techniques. Vous trouverez la taille de l'ouverture de montage dans le catalogue de produits actuel sous « Données techniques » du groupe de produits concerné, sur le site Web du fabricant ou dans les spécifications de la commande. Lors du montage, protégez les surfaces de l'appareil et du soubassement contre tout dommage.

REMARQUE

Le soubassement doit impérativement être de niveau pour permettre l'évacuation de la condensation. Vérifiez si l'eau qui se trouve à l'intérieur de la cuve peut elle aussi s'écouler.

Tous les travaux, installations, livraisons et services ne peuvent être effectués que par des frigoristes professionnels et du personnel spécialisé et autorisé. Les installations électriques ne doivent être effectuées que par un personnel spécialisé et autorisé. Vous devez veiller à disposer du personnel et des outils adaptés afin d'éviter les dommages et les blessures.

MONTAGE DE L'APPAREIL À UNE ALTITUDE DE PLUS DE 2 000 M

L'appareil a été conçu pour être utilisé à une altitude inférieure ou égale à 2 000 m.
En cas d'utilisation à une altitude supérieure à 1 500 m, prévoir une décharge de pression pour le verre isolant afin d'éviter d'endommager la vitre ! Tous les verres isolants sont livrés en standard SANS décharge de pression. Pour plus d'informations, contactez votre partenaire de service/le fabricant.

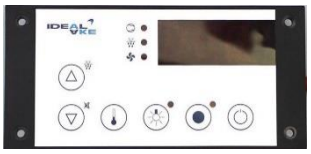
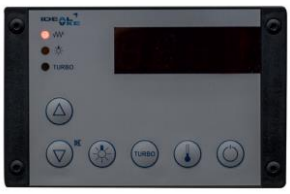
REMARQUE

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages causés à l'appareil ou à ses composants (par exemple, bris de verre, etc.) en cas de montage incorrect ou de modifications supplémentaires nécessaires (par exemple, décharge de pression) en cas de paramètres environnementaux spécifiques de l'appareil.

2.6 INSTALLATION DU BOÎTIER DE COMMANDE (ST501, ST200F, ST200, ST300)

Le boîtier de commande (y compris la commande et l'écran) est fixé au soubassement de l'appareil (version standard). En ce qui concerne les appareils sur froid central, la commande est fournie non montée (et doit être montée de manière professionnelle après installation de l'appareil).
Chaque commande se compose de l'écran (unité de commande) et de l'électronique de puissance (platine) qui sont installés dans le boîtier de commande. L'écran est relié en interne à l'électronique de puissance par un câble. L'unité de commande est amovible et peut être installée dans la façade du meuble (selon le modèle).

Versions possibles des écrans de commande :

ST200F (commande de froid)	
	**ST200F :** Par défaut, l'unité de commande est connectée à l'électronique de puissance avec un câble CAT5 de 1,5 m de long (jusqu'à max. 100 mètres). Découpe nécessaire au montage de l'écran : 102,5 mm x 52,5 mm (L x H)
ST501 (commande de froid)	
	ST501 : Par défaut, l'unité de commande est connectée à l'électronique de puissance avec un câble de données de 1,5 m de long (transmission de données > 2 m défectueuse). Découpe nécessaire au montage de l'écran : 87,5 mm x 56,5 mm (L x H)
ST122 (commande de chaud)	
	ST122 : Découpe nécessaire au montage de l'écran : 35 mm x 105 mm (L x H)
ST501 (commande de chaud)	
	**B ST501 :** Par défaut, l'unité de commande est connectée à l'électronique de puissance avec un câble de données de 1,5 m de long (transmission de données > 2 m défectueuse). Découpe nécessaire au montage de l'écran : 87,5 mm x 56,5 mm (L x H)

REMARQUE

Selon le type d'appareil, diverses commandes (régulateurs de chambre froide ou de chaleur) peuvent être installées.
Les instructions d'utilisation de la commande fournies doivent être respectées en toutes circonstances.

2.7 ÉLIMINATION DE L'EAU DE CONDENSATION (CONDENSAT)

Dans la zone froide (zone de réfrigération des produits), de l'eau de condensation se forme sur l'évaporateur ou la structure en verre. Elle est évacuée dans le soubassement par le biais du bac de l'appareil et peut être éliminée de différentes manières (voir le tableau au chapitre 2.3).

AVERTISSEMENT

Risque de fuite d'eau si une évaporation des gaz chauds est ouverte ou qu'un bac à eau de condensation mal installé

Lors de l'installation et de l'exploitation de l'appareil, veillez à ce que le bac à eau de condensation soit correctement inséré et que l'évaporation des gaz chauds soit complètement fermée. Le levage manuel des appareils peut desserrer le verrouillage de l'évaporation des gaz chauds et provoquer ainsi un écoulement d'eau. Un contrôle à ce sujet doit être réalisé après l'installation et avant la mise en service quotidienne. Lors des opérations de montage et de vérification, portez des gants de protection.

Par le biais d'un siphon, directement dans le système d'évacuation des eaux usées

Les appareils sur froid central sont dotés en usine de siphons. Si bien que seuls les raccordements d'évacuation des eaux usées ou les bacs à eau de condensation externes doivent être installés en fonction des conditions locales. Veillez à ce que les eaux usées ne puissent pas retourner dans la chambre froide.

REMARQUE

L'installation de l'évacuation des eaux usées ne peut être effectuée que par un personnel spécialisé et autorisé.

Évaporation de l'eau de condensation entièrement automatique

Les appareils prêts à brancher (selon le modèle) sont dotés d'une évaporation de l'eau de condensation entièrement automatique.

REMARQUE

Les appareils dotés d'une évaporation des gaz chauds comprennent un bac à eau de condensation. Ceux-ci ne doivent être utilisés que lorsque le bac à eau de condensation est inséré et que le soubassement est entièrement fermé.

REMARQUE

Les bacs à eau de condensation électriques produisent de la chaleur et de l'humidité. Pour éviter d'endommager le condenseur, ils doivent être montés aussi loin que possible. À ce sujet, mettez-vous en relation avec le fabricant ou votre partenaire de service.

2.8 POSSIBILITÉS DE RACCORDEMENT DE LA ZONE CHAUDE

2.8.1 RACCORD D'ÉVACUATION (VAPEUR DE CONDENSATION)

Veillez à ce que le robinet d'arrêt du tuyau d'évacuation soit fermé pendant que l'appareil fonctionne en l'absence d'évacuation côté client (selon le modèle). Si une évacuation côté client est utilisée, le tuyau d'évacuation peut être raccordé directement à celle-ci. L'évacuation doit être dotée d'un siphon. Ce dispositif empêche l'air froid et les odeurs de pénétrer dans la vitrine.

REMARQUE

L'installation de l'évacuation des eaux usées ne peut être effectuée que par un personnel spécialisé et autorisé.

AVERTISSEMENT

Risque de fuite d'eau si le raccordement d'évacuation des eaux usées est mal installé

Lors de l'installation et de l'exploitation de l'appareil, veillez à ce que les raccords d'évacuation des eaux usées soient installés correctement. Le levage manuel des appareils peut desserrer le verrouillage et provoquer ainsi un écoulement d'eau. Un contrôle à ce sujet doit être réalisé après l'installation et avant la mise en service quotidienne. Un équipement de protection doit être utilisé.

2.8.2 RACCORDEMENT D'EAU FIXE

Seule une conduite d'eau potable peut être connectée au raccordement d'eau fixe de l'appareil (selon le modèle). Utilisez le joint et le crible fournis lors du montage. Un robinet d'arrêt doit être prévu côté client. Celui-ci doit être fermé tous les jours après les heures d'ouverture. Vérifiez régulièrement l'étanchéité du raccordement.

REMARQUE

L'installation ne peut être effectuée que par un personnel spécialisé et autorisé.

2.9 VENTILATION ET AÉRATION (ZONE FROIDE)

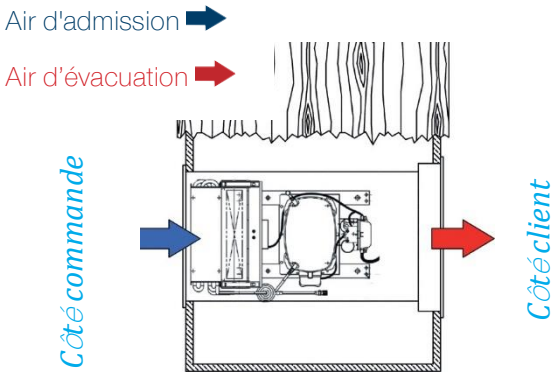
En standard, les appareils avec zone réfrigérée sont livrés avec une ventilation côté commande et une évacuation d'air côté client. Il est recommandé de réaliser l'ouverture d'évacuation d'air côté client (voir la variante 1). S'il est impossible de prévoir une ouverture d'évacuation d'air côté client, l'air d'évacuation doit être évacué latéralement ou côté commande (voir la variante 2). Veiller à ce que l'air d'évacuation ne soit pas directement réaspiré afin de garantir le bon fonctionnement du refroidissement.

PRUDENCE

Réduction de la puissance frigorifique ou destruction par surchauffe du groupe de froid

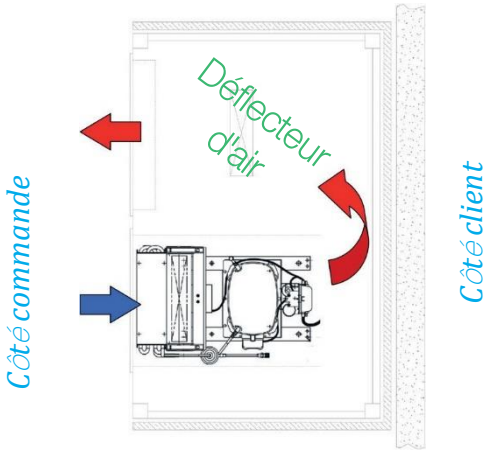
Les ouvertures de ventilation et d'aération du groupe de froid ne doivent pas être déplacées ou entravées. Le flux d'air ne doit être ni interrompu ni entravé. Les grilles d'aération doivent présenter une section au moins égale à 1,5 fois la surface du condensateur. Réalisez les ouvertures de la grille d'aération avec des lamelles.

Variante 1



Vue du dessus - Variante 1

Variante 2



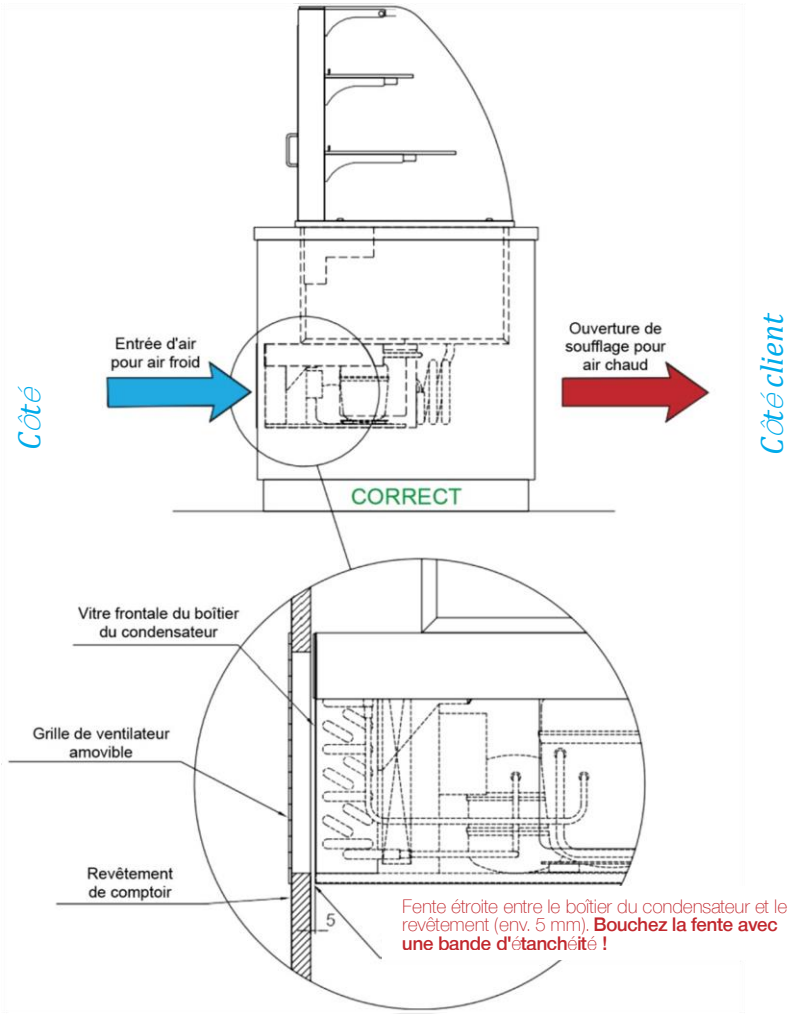
Vue du dessus - Variante 2

Explication du terme :

Compresseur : Le compresseur pompe le réfrigérant gazeux à travers le système de réfrigération.

Condensateur/ventilateur : Le ventilateur aspire l'air froid de la pièce et refroidit ainsi le compresseur et le gaz chaud dans le condensateur (condenseur).

Condensateur : Échangeur de chaleur dans lequel la chaleur extraite de la zone réfrigérée est réacheminée dans la circulation d'air. Le réfrigérant gazeux est reliquéfié par la chaleur dégagée. Tous les appareils prêts à brancher disposent d'un boîtier de compresseur extractible (kit de condenseur). Vous avez ainsi la possibilité de positionner le condensateur sur la grille d'aération de l'entrée d'air et d'éviter la circulation d'air.



REMARQUE

Évitez que l'air chaud d'évacuation soit réaspiré par le groupe. L'ouverture d'air du revêtement doit se trouver à moins de 5 mm du condensateur.

2.10 POSSIBILITÉS DE DÉGIVRAGE (ZONE FROIDE)

Système de dégivrage automatique

Le dégivrage est entièrement automatique grâce au thermostat électronique. L'appareil lance automatiquement le processus de dégivrage à intervalles réguliers (selon le modèle, toutes les 3 heures pour les vitrines fermées et toutes les 2 heures pour les vitrines de self-service). La durée est déjà réglée en usine pour le modèle en présence. Pendant ce temps, l'affichage à LED central (dégivrage) s'allume à gauche à l'écran. Une fois le dégivrage terminé, le mode de réfrigération démarre automatiquement.

Dégivrage manuel

En appuyant sur la touche HAUT (commande - configuration des touches, voir le chapitre 3.2), il est possible de lancer un dégivrage à tout moment. Si la LED commence à clignoter après avoir appuyé sur la touche HAUT, l'entrée est reconnue. Le dégivrage démarre automatiquement au bout de quelques minutes. Pendant un dégivrage, la LED correspondante reste allumée en permanence.

3 FONCTIONNEMENT ET COMMANDE

Ce chapitre décrit la mise en service et l'utilisation correctes de l'appareil.

3.1 MISE EN SERVICE INITIALE

Avant la mise en service initiale, un temps d'attente (valable uniquement pour les appareils prêts à brancher) d'au moins deux heures doit être respecté après le montage. Ce temps de repos garantit que l'huile se trouvant dans la capsule du groupe, qui aurait pu se déplacer lors du transport, puisse à nouveau s'écouler vers le compresseur.

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs

Avant la mise en service, vérifiez de nouveau que les raccordements de câbles et de l'alimentation électrique conviennent et sont bien serrés.

L'appareil est pré-nettoyé avant livraison. Pour autant, il est recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil avec un produit de nettoyage adapté (voir le chapitre 4.1.2) avant la mise en service afin d'éliminer toute contamination.

3.2 COMMANDE DE L'APPAREIL - ZONE FROIDE

3.2.1 CONFIGURATION DES TOUCHES ST501, ST200F

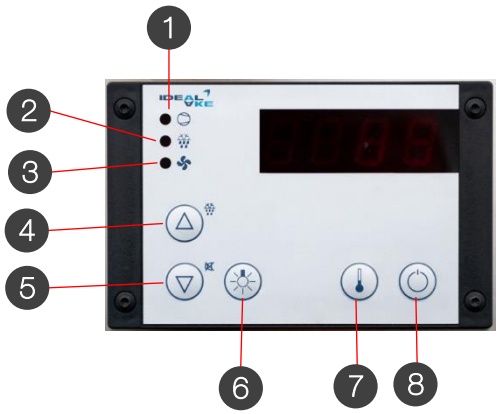
Le tableau suivant décrit la configuration des touches et leur fonction pour la zone froide. Au-dessus des touches se trouve l'affichage numérique du régulateur de chambre froide. Il affiche la température moyenne et les éventuels messages d'erreur (voir le chapitre 3.7).

REMARQUE

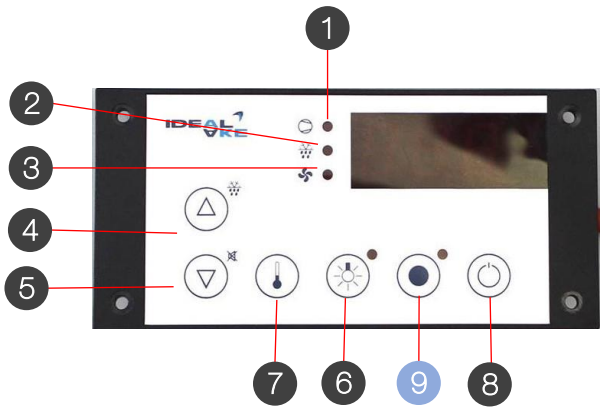
Avant de charger des produits dans l'appareil, attendez que la température (réglée) souhaitée soit atteinte.

N°	DÉSIGNATION	FONCTION
1	LED de réfrigération	Affichage rouge = actif
2	LED de dégivrage	Affichage rouge = actif
3	LED du ventilateur	Ventilateur de l'évaporateur, affichage rouge = actif
4	Touche HAUT	Augmenter la valeur, Lancer le dégivrage (maintenir env. 3 secondes)
5	Touche BAS	Réduire la valeur, valider l'alarme
6	Touche LUMIÈRE	Éclairage MARCHE/ARRÊT (selon le modèle, en option)
7	Touche SET	Affichage de la valeur de consigne et réglage des paramètres
8	Touche MARCHE/ARRÊT	MARCHE/ARRÊT (Veille) de l'appareil (maintenir env. 4 secondes)
9	LIBRE (non configuré)	Touche programmable au choix (pour ST200F)

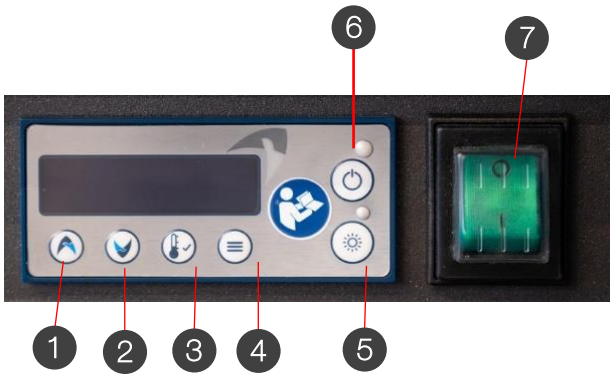
ST 501



ST200F



3.2.2 APPAREILS AVEC SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ



N°	DÉSIGNATION	FONCTION
1	HAUT (touche)	Augmenter la valeur, Sélectionner l'option de menu Modèle avec store de nuit : Lever le store
2	BAS (touche)	Réduire la valeur, Sélectionner l'option de menu Modèle avec store de nuit : Abaisser le store
3	OK (touche)	Enregistrement des paramètres/modifications/valeurs, Valider l'alarme, réglage de la valeur de consigne : maintenir env. 2 secondes
4	MENU/QUITTER (touche)	Réglages de l'appareil, fermer l'option de menu
5	LUMIÈRE (touche)	Lumière allumée = actif Lumière éteinte = inactif (réglable selon le modèle : maintenir env. 4 secondes)
6	MARCHE/ARRÊT (touche)	MARCHE/ARRÊT (Veille) de l'appareil (maintenir env. 4 secondes) Appareil allumé = vert, Appareil éteint (Veille) = rouge
7	MARCHE/ARRÊT (commutateur)	Interrupteur principal (appareil) : I = Marche 0 = Arrêt

REMARQUE

À la livraison, l'appareil s'accompagne d'un mode d'emploi à part pour le soubassement réfrigéré, qui contient des informations détaillées concernant sa manipulation. Les instructions qui y figurent doivent être respectées.

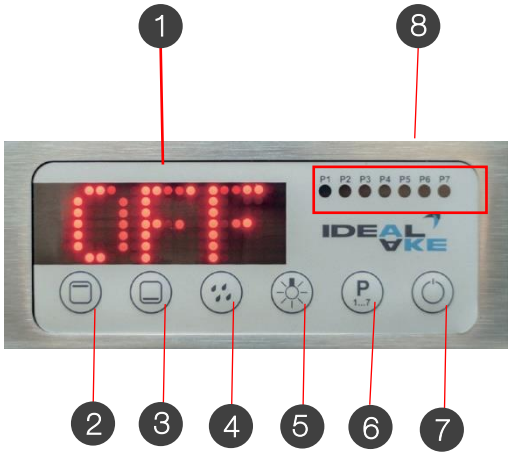
3.3 COMMANDE DE L'APPAREIL - ZONE CHAUDE (CONFIGURATION DES TOUCHES ST200, ST501)

Le tableau suivant explique la configuration des touches de la commande de chaud et leur fonction. Au-dessus des touches se trouve l'affichage numérique. Il affiche la température moyenne et les éventuels messages d'erreur (voir le chapitre 3.7).

REMARQUE

Avant de charger des produits dans l'appareil, attendez que la température (réglée) souhaitée soit atteinte.

Commande ST200



N°	DÉSIGNATION	FONCTION
1	AFFICHAGE DE LA COMMANDE	Affichages des paramètres/modification/valeurs/erreurs
2	CHALEUR D'APPOINT (touche)	Chaleur d'appoint MARCHE/ARRÊT (3 niveaux de chauffage)
3	CHALEUR PRIMAIRE (touche)	Chaleur primaire MARCHE/ARRÊT (3 niveaux de chauffage)
4	HUMIDIFICATION (touche)	Humidification MARCHE/ARRÊT (3 niveaux d'intensité)
5	LED (touche)	Lumière MARCHE/ARRÊT
6	PROGRAMMES (touche)	Programmes mémorisables P1 à P7
7	MARCHE/ARRÊT (touche)	Vitrine réchauffante MARCHE/ARRÊT
8	AFFICHAGE P1 À P7	Affichage rouge = actif

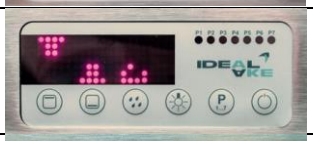
REMARQUE

Si rien ne s'affiche à l'écran, vérifiez si l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique.

Utilisation de l'appareil à chaleur humide (climat à chaleur)

ÉCRAN	DESCRIPTION
	Lorsque l'appareil a été raccordé à l'alimentation électrique, la mention « OFF » apparaît sur l'écran de commande. Pour opérer une activation ou une désactivation, appuyez sur la touche n° 7. Appuyez sur la touche n° 5 pour activer/désactiver la lumière. L'appareil peut fonctionner en mode neutral (non chauffé). (Tous les niveaux de chauffage sont désactivés).
	Après l'activation, la commande affiche toujours à l'écran le niveau de puissance NEUTRAL pour toutes les sources de chaleur. L'appareil ne chauffe pas. La lumière peut être activée et désactivée. En appuyant sur les touches, la chaleur d'appoint (touche n° 2), la chaleur primaire (touche n° 3) et l'humidification (touche n° 4) peuvent être activées séparément sur 3 niveaux. Les niveaux de chauffage sont affichés visuellement sur l'écran de la commande.

Réglages de la chaleur ST200

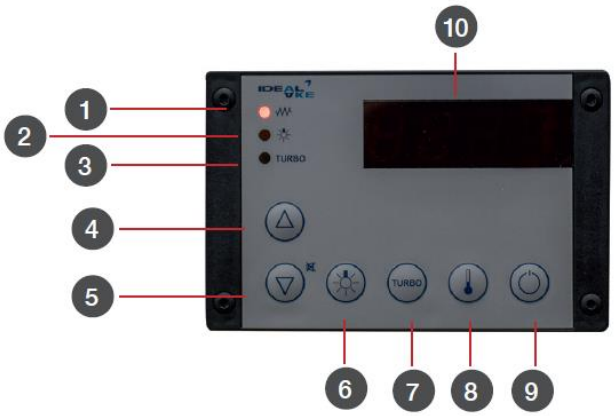
ÉCRAN	DESCRIPTION DE LA CHALEUR
	Chaleur d'appoint (n° 2) désactivée Chaleur primaire (n° 3) désactivée Humidification (n° 4) désactivée (Mode neutral)
	Chaleur d'appoint (n° 2) sur niveau 1 Chaleur primaire (n° 3) sur niveau 1 Humidification (n° 4) sur niveau 1
	Chaleur d'appoint (n° 2) sur niveau 2 Chaleur primaire (n° 3) sur niveau 2 Humidification (n° 4) sur niveau 2
	Chaleur d'appoint (n° 2) sur niveau 3 Chaleur primaire (n° 3) sur niveau 3 Humidification (n° 4) sur niveau 3

REMARQUE

Les niveaux de chauffage répertoriés pour les chaleurs d'appoint et primaire, et l'humidification peuvent être réglés individuellement selon les besoins. Les programmes préréglés peuvent être sélectionnés en appuyant sur la **touche n° 6**. Le programme actif est indiqué par la LED rouge correspondante dans la zone **n° 8**.

Commande ST501 (variateur de fréquence)

Certains modèles sont dotés d'un écran de commande (ST501). Le tableau suivant décrit la configuration des touches et leur fonction pour ce type d'écran.



N°	DÉSIGNATION	FONCTION
1	CHAUFFAGE (affichage)	Affichage rouge = actif
2	ÉCLAIRAGE (affichage)	Affichage rouge = actif
3	TURBO (affichage)	Affichage rouge = actif Phase de chauffe, niveau 10 = 100 %
4	HAUT (touche)	Augmenter la valeur Niveau 1 à NIVEAU 10) (1= 10 % → 10=100 %)
5	BAS (touche)	Réduire la valeur Niveau 1 à NIVEAU 10) (10= 100% → 1=10%)
6	LUMIÈRE (touche)	Éclairage Marche/Arrêt
7	TURBO (touche)	Démarrage de la phase de chauffe, Niveau 10 = 100 %
8	SET (touche)	Affichage rouge = actif
9	VEILLE (touche)	Marche/ARRÊT (veille)
10	ÉCRAN NUMÉRIQUE (affichage)	Affichage de la valeur RÉELLE et des messages (erreurs)

REMARQUE

Si rien ne s'affiche à l'écran, vérifiez si l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique.

3.4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température intérieure est contrôlée par le biais de l'écran de commande de la régulation électronique de la température. Celui-ci se trouve dans le boîtier de commande. La valeur de consigne réglée en usine peut être affichée en appuyant sur la touche SET. La température souhaitée peut être réglée en maintenant la touche SET enfoncée et en appuyant simultanément sur la touche HAUT pour les températures/niveaux supérieurs ou sur la touche BAS pour les températures/niveaux inférieurs. La configuration précise des touches se trouve aux chapitres 3.2 et 3.3.

REMARQUE

La valeur de consigne réglée en usine peut être affichée en appuyant sur la touche SET. Elle est réglée en fonction de l'appareil. Le réglage ne peut être effectué que par un personnel spécialisé et autorisé !

Une fois les paramètres de température modifiés, un certain temps est nécessaire pour que la température souhaitée soit atteinte dans l'appareil et se stabilise (il est recommandé de vérifier la température réglée avec un appareil de contrôle adapté). La température doit être réglée lors de l'installation par le fournisseur ou encore par le revendeur spécialisé. Au moment de choisir la température intérieure, faites attention aux conditions ambiantes.

Remarque concernant la zone froide :

Une grande différence entre les températures intérieure et extérieure, alliée à une humidité élevée, peut entraîner un givrage important et la formation de condensat sur les composants d'acheminement du réfrigérant. La puissance frigorifique s'en trouve réduite, ce qui empêche le bon fonctionnement du dégivrage automatique.

PRUDENCE

Toute modification apportée au réglage de la température peut entraîner la détérioration des produits placés dans l'appareil.

La température a été réglée en usine pour chaque appareil selon des exigences techniques prédéfinies de manière à garantir une conservation optimale des aliments. Ce réglage de la température peut être modifié selon les indications fournies pour chaque aliment placé dans l'appareil afin d'éviter la production de déchets alimentaires due à un mauvais réglage de la température de réfrigération.

3.4.1 ÉQUILIBRAGE DES SONDES

À chaque nouvelle installation et mise en service d'un appareil, un équilibrage des sondes n'est possible que lorsque la température de consigne est atteinte. Un certain temps peut être nécessaire pour atteindre cette température.

REMARQUE

Le régulateur de température est réglé correctement et prêt à l'emploi. Une fois l'installation terminée, contrôlez le paramètre H11 (étalonnage de la sonde de retour d'air). L'étalonnage ne peut être réalisé que par un personnel spécialisé et autorisé, conformément aux instructions de programmation valables pour l'appareil.

3.5 CHARGEMENT DE L'APPAREIL

Chargez les produits préréfrigérés dans l'appareil par les portes coulissantes ou battantes côté commande, ou par le côté client pour les appareils ouverts et appareils avec paroi arrière fermée. Les produits peuvent être placés sur des tablettes en verre et des étagères.

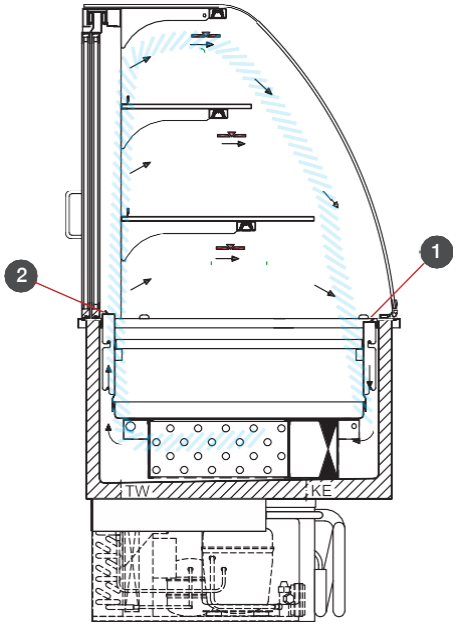
REMARQUE

Tenez compte de la charge maximale des étagères et tablettes
Chargement de la tablette : voir la limite d'empilement/le schéma du groupe de modèles correspondant.
Chargement de l'étagère : voir la limite d'empilement/le schéma du groupe de modèles correspondant.
Veillez à ne pas stocker de fûts ou de bouteilles sur les rayonnages en verre.
ATTENTION : La limite d'empilement peut varier en fonction de la hauteur de l'appareil. À ce sujet, mettez-vous en relation avec le fabricant !

REMARQUE

Les assiettes en céramique peuvent rayer les étagères au revêtement par poudrage.

3.5.1 CHARGEMENT DE LA ZONE FROIDE



Représentation des symboles

= Limite d'empilement

REMARQUE

Respectez les limites d'empilement en présence (voir le chapitre 3.5.1.1), ainsi que le chargement et les surfaces de pose des tablettes. Le voile d'air froid de l'appareil ne doit pas être entravé/interrompu par les produits stockés. Respecter **une distance minimale de 40 mm entre le produit placé dans l'appareil et les tablettes**. Ce n'est qu'ainsi que vous obtiendrez un refroidissement optimal des produits.

REMARQUE

L'appareil ne fonctionnera de manière impeccable que si les ouvertures d'admission et de retour d'air sont dégagées et que le voile d'air froid n'est pas affecté.

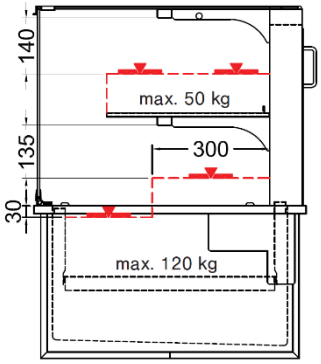
Dans les appareils dotés d'une réfrigération par air pulsé, le refroidissement des produits présentés est assuré par un voile d'air réfrigéré directionnel. La distance minimale prescrite (voir les limites d'empilement du schéma) par rapport à l'éclairage et aux ouvertures de sortie d'air doit être respectée. Les fentes d'aération à l'avant 1 et à l'arrière 2 de l'appareil ne doivent en aucun cas être recouvertes.

3.5.1.1 Limites d'empilement/schémas

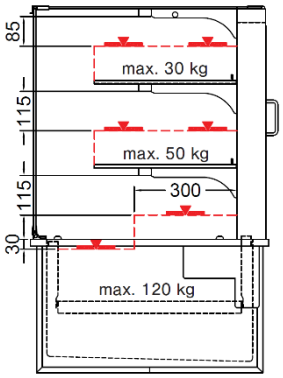
Un schéma est fourni pour chaque appareil. Du fait de la diversité des situations de montage, l'emplacement du schéma sur l'appareil/sa définition varie selon le modèle ou ne peut pas être déterminée par le fabricant. Le personnel de montage doit s'assurer que le schéma est bien visible pour l'opérateur après installation de l'appareil. Le schéma qui présente les limites d'empilement est joint à la livraison de chaque appareil. L'exploitant doit veiller à ce qu'il soit apposé de manière permanente et bien visible. S'il devient illisible, un nouvel autocollant doit être réclamé au fabricant et apposé de nouveau sur l'appareil.

REMARQUE

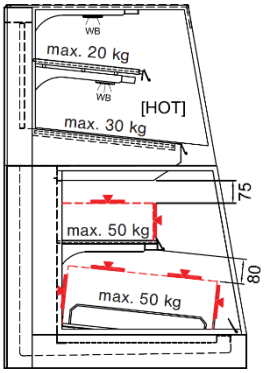
Les schémas indiqués qui présentent des limites d'empilement/de chargement définies font référence à des versions standard de la zone de froid concernée.
Du fait de l'existence de versions spéciales et de fabrications propres au client, les limites d'empilement peuvent ne présenter qu'une validité limitée voire ne pas être valables du tout !
À ce sujet, mettez-vous en relation avec votre fournisseur, le revendeur spécialisé ou le fabricant.



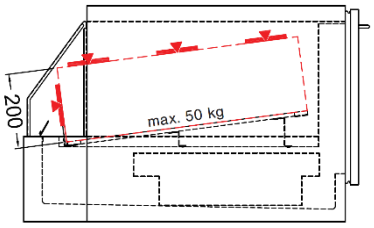
KGW 53; KGU 53 (zone froide)



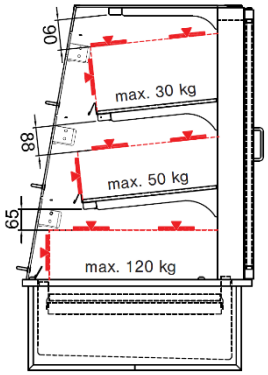
KGW 70; KGU 70 (zone froide)



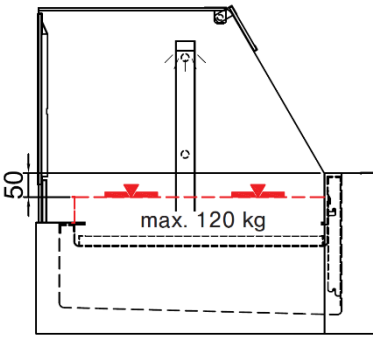
Convenience Tower



Take Away Cool ; Take Away Basic (zone froide)



Cold flaps ; Tropical Flaps (zone froide)



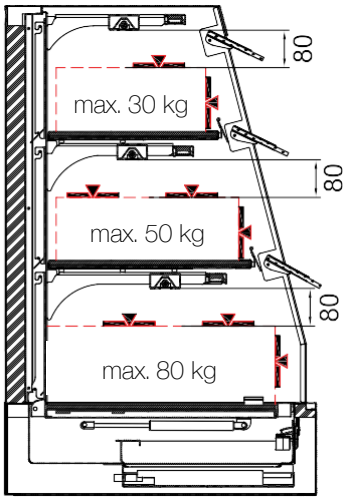
Snacky WK (zone froide)

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement et de chute d'objets lors du déplacement des surfaces des vitres

Utilisez toujours vos deux mains pour retirer et remettre en place les pièces de verre. Veillez à manipuler la vitre avec précaution.

3.5.2 CHARGEMENT DE LA ZONE CHAUDE



Représentation des symboles

= Limite d'empilement

REMARQUE

Réglez la température en fonction de votre produit. Une température trop élevée dessèche ou brûle le produit.

PRUDENCE

Distance des produits par rapport aux sources de chaleur

Dans la zone chaude, le produit stocké doit présenter une distance minimale de 80 mm par rapport à la chaleur d'appoint (émetteur de chaleur, émetteur à quartz) afin de ne pas risquer de brûler ou de se dessécher. Les récipients/emballages doivent être conçus pour résister à la température.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures lors du chargement de l'appareil

Lors du chargement ou du retrait des produits, dans le cas d'appareils avec climat à chaleur, veillez à ne pas entrer en contact direct avec des composants acheminant de la vapeur.

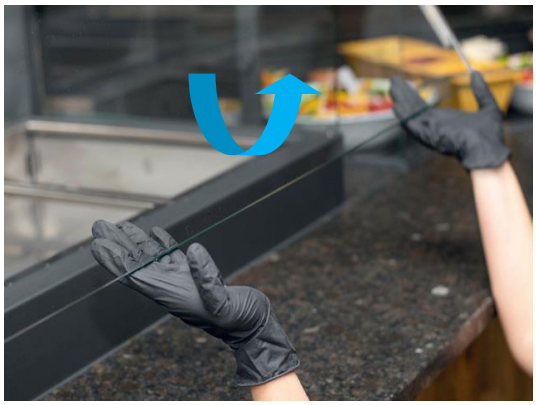
3.5.3 VITRE FRONTALE EASY CHANGE

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement au niveau de la vitre frontale

Lors du levage de la vitre frontale de l'appareil, il existe un risque d'écrasement entre le couvercle et les parois en verre. Si nécessaire, faites appel à une autre personne qui vous aidera. Cette consigne s'applique aux appareils/modèles plus grands.

Appuyez d'une main sur l'un des angles supérieurs de la vitre frontale pour faire pivoter le bord inférieur vers l'extérieur de quelques centimètres.



Soulevez suffisamment la vitre frontale pour pouvoir la soulever avec une prise sûre.

Soulevez la vitre frontale et faites-la glisser dans le dispositif de blocage des rails intégrés jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Pour fermer la vitre frontale, appliquez la même procédure dans l'ordre inverse.

Lors de l'abaissement, veillez à ne pas laisser tomber la vitre. Abaissez-la lentement et arrêtez juste avant les points d'élingage. En appliquant une contre-pression sur les angles supérieurs de la vitre frontale, vous pouvez abaisser lentement la vitre dans sa position finale.

3.5.4 RÉGLAGE EN HAUTEUR DES TABLETTES/ÉTAGÈRES

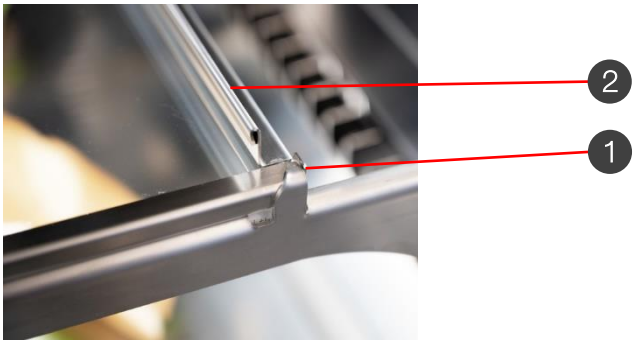
Sur certaines versions des appareils, la hauteur et l'inclinaison des tablettes intermédiaires sont réglables. Les tablettes intermédiaires peuvent être réglées d'un niveau (± 25 mm) par rapport à la position centrale.

Retrait des tablettes en verre

REMARQUE

Les tablettes en verre peuvent être retirées afin de faciliter le nettoyage. Pour ce faire, deux personnes au moins sont nécessaires, selon la taille de l'appareil. Les languettes de sécurité doivent alors être décrochées. Veillez à ce que les languettes de sécurité soient remises en place lorsque vous remettez les vitres en place.

Avant de pouvoir régler les supports, retirez les tablettes en verre (voir le chapitre 2.1). Pour ce faire, soulevez la tablette en verre au niveau du bord avant jusqu'à ce que la languette de sécurité (n° 1) libère la tablette en verre et que celle-ci puisse être retirée vers l'avant. Veillez à ce que le stoppeur de produits (côté opérateur) (n° 2) soit orientée vers le haut.



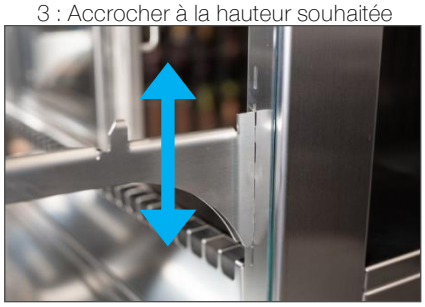
Réglage des supports de tablettes/tablettes en verre

Les supports de tablettes sont accrochés dans les évidements avec deux languettes. La languette supérieure dispose de deux encoches permettant de régler l'inclinaison des supports de tablettes (voir le chapitre 2.1).
Procédure :

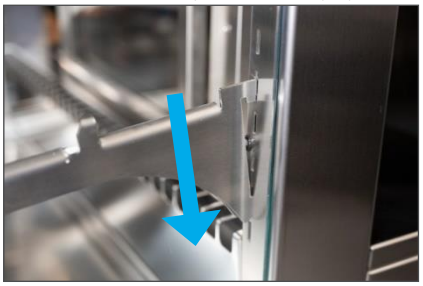
1 : Soulever le support

2 : Tirer le support vers l'avant

3 : Accrocher à la hauteur souhaitée



4 : Sélectionner la position oblique/droite



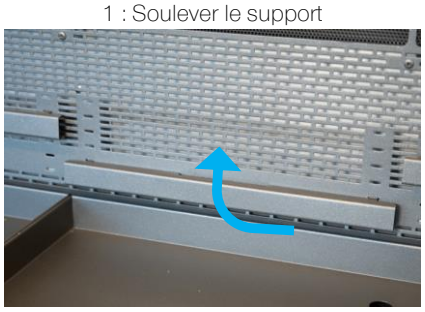
Réglage en hauteur des étagères

Certains appareils sont livrés avec des étagères réglables en hauteur. En ce qui concerne les modèles avec cuve réfrigérée profonde, les possibilités de présentation des produits sont nombreuses (voir le chapitre 2.1). Il est possible d'utiliser des bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm !

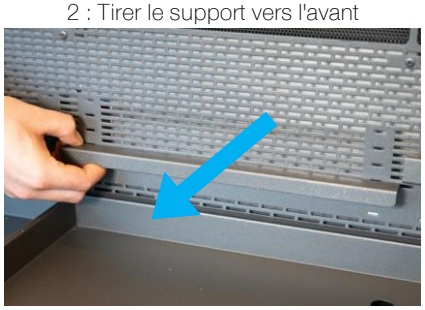
REMARQUE

Lors du réglage des étagères, veillez à respecter les limites d'empilement fixées pour chaque appareil. Toutes les limites d'empilement figurent au chapitre 3.5.1.
Si la limite d'empilement est atteinte ou dépassée, un stockage optimal (refroidissement/maintien au chaud) du produit ne peut plus être garanti.
Le fabricant n'est pas responsable des pertes de produits qui en résultent.
Si vous avez d'autres questions, contactez votre revendeur spécialisé ou le fabricant.

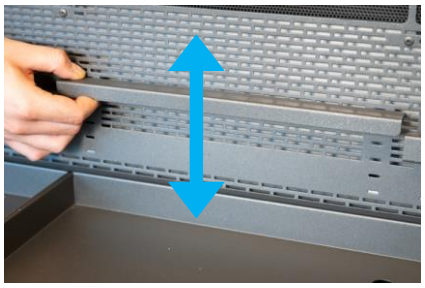
1 : Soulever le support



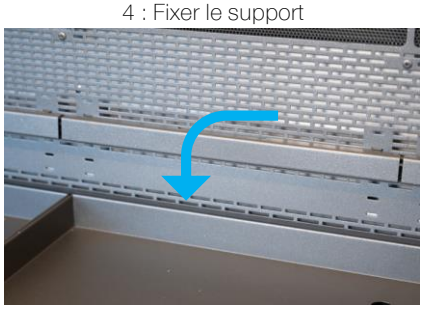
2 : Tirer le support vers l'avant



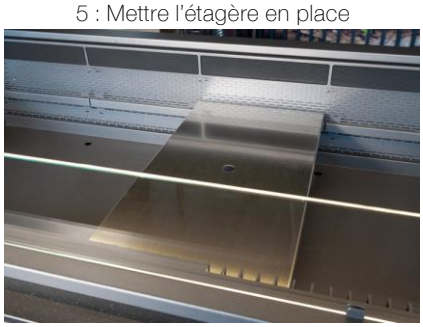
3 : Accrocher à la hauteur souhaitée



4 : Fixer le support



5 : Mettre l'étagère en place



AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement lors de la manipulation/de l'ajustement/du positionnement de composants lourds.
Lorsque vous manipulez des objets lourds, faites attention aux risques potentiels d'écrasement, y compris pour des tiers. Utilisez si possible vos deux mains lorsque vous manipulez des objets lourds. S'il y a lieu, faites appel à une autre personne qui vous aidera. Portez des gants de protection et chaussures de sécurité doivent impérativement être portés lors de la manipulation/de l'ajustement/du positionnement de composants lourds.

3.6 DYSFONCTIONNEMENT ET CAUSE

REMARQUE

Lorsque des dysfonctionnements surviennent, arrêtez l'appareil. Mettez-vous immédiatement en relation avec votre fournisseur ou le fabricant.

AVERTISSEMENT

Risques liés aux travaux/manipulations sur l'appareil

Certaines vérifications peuvent présenter un risque élevé (électrocution, etc.). Pour ces opérations, faire appel à un personnel spécialisé et autorisé !

Vérifiez les points répertoriés ci-dessous ou contactez votre fournisseur ou votre revendeur spécialisé si le problème persiste.

Généralités

DÉFAILLANCE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	Alimentation électrique coupée.	Contrôler la position de la fiche de contact de protection (au niveau de la prise et de la commande).
	Absence de tension au niveau de la prise.	Vérification afin de s'assurer que les fusibles (du circuit de commutation) sont intacts.
	Système électronique mal réglé ou écran noir.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
L'éclairage ne fonctionne pas.	Éclairage à LED non activé.	Activer l'éclairage (voir le chapitre 3).
	Éclairage ou raccordement de conduite défectueux	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.

ZONE FROIDE

DÉFAILLANCE	CAUSE	SOLUTION
Les produits n'atteignent pas la température souhaitée.	Une ou plusieurs portes sont ouvertes.	Fermer les portes, vérifier la température après 30 minutes.
	Les fentes d'aération de l'appareil sont recouvertes/entravées par des produits. Voile d'air froid interrompu (voir le chapitre 3.5.1)	Fente d'aération (voir le chapitre 3.3).
	Godet d'évaporation mal inséré.	Placer le godet d'évaporation comme l'indique le chapitre 4.1.3, ouverture vers le haut.
	Ventilation et aération insuffisantes.	Veiller à ce que la ventilation et l'aération soient réalisées comme indiqué au chapitre 2.9. Si nécessaire, contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
	La température à l'écran diffère de la température mesurée.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance. Équilibrage des sondes nécessaire (chapitre 3.4.1).
	Denrées alimentaires trop nombreuses/trop chaudes.	Prérefrigérer les produits (voir le chapitre 1.12), dégager les ouvertures d'air (voir le chapitre 2.9).
	Température de consigne trop élevée.	Réglage de la température de consigne (voir le chapitre 3.2).
	Température ambiante trop élevée dans la pièce (supérieure à 25 °C).	Réglage de la climatisation (voir le chapitre 1.8).
	Un courant d'air venu de l'extérieur perturbe la circulation de l'air froid (principalement dans le cas d'appareils ouverts).	Ne pas choisir un lieu d'installation soumis à un fort courant d'air. Respecter les prescriptions du chapitre 1.8.
	Condensateur encrassé.	Nettoyage du condensateur/condenseur (voir le chapitre 4.1.5).

ZONE FROIDE

DÉFAILLANCE	CAUSE	SOLUTION
Les produits n'atteignent pas la température souhaitée	Évaporateur fortement givré.	Lancer un dégivrage manuel (voir le chapitre 2.10) ou arrêter l'appareil pendant quelques heures. Contrôle : Contrôle visuel afin de s'assurer que l'évaporateur ne présente pas de givre. Dans le cas contraire, répéter l'opération de dégivrage !
	Dysfonctionnement du groupe de refroidissement, des composants de refroidissement, circuit de refroidissement défectueux.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
Évaporateur constamment givré.	Les ventilateurs d'évaporateur ne fonctionnent pas.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
	La circulation de l'air dans l'appareil est entravée.	Dégager la fente d'aération (voir le chapitre 3.5).
	Godet d'évaporation mal inséré.	Placer le godet d'évaporation comme l'indique le chapitre 4.1.3, ouverture vers le haut.
	Portes ouvertes trop longtemps (selon le modèle)	N'ouvrez les portes que le temps strictement nécessaire !
	Trop d'air ambiant chaud/humide aspiré dans la zone froide.	Respecter les prescriptions du chapitre 1.8.
	Paramètres de dégivrage incorrects/ sonde de dégivrage défectueuse.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
Condensation sur les vitres.	Température insuffisante dans l'appareil.	Affichage de la valeur de consigne : Appuyer sur la touche SET, appareils sans verre isolant ≥ 4 à 5 °C (voir le chapitre 3.2).
	Température ambiante trop élevée/humidité trop importante.	Ne pas dépasser +25 °C de température ambiante et 60 % d'humidité relative. Conseil : si possible, activer la climatisation !
	Les appareils situés à proximité dégagent de la chaleur.	Vérifier la situation de montage. Si nécessaire, contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
	Vitesse de rotation du ventilateur trop élevée.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.

ZONE CHAUDE

DÉFAILLANCE	CAUSE	SOLUTION
Les produits n'atteignent pas la température souhaitée.	Denrées alimentaires trop nombreuses/trop froides.	Retirer des produits et les préchauffer.
	Niveau de chaleur mal réglé.	Augmentation du niveau/de la température de consigne (voir le chapitre 3.3)
	Perturbation causée par un courant d'air venu de l'extérieur.	Ne pas choisir un lieu d'installation soumis à un fort courant d'air. Respecter les prescriptions (voir le chapitre 1.8).
	Dysfonctionnement de la chaleur primaire/d'appoint, appareil défectueux.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
	Température ambiante insuffisante dans la pièce.	Réglage de la climatisation (conditions ambiantes, voir le chapitre 1.8).
La chaleur primaire et/ou d'appoint ne chauffe pas, est impossible à régler.	Appareil pas activé	Activer l'appareil.
	Commande/sonde ou fusible défectueux.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
L'émetteur de chaleur et/ou la cuve de sol/la cuve réchauffante ne chauffe pas.	Appareil pas activé.	Activer l'appareil.
	Commande/sonde ou fusible défectueux.	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
Impossible de régler les sources de	Commande/sonde ou fusible défectueux.	Contacter un spécialiste en entretien

chaleur.		autorisé/l'assistance.
Les plats sont trop chauds.	Niveau de température trop élevé.	Régler le niveau de température sur une valeur inférieure.
Les plats refroidissent.	Les denrées alimentaires placées dans l'appareil sont trop froides ou ne sont pas à la température souhaitée.	Vérifier si les fonctions de chaleur primaire ou de chaleur d'appoint sont actives (chapitre 3.3). Vérifiez si les plats placés dans l'appareil présentent une température à cœur de 85 °C. Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.

REMARQUE

Le fabricant décline toute responsabilité concernant les produits perdus, même si l'appareil est encore sous garantie. Il est recommandé de contrôler techniquement la température de l'appareil tous les six mois.

3.7 AFFICHAGES DE L'ÉTAT ET MESSAGES D'ERREUR APPARAISSANT À L'ÉCRAN

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs

Avant tous les travaux de nettoyage et d'entretien, coupez l'alimentation électrique ! Pour ce faire, débrancher l'appareil et l'isoler du secteur au niveau de tous les pôles. Les travaux de réparation ne doivent être effectués que par un personnel spécialisé et autorisé.

REMARQUE

Les tableaux mentionnés ne s'appliquent pas aux commandes spéciales (voir le mode d'emploi correspondant à la commande). Respectez les consignes figurant dans les instructions de programmation correspondantes. Contactez votre fournisseur ou le fabricant.

3.7.1 MESSAGES D'ERREUR de la zone froide (commande STÖRK)

ST 501	ST 200F		
MESSAGE		CAUSE	MESURE
H.1	A15	Température excessive, température supérieure au seuil d'alarme issu du paramètre A1	
Lo1	A13	Température insuffisante, température inférieure au seuil d'alarme issu du paramètre A2	
-	H.2	Température excessive du circuit d'alarme 2, température supérieure au seuil d'alarme	
-	Lo2	Température insuffisante du circuit d'alarme 2, température inférieure au seuil d'alarme	
E1L	F1L	Erreur au niveau de la sonde F1, court-circuit	Contrôle de la sonde F1
E1H	F1H	Erreur au niveau de la sonde F1, rupture	Contrôle de la sonde F1
E2L	F2L	Erreur au niveau de la sonde F2, court-circuit	Contrôle de la sonde F2
E2H	F2H	Erreur au niveau de la sonde F2, rupture	Contrôle de la sonde F2
E3L	F3L	Erreur au niveau de la sonde F3, court-circuit	Contrôle de la sonde F3
E3H	F3H	Erreur au niveau de la sonde F3, rupture	Contrôle de la sonde F3
E4L	F4L	Erreur au niveau de la sonde F4, court-circuit	Contrôle de la sonde F4

E4H	F4H	Erreur au niveau de la sonde F4, rupture	Contrôle de la sonde F4
E5L	F5L	Erreur au niveau de la sonde F5, court-circuit	Contrôle de la sonde F5
E5H	F5H	Erreur au niveau de la sonde F5, rupture	Contrôle de la sonde F5
E6L	F6L	Erreur au niveau de la sonde F6, court-circuit	Contrôle de la sonde F6
E6H	F6H	Erreur au niveau de la sonde F6, rupture	Contrôle de la sonde F6
E5	dor	Porte ouverte trop longtemps	Fermer la porte
EP0	EP0	Erreur interne du dispositif de commande	Réparation du dispositif de commande
EP 1	EP 1	Erreur dans la mémoire des paramètres	Vérifier tous les paramètres
EP2	EP2	Erreur dans la mémoire de données	Réparation du dispositif de commande

REMARQUE

Les erreurs EP0 et EP1 bloquent la commande. La commande n'est débloquée qu'après élimination des erreurs. L'erreur EP0 (et EP2) ne peut être éliminée que par une réparation. Les erreurs sont affichées en alternance avec la température mesurée actuellement.

3.7.2 MESSAGES D'ERREUR de la zone chaude (commande STÖRK)

MESSAGE	CAUSE	MESURE
F 1L	Erreur au niveau de la sonde F1, chaleur d'appoint	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance
F 1H	Erreur au niveau de la sonde F1, chaleur d'appoint	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance
F2L	Erreur au niveau de la sonde F2, plaque chauffante	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance
F2H	Erreur au niveau de la sonde F2, plaque chauffante	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance
F3L	Erreur au niveau de la sonde F3, capteur d'angle du bain-marie	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance
F3H	Erreur au niveau de la sonde F3, capteur d'angle du bain-marie	Contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance
F 10	Bac à eau ou flotteur sous la plaque chauffante « Chaleur primaire » manquante montée de manière incorrecte	Contrôle du bac à eau et du flotteur
F90	Erreur de transmission de données, régulateur introuvable	Vérifier le câblage de l'interface, vérifier l'adresse, régulateur éventuellement hors tension

4 NETTOYAGE/MAINTENANCE/ENTRETIEN

4.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour assurer une présentation optimale des produits, un nettoyage intérieur et extérieur quotidien doit être réalisé dans le respect des prescriptions sanitaires.

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs

Avant tous les travaux de nettoyage et d'entretien, coupez l'alimentation électrique ! Pour ce faire, débrancher l'appareil et l'isoler du secteur au niveau de tous les pôles.

AVERTISSEMENT

Risque de choc sur l'appareil lors des opérations de montage, de nettoyage et d'entretien

Faites attention aux éventuels risques de chocs sur l'appareil.

Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, arrêtez l'appareil. Il est recommandé de procéder à un nettoyage quotidien à la fin de la journée de travail.

4.1.1 FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

Pour garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de respecter les fréquences de nettoyage suivantes :

OPÉRATION DE NETTOYAGE	CHAQUE JOUR	CHAQUE SEMAINE	CHAQUE MOIS
Bac avec écoulement (siphon) ; selon le modèle	X		
Godet d'eau de condensation, évaporation des gaz chauds, bac d'eau de condensation (selon le modèle)	X		
Tablettes et étagères	X		
Panneaux de verre noir, surfaces d'exposition, Chaleur d'appoint (pont thermique)	X		
Évaporateur (y compris ventilateur)		X	
Condensateur (condenseur) Ventilateur du condensateur		X	
Glissière de tiroir		X	
Store de nuit		X	
Toutes les vitres (y compris les portes coulissantes et battantes)	X		
Autres composants de l'appareil (socle, cadre, etc.)		X	

REMARQUE

Pour assurer un fonctionnement constant de l'appareil, il est recommandé de le nettoyer quotidiennement.

REMARQUE

Toutes les tablettes en verre peuvent être retirées afin de faciliter le nettoyage. Pour ce faire, deux personnes au moins sont nécessaires, selon la taille de l'appareil. Les languettes de sécurité doivent alors être décrochées. Veillez à ce que les languettes de sécurité soient remises en place lorsque vous remettez les vitres en place.

Après le nettoyage, toutes les pièces doivent être rincées à l'eau claire, puis séchées afin d'éviter les résidus.
Pour faire en sorte que les pièces en acier inoxydable de l'appareil restent en parfait état, les points suivants sont importants :

- Faites en sorte que les surfaces en acier inoxydable restent propres.

- Assurez une circulation d'air suffisante au niveau des surfaces.
- Ne touchez jamais les composants de l'appareil avec des matériaux rouillés.

REMARQUE

Les personnes qui effectuent des travaux de nettoyage doivent également respecter les mesures prescrites pour les produits de nettoyage utilisés (par exemple, porter des gants lors du nettoyage, porter des lunettes de protection, etc.) !

4.1.2 PRODUIT DE NETTOYAGE

REMARQUE

Seuls les produits de nettoyage mentionnés dans ce chapitre sont autorisés pour le nettoyage de l'appareil. N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore ou du vinaigre.

COMPOSANTS/MATÉRIAUX	PRODUIT DE NETTOYAGE	REMARQUE
Surfaces en contact avec les produits	Eau savonneuse tiède	Rincer à l'eau claire.
Surfaces en verre	Produit de nettoyage pour verre	Les vitres peuvent être relevées pour faciliter le nettoyage des vitres et des surfaces situées au-dessous.
Surfaces en acier inoxydable	Produit de nettoyage pour acier inoxydable	Veillez à ce que le produit de nettoyage pour acier inoxydable utilisé soit sans danger pour les denrées alimentaires.
Étagères et réservoirs GN	Liquide vaisselle et brosse	Les étagères et réservoirs GN sont faciles à retirer (voir le chapitre 2.1). N'utilisez que des brosses à poils synthétiques ou naturels.
Surfaces avec revêtement par poudrage	Chiffon doux, eau savonneuse tiède	N'utilisez pas • d'ustensiles de nettoyage abrasifs ou rugueux • Produit de nettoyage pour verre • Solvant
Plexiglas (trappes) ; Store de nuit	Chiffon doux, eau savonneuse tiède	N'utilisez pas • d'ustensiles de nettoyage abrasifs ou rugueux • Produit de nettoyage pour verre • Solvant
Éclairage à LED, chaleur d'appoint	Chiffon doux	Ne nettoyer qu'à sec

REMARQUE

Commencez par tester la compatibilité du produit de nettoyage à un endroit non visible de l'appareil.

4.1.3 NETTOYAGE DE L'ÉVAPORATEUR

Le nettoyage périodique et approfondi de l'évaporateur (de l'unité d'évaporation) est essentiel pour garantir une puissance frigorifique constante de l'appareil.

Le montage de l'évaporateur (ou l'unité d'évaporation) varie selon le modèle. Des étapes supplémentaires peuvent par conséquent être nécessaires pour accéder à l'évaporateur !
À ce sujet, voir les chapitres 4.1.7, 4.1.8 et 4.1.9.

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs
Avant tous les travaux de nettoyage et d'entretien, coupez l'alimentation électrique ! Pour ce faire, débrancher l'appareil de réfrigération et l'isoler du secteur au niveau de tous les pôles.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement lors de la manipulation du boîtier de l'évaporateur
Pour soulever et remettre en place le boîtier de l'évaporateur, utilisez les dispositifs de levage prévus à cet effet (poignées, barre métallique, etc.). Lorsque vous soulevez le boîtier de l'évaporateur, veillez à le soulever jusqu'à ce que les languettes d'arrêt ou les amortisseurs à pression de gaz s'enclenchent automatiquement. Maintenez le boîtier de l'évaporateur au niveau de la barre métallique ou en position avant de le déverrouiller.

AVERTISSEMENT

Risque de fuite de réfrigérant en cas d'endommagement d'un évaporateur
Pour nettoyer les lamelles de l'évaporateur, n'utilisez jamais d'objets pointus.

REMARQUE

Lors du nettoyage de l'appareil, portez l'équipement de protection adapté, prescrit par le fabricant du produit de nettoyage utilisé (voir le chapitre 4.1.2). Avant le nettoyage, vérifiez si l'eau utilisée peut être évacuée ou si retirée de la zone des produits. Si l'appareil n'est pas raccordé directement au système de canalisation côté client, un récipient de taille adaptée doit être disposé sou l'évacuation.

PRUDENCE

Risque de coupures
Les lamelles du condensateur sont très fines et tranchantes. Pour éviter les blessures, évitez tout contact direct avec les lamelles. Portez l'équipement de protection qui convient.

Pour nettoyer l'évaporateur, procédez comme suit :

1 Retrait des étagères ou des bacs GN.

2 Retrait des baguettes de suspension, ainsi que les déflecteurs d'air vers le haut de l'appareil.

Attention : Les baguettes de suspension pourraient tomber du déflecteur d'air. Risque d'endommagement de l'évaporateur !

3 Soulevez le godet d'insertion vers le haut afin de le sortir de l'appareil. Pour ce faire, utilisez l'empreinte ronde sur le godet d'insertion.

4 Relevage du couvercle de l'évaporateur.
Rinçage ou nettoyage de l'ensemble du boîtier de l'évaporateur, ainsi que des lamelles de l'évaporateur.

5 Relevage du boîtier de l'évaporateur jusqu'à ce que la languette d'arrêt ou l'amortisseur à pression de gaz s'enclenche latéralement ou que le boulon d'arrêt soit fixé.

Remarque : l'évaporateur est fixé à l'aide de la languette de sécurité ou du boulon d'arrêt.

6 Nettoyage de l'ensemble de l'espace intérieur.
Commencer par éliminer les impuretés grossières afin de ne pas obstruer l'évacuation.

REMARQUE

Sur certains modèles, la séquence de nettoyage de l'évaporateur (fixation de l'évaporateur) peut varier.
À ce sujet, mettez-vous en relation avec votre partenaire de service ou le fabricant.

Une fois le nettoyage terminé, procédez dans l'ordre inverse, comme suit :

1. Soulever légèrement le boîtier de l'évaporateur.
2. Faire pivoter le dispositif d'arrêt latéral vers l'intérieur ou le desserrer (selon le modèle).
3. Abaisser le boîtier de l'évaporateur **(ne pas le laisser tomber)** (selon le modèle).
4. Fermer le couvercle de l'évaporateur.
5. Remettre en place correctement le godet d'insertion.
6. Positionner les déflecteurs latéraux avec les baguettes de suspension.
7. Réinsérer les étagères et réservoirs GN.

REMARQUE

L'extérieur et le dessous de l'appareil ne doivent pas être nettoyés avec un tuyau d'arrosage ou une brosse de lavage. L'eau courante ne doit jamais pénétrer dans cette zone.

Toutes les surfaces peuvent être nettoyées avec des produits de nettoyage (voir le chapitre 4.1.2) et de l'eau.

4.1.4 NETTOYAGE DES VITRES/PORTES

Les vitres frontales peuvent être rabattues vers l'avant afin de faciliter le nettoyage. Sur les modèles dotés du système Easy Change, elles peuvent également être rentrées. Les verres de protection peuvent être déplacés vers le haut, ce qui facilite le nettoyage de l'intérieur (voir le chapitre 2.1).

AVERTISSEMENT

Risque de chute d'objets

Tenez fermement les vitres pendant le nettoyage et ne laissez pas les vitres frontales tomber/basculer vers l'avant !

REMARQUE

Pour les appareils d'une taille supérieure ou égale à 2/1", les vitres doivent être manipulées et nettoyées par au moins deux personnes. Le poids des vitres ne doit pas être sous-estimé. Cette consigne vaut également pour les structures en verre vissées ou les modèles dotés d'un câble de sécurité.

Ces derniers sont ainsi maintenus en position finale. À l'ouverture, la vitre doit cependant être soutenue manuellement afin de ne pas endommager le câble de sécurité. Le câble de sécurité doit être accroché pendant le nettoyage ! Il en va de même pour les modèles qui ne sont équipés que d'un profil de basculement. Utilisez un produit de nettoyage pour verre (voir le chapitre 4.1.2).

REMARQUE

Toutes les tablettes en verre peuvent être retirées afin de faciliter le nettoyage. Pour ce faire, deux personnes au moins sont nécessaires, selon la taille de l'appareil. Les languettes de sécurité doivent alors être décrochées. Veillez à ce que les languettes de sécurité soient remises en place lorsque vous remettez les vitres en place.

Portes battantes et coulissantes

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement/de coupures lors du déplacement des portes coulissantes ou battantes

Pour ouvrir et fermer les portes coulissantes, utilisez les poignées prévues à cet effet. Lors de la fermeture des portes coulissantes, ne passez pas la main entre les parties latérales de la porte coulissante et de l'appareil. Ne mettez pas la main dans la zone située entre la partie inférieure de la cornière et le bord supérieur de la porte coulissante. Veillez à ce que la cornière soit correctement installée et vissée. Ces instructions s'appliquent également aux portes à battants. Veillez à manipuler la vitre avec précaution.

REMARQUE

Pour le nettoyage des portes battantes et coulissantes, seuls les produits de nettoyage mentionnés dans le chapitre 4.1.2 sont autorisés.

Les portes coulissantes peuvent être retirées de l'appareil afin d'être nettoyées grâce au verrouillage de la porte coulissante (voir le chapitre 2.1). Une fois le nettoyage terminé, veillez à ce que toutes les portes soient remises en place et complètement fermées.

N°	DÉNOMINATION
1	Guidage de la porte gauche
2	Guidage de la porte droite
3	Levier de verrouillage de la porte gauche
4	Porte de gauche
5	Rail (non visible)
6	Porte de droite
7	Rail de guidage

REMARQUE

Pour les appareils d'une taille supérieure ou égale à 4/1", les portes coulissantes doivent être manipulées et nettoyées par au moins deux personnes. Le poids des portes coulissantes ne doit pas être sous-estimé. Il en va de même des portes battantes.

REMARQUE

Veillez à manipuler le verre avec le plus grand soin.

Étapes de démontage/séquence pour les portes coulissantes :

1. Tenez la poignée de la porte avec la main gauche.
   Avec la main droite, tirez le levier du verrouillage à fond vers le haut.
2. Laissez votre main gauche sur la poignée de porte et saisissez le cadre de la porte avec votre main droite. Inclinez la porte vers l'opérateur.
3. Placez la porte dans la position où se trouvent les encoches sur le rail pour les roulettes. Pour dégager la porte du rail de guidage, soulevez-la légèrement vers le haut et poussez-la vers l'arrière.
4. Faites basculer la porte vers le haut à l'avant et soulevez-la hors de l'appareil.
5. Entreposez la porte sur une surface propre et douce. Veillez à ce que la poignée se trouve sur le dessus.
6. Tenez la poignée de la porte avec la main droite. Saisissez le cadre de la porte avec votre main droite. Inclinez la porte vers l'opérateur.
7. Placez la porte dans la position où se trouvent les encoches sur le rail pour les roulettes. Pour dégager la porte du rail de guidage, soulevez-la légèrement vers le haut et poussez-la vers l'arrière.
8. Faites basculer la porte vers le haut à l'avant et soulevez-la hors de l'appareil.
9. Entreposez la porte sur une surface propre et douce. Veillez à ce que la poignée se trouve sur le dessus.
10. Nettoyez les portes et la zone de chevauchement. Vérifier que les roulettes des portes coulissantes tournent librement/en roue libre. Celles-ci doivent être exemptes d'impuretés !

REMARQUE

Pour le nettoyage des portes coulissantes, seuls les produits de nettoyage mentionnés dans le chapitre 4.1.2 sont autorisés.

11. Remettez la fenêtre de droite en place. Pour ce faire, répétez les étapes 6 à 8 dans l'ordre inverse. Veillez à ce que la fenêtre de droite soit accrochée dans le verrouillage blanc. Placez la fenêtre de droite à fond à droite.
12. Remettez la fenêtre de gauche en place. Pour ce faire, répétez les étapes 1 à 4 dans l'ordre inverse. Veillez à ce que la fenêtre de gauche soit accrochée dans le verrouillage noir. Placez la fenêtre de gauche à fond à gauche.

REMARQUE

Après le nettoyage, veillez à ce que toutes les portes soient remises en place, complètement fermées et à ce que le verrouillage soit activé. Vérifiez que les portes coulissantes se déplacent librement.

Conduites d'air en LEXAN® (caisson conducteur d'air)

Certains appareils sont dotés de conduites d'air en Lexan au niveau des portes battantes ou des parois arrière. Celles-ci peuvent être décrochées afin de faciliter le nettoyage.

Soulevez les conduites d'air vers le haut afin de les sortir de la porte battante/paroi arrière et nettoyez-les à intervalles réguliers conformément aux instructions du chapitre 4.1.1. Utilisez les produits de nettoyage prescrits au chapitre 4.1.2. Une fois le nettoyage terminé, réinsérez-les correctement dans le support de montage.

REMARQUE

Veillez à ce que les conduites d'air soient montées correctement. Si le montage est incorrect, la fonction de réfrigération de l'appareil peut être altérée et le flux d'air nécessaire ne peut pas être garanti. Autrement dit, il est impossible de garantir la réfrigération optimale des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux éventuelles pertes de produits !

4.1.5 NETTOYAGE DU CONDENSATEUR (CONDENSEUR)

Pour les appareils prêts à brancher avec zone réfrigérée, le condensateur doit être nettoyé chaque semaine et un contrôle visuel doit être effectué chaque jour conformément aux instructions du chapitre 4.1.1. Un condensateur sale entraîne une réduction de la puissance frigorifique, une surchauffe du groupe de froid, voire un endommagement du compresseur.

Instructions de nettoyage du condensateur :

1. Retrait de la grille d'aération ou de la protection du condensateur (panneau, revêtement de meuble).
2. Élimination des impuretés avec un aspirateur.
   Assurez-vous que les lamelles ne sont pas courbées !
3. Mise en place de la grille d'aération ou du revêtement de meuble, etc.

REMARQUE

Pendant le nettoyage, portez des gants de protection.

REMARQUE

Les ouvertures d'admission et d'évacuation d'air du condensateur ne doivent être ni fermées, ni obstruées par des objets. Sinon, la puissance frigorifique est altérée ou, dans le pire des cas, le compresseur est détruit.

PRUDENCE

Risque de coupures

Les lamelles du condensateur sont très fines et tranchantes. Pour éviter les blessures, évitez tout contact direct avec les lamelles. Portez l'équipement de protection qui convient.

4.1.6 NETTOYAGE DU STORE DE NUIT

Le store de nuit (selon le modèle) doit être nettoyé chaque semaine conformément aux instructions du chapitre 4.1.1. Seuls les produits de nettoyage mentionnés dans le chapitre4.1.2 sont autorisés pour le nettoyage de l'appareil. Selon le modèle, le store de nuit peut être mécanique ou électrique (voir le chapitre 2.1). Pour en savoir plus sur la commande d'appareils dotés d'un soubassement réfrigéré, voir le chapitre 3.2.2.

REMARQUE

Les modifications techniques apportées à l'appareil ne doivent être réalisées que par un personnel spécialisé et autorisé ! Cette consigne vaut en particulier pour les travaux réalisés sur la technique de refroidissement, l'installation électrique et la mécanique.
Toute modification doit être autorisée par le fabricant !

Représentation des symboles

4.1.7 NETTOYAGE DU SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

REMARQUE

Pour nettoyer le soubassement réfrigéré, procédez comme l'indique le mode d'emploi fourni.

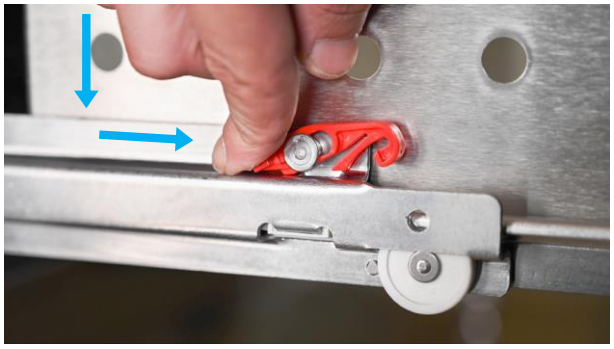
Le soubassement réfrigéré (selon le modèle) doit être nettoyé chaque semaine. Veuillez respecter également les instructions fournies aux chapitres 4.1.1 et 4.1.8. Seuls les produits de nettoyage mentionnés dans le chapitre4.1.2 sont autorisés pour le nettoyage de l'appareil.

Pour nettoyer le soubassement réfrigéré, retirez au besoin les tiroirs de l'appareil.

Procédez comme suit :

1 Tirer l'extension jusqu'en butée

2 Desserrer le verrouillage des rails de guidage.



3 Soulever le tiroir d'env. 5 cm afin de pouvoir le décrocher.

4 Nettoyage de la cuve de sol (godet collecteur) sous l'évaporateur.

REMARQUE

L'accès à l'évaporateur intérieur est facilité par le démontage des tiroirs. Il est recommandé de contrôler et de nettoyer l'évaporateur simultanément. Les prescriptions en matière de nettoyage de l'évaporateur figurant dans le mode d'emploi joint au soubassement doivent être respectées.

Après le nettoyage :

1. Accrocher le tiroir dans les rails de guidage et le fermer complètement.
2. Soulever l'extension et la raccrocher (voir l'image 2).
3. Insérer l'extension et la fermer.

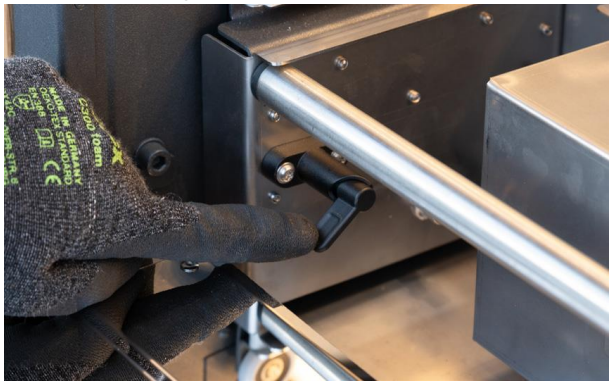
4.1.8 NETTOYAGE DU TIROIR, Y COMPRIS DE L'UNITÉ D'ÉVAPORATION

Pour nettoyer la cuve réfrigérée, y compris l'unité d'évaporation, retirez le tiroir de l'appareil.

1 Tirer l'extension jusqu'en butée

2 Soulever le tiroir d'env. 5 cm afin de pouvoir le décrocher.

3 Soulever l'évaporateur, desserrer la fixation des goupilles de verrouillage des deux côtés.



4 Nettoyage de la cuve de sol (godet collecteur) sous l'évaporateur.

Après le nettoyage :

1. Soulever l'évaporateur, desserrer les goupilles de verrouillage des deux côtés.
2. Soulever l'extension et la raccrocher (voir l'image 2).
3. Insérer l'extension et la fermer.

REMARQUE

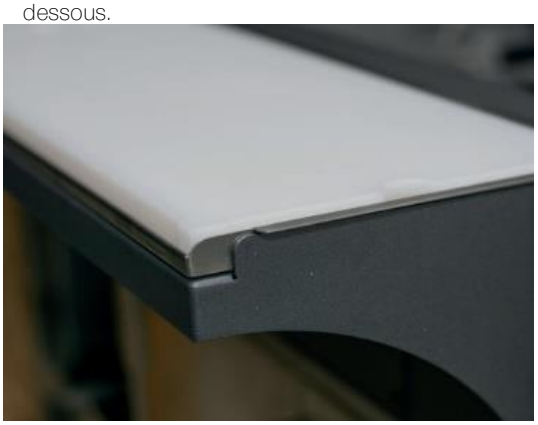
Seuls les produits de nettoyage mentionnés dans le chapitre4.1.2 sont autorisés pour le nettoyage de l'appareil.

4.1.9 NETTOYAGE DE LA PLANCHE À DÉCOUPER

La planche à découper se constitue d'un gobelet CNS amovible avec un ou plusieurs inserts Poly Hygiène. Les inserts Poly Hygiène peuvent être retirés du gobelet CNS pour le nettoyage.

Lorsque les portes battantes sont suspendues, l'ensemble de la planche à découper, y compris le gobelet CNS, peut être soulevée sur le côté et retirée du guide.

1 Support de la planche à découper suspendu, miroir au-dessous.



2 Soulevez le support de la planche à découper hors de l'ancrage.

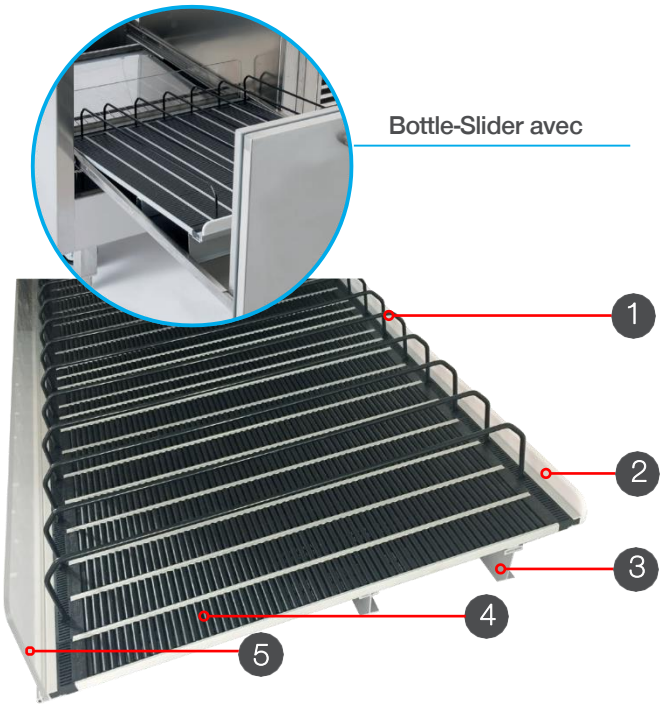
3 Retirez le support de la planche à découper.

4.1.10 NETTOYAGE DU BOTTLE-SLIDER (FLEXROLLER)

REMARQUE

Seuls les produits de nettoyage mentionnés dans le chapitre 4.1.2 sont autorisés pour le nettoyage de l'appareil. Après le nettoyage, toutes les pièces doivent être rincées à l'eau claire, puis séchées afin d'éviter les résidus.

En ce qui concerne les appareils dotés d'un tiroir (selon le modèle), procédez comme indiqué au chapitre 4.1.8 afin de pouvoir retirer complètement le système Flexroller. Réinsérez le Flexroller (selon le modèle avec profil de rehausse), y compris la vitre frontale en acrylique et la vitre arrière en PVC. Fixez les baguettes de séparation en fonction des produits mis en place dans l'appareil.



N°	Dénomination
1	Diviseur de produits
2	Vitre arrière en PVC (côté commande)
3	Profil de rehausse en aluminium (selon le modèle)
4	Flexroller (selon le modèle)
5	Vitre frontale en acrylique (côté client)

PRUDENCE

Risque de choc sur les appareils lors des opérations de montage, de nettoyage et d'entretien

Faites attention aux éventuels risques de chocs sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement et de chute d'objets lors de la manipulation/de l'ajustement/du positionnement des différents composants

Lorsque vous manipulez des objets, faites attention aux risques potentiels d'écrasement, y compris pour des tiers. Utilisez si possible vos deux mains lorsque vous manipulez des objets. Des gants de protection et chaussures de sécurité doivent impérativement être portés lors de la manipulation/de l'ajustement/du positionnement de composants lourds.

4.1.11 NETTOYAGE DE L'ÉVAPORATION DES GAZ CHAUDS/DE L'EAU DE CONDENSATION RABATTABLE

Les instructions de nettoyage mentionnées s'appliquent à l'évaporation des gaz chauds et de l'eau de condensation, ainsi qu'au bac à eau de condensation électrique (accessoire en option).

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs

Avant tous les travaux de nettoyage et d'entretien, coupez l'alimentation électrique ! Pour ce faire, débrancher l'appareil de réfrigération et l'isoler du secteur au niveau de tous les pôles.

PRUDENCE

Attention aux surfaces chaudes lors de l'ouverture de l'évaporation de l'eau de condensation

Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, arrêtez l'appareil. Tout contact avec conduite des gaz chauds lorsqu'elle est activée peut provoquer des brûlures. Attendez que les conduites refroidissent !

AVERTISSEMENT

Risque de choc sur les appareils lors des opérations de montage, de nettoyage et d'entretien

Faites attention aux éventuels risques de chocs sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement et de chute d'objets lors de la manipulation/de l'ajustement/du positionnement des différents composants

Lorsque vous manipulez des objets, faites attention aux risques potentiels d'écrasement, y compris pour des tiers. Utilisez si possible vos deux mains lorsque vous manipulez des objets. Des gants de protection et chaussures de sécurité doivent impérativement être portés lors de la manipulation/de l'ajustement/du positionnement de composants lourds.

REMARQUE

Seuls les produits de nettoyage mentionnés dans le chapitre 4.1.2 sont autorisés pour le nettoyage de l'appareil. Après le nettoyage, toutes les pièces doivent être rincées à l'eau claire, puis séchées afin d'éviter les résidus.

Procédez comme suit lors du nettoyage du bac d'évaporation des gaz chauds :

Pour le nettoyage, portez des gants de protection !

N°	Dénomination
1	Verrouillage
2	Poignée de guidage

1. Arrêtez l'appareil au moyen de la commande et débranchez correctement le connecteur de la prise ou débranchez l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles.
2. D'une main, pousser le verrouillage (n° 1) vers le haut. D'une main, le sortir vers l'avant au niveau de la poignée de guidage (n° 2). Le bac d'évaporation de l'eau de condensation descend.
3. Retirez, videz et nettoyez-le. Pour ce faire, veuillez utiliser exclusivement les produits de nettoyage mentionnés dans le chapitre 4.1.2.

REMARQUE

Lorsque vous retirez le bac d'évaporation de l'eau de condensation, veillez à éviter tout débordement. Essuyez l'éventuelle eau qui se serait renversée afin d'éviter d'endommager l'appareil.

4. Réinsérer le bac une fois vidé et nettoyé. Veillez à ce que le bac d'évaporation des gaz chauds soit complètement inséré.
5. Soulevez la poignée de guidage des deux mains et poussez-la vers l'arrière. Le bac d'évaporation de l'eau de condensation doit être complètement replié.
6. Contrôle du verrouillage. Celui-ci doit être fermé !

REMARQUE

Les appareils dotés d'une évaporation des gaz chauds ne doivent être utilisés que si le bac d'évaporation de l'eau de condensation est entièrement inséré et fermé.

7. Activer l'appareil.

REMARQUE

En ce qui concerne les appareils avec évaporation des gaz chauds non pliables, un accès est prévu par le biais des trappes/couvercles de maintenance afin de permettre un nettoyage correct.

4.1.12 NETTOYAGE DU BAC À EAU DE CONDENSATION ÉLECTRIQUE (ACCESSOIRE EN OPTION)

Les instructions de nettoyage mentionnées doivent être respectées en complément des consignes données pour l'évaporation de l'eau de condensation/des gaz chauds.

Représentation symbolique

REMARQUE

D'autres instructions de nettoyage sont mentionnées dans le mode d'emploi joint au bac à eau de condensation et doivent elles aussi être respectées.

PRUDENCE

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs

Avant tous les travaux de nettoyage et d'entretien, coupez l'alimentation électrique ! Pour ce faire, débrancher l'appareil de réfrigération et l'isoler du secteur au niveau de tous les pôles.

Suivez les étapes supplémentaires lors du nettoyage du bac à eau de condensation électrique (accessoire en option) :

Les points 1.7 du back d'évaporation des gaz chauds s'appliquent en complément des étapes suivantes :

a. Retirez toute impureté du bac à eau de condensation et nettoyez soigneusement le bac (y compris les éléments chauffants et les flotteurs). Utiliser uniquement les produits de nettoyage autorisés qu'indique le chapitre 4.1.2.

b. Vérifiez que le flotteur se déplace facilement.

REMARQUE

Le bac à eau de condensation électrique ne peut pas être retiré du soubassement sans recourir à des outils spéciaux. L'appareil ne doit être nettoyé que lorsqu'il est monté.

4.1.13 NETTOYAGE DE LA CONDUITE D'ÉVACUATION (Y COMPRIS SIPHON)

En ce qui concerne les appareils raccordés au réseau des eaux usées, les évacuations, y compris le siphon (selon le modèle), doivent être rincées à l'eau chaude afin d'éliminer les éventuelles impuretés et germes.
En ce qui concerne les appareils dotés d'une évaporation de l'eau de condensation (gaz chauds ou électriques), la conduite d'évacuation peut être retirée du bac selon le modèle. Procédez à un rinçage à l'eau chaude. Versez l'eau de nettoyage dans un récipient approprié.

PRUDENCE

Fixez le tuyau d'évacuation au bac à eau de condensation.

Après avoir nettoyé la cuve, y compris le siphon et les conduites d'évacuation, vérifiez qu'ils sont correctement fixés au bac à eau de condensation. De l'eau peut s'échapper. Il existe alors un risque de glissade.

4.2 CONSIGNES DE MAINTENANCE

Pour que l'appareil fonctionne correctement et pour optimiser la présentation des produits, l'appareil doit faire l'objet de contrôles et d'opérations de maintenance réguliers. Chaque appareil a été contrôlé en usine conformément à la procédure « Contrôle des pièces NF EN 60335-1 Annexe A ».
Recommandation du fabricant : inspection de suivi annuelle selon VDE 0701-0702 par l'exploitant.

DANGER

Danger dû à la présence de tension électrique sur les composants conducteurs
L'appareil doit être débranché du secteur (au niveau de l'interrupteur principal ou en déconnectant tous les pôles) jusqu'à ce que l'opération de maintenance, le contrôle et les réparations soient terminés. Évitez toute activation inopinée.

REMARQUE

La réalisation des opérations de maintenance par le personnel d'exploitation ou l'exploitant concerne exclusivement les opérations mentionnées au chapitre 4.3.

REMARQUE

Les modifications techniques apportées à l'appareil ne doivent être réalisées que par un personnel spécialisé et autorisé ! Cette consigne vaut en particulier pour les travaux réalisés sur la technique de refroidissement, l'installation électrique et la mécanique.
Toute modification doit être autorisée par le fabricant !

Les instructions de réparation et d'entretien se trouvent sous le QR Code suivant :

https://shop.ideal-ake.at/

Si vous ne disposez pas d'un lecteur de QR Code (scanner), tous les documents nécessaires se trouvent dans la zone de téléchargement du site Web du fabricant. Vous pouvez également contacter votre fournisseur ou revendeur spécialisé.

4.3 FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN

Respectez impérativement les indications de maintenance mentionnées afin d'assurer le fonctionnement continu de votre appareil et complétez-les si nécessaire !

Composant/module	Action	Fréquence
Bac avec écoulement (siphon)	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque jour
Pont thermique (chaleur d'appoint)	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque jour
Plaque en verre noir	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque jour
Toutes les vitres (y compris les portes battantes, les vitres latérales, etc.)	Contrôle visuel	Chaque jour
Godet d'eau de condensation, évaporation des gaz chauds Godet d'eau de condensation électrique (selon le modèle)	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque jour
Dommages mécaniques subis par tous les autres composants de l'appareil	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque jour
Éclairage à LED, volet de nuit	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque semaine
Soubassement réfrigéré, extension de tiroir (selon le modèle)	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque semaine
Condensateur (condenseur) (impuretés, dommages)	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque semaine
Dommages mécaniques subis par tous les autres composants de l'appareil	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque semaine
Amortisseurs à pression de gaz - Unité d'évaporation, plaque de verre noir (selon le modèle)	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque mois

Les instructions de réparation et d'entretien sont disponibles sur demande auprès du fabricant.

4.4 CONTRÔLE DE L'AMORTISSEUR À PRESSION DE GAZ

DANGER

Danger dû à un amortisseur à pression de gaz défectueux

Chaque mois, vérifiez le bon fonctionnement des amortisseurs à pression de gaz. En cas de défaut, remplacez-les.

4.5 VÉRIFICATION DU CIRCUIT DE REFROIDISSEMENT

Tous les appareils de réfrigération sont équipés de circuits frigorifiques constitués de composants éprouvés et testés. Chaque appareil est soumis à un contrôle final en usine qui permet de détecter les éventuelles fuites et pertes de réfrigérant (modèles prêts à brancher).

REMARQUE

La nécessité d'effectuer un contrôle du circuit frigorifique à un moment donné dépend des directives et réglementations propres à chaque pays.

Il est de la responsabilité de l'exploitant d'effectuer les tests requis par la loi dans les délais prescrits.

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages causés par une négligence au niveau des contrôles.

4.6 ACHAT DE PIÈCES DE RECHANGE

Chaque appareil est pourvu d'une plaque signalétique (voir le chapitre 1.7). Pour commander les pièces de rechange convenant à votre appareil, indiquez les données de l'appareil mentionnées à votre fournisseur ou à votre revendeur spécialisé. Vous pouvez également commander les pièces de rechange nécessaires directement dans le catalogue de produits en ligne du fabricant. Vous devez pour ce faire indiquer impérativement le type, le numéro de série et la date de fabrication.

Les pièces de rechange sont disponibles à l'adresse suivante :

https://shop.ideal-ake.at/

5 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclaration de conformité CE

conformément aux directives UE 2006/42/CE et 2014/30/UE

Fabricant :	Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, AUTRICHE
Produit :	Vitrines combinées Voir le chapitre 1.3
Année de construction :	À partir de 2023

Par la présente, nous confirmons que les produits ci-dessus sont conformes à la directive sur les machines 2006/42/CE et à la directive CEM 2014/30/UE. Les exigences fondamentales de la directive sur les machines 2006/42/CE et les exigences essentielles de la directive CEM 2014/30/UE, RoHS 2011/65/UE et (UE) 2019/2018* ont été respectées. Les documents techniques nécessaires ont été créés et archivés. Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées dans leur version actuellement en vigueur :

EN 60335-1:2012
Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 1 : exigences générales
NF EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017
(IEC 60335-1:2010, modifiée)

EN 60335-2-49:2003**
Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 2-49 : règles particulières pour les appareils électriques à usage collectif destinés à maintenir au chaud les aliments et la vaisselle
NF EN 60335-2-49:2003/AC:2007 + NF EN 60335-2-49:2003/A11:2012 + A2:2019
(CEI 60335-2- 49:2002 + A1:2008+ A2:2017)

EN 60335-2-89:2010*
Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 2-89 : Exigences particulières pour les appareils de réfrigération et fabriques de glace à usage commercial avec une unité de fluide frigorigène ou un motocompresseur incorporés ou à distance
NF EN 60335-2-89:2010 + A1:2016 + A2:2017
(IEC 60335-2-89:2010)

EN 378-2:2016*
Systèmes frigorifiques et pompes à chaleur - Exigences de sécurité et d'environnement - Partie 2 : conception, construction, essais, marquage et documentation

EN ISO 12100:2011
Sécurité des machines - Principes généraux de conception - Appréciation du risque et réduction du risque
(ISO 12100:2010)

Si des modifications techniques ont été apportées au produit ci-dessus sans avoir été convenues au préalable avec le fabricant, la présente déclaration de conformité CE perd sa validité.

Bad Mitterndorf, 2023

Andreas Pilz (CTO)

REMARQUE

Veuillez tenir compte des éventuelles fiches complémentaires jointes à ce mode d'emploi et de la déclaration de conformité correspondante !
Pour plus d'informations, contactez le fabricant !

*applicable uniquement aux zones froides
**applicable uniquement aux zones chaudes

www.ideal-ake.at