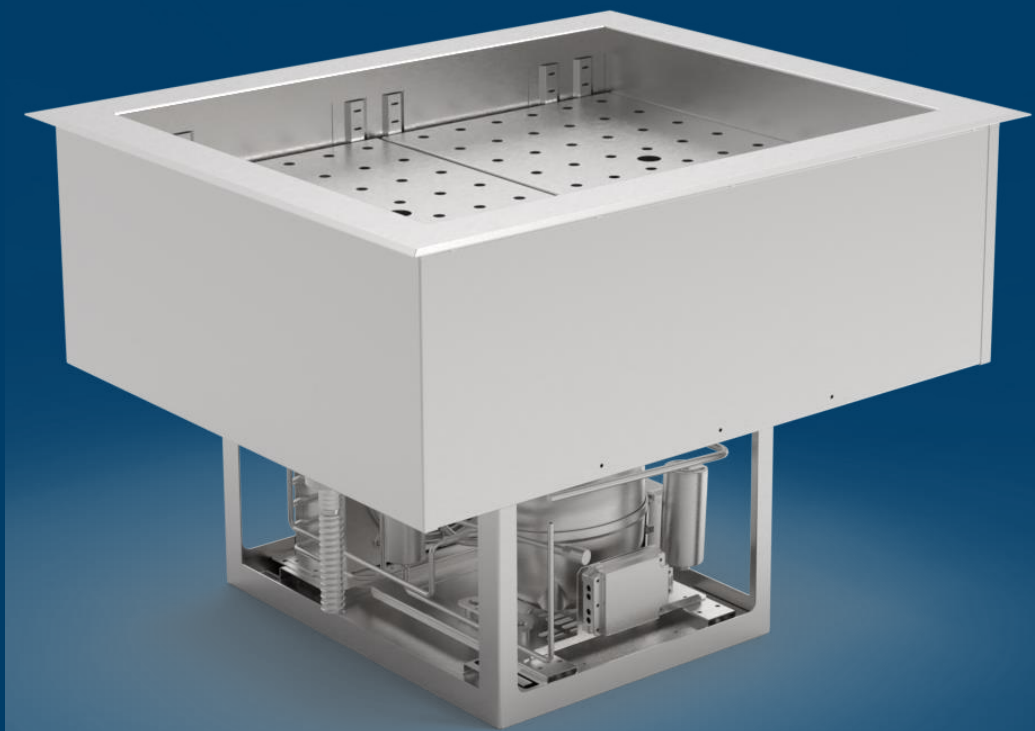


Traduction de l'original



Du mode d'emploi CUVES RÉFRIGÉRÉES PLAQUES DE REFROIDISSEMENT (REFROIDISSEMENT STATIQUE)



Remarque concernant ce mode d'emploi

Le présent mode d'emploi s'applique aux appareils encastrables ou autonomes de type cuves réfrigérées à encastrer, bacs à ingrédients à poser et plaques de refroidissement en modèle « Refroidissement statique », 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

Veillez 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 © 2024, 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_Stille Kühlung_FR
Révision : 24A
Début de validité : Janvier 2024
N° document : TD-AKE-00001933

Table des matières

1	GÉNÉRALITÉS ET SÉCURITÉ.....	5
1.1	PRÉFACE	5
1.2	FLEXIBILITÉ	6
1.3	CHAMP D'APPLICATION	6
1.4	GARANTIE ET RESPONSABILITÉ	7
1.5	FABRICANT/ASSISTANCE	8
1.5.1	AUTRES COORDONNÉES EN CAS DE QUESTIONS/DEMANDES DE RÉPARATION.....	8
1.6	SYMBOLES ET TERMES DE SIGNALISATION UTILISÉS.....	9
1.7	IDENTIFICATION	10
1.8	CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES.....	11
1.9	CONSIGNES DE SÉCURITÉ PROPRES AUX APPAREILS UTILISANT DU PROPANE (R290) EN GUISE DE RÉFRIGÉRANT.....	12
1.10	UTILISATION CONFORME.....	13
1.11	PUBLIC CIBLE ET CONNAISSANCES PRÉALABLES.....	14
1.12	MAUVAISE UTILISATION RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLE.....	15
1.13	INFORMATIONS NÉCESSAIRES (UE) 2019/2024, (UE) 2019/2015	15
1.14	RISQUES RÉSIDUELS	16
1.15	ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE.....	17
1.16	TRANSPORT ET EMBALLAGE.....	18
1.17	ÉLIMINATION	19
2	TECHNIQUE.....	20
2.1	EXPLICATION DU TERME COMPOSANTS.....	20
2.2	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	21
2.3	CONSIGNES DE SÉCURITÉ APPOSÉES SUR L'APPAREIL	21
2.3.1	CONSIGNES ÉLECTRIQUES.....	22
2.3.2	CONSIGNES FRIGORIFIQUES.....	23
2.4	INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....	24
2.4.1	PREMIÈRES ÉTAPES	24
2.4.2	INDICATIONS CONCERNANT LE SITE D'INSTALLATION	24
2.4.3	MONTAGE DE L'APPAREIL	25
2.5	INSTALLATION DU BOÎTIER DE COMMANDE.....	27
2.6	ÉLIMINATION DE L'EAU DE CONDENSATION (CONDENSAT).....	28
2.7	VENTILATION ET AÉRATION (ZONE FROIDE)	29
3	FONCTIONNEMENT ET COMMANDE.....	30
3.1	MISE EN SERVICE INITIALE.....	30
3.2	COMMANDE DE L'APPAREIL.....	30
3.2.1	CONFIGURATION DES TOUCHES DE CAREL IJF	30

3.2.2	CONFIGURATION DES TOUCHES DU THERMOSTAT	31
3.3	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	32
3.3.1	ÉQUILIBRAGE DES SONDAS	32
3.4	CHARGEMENT DE L'APPAREIL.....	33
3.4.1	CHARGEMENT DES CUVES RÉFRIGÉRÉES.....	33
3.4.2	CHARGEMENT DE GLACE PILÉE	33
3.4.3	CHARGEMENT DES plaques de refroidissement	33
3.4.4	RÉGLAGE EN HAUTEUR DES ÉTAGÈRES.....	34
3.5	DYSFONCTIONNEMENT ET CAUSE	35
3.6	AFFICHAGES DE L'ÉTAT ET MESSAGES D'ERREUR APPARAISSANT À L'ÉCRAN	36
3.6.1	MESSAGES ET ALARMES (CAREL IJF).....	36
4	NETTOYAGE/MAINTENANCE/ENTRETIEN.....	38
4.1	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	38
4.1.1	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	38
4.1.2	PRODUIT DE NETTOYAGE	39
4.1.3	NETTOYAGE DU CONDENSATEUR (CONDENSEUR).....	39
4.1.4	NETTOYAGE DE L'ÉVAPORATION DES GAZ CHAUDS/DE L'EAU DE CONDENSATION RABATTABLE	40
4.1.5	NETTOYAGE DU BAC À EAU DE CONDENSATION ÉLECTRIQUE (ACCESSOIRE EN OPTION)	42
4.1.6	NETTOYAGE DE LA CONDUITE D'ÉVACUATION (Y COMPRIS SIPHON)	42
4.2	CONSIGNES DE MAINTENANCE	43
4.3	FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN	44
4.4	VÉRIFICATION DU CIRCUIT DE REFROIDISSEMENT	44
4.5	ACHAT DE PIÈCES DE RECHANGE	44
5	DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	45

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.

Cet 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.idealake.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

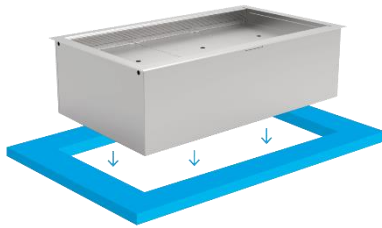
Veuillez tenir compte des éventuelles fiches complémentaires jointes à ce mode d'emploi et de la déclaration de conformité correspondante !

Pour plus d'informations, contactez le fabricant !

1.2 FLEXIBILITÉ



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



Drop-in



Soubassement



Slide In

1.3 CHAMP D'APPLICATION

Ce mode d'emploi concerne les modèles suivants ainsi que les modèles spéciaux à rajouter (prêts à brancher = prêts à brancher ; sur froid central = pas prêts à brancher) :

Désignation du modèle :

Série **AZ** aaa-bbbc-d e

Série **AZ EBS** aaa-bbbc-d e

Série **EBS** aaa-bbbc-d e

Série **EBS SB** aaa-bbbc-d e

Série **KP** aaa-bbb-c d e

Série **Crush** aaa-bbb

Abréviations :

aaa : nombre compris entre 40 et 200 (largeur de l'appareil) ou entre 1 et 6 (taille de norme GN)

bbb : nombre compris entre 40 et 200 (hauteur de l'appareil) ou numéro 1 (norme GN)

c : L (groupe monté longitudinalement ou de manière centrée) ou vide

D : E (prêt à brancher) ou Z (sur froid central)

d : vide ou R290 (prêt à brancher) ou spécial

e : vide ou spécial ou CO2

f : vide ou KLD (couvercle rabattable)

REMARQUE

Les dimensions et indications de poids des appareils dépendent de la commande et varient en fonction des demandes. Pour plus d'informations, 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

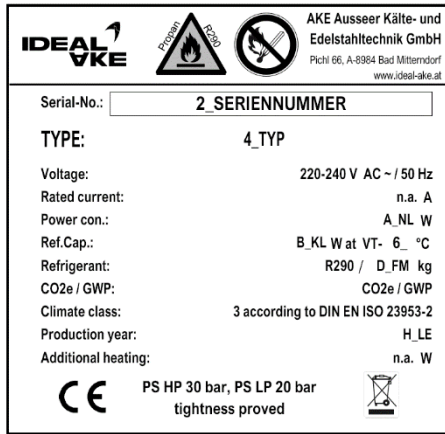
Risque de blessures (légères) et éventuellement de dommages matériels supplémentaires

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



Exemple de présentation



Représentation des symboles

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

Sur les appareils encastrables, une plaque signalétique (en tant que copie) est jointe en usine afin de permettre une meilleure accessibilité et lisibilité de l'appareil, même après le montage. Celle-ci doit être apposée par l'exploitant, le responsable du montage et du monteur 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.
- Les produits destinés à la présentation doivent être prérefrigérés et insérés.
- 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 !
- Pour l'appoint de réfrigérant, seul le produit indiqué sur la plaque signalétique doit être utilisé.
- 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.
- 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).

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.

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

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 $[\text{kg}/\text{m}^3] \times \text{volume libre de la pièce } [\text{m}^3] = \text{poids max. de la charge de réfrigérant } [\text{kg}]$

$45\% \times \text{LFL} = 0,0141 [\text{kg}/\text{m}^3]$

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 pour le lieu d'installation : min. $12\ \text{m}^3$ 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 utilisés dans les comptoirs alimentaires et de distribution, en tant qu'appareil de table ou qu'appareil autonome.

Selon le type d'appareil (domaine des produits), ils conviennent au maintien au froid 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 produits au froid, mais pas à les refroidir.

Les appareils de la gamme KP (plaques de refroidissement) conviennent uniquement pour le refroidissement court des produits. Le refroidissement durable à long-terme est ainsi impossible. En cas d'utilisation des plaques de refroidissement avec support en granit, il faut s'attendre à des pertes thermiques supplémentaires des aliments.

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 (si existant) 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 2.4](#).

La zone froide n'est pas adaptée pour les aliments sensibles au froid. Pour économiser de l'énergie, nous recommandons d'arrêter les appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés (sans produit) 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'une commande qui ne doit être utilisée 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

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 :

- L'appareil ne refroidit pas les aliments. L'appareil ne doit pas être rempli d'aliments dépassant la température à cœur prescrite (par ex. +5 °C).
- Les aliments sensibles ne doivent pas être stockés sur ou dans les appareils, le refroidissement n'est pas garanti.
- 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.
- Les aliments ne doivent pas toucher les parois de l'appareil.
- 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 appareils ne doivent pas être utilisés comme aide à la montée.
- 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 (2700 K) : Classe d'efficacité énergétique E

Lampes à LED (3000 K) : Classe d'efficacité énergétique D

Lampes à LED (4000 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 lavage 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

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.



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, les appareils avec structure en verre 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

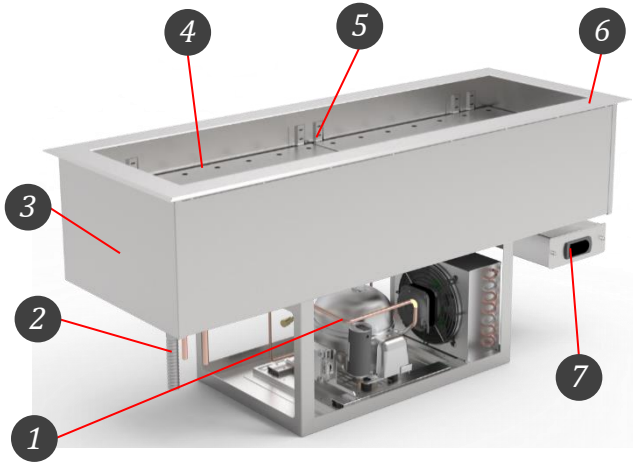


Veillez noter que certains composants de l'appareil sont des composants électroniques. Une élimination par les services publics responsables de l'élimination des déchets n'est donc pas possible. Vérifiez vos obligations conformément aux dispositions nationales DEEE. Une élimination triée est obligatoire 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

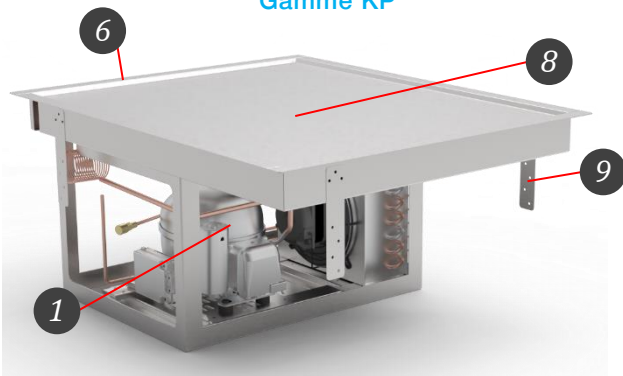
Gamme EBS



Représentation des symboles

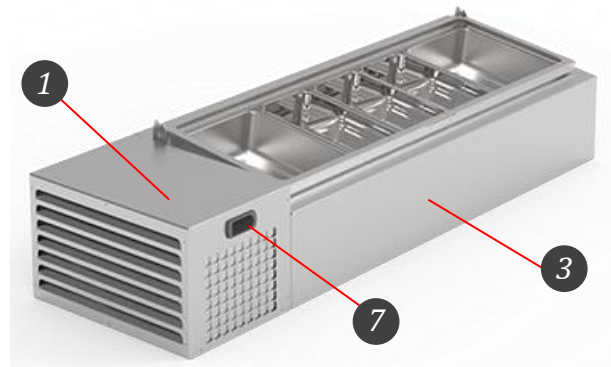
N°	DÉNOMINATION
1	Compartiment machine (y compris kit de condenseur) ¹
2	Écoulement de l'eau de condensation (sur les appareils pas prêts à brancher)
3	Cuve réfrigérée (y compris tuyauterie de contact)
4	Étagère ³ (réglable en hauteur, en fonction du modèle)
5	Baguettes de suspension (pour le réglage en hauteur des étagères)
6	Cadre de suspension
7	<ul style="list-style-type: none"> Commande de thermostat :  <ul style="list-style-type: none"> Commande électrique :  <p>Le boîtier de commande détaché est joint à l'appareil².</p>
8	Plaque de refroidissement (y compris tuyauterie de contact)
9	Languettes de fixation KP (pour modèle sans cadre de suspension)

Gamme KP



Représentation des symboles

Gamme AZ

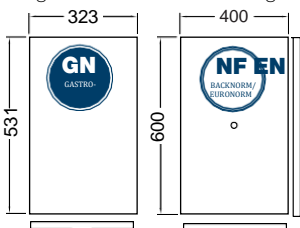


Représentation des symboles

¹ présent uniquement sur les appareils prêts à brancher.

² joint en tant que pièce détachée : le composant doit être monté et installé correctement après l'installation.

³ Étagères multi-fonctions réglable en hauteur, composants individuels :



Représentation des symboles

2.2 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES




Classe de protection	Classe de protection I Mise à la terre	NF EN 61140
Données de puissance	selon la plaque signalétique ou <ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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 : <ul style="list-style-type: none"> Vidage manuel 	
Matériaux	<ul style="list-style-type: none"> Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> 1.4301 (bac, structure) 1.4016 (compartiment machine/gaine extérieure) 1.4404 (construction spéciale) Tuyaux en cuivre (circuit de refroidissement) 	
Composants des fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> Groupe de froid (compresseur, condenseur, moteur du ventilateur, etc.) Verre (selon le modèle) Conduites électriques et matériaux de montage (câbles, tyrops, etc.) Boîtiers de commande (platine, écran, etc.) Éclairage (selon le modèle) 	
Matériau isolant	Zone froide : Système de mousse rigide en polyuréthane LAMOLTAN®	
Verre	<ul style="list-style-type: none"> Verre de sécurité trempé (6 mm, 8 mm) 	NF 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.

2.3 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.

Pictogramme	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

Pictogramme	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.

2.3.1 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 installé dans la construction standard de la zone froide est à présent terminé et le régulateur est prêt à fonctionner. Une fois l'installation terminée, contrôlez le bon réglage des paramètres (voir Notice de programmation). Le réglage du régulateur de 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 3 mètre de long, doté d'une fiche de contact de protection.

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 (triphases) : 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.

2.3.2 CONSIGNES FRIGORIFIQUES

Tous les appareils de réfrigération avec refroidissement statique sont équipés de tuyauteries de contact (conduites de refroidissement). Ces conduites sont posées dans la paroi intérieure de la cuve réfrigérée/de la plaque 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 (sur froid central) 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.

Appareils sur froid central (pas prêts à brancher)

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 conduites de refroidissement sont dotées d'une vanne d'expansion pour le réfrigérant souhaité et sont remplis d'azote sec.



PRUDENCE

Dommages sur la vanne d'expansion

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.

2.4 INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Ce chapitre vous fournit des informations importantes concernant le montage des appareils.

2.4.1 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.

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.

2.4.2 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 la cuve réfrigérée, la formation de condensation sur les vitres (en fonction du modèle) 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.).

2.4.3 MONTAGE DE L'APPAREIL

Le montage de l'appareil nécessite :

- Au moins deux personnes
- Outil (selon le modèle) :
 - 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. La taille de l'ouverture de montage dans le catalogue de produits actuel figure sous « Données techniques » du groupe de produits concerné, sur le site Web du fabricant ou dans les spécifications de la commande (schéma de l'offre). 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.

2.4.3.1 Consignes de montage pour les cuves réfrigérées à encastrer (EBS) et pour les plaques de refroidissement (KP)

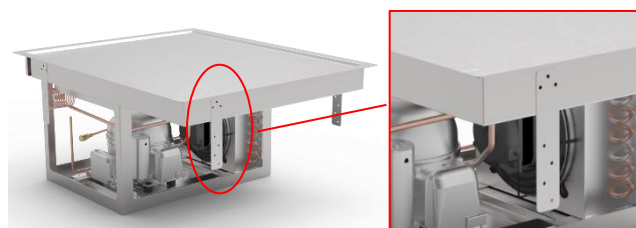
Consignes de montage pour EBS et plaques de refroidissement avec cadre de montage (modèle droit et oblique) :

Les appareils avec cadre de montage doivent être suspendus dans le cadre de montage préfabriqué (évidement pour comptoir, conception de magasins).

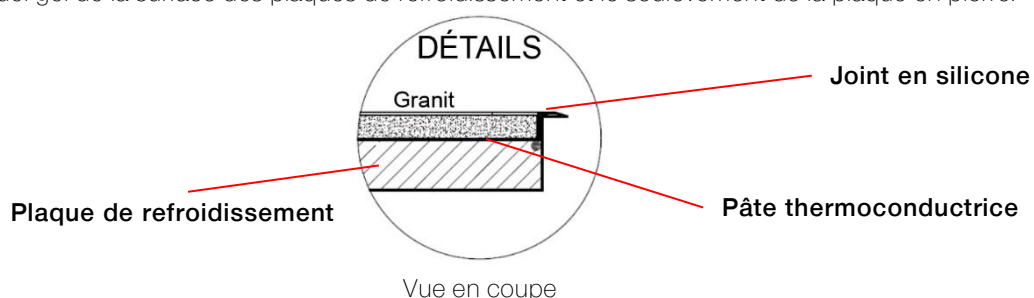
Consignes de montage pour plaque de refroidissement sans cadre de montage :

La plaque de refroidissement est fixée avec les languettes de fixation fournies.

Ces languettes sont fixées sur le bâti de base au niveau des trous prépercés en fonction de l'application.



Sur les plaques de refroidissement (KP) réalisées côté construction avec des plaques en granit, il faut impérativement appliquer de la pâte thermoconductrice sur toute la surface entre la partie supérieure des plaques de refroidissement de contact et des plaques en pierre. L'espace qui se forme sur le pourtour entre la plaque de refroidissement et la surface de travail côté client doit être obturé de manière étanche à l'air avec des produits d'étanchéité (silicone). Ceci permet d'éviter la pénétration d'humidité, l'éventuel gel de la surface des plaques de refroidissement et le soulèvement de la plaque en pierre.



2.4.3.2 Consignes de montage pour bacs à ingrédients à poser sur plan (AZ)

Les bacs à ingrédients à poser sur plan doivent être installés sur un support plan (comptoir, conception de magasins) pour permettre l'évacuation de la condensation.



Représentation symbolique

2.5 INSTALLATION DU BOÎTIER DE COMMANDE

Le boîtier de commande CNS (avec commande et affichage) est jointe à chaque appareil en tant que pièce détachée (modèle standard) et doit être monté correctement après l'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. La commande est reliée à l'appareil avec les câbles de raccordement. Le boîtier de commande peut être monté aux façades du meuble en fonction du modèle.

Carel IJF (commande électrique)

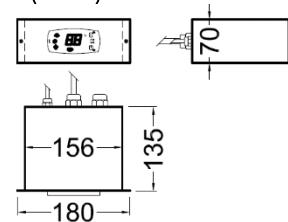


Représentation symbolique

Par défaut, l'unité de commande est montée dans un boîtier CNS avec un câble secteur de 3 m de long.

Découpe nécessaire au montage du boîtier de commande CNS :

156 mm x 70 mm (L x H)



Commande du thermostat

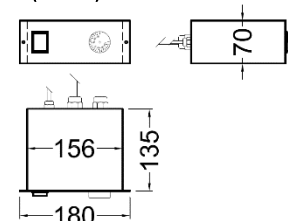


Représentation symbolique

Par défaut, l'unité de commande est montée dans un boîtier CNS avec un câble secteur de 3 m de long.

Découpe nécessaire au montage du boîtier de commande CNS :

156 mm x 70 mm (L x H)



REMARQUE

Selon le type d'appareil, diverses commandes peuvent être installées.

Les instructions d'utilisation de la commande fournies doivent être respectées en toutes circonstances.

2.6 ÉLIMINATION DE L'EAU DE CONDENSATION (CONDENSAT)

Dans la zone froide (zone de réfrigération des produits), de l'eau de condensation se forme sur les parois refroidies ou sur 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 2.2](#)).



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 l'évaporation des gaz chauds est entièrement fermée.

REMARQUE

Les bacs à eau de condensation électriques en option 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.

2.7 VENTILATION ET AÉRATION (ZONE FROIDE)

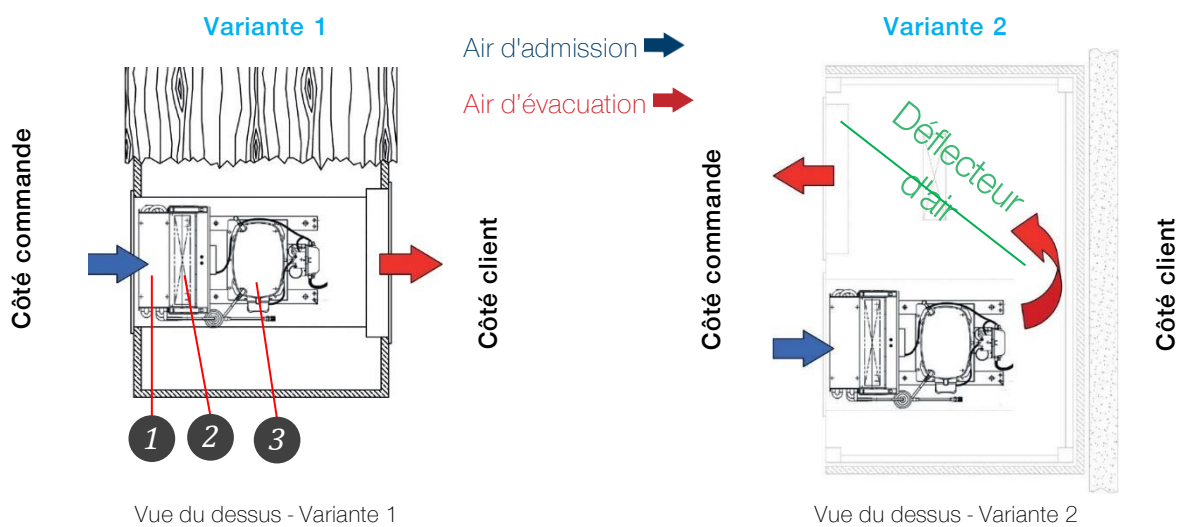
En standard, les appareils avec zone réfrigérée sont livrés avec une ventilation côté commande et une évacuation d'air côté client. Il est recommandé de réaliser l'ouverture d'évacuation d'air côté client (voir la variante 1). S'il est impossible de prévoir une ouverture d'évacuation d'air côté client, 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

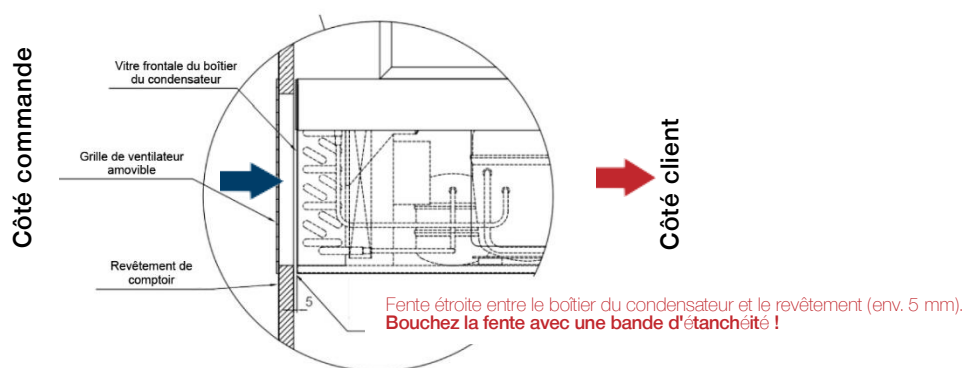
Réduction de la puissance frigorifique ou destruction par surchauffe du groupe de froid

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.



Explication du terme :

1	Condensateur / condenseur :	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.
2	Ventilateur (condensateur) :	Le ventilateur aspire l'air ambiant froid de la pièce et refroidit ainsi le compresseur et le gaz chaud dans le condensateur (condenseur).
3	Compresseur :	Le compresseur pompe le réfrigérant gazeux à travers le système de réfrigération.



Vue détaillée du groupe de refroidissement

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.

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.

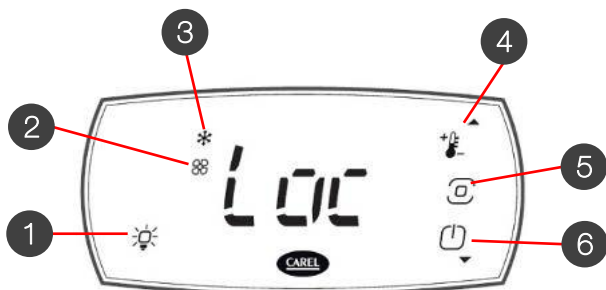
3.2 COMMANDE DE L'APPAREIL

3.2.1 CONFIGURATION DES TOUCHES DE CAREL IJF

Le tableau suivant explique la configuration des touches et leur fonction. Affichage numérique du régulateur de chambre froide. Il affiche la température moyenne et les éventuels messages d'erreur (voir le [chapitre 3.6](#)).

REMARQUE

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



Représentation symbolique

N°	DÉSIGNATION	FONCTION
1	Touche LUMIÈRE (selon le modèle)	Éclairage MARCHE/ARRÊT
2	LED du ventilateur de condenseur	Affichage rouge = actif
3	Mode froid	Affichage rouge = actif
4	Valeur de consigne Flèche vers le haut	-Augmenter la valeur -Déroulement du menu -Accès direct au réglage de la valeur de consigne
5	Touche Programme	Actionnement bref : -Accès à une partie du menu -Enregistrement de la valeur -Retour au code de paramètre Actionnement long (3 s) : -Accès au mode de programmation -Retour au niveau précédent
6	Touche MARCHE/ARRÊT Flèche vers le bas	MARCHE/ARRÊT - Appareil MARCHE -Réduction de la valeur -Déroulement du menu -Activer/désactiver l'appareil
-	Écran	Affichage pour la température de consigne Messages d'erreur

REMARQUE

L'exploitant doit réaliser une formation à la commande correcte de l'appareil.

REMARQUE

À la livraison, les fonctions « allumer/éteindre l'appareil », « changement de température » et « éclairage » sont activées en tant que commande de l'appareil → niveau utilisateur.

La programmation ne peut être effectuée qu'en saisissant le mot de passe de programmation.

REMARQUE

Si rien n'apparaît sur l'écran, vérifiez si l'appareil est connecté à l'alimentation.

REMARQUE

L'appareil est livré avec ses propres instructions de programmation contenant des informations détaillées sur la manipulation. Les instructions qui y sont décrites doivent être suivies.

Le niveau de programmation n'est accessible qu'en saisissant un mot de passe. Mot de passe par défaut n°15.

3.2.1.1 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL (CAREL)

Pour pouvoir allumer l'appareil, celui-ci doit être alimenté avec la tension nécessaire (voir [chapitre 2.3.1](#)).

- Appuyez sur le bouton de programme (n° 5) pendant 3 secondes pour déverrouiller le verrouillage de l'écran.
- Appuyez sur la fonction souhaitée sur l'écran (allumage de l'appareil, lumière, etc.).
- Réglez la température souhaitée (n° 4 et n° 6).



Avec les applications CAREL (Controlla et Applica), la commande peut être configurée via un appareil mobile (smartphone, tablette) et une connexion BLE (Bluetooth Low Energy).

REMARQUE

Les informations disponibles sur le clavier et dans l'application APPLICA peuvent varier en fonction du niveau d'accès, du mot de passe et de la configuration des paramètres du fabricant.

REMARQUE

Une application CAREL distincte est disponible pour le niveau de l'utilisateur (CAREL Controlla). Avec cette application, seules les fonctions de l'appareil peuvent être contrôlées via des appareils.

3.2.2 CONFIGURATION DES TOUCHES DU THERMOSTAT

Le tableau suivant explique la configuration des touches et leur fonction sur la commande du thermostat.

REMARQUE

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



Représentation symbolique

N°	DÉSIGNATION	FONCTION
1	Commutateur MARCHE/ARRÊT	Affichage vert = actif
2	Affichage / Température	Réglage de la température

3.3 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température du compartiment des produits est réglée avec la commande. La température théorique peut être réglée en appuyant sur les touches fléchées sur Carel IJF ou en tournant le régulateur de température.

REMARQUE

La valeur théorique 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.

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.

3.3.1 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.

3.4 CHARGEMENT DE L'APPAREIL

Dans les appareils dotés d'un refroidissement statique, le refroidissement des produits présentés est assuré par un refroidissement statique par une tuyauterie de contact (système de refroidissement). Une distance d'au moins 1 cm à cette tuyauterie, doit être respectée, le produit ne doit pas être en contact avec la paroi de refroidissement (système de refroidissement).

REMARQUE

Tenez compte de la charge maximale des étagères. **Charge de l'étagère** : Tailles jusqu'à 1/1 : max. 50 kg ; tailles jusqu'à 2/1 : max. 100 kg ; tailles à partir de 3/1 : max. 150 kg. 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 !

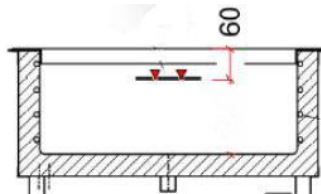
REMARQUE

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

3.4.1 CHARGEMENT DES CUVES RÉFRIGÉRÉES

Dans les cuves réfrigérées, la limite d'empilement maximale est de max. 60 mm sous le bord supérieur des cuves. Cette limite d'empilement s'applique aussi pour les bouteilles. Les cuves réfrigérées peuvent être équipées d'étagères réglables en hauteur. La cuve réfrigérée profonde offre de nombreuses possibilités de présentation du produit à différentes hauteurs, avec des étagères droites ou obliques ou aussi sans étagères, par ex. pour les boissons. La présentation de produits sur de la glace pilée est également possible. La glace pilée peut être versée directement sur les étagères. L'eau de condensation produite doit être évacuée par une évacuation d'eau de condensation côté construction. Un spécialiste autorisé doit s'en assurer.

 = Limite d'empilement



Représentation symbolique

3.4.2 CHARGEMENT DE GLACE PILÉE

Les cuves à glace pilée conviennent par la présentation de courte durée de produits. Les produits sont présentés sur de la glace pilée. La gamme Glace pilée ne dispose pas de tuyauterie de contact (système de refroidissement), le refroidissement se fait uniquement par la glace stockée. Les appareils de type glace pilée peuvent être équipés avec un éclairage à LED de l'étagère en verre acrylique.

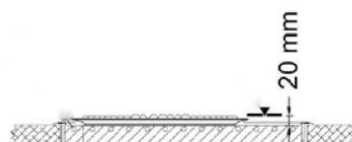
REMARQUE

Les appareils à éclairage à LED doivent être alimentés par un raccord électrique dont l'installation est réservée au personnel spécialisé et autorisé.

3.4.3 CHARGEMENT DES plaques de refroidissement

Pour les plaques de refroidissement, la zone intérieure du produit (adaptée pour les produits bas, par ex. plateaux de saucisses ou de fromage) est refroidie par la tuyauterie de contact. Cet effet de refroidissement agit jusqu'à **max. 20 mm** au-dessus de la plaque de refroidissement (limite d'empilement). La plaque de refroidissement présente un léger bord de suspension à bourrelet pour l'eau de condensation produite. Aucun produit ne doit se trouver ici. **Les plaques de refroidissement sont adaptées pour le refroidissement court des produits. Le refroidissement durable à long-terme est impossible.**

 = Limite d'empilement



Représentation symbolique

3.4.4 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

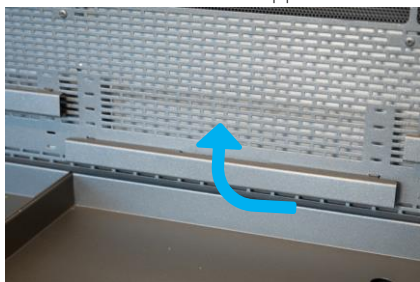
Lors du réglage des étagères, veillez à respecter les limites d'empilement fixées pour chaque appareil.

Si la limite d'empilement est atteinte ou dépassée, un stockage optimal (refroidissement) du produit ne peut plus être garanti.

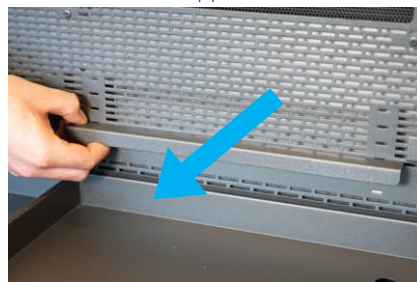
Le fabricant n'est pas responsable des pertes de produits qui en résultent.

Si vous avez d'autres questions, contactez votre revendeur spécialisé ou le fabricant.

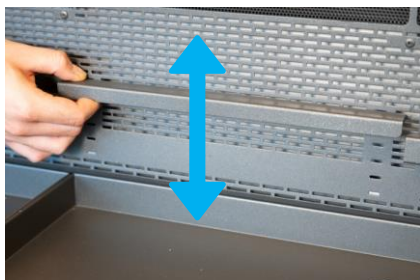
1 : Soulever le support



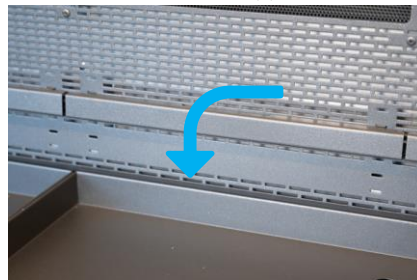
2 : Tirer le support vers l'avant



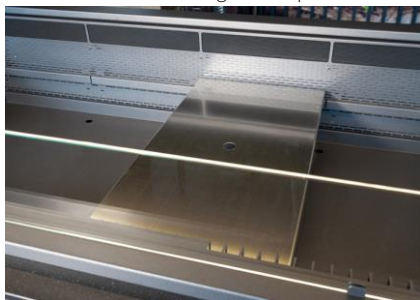
3 : Accrocher à la hauteur souhaitée



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.

3.5 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.

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.	Contacteur un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
L'éclairage ne fonctionne pas.	Éclairage à LED non activé.	Activer l'éclairage (voir le chapitre 3,2).
	Éclairage ou raccordement de conduite défectueux	Contacteur un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
Les produits n'atteignent pas la température souhaitée.	Bac d'évaporation mal inséré.	Installer le bac d'évaporation comme l'indique le chapitre 4.1.4.
	Denrées alimentaires trop nombreuses/trop chaudes.	Prérefrigerer les produits (voir le chapitre 1.12)
	La température à l'écran diffère de la température mesurée.	Contacteur un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance (équilibrage des sondes nécessaire, chapitre 3.3.1).
	Ventilation et aération insuffisantes.	Veiller à ce que la ventilation et l'aération soient réalisées comme indiqué au chapitre 2.7. Si nécessaire, contacter un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
	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 4.1.3).
	Dysfonctionnement du groupe de refroidissement, des composants de refroidissement, circuit de refroidissement défectueux.	Contacteur un spécialiste en entretien autorisé/l'assistance.
Condensation sur les vitres.	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.

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.

3.6 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, débranchez 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.

3.6.1 MESSAGES ET ALARMES (CAREL IJF)

Messages et affichages à l'écran qui informent l'utilisateur à propos des opérations de la commande (par exemple, lumière active) ou de la confirmation des commandes au clavier.

ÉCRAN	DESCRIPTION
Ble	Bluetooth™ : la connexion est établie
Loc	Écran bloqué
ARRÊT	Mise à l'ARRÊT
MARCHE	Mise en MARCHE

Lorsqu'une alarme se produit, l'avertisseur sonore est activé et l'icône de service clignote. L'écran affiche le code d'alarme. L'avertisseur sonore s'arrête par n'importe quel actionnement de touche.

REMARQUE

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

ÉCRAN	DESCRIPTION	ÉCRAN	DESCRIPTION
CE	Erreur lors de l'écriture de la configuration	S1	Sonde de régulation
DA	Alarme temporisée par contact externe	St	Valeur de consigne
EHI	Alarme de tension d'alimentation élevée	AL	Seuil d'alarme de basse température
ELO	Alarme de faible tension d'alimentation	AH	Seuil d'alarme de température élevée
Etc	Erreur d'horloge		
GHI	Alarme générale de seuil supérieur		
GLO	Alarme générale de seuil inférieur		
HA	Alarme HACCP		
HALLO	Température élevée		
IA	Alarme immédiate par contact externe		
LO	Faible température		
HI	Température élevée		

Cette page a été intentionnellement laissée vide

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		
Étagères	X		
Condensateur (condenseur) Ventilateur du condensateur		X	
Toutes les vitres (selon le modèle)	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.

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 <ul style="list-style-type: none"> d'ustensiles de nettoyage abrasifs ou rugueux Produit de nettoyage pour verre Solvant
Plexiglas (trappes) ;	Chiffon doux, eau savonneuse tiède	N'utilisez pas <ul style="list-style-type: none"> d'ustensiles de nettoyage abrasifs ou rugueux Produit de nettoyage pour verre Solvant
Éclairage à LED	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 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.

4.1.4 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. Essayez 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. Contrôler le 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.

4.1.5 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.

4.1.6 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.

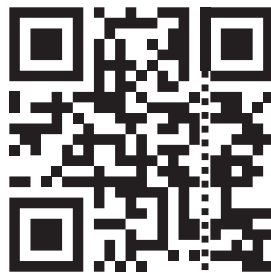
REMARQUE

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	OPÉRATION	FRÉQUENCE
Bac avec écoulement (siphon)	Contrôle visuel et fonctionnel	Chaque jour
Toutes les vitres	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,	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

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

4.4 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 (appareils 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.

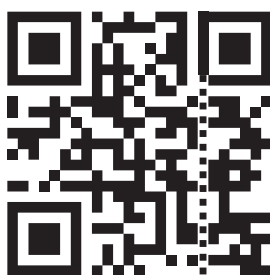
Il est de la responsabilité de l'exploitant d'effectuer les tests requis par la loi dans les délais prescrits.

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

4.5 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 :	Cuves réfrigérées, plaques de refroidissement (refroidissement statique) Voir le chapitre 1.3
Année de construction :	À partir de 2024

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 et RoHS 2011/65/UE ont été respectées. Les documents techniques nécessaires ont été créés et archivés. Les normes harmonisées suivantes pour la directive sur les machines 2006/42/CE ont été appliquées dans leur version actuellement en vigueur :

NF 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)

NF EN 60335-2-89:2022

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 IEC 60335-2-89:2022/A11:2022
(IEC 60335-2-89:2019)

NF EN 378-2:2016

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

NF 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, 2024

Andreas Pilz (CTO)

REMARQUE

Veillez 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 !

