



SELF-SERVICE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC MEUBLE CUVE RÉFRIGÉRÉE AVEC RÉSERVE

Manuel d'Installation, d'Utilisation et Entretien



MANUEL D'INSTALLATION

1. MISES EN GARDE

2. TRANSPORT

3. INSTALLATION

3.1. Installation de l'appareil.

3.2. Connexion électrique

3.3. Connexion d'eau

3.4. Installation des rampes à plateaux

3.5. Installation des plinthes

1. MISES EN GARDE

Lisez attentivement ce manuel avant de commencer l'installation.

Pour effectuer l'installation correctement, gardez à l'esprit les indications suivantes:

- Ne pas altérer les plaques de caractéristiques ni les instructions placées par le fabricant.
- Ne pas supprimer ou modifier les éléments de sécurité.
- L'équipement ne doit pas être utilisé dans des atmosphères agressives ou avec un risque d'incendie.
- Vérifiez le fonctionnement des parties mobiles de l'équipement.
- Vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur la plaque de caractéristiques de l'appareil.
- Vérifiez l'intégrité du tableau de commande, du câblage électrique et des connexions.
- Évitez d'utiliser des adaptateurs, des extensions ou des prises multiples.
- Effectuer l'entretien uniquement par du personnel qualifié.
- N'utilisez que des pièces de rechange fournies ou approuvées par le fabricant.

2. TRANSPORT

- Ne pas renverser et, si nécessaire, renverser le côté qui sera indiqué sur l'emballage.
- Effectuer le déballage sur un revêtement solide, plat et stable. Pour le déplacer à l'endroit de l'installation, il est possible de s'aider d'un chariot ou d'une transpalette, mais ne jamais le traîner sur le sol.
- Retirer les emballages en évitant de provoquer des chocs sur l'équipement.
- Vérifier qu'il n'y a pas de dommages sur votre équipement en raison du transport. En cas de dommages causés pendant le transport, la réclamation devra être transmise à l'entreprise de transport dans les 24 heures suivant la réception de l'équipement ou du matériel.

3. INSTALLATION

3.1 Installation de l'appareil

C'est un équipement conçu pour être placé dans une pièce ventilée, à l'écart des sources de chaleur et dont le débit d'air est suffisant pour assurer un bon fonctionnement.

Cet équipement est conçu pour fonctionner dans des environnements où la température ambiante est comprise entre 18° et 30°C avec une humidité maximale de 55% HR (classe climatique 4). Si la température ou l'humidité est supérieure, cela peut affecter la température interne de l'équipement et provoquer un dysfonctionnement ou des dommages sur l'équipement.

Dans son emplacement définitif, il doit être éloigné du mur à l'arrière et sur les côtés d'au moins 7 cm.

Une fois l'appareil posé, le film de protection peut être retiré. Cette opération doit être effectuée avec le plus grand soin afin d'éviter que les résidus de colle ne restent sur la surface.

3.2 Connexion électrique

Il est indispensable que l'installation électrique dispose de prise de terre, ainsi que de la protection appropriée d'aimant thermique et différentiel.

Le réseau d'alimentation doit avoir la section adéquate pour la consommation de l'appareil.

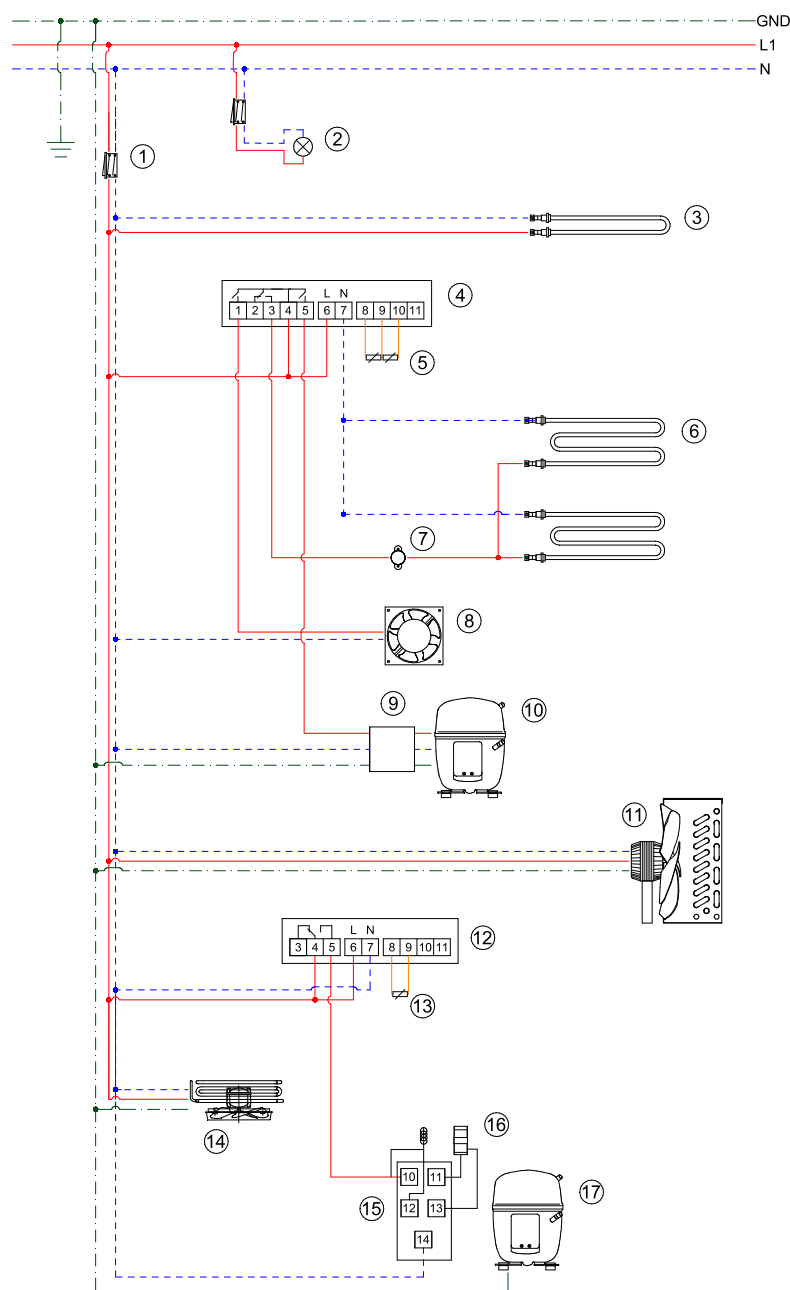
Lorsque l'équipement est connecté et mis en marche, un voyant lumineux sur le tableau de commande s'allume.

Si plusieurs équipements sont installés, l'utilisation de rallonges ou de prises multiples doit être évitée.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non observation des points précédemment indiqués.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Position	Description
1	Interrupteur
2	Réglette Le
3	Résistance du plateau de dégivrage
4	Thermostat
5	Sonde
6	Résistance
7	Thermostat de sécurité
8	Ventilateur d'évaporateur
9	Relais de démarrage
10	Compresseur
11	Ventilateur de condensateur
12	Thermostat réserve
13	Sonde réserve
14	Ventilateur
15	Relais de démarrage réserve
16	Condensateur de démarrage réserve
17	Compresseur réserve

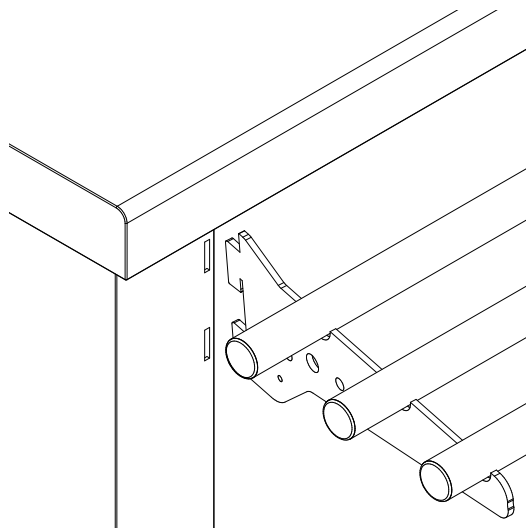


3.3 Connexion d'eau

Sous le plan inférieur de l'équipement, la canalisation de charge et d'évacuation est visible.

Connecter le tuyau de charge avec la canalisation d'eau sanitaire du bâtiment à l'équipement en utilisant un tuyau flexible.

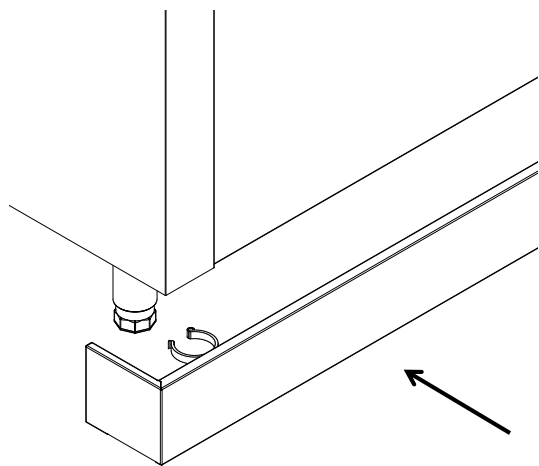
3.4 Installation des rampes à plateaux



1. Introduire les supports dans les rainures destinées à la rampe à plateaux.
2. Appuyer vers le bas jusqu'à être assuré que la rampe à plateaux soit enclenchée.

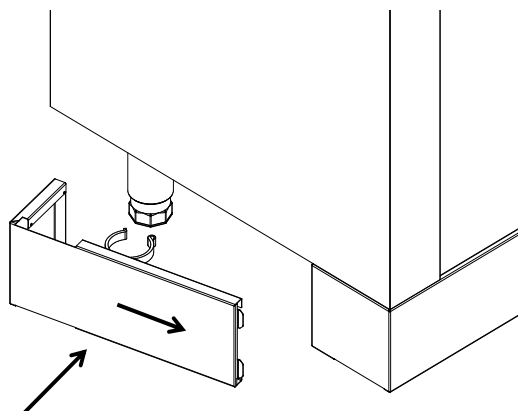
3.5 Installation des plinthes

Plinthe frontale



1. Mettre à niveau le pied du meuble à une hauteur minimale de 145 mm.
2. Emboîter la plinthe frontale sur les pieds avant à l'aide des attaches prévues à cet effet.

Plinthe latérale



1. Fixer la plinthe latérale aux pieds arrière à l'aide des attaches prévues à cet effet.
2. Joindre la plinthe latérale en introduisant les deux languettes intégrées dans les rainures de la plinthe frontale.

MANUEL D'UTILISATION ET ENTRETIEN

1. INFORMATION IMPORTANTE DE SECURITÉ

2. DESCRIPTION DE L'EQUIPEMENT

3. FONCTIONNEMENT

3.1. Usages et limitations

3.2. Mise en marche

3.3. Configuration du thermostat

3.4. Déconnexion

4. ENTRETIEN

4.1. Général

4.2. Nettoyage

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

6. RECYCLAGE

7. GARANTIE

1. INFORMATION IMPORTANTE DE SECURITÉ

- Utiliser l'équipement uniquement dans le but pour lequel il a été conçu
- Ne pas permettre l'utilisation à du personnel non qualifié.
- Ne pas toucher l'équipement avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher en étant pieds nus.
- Ne doit pas être manipulé par des enfants.
- Ne pas tirer le câble pour débrancher l'unité.
- Déconnecter l'équipement en cas de dysfonctionnement ou de fonctionnement irrégulier.
- Effectuer l'entretien uniquement par du personnel qualifié.

2. DESCRIPTION DE L'EQUIPEMEN

La vitrine réfrigérée avec meuble self cuve réfrigérée avec réserve est conçue pour la conservation et l'exposition en froid des aliments.

L'équipement réfrigéré est composé d'une vitrine réfrigérée, d'une cuve réfrigérée, d'une unité de condensation et d'un tableau de commande.

La cuve est isolée avec du polyuréthane injecté écologique et dispose d'un serpentin de cuivre à l'intérieur à travers lequel circule le gaz réfrigérant. Le tableau de commande est amovible et l'unité de condensation est partiellement extractible, ce qui facilite l'entretien et le nettoyage de l'équipement.

La vitrine est réfrigérée au moyen d'un évaporateur ventilé composé d'un évaporateur et de plusieurs ventilateurs compacts.

3. FONCTIONNEMENT

3.1. Usages et limitations

Il est recommandé de suivre les indications suivantes pour utiliser cet équipement.

- S'assurer que les aliments ont été conservés à la bonne température pour leur consommation avant d'être placés dans l'équipement pour maintenir la chaîne du froid, ce qui est fondamental pour garantir la sécurité alimentaire et éviter les risques pour la santé.
- Cet équipement est exclusivement destiné à conserver les aliments et les boissons réfrigérées.
- Cet équipement est conçu pour maintenir des aliments pendant la durée du service ou de l'exposition. Ne jamais garder la nourriture plus de 3 heures.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des environnements où la température ambiante est comprise entre 18 et 30 ° C et l'humidité maximale de 55% HR.
- Cet équipement n'est pas fait pour les extérieurs, ni les lieux exposés aux intempéries (pluie, soleil direct, etc.)

Avant la première mise en service:

- Retirer les plastiques de protection.
- Nettoyer tout l'équipement en utilisant un chiffon ou une éponge, de l'eau tiède et du savon neutre.
- Sécher tout l'équipement.
- Ne pas utiliser de brosses ni d'autres produits abrasifs car les surfaces pourraient se rayer.
- Ne pas utiliser de solvants ou de détergents non dilués.

L'utilisateur de cet équipement sera responsable des dommages causés par non-respect des observations décrites au point précédent.

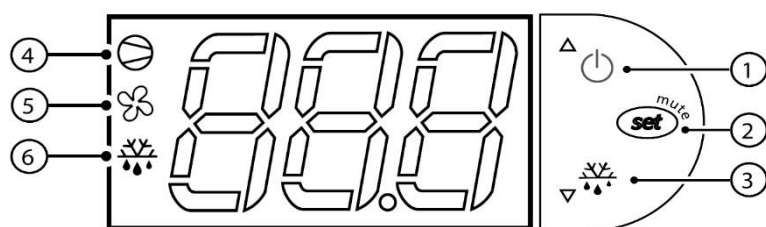
3.2. Mise en marche

Brancher l'équipement sur le secteur et régler l'interrupteur général sur On ou sur I. Le voyant de l'interrupteur doit rester allumé.

La température qui apparaît sur l'écran du thermostat indique la température à l'intérieur de l'équipement. Lors de la première mise en marche de l'équipement, il indique la température ambiante. Au bout de trois minutes après la mise en marche de l'interrupteur, le compresseur démarre et le voyant led indicateur du thermostat doit être allumé en permanence.

Il est nécessaire que l'équipement fonctionne jusqu'à atteindre la température de travail avant de procéder au chargement des produits.

3.3. Configuration du thermostat



1	Bouton mise en marche/ monter
2	Bouton Set
3	Bouton descendre
4	Indicateur de fonctionnement
5	Ventilateur d'évaporateur
6	Defrost

- *Changement de température de fonctionnement.*

1. Appuyer et maintenir le bouton "SET" pendant une seconde pour afficher la température de travail actuelle.
2. Appuyez sur le bouton "Monter" ou "Descendre" pour augmenter ou diminuer la température désirée. Si aucun bouton n'est appuyé pendant 60 secondes, l'indicateur reviendra à l'état normal indiquant la température ambiante.
3. Appuyer sur le bouton "SET" pour bloquer la nouvelle température de travail. L'indicateur affichera à nouveau la température ambiante de l'équipement.

- *Mise en marche et extinction de l'équipement.*

1. Appuyer sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes.

3.4. Déconnexion

Éteignez l'équipement en vérifiant que les voyants lumineux de démarrage s'éteignent.

En cas d'extinction prolongée de l'équipement:

- Éteindre l'interrupteur général.
- Déconnecter l'alimentation électrique.
- Retirer les aliments de l'intérieur de la vitrine.
- Nettoyer soigneusement l'équipement et le sécher.
- Ouvrir partiellement la vitrine.
- Aérer la pièce périodiquement.

4. ENTRETIEN

4.1. Général

Cet équipement est conçu pour une durabilité et un rendement maximum, avec un entretien minimum. Le bon fonctionnement et la durée de l'équipement dépendra dans une large mesure d'un entretien correct selon les procédures observées dans le manuel.

- Évitez absolument l'utilisation de produits détergents abrasifs ou corrosifs ainsi que d'instruments tels que des éponges en acier, des spatules ou des grattoirs métalliques.
- L'acide chlorhydrique et d'autres composants chimiques contiennent du chlore et peuvent endommager l'acier inoxydable.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut débrancher le meuble de la prise de courant et mettre l'interrupteur général sur OFF ou 0.

4.2. Nettoyage

Pour conserver l'équipement et pour l'entretien opérationnel de l'unité, les étapes suivantes sont recommandées:

- Avant de brancher l'équipement, nettoyer la partie extérieure du meuble, en plus de nettoyer avec des produits sanitaires la surface en contact avec la nourriture.
- À la fin de la journée:
 - Mettre l'interrupteur général en position OFF.
 - Enlever et nettoyer toutes les cuves et accessoires.
 - Éliminer et nettoyer tous les restes de nourriture, le cas échéant.
 - Nettoyer l'intérieur avec du savon ou du détergent non abrasif. Utiliser une spatule en plastique dans le cas où il soit nécessaire de retirer tout reste de nourriture ou de dépôts minéraux collés.
 - Rincer à l'eau chaude pour enlever tout résidu de détergent.
 - Nettoyez l'intérieur des joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide et de savon neutre.
 - Nettoyer le reste de l'équipement avec des produits non abrasifs et sécher.

Condensateur:

Le nettoyage du condensateur doit être effectué avec l'équipement débranché et en retirant l'unité de condensation.

Pour éliminer la saleté déposée entre les ailettes du condenseur ventilé, les procédures suivantes sont recommandées:

- Utilisez une brosse ou un pinceau à poil doux.
- Aspirez la saleté avec un équipement approprié.
- Appliquez de l'air sous pression pour éliminer la saleté résiduelle.

Il est recommandé que cette opération soit effectuée par un service technique au moins tous les trois mois.

Évaporateurs:

Le nettoyage des évaporateurs doit être effectué avec l'équipement débranché et attendre la fonte de la glace existante.

Il faut utiliser uniquement de l'eau avec des détergents neutres hautement dilués ou des produits spéciaux indiqués pour le nettoyage des évaporateurs des équipements de réfrigération.

Il est recommandé que cette opération soit effectuée par du personnel spécialisé.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Dans certains cas, les dysfonctionnements qui peuvent survenir sont pour des raisons simples que l'utilisateur même peut résoudre.

Avant de solliciter l'intervention d'un technicien spécialisé, nous vous recommandons de procéder aux vérifications suivantes:

Problème	Cause probable	Solution
La cuve ou réserve est trop froide.	Température programmée trop basse.	Ajuster le thermostat sur une valeur de température plus élevée.
	Le thermostat digital ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre distributeur.
La cuve ou réserve est trop chaude.	Les aliments n'ont pas été refroidis avant d'être placés dans l'unité.	Placer exclusivement des produits réfrigérés ou refroidis.
	La température programmée est trop élevée.	Ajuster le thermostat sur une valeur de température moins élevée.
	Le condensateur est obstrué par de la poussière et/ou des peluches.	Nettoyer le condensateur.
	El thermostat digital ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre distributeur.
	L'équipement ne refroidit pas suffisamment.	Contactez votre distributeur.
La lumière intérieure ne marche pas.	La réglette de lumière est défectueuse.	Remplacer la réglette.
	L'interrupteur est éteint.	Allumer l'interrupteur.
Le thermostat clignote en affichant "OFF" et il ne fonctionne pas.	L'équipement est en mode "veille".	Appuyer et maintenir le bouton "allumer" pendant trois secondes. L'équipement reviendra à son utilisation normale.
L'équipement est branché, mais il ne fonctionne pas.	L'équipement est éteint.	Allumer l'équipement.
	Le thermostat digital ne fonctionne pas correctement.	Contacter votre distributeur.
	Le condensateur surchauffe.	Contactez votre distributeur.
	Le système de réfrigération ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre distributeur.

Si vous continuez à avoir des difficultés à résoudre un problème, veuillez contacter votre distributeur pour obtenir de l'aide.

6. RECYCLAGE

A la fin de la vie utile de l'équipement, il devra être déconnecté du réseau électrique pour procéder au démontage de ses composants. L'équipement doit être démonté conformément aux lois en vigueur, en particulier en ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant.

Une attention particulière est requise pour éviter les risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Les différents composants (pièces électriques, tubes en caoutchouc, passe-câbles, etc.) ont été sélectionnés dans le but d'obtenir les meilleurs résultats en termes de protection de l'environnement conformément à la législation en vigueur.

7. GARANTIE

La garantie d'Eratos couvre pendant un an tout défaut de fabrication ou vice caché de l'équipement. Elle consiste en un remplacement de la pièce ou des pièces défectueuses à condition que cela ne soit pas dû à une utilisation, une installation ou un nettoyage inappropriés comme indiqué sur le manuel.



Manufacturas Inoxidables ERATOS S.L.
Ctra. Nac. 331 Km. 80,500 Málaga-Córdoba
14900. Lucena. (Córdoba)
Tel: 0034 957 513 274
Fax: 0034 957 514 635

info@eratos.es

www.eratos.es