

NOTICE D'INSTRUCTIONS



VITRINE REFRIGEREE

***CUVE REFRIGEREE HORS D'ŒUVRES
DESSERTS***

CUVE REFRIGEREE BOISSONS

POUR DISTRIBUTION

SELF « PYRENOX »

Z.A Ayguelongue, 1 Rue Alexandro Volta – 64121 MONTARDON

Tél. : 05 59 33 23 73

SELF "PYRENOX"

MEUBLES CONFORMES AUX DIRECTIVES SUIVANTES :

73/23 CEE : BASSE TENSION, SECURITE ELECTRIQUE

89/336 CEE : COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE

93/68 CEE : MARQUAGE

*2002/96/CE DECHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES
ET ELECTRONIQUES*

SELF "PYRENOX"

INDEX

	<i>Pages</i>
<i>AVERTISSEMENTS GENERAUX</i>	<i>1</i>
1 - NOTICE D'INSTALLATION	2
1.1 - <i>PLAN DE RESERVATION</i>	<i>2</i>
- <i>Avertissements particuliers, positionnement</i>	<i>3</i>
1.2 - <i>RACCORDEMENT ELECTRIQUE</i>	<i>4</i>
- <i>Branchement électrique, liaison équipotentielle</i>	<i>4</i>
- <i>Schéma frigorifique</i>	<i>5-10</i>
- <i>Schéma électrique</i>	<i>6-11</i>
- <i>Nomenclature</i>	<i>7-8-9</i> <i>12-13-14</i>
- <i>Alimentation électrique des matériels de</i> <i>restauration en libre service</i>	<i>15</i>
- <i>Puissance électrique</i>	<i>16-16 bis</i>
1.3 - <i>EVACUATION DES EAUX DE CONDENSATS</i>	<i>17</i>
2 - NOTICE D'UTILISATION	18
2.1 - <i>INDICATIONS GENERALES</i>	<i>18</i>
2.2 - <i>UTILISATION ET FONCTIONNEMENT</i>	<i>19-20</i>
- <i>Tableau de commande</i>	<i>21-22</i>
2.3 - <i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</i>	<i>23</i>
2.3.1 <i>Entretien quotidien</i>	<i>23-24</i>
2.3.2 <i>Entretien</i>	<i>25</i>
3 - NOTICE DE MAINTENANCE	26
4 - PANNES EVENTUELLES (S.A.V)	27

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Les travaux d'installation, de mise en marche, d'entretien du meuble peuvent être exécutés uniquement par le personnel qualifié des installateurs autorisés par le constructeur.

Lire attentivement les indications reportées dans ces instructions, elles sont fondamentales pour la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien du meuble.

- 1) - *Après avoir déballé le meuble, s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages lors des manutentions ou transports.*
- 2) - *Avant de commencer les opérations de positionnement sur le site, contrôler les puissances, les tensions d'alimentation. Vérifier sur la plaquette des caractéristiques qu'elles correspondent à celles disponibles sur les lieux.
La plaque des caractéristiques est placée en haut à gauche du panneau du placard technique du meuble.*
- 3) - *L'appareil doit être utilisé exclusivement pour l'emploi prévu : le maintien en température de plats précédemment réfrigérés, toute autre utilisation n'est pas conforme.*
- 4) - *Si le meuble ne fonctionne pas correctement, il faut l'éteindre immédiatement, interrompre ou débrancher toutes les alimentations électriques.*

Le constructeur se réserve le droit d'apporter à ses fabrications les modifications qu'il juge nécessaires et utiles sans en compromettre les caractéristiques essentielles.

Certains des matériels présentés bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire.

Toute modification qui est apportée au matériel lui fait perdre le bénéfice du droit d'usage de cette marque.

Organisme certificateur :

AFNOR certification, 11 Rue Francis de Pressensé, 93571 St Denis La Plaine Cedex

Conformité au règlement NF 03 1

Garanties certifiées :

- aptitude au nettoyage

- performances frigorifiques.

INSTALLATEUR

1 - NOTICE D'INSTALLATION

L'installation doit respecter les réglementations et normes suivantes :

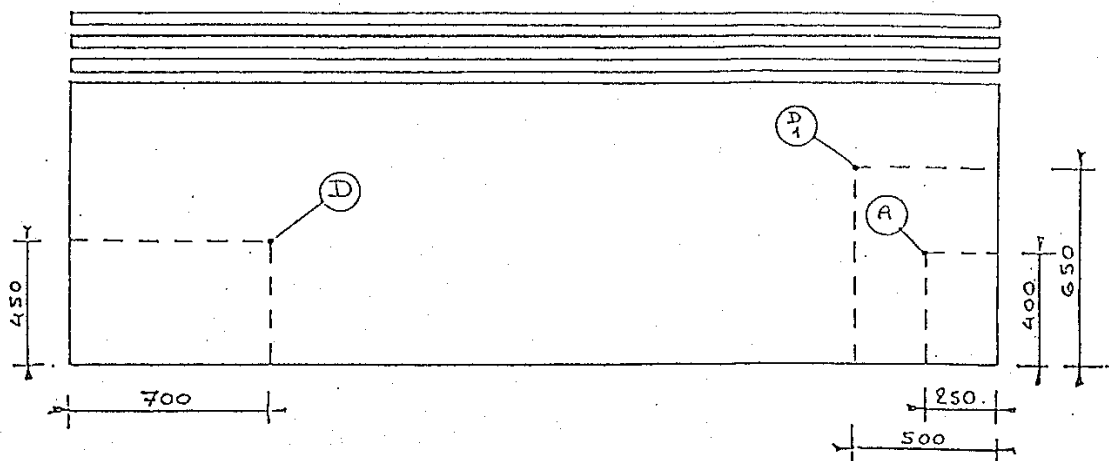
Réglementation en vigueur dans les bâtiments concernant la sécurité incendie (EPR).

Application de la prévention des accidents de travail (Code du Travail).

Normes d'installation électrique :
NFC 15-100 et UTE C 15-201.

1.1 - Réservations des alimentations au sol

A	Arrivée électrique 230 volts mono + Terre 2 m de câble H07 R.NF. En attente Protégé sur une hauteur de 150 mm du sol par gaine PVC rigide étanche diam. 50 mm.
D	Meuble réfrigéré réserve réfrigérée Vidange PVC diam. 40 mm dépassant de 150 mm du sol Siphonnage lors du parcours sous dalle
D1	Meuble réfrigéré baie libre Vidange PVC diam. 40 mm



AVERTISSEMENTS PARTICULIERS

La vitrine ne doit pas être juxtaposée à un meuble chaud (bain marie).

Selon les normes, un interrupteur omnipolaire avec ouverture des contacts sera d'au moins 3 mm par pôle, il doit être installé entre l'appareil et le réseau de distribution électrique.


*Le fil de terre ne doit **jamais** être interrompu.*

POSITIONNEMENT

Enlever tous les emballages de protection du meuble.

En position le meuble doit être de niveau. Pour pallier les dénivellations du sol, il suffit de régler la hauteur des vérins.

Plaque des caractéristiques du meuble

	MODELE	<input type="text"/>
PYRENOX	N° SERIE	<input type="text"/>
64121 MONTARDON 05.59.33.23.73	PUISSANCE	<input type="text"/> W
	FREQUENCE	<input type="text"/> HZ
	TENSION	<input type="text"/> V
FLUIDE FRIGORIGENE	HP	<input type="text"/>
	bar	<input type="text"/>
	INTENSITE	<input type="text"/> A
	MASSE	<input type="text"/> g
	Indice de Protection IP	<input type="text"/>
	CLASSE	<input type="text"/>
	PRESSION MAXI	<input type="text"/> BARS

1.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Branchement électrique - liaison équipotentielle

Pour accéder au bornier, il faut enlever le tableau vertical du placard technique sur le côté droit du meuble côté service.

Le schéma électrique est dans le placard technique.

Nous rappelons que l'interrupteur principal de l'alimentation, en amont de l'appareil, doit se trouver à proximité du meuble, il doit être facilement accessible.

Le câble de branchement mis à la disposition de l'installateur ne peut avoir des caractéristiques inférieures au tableau ci-après.

Le câble doit être enfilé dans le serre-câble et ensuite bloqué.

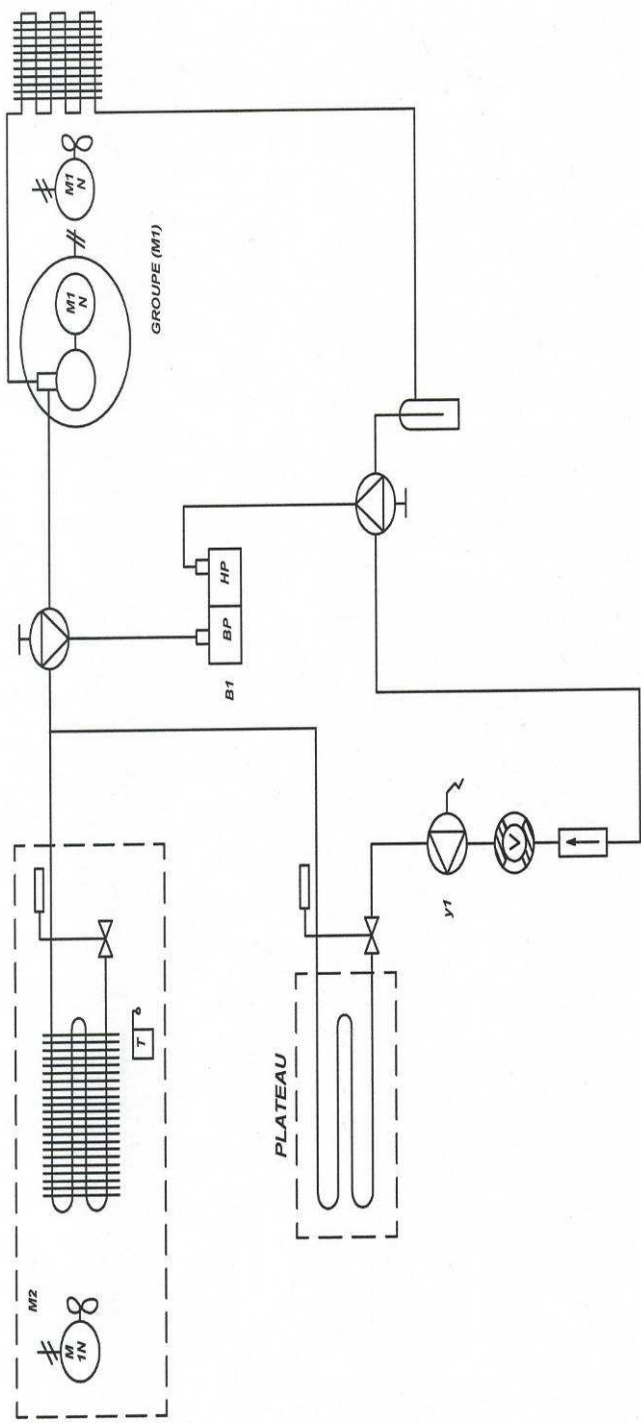
Le conducteur de terre doit être plus long que les autres, ce dernier, en cas de traction, se débranchera après les conducteurs de tension.

La sécurité de l'appareil est garantie seulement lorsque le câble de branchement est correctement relié à la terre, selon les règles en vigueur.

Si l'appareil est à insérer dans un self service en linéaire, une liaison équipotentielle est nécessaire, la vis prévue à cet effet se trouve dans la partie inférieure du flanc à droite (côté service).

Elle est marquée d'un symbole particulier.





BP : 0,2 bar
 DIFF : 1,6 bar
 HP : 28 bar

SCHEMA FRIGORIFIQUE
 Meuble baie libre-plateau-vitrine-réfrigérée
 Modèle : VRHO16BL – VRHO20BL – VRHO23 BL
 VRBO16BL – VRBO20BL – VRBO23BL

NOMENCLATURE : MEUBLE FROID
Modèle : VRHO16BL ou VRBO16BL
N° de série :

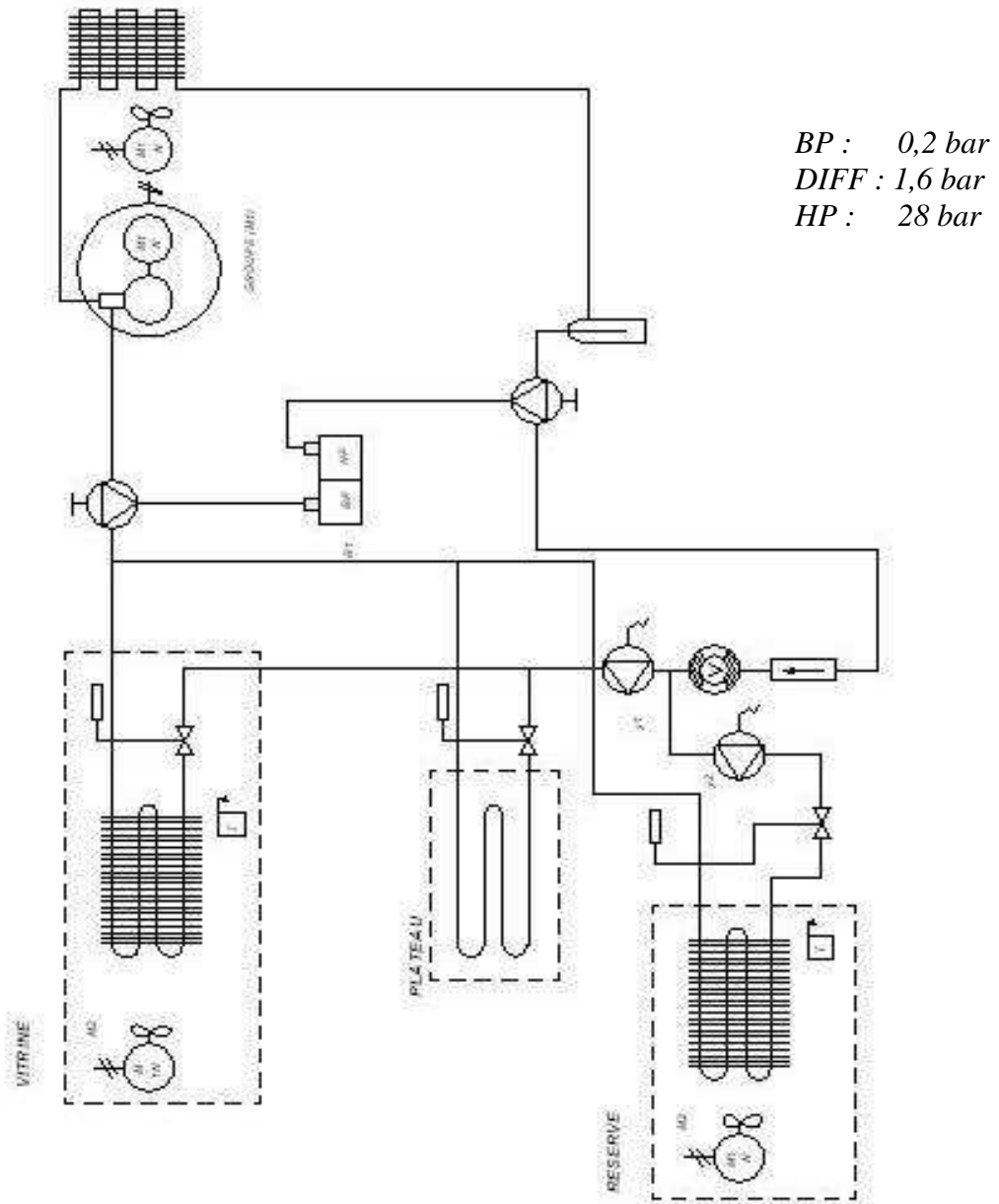
REPERE	DESIGNATION	QTE
Q1	DPN C 10	1
B1	Pressostat HP-BP AUTO P78 LCA-9300	1
M1	Groupe CAJ 9513 ZMHR ou TMR 22 TB3 au R 404 A	1
S1	Interrupteur : - corps : ZB2 BZ 101	1
	- tête : ZB2 BD2	1
B2	Thermostat LD1-15 B2E-AL	1
Y1	Vanne solénoïde VE 142 IR	1
M2	Ventilateur tangentiel QLZ 45/2424	2
E1	Néon 36 W de 1200 de long.	1
	+ Ballast et Starter S10	1
	Voyant liquide VCYL 22 Carly	1
	Deshydrateur FD 082	1
	Détendeur TS2 68Z 3414	2
	Buse N°0X	1
	Buse N°01	1
	Evaporateur Sereva 10 T 1 N E5 de 1300	1
	Serpentin en tube de 1/2" Pyrenox de 250 w	1

NOMENCLATURE : MEUBLE FROID
Modèle : VRHO20BL ou VRBO20BL B
N° de série :

REPERE	DESIGNATION	QTE
Q1	DPN C 16	1
B1	Pressostat HP-BP AUTO P78 LCA-9300	1
M1	Groupe CAJ 4517 ZHR ou T-MS26TB3 au R 404 A	1
S1	Interrupteur : - corps : ZB2 BZ 101 - tête : ZB2 BD2	1 1
B2	Thermostat LD1-15 B2E-AL	1
Y1	Vanne solénoïde VE 142 IR	1
M2	Ventilateur tangentiel QLK 45/2424 QLK 45/2400	2 1
E1	Néon 58 W de 1200 de long. + Ballast et Starter S10 Voyant liquide VCYL 22 Carly Deshydrateur FD 082 Détendeur TS2 68Z 3414 Buse N°0X Buse N°01 Evaporateur Sereva 10 T1N E5 de 1700 Serpentin en tube de 1/2" Pyrénnox de 300 w	1 1 1 1 2 1 1 1 1

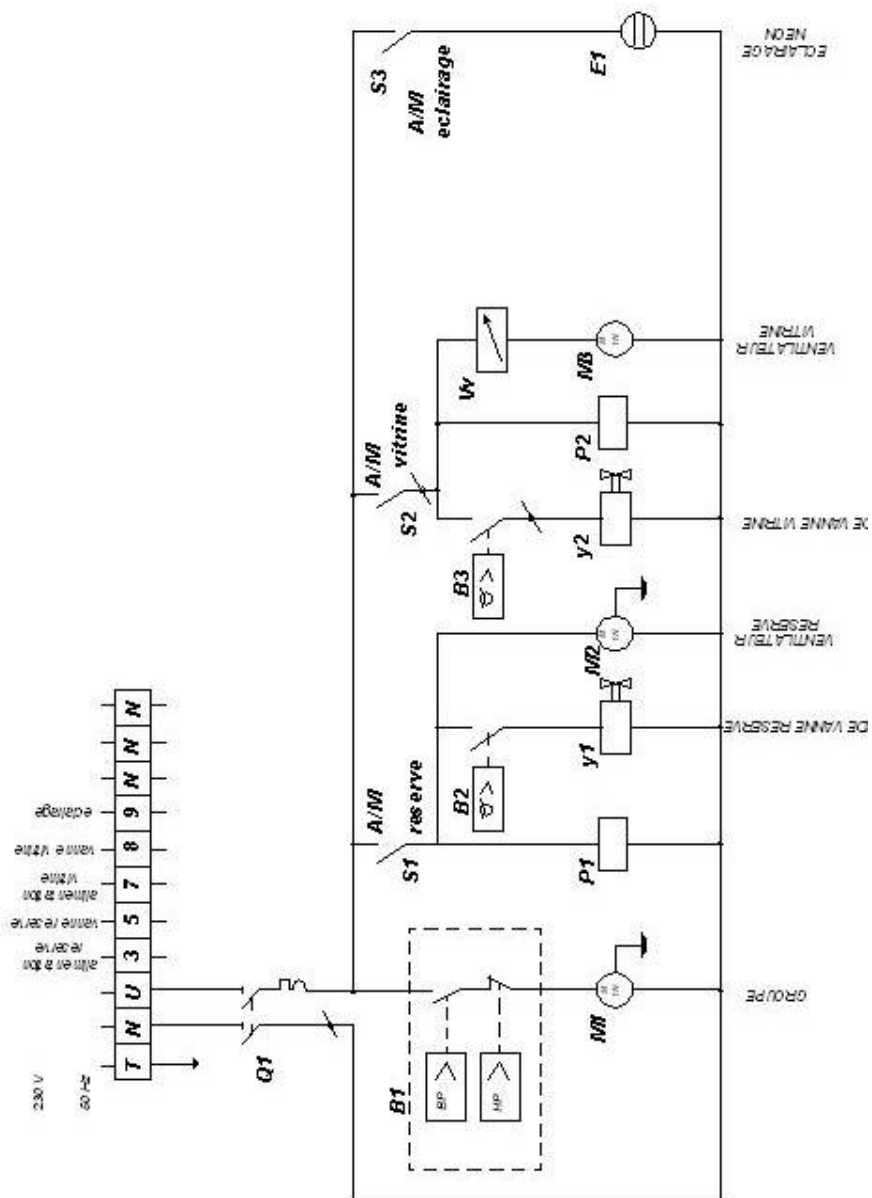
NOMENCLATURE : MEUBLE FROID
Modèle:VRHO23BL ou VRBO23BL
N° de série :

REPERE	DESIGNATION	QTE
Q1	DPN C 16	1
B1	Pressostat HP-BP AUTO P78 LCA-9300	1
M1	Groupe CAJ 4519 ZHR R 404 A Interrupteur	1
S1-2	: - corps : ZB2 BZ 101 - tête : ZB2 BD2	2 2
P	Thermostat MR12 PM 230 Z - 1 C	1
Y1	Vanne solénoïde VE 142 IR	1
M2	Ventilateur QLZ 06/1800 A 304	5
E1	Néon TLD 58 W de 1500 de long. + Ballast et Starter S10	1 1
	Voyant liquide VCYL 22 Carly	1
	Deshydrateur FD 082	1
	Détendeur TS2 68Z 3414	2
	Buse N°0X	1
	Buse N°02	1
	Evaporateur MORGANA CN 45/5 12 T 2 N HC 1900	1
	Serpentin en tube de 1/2" Pyrénnox 300 w	1
Vv	Variateur VEAT 2,5 A 2297 AG-110	1



SCHEMA FRIGORIFIQUE

Meuble réserve-plateau-vitrine-réfrigérée
Modèle : VRHO16R – VRHO20R – VRHO23R
VRBO16R – VRBO20R – VRBO23R



MEUBLE FROID RESERVE - VITRINE - ECLAIRAGE

N°de série

Modèle : VRH016R - VRBO16R
VRH020R - VRB020R
VRH023R - VRB023R

NOMENCLATURE :

**VITRINE +
 RESERVE**

Modèle : VRHO16R/VRBO16R

N° de série :

REPERE	DESIGNATION	QTE
Q1	DPN C 10	1
B1	Pressostat HP BP AUTO P78 LCA-9300	1
M1	Groupe CAJ 9513 ZMHR R 404 A	1
S1-2-3	Interrupteur : - corps : ZB2 B2 101	3
	- tête : ZB2 BD2	3
P1-2	Thermostat MR 12 PM 230 (B2-B3)	2
Y1-2	Vanne solénoïde VE 142 IRSP	2
M2	Ventilateur (RESERVE)	1
M3	Ventilateur QLZ 06/1800A 304 (vitrine)	3
E1	Néon TLD 36 W de 1200 de long.	1
	+ Ballast + Starter	1
	Voyant liquide PSG2MF	1
	Déshydrateur FD 082	1
	Détendeur TS2 68 Z 3414	3
	Buse T2 N°0x ET N°01	2-1
	Evaporateur SEREVA Mural	1
	Evaporateur MORGANA 12 T 2 N de 1300 de long.	1
	Serpentin PYRENOX en tube de 1/2 200 W	1
Vv	Variateur VEAT 2,5 A 2297 AG - 110	1

NOMENCLATURE :

VITRINE + RESERVE

Modèle : VRHO20R/VRBO20R

N° de série :

REPERE	DESIGNATION	QTE	
Q1	DPN C 10	1	
B1	Pressostat HP BP AUTO P78 LCA-9300	1	
M1	Groupe CAJ 4517 ZHR R 404 A	1	
S1-2-3	Interrupteur : - corps : ZB2 B2 101	3	
	- tête : ZB2 BD2	3	
P1-2	Thermostat MR 12 PM 230 (B2-B3)	2	
Y1-2	Vanne solénoïde VE 142 IRSP	2	
M2	Ventilateur (RESERVE)	1	
M3	Ventilateur QLZ 06/1800A 304 (vitrine)	4	
E1	Néon TLD 58 W de 1500 de long.	1	
	+ Ballast + Starter	1	
	Voyant liquide PSG2MF	1	
	Déshydrateur FD 082	1	
	Détendeur TS2 68 Z 3414	3	
	Buse T2 N°0X ET N°01	2-1	
	Evaporateur SEREVA Central	1	
	Evaporateur MORGANA 12 T 2 N de 1700 long.	1	
	Serpentin PYRENOX en tube de 1/2 250 W	1	
	Variateur VEAT 2,5 A 2297 AG - 110	1	
	Vv		

NOMENCLATURE :

VITRINE + RESERVE

Modèle : VRHO23R-VRBO23R

N° de série :

REPERE	DESIGNATION	QTE
Q1	DPN C 16	1
B1	Pressostat HP BP AUTO P78 LCA-9300	1
M1	Groupe CAJ 4519 ZHR R 404 A	1
S1-2-3	Interrupteur : - corps : ZB2 B2 101 - tête : ZB2 BD2	3 3
P1-2	Thermostat MR 12 PM 230 (B2-B3)	2
Y1-2	Vanne solénoïde VE 142 IRSP	2
M2	Ventilateur (RESERVE)	2
M3	Ventilateur QLZ 06/1800A 304 (vitrine)	5
E1	Néon TLD 58 W de 1500 de long. + Ballast + Starter	1 1
	Voyant liquide PSG2MF	1
	Déshydrateur FD 082	1
	Détendeur TS2 68 Z 3414	3
	Buse T2 N°0X ET N°02	2-1
	Evaporateur CONTARDO HF 109 D	1
	Evaporateur MORGANA 12 T 2 N de 1900 de long.	1
	Serpentin PYRENOX en tube de 1/2 300 W	1
Vv	Variateur VEAT 2,5 A 2297 AG - 110	1

ALIMENTATION ELECTRIQUE DES MATERIELS
DE RESTAURATION EN LIBRE SERVICE

NOTICE TECHNIQUE

Installation électrique à la charge du Maître d'ouvrage.

- 1 - Mise en place d'une canalisation électrique en câble U 1000 Ro 2 V multi-conducteurs, comportant le conducteur de Protection - PE - repéré en couleurs Vert / Jaune.*
- 2 - Protection, en amont, de cette canalisation contre les surcharges, dispositif de protection calibré selon l'intensité admissible par la section des conducteurs.*
- 3 - Protection contre les contacts indirects de cette canalisation et de l'équipement, dispositif approprié au Régime Neutre de l'installation.*

PUISSANCE ELECTRIQUE DES MEUBLES REFRIGERES

MEUBLE	MODELES	LONGUEUR	PUIS. TOTALE ABSORBEE	VOLTAGE	NF
DESSUS + VITRINE	VR BO 16 BL	1600 mm	1900 W	230 V + T	X
	VR BO 20 BL	2000 mm	2300 W	230 V + T	X
	VR BO 23 BL	2300 mm	2750 W	230 V + T	
RESERVE + DESSUS + VITRINE	VR 16 R	1600 mm	1850 W	230 V + T	
	VR 20 R	2000 mm	2350 W	230 V + T	
	VR 23 R	2300 mm	3100 W	230 V + T	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLES FROIDS

DESSUS + VITRINE REFRIGEREE

LONGUEUR MEUBLE	BESOIN PUISSANCE FRIGORIFIQUE	GROUPE (CV)	TYPE	FREON	PUISSANCE FRIGORIFIQUE	TENSION	ASPIRATION / LIQUIDE	PUISSANCE ABSORBEE	NF
1600	1600W	1.1/8	CAJ 9513 ZMHR	R 404 A	1700 / 2360 W	230 V + T	5/8 - 3/8	1750 W	X
2000	1900 W	1.1/4	T MS 26 TB3	R 404 A	2100 / 3000 W	230 V + T	5/8 - 3/8	2300 W	X
2300	2100 W	1.1/2	T MS 34 TB3	R 404 A	2700 / 3800 W	230 V + T	5/8 - 3/8	3050 W	

RESERVE + DESSUS + VITRINE REFRIGEREE

1600	1800W	1.1/8	CAJ 9513 ZMHR	R 404 A	1700 / 2360 W	230 V + T	5/8 - 3/8	1850 W	
2000	2300 W	1.1/4	T MS 26 TB3	R 404 A	2100 / 3000 W	230 V + T	5/8 - 3/8	2350 W	
2300	2500 W	1.1/2	T MS 34 TB3	R 404 A	2700 / 3800 W	230 V + T	5/8 - 3/8	3100 W	

1.3 - EVACUATION DES EAUX DE CONDENSATS

L'eau descend dans un bac placé à la partie inférieure du meuble.

A - Le bac de récupération des eaux

B - Le bac chauffant permettant la ré évaporation.

C - La vidange peut s'effectuer directement dans un petit regard.

UTILISATEUR

2 - NOTICE D’UTILISATION

2.1 -INDICATIONS GENERALES D’UTILISATION

Lire avec attention les indications de ce paragraphe : elles contiennent les règles de base sur la sécurité, le fonctionnement et l’entretien du meuble. L’appareil a déjà été soumis à un contrôle de la part du personnel qualifié, à la fin de sa construction en usine.

Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où le bon fonctionnement d’origine prévu pour le meuble n’est pas respecté ou par des modifications ou l’addition de dispositifs.

Avant la mise en fonctionnement d’un meuble neuf, il faut le nettoyer en profondeur.

Débrancher l’appareil du réseau électrique, le nettoyer avec de l’eau chaude et les produits prévus au chapitre nettoyage et entretien.

2.2 - UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

1° - *Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où le fonctionnement prévu est altéré par l'observation des instructions.*

2° - *Vérifier que les grilles de ventilation ne sont pas obstruées par la présence d'objets déposés ou en attente à proximité, pour éviter une gêne aux flux d'air de refroidissement du groupe.*

3° - *Connecter l'interrupteur général de l'appareil, enclencher le bouton marche arrêt, l'appareil est mis sous tension, le thermostat digital s'allume (rep. C).*

4° - Pour la vitrine :

Le pré réglage de la réfrigération est effectué en usine, le thermostat est réglé à : coupure à +1° C et enclenchement à + 2°C.

La stabilisation de la température à l'intérieur de la vitrine sera obtenue 1 heure après la mise en route avec le rideau et portes fermés (- 1°, + 4°).

La vitrine est un appareil de maintien en température, la température initiale des aliments préalablement réfrigérés doit être comprise entre 0° et + 3° au moment du chargement de la vitrine.

Le maintien des températures des aliments déposés dans la vitrine est garanti :

Période de conservation : 90 minutes entre 0° et + 3° C avec rideau et portes fermés.

Période de service : 1 heure entre 0° et + 8° C avec rideau ouvert et portes fermées.

dans une salle dont la température n'excède pas 25°C.

Pendant le service, les portes doivent être maintenues fermées.

Il est nécessaire de disposer un caillebotis sur le fond de la cuve

Pour la réserve :

Le pré réglage de la réfrigération est effectué en usine, le thermostat est réglé à :

coupure +1° C et enclenchement à + 2° C.

La stabilisation de la température à l'intérieur de la réserve sera obtenue 10 minutes après la mise en route avec la ou les portes fermées (0°, + 3°).

La réserve est un appareil de maintien en température.

La température initiale des aliments préalablement réfrigérés doit être comprise entre 0° et + 3°C au moment du chargement de la réserve.

Le maintien des températures des aliments déposés dans la réserve est garanti :

Période de conservation : 90 minutes entre 0° et + 3°C portes fermées.

Période de service: 60 minutes entre 0° et + 6° C. Ouverture porte toutes les 15 minutes pendant 15 secondes.

dans une salle dont la température n'excède pas 25°C

Le meuble peut être pourvu de roues.

En cas de déplacement, il faut au préalable, le débrancher du réseau électrique.

Rappel de la réglementation : Arrêté du 29 septembre 1997 - article 23

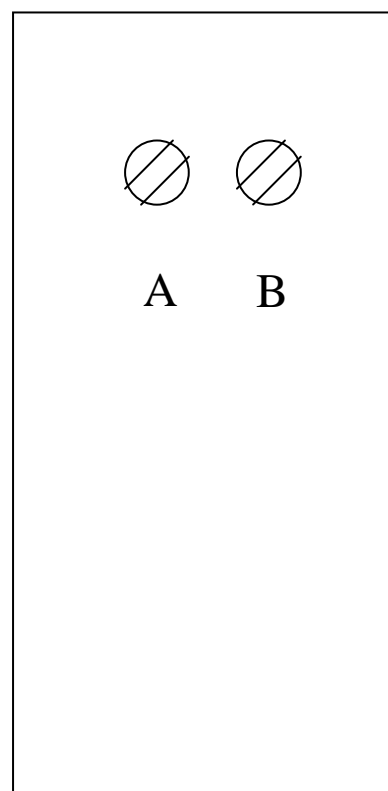
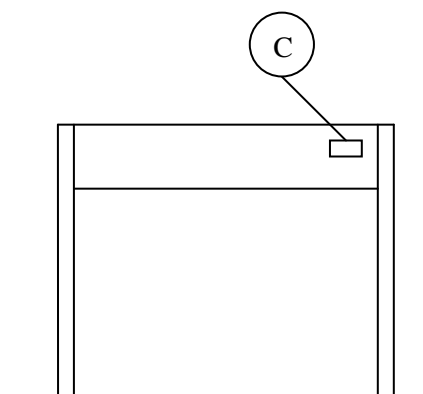
“Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont retirées de l'enceinte de conservation (dont la température est comprise entre 0 et + 3°C) dans un délai maximum de 2 heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à 10° C.”

Congélateur à glace :

Pour avoir une conservation optimale à – 18°C il faut une bonne aération du condenseur dans un local n'excédant pas 25°C de température ambiante.

TABLEAU DE COMMANDE

VITRINE REFRIGERE



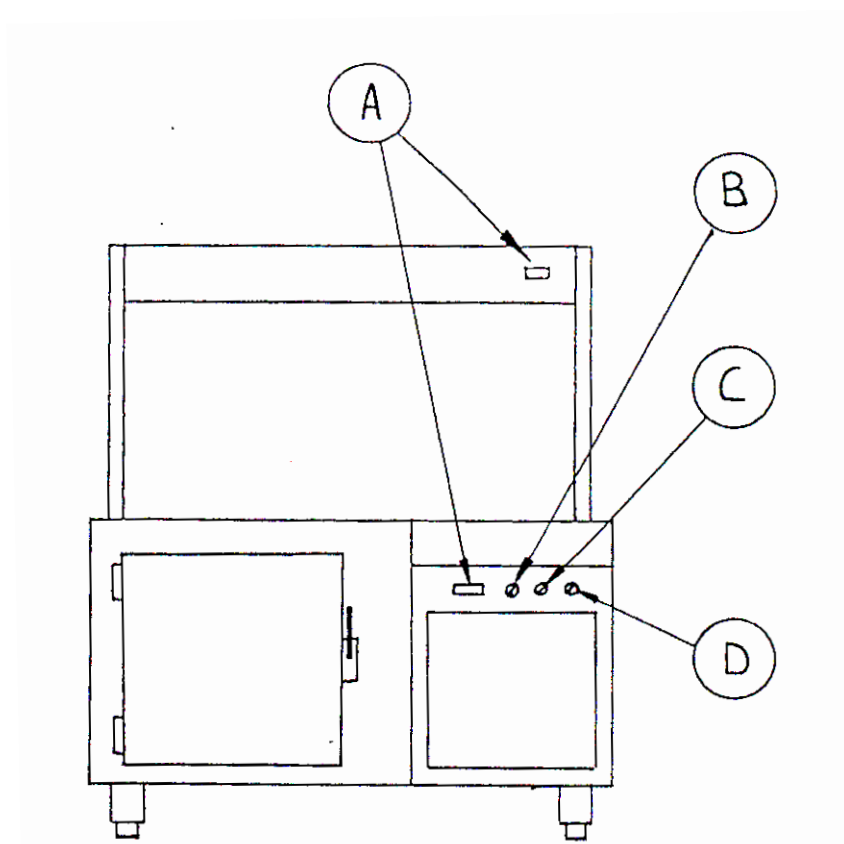
A - Interrupteur marche arrêt vitrine

B - Interrupteur marche-arrêt éclairage

C - Thermostat digital et affichage de la température

TABLEAU DE COMMANDE

VITRINE REFRIGEREE + RESERVE REFRIGEREE



A - Thermostat digital et affichage de la température

B - Interrupteur marche-arrêt réserve

C - Interrupteur marche arrêt vitrine

D - Interrupteur marche arrêt éclairage

2.3 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

2.3.1 - Entretien quotidien :

Moyens :

Attention : l'appareil ne doit pas être lavé ni avec un jet direct ni avec un jet à pression.

Il faut éviter l'utilisation d'éponges ou brosses en acier ordinaire, elles laissent des particules de fer qui produisent des points de rouille en s'oxydant.

Produits de nettoyage :

Produits de nettoyage conseillés

Savons liquide (Teepol, Mir vaisselle ou similaire)

Crème à récurer (Cif liquide ou similaire)

Désinfectants (Produit à base d'ammonium quaternaire)

Détergents - lessives

*La plupart des détergents, lessives à usage domestique et savon sont utilisables. Les produits "lave-vitres" sont adaptés au nettoyage périodique. Il convient, quel que soit le produit utilisé, de **l'éliminer** parfaitement après nettoyage.*

De même, on préférera les "crèmes à récurer" aux poudres et abrasifs.

*Le **rincage à l'eau claire** doit conclure l'opération.*

Solvants

*Les solvants à usage domestique peuvent être utilisés. Il convient d'éliminer les résidus par un nettoyage lessiviel puis **rincage à l'eau claire.***

2.3 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

Produits de nettoyage interdits

Solvants (diluants aliphatiques)

Produits acides (sulfureux, chlorhydrique)

Désinfectants

*L'acide chlorhydrique est **rigoureusement INTERDIT**. Les inox, au contact avec la simple vapeur se dégradent (ex : sur un carrelage neuf nettoyé à l'acide).*

Les produits basiques, telles les solutions de soude et de potasse ne sont pas dangereuses.

L'eau de javel chaude, même diluée est strictement INTERDITE.

*L'eau de javel diluée dans l'eau froide doit être utilisée avec précaution. Il faut limiter le temps de contact et toujours **rincer à l'eau claire.***

Même précautions pour désinfectants chlorés ou halogènes (bromés, iodés et fluorés).

Bien entretenu, l'acier inoxydable ne nécessite pas de protection supplémentaire.

Si le meuble n'est pas utilisé durant une longue période, il faut passer un chiffon imprégné d'huile de vaseline, de façon à étendre un voile de protection ; de plus, il faut aérer les lieux de façon périodique.

QUELQUES RECOMMANDATIONS :

PROTECTION DES MAINS

Gants caoutchouc (genre : Mapa ou similaire)

2.3 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

2.3.2 - Entretien :

Le matériel doit être nettoyé après chaque utilisation.

Le condenseur doit être dépoussiéré (attention surface pouvant être chaude et coupante).

En vue du nettoyage, les plans de pose peuvent être démontés (poids des grilles : 600 gr).

2.4 Elimination :

En fin de vie, le matériel sera évacué selon la réglementation en vigueur.

3 - NOTICE DE MAINTENANCE

Principales pièces d'usure :

- Thermostat digital
- Ventilateur tangentiel (vitrine) – ventilateur (réserve)
- Néon 58 W / 33 ou néon 36 W

Tout travail de réparation, qui peut s'avérer nécessaire dans le temps, doit être confié exclusivement à du personnel qualifié.

Nous vous conseillons de vous adresser au centre où a été effectué l'achat du meuble, avec les indications les plus précises possibles sur le défaut constaté.

Ces informations aideront l'assistance pour l'intervention.

A la fin de l'utilisation, il faut interrompre le fonctionnement de l'appareil et le branchement électrique en amont.

Ensuite, le meuble doit être nettoyé en profondeur, c'est une garantie de longue vie.

En cas de déplacement du meuble, il faut au préalable :

- *Le débrancher du réseau électrique.*

4 - PANNES EVENTUELLES (S.A.V)

ARRET DE LA REFRIGERATION ET DU GROUPE

- Vérifier le DPN
- Vérifier le groupe
- Vérifier les thermostats
- Vérifier les vannes solénoïde

ARRET DE LA REFRIGERATION, LE GROUPE FONCTIONNE SEQUENTIELLEMENT

- Vérifier que le condenseur n'est pas obstrué
- Vérifier la charge du fluide de réfrigération
- Vérifier le fonctionnement du ventilateur condenseur
- Vérifier les vannes solénoïde
- Vérifier les ventilateurs tangentiels
- Vérifier le ou les ventilateurs de la réserve

ARRET DE LA REFRIGERATION, LE GROUPE FONCTIONNE EN PERMANENCE

- Vérifier le pressostat
- Vérifier les électrovannes
- Vérifier les thermostats
- Vérifier le compresseur (fuites clapets)

Les pièces de rechange sont référencées dans la nomenclature.