

MANUEL D'UTILISATION DU
REFROIDISSEUR DE TYPE INDUSTRIEL



Manuel de l'utilisateur

1. Introduction

2. Garantie

3. Installation et assemblage

1. INTRODUCTION

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance et d'avoir acheté ce groupe frigorifique. Ce manuel a été préparé pour assurer la sécurité de l'utilisateur et garantir l'utilisation et l'entretien corrects des unités frigorifiques. Veuillez le lire attentivement avant de mettre votre appareil en service. Ce manuel est considéré comme faisant partie intégrante du groupe frigorifique et doit donc être conservé en lieu sûr. Le certificat de garantie se trouve à l'intérieur de ce manuel d'utilisation et d'entretien, ainsi que le numéro d'enregistrement de l'unité. En cas de perte, demander un duplicata en indiquant le modèle, le numéro de série et la date d'achat. Avant d'effectuer toute opération, que ce soit en tant que technicien d'installation ou en tant qu'utilisateur de l'appareil, vous devez prendre connaissance des points expliqués dans ce manuel. Le fabricant considère que le technicien chargé de l'installation et l'utilisateur de l'appareil doivent avoir reçu une formation de base leur permettant de comprendre le contenu de ce manuel, ainsi que les principes d'hygiène et de sécurité habituels. En cas de besoin, cet appareil doit être réparé exclusivement par du personnel technique qualifié. Pour toute question concernant le contenu de ce manuel, veuillez contacter le distributeur ou le fabricant.

NUMÉRO DE SÉRIE DE LA ZONE

L'utilisateur est responsable des éléments suivants :

- L'adéquation des locaux aux besoins de l'unité achetée.
- Alimentation électrique conforme aux normes en vigueur et suffisante pour la consommation et la sécurité de l'appareil.
- Matériel nécessaire au nettoyage de l'appareil.
- Point d'eau ou orifice d'évacuation nécessaire à l'installation de l'unité frigorifique. Le fabricant décline toute responsabilité dans les situations suivantes :
- Utilisation inappropriée de l'unité achetée.
- L'installation n'a pas été effectuée selon les procédures décrites dans ce manuel.
- Défauts dans l'approvisionnement en électricité.
- Modifications ou interventions non autorisées.
- Utilisation de pièces de rechange non spécifiques au modèle.
- Non-respect total ou partiel des instructions.
- Incidents causés par l'entreprise de transport ou le déplacement de l'unité vers son lieu d'installation.

2. GARANTIE

La garantie de l'appareil et des pièces qui le composent, d'une durée d'un an à compter de la date de vente, consiste dans le remplacement (sans frais de port) du ou des composants défectueux, à condition qu'ils ne soient pas le résultat d'une mauvaise utilisation de l'appareil. La garantie ne couvre pas les pannes ou les ruptures de composants, même si elles se produisent pendant la période établie, résultant de l'exposition de l'appareil à des conditions de travail autres que celles établies dans ce manuel et dans les détails de chaque modèle contenus dans le catalogue (défaillance de l'alimentation électrique, températures ambiantes élevées, fenêtres, éclairages, etc...).

3. INSTALLATION ET ASSEMBLAGE

L'appareil ne doit pas être déplacé de sa position verticale standard. Toutefois, si cela s'avère nécessaire, certains appareils peuvent être placés face vers le bas, comme indiqué sur l'emballage. Il est conseillé de débiller l'appareil debout sur une surface solide, plane et stable. Pour le transférer sur le lieu d'installation, il est possible d'utiliser un chariot ou un élévateur à fourche. Il ne doit pas être traîné sur le sol et il faut toujours veiller à ce qu'il ne soit pas en déséquilibre. Ensuite, il faut enlever l'emballage pour laisser l'appareil complètement libre de toute couverture et de tout matériel d'emballage, tout en évitant de donner des coups à l'appareil, de le rayer ou de dévisser les pieds. Une fois l'appareil mis à niveau, il convient d'enlever le film protecteur de l'acier inoxydable à l'aide d'un outil émoussé. Lorsque l'appareil est placé à son emplacement définitif, il doit être écarté du mur de manière à laisser un espace de 7 cm à l'arrière et un minimum de 7 cm sur les côtés.

PREMIER NETTOYAGE

Retirez d'abord la pellicule protectrice prédécoupée de l'acier, à l'aide d'un outil contondant. Le premier nettoyage doit être effectué à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau et de savon neutre. **N'UTILISEZ PAS DE DÉTERGENTS NI DE PRODUITS ABRASIFS, en veillant** tout particulièrement à ne pas mouiller les composants électriques.

Évitez absolument d'utiliser des ustensiles ou des éléments qui pourraient rayer ou endommager l'appareil. Nous recommandons de nettoyer l'extérieur de l'appareil tous les jours à l'aide d'un chiffon humide.

Lorsqu'il est nettoyé et séché, placez les accessoires à leur place.

ATTENTION

N'utilisez pas de fils d'acier ou d'éponges en nickel pour nettoyer l'**acier inoxydable** et ne les laissez pas traîner sur la surface, car les dépôts de fer peuvent adhérer et provoquer une contamination par la rouille, ce qui compromet l'hygiène de la surface.

Avis initial

Avant d'allumer l'appareil, nous vous recommandons de lire les instructions et de suivre les étapes expliquées.



EN STRUCTIONS POUR L'UTILISATION

1. SÉCURITÉ ET INSPECTION

2. RACCORDEMENTS GÉNÉRAUX

3. IDENTIFICATION DE L'UNITÉ

4. DÉMARRAGE

5. UTILISATION ET LIMITES

6. RECOMMANDATIONS

7. PRÉCAUTIONS

8. ENTRETIEN

· CONDENSATEUR DE GAZ

· EVAPORATEURS

· PLATEAU D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

· JOINTS DE PORTE

9. ESSAIS OPÉRATIONNELS

· LES CONTRÔLES EN CAS DE DÉFAILLANCE OPÉRATIONNELLE

· ESSAIS DE BRUIT

10. ÉLÉMENTS DE FABRICATION

· RÉFRIGÉRANT

· COMPOSITION DE L'ISOLATION THERMIQUE



1. SÉCURITÉ ET INSPECTION

Afin d'inspecter l'appareil, il convient de procéder aux vérifications suivantes avant de le mettre en marche :

- Ne pas modifier les spécifications de la plaque ou les instructions émises par le fabricant.
- Ne pas retirer ou modifier les éléments de sécurité.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Ne touchez pas l'appareil lorsque vous êtes pieds nus.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, en coupant d'abord l'interrupteur principal, puis en débranchant l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans une atmosphère menaçante ou dans des conditions de risque d'incendie.
- Évitez d'utiliser des adaptateurs, des rallonges ou des prises multiples.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites. Les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances doivent être surveillées ou recevoir des instructions d'utilisation.
- Vérifier que la tension et la fréquence du réseau électrique coïncident avec celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de défauts résultant de son transport. Le fabricant n'est pas responsable des dommages subis pendant le transport ou résultant d'un stockage incorrect.
- Vérifier le fonctionnement des éléments mobiles de l'appareil.
- Vérifier la sécurité de la carte de contrôle, des câbles électriques et des connexions.
- Vérifier que tous les accessoires intérieurs et supplémentaires sont présents.

2. RACCORDEMENTS GÉNÉRAUX

Avant de brancher l'appareil sur le réseau électrique, vérifiez que la tension et la fréquence du réseau coïncident avec celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Il est indispensable que **l'installation électrique à laquelle l'appareil sera raccordé soit équipée d'un fil de terre, ainsi que des protections thermiques et magnétiques différentielles nécessaires. L'alimentation électrique doit avoir une section adaptée à la consommation de l'appareil.** Lorsque l'appareil est branché et mis en marche, selon le modèle, un voyant de contrôle s'affiche sur le tableau de distribution. Si plusieurs appareils sont installés en série, chacun d'entre eux doit être raccordé indépendamment à l'alimentation électrique, en évitant d'utiliser des rallonges ou des prises multiples. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de l'un des points ci-dessus.

3. IDENTIFICATION DE L'UNITÉ

L'unité, le modèle et le numéro de série sont identifiés au moyen des informations figurant sur l'enregistrement ou sur la fiche technique qui apparaît sur tous les produits.

Outre les données d'identification de l'unité, des informations relatives au gaz réfrigérant et à la tension électrique à laquelle l'unité doit être connectée sont également affichées.



NUMÉRO	EXPLICATION
1	FABRICATION
2	ANNÉE DE
3	MODÈLE
4	NUMÉRO DE SÉRIE
5	GROUPE CLIMAT
6	CAPACITÉ DE REFRIGERATION
7	TYPE DE GAZ
8	ACTUEL
9	ÉCLAIRCISSEMENT

4. DÉMARRAGE

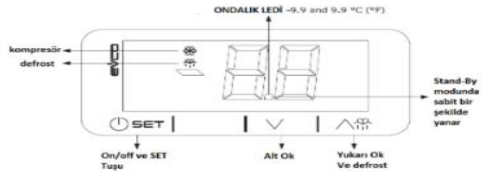
- Une fois l'intérieur de l'appareil nettoyé, branchez l'alimentation électrique et mettez l'interrupteur en position "On" ou "I". L'interrupteur doit s'allumer.
- L'écran du thermostat affiche la température de l'air à l'intérieur de l'appareil.
- Une minute après la mise en marche de l'interrupteur, la LED indiquant que le compresseur fonctionne s'allume en permanence.
- Il n'est pas nécessaire d'effectuer les réglages du programme qui sont envoyés à mi-chemin dans le programme du produit.
- La température initiale affichée sur l'écran du thermostat est la température ambiante. Au fur et à mesure que l'appareil fonctionne, la température diminue jusqu'à ce qu'elle atteigne sa température de fonctionnement.
- Les appareils de conservation des aliments surgelés sont programmés pour dégivrer deux heures après leur mise en service.
- Il est important que l'appareil fonctionne jusqu'à ce qu'il atteigne sa température de fonctionnement avant de le charger de produits.





5. UTILISATION ET LIMITES

- Chaque unité est conçue pour une gamme déterminée de températures.
- La température doit être choisie en tenant compte des points suivants :
- Type de produit pour la réfrigération ou la conservation.
- Température ambiante.
- Fréquence d'ouverture des portes.



RÉFRIGÉRATION

(-2°C à +8 °C)

STOCKAGE DES ALIMENTS SURGELÉS

(-22°C à -18 °C)

COMPARTIMENT À POISSONS

(-4°C à +2°C)

Préparé pour la conservation de produits frais ou d'aliments précuits, ainsi que pour la réfrigération de boissons.

Conserve les produits déjà ultra-congelés pendant de longues périodes.

Pour conserver le poisson frais recouvert de glace pendant de courtes périodes.

FOODSTUFF	CONDITIONS DE STOCKAGE		DURÉE APPROXIMATIVE DE STOCKAGE
	TEMPÉRATURE (°C)	HUMIDITÉ RELATIVE (%)	
POISSON	-1 ile 2	90-100	6-10 jours
POISSON CONGELÉ	-29 ile -18	90-95	6-12 mois
VIANDE	-2 ile 0	80-90	2-4 semaines
POULET	-1 ile 0	80-85	3-5 jours
PRODUITS LAITIERS	2 ile 4	75-80	4-6 jours

Bien qu'il soit possible de sélectionner ou de reprogrammer la température en manipulant le thermostat, cela n'est pas conseillé, car cela peut entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil, modifiant l'objectif pour lequel il a été programmé, et c'est pourquoi une telle manipulation ne doit jamais être effectuée.

L'utilisateur de cet appareil sera responsable des dommages causés à celui-ci par le non-respect de l'observation décrite au point précédent.

Les unités conçues pour le stockage des aliments congelés sont adaptées à la conservation des aliments congelés et non à la congélation du produit.

Les limites opérationnelles établies pour les unités sont indiquées par catégorie climatique :

CATÉGORIE CLIMATIQUE	TEMPÉRATURE DU BULBE SEC °C	HUMIDITÉ RELATIVE %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	27	70
6	40	40
7	35	75
8	23,9	55

6. RECOMMANDATIONS

- Il est recommandé d'attendre que la chambre atteigne sa température de fonctionnement avant d'y introduire un produit.
 - Afin d'obtenir de meilleures performances, évitez d'introduire des aliments chauds ainsi que des boissons qui ne sont pas dans des emballages scellés.
 - Protéger les aliments et leurs odeurs en utilisant un système de fermeture hermétique, en les plaçant dans l'appareil de manière à permettre une bonne circulation de l'air, en respectant la charge maximale indiquée à l'intérieur de l'appareil.
 - Évitez autant que possible d'ouvrir les portes fréquemment et surtout ne laissez pas les portes ouvertes.
 - Évitez de placer des feuilles de carton ou de papier sur les étagères, car cela entraverait la circulation de l'air.
- Lorsque l'appareil doit être éteint pendant une longue période, il est recommandé de procéder comme suit :
- Retirer les produits de l'intérieur de l'appareil.
 - Déconnecter l'interrupteur principal et débrancher l'appareil.
 - Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
 - Ouvrez partiellement la porte pour que l'air puisse circuler et éviter ainsi les mauvaises odeurs.



7. PRÉCAUTIONS

- La stabilité de l'appareil est garantie même lorsque les portes sont ouvertes. Il est toutefois interdit de s'appuyer sur les portes.
- Dans les unités équipées de tiroirs métalliques, il n'est pas conseillé de les charger avec un poids supérieur à 30 kg par tiroir ou 25 kg dans les boîtes en plastique, en veillant dans tous les cas à ce que la charge soit uniformément répartie. Il est donc interdit de s'asseoir ou de s'appuyer sur les tiroirs.
- Ne pas retirer la protection des éléments mobiles sans avoir préalablement coupé l'alimentation électrique.
- Prendre les précautions nécessaires avant de manipuler la zone de l'unité de condensation, en raison de l'existence de températures élevées de certains composants et du risque de brûlures qui en résulte. **Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le groupe frigorifique.**

8. ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil et placez l'interrupteur principal sur la position OFF ou 0. Les appareils sont équipés d'un orifice de vidange pour faciliter le nettoyage et permettre l'écoulement éventuel de liquides provenant des aliments. Lors du nettoyage, le couvercle de l'orifice de vidange doit être retiré et nettoyé afin d'éviter qu'il ne soit obstrué par des éléments solides qui y sont entraînés. Le bon fonctionnement et les performances de l'appareil dépendent en grande partie de son entretien correct, effectué périodiquement. Le fabricant est exonéré de toute responsabilité en cas de non-respect des procédures contenues dans le présent manuel."

• CONDENSATEUR DE GAZ

Le mauvais entretien et le manque de nettoyage du condenseur à gaz de l'unité réfrigérée peuvent réduire considérablement les performances de l'unité et raccourcir la durée de vie du moteur du compresseur. Plus l'unité est propre, en particulier les ailettes du condenseur, plus l'économie d'énergie est importante. Dans tous les cas, il est recommandé de confier cette tâche à un technicien d'entretien. En cas de doute, veuillez contacter votre distributeur. Le nettoyage du condenseur à gaz doit être effectué avec l'appareil débranché et en enlevant les protections (grilles) ou en retirant l'unité de condensation (selon le modèle). Pour éliminer la saleté déposée entre les ailettes du condenseur, il est recommandé d'appliquer l'une des procédures suivantes :

- Utiliser une brosse à dents ou une brosse à poils souples
- Souffler la saleté à l'aide d'un appareil approprié
- Utiliser la pression de l'air pour enlever la saleté

Nous recommandons d'effectuer cette opération au moins une fois tous les trois mois et au début de chaque été.



• EVAPORATEURS

Réservé au personnel spécialisé

Le seul entretien des évaporateurs consiste à les nettoyer correctement. Ce nettoyage doit être effectué lorsque la machine est arrêtée et que la glace éventuellement présente sur les ailettes a fondu ou lorsque le dégivrage a été effectué à l'aide des commandes. Ce processus peut être accéléré en utilisant de l'eau chaude, mais **JAMAIS** d'objets durs ou pointus.

Pour nettoyer le serpentin ou le boîtier, **NE PAS** utiliser de dégraissants chimiques contenant des composés acides, ni eau de Javel, chlore, ammoniac ou sels, car tous ces produits attaquent agressivement le cuivre et l'aluminium. Il convient d'utiliser uniquement de l'eau avec des détergents neutres bien dilués ou des produits spécialement conçus pour le nettoyage des évaporateurs des unités frigorifiques.

Plus l'appareil est propre, plus l'économie d'énergie est importante.

• PLATEAU D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

Réservé au personnel spécialisé

La plupart des unités sont équipées d'un bac d'évaporation automatique pour les situations où il n'y a pas de sortie externe pour collecter l'eau dégivrée des évaporateurs. Si ce bac n'est pas inclus, les tubes de drainage doivent être connectés directement au dispositif approprié ou un réceptacle doit être placé afin de collecter l'eau.

Le fabricant est exonéré de toute responsabilité en cas de non-respect des procédures contenues dans le présent manuel.

• JOINTS DE PORTE

Les joints de porte en caoutchouc sont conçus pour assurer la fermeture des portes des chambres froides et pour garantir l'étanchéité des portes contre les éléments extérieurs.

Une bande magnétique est logée à l'intérieur du joint en caoutchouc, qui adhère au cadre de l'appareil. Avec le temps, des particules granuleuses peuvent se coincer dans le joint sous l'effet de l'aimant et celles-ci peuvent rouiller et provoquer des taches.

Il est recommandé de veiller à ce que ces joints de porte soient exempts de corps étrangers susceptibles de provoquer de la rouille, ainsi que de dépôts graisseux qui, sur une longue période, peuvent affecter le caoutchouc du joint de porte.

Nettoyez-les avec de l'eau, du savon neutre et un chiffon humide.

NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS OU DE PRODUITS ABRASIFS.

9. ESSAIS OPÉRATIONNELS

• LES CONTRÔLES EN CAS DE DÉFAILLANCE OPÉRATIONNELLE

Dans certaines situations, le dysfonctionnement peut être dû à des causes simples que l'utilisateur peut résoudre lui-même. C'est pourquoi, avant de demander l'intervention d'un technicien spécialisé, nous vous recommandons



d'effectuer les vérifications suivantes :

L'appareil ne fonctionne pas

- Vérifiez qu'il est correctement branché.
- Vérifiez que l'électricité arrive bien à la prise de courant.

Si la température interne est trop élevée

- Vérifiez qu'il n'y a pas de source de chaleur à proximité.
- Vérifiez que la grille n'est pas obstruée.
- Pour vérifier le point de coupure du thermostat, appuyez une fois sur la touche "set" puis relâchez-la.
- Vérifier que le produit chargé est parfaitement réparti sans bloquer les sorties de la ventilation intérieure et que le temps écoulé depuis le chargement a été suffisant pour refroidir les produits.
- Vérifiez que les portes sont correctement fermées.

En cas de bruits étranges ou excessifs

- Vérifier la mise à niveau de l'appareil, qui peut provoquer des vibrations.
- Vérifier qu'aucun objet ne frotte contre un élément mobile du groupe frigorifique.

Si ces vérifications n'ont pas permis de résoudre le problème, veuillez contacter le service clientèle de votre région en fournissant les informations suivantes sur le modèle, le numéro de série et le code d'enregistrement figurant sur la plaque signalétique.

• TEST DE BRUIT

- Les tests de bruit ont été effectués dans une pièce sans aucun élément d'absorption du bruit et sans aucun objet de grande taille placé à proximité de l'unité réfrigérée.
- Les niveaux de bruit enregistrés lors des essais acoustiques ont été réalisés conformément aux normes ISO 230 à 235.

Leq (niveau continu) est inférieur à 70 dB. (A)

Lp (niveau de pression acoustique) est inférieur à

130 dB. (C) NOTE : (A) et (C) indiquent les

pondérations de fréquence.



10. ÉLÉMENTS CONSTRUCTIFS

L'ensemble de la chambre où sont déposés les aliments est fabriqué dans un matériau non toxique et approuvé par le code alimentaire espagnol. Tous les accessoires et protections répondent aux mêmes exigences, y compris toutes les fixations, écrous et boulons, qui sont en acier inoxydable ou à base de zinc. L'unité réfrigérée est conçue pour fonctionner avec un gaz réfrigérant écologique, approuvé par les normes CE en vigueur.

- RÉFRIGÉRANT

- REFRIGERATION : R290 ou R600

- CONGÉLATION : R290

- COMPOSITION DE L'ISOLATION THERMIQUE

- L'isolation thermique est réalisée en polyuréthane expansé 40 kg/m³, utilisant la substance R-290 comme gaz d'expansion.