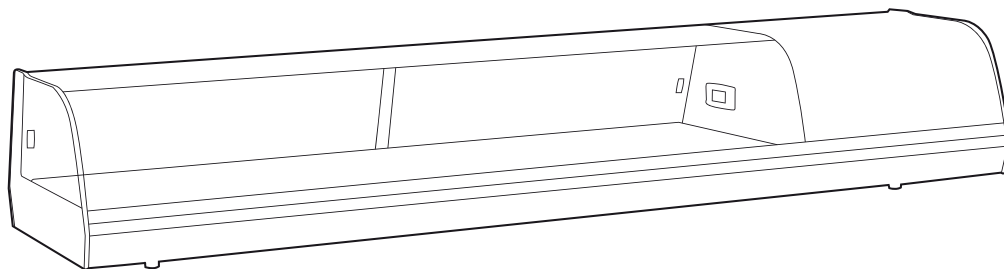


# REFRIGERATED CASES VITRINAS REFRIGERADAS

---

User manual  
Manual de usuario



EN

IT

ES

FR

DE

# INDEX

---

## 1| INFORMATIONS GÉNÉRALES

- 1.1 Mises en garde, utilisation et manipulation
- 1.2 Emballage, transport et réception des appareils
- 1.3 Installation des appareils
- 1.4 Branchement électrique
- 1.5 Garantie de l'appareil

## 2| DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT

- 2.1 Description
- 2.2 Mise en marche
- 2.3 Conseils utiles

## 3| MANTENIMIENTO

- 3.1 Nettoyage et entretien
- 3.2 Maintenance

## 4| PROBLÈME/CAUSE/SOLUTION

## 5| ANNEXES

- 5.1 Caractéristiques techniques
- 5.2 Mode d'emploi des commandes numériques des unités réfrigérées
- 5.3 Circuit électrique

# 1| INFORMATIONS GÉNÉRALES

---

## 1.1 MISES EN GARDE, UTILISATION OU MANIPULATION

**Guide de l'utilisateur/mode d'emploi, il est très important qu'il soit à portée de main pour pouvoir utiliser correctement l'appareil**

L'utilisation de l'appareil doit être réalisée par des personnes adultes et sa manipulation doit être effectuée du personnel qualifié uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en raison de dommages provoqués par un usage indu ou des réparations non autorisées.

Cet appareil est lourd, prenez les précautions adéquates pour son installation.

Ce meuble doit être relié directement à la prise de terre pour être protégé contre les décharges électriques. Le câble de prise de terre ne devra être ni coupé ni modifié.

S'il était nécessaire d'effectuer une manipulation électrique pour l'installation et la maintenance de l'appareil, ces dernières devront être réalisées par du personnel qualifié.

Assurez-vous que le câble de branchement électrique n'est pas coincé sous l'appareil et qu'il n'est pas au contact du moteur.

Pour un bon rendement, le local où sera installé l'appareil devra avoir une ventilation adéquate, une température ne dépassant pas 32°C (classe climatique N).

N'oubliez pas de débrancher la vitrine avant d'effectuer toute réparation, maintenance ou opération de nettoyage.

Cet appareil est doté d'un circuit de réfrigération, il ne devra pas être abîmé par une opération de nettoyage ou de maintenance.

Utiliser l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu et dans les conditions de travail spécifiées dans le guide.

## 1.2 EMBALLAGE, TRANSPORT ET RÉCEPTION DES APPAREILS

L'emballage protège votre appareil contre de possibles dommages durant le transport. Tous les matériaux utilisés respectent l'environnement et ils peuvent être recyclés ou réutilisés.

L'appareil est mis sur palette et il est emballé avec une structure en bois. Il sera transporté, stocké et déchargé «**TOUJOURS EN POSITION HORIZONTALE**». Si cela n'est pas respecté, il faudra laisser passer plusieurs heures pour que l'huile du compresseur

retrouve sa position de travail, avant sa mise en marche.

Vérifier que l'emballage n'a pas été endommagé pendant le transport. Si des dégâts ont été constatés, présentez une réclamation auprès du transporteur ou de l'agence ayant effectué le transport **IMMÉDIATEMENT** (on ne pourra retourner aucun appareil endommagé sans le notifier et sans autorisation préalable, une fois le problème résolu avec l'agence de transport).

Découper les cerclages de l'emballage et retirer plastiques et cartons en faisant bien attention à ne pas se blesser avec les agrafes et les échardes du bois. Ne pas marquer ni frapper le meuble avec les outils utilisés pour le déballage. Laisser toujours pour la fin la palette de transport.

### 1.3 INSTALLATION DES APPAREILS

Transporter le meuble à l'aide d'un transpalette et l'amener vers son emplacement. Retirer le couvercle de la palette précautionneusement pour ne pas abîmer le meuble. Ensuite, retirer les éléments de protection de la vitrine (liège, film, etc.).

Ne pas placer le meuble sur le sol ni à proximité des sources de chaleur ainsi que des sorties d'air chaud.

Laisser suffisamment d'espace libre au niveau des parties du meuble où est logée une grille de ventilation et ne pas obstruer ces grilles afin que l'évacuation de l'air chaud s'effectue sans problème.

### 1.4 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUES

Avant de brancher un appareil frigorifique au réseau, vérifiez que la tension est celle indiquée dans la documentation de l'appareil.

La ligne d'alimentation doit avoir une section adaptée pour la consommation de l'appareil et obligatoirement une PRISE de TERRE (l'absence de prise de terre constitue un grave danger pour votre sécurité, en plus de provoquer l'annulation immédiate de la garantie de la part du fabricant).

Ne pas introduire d'objets entre les grilles de protection du groupe frigorifique.

Avant de réaliser tout nettoyage ou maintenance, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique.

Pour votre sécurité, ne marchez pas pieds nus sur le sol mouillé ou en ayant les mains mouillées pour éviter tout risque de décharges électriques.

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par des personnels qualifiés similaires afin d'éviter tout danger.

Cet appareil est conçu comme STATIQUE (non portatif).

La manipulation des composants électriques (thermostat, branchements, etc.) devra uniquement être effectuée par du personnel qualifié, car tout réglage inadapté pourrait nuire grandement au fonctionnement du meuble et aux marchandises stockées dans celui-ci.

L'endroit où le meuble sera installé devra être aménagé avec les éléments suivants :

- . Installation électrique avec un disjoncteur différentiel magnéto-thermique.
- . Prise de courant pourvue d'une prise de terre.

## **1.5. GARANTIE DES APPAREILS**

- En raison des conditions de travail exigeantes auxquelles ils sont soumis, nos produits à usage industriel sont garantis pendant DEUX ANS, contre tout défaut de fabrication, à compter de leur date de vente, à condition qu'ils soient manipulés par des professionnels qualifiés, conformément aux normes en vigueur et utilisés dans des conditions normales.

- Pour bénéficier de cette garantie, il sera nécessaire de respecter les normes de la Garantie et, dans chaque cas, le défaut détecté dans l'appareil devra être validé par notre service technique, c'est pourquoi les pièces défectueuses devront nous être envoyées.

- Notre garantie couvre uniquement le remplacement du matériel gratuitement pour l'acheteur sans qu'en aucun cas nous ne soyons responsables des dommages et préjudices qui ont pu se produire en raison de leur défaut, directement ou indirectement.

- Sont uniquement couverts les défauts de fabrication, mais jamais les défauts de fonctionnement provoqués par des déficiences dans l'installation, la fourniture d'électricité, etc. indépendants des premiers, ni les dégâts provoqués par des conditions climatologiques adverses (orage, éclairs, vent, etc.) ou d'autres cas de force majeure.

## 2| DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT DES APPAREILS

---

### 2.1 DESCRIPTION

Nos appareils sont conçus pour la conservation des aliments. L'appareil est classé comme étant de classe climatique N et il est fabriqué dans des matériaux atoxiques et en acier. Le groupe frigorifique contient du gaz R134a pour les meubles réfrigérés. Le corps est injecté avec du polyuréthane de 40 kg/cm<sup>3</sup> de densité sans CFC.

Températures optimales de travail : + 4°C et 8°C.

### 2.2 MISE EN MARCHÉ

Brancher le câble d'alimentation au réseau électrique et appuyer sur le bouton d'allumage du thermostat, **si jamais le message affiché dans l'afficheur est OFF.**

Une fois branché, vérifier si le groupe de réfrigération fonctionne, aussi bien le compresseur que le ventilateur. Le thermostat est programmé pour réaliser les opérations de mise en marche et d'arrêt. Dès cet instant, le meuble fonctionnera automatiquement.

Dans les modèles pour sushi, l'appareil frigorifique fonctionne en continu jusqu'au débranchement manuel de la vitrine.

En cas de dysfonctionnement, ne touchez rien et adressez-vous au fournisseur qui vous a vendu le meuble.

REMARQUE : L'interrupteur extérieur active et désactive l'éclairage intérieur du meuble. Vérifiez son fonctionnement en activant et en désactivant l'interrupteur et vérifiez que les lumières s'allument et s'éteignent.

### 2.3 CONSEILS UTILES

N'introduisez ni ne déposez aucune marchandise chaude sur l'appareil.

Rappelez-vous qu'il s'agit d'une vitrine pour exposer des aliments. C'est pourquoi il faut utiliser les produits réfrigérés dans la journée et il faut vider la vitrine chaque jour pour procéder à son nettoyage, car la condensation peut s'accumuler sur le plateau et de la glace peut se former. Il ne faut jamais l'utiliser pour conserver des aliments longtemps.

Ne pas laisser le couvercle ouvert longtemps, car la température intérieure peut en être affectée.

Si vous allez introduire un aliment dont l'odeur peut affecter l'odeur ou le goût des autres, enveloppez-le ou placez-le dans un récipient hermétique.

Si la vitrine va être un temps à l'arrêt, débranchez-la, retirez les aliments qui sont à l'intérieur, nettoyez l'intérieur et laissez le couvercle entrouvert. Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.

Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments destinés à la conservation des aliments, à moins que ces derniers soient du type recommandé.

## **3| MAINTENANCE DES APPAREILS**

---

### **3.1 NETTOYAGE ET CONSERVATION**

Après le déballage, l'une des premières opérations sera de nettoyer l'intérieur avec de l'eau et un savon neutre.

L'unité de condensation doit être nettoyée régulièrement, en la conservant libre de tout corps étranger. Pour son nettoyage, nous recommandons d'utiliser une brosse à poils durs (pas en acier), et si vous ne disposez pas des moyens nécessaires, d'en aviser le service technique pour effectuer le nettoyage. Ainsi, nous arriverons à conserver une bonne performance du groupe frigorifique.

Effectuer les opérations de nettoyage du condensateur pour en assurer une bonne performance.

Le nettoyage quotidien sera effectué à l'eau savonneuse, car les restes de nourriture et de graisses peuvent endommager les différents composants du meuble.

Ne pas endommager le circuit de refroidissement pendant le nettoyage, car cela pourrait entraîner de graves conséquences.

Il est déconseillé d'utiliser des produits agressifs tels que la javel, les acides, etc.

### **3.2 MAINTENANCE**

La maintenance sera effectuée par du personnel qualifié. Les opérations de maintenance seront déterminées par les conditions du local ainsi que par son utilisation.

Les éléments à prendre en compte sont le nettoyage du condensateur et les lieux où s'accumulent les restes d'aliments ou de liquides que le nettoyage quotidien n'atteint pas.

## 4| PROBLÈME/CAUSE/SOLUTION

| PROBLÈME  | CAUSE   | SOLUTION  |
|---|---|---|
| Le meuble ne fonctionne pas<br>Le thermostat ne s'allume pas      | Il n'y a pas d'électricité au niveau de la prise de courant   | Vérifier le branchement   |
| L'appareil refroidit peu les aliments                             | L'appareil est exposé directement à une source de chaleur.<br>Les sorties de ventilation sont obstruées<br>Le couvercle est mal fermé                               | Modifier la situation de l'appareil et éviter ces sources de chaleur<br>Laissez dégagées les grilles de ventilation<br>Vérifier qu'ils sont bien fermés<br>Régler le thermostat   |
| Trop de glace dans l'évaporateur (sauf pour le sushi) aliments    | Le thermostat n'est pas dans la bonne position<br>Le couvercle s'ouvre trop souvent et/ou a pu rester mal fermé.<br>Le programme de dégivrage ne s'est pas exécuté. | Remonter le thermostat<br>Éviter d'ouvrir trop souvent le couvercle et vérifier qu'il est bien fermé<br>Consulter l'alinéa « Dégivrage de l'évaporateur » du guide du thermostat. |
| L'évaporateur givre en cours de fonctionnement (sushi uniquement) | Paramètres incorrects du thermostat   | Baisser le réglage d'arrêt  |
| Fonctionnement bruyant  | L'appareil n'a pas été correctement nivelé<br>Certaines pièces intérieures frottent.<br>Les vis de fixation de certaines pièces ne sont pas assez serrées           | Niveler l'appareil de telle sorte que les vibrations et les bruits cessent<br>Séparer les pièces qui frottent.<br>Resserrer les vis desserrées                                    |
| La vitre extérieure est embuée                                    | Humidité extérieure élevée<br>Ouverture excessive des portes  |   |



## 5| ANNEXES

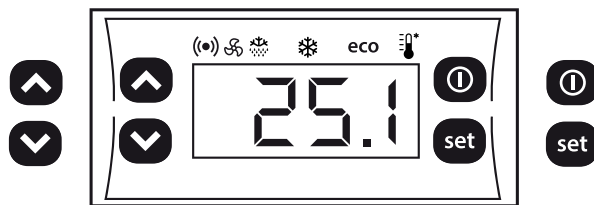
### 5.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET DIMENSIONS

| MODÈLE       | LONGUEUR<br>mm. | FONDS<br>mm. | HAUTEUR<br>mm. | DOTATION<br>PLATEAUX<br>CN 1/3 | CAPACITÉ<br>NOMBRE<br>D'ASSIETTES | PUISSANCE<br>W. | VOLUME<br>CHAMBRE<br>L. (*) | SURFACE<br>EXPOSITION<br>M2 (*) | COMPRESSEUR<br>HP | PUISSANCE<br>FRIGORIFIQUE<br>W a -10°C | CONDENSATION | CAMPO DI<br>TEMP.<br>32 °C | EVAPORATION                          |
|--------------|-----------------|--------------|----------------|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------|--|--------------|----------------------------|--------------------------------------|
| VRGI 1P 4B   | 1092            | 387          | 240            | 4                              | -                                 | 130             | 7,7                         | 0,27                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 1P 6B   | 1447            | 387          | 240            | 6                              | -                                 | 130             | 11,7                        | 0,37                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 1P 8B   | 1797            | 387          | 240            | 8                              | -                                 | 130             | 15,6                        | 0,47                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 2P 4B   | 1092            | 385          | 360            | 4                              | -                                 | 130             | 7,7                         | 0,27                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 2P 6B   | 1447            | 385          | 360            | 6                              | -                                 | 130             | 11,7                        | 0,37                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 2P 8B   | 1797            | 385          | 360            | 8                              | -                                 | 130             | 15,6                        | 0,47                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 1P 4P   | 1092            | 387          | 240            | -                              | 4                                 | 130             | 7,7                         | 0,27                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 1P 6P   | 1447            | 387          | 240            | -                              | 6                                 | 130             | 11,7                        | 0,37                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 1P 8P   | 1797            | 387          | 240            | -                              | 8                                 | 130             | 15,6                        | 0,47                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 2P 4P   | 1092            | 385          | 360            | -                              | 4                                 | 130             | 7,7                         | 0,27                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 2P 6P   | 1447            | 385          | 360            | -                              | 6                                 | 130             | 11,7                        | 0,37                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI 2P 8P   | 1797            | 385          | 360            | -                              | 8                                 | 130             | 15,6                        | 0,47                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | +4 a +8 °C                 | Plaque froide                        |
| VRGI SUSHI 6 | 1447            | 387          | 240            | 6                              | 6                                 | 130             | 11,7                        | 11,7                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | -1 a +1 °C                 | Plaque froide enbas<br>Tuyan en haut |
| VRGI SUSHI 8 | 1797            | 387          | 240            | 8                              | 8                                 | 130             | 15,6                        | 15,6                            | 1/6               | 238                                    | Ventilée     | -1 a +1 °C                 | Plaque froide enbas<br>Tuyan en haut |

(\*): nous considérons que le volume chambre et la surface exposition se réfèrent tous deux au plateau encastré

## 5.2 MODE D'EMPLOI DES COMMANDES NUMÉRIQUES DES UNITÉS RÉFRIGÉRÉES

### EW961/971/974



Le mode d'emploi pour l'utilisation des commandes numériques de l'unité réfrigérée que comprend le meuble est joint avec ce mode d'emploi.

## 5.3 CIRCUIT ÉLECTRIQUE

### SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE

