

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES

• **INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ**

Enlever la protection en plastique qui protège les côtés et les couvercles arrière des frottements.

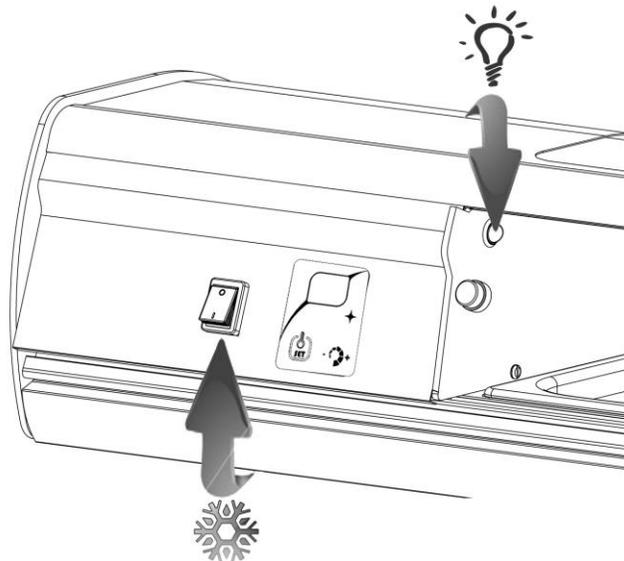
Vérifier la prise de courant; la tension doit être de 230 v et l'installation électrique doit être pourvue de prise de terre.

Placer la machine sur le présentoir et la mettre à niveau. Toutes les vitrines comportent des rivets filetés pour y placer des pieds. Les vitrines sans pieds doivent être scellées au comptoir.

Les modèles Standard sont de classe climatique 3, pour une température ambiante maximale de 25°C.

Les modèles Sushi ont été fabriquées pour fonctionner à une température ambiante maximale de 27°C.

Brancher la fiche de façon à être accessible après avoir installé l'appareil et connecter l'interrupteur d'éclairage et ensuite l'interrupteur de mise en marche.



• **FONCTIONNEMENT**

En connectant l'interrupteur de mise en marche, au bout de quelques minutes de fonctionnement le bac refroidira et sera prêt pour y déposer les aliments à exposer.

Tous les présentoirs réfrigérés sont pourvus d'un thermostat qui régule la température.

Thermostat électronique:

Toutes les vitrines sortent d'usine réglées à 2°, si l'on souhaite une autre température :

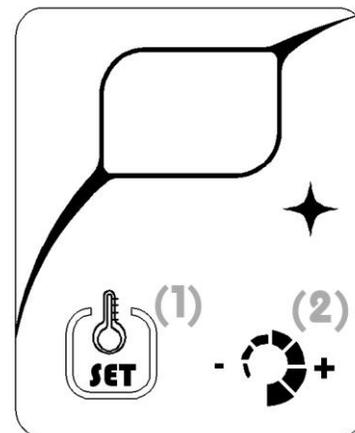
Appuyer sur la touche (2) "GRAPHIQUE 4" et déplacer l'axe (3) à l'aide d'un tournevis jusqu'à visualiser la valeur voulue "de -7° à +20°"; 15 secondes après, on visualisera à nouveau la température de la vitrine.

Il est recommandé de respecter les points suivants :

a.- Tous les présentoirs réfrigérés sont prévus pour pouvoir travailler sans eau.

b.- Ne pas placer la marchandise trop chaude dans les plateaux, car ceci ferait augmenter la température du reste des plateaux.

c.- Pour une plus grande rapidité de réfrigération des aliments, il est recommandé que les produits exposés ne dépassent pas le niveau maximum de froid.





d.- De la même manière que toute les vitrines présentoirs, pour des raisons de salubrité et d'hygiène, il est conseillé d'effectuer un arrêt journalier de la machine, retirer les plateaux exposés à la fin de la journée et nettoyer la Machine selon le paragraphe nettoyage.

- **NETTOYAGE DE L'APPAREIL**

Pour nettoyer les vitrines procéder de la manière suivante :

1.- Nettoyage Bac

1.1.- Arrêter la machine.

1.2.- Retirer les couvercles en plastique en les levant légèrement.

1.3.- Retirer les plateaux et s'ils contiennent des aliments, les conserver dans une armoire ou une chambre frigorifique.

1.4.- Retirer du bac collecteur les aliments qui y sont tombés, et s'il y a de l'eau ouvrir le bouchon d'écoulement et la vider.

1.5.- Nettoyer ensuite le bac collecteur avec un peu d'eau et un produit de nettoyage ou de désinfection, rincer à l'eau, fermer le bouchon d'écoulement et si vous le souhaitez, mettre de l'eau jusqu'à la hauteur du fond des plateaux.

2.- Nettoyage profils et vitre

2.1.- Pour nettoyer les profils et les vitres, utiliser un chiffon mouillé ou un peu de lave-vitres, mais ne jamais utiliser de produits abrasifs, comme les dissolvants, les poudres ou autres qui pourraient rayer la machine.

2.2.- Nettoyage de la vitre

Sur les modèles de vitre rabattable, la vitre peut se rabattre sur le présentoir, pour pouvoir mieux nettoyer la vitre et la vitrine.

La vitre doit toujours se rabattre sur le présentoir. La charnière n'est pas prévue pour supporter tout le poids de la vitre. "GRAPHIQUE 5".

- **FONCTIONNEMENT ANORMAL**

Avant d'appeler le service technique nous recommandons de vérifier les points suivants :

a.- La machine et le LED ne fonctionnent pas.

Vérifier que la fiche est bien connectée et que le courant arrive à la machine, ceci peut s'observer au moyen des interrupteurs lumineux et sur le display sur le thermostat électronique.

b.- Le compresseur s'arrête avant d'atteindre la température désirée

Les modèles avec thermostat électronique, comporte un protège moteur automatique, qui agit en cas d'anomalie et qui pourrait casser le compresseur.

b.1. Si la vitrine ne s'arrête pas en une heure, il se produit un arrêt automatique de 5 minutes pour le repos du compresseur.



b.2. Entre connexion et déconnexion du thermostat il y a un arrêt obligé de 5 minutes, pour stabiliser les pressions, de cette façon le compresseur durera beaucoup plus longtemps.

c.- Les aliments gèlent ou sont trop froids.

c.1.- Augmenter la température sur le thermostat électronique.

c.2.- S'il y a une formation de glace, il est conseillé d'arrêter la machine, jusqu'à ce qu'elle dégèle, car si elle reste en fonctionnement, elle mettra beaucoup plus de temps à dégeler.

d.- La machine ne refroidit pas suffisamment.

d.1.- Diminuer la température sur le thermostat électronique.

d.2.- Vérifier que le ventilateur fonctionne, si le ventilateur ne démarre pas avec le compresseur, déconnecter l'interrupteur du moteur et appeler un installateur autorisé.

La rupture du ventilateur peut casser le groupe frigorifique.

d.3.- Sortie d'air très chaud. Arrêter le compresseur par l'interrupteur pendant 1/2 heure et reconnecter.

Vérifier qu'aucun objet n'obstrue l'entrée d'air de la grille de ventilation.

e.- De la buée se forme sur les vitres

e.1.- Les aliments ont été placés trop chauds, sur l'un des plateaux. Il faut retirer le plateau chaud et attendre qu'il refroidisse, ou bien ouvrir les portes arrière pour que la buée accumulée disparaisse le plus vite possible.

N'oubliez pas que l'introduction d'aliments trop chauds peut endommager le reste des produits.

f.- Fonctionnement anormal du thermostat électronique

f.1.- Le thermostat électronique ne s'allume pas et le compresseur et le ventilateur sont arrêtés. Appeler un installateur autorisé car il est possible que le fusible soit cassé.

f.2.- Le thermostat électronique ne s'allume pas et le compresseur et le ventilateur fonctionnent. Le thermostat est cassé, procéder à son remplacement le plus vite possible et arrêter la machine toutes les heures pendant 5 minutes.

NE PAS ARRÊTER LA MACHINE ENTRAÎNERAIT LA CASSURE DU COMPRESSEUR.

f.3.- Sur le display figure l'indication -9 clignotante; la sonde est cassée ou non connectée. Pour éviter que la vitrine ne refroidisse plus, le thermostat se mettra sur fonctionnement automatique en travaillant une heure et en s'arrêtant 5 minutes toutes les heures.

f.4.- Sur le display s'affiche l'indication 40 clignotante; la sonde est court-circuitée. De même que dans le cas précédent, la machine se mettra en fonctionnement automatique.

Dans les deux cas précédents, f.3 et f.4, il faut appeler un installateur autorisé pour faire la révision du thermostat.

• **ENTRETIEN**

ATTENTION: L'entretien doit toujours être réalisé par un installateur autorisé.



A fin de réaliser toute opération décrite en bas, il faut débrancher la vitrine du courant.

a) Nettoyage du condensateur :

Il est conseillable qu'un installateur autorisé réalise l'entretien et le nettoyage du condensateur une fois par an, si possible avant de commencer l'été.

b) Remplacement du câble d'alimentation.

Si le câble flexible d'alimentation de cet appareil est endommagé, il peut seulement être remplacé pour un installateur autorisé.

c) Remplacement du fusible.

Appeler un installateur autorisé afin qu'il remplace le fusible.

• **MODÈLES ET PUISSANCES**

Nous fabriquons plus de 160 modèles de vitrines.
Pour plus d'information, visiter notre site WEB.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES VITRINES CHAUDES

• **INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ**

Enlever la protection en plastique qui protège les côtés et les couvercles arrière des frottements.

Vérifier la prise de courant ; la tension doit être de 230 v et l'installation électrique doit être pourvue de prise de terre.

Placer la machine sur le présentoir et la mettre à niveau. Toutes les vitrines comportent des rivets filetés pour y placer des pieds. Les vitrines sans pieds doivent être placées selon le dessin 1, pour permettre la sortie du câble et de l'écoulement, et être scellées au présentoir (VOIR DESSIN 1).

Mettre de l'eau dans le bac : pour le modèle de 4 plateaux CT-4 mettre 4,5 litres d'eau et pour le modèle de 6 plateaux CT-6 mettre 7,5 litres d'eau.

Connecter l'interrupteur d'éclairage puis celui de mise en marche et mettre le thermostat à 80°C.

• **FONCTIONNEMENT**

Après avoir branché l'interrupteur de mise en marche et le thermostat à 80°C, au bout de quelques minutes de fonctionnement l'eau du bac chauffera et sera prêt à recevoir les aliments sur les plateaux à exposer.

Tous les présentoirs chauds sont pourvus d'un thermostat qui règle la température.

Toutes les vitrines chaudes sortent de l'usine réglées à 80° C, si l'on souhaite une autre température :

Tourner la commande du thermostat (VOIR GRAPHIQUE 3) et placer la commande entre 90°C et 70°C.

Ne travailler sous aucun prétexte au-dessous de 70°C.

Il est recommandé de respecter les points suivants :



a.- Les présentoirs chauds au bain-marie doivent travailler avec de l'eau, pour le modèle de 4 plateaux CT-4 mettre 4,5 litres d'eau et pour le modèle de 6 plateaux CT-6 mettre 7,5 litres d'eau.

b.- Les produits doivent se placer chauds. Ce présentoir est prévu pour maintenir les aliments chauds, mais pas pour les réchauffer.

c.- De la même manière que pour toutes les vitrines présentoirs, pour des raisons de salubrité et d'hygiène, il est conseillé d'effectuer un arrêt journalier de la machine, retirer les plateaux exposés à la fin de la journée et nettoyer la machine selon le paragraphe nettoyage.

• **NETTOYAGE DE L'APPAREIL**

Pour nettoyer les vitrines procéder de la manière suivante :

1.- Nettoyage Bac

1.1.- Arrêter la machine pour éviter que la résistance se mette en marche, elle pourrait brûler.

1.2.- Retirer les couvercles en plastique en les levant légèrement.

1.3.- Retirer les plateaux et s'ils contiennent des aliments, les conserver dans une armoire ou chambre frigorifique.

1.4.- Retirer les aliments qui ont pu tomber dans le bac collecteur, ouvrir le bouchon d'écoulement et vider l'eau.

ATTENTION : Ne pas oublier que l'eau peut être très chaude.

1.5.- Nettoyer le bac collecteur avec un peu d'eau et un produit de nettoyage ou de désinfection, rincer à l'eau, fermer le bouchon d'écoulement si vous le souhaitez, mettre de l'eau jusqu'à la hauteur du fond des plateaux.

• **FONCTIONNEMENT ANORMAL**

Avant d'appeler le service technique nous recommandons de vérifier les points suivants :

a.- La machine et le led ne fonctionnent pas.

Vérifier que la fiche est bien connectée et que le courant arrive à la machine, ceci peut s'observer au moyen des interrupteurs lumineux, si le courant n'arrive pas les interrupteurs ne s'allumeront pas.

b.- Les aliments sont trop froids.

c.1.- Augmenter la température sur le thermostat.

c.2.- Vérifier de ne pas avoir placé le plateau du côté du thermostat avec des produits trop chauds, ceci fausserait la température du thermostat.

c.- La machine chauffe trop.

c.1.- Diminuer la température sur le thermostat.

c.2.- Jamais au-dessous de 70°C

d.- De la buée se forme sur les vitres.

d.1.- Des aliments trop chauds ont été placés sur un plateau, retirer le plateau chaud et attendre qu'il refroidisse, ou bien ouvrir les portes arrière pour que la buée accumulée disparaisse le plus vite possible, vérifier que la température n'est pas trop chaude.

• **ENTRETIEN**

ATTENTION : L'entretien doit être réalisé par un installateur autorisé.

Afin de réaliser toute opération décrite en bas, il faut débrancher la vitrine du courant.

a) Remplacement du câble d'alimentation.

Si le câble flexible d'alimentation de cet appareil est endommagé, il peut seulement être remplacé dans un atelier de réparations reconnu par le fabricant, car des outils spéciaux sont nécessaires.