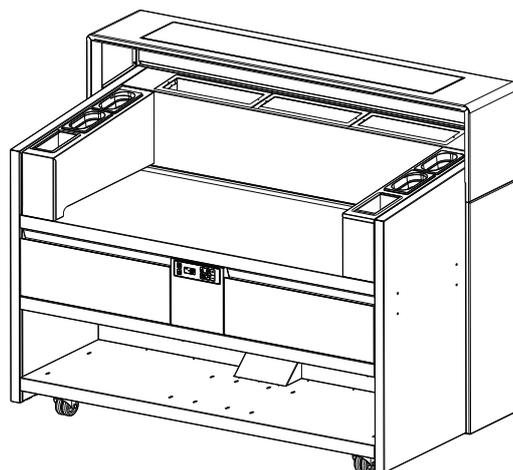


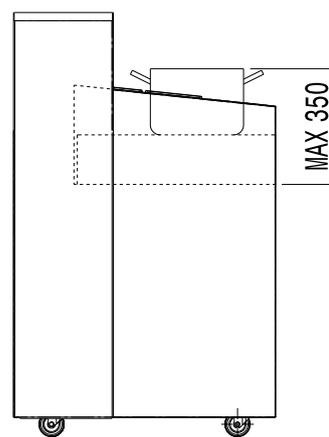
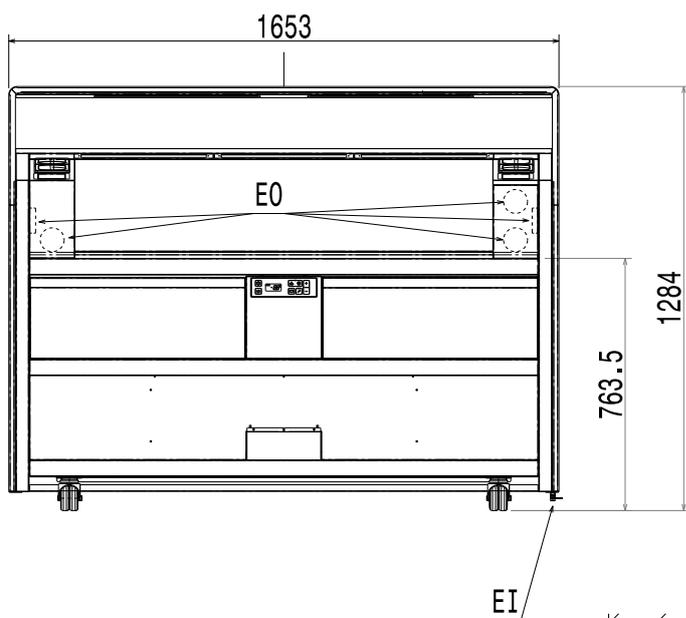
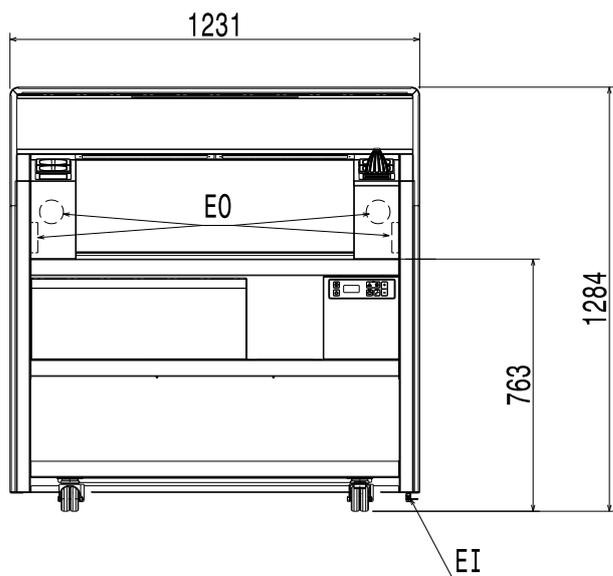
LIBERO POINT



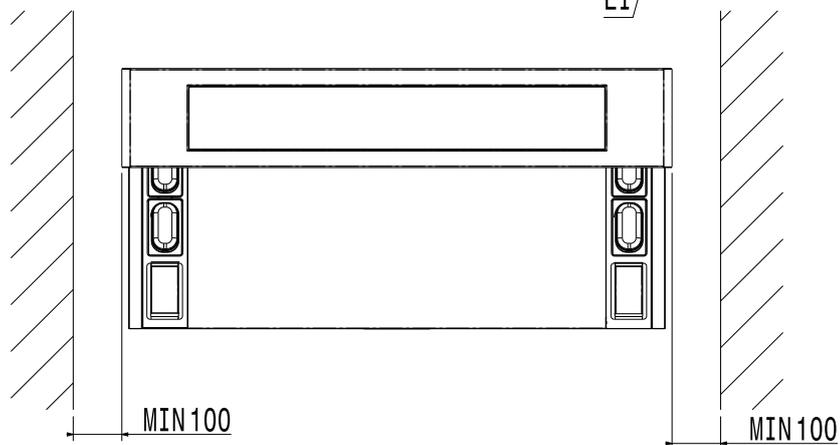
FR Instructions pour l'installation et l'utilisation



Schéma d'installation



Scala: 1:10



Préambule



Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité la machine (ou l'"appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer périodiquement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur la machine.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation doivent toujours être respectées à toutes les phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.



IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
 - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
 - téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site internet ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de la machine, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de la machine doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	6
A.1	Informations générales	6
A.2	Équipements de protection individuelle	7
A.3	Sécurité générale	8
A.4	Caractéristiques techniques	9
A.5	Transport, manutention et stockage	9
A.6	Installation et montage	10
A.7	Branchement électrique	10
A.8	Consignes de sécurité générales	11
A.9	Chargement et déchargement du produit	13
A.10	Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil	14
A.11	Mise en place	14
A.12	Mise au rebut de la machine	15
A.13	Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible	15
A.14	Nettoyage et entretien de l'appareil	16
A.15	Intervalles d'entretien	17
B	GARANTIE	19
B.1	Conditions de garantie et exclusions de la garantie	19
C	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	21
C.1	Emplacement de la plaque signalétique	21
C.2	Données d'identification de la machine et du fabricant	21
C.3	Comment interpréter la réf type (*)	22
C.4	Caractéristiques techniques générales	22
D	INFORMATIONS GÉNÉRALES	22
D.1	Introduction	22
D.2	Nouvelle conception de l'appareil	23
D.3	Indications supplémentaires	23
D.4	Facilité de nettoyage	23
D.5	Recyclabilité et impact sur l'environnement	23
D.6	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation	23
D.7	Essai et inspection	23
D.8	Droits d'auteur	23
D.9	Conservation du Manuel	23
D.10	Destinataires du Manuel	23
D.11	Définitions	23
D.12	Responsabilités	24
E	TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE	24
E.1	Manutention	24
E.1.1	Procédures pour les opérations de manutention	24
E.1.2	Pose de la charge	24
E.2	Déballage	24
E.2.1	Élimination de l'emballage	24
E.3	Stockage	25
F	INSTALLATION ET MONTAGE	25
F.1	Introduction	25
F.2	Responsabilités du client	25
F.3	Présentation des raccordements	25
F.4	Branchement électrique	25
F.4.1	Appareils électriques	25
F.4.2	Coupe-circuit	25
F.4.3	Branchement à la terre et nœud équipotentiel	26
G	UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE	26
G.1	Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine	26
G.2	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine	26
G.3	Opérateur chargé de l'utilisation courante	26
H	PANNEAU DE CONTRÔLE	26
H.1	Description du bandeau de commande	26
I	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	28
I.1	Introduction	28
I.1.1	Zone A — Aspiration et filtration	28
I.1.2	Zone B - Plan et branchements	28
I.1.3	Zone C - Zone de deuxième filtration	28
I.1.4	Zone D - Logement de rangement et panneau de commande	29
I.1.5	Zone E - Roulettes et expulsion de l'air	29
I.2	Contrôles préliminaires, réglages et tests de fonctionnement	29
I.2.1	Contrôles électriques	29
I.2.2	Contrôle du positionnement des composants	29
I.2.3	Précautions	29
I.2.4	Contemporanéité maximale (uniquement pour Libero Point 3 Phases)	29
I.3	Mise en marche quotidienne de la machine	29
I.3.1	Phase d'aspiration	29

I.3.2	Aspiration automatique.....	29
I.3.3	Régénération des filtres.....	29
I.3.4	Remplacement des filtres.....	30
I.3.5	Réinitialisation du compteur.....	30
I.3.6	Verrouillage du panneau de commande	30
I.4	Utilisation des tiroirs réfrigérés (selon modèle)	30
I.4.1	Activation des tiroirs réfrigérés	30
I.4.2	Sélection de la température des tiroirs	30
J	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL	30
J.1	Entretien courant.....	30
J.1.1	Informations concernant l'entretien	30
J.1.2	Nettoyage de l'appareil et des accessoires	30
J.1.3	Entretien de l'appareil – Tous les jours	30
J.1.4	Entretien de l'appareil – Toutes les semaines	31
J.1.5	Nettoyage, régénération et remplacement des filtres - Codes d'alarme	31
J.1.6	Périodes d'inutilisation.....	32
J.2	Codification des signalisations.....	32
J.3	Réparation et entretien exceptionnel.....	32
K	MISE AU REBUT DE LA MACHINE	32
K.1	Stockage des déchets	32
K.2	Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil	32
L	DOCUMENTS JOINTS	33

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit traité.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie / matériaux inflammables



AVERTISSEMENT

Vis d'équipotentialité



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil



Détails et explications

Réf. Type : LP....	
Point 1 et 2 = LP	Produit / Marque : Libero Point
Point 3 = R – N	Type de fonction : Réfrigérateur Neutro
Point 4 = 2 – 3	Taille / Modules Deux modules Trois modules
Point 5 = 2 – 4	Nombre de prises monophasées Deux prises Quatre prises

Point 6 = S – U	Type de prise Shuko UK
Point 7 = 0 – 2 –3	Nombre de prises triphasées (selon modèle) Zéro prise Deux prises Trois prises
Point 8 et 9 = HC	Type de réfrigérant (selon modèle) R600a

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales et collectives, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc., pas pour la production alimentaire de masse en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par toute personne (enfants compris) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par toute personne n'ayant pas été formée à cet effet, à moins d'avoir reçu des instructions précises concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de sa sécurité.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
 - Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans ou près de cet appareil.
- Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage “CE” de la machine.
- Se référer aux données figurant sur le marquage “CE” de la plaque signalétique de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple, pour une demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de la machine, le marquage “CE” devra être détruit.

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Montage	—	●	● ¹	—	—

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Emploi courant	●	●	● ²	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	● ¹⁻³	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	● ¹⁻³	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	EPI PRÉVU				
○	EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE				
—	EPI NON PRÉVU				

1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
2. Pendant ces opérations, porter des gants résistants à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des aliments chauds ou des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
3. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celui-ci, démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.
- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.
- Avant d'entreprendre une maintenance, couper l'alimentation au disjoncteur général et placer une étiquette rouge pour signaler qu'un travail est en cours sur ce circuit.
- Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.

- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).
- Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique. Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau ou de vapeur.
- Ne pas emmagasiner ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou éléments inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré, afin de garantir un renouvellement approprié de l'air toutes les heures. Vérifier que le système de ventilation, quel qu'il soit, reste toujours opérationnel et efficace pendant toute la durée d'utilisation de l'équipement.

A.4 Caractéristiques techniques

Matériaux et fluides utilisés

- Le gaz R600a est potentiellement inflammable et explosif ! Il est absolument nécessaire de prendre toutes précautions utiles pour éviter tout danger lié à la nature de ce gaz pendant n'importe quelle opération ordinaire et extraordinaire effectuée sur l'appareil.

Performances

Niveau de pression acoustique équivalent Leq dB(A) ¹	<70
---	-----

1. Les valeurs d'émissions sonores sont conformes à la norme EN ISO 11204. La valeur pourrait augmenter en fonction du lieu de travail où celle-ci est mesurée.

Classe climatique

La classe climatique décrite sur la plaque signalétique se réfère aux valeurs suivantes :

- CLASSE CLIMATIQUE : 5
 - 43°C (IEC/EN 60335-2-89)
 - 40°C de température ambiante avec un taux d'humidité relative de 40 % (EN 16825).

A.5 Transport, manutention et stockage

- Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.
- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour lever la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer la machine pour la déplacer, car elle pourrait se renverser. Utiliser un outillage approprié pour soulever la machine.
- Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention et du stockage de la machine doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation en toute sécurité des systèmes

de levage et à l'adoption des dispositifs de protection individuelle appropriés au type d'opération à effectuer.

A.6 Installation et montage

- Les opérations décrites doivent être effectuées par le personnel qualifié (voir G.1 *Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine*), agissant conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.
- La fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.
- Avant toute procédure d'installation, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

A.7 Branchement électrique

Les informations relatives à la tension d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.

- Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.
- Le branchement électrique de la machine doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation. Prévoir un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné pour l'absorption spécifiée sur la plaque signalétique (32A), avec une ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conforme aux réglementations en vigueur et installé entre le câble d'alimentation et la ligne électrique. Pour dimensionner correctement l'interrupteur ou la fiche, se référer au courant absorbé spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil (32A).
- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.
- Lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de $\pm 10\%$ n'est pas dépassée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.
- Veiller à alimenter l'équipement à l'aide de systèmes protégés contre la surtension ; le fabricant décline toute responsabilité pour les effets résultant des anomalies dues au système d'alimentation électrique.
- La machine qui peut fonctionner à 50 ou 60 Hz n'a pas besoin d'être réglée par l'utilisateur.

Raccordement électrique des appareils avec fiche

- Pour le branchement, il suffit d'introduire la fiche du câble d'alimentation dans la prise correspondante de l'installation électrique, en s'assurant auparavant que :
- la prise est équipée d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles précisées sur la plaque signalétique. En cas de doute quant à l'efficacité de la terre, demander au personnel spécialisé de contrôler l'installation ;
- l'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ;
- La fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil ;
- La fiche doit se trouver à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien ;

Raccordement électrique des appareils sans fiche

- Le point de branchement dispose d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles figurant sur la plaque signalétique. En cas de doute quant à l'efficacité de la terre, demander au personnel spécialisé de contrôler l'installation ;
- l'appareil doit être branché en permanence au secteur en respectant les polarités comme indiqué ci-après :
 - marron/noir/gris : phase
 - jaune/vert : terre
 - bleu : neutre ;
- Le câble d'alimentation utilisé pour le branchement permanent au réseau d'alimentation est de type H07RN-F (désignation 60245 IEC 66) ; en cas de remplacement, il faudra utiliser un type présentant au moins ces caractéristiques. En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs actifs.
- L'interrupteur magnétothermique différentiel doit pouvoir être bloqué en position ouverte.
- En cas d'utilisation d'une fiche, celle-ci devra être conforme aux consignes d'installation nationales. La fiche devra également être :
 - accessible après la mise en place de l'appareil ;
 - sur le lieu d'installation ;
 - à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien.

A.8 Consignes de sécurité générales

Ne pas utiliser de cuisinières au gaz et ne pas faire flamber des aliments, cela pourrait être dangereux.

Conserver les liquides combustibles ou explosifs à l'écart des appareils chauffés, à défaut de quoi ils pourraient provoquer un incendie ou une explosion.

Un nettoyage incorrect peut endommager gravement et irrémédiablement les surfaces en acier inoxydable.

Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance. Pour éviter toute blessure, comme des brûlures au contact de surfaces chaudes, ne pas autoriser le public à utiliser le produit sans surveillance.

L'installation de la hotte ne doit pas enfreindre les lois sur les installations au gaz.

Prévoir une ventilation adéquate de la pièce en cas d'utilisation de la hotte en même temps que des appareils au gaz ou autres combustibles.

Respecter les réglementations relatives à l'admission et l'évacuation de l'air.

Observer les exigences en termes de ventilation pour les équipements de cuisson

En présence d'appareils à conduit de fumée ouvert dans le même local, respecter toutes les exigences concernant le reflux de gaz de combustion.

Protections installées sur la machine

- Sur la machine, les dispositifs de protection sont représentés par :
des protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

Mises en garde lors de l'utilisation et de l'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur la machine. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
 - soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
 - soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Au cours de l'entretien, à réaliser exclusivement par le personnel qualifié, il subsiste certains risques impossibles à éliminer ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis par des avis parfaitement visibles.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent manuel.
- Nettoyer et entretenir régulièrement les filtres conformément aux instructions de ce manuel.
- Le non-respect de ces instructions de nettoyage comporte un risque d'incendie.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit de faire fonctionner la machine après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Avant toute intervention sur la machine, toujours consulter le Manuel qui indique les procédures correctes et fournit des consignes importantes de sécurité.
- Ne pas débrancher l'appareil tant que les modules de cuisson n'ont pas été éteints et qu'ils ne sont plus actifs. Sur certains marchés, en cas d'utilisation d'appareils de type « Fry Top » dotés d'une inertie thermique importante, il faut attendre qu'ils aient refroidi avant de les débrancher. Si des doutes subsistent ou pour de plus amples informations, toujours consulter les manuels d'utilisation des appareils concernés.

Risques résiduels

- L'appareil met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées. Quoiqu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent Manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité. Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours :
 - être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
 - être propres et sèches ;
 - être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après : ces situations sont considérées comme incorrectes et formellement interdites.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Écrasement	Interférences de tierces personnes, utilisation d'engins de levage ou de transport inappropriés, manœuvres erronées
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlures/abrasions (par ex. résistances)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine sans se munir des gants de protection
Cisaillement des membres supérieurs	L'opérateur introduit délibérément ou non les doigts à l'intérieur d'une hélice en mouvement
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Fermeture brusque du couvercle/de la porte/de la porte du four (le cas échéant, selon le type d'appareil)	L'opérateur chargé de l'utilisation courante pourrait fermer soudainement et volontairement le couvercle/la porte/la porte du four (le cas échéant, selon le type d'appareil)
Basculement des charges	En cas de manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré

Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques

- L'appareil ne présente aucune arête coupante, ni d'éléments en saillie. Les dispositifs de protection des organes en mouvement ou des pièces sous tension sont fixés au meuble avec des vis pour empêcher tout accès accidentel.



ATTENTION

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles sortant du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, odeur de gaz signalant une fuite éventuelle, etc.), l'opérateur est tenu de respecter les consignes suivantes : désactiver immédiatement la machine et débrancher toutes les alimentations (électricité, gaz, eau).

A.9 Chargement et déchargement du produit



AVERTISSEMENT

- Couvrir ou envelopper les aliments avant de les introduire à l'intérieur du réfrigérateur et éviter d'introduire des aliments trop chauds ou liquides en cours d'évaporation.
- Ne pas utiliser d'ustensiles mécaniques ou autres pour accélérer le dégivrage, en dehors de ceux préconisés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments pour la conservation d'aliments congelés à l'intérieur de l'appareil, sauf sur recommandation du Fabricant.

- En ce qui concerne la charge maximale admise sur chaque tiroir, respecter les indications figurant dans le tableau ci-dessous :

CHARGE MAXIMALE PAR CLAYETTE	15 KG
------------------------------	-------

A.10 Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)
	Veiller à ce que la zone autour de l'appareil soit dégagée, et sans matériaux combustibles à proximité. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil
	Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce

Danger	Signification
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

Non-utilisation

- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

A.11 Mise en place

La machine est livrée en un seul bloc.

La machine doit être amenée sur son lieu d'installation et détachée de la base de l'emballage uniquement au moment de l'installation.

L'appareil doit être posé directement sur le sol où il pourra être déplacé grâce aux roulettes.

Veiller à bloquer les roulettes dotées d'un frein, côté opérateur, avant toute intervention sur la machine et avant sa mise en service.

- Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.
- L'installation de l'appareil et de l'unité de condensation du liquide réfrigérant doit être effectuée uniquement par le personnel compétent du fabricant ou par le personnel spécialisé.



AVERTISSEMENT

Les ouvertures de ventilation dans le bâti de l'appareil doivent rester dégagées

- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour le déplacer et le mettre en place.
- Le schéma d'installation indique les dimensions générales de l'appareil et la position des raccordements électriques. Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- Veiller à ce que l'endroit où la machine doit être installée ne soit pas polluée par des substances corrosives (chlore, etc.). S'il est impossible de garantir l'absence de corrosion, il faudra enduire toute la surface en acier inoxydable d'une couche de paraffine de protection, à étaler à l'aide d'un chiffon imbibé de paraffine. Le fabricant décline toute responsabilité en présence d'effets corrosifs dus à des causes extérieures.
- Veiller à placer l'appareil à une distance d'au moins 500 mm des autres machines éventuellement présentes dans le local (en effet, une trop grande proximité peut provoquer des problèmes de formation de condensation sur les parois des appareils) et à tenir compte de l'espace nécessaire à l'ouverture de la porte.
Augmenter cette mesure en cas d'utilisation et/ou de passage d'équipements et/ou d'instruments, et s'il faut prévoir des issues de secours sur le lieu de travail
- Isoler correctement les surfaces à des distances inférieures à celles préconisées.
- Veiller à maintenir une distance d'au moins 500 mm entre l'appareil et toutes les parois combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.
- Se munir de gants de protection et retirer l'emballage de la machine en procédant comme suit :
 - couper les feuillards et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés ;
 - retirer le couvercle (en carton), les cornières en polystyrène et les protections verticales ;
 - pour les appareils avec meuble en acier inox, enlever très lentement le film de protection sans le déchirer pour éviter que de la colle ne reste dessus ;
 - le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, puis rincer et sécher soigneusement ;
 - Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer un voile de protection.
- En cas de branchement électrique permanent : le dispositif doit pouvoir être bloqué en position ouverte et être accessible après l'installation définitive de l'appareil.

A.12 Mise au rebut de la machine

- Les opérations de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé.
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées au personnel spécialisé.
- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

A.13 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent Manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner, en général, des risques pour

la sécurité des utilisateurs et endommager la machine. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à la machine ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

A.14 Nettoyage et entretien de l'appareil

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension et retirer délicatement la fiche de la prise de courant pour le débrancher et vider toutes les cuves d'eau/d'huile ou de graisse ou bac collecteur de graisse.
- La fiche doit se trouver à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien ;
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts (selon le type d'appareil).
- Utiliser des équipements de protection appropriés (gants de protection). Pour les équipements de protection individuels appropriés, voir "A.2 *Équipements de protection individuelle*".

Entretien courant

- Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

Précautions à prendre en cas de périodes prolongées

- Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un technicien spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le SAV
- Avant de procéder à l'entretien, mettre la machine hors tension.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

Entretien préventif

- Pour garantir la sécurité et la performance de l'équipement, il est recommandé de demander aux techniciens Electrolux Professional agréés de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux manuels d'entretien d'Electrolux Professional. Pour plus de détails, merci de contacter votre SAV Electrolux Professional local.

Réparation et entretien exceptionnel

- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défaillance ou de dégât résultant de l'intervention d'un technicien non autorisé par le fabricant, auquel cas la garantie originale du fabricant sera invalidée.

Pièces et accessoires

- Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que la machine risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

A.15 Intervalles d'entretien

Tous les éléments ayant besoin d'un entretien sont accessibles depuis l'avant ou l'arrière de l'appareil.

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis.

Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de la machine pour minimiser toutes interruptions de service.

Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :



IMPORTANT

Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un technicien spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés ;
Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le SAV.

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de la machine et de la zone environnante.	Tous les jours	Opérateur
Nettoyage ordinaire • Vérifier et nettoyer régulièrement les filtres à charbon actif (voir <i>J Nettoyage et entretien de l'appareil</i>).	Tous les jours	Opérateur

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Protections mécaniques <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'état de conservation, vérifier l'absence de déformations, desserrages ou altérations. 	Tous les ans	Service
Contrôle <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état. 	Tous les ans	Service
Structure de la machine <ul style="list-style-type: none"> • Serrer les boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil. 	Tous les ans	Service
Signalisation de sécurité <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité. 	Tous les ans	Service
Armoire de commande électrique <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine. 	Tous les ans	Service
Câble de branchement électrique et prise à fiche <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche. 	Tous les ans	Service
Entretien préventif <ul style="list-style-type: none"> • Éliminer les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil. 	Tous les 6 mois ¹	Service
Contrôle <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état des parties internes. 	Tous les 6 mois ¹	Service
Contrôle <ul style="list-style-type: none"> • examiner et nettoyer le système d'évacuation. 	Tous les 6 mois ¹	Service
Révision générale de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> • vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc. 	Tous les 10 ans ²	Service

1. Dans des conditions ambiantes particulières (par ex., utilisation intensive de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence d'entretien préventif.

2. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.
- Vérifier la présence d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés ; les remplacer éventuellement et rétablir les conditions initiales ;
 - Vérifier la structure, notamment des joints soudés ;
 - Vérifier et remplacer les boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées ;
 - Vérifier l'installation électrique, électronique ;
 - Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité ;
 - Vérifier l'état général des protections et écrans.



NOTE!

Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

Mise hors service

- Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées lorsque la machine est arrêtée, froide et débranchée de l'alimentation électrique ;
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées à un électricien qualifié ;
- Pour effectuer ces opérations, il faut obligatoirement se munir de : combinaison de travail, chaussures de sécurité et gants ;
- Durant les opérations de mise hors service et de manutention des différentes pièces, la hauteur minimale par rapport au sol doit être maintenue.

B GARANTIE

B.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;

- capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
- inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque machine) ;
- pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;
- négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;
- procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;
- Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;
- conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;
- insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;
- accidents ou force majeure ;
- transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;
- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;
- remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web Electrolux Professional.

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

C.1 Emplacement de la plaque signalétique



IMPORTANT

Ce Manuel d'utilisation fournit des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le panneau de commande.
La plaque signalétique se trouve à l'extérieur de l'appareil, sur le côté, orientée vers la roulette gauche.



IMPORTANT

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.



NOTE!

La plaque signalétique se réfère à la configuration originale conçue.



NOTE!

Se référer aux données figurant sur le marquage de la plaque signalétique de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple, pour une demande de pièces détachées, etc.).

C.2 Données d'identification de la machine et du fabricant

Ci-dessous, un exemple du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

F.Mod. E2VVBDBRZA PNC 9VTX351085 00 W Tot. 15 kW	Comm.Mod. E2VVBDBRZA Ser.No. 00320003	Type Ref. LPR22S2HC HFO-1233zd	2020
	Volt 380-415/380-400 V 3N~	50/60 Hz	Total Current 32 A
Evaporation Heater El.	kW	Class 5	GWP 4 C02-eq 0 1
Lighting	5 W Cap. L	Refrigerant R600a 0,025 kg	
Defrost Power	kW Heating Power	kW	MADE IN ITALY
NF nominal Charge			
Rated Pressure	MPa		
IPX0			
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

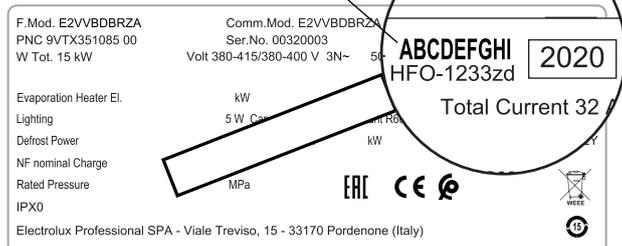
La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil. La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.	Description de fabrication du produit
Comm. Model.	Description commerciale
LPR22S2HC	Réf. Type (*)
PNC	Code produit
Ser.Nr.	Numéro de série
380-415/380-400 V 3N	Tension d'alimentation
kW	Puissance maximale absorbée
50/60 Hz	Fréquence d'alimentation
Total current	Courant absorbé
Defrost power	Dégivrage
Condensate Drainage Element	Évacuation de la condensation
Lighting	Éclairage intérieur
Class	Climatique
Refrigerant	Type de gaz réfrigérant
Cap.	Capacité nominale
CE	Marquage CE
Electrolux Professionel SPA Viale Treviso, 15 — 33170 Pordenone	Fabricant

C.3 Comment interpréter la réf type (*)

La description de fabrication présente sur la plaque signalétique a la signification suivante :

A B C D E F G H I
1 2 3 4 5 6 7 8 9



1 – 2 - Produit / Marque

LP Libero Point

3 - Type de fonction

R Réfrigérateur

N Neutro

4 - Taille / Modules

2 Deux modules
3 Trois modules

5 - Nombre de prises monophasées

2 2 prises
4 4 prises

6 - Type de prise

S Shuko
U GB

7 - Nombre de prises triphasées (selon modèle)

0 Zéro prise
2 Deux prises
3 Trois prises

8 – 9 - Type de réfrigérant (selon modèle)

HC R600a

C.4 Caractéristiques techniques générales

Modèles		E2VVADBQZA	E2VVBDBQZA	E2VVCDBQZA	E2VVDBQZA	E2VVADBQZU	E2VVCDBQZU
TYPE		LPN24S	LPN24U	LPN34S	LPN34U	LPR24S0HC	LPR24U0HC
Tension d'alimentation	V	380 – 415				380 – 415	380 – 400
Puissance électrique absorbée	A	32					
Phases	N°	3+N					
Fréquence	H-z	50 / 60				50	60
Puissance thermique max.	k-W	14,5	12,5	14,5	12,5	14,5	12,5
Type de prise		4 x SHUKO	4 x ANGLAISE	4 x SHUKO	4 x ANGLAISE	4 x SHUKO	4 x ANGLAISE
Modules	N°	2		3		2	

Modèles		E2VVADBQZA	E2VVBDBQZA	E2VVCDBQZA	E2VVDBQZA	E2VVADBQZU	E2VVCDBQZU
TYPE		LPR34S0HC	LPR34U0HC	LPN22S2	LPR22S2HC	LPN32S3	LPR32S3HC
Tension d'alimentation	V	380 – 415		380 – 415	380 – 415	380 – 415	380 – 415
		380 – 400			380 – 400		380 – 400
Puissance électrique absorbée	A	32					
Phases	N°	3+N					
Fréquence	H-z	50		50 / 60	50	50 / 60	50
		60			60		60
Puissance thermique max.	k-W	14,5	12,5	15	15	20	20
Type de prise		4 x SHUKO	4 x ANGLAISE	2 x SHUKO	2 x SHUKO	2 x SHUKO	2 x SHUKO
Modules	N°	3		2		3	

D INFORMATIONS GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité"

D.1 Introduction

Ci-dessous, quelques informations sur l'usage auquel cet appareil est destiné, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel et des informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

D.2 Nouvelle conception de l'appareil

La ligne d'armoires "Standard" a été créée selon un nouveau système qui permet d'optimiser les prestations et de réduire la consommation d'énergie, en tenant également compte des espaces nécessaires et de l'impact sur l'environnement. Les principales caractéristiques de ce nouveau système sont les suivantes :

- l'encadrement de porte permet de remplir complètement les cloisons latérales de mousse isolante, tandis que l'intérieur a été conçu de façon à accroître l'isolation.
- le joint de porte, en forme de ballon à trois chambres, présente une double zone d'isolation qui réduit la condensation et la dispersion énergétique.
- tous les éléments internes (par ex., supports arrière) sont amovibles.
- l'appareil est doté d'un convoyeur qui répartit le flux d'air interne de façon uniforme, permettant ainsi de maintenir une température uniforme même lorsqu'il y a une charge excessive de produit.
- le compresseur se trouve dans une position facilitant la charge de gaz.
- le gaz réfrigérant peut être de plusieurs types :
 - R600a

D.3 Indications supplémentaires

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci ; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

D.4 Facilité de nettoyage

La ligne d'armoires est d'un entretien facile grâce à la présence dans la cellule d'angles arrondis et la possibilité d'enlever tous les éléments internes.

D.5 Recyclabilité et impact sur l'environnement

Les appareils ont été conçus en tenant compte de l'impact sur l'environnement, raison pour laquelle il a été choisi d'utiliser :

- du cyclopentane comme mousse isolante, qui permet d'avoir une meilleure isolation et est 100 % "compatible avec l'environnement" (bon impact sur l'environnement) ;
- les groupes réfrigérants utilisent un fluide réfrigérant (R600a) autorisé par les réglementations en vigueur.
- l'unité réfrigérante est amovible en un seul bloc ;
- les éléments de l'appareil sont réalisés dans un matériau recyclable.

D.6 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Nos appareils ont été conçus et optimisés afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. Cet appareil a été conçu pour la réfrigération et la conservation de denrées alimentaires.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



ATTENTION

l'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).



NOTE!

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

D.7 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai gaz/électrique - essai fonctionnel).

D.8 Droits d'auteur

Le présent Manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional.

D.9 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner la machine.

D.10 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

D.11 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur pré-posé à l'emploi courant de la machine	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.

Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	La personne qui a acheté l'appareil ou qui le gère et l'utilise (par exemple, société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

D.12 Responsabilités

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie originale du fabricant) ;
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;

- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;
- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé et/ou formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui se sont éventuellement glissées dans le Manuel, suite à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

E TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité".



NOTE!

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).

E.1 Manutention

E.1.1 Procédures pour les opérations de manutention

Avant de procéder au levage :

- toutes les opérateurs à cette opération doivent se trouver dans une position de sécurité ; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
- s'assurer de la stabilité du chargement ;
- contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage. Manœuvrer verticalement de manière à éviter des chocs ;
- Déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.

E.1.2 Pose de la charge

Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

E.2 Déballage



IMPORTANT

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport. Examiner les emballages avant et après le déchargement.

Enlever l'emballage. En déballant et en manipulant l'appareil, veiller à ne provoquer aucun choc.

Déballer la machine en effectuant les opérations suivantes :

- couper les feuillards et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés ;
- retirer le couvercle (en carton), les cornières en polystyrène et les protections verticales ;
- pour les appareils avec meuble en acier inox, enlever très lentement le film de protection sans le déchirer pour éviter que de la colle ne reste dessus ;
- le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, puis rincer et sécher soigneusement ;
- il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inoxydable un chiffon enduit de vaseline pour former une pellicule de protection.

E.2.1 Élimination de l'emballage

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement.

Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :



Polyéthylène

- Emballage extérieur
- Sachet contenant les instructions



Polypropylène

- Sangles



Polystyrène expansé

- Cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

E.3 Stockage

L'appareil et/ou ses pièces doivent être entreposés et protégés contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -10°C [14°F] et 50°C [122°F].

L'endroit où l'appareil sera installé devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de l'appareil ou tout endommagement des pieds de soutien.



ATTENTION

Il est fondamental de mettre l'appareil d'aplomb sous peine de nuire à son bon fonctionnement.

F INSTALLATION ET MONTAGE



AVERTISSEMENT

Voir **“AVERTISSEMENT et consignes de sécurité”**

F.1 Introduction

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.



ATTENTION

Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la force portante de l'équipement de levage utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

F.2 Responsabilités du client

Tâches et interventions incombant au client :

- prévoir un disjoncteur magnétothermique à réenclenchement manuel haute sensibilité ;
- prévoir un dispositif pouvant être bloqué en position ouverte pour le branchement au réseau électrique.
- vérification de la planéité de la surface d'appui de la machine.
- Pour plus d'informations sur le branchement électrique, voir F.4.1 *Appareils électriques* ;

F.3 Présentation des raccordements

- Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'un système d'alimentation doit être exclusivement effectuée par le personnel de la compagnie de distribution ou par un installateur agréé.
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des raccordements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

F.4 Branchement électrique

F.4.1 Appareils électriques



AVERTISSEMENT

Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.



IMPORTANT

Le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.

Pour le branchement, il suffit donc d'introduire la fiche du cordon d'alimentation dans la prise correspondante de l'installation électrique, en s'assurant au préalable que :

1. La prise a un contact de terre efficace et que la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles figurant sur la plaque signalétique. En cas de doute sur l'efficacité de la mise à terre, faire contrôler l'installation électrique par un électricien qualifié.
2. L'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
3. Un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné en fonction de l'absorption indiquée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, réalisé conformément aux normes en vigueur, est prévu entre le câble d'alimentation et la ligne électrique. Pour dimensionner correctement l'interrupteur, se référer au courant absorbé spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil (32A).
4. Lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de $\pm 10\%$ est respectée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.



IMPORTANT

La fiche devra également être : accessible, même après avoir installé l'appareil à l'endroit prévu ; à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien.



AVERTISSEMENT

Si le câble d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

F.4.2 Coupe-circuit

Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique.

L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.

F.4.3 Branchement à la terre et nœud équipotentiel

Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis.

La vis porte le symbole .

G UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité"

G.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de la machine a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d'autrui.

Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de la machine.

G.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine

Il incombe au client de s'assurer que les opérateurs chargés de différentes tâches ont :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité ;

- avoir reçu une formation spécifique pour l'utilisation correcte de la machine.

G.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante

Cet opérateur doit au moins :

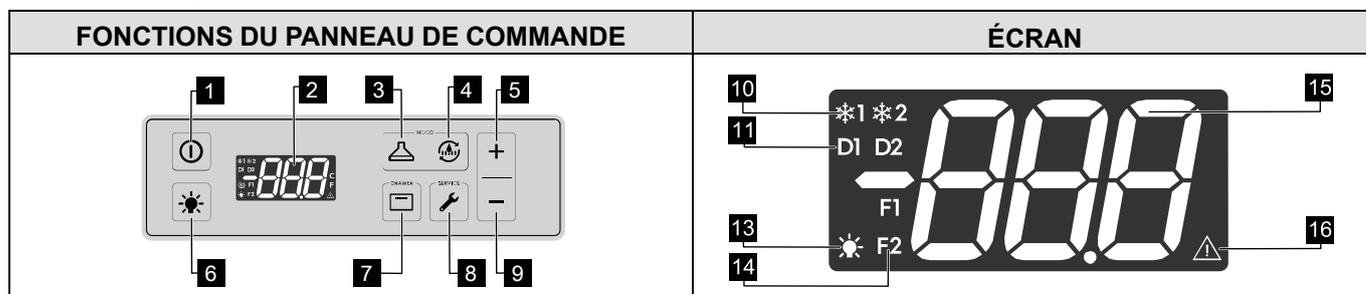
- connaître la technologie et avoir une expérience spécifique du fonctionnement de la machine ;
- avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris pouvoir interpréter correctement les croquis, la signalisation et les pictogrammes ;
- avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel ;
- connaître les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement la machine et débrancher toutes les alimentations (électricité, gaz, eau).

H PANNEAU DE CONTRÔLE

H.1 Description du bandeau de commande



TOUCHE	FONCTION	NOTES EXPLICATIVES
1 — 	ON/OFF	Cette touche permet d'activer/désactiver l'appareil
2 —	-	Écran multifonction
3 — 	Ventilateur	Cette touche permet de modifier la vitesse d'aspiration (de 1 à 4) ; appuyer ensuite sur la touche + et - pour augmenter ou diminuer le niveau (voir la valeur affichée à l'écran "2" du panneau de commande)
4 — 	Réinitialisation	Cette touche réinitialise le compteur interne après la régénération des filtres "F1" / "F2" (voir les symboles "14" à l'écran et la valeur affichée à l'écran "2" du panneau de commande).
5 — +	Plus	Cette touche augmente le niveau (voir la valeur affichée à l'écran "2" du panneau de commande)

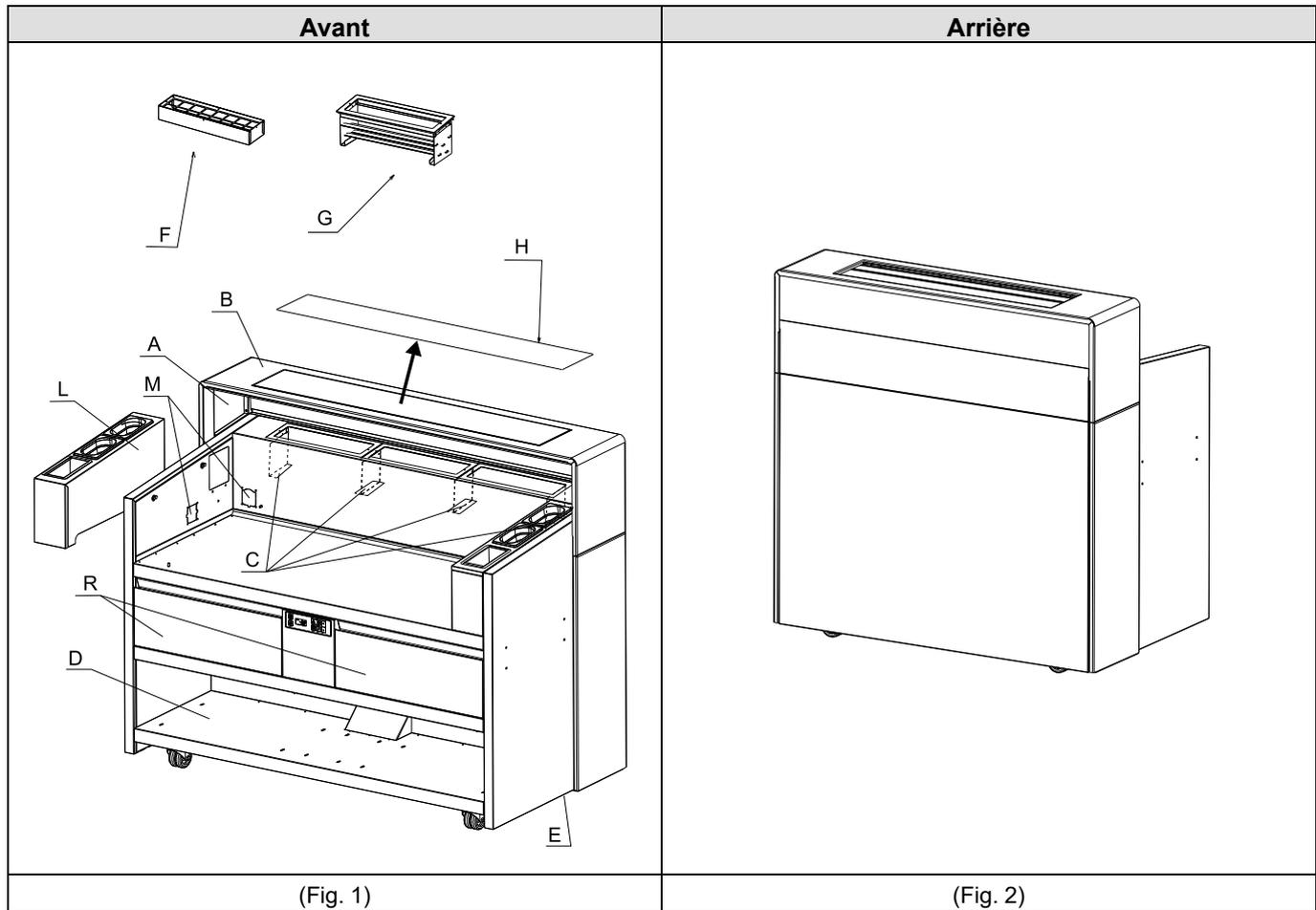
6 — 	Éclairage	Cette touche allume ou éteint l'éclairage (voir le symbole "13" à l'écran)
7 — 	Tiroir / Tiroirs	Cette touche permet d'activer ou désactiver les tiroirs réfrigérés et de modifier la vitesse d'aspiration (de 1 à 5) ; appuyer ensuite sur la touche "5" ou "9" pour augmenter ou diminuer le niveau (voir la valeur affichée à l'écran "2" du panneau de commande)
8 — 	Service	Cette touche permet d'accéder au mode service (réservé au personnel spécialisé autorisé, qui peut demander au fabricant un manuel de service)
9 — 	Moins	Cette touche diminue le niveau (voir la valeur affichée à l'écran "2" du panneau de commande)
10 — 	Compresseurs	Ces icônes s'allument quand le compresseur correspondant est allumé.
11 — 	Tiroirs	Ces icônes s'allument quand le tiroir correspondant est sélectionné.
12 —	-	-
13 — 	Éclairage	Cette icône s'allume quand la touche correspondante est activée.
14 — 	Filtres	Ces icônes s'allument quand le filtre à graisse ("F1") ou le filtre à charbon actif ("F2") doit être nettoyé ou régénéré.
15 — 	Écran	-
16 — 	icône d'alarme	Cette icône s'allume quand un problème survient (voir la liste des alarmes).



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité".

I.1 Introduction



Cet appareil peut contenir des appareils de cuisson, placés sur le support supérieur, pour la gestion de la cuisson "à vue" et est destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir l'aspiration et la filtration des vapeurs et fumées de cuisson avec les appareils "Libero Line" et la conservation, à l'intérieur des tiroirs réfrigérés (selon modèle) des aliments à cuire instantanément.

Peut être utilisé à proximité du client du fait qu'il est doté de :

1. Un système de filtration des fumées avec recyclage de l'air qui, traité correctement, est introduit dans le milieu ambiant par le bas de la machine ;
2. Tiroirs réfrigérés pour la conservation des aliments prêts à être cuits (versions réfrigérées uniquement).

Description des modules de la machine

La machine comprend les zones suivantes :

- **A** — Zone d'aspiration des fumées et des vapeurs, côté opérateur, juste en dessous de la clayette ;
- **B** — Zone d'appui des instruments de cuisson "à vue" sur le plan supérieur, juste en dessous de la zone d'aspiration ;
- **C** — Zone d'élimination des graisses et des fumées présentes dans l'air, à l'intérieur de l'appareil (non visible à l'œil nu) ;
- **D** — Zone de rangement du matériel de travail, juste en dessous du plan supérieur. Il est possible d'installer dans cette zone les accessoires constitués de tiroirs, qui peuvent être commandés séparément ;
- **E** — Zone de sortie de l'air traité par un orifice de sécurité grillagé, situé sous l'appareil.
- **F** — Filtre à charbon actif ;
- **G** — Filtre à graisse ;

- **H** — Vitre amovible pour le nettoyage.
- **L** — Supports de plateaux.
- **M** — Sorties.
- **R** — Tiroirs.

I.1.1 Zone A — Aspiration et filtration

Le produit comporte un système sophistiqué et extrêmement efficace d'aspiration, de filtration et d'élimination des odeurs des vapeurs générées par la cuisson ;

Zone d'aspiration des vapeurs et des fumées de la cuisson effectuée dans la **Zone B**. Le premier type de filtres intercepte la vapeur et sédimente les particules graisseuses / huileuses ; le deuxième retient les éléments microscopiques qui déterminent l'odeur des vapeurs de cuisson dans la **Zone C**.

I.1.2 Zone B - Plan et branchements

Cette zone contient les instruments de cuisson ainsi que les prises électriques auxquelles les brancher.

Il y a également des récipients pour assaisonnements faisant office de logements, qui peuvent être retirés pour accéder aux prises de courant.

I.1.3 Zone C - Zone de deuxième filtration

Une deuxième filtration des vapeurs et des fumées de cuisson a lieu dans cette zone, non visible à l'œil nu.

L'intensité d'utilisation (durée de cuisson quotidienne, réglage de la puissance d'aspiration, préparation de plats gras) détermine la sédimentation plus ou moins forte des particules graisseuses / huileuses.

Les fumées passent à travers des filtres placés dans des logements aménagés derrière les panneaux, côté client.

I.1.4 Zone D - Logement de rangement et panneau de commande

Dans cette zone, se présentant sous forme de niche ouverte, il est possible d'entreposer du matériel utile à l'opérateur ou d'installer, sur demande, des tiroirs supplémentaires.

Les tiroirs réfrigérés destinés à conserver les aliments se trouvent près des zones ouvertes (versions réfrigérées uniquement).

Le panneau de commande se trouve en façade

I.1.5 Zone E - Roulettes et expulsion de l'air

C'est dans cette zone, située sous l'appareil, qu'a lieu l'expulsion de l'air traité à travers une grille de sécurité et que se trouvent également les roulettes qui permettent de déplacer l'ensemble. Les roulettes côté opérateur peuvent être bloquées car elles sont munies d'un frein

I.2 Contrôles préliminaires, réglages et tests de fonctionnement

I.2.1 Contrôles électriques

Avant de mettre la machine en service :

1. Vérifier que les conducteurs électriques qui alimentent la machine sont branchés correctement ;
2. Vérifier que la tension et la fréquence du réseau coïncident avec les données figurant dans le Tableau 1
3. Vérifier que toutes les protections, les dispositifs de sécurité et les arrêts d'urgence sont bien présents et en bon état.

I.2.2 Contrôle du positionnement des composants

1. Vérifier la position des filtres à treillis montés sur la **Zone A** de la machine. Il faut que les filtres soient bien positionnés ;
2. Bloquer les freins des roulettes côté opérateur ;
3. Vérifier qu'aucun objet n'obstrue la bouche d'aspiration de la **Zone A** ;
4. Enlever les supports du bac "L" (Fig. 1) ;
5. Installer les appareils de cuisson en les branchant aux prises "M" en respectant scrupuleusement les instructions qui s'y rapportent et les valeurs des caractéristiques techniques.

Remettre les supports du bac "L" à leur place en faisant passer les câbles des appareils de cuisson sous les rayons prévus à cet effet.

I.2.3 Précautions



IMPORTANT

Il est strictement interdit d'utiliser l'appareil sans avoir bloqué le frein des roulettes côté opérateur. Par ailleurs, il est également interdit de déplacer la machine lorsque :

1. la machine est encore en marche ;
2. le câble d'alimentation n'a pas été débranché et enroulé autour de l'accessoire de support du câble ;
3. tous les objets qui risquent de basculer n'ont pas été enlevés des plans supérieurs et des logements de rangement ;
4. l'opérateur n'a pas saisi fermement la machine



IMPORTANT

Pendant l'utilisation ordinaire, consulter les manuels des appareils de cuisson. Certains appareils peuvent devoir rester sous tension même lorsque l'activité a cessé afin de permettre aux éléments fonctionnels de refroidir. Dans ce cas, ne pas débrancher l'appareil et ne pas couper l'alimentation, attendre que les éléments de cuisson refroidissent correctement. Le non-respect des consignes données peut endommager irrémédiablement les appareils.

De plus, pour les versions réfrigérées :

- les tiroirs réfrigérés ne conviennent pas pour la conservation longue durée d'aliments, mais uniquement pour leur conservation juste avant une cuisson ;
- pour une bonne conservation des aliments, il est conseillé d'allumer l'appareil et d'activer les tiroirs réfrigérés une heure au moins avant leur utilisation ;
- refroidir les aliments chauds avant de les emmagasiner à l'intérieur des tiroirs réfrigérés ;
- ne pas ouvrir les tiroirs réfrigérés plus que nécessaire ;
- ne pas laisser les tiroirs réfrigérés ouverts pendant leur fonctionnement ;
- dès qu'une couche de glace se forme, dégivrer les tiroirs réfrigérés.

I.2.4 Contemporanéité maximale (uniquement pour Libero Point 3 Phases)



AVERTISSEMENT

Le courant absorbable des unités qui peuvent être raccordées simultanément doit être de maximum 32 A.

I.3 Mise en marche quotidienne de la machine

Appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée deux secondes ; le buzzer retentit.

La machine est maintenant en phase d'aspiration, la vitesse initiale est toujours réglée sur 1 (s'affiche).

I.3.1 Phase d'aspiration

Pour modifier la vitesse d'aspiration, appuyer sur la touche , puis sur la touche ou pour augmenter ou diminuer la vitesse d'aspiration ; 4 vitesses d'aspiration sont disponibles, par ordre 1 à 4 et 4 à 1, mais pas en boucle (exemple : 1-2-3-4-1-2-3-4, et inversement).

Pendant le changement de vitesse, le niveau correspondant clignote à l'écran ; il peut être confirmé en appuyant sur la touche ou en attendant 5 secondes.

I.3.2 Aspiration automatique

Cette fonction est disponible uniquement en association avec les appareils de cuisson Libero Pro.

La vitesse d'aspiration de la fumée peut varier automatiquement, en fonction des conditions de fonctionnement des appareils associés à la hotte.

Quand l'appareil de cuisson est en marche, la LED s'allume immédiatement.

En fonction de la quantité de fumée produite, la hotte module automatiquement le niveau d'aspiration.

Les fumées continuent à être aspirées même après la fin de la cuisson, pour permettre une aspiration optimale.

La LED s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson.

Pour arrêter l'aspiration automatique, régler automatiquement la vitesse de la hotte, comme décrit dans I.3.1 *Phase d'aspiration*

Pour rétablir l'aspiration automatique, arrêter la machine et la remettre en marche en appuyant sur la touche .

I.3.3 Régénération des filtres

L'appareil comporte deux types de filtre, qui doivent être régénérés et/ou remplacés après un certain nombre d'heures ;

Quand le compteur interne atteint la valeur réglée, l'appareil émet un signal, et le message (F1 = filtre à graisse) ou (F2 = filtre à charbon actif) s'affiche à l'écran en alternance avec l'indication de la vitesse du ventilateur ; le filtre correspondant doit être régénéré (nettoyé).

Appuyer sur n'importe quel bouton pour réinitialiser le vibreur sonore.

I.3.4 Remplacement des filtres

Quand le compteur interne atteint la valeur réglée, l'appareil émet un signal, et le message  (F1 = filtre à graisse) ou (F2 = filtre à charbon actif) s'affiche à l'écran en alternance avec l'indication de la vitesse du ventilateur ; le filtre correspondant doit être remplacé.

Appuyer sur n'importe quel bouton pour réinitialiser le vibreur sonore.

I.3.5 Réinitialisation du compteur

Après régénération ou remplacement des filtres, le compteur doit être réinitialisé.

Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée cinq secondes ; le message ou  ou  s'affiche à l'écran ;

Maintenir la touche  enfoncée pour activer la procédure de réinitialisation du compteur d'un ou des deux filtres, par ordre.



NOTE!

si seul le filtre F2 doit être réinitialisé, accéder à la fonction en appuyant sur la touche , puis appuyer sur la touche  pour passer au deuxième filtre.

Pour plus de détails sur le nettoyage et le remplacement des filtres, voir J Nettoyage et entretien de l'appareil.

I.3.6 Verrouillage du panneau de commande

Appuyer sur les touches  et  pendant plus de trois secondes pour verrouiller / déverrouiller le panneau de commande ; le message clignotant  s'affiche à l'écran si le panneau de commande est déverrouillé, tandis que le message  clignotant s'affiche si le panneau de commande est verrouillé.

I.4 Utilisation des tiroirs réfrigérés (selon modèle)

Certains modèles sont équipés d'un ou de deux tiroirs réfrigérés.

Chaque tiroir possède son propre groupe réfrigérant et peut être allumé, réglé, éteint de façon indépendante.

Pour pouvoir utiliser les tiroirs réfrigérants dans le but de conserver les aliments, le système d'aspiration doit être allumé en appuyant sur la touche .



DANGER

Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable dans cet appareil.

I.4.1 Activation des tiroirs réfrigérés

Appuyer sur la touche  pour activer le tiroir  ; appuyer de nouveau dessus pour activer le tiroir .

Le niveau de réfrigération initial est toujours réglé sur 1 ( s'affiche).

I.4.2 Sélection de la température des tiroirs

Pour modifier le niveau de réfrigération, appuyer sur la touche  ou  pour augmenter ou diminuer la valeur ; 5 niveaux de réfrigération sont disponibles, par ordre 1 à 5 (niveau le plus froid) et 5 à 1, mais pas en boucle (exemple : OFF-1-2-3-4-5-4-3-2-1).

Pendant le changement, le niveau correspondant clignote à l'écran ; il peut être confirmé en appuyant sur la touche  ou en attendant 5 secondes.

Chaque tiroir est équipé d'un thermostat permettant de conserver automatiquement la température. La température des tiroirs peut varier de 0 à +10 en fonction du réglage.



NOTE!

Si la température à l'intérieur du tiroir dépasse le point de consigne correspondant, le compresseur se met en marche pour refroidir le tiroir et l'icône  ou  s'affiche.

J NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENT et consignes de sécurité"

J.1 Entretien courant

J.1.1 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien suivantes relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.



IMPORTANT

Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci-après annuleront tout recours en garantie.



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.

J.1.2 Nettoyage de l'appareil et des accessoires

Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement.



ATTENTION

Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène) ou de poudres abrasives.

J.1.3 Entretien de l'appareil – Tous les jours

À la fin de la journée de travail, effectuer les opérations ci-dessous :

- Enlever les plateaux de rangement des équipements de l'opérateur et les supports correspondants "L" voir Fig. 1).
- Débrancher les modules de cuisson (pour les nettoyer conformément aux instructions) et dégager la table de support pour pouvoir procéder au nettoyage.
- Arrêter le refroidissement des tiroirs réfrigérés.
- Éteindre l'unité en appuyant deux secondes environ sur la touche  (voir Fig.1).

- Débrancher la fiche d'alimentation principale de la prise.
- Les plateaux et leurs supports "L" peuvent être lavés au lave-vaisselle pour éliminer complètement les graisses.



IMPORTANT

Ne pas ouvrir les tiroirs réfrigérés, afin de garantir la préservation des aliments stockés jusqu'à la réactivation de la fonction de réfrigération.

Récipients latéraux

- Vider les récipients latéraux et les laver au lave-vaisselle.
- Sécher soigneusement les récipients et les remettre en place après avoir nettoyé l'unité.

Nettoyage des filtres à graisse

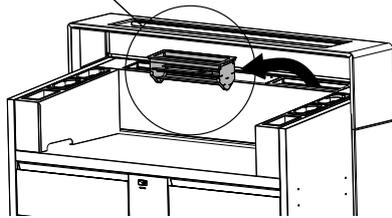
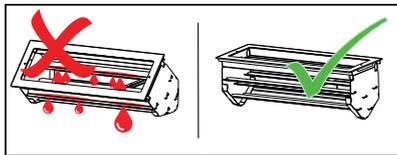
En cas de cuisson d'aliments particulièrement gras, les filtres à treillis devront éventuellement être nettoyés tous les jours.

- Retirer les filtres à graisse "G" (voir Fig. 1) et les nettoyer au lave-vaisselle.



IMPORTANT

Retirer les filtres en les maintenant à la verticale : éviter de les incliner, car l'huile risquerait de s'en échapper et de polluer les filtres à charbon actif en dessous



- Après avoir nettoyé les filtres, les sécher soigneusement et les remettre en place.



IMPORTANT

Nettoyer les filtres à graisse à la fin de chaque service (au moins une fois par jour) pour éviter que les condensats n'atteignent le filtre destiné à éliminer les odeurs et le polluer. Si le filtre à odeur est colmaté, il perd de son efficacité et doit être remplacé, c'est pourquoi il est important de vérifier toutes les semaines l'état du filtre à odeur, afin de pouvoir le régénérer rapidement.

Surfaces en acier satiné

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle est fraîchement formée.
- En présence de saletés incrustées, attendre que l'appareil soit froid, éliminer la graisse ou autres résidus alimentaires des surfaces en acier avec de l'eau chaude savonneuse, avec ou sans détergent, et un chiffon ou une éponge, frotter dans le sens de la finition satinée, en rinçant fréquemment. Ne pas utiliser de détergents contenant des substances abrasives, de la laine de verre, des brosses ou des racleurs en acier.



ATTENTION

Le frottement en gestes circulaires et le dépôt de particules de saletés sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer ou détériorer le polissage de l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont d'avantage sujettes à la corrosion.

Repolir si nécessaire.

- Rincer avec un chiffon humide et sécher soigneusement après le nettoyage.



IMPORTANT

Nettoyer les parties en verre, en métal et en plastique uniquement avec des détergents non agressifs. Arrêter immédiatement l'usage de ces produits si des changements caractéristiques ou visuels des surfaces surviennent et rincer abondamment à l'eau (exemples : verre mat/rayé/autres, décoloration/fusion du plastique/autres, ou apparition de traces de rouille/taches/rayures sur le métal). Sécher soigneusement après rinçage

Surfaces noircies par la chaleur (le cas échéant)

- L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces auréoles ne sont pas un signe de détérioration et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

Après avoir terminé le nettoyage quotidien, remettre en place les modules de cuisson, les récipients latéraux et toutes les pièces.

J.1.4 Entretien de l'appareil – Toutes les semaines



IMPORTANT

Opérations à confier exclusivement au personnel formé à cet effet.

À la fin de la semaine de travail, effectuer les opérations décrites dans *Entretien de l'appareil – Tous les jours*, puis procéder comme suit :

Nettoyage des tiroirs réfrigérés (voir fig. 1)

- Si les tiroirs réfrigérés "R" sont remplis de produits, les placer dans le frigo afin de garantir leur préservation, puis nettoyer les tiroirs avec un chiffon humide.
- Sécher soigneusement les tiroirs et les laisser entrouverts pour empêcher la formation d'odeurs. Après avoir rempli les tiroirs de produits, ne pas oublier de fermer les tiroirs et de réactiver la fonction de réfrigération pour éviter le gaspillage.

Dégivrage des tiroirs réfrigérés

Le nettoyage régulier des tiroirs empêche la condensation de l'humidité et la formation de givre ; toutefois, un usage intensif combiné à des conditions environnementales particulières peut nécessiter le dégivrage des tiroirs.

Dans ce cas, procéder comme suit :

- Enlever les produits du tiroir et les emmagasiner éventuellement dans un autre réfrigérateur pour les maintenir froids ;
- Désactiver le tiroir ;
- Laisser le tiroir ouvert et attendre que la glace fonde, puis retirer le bouchon pour évacuer l'eau.
- Nettoyer le tiroir et le sécher soigneusement.

Régénération des filtres à charbon actif

- Retirer les filtres à treillis "G" et enlever les filtres à charbon actif "F" ; placer les filtres à charbon actif deux heures au four à 100°C pour les réactiver. Ne jamais utiliser d'eau et faire attention à la surface qui est toujours chaude (température élevée).
- À la fin de la régénération, remettre en place les filtres à charbon actif, les filtres à treillis et toutes les autres pièces-

J.1.5 Nettoyage, régénération et remplacement des filtres - Codes d'alarme

L'appareil est équipé d'un contrôleur numérique qui affiche des messages d'alarme à propos du nettoyage, de la régénération et du remplacement des filtres, selon le tableau suivant :

CODE D'ALARM-E	DESCRIPTION	ACTION
F1C	Nettoyage des filtres à treillis	Nettoyer les filtres à graisse

F1R	Remplacement des filtres à treillis	Remplacer les filtres à graisse
F2C	Régénération des filtres à charbon actif	Régénérer les filtres à charbon actif
F2R	Remplacement des filtres à charbon actif	Remplacer les filtres à charbon actif



IMPORTANT

Il est important de nettoyer les filtres à graisse à la fin de **chaque service (et même plusieurs fois par jour)**.

J.1.6 Périodes d'inutilisation

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- Arrêter le refroidissement des tiroirs réfrigérés.
- Éteindre l'appareil en appuyant deux secondes environ sur la touche  (voir Fig.1)
- Débrancher la fiche d'alimentation principale de la prise.

J.2 Codification des signalisations

Étiquette	Avertissement	Cause	Action correctrice (utilisateur)	Action correctrice (SAV)
P1	Sonde 1 clignotante	Défaillance de la sonde 1	Appeler le SAV	Voir le manuel de service
P2	Sonde 2 clignotante, en alternance avec « temp »	Défaillance de la sonde 2		
HA1	Alarme haute température compartiment 1, en alternance avec « temp ».	Défaillant du groupe réfrigérant		
LA1	Alarme basse température compartiment 1, en alternance avec « temp ».			
HA2	Alarme haute température compartiment 2, en alternance avec « temp ».			
LA2	Alarme basse température compartiment 2, en alternance avec « temp ».			
EE	Alarme perte de données dans la mémoire EEPROM, en alternance avec « temp »	Défaillance du contrôleur électronique	Mettre la machine hors tension, puis la remettre en marche. Si le problème persiste, contacter le SAV	Vérifier auprès du SAV

J.3 Réparation et entretien exceptionnel



NOTE!

Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, qui peut demander au fabricant un Manuel de service.

K MISE AU REBUT DE LA MACHINE



AVERTISSEMENT

Voir **“AVERTISSEMENT et consignes de sécurité”**

K.1 Stockage des déchets

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme.

Selon le modèle, les portes devront être démontées avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des déchets SPÉCIAUX est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif.

- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la machine.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.



ATTENTION

Avant de procéder à l'entretien, mettre la machine hors tension.

Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que la machine est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.



ATTENTION

Respecter les consignes relatives aux interventions d'entretien courant et exceptionnel ; le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques pour le personnel.

Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

K.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

Avant de mettre l'appareil au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler si des pièces de la structure présentent des signes éventuels d'affaissements ou de ruptures en phase de démolition.

Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant l'appareil de manière différenciée, en tenant compte de leur

nature (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Les différents pays de destination ont des législations qui leur sont propres ; par conséquent, il faut respecter les dispositions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la démolition

En règle générale, il faut remettre le réfrigérateur à des centres spécialisés de collecte/démolition.

Démonter l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables à ceux urbains.



Le symbole présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



NOTE!

Au moment de la démolition de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

L DOCUMENTS JOINTS

- Classeur de fiches d'essai et d'inspection.
- Schéma électrique.
- Schéma d'installation.
- Déclaration de conformité

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com