



200256



200257



200258



200270



200275

FRANÇAIS**Table des matières**

1. Sécurité	54
1.1 Explication des symboles	54
1.2 Consignes de sécurité	55
1.3 Utilisation conforme.....	59
2. Généralités	60
2.1 Responsabilité et garantie	60
2.2 Protection des droits d'auteur.....	60
2.3 Déclaration de conformité.....	60
3. Transport, emballage et stockage	61
3.1 Inspection suite au transport	61
3.2 Emballage	61
3.3 Stockage	61
4. Données techniques	62
4.1 Aperçu des composants	62
4.2 Indications techniques	67
5. Installation et utilisation	69
5.1 Mise en plac et branchement	69
5.2 Utilisation.....	71
6. Nettoyage et entretien	75
7. Anomalies de fonctionnement	77
8. Elimination des éléments usés	78



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent suivre scrupuleusement les instructions et indications figurant dans ce manuel d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES! Risques de brûlure !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- Lors d'une utilisation normale les surfaces du condensateur et du compresseur peuvent être chaudes. Pour éviter les brûlures des mains et des bras, ne pas toucher les surfaces les mains nues. Utiliser des gants de protection!



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- Dans l'appareil, ne pas entreposer d'objets inflammables ou explosifs tels que de l'éther, du white spirit, ou de la colle.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des liquides inflammables. Les vapeurs en résultant peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Au voisinage de cet appareil ou d'un autre appareil, ne pas entreposer d'essence ni aucune autre substance qui constitue un risque d'incendie. Les vapeurs peuvent être la cause d'un incendie ou d'une explosion.
- Dans l'appareil, ne pas conserver d'objets explosifs tels que des boîtes contenant des substances explosives.
- Veuillez particulièrement à ce que le circuit de refroidissement ne subisse aucun dommage.

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

Cet appareil est conçu et construit pour un usage professionnel et peut être utilisé uniquement par le personnel de service des restaurants, cantines et établissements commerciaux similaires.

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

La table réfrigérée, à salades est destinée uniquement à réfrigérer, préparer et vendre des salades, fruits, légumes et plats froids.

La table réfrigérée, à salades ne doit pas être utilisée pour :

- conserver des produits inflammables ou explosifs tels que l'éther, l'alcool, le kérosène ou les colles;
- conserver des produits pharmaceutiques ou des poches de sang.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement.

Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION!

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

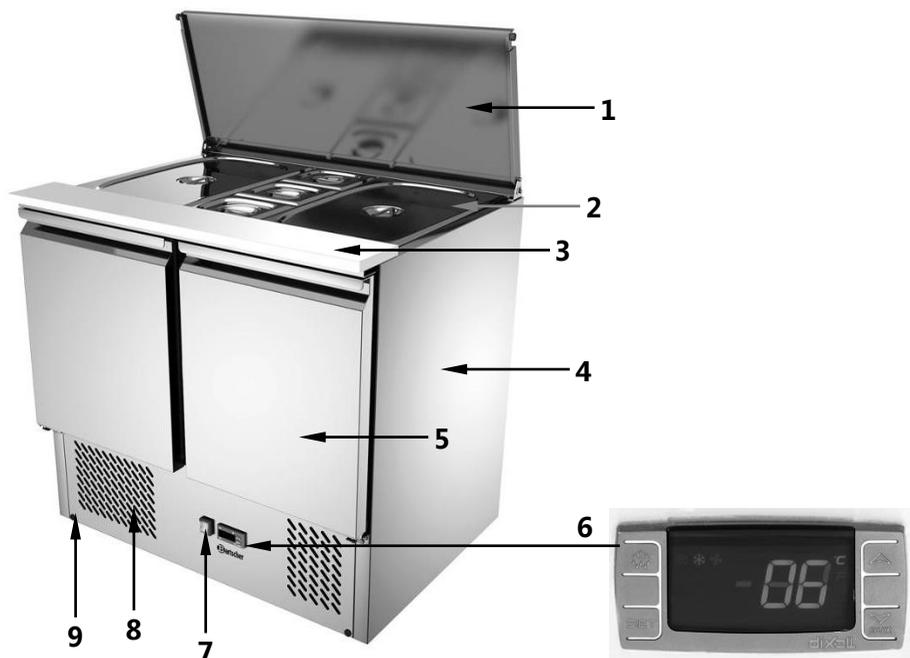
Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

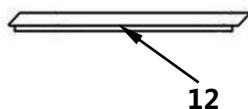
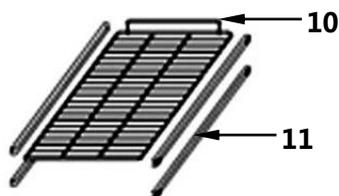
4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants

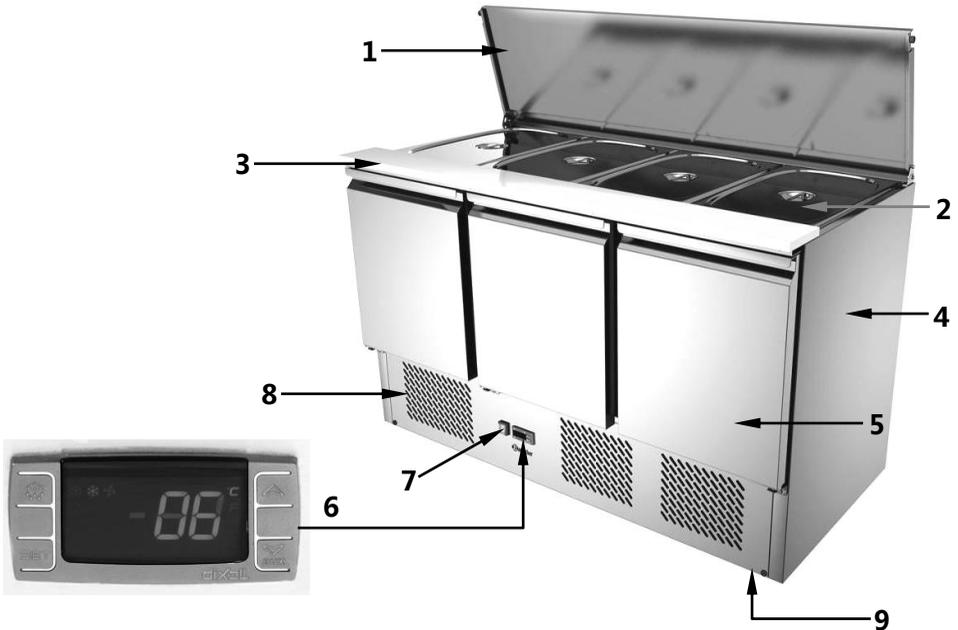
200256



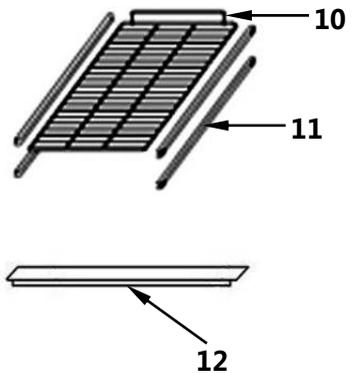
- 1 Couverture de la cuve réfrigérée
- 2 Cuve réfrigérée
- 3 Planche à découper
- 4 Enceinte
- 5 Portes (2)
- 6 Régulateur numérique de température
- 7 Interrupteur **ON/OFF** et témoin d'alimentation
- 8 Ouvertures de ventilation
- 9 Pieds (4)
- 10 Grille – étagère (2)
- 11 Rails de grille-étagère
- 12 Ponts à bac GN (8)

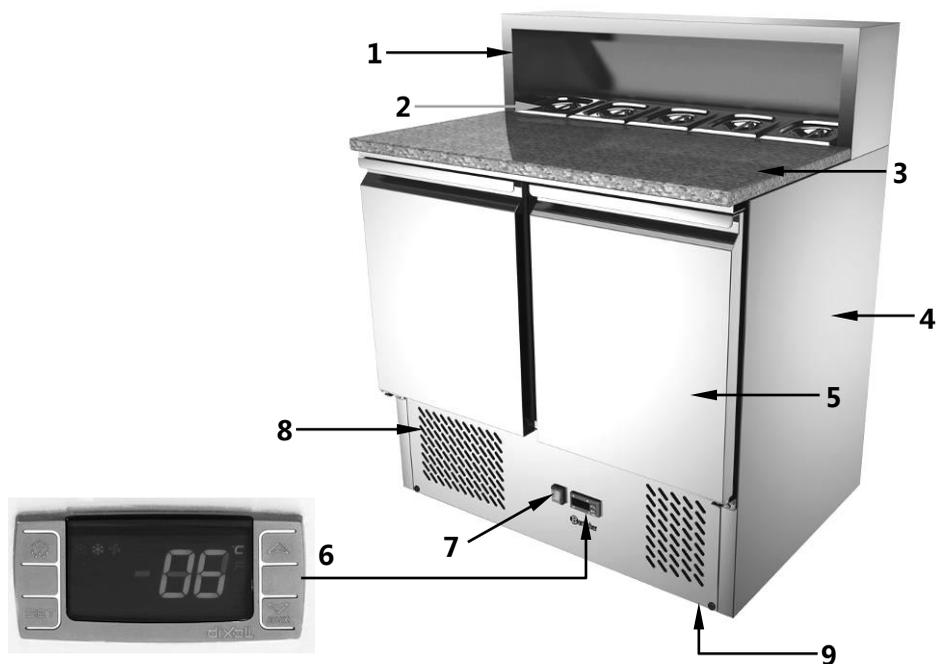


200257

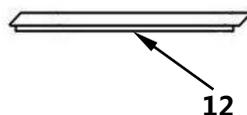
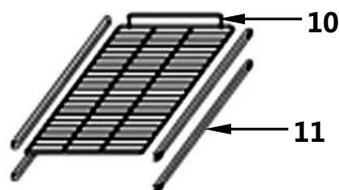


- 1 Couverture de la cuve réfrigérée
- 2 Cuve réfrigérée
- 3 Planche à découper
- 4 Enceinte
- 5 Portes (3)
- 6 Régulateur numérique de température
- 7 Interrupteur **ON/OFF** et témoin d'alimentation
- 8 Ouvertures de ventilation
- 9 Pieds (4)
- 10 Grilles – étagères (3)
- 11 Rails de grille-étagère
- 12 Pont à bacs GN (10)

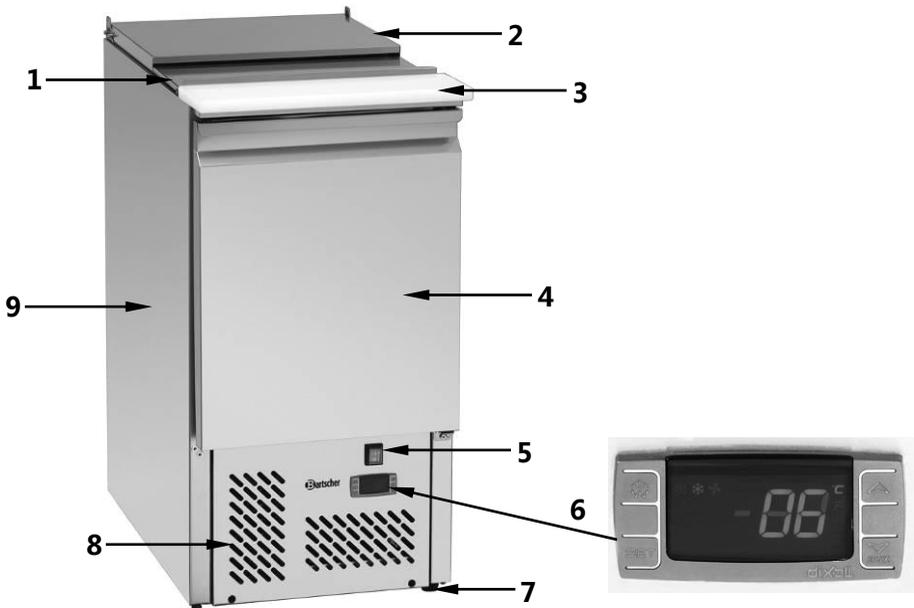




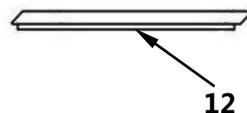
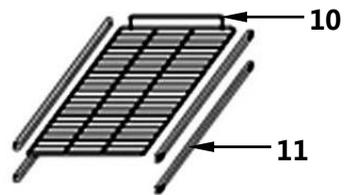
- 1 Présentoir réfrigéré
- 2 Cuve réfrigérée
- 3 Plan de travail en granite
- 4 Enceinte
- 5 Portes (2)
- 6 Régulateur numérique de température
- 7 Interrupteur **ON/OFF** et témoin d'alimentation
- 8 Ouvertures de ventilation
- 9 Pieds (4)
- 10 Grilles – étagères (2)
- 11 Rails de grille-étagère
- 12 Pont à bacs GN (4)

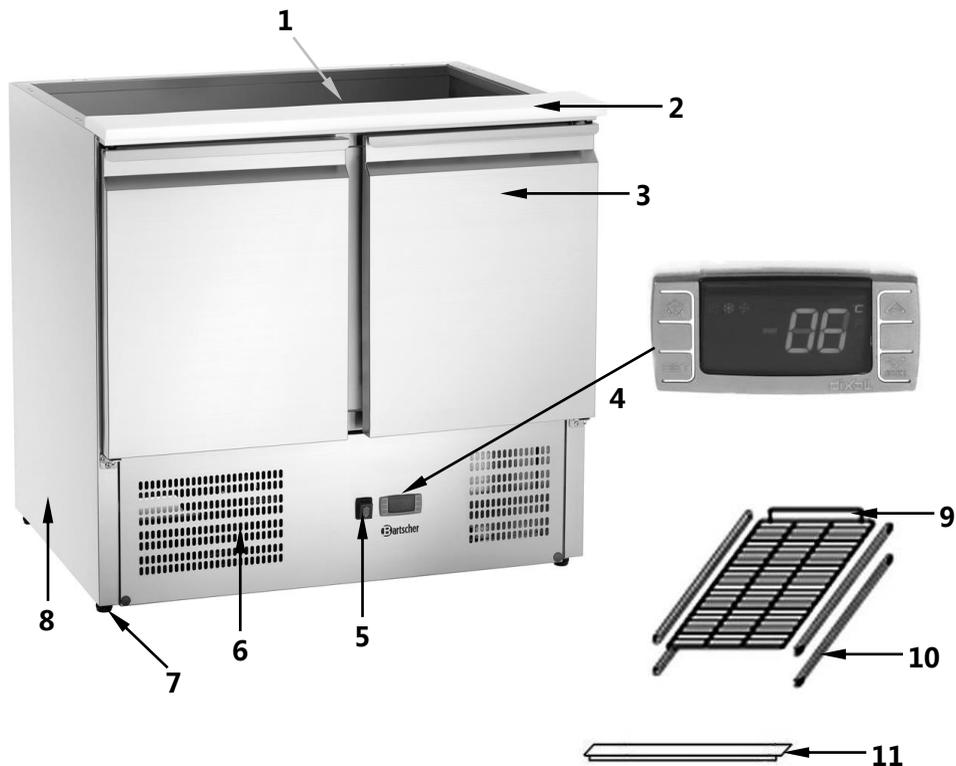


200270



- 1 Partie coulissante du couvercle de la cuve à bacs GN
- 2 Partie pivotante du couvercle de la cuve à bacs GN
- 3 Planche à découper
- 4 Porte
- 5 Interrupteur **ON/OFF** et témoin d'alimentation
- 6 Régulateur numérique de température
- 7 Pieds (4)
- 8 Ouvertures de ventilation
- 9 Enceinte
- 10 Grille – étagère (1)
- 11 Rails de grille-étagère
- 12 Pont à bacs GN (2)





1 Surface d'installation des bacs GN

2 Planche à découper

3 Portes (2)

4 Régulateur numérique de température

5 Interrupteur **ON/OFF** et témoin d'alimentation

6 Ouvertures de ventilation

7 Pieds (4)

8 Enceinte

9 Grilles – étagères (2)

10 Rails de grille-étagère

11 Pont à bacs GN (8)

4.2 Indications techniques

Nom	Table réfrigérée à salade 900T2	
Code-No. :	200256	
Conception :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pour 2 x 1/1 GN i 3 x 1/6 GN (ou 6 x 1/3 et 3 x 1/6), bac GN de profondeur 150 mm *** 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 portes ▪ réfrigération par circulation d'air 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ régulation électronique ▪ évaporation des condensats ▪ avec évaporateur moussé
Matériau :	enceinte : acier chrome-nickel, planche à découper: polyéthylène	
Capacité :	260 litres	
Valeurs d'alimentation :	0,204 kW / 220-240 V 50 Hz	
Plage des températures :	0 °C à 10 °C	
Agent réfrigérant :	R134a	
Dimensions :	L 900 x P 700 x H 870 mm	
Masse :	61,6 kg	
Accessoires :	2 ponts : longueur 326 mm, largeur 25 mm; 2 ponts : longueur 535 mm, largeur 35 mm; 4 ponts : longueur 174 mm, largeur 25 mm	

Nom	Table réfrigérée à salade 1365T3	
Code-No. :	200257	
Conception :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pour 4 x 1/1 GN ou 2 x 1/1 et 4 x 1/2, bacs GN de profondeur 150 mm *** 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 portes ▪ réfrigération par circulation d'air 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ régulation électronique ▪ évaporation des condensats ▪ avec évaporateur moussé
Matériaux :	enceinte: acier chrome-nickel, planche à découper: polyéthylène	
Capacité :	390 litres	
Valeurs d'alimentation :	0,321 kW / 220-240 V 50 Hz	
Plage des températures :	0 °C à 10 °C	
Agent réfrigérant :	R134a	
Dimensions :	L 1365 x P 700 x H 870 mm	
Masse :	87,2 kg	
Accessoires :	3 ponts: longueur 326 mm, largeur 25 mm; 3 ponts: longueur 535 mm, largeur 35 mm; 4 ponts: longueur 174 mm, largeur 25 mm	

Nom	Table réfrigérée à salade et à pizza 900T2	
Code-No. :	200258	
Conception :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ présentoir pour 5 x 1/6 GN (ou 2 x 1/3 GN et 1 x 1/6 GN, bacs GN de profondeur 150 mm *** 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 portes ▪ réfrigération par circulation d'air 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ régulation électronique ▪ évaporation des condensats ▪ avec évaporateur moussé
Matériau :	acier chrome-nickel avec plan de travail en granite	
Capacité :	260 litres	
Valeurs d'alimentation :	0,204 kW / 220-240 V 50 Hz	
Plage des températures :	0 °C à 10 °C	
Agent réfrigérant :	R134a	
Dimensions :	L 900 x P 700 x H 1080 mm	
Masse :	90,0 kg	
Accessoires :	4 ponts: longueur 174 mm, largeur 25 mm	

Nom	Table réfrigérée à salade 438T1	
Code-No. :	200270	
Conception :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 porte, possibilité de modifier le sens de l'ouverture 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ réfrigération par circulation d'air ▪ régulation électronique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ évaporation des condensats ▪ avec évaporateur moussé
	enceinte: acier chrome-nickel, planche à découper: polyéthylène	
Valeurs d'alimentation :	0,23 kW / 230-240 V 50 Hz	
Plage des températures :	0 °C à 10 °C	
Agent réfrigérant :	R134a / 150 g	
Capacité :	140 litres	
Dimensions:	L 438 x P 700 x H 882 mm	
Poids :	43,0 kg	
Accessoires :	2 ponts : longueur 535 mm, largeur 35 mm; 1 étagère 1/1 GN, L 335 x P 570 mm	

Nom	Table réfrigérée à salade 900T2 +GL	
Code-No. :	200275	
Conception :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pour 3 x 1/6 GN et 2 x 1/1 GN, bacs GN de profondeur 150 mm*** 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 portes ▪ réfrigération par circulation d'air 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ régulation électronique ▪ évaporation des condensats ▪ avec évaporateur moussé
Matériau :	enceinte: acier chrome-nickel; planche à découper: polyéthylène	
Valeurs d'alimentation :	0,187 kW / 230 V 50 Hz	
Plage des températures :	0 °C à 10 °C	
Agent réfrigérant :	R134a / 200 g	
Capacité :	250 litres	
Dimensions :	L 900 x P 700 x H 850 mm	
Poids :	57,0 kg	
Accessoires :	2 grilles-étagères 1/1 GN, acier inoxydable; 2 pont : longueur 326 mm, largeur 25 mm; 2 ponts : longueur 535 mm, largeur 35 mm; 4 ponts : longueur 174 mm, largeur 25 mm	

Sous réserve de modifications techniques !

***Livré sans les bacs GN!

5. Installation et utilisation

5.1 Mise en plac et branchement



ATTENTION !

L'installation et le raccordement de l'appareil doivent être faits uniquement par un établissement spécialisé qualifié.

Mise en place

- Déballer l'appareil et supprimer tous les emballages.
- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche, plane et imperméable, adaptée à l'influence de températures élevées et capable de supporter le poids de l'appareil avec tout le contenu.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.

- **Ne pas** placer l'appareil à proximité d'un feu ouvert, de fours électriques ou à gaz ou d'autres sources de chaleur comme le rayonnement direct du soleil. Les températures élevées peuvent avoir un effet négatif sur la capacité de réfrigération et la consommation d'énergie.
- L'appareil doit être positionné de manière à assurer une circulation d'air appropriée. Il faut maintenir une distance de 10 cm sur les côtés et à l'arrière ainsi que 30 cm par rapport au plafond ou aux placards.
- Ne **jamais** couvrir ou cacher les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits à grande humidité d'air. Une trop grande humidité peut endommager l'appareil. Les conditions de travail optimales de l'appareil sont une température ambiante de 10 °C à 30 °C et une humidité relative de 30-55 %.
- Afin d'éviter l'endommagement des pieds ou d'autres équipements, en cas de déplacement, l'appareil doit être soulevé (par exemple à l'aide d'un chariot élévateur).
- L'appareil doit être placé de telle sorte que la fiche d'alimentation soit accessible et puisse être débranchée rapidement de la prise le cas échéant.
- Une fois l'appareil installé sur le lieu d'utilisation, il doit être mis à niveau en vissant ou en dévissant les pieds.
- Avant sa mise en marche, veuillez retirer le film protecteur de l'appareil.



ATTENTION !

Ne jamais retirer de l'appareil les plaques signalétiques et les étiquettes d'avertissement.

Branchement



DANGER! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

**Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).
Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !**

- Si lors du transport l'appareil a été placé en position horizontale, il peut être branché seulement après 2 heures (unité de condensation intégrée).
- Après une coupure d'alimentation ou après avoir débranché l'appareil, ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique pendant au moins 5 minutes.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise d'alimentation individuelle avec protection ; ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.

5.2 Utilisation

Avant de la première utilisation

- Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la table de réfrigération à salades. Veuillez suivre les indications figurant au point **6 « Nettoyage et entretien »**.
- Brancher l'appareil à une prise monophasée avec mise à la terre.
- Mettre l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur d'alimentation **ON/OFF** sur la face avant de l'appareil. Le témoin d'alimentation s'allume en vert dans l'interrupteur. Sur l'affichage numérique s'affiche la température actuelle à l'intérieur de l'appareil.
- Avant la première utilisation, et avant de placer de la nourriture dans la table réfrigérée à salade, dans la cuve de refroidissement, l'appareil doit d'abord avoir atteint la température de consigne.

Thermostat numériques

Les réglages de base de la température sont effectués par défaut et correspondent à des températures de fonctionnement situées dans une plage de 0 °C à 10 °C à l'intérieur de l'appareil. Lors du fonctionnement normal, l'écran numérique affiche la température actuelle à l'intérieur de l'appareil.



Touches Fonctions

- | | |
|---|--|
| SET | Affichage des valeurs réglées, sélection des paramètres en mode programmation ou confirmation des procédures |
|  | Mise en marche du dégivrage manuel |
|  | En mode programmation, choix du code du paramètre, augmentation de la valeur affichée |
|  | En mode programmation, choix du code du paramètre, diminution de la valeur affichée |
| AUX | |

Combinaisons des touches

Certaines fonctions peuvent être activées ou désactivées en pressant différentes touches simultanément.



Blocage ou déblocage des touches:

- afin de les bloquer, presser les deux touches pendant plus de 3 secondes, jusqu'à l'affichage de l'indication „**OFF**“ sur l'écran ;
- afin de les débloquer, presser les deux touches pendant plus de 3 secondes, jusqu'à l'affichage de l'indication „**ON**“ sur l'écran.



Mise en mode programmation:

- maintenir les deux touches pendant 3 secondes, les diodes **°C** et **°F** clignotent, vous pouvez alors commencer la programmation.



Retour à l'indication précédente:

- presser les deux touches afin de sortir du mode programmation et de retourner à l'indication précédente (valeur de température dans l'appareil).

LED d'indication

Les LED d'indication sur le panneau d'affichage signalent l'état d'activité des fonctions:

LED	Etat	Signification
	allumée	compresseur actif
	clignotante	lors des temporisations
	allumée	dégivrage en cours
	clignotante	temporisation du dégivrage
°C	allumée	indication en unité °C
	clignotante	en mode programmation
°F	allumée	indication en unité °F
	clignotante	en mode programmation

Afficher la température de consigne

- Presser brièvement la touche **SET**, afin de faire apparaître la valeur de consigne;
- Presser à nouveau la touche **SET** ou attendre 5 secondes afin de retourner à l'affichage précédent.

Modifier la température de consigne (température désirée)

- Presser la touche **SET** et la maintenir pressée pendant au moins 3 secondes;
- La valeur de consigne apparaît, et sur l'écran, la diode **C** ou **F** clignote;
- A l'aide des touches **▽** ou **△** vous pouvez diminuer ou augmenter la valeur jusqu'à faire apparaître la valeur désirée sur l'écran;
- Confirmez la nouvelle valeur à l'aide de la touche **SET** ou attendez 10 secondes, la valeur choisie sera alors automatiquement sauvegardée.



INDICATION !

Vous pouvez retrouver les autres réglages et paramètres dans le descriptif du régulateur de température numérique ci-joint et demander le réglage à un personnel spécialisé.

Arrêt de l'appareil

Si l'appareil ne va pas être utilisé durant une longue période, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur principal (position „**O**“ (**OFF**)) et débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche!).



INDICATION!

L'eau s'accumule au fond de l'appareil peut être éliminée par le tuyau d'évacuation sous l'appareil.

Dégivrage

Dégivrage automatique

En 24 heures l'appareil est dégivré automatiquement 4 fois. La minuterie s'active lors de la première mise en marche.

Si le dégivrage doit être fait selon un cycle différent, appuyer la touche  pendant plus de 2 secondes. Le symbole „“ apparaîtra sur l'afficheur numérique. Le dégivrage commencera immédiatement, le dégivrage suivant aura lieu après 6 heures.

Dégivrage manuel

En plus du dégivrage automatique, il est possible d'activer à tout moment le dégivrage manuel; pour ce faire, appuyer la touche  pendant plus de 2 secondes. Le dégivrage manuel est alors activé. Sur l'afficheur numérique apparaît le symbole „“.



INDICATION!

L'eau de condensation s'évapore automatiquement.

Indications pour l'utilisateur

- L'utilisation de la table réfrigérée à salades ne devrait commencer que lorsque l'écran affiche la valeur de température de consigne (désirée).
- La nourriture fournie doit être préparée à l'avance et déposée dans les bacs appropriés GN (point 4.2 „**Caractéristiques techniques**“). Ensuite, la nourriture peut être entreposée dans des cellules de stockage avec portes, dans les tiroirs ou le présentoir.
- Si nécessaire, lorsque vous placez un produit dans une table réfrigérée, les ponts fournis peuvent être utilisés comme une étagère pour bacs GN.
- Lors du premier remplissage ou éventuellement en complétant la table réfrigérée à salade, il convient de n'ouvrir et de ne remplir qu'une seule cellule pour éviter le basculement de l'appareil.
- Ne pas placer de nourriture ni de boisson chaude dans la table réfrigérée. Celles-ci doivent d'abord avoir refroidies à température ambiante.
- Les articles alimentaires doivent toujours être couverts ou emballés.
- Au cours de l'utilisation de la table réfrigérée à salades, veuillez vous souvenir qu'entre les parois internes de l'appareil et les articles alimentaires se trouvant à l'intérieur doit être maintenue un espace suffisant pour permettre une libre circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil.
- Plus il y a d'articles dans la table réfrigérée, plus les portes sont laissées ouvertes longtemps et plus la consommation d'énergie augmente.
- Afin de limiter les pertes d'énergie du processus de réfrigération, le temps d'ouverture des portes / tiroir / couvercles devrait être aussi court que possible. D'autre part, les portes / tiroir / couvercles ne devraient pas être ouverts trop fréquemment.
- Afin de prévenir l'apparition d'odeurs désagréables à l'intérieur de la table réfrigérée à salades, veuillez respecter les dates limites de conservation des articles alimentaires et nettoyez l'appareil régulièrement.
- En cas de coupure d'électricité, les portes / tiroirs / couvercles devraient rester fermés afin d'éviter les pertes d'air froid.

6. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Avant de nettoyer l'appareil, débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.

Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.

- L'appareil doit être régulièrement nettoyé afin d'éviter des problèmes d'hygiène et des perturbations dans le fonctionnement.
- Avant de procéder au nettoyage, sortir les produits alimentaires de l'appareil et les placer dans un réfrigérateur pour éviter qu'ils ne se détériorent.

Accessoires

- Retirer les grilles-étagères, les ponts et les bacs GN de l'appareil et nettoyer soigneusement ces objets à l'aide d'eau chaude et d'une petite quantité d'agent désinfectant approuvé pour le contact alimentaire. Les objets nettoyés doivent être rincés à l'eau claire et essuyés parfaitement.

Table réfrigérée à salades

- La planche à découper et l'intérieur de l'appareil doivent être nettoyés à l'aide d'un produit désinfectant approuvé pour le contact alimentaire et d'un chiffon doux. Ces parties doivent être ensuite essuyées à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau claire, puis leur surface parfaitement séchées.
- Veuillez essuyer l'extérieur de la table réfrigérée à l'aide d'un chiffon doux et humide. En cas de besoin, il est possible d'utiliser un produit doux nettoyant.
- **Ne jamais** utiliser de produits nettoyants agressifs tels que de la poudre à récurer, des produits contenant de l'alcool ou des diluants qui pourraient endommager la surface de l'appareil.
- Après avoir nettoyé l'appareil, veuillez en sécher et polir les surfaces à l'aide d'un chiffon sec.

Plan de travail en granit (200258)

- Le plan de travail en granit doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'un chiffon doux et humide. En cas d'utilisation de produits nettoyants, n'oubliez pas que ceux-ci doivent être destinés au nettoyage de la pierre naturelle. Veuillez respecter les instructions des producteurs de ces produits !

Condenseur



ATTENTION !

Un condenseur encrassé a une influence négative sur le fonctionnement de l'appareil et provoque une surconsommation d'énergie !

Afin de maintenir l'appareil en bon état de marche, nettoyez régulièrement l'appareil (une fois par semaine) veuillez nettoyer le condenseur selon les indications ci-dessous :

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation (retirez la fiche de la prise!).
- Dévissez la grille de protection à l'avant de l'appareil et retirez la grille. Maintenant le condenseur est facilement accessible.
- Veuillez nettoyer le condenseur à l'aide d'un aspirateur avec un embout de tapisserie ou un pinceau et passez l'embout ou le pinceau le long des ailettes du condenseur.
- Après avoir terminé le nettoyage, remonter la grille de protection.



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlures !

Lors d'une utilisation normale, la surface du condenseur et du compresseur peuvent être brûlantes.

Afin d'éviter les brûlures des doigts ou des mains, ne pas toucher ces pièces à mains nues. Utilisez des gants de protection !

Si l'appareil doit rester inutilisé pendant une longue période :

- débrancher l'appareil de l'alimentation (retirez la fiche de la prise) ;
- retirez de la table réfrigérée tous les articles alimentaires;
- nettoyer l'appareil conformément aux instructions ci-dessus puis le sécher ;
- laisser les portes / tiroirs / couvercles ouverts afin que l'appareil sèche complètement ;
- enfin, couvrir l'appareil pour le protéger de la poussière et des impuretés.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas d'anomalies dans le fonctionnement de l'appareil, débrancher le courant électrique. En se référant au tableau ci-dessous, vérifier s'il est possible d'éliminer les défaillances sans faire appel aux techniciens et sans en informer le vendeur.

Problème	Cause possible	Élimination
Pas de refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche n'est pas branchée correctement. • L'appareil n'est pas allumé. • Le fusible a coupé le circuit électrique. • Panne de courant. • Régulateur de température endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la fiche et la brancher correctement de nouveau. • Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF. • Vérifier le fusible, vérifier l'appareil après l'avoir branché à une autre prise de courant. • Vérifier l'alimentation électrique. • Contacter le vendeur.
Capacité de refroidissement insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage incorrect de la température. • L'appareil est en période de dégivrage. • Une source de chaleur placée trop près ou rayonnement de soleil direct. • Mauvaise circulation d'air autour de l'appareil. • Les produits alimentaires placés sont trop chauds. • L'appareil est surchargé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corriger le réglage de la température. • Attendre la fin du dégivrage, vérifier la capacité de refroidissement. • Assurer des distances suffisantes par rapport aux sources de chaleur. • Assurer une distance suffisante entre les murs, les objets et l'appareil. • Refroidir les produits alimentaires avant de les placer dans l'appareil. • Retirer éventuellement certains produits de l'appareil.
Fuite d'eau dans le boîtier	<ul style="list-style-type: none"> • Le tuyau évacuant l'eau de condensation est obturé ou bloqué. • L'appareil n'est pas mis à niveau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Déboucher le tuyau d'évacuation ou éliminer les objets bloquant l'évacuation. • Mettre à niveau l'appareil.

Si les anomalies de fonctionnement ne peuvent pas être éliminées:

- **ne pas** ouvrir le boîtier,
- appeler le service de maintenance ou contacter le vendeur en donnant les informations suivantes:
 - type de dommage;
 - numéro de l'article et numéro de série
(voir la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil).

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.