


SHAPE PASTRY


NOTICE D'UTILISATION

N° DOC. UM000339
REV. "-" - 27.11.18

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	2/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

INDEX

CAP. N°		N° PAG.
/	INDEX.....	pag.2
/	AVVERTISSEMENTS DE SECURITE.....	pag.3
1	AVANT-PROPOS.....	pag.5
2	MARQUAGE CE.....	pag.6
3	RESPONSABILITE, VALIDITE ET DROIT D'AUTEUR.....	pag.8
4	UTILISATION ENTENDUE.....	pag.9
5	TRANSPORT ET SOCKAGE.....	pag.10
6	CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'INSTALLATION.....	pag.12
7	INSTALLATION.....	pag.13
8	PREMIERE DEMARRAGE.....	pag.14
9	UTILISATION DU MEUBLE.....	pag.15
10	NETTOYAGE.....	pag.17
11-12	ENTRETIEN; MISE HORS D'USAGE.....	pag.20

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	3/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

AVVERTENZE DI SICUREZZA

MAINTENIR LES OUVERTURES DE VENTILATION BIEN DÉGAGÉES DANS LE BOITIER DE L'APPAREIL.

NE PAS UTILISER DE DISPOSITIFS MÉCANIQUES OU AUTRES MOYENS POUR ACCÉLÉRER LE PROCESSUS DE DÉGIVRAGE DIFFÉRENTS DE CEUX QUI SONT RECOMMANDÉS PAR LE CONSTRUCTEUR.

NE PAS UTILISER D'APPAREILS ÉLECTRIQUES A L'INTÉRIEUR DES COMPARTIMENTS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS CONGELÉS PAR L'APPAREIL, SI CEUX-CI NE SONT PAS DU TYPE RECOMMANDÉ PAR LE CONSTRUCTEUR.

NE PAS CONSERVER À L'INTÉRIEUR DU MEUBLE FRIGORIFIQUE DE SUBSTANCES EXPLOSIVES COMME DES RÉCIPIENTS SOUS PRESSION CONTENANT DU GAZ PROPULSEUR INFLAMMABLE

IL EST FORMELLEMENT INTERDIT D'EXPOSER DES PRODUITS PHARMACEUTIQUES ET DES BOUTEILLES OU DES EMBALLAGES EN VERRE, CAR ILS POURRAIENT SE CASSER ET DEVENIR DANGEREUX.

L'ENLÈVEMENT DE PROTECTIONS OU DE PANNEAUX QUI DEMANDENT L'UTILISATION D'OUTILS POUR ÊTRE RETIRÉS EST EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ AU PERSONNEL QUALIFIÉ, NOTAMMENT L'ENLÈVEMENT DE LA COUVERTURE DU CADRE ÉLECTRIQUE.

NE PAS LAISSER L'APPAREIL EXPOSÉ AUX AGENTS ATMOSPHÉRIQUES.


NE JAMAIS UTILISER DE JETS D'EAU DIRECTS OU INDIRECTS SUR LE MEUBLE. NE PAS TOUCHER L'APPAREIL AVEC LES MAINS OU LES PIEDS MOUILLÉS OU HUMIDES, NE PAS UTILISER L'APPAREIL LES PIEDS NUS.

L'APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ A ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS COMPRIS) DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES, OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE OU DE CONNAISSANCES À MOINS QU'ELLES PUISSENT BÉNÉFICIER, PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ, D'UNE SURVEILLANCE OU D'INSTRUCTIONS CONCERNANT L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS DE FAÇON À CE QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

LES CÂBLES D'ALIMENTATION DOIVENT ÊTRE BIEN TENDUS, EN POSITION NON EXPOSÉE À D'ÉVENTUELS HEURTS, NE PAS ÊTRE À PROXIMITÉ DE LIQUIDES OU D'EAU ET DE SOURCES DE CHALEUR ET NE PAS ÊTRE ENDOMMAGÉS. L'UTILISATION DES FICHES D'ADAPTATION EST INTERDITE. S'ASSURER QUE LA TENSION D'ALIMENTATION CORRESPOND AUX DONNÉES DE PLAQUETTE DU MEUBLE. IL EST OBLIGATOIRE DE BRANCHER LE MEUBLE A LA TERRE.


LES OPÉRATIONS QUI SONT CONCERNÉES PAR LE CYCLE DE REFROIDISSEMENT OU PAR L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE DOIVENT ÊTRE EXÉCUTÉES EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET AVANT TOUTE INTERVENTION, IL FAUT BRANCHER LA FICHE DU BANC DE LA PRISE ÉLECTRIQUE D'ALIMENTATION

AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES LIÉS A L'INFLAMMABILITÉ, L'INSTALLATION DE CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR DU PERSONNEL ADÉQUATEMENT QUALIFIÉ.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	4/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

DANS DES CONDITIONS DÉFAVORABLES, LA Foudre SUR LE RÉSEAU D'ALIMENTATION OU À PROXIMITÉ DE L'INSTALLATION PEUT PROVOQUER L'ARRÊT DES LAMPES ET NÉCESSITER L'INTERVENTION D'UN TECHNICIEN

TOUT AUTRE USAGE NON EXPLICITEMENT INDIQUÉ DANS CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ DANGEREUX, ET LE CONSTRUCTEUR NE PEUT ÊTRE RETENU RESPONSABLE POUR D'ÉVENTUELS DOMMAGES DÉRIVANT D'UNE UTILISATION IMPROPRE, ERRONÉE ET IRRATIONNABLE.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	5/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

1. AVANT-PROPOS

1.1 CLAUSES

LE MANUEL D'INSTRUCTIONS DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME FAISANT PARTIE INTÉGRANTE DU PRODUIT ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ JUSQU'AU DÉMANTÈLEMENT DU PRODUIT.

LE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR UNE PERSONNE PRÉPOSÉE À CE BUT, DANS UN LIEU ADAPTÉ ET CONNU DE TOUS LES SUJETS INTÉRESSÉS, AFIN QU'IL SOIT TOUJOURS DISPONIBLE POUR LA CONSULTATION.

1.2 CONTENU DU MANUEL

Le manuel contient des informations sur l'installation, l'utilisation et l'entretien du produit.

Il contient aussi les informations sur les caractéristiques techniques et sur l'utilisation en toute sécurité du produit.

1.3 BUT DU MANUEL ET SUJETS CONCERNÉS

Les informations contenues dans le manuel d'instructions servent à indiquer l'utilisation du produit et les caractéristiques techniques, outre à fournir des indications pour son déplacement, installation, montage, réglage et utilisation. Il contient en outre les informations relatives aux instructions à fournir aux opérateurs chargés de son utilisation, quant aux interventions d'entretien et à la sécurité des opérateurs.

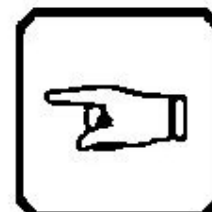
Le présent manuel d'instructions s'adresse à :


OPÉRATEUR: personne qualifiée, préposée au fonctionnement, au réglage, au nettoyage et à l'entretien ordinaire du présentoir.

TECNICO SPECIALIZZATO: personne en possession de la formation technique et de l'expérience nécessaire à la rendre consciente des risques auxquels elle est exposée durant l'exécution de l'intervention et à la mettre en mesure d'adopter les mesures nécessaires à minimiser le dommage à elle-même et aux autres, autorisée à effectuer les interventions d'entretien-exceptionnelles, réparations, substitutions, révisions.

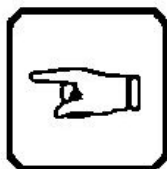
A côté du titre de chaque paragraphe, on a spécifié la personne à laquelle se réfère le chapitre (OPÉRATEUR ou TECHNICIEN SPÉCIALISÉ).

Si rien n'est spécifié à côté du titre, ce chapitre se réfère aux deux personnes définies ci-dessus.



TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	6/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

1.4 STRUCTURE DU MANUEL ET LÉGENDE



IMPORTANT; Ce symbole est utilisé pour signaler les recommandations, les règles, les rappels et les communications que toute personne intéressée à l'utilisation du produit (chacune pour sa propre compétence) doit tenir à l'esprit durant toutes les phases de vie de celui-ci (installation, utilisation, entretien, démantèlement, etc.).



ATTENTION; Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel pour signaler des dangers qui, s'ils sont négligés, peuvent provoquer des lésions ou des dommages petits ou modérés. Le message peut aussi être utilisé seulement pour signaler des conditions qui peuvent provoquer un dommage au produit.



DANGER; Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel, pour indiquer des comportements qui sont absolument à éviter durant l'utilisation de la machine, dans les phases d'entretien ou quand il existe de potentielles situations de danger et la probabilité de procurer de graves lésions ou la mort.

POUR ÉVITER DES ACCIDENTS, lire, comprendre et suivre toutes les précautions et les avertissements contenus dans ce manuel et ceux qui sont reportés sur les plaquettes appliquées sur le produit.


2. MARQUAGE CE

Ce produit est équipé d'une documentation qui certifie sa conformité à la directive en vigueur qui reporte ses caractéristiques essentielles.

Celle-ci fournit notamment les informations suivantes :

1. Données d'identification du produit (numéro de série, date, code produit)
2. Nom du fabricant
3. Caractéristiques électriques nominales (Tension, fréquence, courant, puissance)
4. Puissance – courant en dégivrage (si le dégivrage est de type électrique)
5. Puissance des systèmes auxiliaires de chauffage.
6. Puissance des lampes
7. Numéro et masse du fluide frigorigène
8. Classe climatique, température et humidité relative de la classe climatique de référence
9. Gaz d'expansion de la mousse d'isolation
10. Marquage CE et éventuelles autres marques

La plaque doit rester inaltérée dans le temps et reporte les données nécessaires à fournir à l'entreprise COSTAN en cas de besoin.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	7/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				



1 (Barcode area)

2 (Manufacturer info: Manufactured by Euro'Cryor S.p.A. - Salesino 35047 - MADE IN ITALY)

3 (Rated/Assigned/Nominal values: 230V~, 50Hz, W, A)

4 (Defrosting/Abtauung/Dégivrage/Sbrinamento/Descongelamiento)

5 (Heating System/Heizungssysteme/Systèmes chauffants/Sistemi di riscaldamento/Sistema de calefacción)

6 (Protection Index/Schutzart/Index de la protection/Indice di protezione/Indice de protección: W)

7 (Refrigerant/Kältemittel/Refrigerant/Refrigerante/Refrigerante)


8 (Climate Class/Klimaklasse/Classe climatique/Classe climatica/Clase climática: 3 - 25°C/60% R.H.)

9 (Insulation Blowing Gas/Isolationsgas/Blahgas/Agent moussant d'isolation/Gas espandente/Isolamento/Agente espumante: CO2)

10 (Safety and CE marks)

Additional info: SN EC0000, REF XXXX, 17/11/10, YYY, Read Operator's Manual available at www.eptarefrigeration.com or calling +39 0437 968379

**Le niveau sonore généré par le fonctionnement du présentoir est conforme à la condition requise expressément par la Directive Machines.
Le présentoir ne cause aucune vibration nuisible.**

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	8/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

3. RESPONSABILITÉS

LE MANUEL D'INSTRUCTIONS DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME FAISANT PARTIE INTÉGRANTE DU PRODUIT ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ JUSQU'À LA FIN DE VIE DU PRODUIT.

Le fabricant se considère dégagé de toute responsabilité en cas de:

- utilisation impropre, erronée ou non raisonnable du produit.
- utilisation contraire aux législations nationales en vigueur.
- installation incorrecte du produit.
- défauts d'alimentation électrique.
- carences dans l'entretien prévu.
- modifications ou interventions non autorisées.
- utilisation de pièces détachées et de produits non originaux ou spécifiques au modèle.
- non respect des instructions contenues dans le présent manuel.

3. VALIDITÉ ET DROITS D'AUTEUR

3.1 GÉNÉRALITÉS

Le présent manuel d'utilisation et d'entretien, avec toutes ses annexes, représente la documentation unique de l'appareil fourni et l'accompagne pendant toute sa durée de fonctionnement. En cas de perte ou de détérioration, la documentation substitutive devra être requise directement à la société Bonnet Névé.

3.2 VALIDITÉ DU MANUEL


Nous rappelons à l'utilisateur que le présent manuel reflète l'état de la technique et de la technologie, employées dans la construction de l'appareil, valides au moment de la commercialisation de celui-ci et ne peut donc pas être considéré inadéquat ou obsolète s'il a été successivement mis à jour selon de nouvelles expériences.

3.3 DROITS SUR LE MANUEL

Bonnet Névé se réserve le droit de mettre à jour sa propre production et, par conséquent, le manuel d'utilisation et d'entretien correspondant, sans obligation d'avertir le Client des modifications apportées.

3.4 DROITS D'AUTEUR

Le présent manuel est la propriété exclusive de Bonnet Névé La remise du présent manuel à des tiers doit être autorisée par la direction de Bonnet Névé
Il est sévèrement interdit de copier, reproduire par quelque moyen que ce soit, même partiellement, les dessins et les documentations contenus dans le manuel.
Toutes les violations peuvent faire l'objet de poursuites selon la législation et prévoient l'indemnisation des dommages en vertu des droits commerciaux de protection.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	9/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

4. UTILISATION ENTENDUE (OPERATEUR)

Le produit est destiné à l'utilisation de la part d'un personnel qualifié, c'est-à-dire un personnel qui a été instruit et formé par l'employeur pour l'utilisation du produit et sur les risques que cette utilisation peut comporter.

Lire donc le manuel avec une extrême attention avant l'utilisation, et instruire l'opérateur sur l'utilisation du meuble selon les indications reportées dans le présent manuel.

Ce qui est reporté dans le présent manuel vaut aussi pour les préposés au transport, à l'installation, à l'entretien et au démantèlement du produit, chacun pour ses propres compétences.

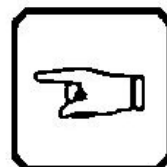


Le produit doit être utilisé exclusivement pour le but pour lequel il a été conçu, comme indiqué dans le manuel.

Cet appareil a été expressément conçu pour l'exposition de denrées alimentaires/boissons avec une température de stockage supérieure à 0°C/2°C.

Le meuble N'EST PAS adapté pour abattre la température du produit mais seulement pour la maintenir. Les marchandises introduites dans le meuble DOIVENT déjà être à leur température de conservation.

Il est absolument interdit d'exposer des produits pharmaceutiques.




En utilisation normale du meuble, les vitres frontales doivent rester fermées; il est possible de les ouvrir complètement uniquement durant l'entretien ou le nettoyage. Les positions intermédiaires sont interdites.

Il est interdit d'enlever toute protection ou panneau qui requiert l'utilisation d'outils pour être enlevé.

Il est absolument interdit d'intervenir sur le produit ou de l'altérer.



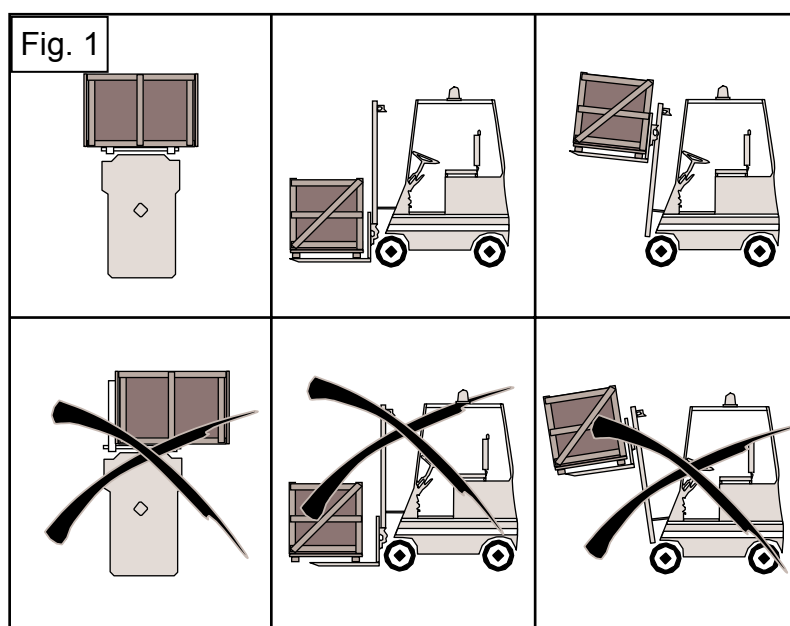
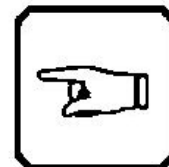
Toute autre utilisation non expressément indiquée dans le manuel est considérée comme dangereuse, COSTAN ne peut donc pas être retenue responsable d'éventuels dommages dérivant d'une utilisation impropre et non raisonnable.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	10/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

5. TRANSPORT ET IMMAGASINAGE (TECHNICIEN SPÉCIALISÉ)

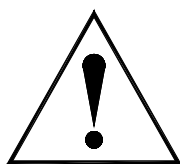
1 TRANSPORT

Les opérations de chargement et de déchargement devront être conduites par du personnel qualifié, qui aura soin de vérifier les poids et les points exacts de soulèvement; il pourra à utiliser des engins de soulèvement, d'une capacité et sécurité adéquates. A proximité du point de soulèvement aucune personne étrangère à l'opération ne devra être présente.



Le soulèvement de l'emballage doit être effectué en enfilant complètement les fourches de l'élévateur dans l'espace compris entre les pieds de la palette et en répartissant le poids de l'appareil de façon à maintenir le barycentre de l'emballage équilibré (Fig.1).

Ne pas retourner l'appareil.



Avant d'insérer les fourches de l'élévateur, vérifier qu'elles couvrent toute la profondeur de l'emballage (Fig. 1-B). En cas contraire, installer des rallonges adaptées.

MOYENS DE LEVAGE INTERDITS


Il est interdit d'utiliser des moyens ou des systèmes de levage non conformes aux caractéristiques

de sécurité exigées comme:

- capacité de levage inférieure au poids de l'appareil;
- caractéristiques de l'élévateur non appropriées (ex. fourches courtes);
- caractéristiques altérées par l'usage;
- sangles ou câbles non conformes;
- sangles ou câbles usés.

Toute autre procédure de transport différente de celle décrite dans le présent chapitre n'est pas permise.



TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	11/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				




NE PUSSEZ PAS LES MEUBLES À TRAVERS LES MONTANTS

5.2 STOCKAGE

L'appareil doit être stocké dans un lieu sec à l'abri de l'humidité. Avant le stockage, le protéger avec une toile de protection contre le dépôt de poussières ou autre.



La température maximum de stockage est de 55 ° C.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	12/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

6. CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'INSTALLATION



**Le présentoir doit être installé dans un local fermé, couvert et protégé contre les agents atmosphériques.
Le présentoir ne doit pas être installé dans des locaux en présence de substances explosives.**

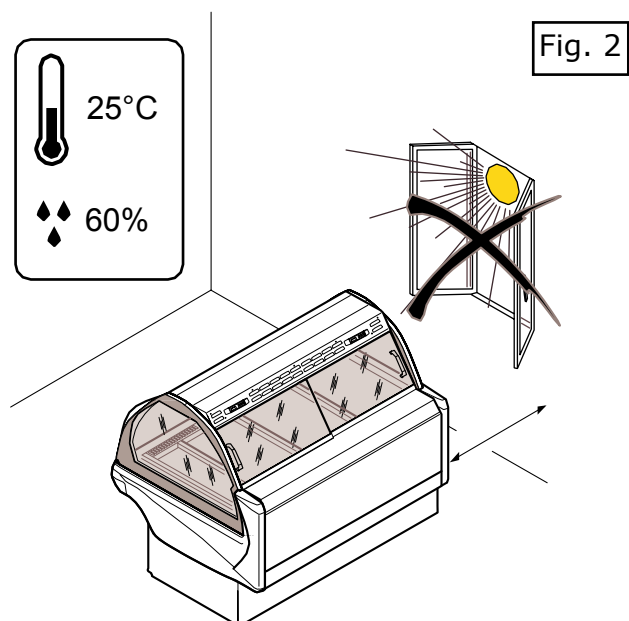


Fig. 2

Positionner l'appareil loin des courants d'air (fan-coil, ventilateurs, fenêtres, bouches d'aération). Éviter l'exposition directe du meuble aux rayons du soleil, à des unités d'illumination concentrée ou à des sources de chaleur comme radiateurs, poêles, fours.

S'assurer qu'il y a un recyclage de l'air suffisant sur tous les côtés du présentoir.


Il est absolument interdit de placer des objets autour du meuble qui pourraient de quelque façon entraver la circulation de l'air sur l'unité de condensation.

Le non-respect des susdites conditions essentielles peut porter, outre à une détérioration rapide des

matériaux qui composent le meuble, à un fonctionnement non correct du meuble lui-même, comme par exemple :

- Une plus grande consommation d'énergie.
- Formation de condensation sur les surfaces froides (vitres ou plan de travail).
- Mauvaise conservation des aliments du meuble et donc risque d'avarier la marchandise exposée.

Les conditions climatiques du lieu d'implantation ne doivent pas dépasser les seuils de température établis pour la classe de l'appareil (25° C - 60% d'humidité). Des valeurs différentes pourraient être préjudiciables aux performances de l'appareil.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	13/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

7. INSTALLATION (TECHNICIEN SPÉCIALISÉ)

UNE INSTALLATION INCORRECTE DU PRODUIT PEUT CAUSER DES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX CHOSES. LE CONSTRUCTEUR NE PEUT ÊTRE CONSIDÉRÉ RESPONSABLE DE CES DOMMAGES.



Toute variation ou modification éventuelle des conditions d'installation doit être autorisée au préalable par COSTAN. Les opérations décrites dans ce chapitre doivent être effectuées par du personnel qualifié.

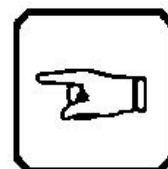
Pour garantir aux personnes préposées à l'installation du produit de travailler dans des situations de sécurité adéquates, nous vous suggérons de suivre attentivement la procédure d'installation décrite ci-dessous. L'utilisation d'un équipement ou habillement adéquat est, quoi qu'il en soit, conseillé: **chaussures de sécurité, gants de protection, niveau à bulle.** Nous vous suggérons en outre d'utiliser tous les instruments ou vêtements de protection requis par la législation, ou par les lois en vigueur dans le pays d'installation.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES



Les opérations décrites dans ce chapitre doivent être effectuées par des techniciens spécialisés.

Les installations devront être réalisées dans le respect des normes qui en régulent la construction, l'installation, l'utilisation et l'entretien. COSTAN décline toute responsabilité à l'égard de l'utilisateur et à l'égard de tiers pour d'éventuels dommages qui pourraient être causés par un dysfonctionnement ou une avarie des installations prédisposées en amont du produit et pour des dommages causés par le produit pour des raisons dépendant directement du dysfonctionnement de l'installation électrique.



CET APPAREIL EST EN CLASSE I: LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette prescription.


En amont de la prise d'alimentation, installer un interrupteur-sectionneur de type disjoncteur magnéto-thermique différentiel en catégorie de surtension III, avec un débit adapté aux valeurs de puissance/courant indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques.

Instruire l'opérateur sur la position de l'interrupteur afin qu'il puisse être en mesure de l'atteindre rapidement en cas d'urgence.

Il appartient au client d'effectuer la prédisposition de la ligne électrique d'alimentation jusqu'au point de branchement du banc.

Le dimensionnement de la ligne d'alimentation électrique doit être effectué en fonction de la puissance absorbée par l'appareil (voir le tableau des caractéristiques techniques).

Vérifier que la tension et la fréquence d'alimentation ont les valeurs définies sur l'étiquette ou

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	14/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

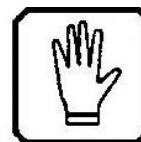
se différencient au maximum de 5% la première et 2% la seconde.
Nous vous rappelons que:

- Il est obligatoire de consulter les schémas électriques avant d'effectuer le branchement.
- Brancher le conducteur de protection au bornier de terre.
- La section maximale admise pour les conducteurs d'alimentation est de 4mm².
- Il est admis d'utiliser de petits embouts. Ne pas obturer les conducteurs.
- Après avoir fixé le conducteur au borne, essayer de le tirer pour vérifier s'il est fixé correctement.

8. PREMIER DÉMARRAGE (OPERATEUR)

8.1 PREMIER NETTOYAGE

Pour effectuer les opérations indiquées dans ce chapitre, porter des gants de protection.




Nettoyer soigneusement le présentoir avant de le mettre en fonction.
Pour effectuer les opérations de nettoyage, suivre la marche indiquée au chapitre 10 « NETTOYAGE ».

8.2 DEMARRAGE



Placer le sélecteur sur la position ON.
Le meuble commence son cycle de refroidissement.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	15/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

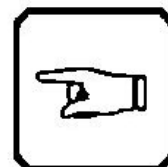
9. UTILISATION DU MEUBLE

9.1 PRESTATIONS DU PRÉSENTOIR

Ce Meuble est exclusivement adapté à l'exposition de denrées alimentaires/boissons à une température de conservation supérieure à 0°C/2°C. Ce meuble N'EST PAS adapté pour abattre la température du produit, mais seulement pour la conserver.

Les marchandises chargées dans le meuble DOIVENT déjà être à leur température de conservation.

Il est impérativement interdit d'exposer des produits pharmaceutiques.

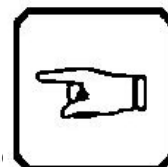


9.2 CHARGEMENT DU PRODUIT

Avant d'insérer la marchandise, vérifiez le bon positionnement du TIROIR EXTRACTIBLE.

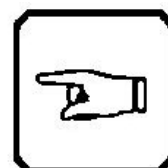
La marchandise ne doit être introduite dans le présentoir uniquement lorsque la température paramétrée a été atteinte.

Attention: si le plateau d'exposition est peint, ne pas poser la marchandise directement sur celui-ci.



Nous vous conseillons de vérifier l'étanchéité de l'emballage, afin d'éviter que des fuites dans l'emballage des produits contenant des liquides puissent endommager le meuble.


Dans le cas contraire, placez le produit emballé dans un récipient.

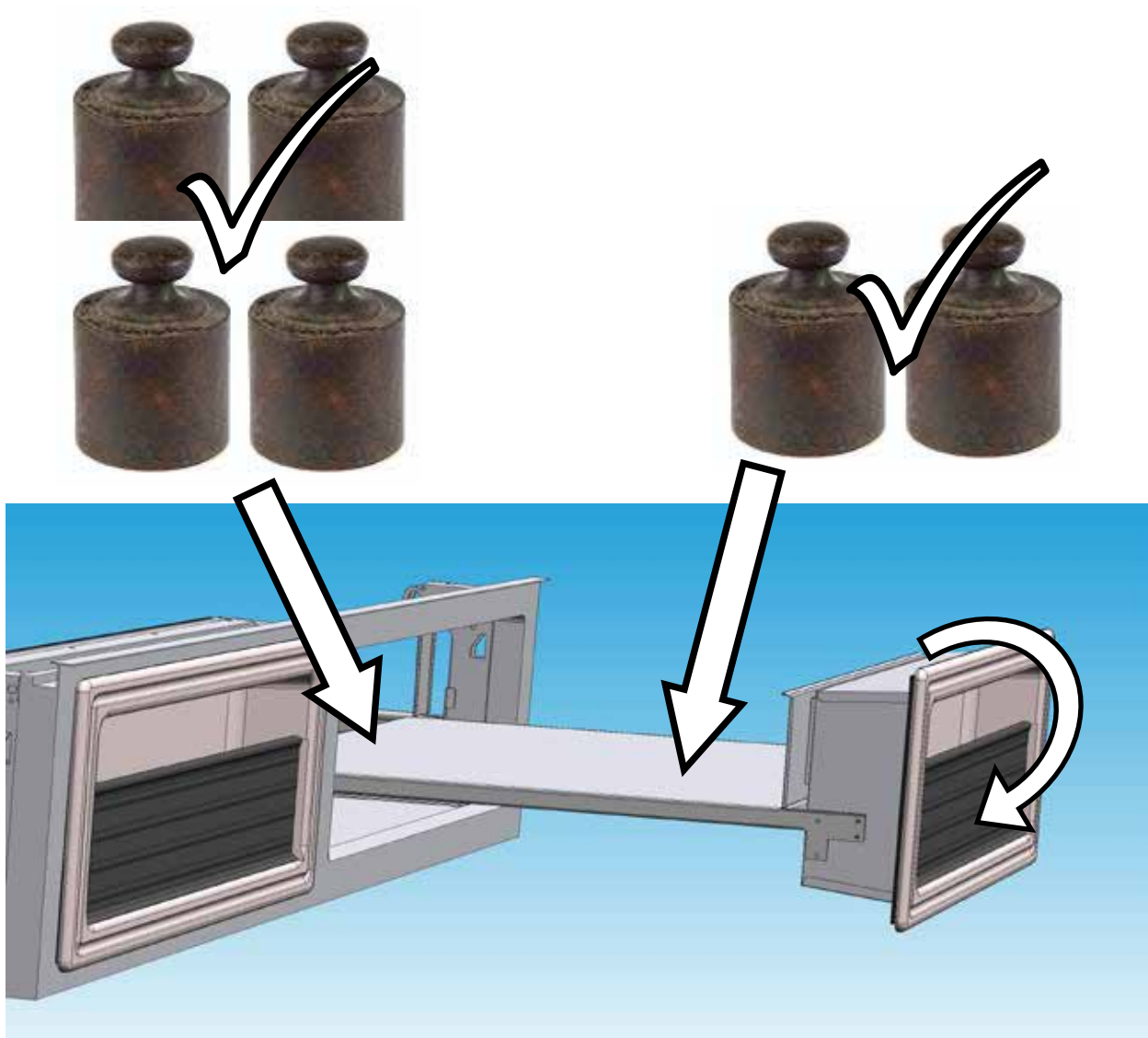


Lors du chargement de la marchandise et pendant toute sa permanence dans le meuble, faire attention aux lignes de chargement maximal définies par les étiquettes situées sur les vitres latérales et les respecter scrupuleusement (voir dessins en coupe).

Pour faciliter les opérations de chargement /déchargement de la marchandise, il est conseillé d'ouvrir les vitres frontales.


Ne pas boucher les points de sortie et de reprise de l'air.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	16/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				



Pour un fonctionnement correct du TIROIR EXTRACTIBLE, il est conseillé de charger davantage la partie devant par rapport à celle du fond.



TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	17/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

9.4 ACCESSOIRES

9.4.1 ANTI-BUEE AVANT

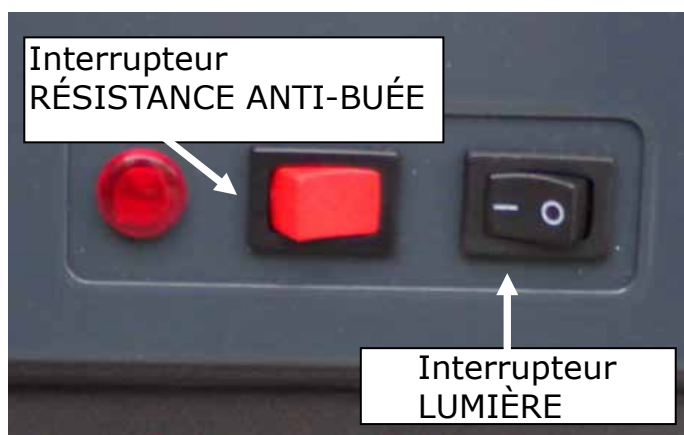
Les meubles sont équipés d'un système de ventilation anti-condensation des vitrages frontaux. Si les conditions d'humidité excessive de l'environnement créent des problèmes tels que la formation de buée sur les vitres, un interrupteur-voiant monté sur le tableau de commande à l'arrière de l'armoire, voir la figure ci-après, permet de brancher une résistance anti-buée.

La résistance s'éteint automatiquement après une heure de fonctionnement (interrupteur-voiant éteint). Si la nécessité de l'utiliser persiste, appuyez de nouveau sur le bouton.

Il est aussi possible de varier le temps de fonctionnement de la résistance. Dans ce cas, contacter le service après-vente le plus proche qui effectuera la modification.

9.4.2 ECLAIRAGE

L'activation/désactivation de le système d'éclairage s'effectue par le biais d'interrupteurs situés sur le tableau (fig. en dessous)



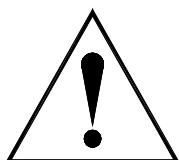
10. PULIZIA




Avant toute opération de nettoyage, couper la tension en intervenant sur l'interrupteur mural.



Pour effectuer les opérations du présent chapitre, porter des gants de protection.



Il est absolument interdit d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage du meuble.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	18/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

10.1 NETTOYAGE EXTERIEUR

À une périodicité hebdomadaire, nettoyer toutes les parties extérieures du meuble, en utilisant exclusivement de l'eau tiède et du savon ou un détergent neutre à usage ménager, dilué dans l'eau. Essuyer soigneusement le tout avec un chiffon doux.

Il est interdit d'utiliser des produits inflammables ou des produits agressifs comme alcool ou solvants divers. Ne pas utiliser de détergents contenant des tensioactifs non ioniques, du citron ou du vinaigre (acide acétique).

NE JAMAIS UTILISER DE JETS D'EAU POUR NETTOYER LE MEUBLE. Pour les surfaces en verre, utiliser uniquement des produits de nettoyage pour verre. Il est déconseillé d'utiliser de l'eau, car du calcaire pourrait se déposer sur la surface de la vitre.

NETTOYAGE DES VITRES FRONTALES

Pour faciliter les opérations de nettoyage des vitres frontales, il est toujours conseillé de les ouvrir (les lever vers le haut, les tirer vers l'extérieur ou ouverture battante, selon le modèle de superstructure).

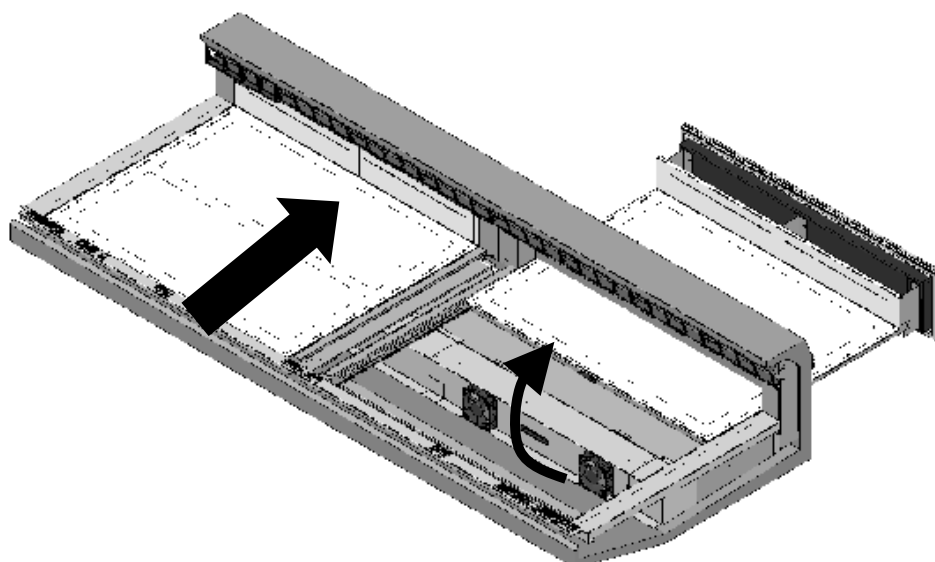
Faire attention de ne pas forcer la vitre supérieure.


10.2 NETTOYAGE INTERIEUR

À une périodicité mensuelle, nettoyer toutes les parties internes du meuble, en suivant les mêmes indications illustrées au point précédent et **en utilisant exclusivement une éponge non abrasive. La température maximum de l'eau pouvant être utilisée pour le nettoyage est de 65°C.**

Au moins une fois par mois, il est conseillé de nettoyer le meuble à l'intérieur, en suivant la marche ci-dessous :

- Couper la tension électrique au meuble en intervenant sur l'interrupteur sectionneur général mural.
- Vider complètement le meuble en plaçant les produits dans d'autres réfrigérateurs.
- Attendre que le meuble soit à la température ambiante.
- Retirer le **TIROIR EXTRACTIBLE**.



TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	19/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				




- Pour faciliter ces opérations et la collecte de l'eau de lavage, un drain a été prévu pour acheminer l'eau utilisée pour le nettoyage interne directement à l'extérieur du meuble.



- Pour faciliter le nettoyage interne, les grilles de sortie de l'air réfrigéré peuvent être retirées de la manière illustrée dans figure ci-contre. **Attention à les repositionner correctement.**
- Après avoir attentivement vérifié que l'intérieur du meuble est complètement sec, remettre l'appareil en fonction en rebranchant le meuble.
- Attendre environ deux heures avant de charger de nouveau le produit.

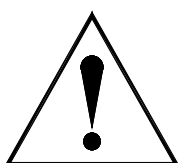
Dégivrer le meuble tous les trois mois pour éliminer la glace qui pourrait s'être formée sur les ailettes de l'évaporateur en empêchant ainsi son fonctionnement correct. Intervenir de la manière indiquée pour le nettoyage des parties internes dans les points indiqués ci-dessus. Dans ce cas, cependant, il faudra prévoir un temps d'attente plus long pour permettre à la glace de fondre complètement.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	20/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

11. ENTRETIEN (TECHNICIEN SPÉCIALISÉ)



Les opérations décrites dans ce chapitre doivent être effectuées par du personnel qualifié.



Toute opération de nettoyage doit être exécutée en l'absence de tension. Agir sur l'interrupteur général mural et sur le disjoncteur du présentoir pour enlever la tension.

Attention : avant d'accéder aux bornes, débrancher impérativement tous les circuits d'alimentation.

Nous conseillons de faire effectuer annuellement un contrôle général du meuble effectué par un technicien spécialisé (ressorts à gaz, circuit réfrigérant,....).



11.1 SUBSTITUTION DE LA LAMPE HALOGÈNE

Attention : pour la substitution de la lampe halogène il est obligatoire de contacter le revendeur du meuble et utiliser exclusivement pièces détachées d'origine Eurocryor.

11.2 DÉCLENCHEMENT DES INTERRUPTEURS DE PROTECTION

Pour réactiver les interrupteurs de protection, accéder au compartiment des composants (voir fig. 2 et 3 à la page 18) et placer l'interrupteur sur la position ON.

Attention : avant d'activer les interrupteurs, éliminer la cause de la panne.



Toute autre opération d'entretien non prévue aux points précédents doit être effectuée par les services après-vente agréés de nos revendeurs ou par des personnels qualifiés.

12. MISE HORS D'USAGE (TECHNICIEN SPÉCIALISÉ)

Les législations en vigueur étant différentes d'un pays à l'autre, veuillez impérativement observer les prescriptions dictées par les lois et les organismes préposés des pays où a lieu la démolition.

En règle générale, l'appareil doit être remis aux centres spécialisés de collecte/démolition.


Démonter l'appareil en regroupant ses différents composants selon leur nature chimique.

Les composants de l'appareil sont des déchets assimilables aux déchets urbains.

Les opérations de démontage doivent être effectuées par des personnels qualifiés.

Les matériaux utilisés dans la construction du meuble sont :

- tube en fer : barres de transport.
- tube en aluminium : châssis.
- tôle zinguée : panneaux de fermeture.
- acier inox : parties intérieures du meuble.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE PASTRY	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	21/22
N° DOC.	UM000339	A		D			FIRST ISSUE	27.11.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

- polyuréthane expansé (isolation thermique)
- cuivre : circuit de réfrigération.
- PVC : matériel divers en plastique.
- verre trempé : vitres frontales.

Ne pas couper et/ou séparer les composants du circuit de réfrigération, qui doivent être remis entiers aux centres spécialisés pour la récupération du gaz réfrigérant.



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit respecter les obligations visées dans le Décret législatif italien n° 151 du 25 juillet 2005 - « Mise en oeuvre des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE sur la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que sur l'élimination des déchets » - uniquement si, au moment de son achat, il incorpore une unité de condensation.

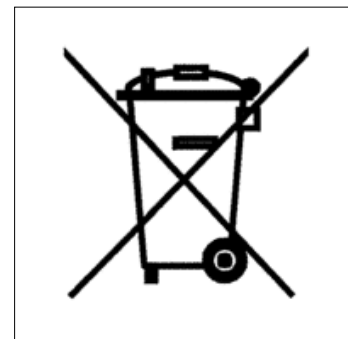
Lors l'achat d'un nouveau produit, le producteur devra obligatoirement éliminer un produit équivalent (l'appareil est équivalent lorsque le poids de l'appareil retiré ne dépasse pas le double du poids de l'appareil livré). Les tarifs pour d'éventuels composants additionnels à éliminer ou pour les excédents de poids d'appareils non équivalents seront établis à chaque fois.

Au titre de l'art. 13 du décret mentionné ci-dessus, le symbole représentant une benne barrée d'une croix appliqué sur l'appareil ou sur l'emballage indique qu'à la fin de sa vie utile l'appareil doit être collecté séparément des autres déchets. Le tri sélectif de l'appareil à la fin de sa vie utile (si celui-ci est soumis aux obligations visées dans la directive) doit être organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudrait se défaire de cet appareil devra contacter COSTAN au numéro 0429-707311 et suivre le système que la firme a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil à la fin de sa vie utile.

Un tri sélectif approprié en vue de l'envoi de l'appareil éliminé vers le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement, participe à éviter les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, tout en favorisant la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Toute élimination abusive du produit par son propriétaire comporte l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

Pour toute information concernant les matériaux utilisés pour la fabrication du meuble, veuillez contacter la firme COSTAN.



DÉCLARATION ROHS

La firme COSTAN soussignée, dont le siège social est à Solesino - Viale delle Industrie n° 1, Pologne de Padoue, Italie, déclare sous son entière responsabilité que le meuble réfrigéré intégrant

une unité de réfrigération qui fait l'objet de ce manuel, satisfait les critères visés dans la directive 2002/95/CE (RoHS). Dans les matériaux employés pour la fabrication de ce meuble, la présence éventuelle de plomb, mercure, cadmium, chrome hexavalent, polybromobiphényle (PBB) et polybromodiphényléther (PBDE) n'atteint pas 0,1% en poids, la présence de cadmium n'atteint pas 0,01% en poids.

