



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

Instructions d'utilisation et d'entretien



(Instructions originales en ITALIEN)

PRÉFACE

Édition : 27-10-2025

RÉV. : 0.0

Tous les droits d'utilisation et d'exploitation sont réservés. Aucune partie de ce manuel d'instructions ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, l'enregistrement ou tout autre moyen de stockage et de recherche, à des fins autres que l'usage exclusivement personnel de l'acheteur, sans l'autorisation écrite de l'auteur de ce manuel d'instructions :

Nom du fabricant : **Samaref srl**
Adresse : Viale Aristide Merloni 79
60044 Fabriano (AN) - Italie
Tél: +39 0732 5452
Site Internet : www.samaref.it
E-mail : info@samaref.it

défini par la suite dans le manuel : **SAMAREF.**

Distribué par L2G FRANCE



Machine : ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

Les données et informations contenues dans ce manuel peuvent être modifiées ou mises à jour sans préavis ni obligation de la part de l'éditeur ou du fabricant.

RÉVISIONS

Index de révision	Description de la révision	Date de la révision	Initiale du réviseur
0.0	Première édition	27-10-2025	

0.1. Connaître le manuel d'instructions

0.1.A. Utilisation et objectif des instructions

REMARQUE

- Pour votre sécurité et celle des personnes exposées aux risques existants pendant la durée de vie de la machine, il est obligatoire de se référer aux instructions fournies et de toujours contacter le fabricant en cas de doute résultant de l'absence ou d'une mauvaise interprétation des instructions.
- Ce manuel doit toujours accompagner la machine, dont il fait partie intégrante, pendant toute la durée d'utilisation.

Le présent manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine et a pour but de fournir toutes les informations nécessaires pour effectuer les opérations suivantes en toute sécurité et dans le respect des normes en vigueur en matière de protection de la santé de l'utilisateur :

- l'installation et la mise en service correctes ;
- le démantèlement ;
- la sensibilisation adéquate des utilisateurs aux questions de sécurité ;
- une connaissance approfondie de son fonctionnement et de ses limites ;
- son utilisation correcte dans des conditions de sécurité .

0.1.B. Réception et conservation des instructions

Il est obligatoire de conserver le manuel d'instructions dans un endroit sûr, facilement accessible et connu de tous les utilisateurs, afin de pouvoir s'y référer ultérieurement. Cette documentation doit toujours accompagner la machine, même si elle est cédée à un tiers.

0.1.C. L'organisation du manuel et l'objectif des instructions

Ce manuel permet à l'utilisateur de trouver rapidement et facilement les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien de la machine et à la résolution des problèmes de base.

Le présent manuel contient une série de symboles permettant à l'utilisateur d'identifier rapidement les points les plus importants à respecter.

Le manuel comprend un index général qui facilite la recherche d'un sujet spécifique. Il comprend également un glossaire contenant une liste de termes qui vous aideront à mieux comprendre les informations contenues dans le manuel.

Dans ce manuel, les termes suivants : « machine », « appareil », « équipement » désignent la machine (réf. art. 2a de la directive 2006/42/CE relative aux machines) indiquée comme étant une **ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE ou À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE**.

0.1.D. Lire et comprendre les instructions

Ce manuel d'instructions est absolument nécessaire pour la formation et l'information des opérateurs.

- Il est nécessaire de lire attentivement tous les chapitres de ce manuel et de bien comprendre les instructions avant d'utiliser la machine.
- Suivre les instructions fournies et, en cas de doute, contacter systématiquement SAMAREF.
- Ne procéder à aucune opération pour laquelle aucune information n'a été fournie par le fabricant.
- Ne procéder à aucune opération qui ne soit décrite dans ce manuel.
- Ne procéder à aucune opération expressément interdite dans ce manuel.
- En cas de conditions d'utilisation imprévues ou différentes de celles décrites dans le manuel d'instructions, contacter immédiatement SAMAREF.
- Le fabricant SAMAREF décline toute responsabilité en cas de non-respect des dispositions contenues dans le présent document.

0.1.E. Demande de copies supplémentaires et/ou de mises à jour

Toute copie supplémentaire des instructions, en plus de celles convenues contractuellement lors de la vente, doit être demandée à SAMAREF au moyen d'un bon de commande en bonne et due forme.

0.1.F. Obligations de l'acheteur concernant ce manuel

REMARQUE

Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de la machine à laquelle il se réfère. Il doit être conservé soigneusement par l'utilisateur et rester avec la machine tout au long de son cycle de vie.

L'acheteur est responsable de :

- La diffusion et la mise à disposition de ce document à l'ensemble du personnel qui interagit avec la machine.
- En cas de perte ou de destruction de ce manuel d'instructions, l'acheteur devra demander et acheter une copie des parties endommagées ou perdues et/ou une copie du manuel d'instructions complet auprès de SAMAREF.

0.1.G. Exclusions et limites de responsabilité

SAMAREF décline toute responsabilité, dans tous les cas et à quelque titre que ce soit, en cas d'ajouts, de manipulations, d'interventions, de déplacements, de simplifications et, plus généralement, de modifications de quelque nature que ce soit apportées à la machine, à ses composants et à ses pièces, ou en cas d'introduction de matériaux dont la conformité aux prescriptions n'est pas prouvée.

SAMAREF a conçu la machine de manière à garantir des conditions d'utilisation sûres : la désactivation des dispositifs de sécurité électriques ou le démontage des protections prévues par le fabricant compromettent en effet gravement les conditions de sécurité.

Ces conditions sont soumises au respect des indications relatives au mode d'installation et au type d'alimentation de la machine, caractéristiques qui doivent toujours être strictement respectées.

La machine doit être installée dans un environnement non explosif et exempt d'agents corrosifs.


SAMAREF ne sera donc pas responsable des casses, accidents ou désagréments divers dus au non-respect (ou à la non-application) des prescriptions contenues dans ce manuel. Il en va de même pour l'exécution, par l'utilisateur, de modifications, de variantes et/ou l'installation d'accessoires non préalablement autorisés par SAMAREF.


La plaque signalétique est le moyen utilisé par SAMAREF pour identifier avec certitude l'une de ses machines. Il est donc strictement interdit de retirer ou de modifier cette plaque. Si l'utilisateur ne respecte pas cette disposition, TOUTE GARANTIE CONTRACTUELLE relative à la machine POURRAIT ÊTRE ANNULÉE.


0.1.H. Informations sur la signalisation et les couleurs de référence

Ce manuel fournit des instructions importantes sur la sécurité et l'utilisation correcte de la machine. Les pictogrammes illustrés utilisent des symboles normalisés conformément à la législation en vigueur.

Les avertissements relatifs à la sécurité individuelle et à l'utilisation correcte de la machine sont expliqués ci-dessous :

	DANGER
	Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves ou la mort.

	AVERTISSEMENT
	Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort.

	ATTENTION
	Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

REMARQUE	
Présente des informations générales qui ne sont pas liées à des blessures physiques.	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	
Les panneaux indiquent des instructions ou des procédures spécifiques relatives à la sécurité.	












PANNEAUX DE DANGER			
	RISQUE D'ÉCRASEMENT		DANGER : MATÉRIAU INFLAMMABLE
	DANGER !! HAUTE TENSION		DANGER GÉNÉRAL !!
PANNEAUX D'INTERDICTION			
	INTERDICTION D'ENLEVER LES PROTECTIONS INSTALLÉES		
PANNEAUX D'OBLIGATION (ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE)			
	OBLIGATION DE PORTER DES GANTS		OBLIGATION DE PORTER DES CHAUSSURES DE SÉCURITÉ
	OBLIGATION DE PORTER UN MASQUE DE PROTECTION		OBLIGATION DE PORTER DES LUNETTES DE PROTECTION
	UNE PROTECTION AUDITIVE EST NÉCESSAIRE		OBLIGATION DE PORTER UN CASQUE DE PROTECTION

Table des matières

0.1. Connaître le manuel d'instructions	3
0.1.A. Utilisation et objectif des instructions	3
0.1.B. Réception et conservation des instructions	3
0.1.C. L'organisation du manuel et l'objectif des instructions	3
0.1.D. Lire et comprendre les instructions	3
0.1.E. Demande de copies supplémentaires et/ou de mises à jour	4
0.1.F. Obligations de l'acheteur concernant ce manuel	4
0.1.G. Exclusions et limites de responsabilité	4
0.1.H. Informations sur la signalisation et les couleurs de référence	5
CHAPITRE 1	11
1.1. Informations générales sur la sécurité	12
1.1.A. Avertissements généraux en matière de sécurité et de santé	12
1.1.B. Consignes de sécurité et de protection de la santé uniquement pour les appareils prévoyant des cycles à chaud	14
1.1.C. Avertissements concernant les gaz réfrigérants	15
1.1.C.i. Gaz réfrigérant R290	15
1.1.C.ii. Gaz réfrigérant R452A	16
1.1.C.iii. Gaz réfrigérant R452A et R290 : mesures de premiers secours	17
1.1.D. Définitions et signification	18
1.1.E. Règles de sécurité pour les utilisateurs	18
1.1.F. Utilisation correcte de l'appareil	23
1.1.G. Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible de l'appareil	23
1.1.H. Risques liés à l'utilisation de l'appareil	23
1.1.I. Risques résiduels	24
1.2. Déclaration de conformité CE (marché de l'UE)	26
1.3. Plaques signalétiques et avertissements	27
1.3.I.i. Plaque signalétique	27
1.3.I.i.a. Plaque de marquage CE	27
1.3.I.i.b. Emplacement de la plaque de marquage CE	28
1.3.I.ii. Panneaux d'information et avertissements sur l'appareil	28
1.4. Caractéristiques environnementales	30
1.5. Étiquette de la classe énergétique	30
1.6. Émission de bruit aérien	30
1.7. Positionnement	31
1.8. Distances minimales à respecter	32
1.9. Chargement de produits alimentaires	33

CHAPITRE 2	35
2.1. Caractéristiques techniques des modèles	36
2.2. Informations selon la norme EN ISO 22041:2020	41
2.3. Composants	42
2.4. Fonctionnement de l'appareil	43
2.5. Raccordement électrique	44
2.6. Panneau de commande Premium JUMBO	45
2.7. Panneau de commande Performance EASY	45
CHAPITRE 3	47
3.1. Fonctionnement du panneau de commande Premium JUMBO	48
3.1.A. Signification des icônes LED	48
3.1.B. Allumer et éteindre l'appareil - JUMBO -	50
3.1.C. Déverrouillage du clavier - JUMBO -	51
3.1.D. Réglage de la température de consigne (°C) - JUMBO -	52
3.1.E. Allumer et éteindre l'éclairage de la cellule - JUMBO -	52
3.1.F. Activation du dégivrage en mode manuel - JUMBO -	53
3.1.G. Activation du fonctionnement pour une humidité faible, moyenne ou élevée - JUMBO -	54
3.2. Fonctionnement du panneau de commande Performance EASY	55
3.2.A. Signification des icônes LED	55
3.2.B. Allumer et éteindre l'appareil - EASY -	57
3.2.C. Déverrouillage du clavier - EASY -	58
3.2.D. Réglage de la température de consigne (°C) - EASY -	59
3.2.E. Allumer et éteindre l'éclairage de la cellule - EASY -	59
3.2.F. Activation du dégivrage en mode manuel - EASY -	60
CHAPITRE 4	61
4.1. Entretien courant	62
4.1.A. Nettoyage	62
4.1.A.i. Nettoyage des surfaces en acier	63
4.1.A.ii. Nettoyage du panneau de commande	64
4.1.A.iii. Nettoyage du joint de porte	64
4.1.A.iv. Nettoyage du bac de récupération sous le fond de l'armoire	64
4.1.A.v. Nettoyage du système frigorifique	65
4.2. Entretien extraordinaire	66
4.3. Périodes d'inactivité	66

CHAPITRE 5	67
5.1. Dépannage	68
5.2. Service après-vente	69
5.3. Élimination en fin de vie	70
5.3.A. Informations sur l'élimination des déchets en Italie	70
5.3.B. Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union européenne	70

Page blanche

CHAPITRE 1

- 1.1. Informations générales sur la sécurité**
- 1.2. Déclaration de conformité CE (marché de l'UE)**
- 1.3. Plaques signalétiques et avertissements**
- 1.4. Caractéristiques environnementales**
- 1.5. Étiquette de la classe énergétique**
- 1.6. Émission de bruit aérien**
- 1.7. Positionnement**
- 1.8. Distances minimales à respecter**
- 1.9. Chargement de produits alimentaires**

1.1. Informations générales sur la sécurité

1.1.A. Avertissements généraux en matière de sécurité et de santé

REMARQUE

LIRE ATTENTIVEMENT CE CHAPITRE

Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien corrects de l'appareil. Veuillez le lire attentivement avant de l'utiliser et le conserver pour référence ultérieure. Si vous avez des questions, SAMAREF se tient à votre disposition pour vous fournir de plus amples informations.

Ce chapitre contient des informations sur la sécurité de la machine. La connaissance et la compréhension du contenu de ce chapitre est un préalable indispensable à la lecture de tous les chapitres du manuel.

- Lire et comprendre le contenu.

REMARQUE

En raison des progrès constants réalisés dans la conception, le fabricant se réserve le droit de modifier la production et les instructions sans obligation de mettre à jour les précédentes. Des copies ou des mises à jour des instructions peuvent être obtenues auprès de SAMAREF si nécessaire.



DANGER

L'utilisation, l'entretien et le nettoyage de l'appareil non conformes aux indications fournies dans ce manuel sont considérés comme inappropriés et peuvent causer des dommages, des blessures ou des accidents graves, annulant la garantie et dégageant le fabricant de toute responsabilité.



DANGER

L'inspection visuelle de l'état de la machine à l'arrêt ne garantit pas que l'appareil soit réellement éteint. Pour garantir sa sécurité, l'opérateur doit vérifier que la machine n'est pas sous tension, en s'assurant que la fiche est débranchée ou que l'interrupteur du tableau est en position « OFF ».



DANGER

Risque d'incendie et matériaux inflammables. Si l'appareil utilise le **réfrigérant R290**, il est essentiel de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.



DANGER

Ne pas utiliser l'appareil sans porter les équipements de protection individuelle indiqués dans ce manuel.



DANGER

Éviter de s'approcher des composants électriques avec les mains mouillées ou pieds nus.



DANGER

Il est strictement interdit de manipuler ou de retirer les dispositifs de sécurité installés (grilles de protection, autocollants de danger, etc.). SAMAREF décline toute responsabilité en cas de violation de ces instructions.



AVERTISSEMENT

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et doit l'accompagner tout au long de sa vie. Il est recommandé de le conserver soigneusement dans un endroit sec et facilement accessible, à proximité de l'équipement, afin que les opérateurs puissent s'y référer ultérieurement.



AVERTISSEMENT

L'utilisation est réservée exclusivement à des opérateurs informés, formés et entraînés aux tâches à effectuer et aux risques liés à l'utilisation de la machine. Le personnel non formé ne doit en aucun cas utiliser l'appareil, car cela pourrait entraîner un risque élevé d'accidents graves.



AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser l'appareil, il est essentiel d'acquérir les connaissances adéquates. Cela implique une inspection minutieuse afin de vérifier que toutes les indications contenues dans ce manuel correspondent à la configuration de la cellule de refroidissement rapide en question. Ne pas utiliser l'appareil sans avoir effectué ce contrôle préalable.



AVERTISSEMENT

Toute utilisation et tout nettoyage de l'appareil non conformes aux indications fournies dans ce manuel sont considérés comme inappropriés et peuvent causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels, entraînant l'annulation de la garantie et dégageant SAMAREF de toute responsabilité.



AVERTISSEMENT

En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau. Utiliser un extincteur à CO₂ (dioxyde de carbone) et refroidir la zone du compartiment moteur aussi rapidement que possible.



AVERTISSEMENT

Avant utilisation, vérifier qu'aucun objet non conforme (tel que des notices d'utilisation ou autres documents) ou résidus de détergent ne se trouve à l'intérieur de la cellule de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas adapté à la conservation de produits pharmaceutiques, chimiques ou de tout autre produit non alimentaire.



AVERTISSEMENT

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou présente des altérations fonctionnelles ou structurelles, le débrancher de l'alimentation électrique et hydraulique (le cas échéant) et contacter un centre d'assistance agréé par SAMAREF, en évitant d'essayer de le réparer vous-même. Des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées. SAMAREF décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces de rechange non originales.



ATTENTION

Pour garantir le bon fonctionnement du groupe compresseur et de l'évaporateur, il est essentiel de ne jamais obstruer les prises d'air.



ATTENTION

Éviter d'insérer tout objet entre les protections (comme celles des ventilateurs, des évaporateurs, etc.).



ATTENTION

La manutention d'un appareil à roulettes doit toujours s'effectuer en poussant et non en tirant.

- Effectuer le déplacement en poussant sur la partie avant, en s'assurant que la porte reste fermée pendant le déplacement.
- Le déplacement doit s'effectuer sur une surface plane et sans obstacles ; à la fin du déplacement, les roulettes doivent être bloquées à l'aide du frein.
- L'appareil à roulettes ne peut pas être mis à niveau, il est donc essentiel de s'assurer que la surface d'appui est parfaitement horizontale et plane. Lors d'une utilisation normale, toujours penser à bloquer les roulettes à l'aide des freins.



ATTENTION

Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens, à l'exception de ceux recommandés par SAMAREF, pour accélérer le processus de décongélation.
Éviter d'utiliser des appareils électriques à l'intérieur de la cellule de l'appareil, sauf s'ils sont approuvés par SAMAREF.

1.1.B. Consignes de sécurité et de protection de la santé uniquement pour les appareils prévoyant des cycles à chaud



DANGER

Pour manipuler les récipients, accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, il est nécessaire de porter des vêtements de protection thermique (EPI) appropriés (tels que des gants thermiques) et de toujours faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait des plateaux, en particulier s'ils contiennent des liquides.

Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, certaines parties internes de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées (supérieures à 60 °C | 140 °F).

Faire particulièrement attention lors de l'ouverture de la porte pendant et après la cuisson, car vous risquez de vous brûler.

Éviter d'utiliser des aliments ou des liquides facilement inflammables (par exemple, l'alcool) pendant la cuisson.



ATTENTION

Si la sonde à cœur est utilisée, la retirer des aliments avant de retirer les plateaux de l'appareil. Vérifier que le câble de la sonde ne gêne pas l'extraction. Manipuler la sonde avec précaution, car elle est très pointue et peut atteindre des températures élevées après utilisation. N'utiliser que la sonde à cœur fournie par le fabricant.

Ne pas placer de sources de chaleur (telles que des grils ou des friteuses) ni de substances inflammables et combustibles (telles que du diesel, de l'essence ou des bouteilles d'alcool) à proximité de l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, NE PAS placer le dernier plateau à une hauteur supérieure à 1 750 mm, car son retrait pourrait provoquer le déversement de liquides bouillants, avec un risque de brûlures graves pour l'opérateur.

Éviter d'insérer tout objet (comme des livrets, des gants de cuisine, etc.) entre l'appareil et le plan d'appui ou le sol.

1.1.C. Avertissements concernant les gaz réfrigérants

1.1.C.i. Gaz réfrigérant R290

Les appareils équipés d'un moteur intégré (PLUG-IN) utilisent du propane R290, un hydrocarbure HC de haute pureté, caractérisé par un faible impact environnemental et d'excellentes propriétés thermodynamiques.

REMARQUE

CARACTÉRISTIQUES DU GAZ RÉFRIGÉRANT R290

N'endommage pas la couche d'ozone (PDO = 0).

Potentiel de réchauffement global (PRG) = 3.

Point d'ébullition à 1,013 bar : -42 °C.

Glissement de température : 0 °C.

Numéro ONU : 1978.

Classification de sécurité : A3.

Non toxique, mais hautement inflammable.

IDENTIFICATION DES RISQUES

Une exposition prolongée par inhalation peut provoquer des effets anesthésiques, des anomalies du rythme cardiaque et un risque de mort subite. Le produit pulvérisé ou sous forme de projections peut provoquer des brûlures par le froid aux yeux ou à la peau.

Le gaz est hautement inflammable ; tenir à l'écart de toute source de chaleur, surface chaude, étincelle, flamme nue et autre source d'inflammation. Il est interdit de fumer.

MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Le gaz est hautement inflammable. Une décomposition thermique incomplète peut émettre des vapeurs très toxiques et corrosives, telles que le monoxyde de carbone. En cas d'incendie, utiliser un appareil respiratoire autonome et des vêtements de protection appropriés. Éviter d'utiliser de l'eau ; utiliser un extincteur à CO₂ (dioxyde de carbone) et refroidir rapidement la zone du compartiment moteur.

Moyens d'extinction : ne pas utiliser de jets d'eau ; utiliser des agents extincteurs adaptés au type d'incendie.

FUITES ACCIDENTELLES DE GAZ ET ÉLIMINATION

En cas de fuite accidentelle de gaz inflammable provenant du circuit frigorifique de la machine, ne pas tenter de l'arrêter. Débrancher le câble d'alimentation, ventiler et évacuer immédiatement la zone, conformément au plan de sécurité local. Ne pas toucher ni inhaler le gaz qui s'échappe, car il est hautement inflammable. Ensuite, contacter le service d'assistance technique pour faire réparer la machine. L'élimination des fuites de gaz doit être effectuée par des centres agréés et qualifiés ; en cas de doute, contacter les autorités locales pour plus d'informations.

1.1.C.ii. Gaz réfrigérant R452A

Les appareils dotés d'un moteur externe (moteur REMOTE) utilisent le gaz réfrigérant R452A.

REMARQUE

CARACTÉRISTIQUES DU GAZ RÉFRIGÉRANT R452A

Le gaz se décompose relativement rapidement dans la troposphère, avec des produits de décomposition très dispersés et donc à faible concentration.

Il n'a aucun effet sur le smog photochimique et n'est pas classé comme composé organique volatil (COV) selon l'accord de la CEE-ONU.

Le potentiel de destruction de l'ozone (PDO), par rapport à un PDO standard, est égal à 1 pour le CFC11 (selon les définitions du PNUE).

Le potentiel de réchauffement global (PRG) du gaz est de 2141 pour le R452A.

Cette substance est réglementée par le Protocole de Montréal (révision de 1992).

Les rejets de produit dans l'atmosphère ne causent pas de contamination à long terme des eaux.

Des expositions élevées par inhalation peuvent provoquer des effets anesthésiques. Des expositions très élevées peuvent provoquer des anomalies du rythme cardiaque et un risque de mort subite. Le produit pulvérisé ou sous forme de projections peut causer des brûlures par le froid aux yeux ou à la peau. Il est dangereux pour la couche d'ozone.

IDENTIFICATION DES RISQUES

Des concentrations atmosphériques élevées peuvent provoquer des effets anesthésiques et une perte de conscience possible. Des expositions très élevées peuvent provoquer des anomalies du rythme cardiaque et un risque de mort subite. Des concentrations plus élevées peuvent provoquer une asphyxie en raison de la réduction de la teneur en oxygène dans l'atmosphère.

Contact avec la peau : Les projections de liquide et les éclaboussures peuvent provoquer des brûlures par le froid. Bien qu'il soit peu probable que ce produit ait des effets par absorption cutanée, un contact répété ou prolongé peut éliminer le sébum de la peau, provoquant sécheresse, gerçures et dermatite.

MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Le gaz n'est pas inflammable, mais sa décomposition thermique génère des vapeurs hautement toxiques et corrosives (telles que le chlorure d'hydrogène et le fluorure d'hydrogène). En cas d'incendie, porter un appareil respiratoire autonome et des vêtements de protection appropriés.

Moyens d'extinction : utiliser des agents extincteurs adaptés au type d'incendie.

FUITES ACCIDENTELLES DE GAZ ET ÉLIMINATION

En cas de fuite accidentelle de gaz inflammable provenant du circuit frigorifique de la machine, ne pas tenter de l'arrêter. Débrancher le câble d'alimentation, ventiler et évacuer immédiatement la zone, conformément au plan de sécurité local. Ne pas toucher ni inhaler le gaz qui s'échappe, car il est hautement inflammable. Après avoir pris ces précautions, contacter le service d'assistance technique pour faire réparer la machine. L'élimination des fuites de gaz doit être effectuée par des centres agréés et qualifiés ; en cas de doute, contacter les autorités locales pour plus d'informations.

1.1.C.iii. Gaz réfrigérant R452A et R290 : mesures de premiers secours

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PREMIERS SECOURS EN CAS D'EXPOSITION

Inhalation :

Éloigner la victime de la zone d'exposition et la maintenir dans un endroit ventilé et au repos. Administrer de l'oxygène si nécessaire. Si la respiration de la victime s'arrête ou montre des signes d'arrêt, pratiquer la respiration artificielle. En cas d'arrêt cardiaque, pratiquer un massage cardiaque externe et appeler immédiatement les secours.

Contact avec la peau :

Rincer les zones touchées à l'eau et retirer les vêtements contaminés. Attention : les vêtements peuvent coller à la peau en cas de brûlures dues au gel. Laver immédiatement et soigneusement à l'eau tiède les zones touchées. Si des symptômes tels qu'une irritation ou des cloques apparaissent, contacter un médecin.

Contact avec les yeux :

Laver immédiatement avec une solution de lavage oculaire ou de l'eau propre, en écartant les paupières, pendant au moins 10 minutes. Demander une assistance médicale.

Ingestion : ne pas faire vomir. Si la victime est consciente, lui rincer la bouche avec de l'eau et lui administrer 200 à 300 ml d'eau. Demander une assistance médicale immédiate.

Soins médicaux supplémentaires :

Fournir un traitement symptomatique et une thérapie de soutien lorsque cela est indiqué. Ne pas administrer d'adrénaline ou de médicaments sympathomimétiques similaires après une exposition, en raison du risque d'arythmie cardiaque et d'arrêt cardiaque possible.

1.1.D. Définitions et signification

Glossaire des termes relatifs à la sécurité

Aux fins du présent document, la définition des termes suivants est indiquée ci-après :

- « **Danger** » : une source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé .
- « **Risque** » : combinaison de la probabilité et de la gravité d'une blessure ou d'un dommage pour la santé pouvant survenir dans une situation dangereuse .
- « **Dispositif de protection** » : un dispositif qui réduit le risque, seul ou en combinaison avec un protecteur .
- « **Utilisation prévue** » : utilisation des machines conformément aux informations fournies dans le mode d'emploi .
- « **Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible** » : utilisation d'une machine d'une manière autre que celle indiquée dans la notice d'instructions, mais pouvant résulter d'un comportement humain aisément prévisible.
- « **Opérateur** » : le personnel capable de faire fonctionner la machine dans des conditions normales, à l'exclusion de toute activité de maintenance. L'opérateur doit être correctement formé et informé conformément aux exigences des normes applicables en matière de santé et de sécurité au travail.
- « **Technicien du fabricant** » : un technicien qualifié fourni par le fabricant.
- « **Technicien spécialisé** » : un technicien qualifié agréé par le fabricant.

REMARQUE

LES OPÉRATEURS, LES MÉCANICIENS CHARGÉS DE LA MAINTENANCE et LE PERSONNEL TECHNIQUE SPÉCIALISÉ DOIVENT être suffisamment qualifiés et disposer d'un savoir-faire et d'une expérience suffisants pour pouvoir évaluer les risques et éviter les dangers inhérents aux activités professionnelles, ou avoir reçu une formation suffisante pour être en mesure d'éviter les dangers que les activités professionnelles peuvent générer.

1.1.E. Règles de sécurité pour les utilisateurs

Règles générales de sécurité

- L'appareil fonctionne à l'électricité. Nous indiquons la norme la plus importante applicable :

UE
2006/42/CE Directive Machines
2014/35/EU Directive basse tension
2014/30/EU Directive sur la compatibilité électromagnétique

- S'assurer que toutes les consignes de sécurité sont connues de l'ensemble du personnel impliqué dans l'utilisation, le nettoyage et la maintenance de l'appareil. Veiller également à ce que toutes les règles de sécurité soient respectées.
- Si de l'eau ou tout autre liquide pénètre dans le panneau de commande ou tout autre composant présentant un potentiel électrique, couper l'alimentation électrique et faire contrôler l'appareil par un technicien spécialisé avant de poursuivre les opérations.
- Il incombe au propriétaire de maintenir tous les panneaux d'avertissement et les données relatives à l'appareil en parfait état de visibilité et de lisibilité. Les plaques endommagées peuvent être commandées à tout moment auprès de SAMAREF.



ATTENTION

En cas d'incendie à proximité de l'appareil :

- Interrompre immédiatement le circuit d'alimentation de l'appareil.
- Ne jamais asperger l'appareil avec des jets d'eau.
- Équiper l'opérateur d'extincteurs utilisables sur des équipements électriques sous tension, de préférence avec un agent extincteur de type CO₂ - Dioxyde de carbone.



ATTENTION

Risque d'électrocution.

Ne pas s'approcher des parties électriques avec les mains mouillées ou pieds nus.



AVERTISSEMENT

Ne pas s'accrocher à la porte / au battant : **risque de renversement de l'appareil.**



Règles de sécurité lors de l'installation

- L'installation doit être effectuée par les techniciens SAMAREF assistés par le personnel de l'acheteur. Avant de commencer l'installation, vérifier toutes les pièces et tous les équipements alors qu'ils sont encore emballés afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun signe ou dommage causé par le transport.
- Si l'emballage est endommagé, en informer immédiatement la société de transport et SAMAREF.
- Si l'appareil doit rester stocké pendant un certain temps avant d'être installé, suivre les instructions de la section de ce manuel d'instructions concernant cette éventualité.
- Le local où l'appareil sera installé doit être bien éclairé, sans zones d'ombre ni effets stroboscopiques dangereux provoqués par le système d'éclairage utilisé.

AVERTISSEMENT

L'armoire **doit être fixée au mur** si l'aménagement prévoit :

- Les **tiroirs** (modèles GL 800 P CA, GL XL P CA, PM 700 P CA) ;
- La **barre à crochets** (modèles DELUXE GA)

50 mm

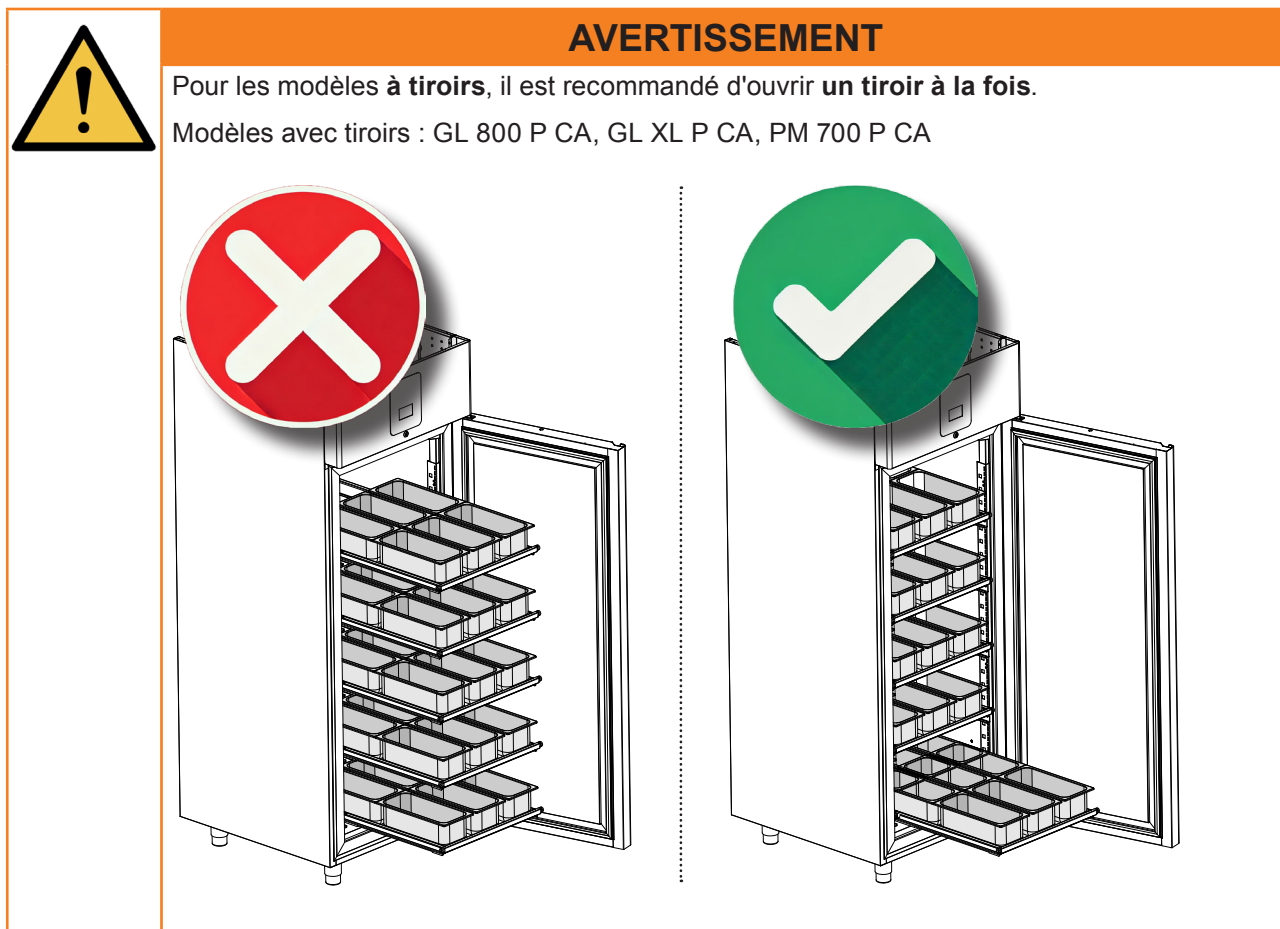
4x Ø8x40 mm
4x M5x50 mm

Si elles sont fournies, les fixations murales doivent être installées (voir le **manuel d'installation**). Le technicien spécialisé chargé de la fixation murale de l'appareil doit toujours évaluer attentivement le type d'ancrage et choisir les vis les plus adaptées en fonction du type de mur.

Règles de sécurité pendant l'utilisation

- Ne jamais utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des environnements présentant un risque d'explosion.
- S'assurer que le personnel impliqué dans l'utilisation de l'appareil a été préalablement formé, connaît bien toutes les instructions de ce manuel, est physiquement et intellectuellement apte et effectue son travail de manière consciencieuse.
- Ne pas laisser du personnel non formé effectuer des opérations de traitement, ni des personnes sous l'influence de l'alcool ou de médicaments. Vérifier et s'assurer que tout le personnel impliqué dans l'utilisation de l'appareil connaît et respecte toutes les RÈGLES DE SÉCURITÉ.
- Ne pas mettre hors tension les dispositifs de protection.
- Ne jamais altérer les dispositifs de protection.

- Ne pas insérer de tournevis ou d'autres objets entre les protections (protections du ventilateur, des évaporateurs, etc.). Pour garantir le bon fonctionnement du groupe compresseur et de l'évaporateur, ne jamais obstruer les prises d'air.



Règles de sécurité pendant le nettoyage

- N'effectuer aucune opération de nettoyage lorsque l'appareil est en marche.
- Avant de commencer les opérations de nettoyage, s'assurer que les interrupteurs généraux des tableaux électriques ont été désactivés.
- Ne pas nettoyer les composants électriques avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser de gazole ou de solvants comme détergents ; toujours utiliser des produits de nettoyage commerciaux autorisés qui ne sont ni inflammables ni toxiques.
- Manipuler les produits nettoyants agressifs avec beaucoup de précaution et en suivant toujours les instructions du fabricant. Toujours porter les protections appropriées, telles que des vêtements, des gants, des lunettes résistantes aux produits de nettoyage hautement corrosifs, etc.
- Former tout le personnel utilisant des produits chimiques pour le nettoyage/la désinfection à leur manipulation correcte.
- Éliminer tout déversement de produits chimiques sur le sol.
- Ne pas insérer de tournevis ou d'autres objets entre les protections (protections du ventilateur, des évaporateurs, etc.). Pour garantir le bon fonctionnement du groupe compresseur et de l'évaporateur, ne jamais obstruer les prises d'air.

Règles de sécurité pendant la maintenance

- La maintenance des pièces électriques, électroniques et du circuit de refroidissement doit être effectuée uniquement et exclusivement par des techniciens de maintenance.
- Ne pas laisser du personnel non qualifié effectuer des opérations de réglage, de remplacement de pièces ou de maintenance et s'assurer que le personnel concerné connaît bien la section de ce manuel d'instructions relative à la maintenance et aux règles de sécurité et qu'il respecte toutes les procédures et prescriptions correspondantes.
- Ne pas porter pas de bijoux, d'ornements, de bagues, de chaînes, etc. qui pourraient se coincer dans les machines pendant les opérations de maintenance.
- Porter des vêtements de travail conformes aux normes EN.
- Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des boutons, interrupteurs, voyants lumineux et surtout des DISPOSITIFS DE PROTECTION en général.
- Ne pas effectuer d'opérations de maintenance lorsque le système est en marche.
- Maintenir toujours propre et en ordre la zone dans laquelle les opérations de maintenance seront effectuées.
- Ne pas entrer dans un espace clos sans avoir vérifié l'absence de gaz ou de vapeurs toxiques. La vérification doit toujours être effectuée en présence d'autres personnes.
- Toujours utiliser des pièces de rechange d'origine SAMAREF pour remplacer les pièces cassées ou les équipements usés. L'utilisation de pièces de rechange fabriquées par l'utilisateur ou par des tiers peut causer des dommages irréparables à l'installation et au personnel chargé des opérations de conduite et de maintenance. Ce manuel d'instructions comprend une liste complète des pièces de rechange d'origine et un bon de commande à utiliser pour passer vos commandes.

Règles de sécurité lorsque le système n'est pas en marche

- Débrancher l'alimentation électrique.

REMARQUE

Lors de l'utilisation, il est essentiel de porter des équipements de protection individuelle (EPI). La responsabilité d'identifier et de sélectionner les EPI appropriés incombe à l'employeur ou au responsable du lieu de travail.

Les équipements sélectionnés doivent être portés obligatoirement par les opérateurs. Dans des conditions normales d'utilisation, par exemple, les gants protègent les mains des surfaces froides du bac. Vous trouverez ci-dessous la liste des principaux EPI à utiliser pendant les différentes phases opérationnelles.

	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casque
Opération					
Utilisation normale	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Nettoyage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Maintenance	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Équipements de protection individuelle (EPI) obligatoires

Équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser si nécessaire

1.1.F. Utilisation correcte de l'appareil

Avant de mettre en marche et d'utiliser l'appareil, nettoyer soigneusement ses surfaces internes. Pour obtenir les meilleures performances de l'appareil, il est important de suivre ces instructions :

- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments chauds, des liquides non couverts, des animaux vivants, des objets divers ou des produits corrosifs.
- Emballer ou protéger correctement les aliments, en particulier s'ils contiennent des arômes ou des épices.
- Disposer les aliments à l'intérieur de l'appareil de manière à ne pas entraver la circulation de l'air, en évitant de placer sur les grilles du papier, du carton, des planches à découper ou d'autres matériaux susceptibles de bloquer le flux d'air.
- Limiter autant que possible les ouvertures fréquentes et prolongées des portes.
- Si la porte a été ouverte, attendre quelques instants avant de la rouvrir.
- La charge maximale (répartie uniformément) est de **40 kg par grille**.

Les appareils ont été conçus avec des dispositifs spécifiques pour garantir la sécurité et la santé de l'utilisateur, en évitant les arêtes dangereuses, les surfaces coupantes ou les éléments saillants.

1.1.G. Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible de l'appareil



Toute utilisation non conforme à ce manuel est considérée comme inappropriée. Une utilisation incorrecte peut présenter de graves risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager l'appareil.

Les utilisations incorrectes prévisibles sont les suivantes :

- Non-exécution de la maintenance, du nettoyage et des contrôles périodiques de l'appareil.
- Introduction d'objets ou de matériaux incompatibles, susceptibles d'endommager l'appareil, de mettre en danger les personnes ou de polluer l'environnement.
- Installation incorrecte de l'appareil.
- Suppression ou altération des dispositifs de sécurité et des protections.
- Monter sur l'appareil ou s'accrocher aux portes.
- Laisser des portes ou des tiroirs ouverts ou entrouverts par négligence ou par oubli.
- Dépassez le poids maximal autorisé par rayon ou tiroir.
- Stockage de matériaux combustibles ou inflammables à proximité de l'appareil.
- Utilisation d'accessoires inappropriés (tels que des équipements ou des échelles inadaptés).
- Modifications structurelles ou modifications de la logique de fonctionnement de l'appareil.
- Non-utilisation des équipements de protection individuelle (EPI) par les opérateurs, le personnel spécialisé et les techniciens de maintenance.
- Disposer les produits de manière à bloquer la bonne circulation de l'air ou à empêcher la fermeture hermétique des portes et des tiroirs.
- Non-respect des instructions relatives à l'utilisation prévue de l'appareil.

1.1.H. Risques liés à l'utilisation de l'appareil

Le seul élément mobile est le ventilateur, qui ne présente aucun risque puisqu'il est protégé par une grille de sécurité solidement fixée à l'aide de vis.

AVERTISSEMENT	
 	Si l'appareil présente des dysfonctionnements ou des altérations fonctionnelles ou structurelles, le débrancher immédiatement de toutes les sources d'alimentation et contacter un centre d'assistance agréé par le fabricant, sans tenter de le réparer vous-même.



ATTENTION

RISQUES LIÉS AUX DÉPLACEMENTS SUR ROULETTES : si l'appareil est équipé de roulettes, faire attention lors des déplacements afin d'éviter toute poussée excessive qui pourrait provoquer son renversement ou l'endommager. Faire également attention aux éventuelles irrégularités de la surface sur laquelle il est déplacé. Les appareils à roulettes ne pouvant être mis à niveau, il convient de s'assurer que la surface d'appui est parfaitement horizontale et lisse. Toujours bloquer les roulettes à l'aide des dispositifs de blocage prévus à cet effet.

REMARQUE

L'utilisation de pièces de rechange d'origine est fortement recommandée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non originaux.

REMARQUE

Pour garantir que l'appareil fonctionne toujours dans des conditions optimales et en toute sécurité, il est recommandé de le faire entretenir et contrôler au moins une fois par an par un centre d'assistance agréé.

1.1.I. Risques résiduels

Malgré la conception correcte de l'appareil et l'installation de systèmes de protection adéquats, il n'est pas possible d'éliminer complètement les risques pour l'opérateur.



Ce manuel fournit une liste d'équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser par l'employé.

Lors de l'installation de l'appareil, des espaces suffisants ont été prévus afin de réduire les risques.

Pour garantir le respect de ces conditions, il est nécessaire que les zones entourant l'appareil restent propres, sèches, bien éclairées et exemptes d'obstacles.

Vous trouverez ci-dessous une liste des risques résiduels encore présents dans la machine.

Type de risque/phase	Comportement à adopter	
Risque de trébuchement		L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau, d'huile ou de saleté sur le sol. Prêter la plus grande attention.
Entretien/Nettoyage		Toujours effectuer les opérations d'entretien/nettoyage lorsque la machine est à l'arrêt et qu'elle n'est pas sous tension.
Entretien/Nettoyage		Utiliser les EPI indiqués.
Risque électrique		Dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente pas de risque électrique. En cas de dysfonctionnement, donc de risque de contact indirect, le risque est réduit grâce à l'installation de dispositifs de protection électrique appropriés (disjoncteur différentiel, disjoncteurs magnéto-thermiques, etc.) installés en amont du point d'alimentation.

Type de risque/phase	Comportement à adopter	
Brûlure ou abrasion		<p>L'utilisateur touche, intentionnellement ou accidentellement, certaines parties internes de l'appareil (comme les bacs froids, les ailettes ou les tuyaux du circuit de refroidissement) sans porter de gants de protection. Utiliser les EPI indiqués.</p>
Chute		<p>Ne pas accéder à la partie supérieure de l'appareil, utiliser des moyens appropriés.</p>

1.2. Déclaration de conformité CE (marché de l'UE)

Chaque appareil est fourni avec la déclaration de conformité CE, dont l'original est joint aux instructions.

La déclaration a été rédigée conformément aux exigences de l'annexe II de la directive 2006/42/CE : formulaire IIA, pour la déclaration de conformité.

La figure 1.1 montre un fac-similé du contenu de la déclaration.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSEKRLARUNG
DECLARATION DE CONFORMITE'
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

IT Il sottoscritto Mario Sassaroli, designato a legale rappresentante della SAMAREF Srl, Via A. Merloni, 79 – 60044 Fabriano (AN) - Italia, P.I. IT02155650423, dichiara che i prodotti sottolencati, costruiti per:

EN The undersigned Mario Sassaroli, an authorised officer of SAMAREF Srl, Via A. Merloni, 79 – 60044 Fabriano (AN) - Italy, P.I. IT02155650423, hereby declares that the products listed hereunder manufactured for:

DE Der Unterzeichner Mario Sassaroli, rechtlicher Vertreter der SAMAREF Srl, Via A. Merloni, 79 – 60044 Fabriano (AN) - Italien, P.I. IT02155650423, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte, realisiert für:

FR Je soussigné Mario Sassaroli, représentant légal désigné SAMAREF Srl, Via A. Merloni, 79 – 60044 Fabriano (AN) - Italie, P.I. IT02155650423, déclare que les produits énumérés ci-après, réalisés pour:

ES El abajo firmante, Mario Sassaroli, designado como representante legal de SAMAREF Srl, Via A. Merloni, 79 – 60044 Fabriano (AN) – Italia, NIF IT02155650423, declara que los productos que se enumeran a continuación, fabricados para:

RU НИЖЕПОДПИСАВШИЙСЯ Mario Sassaroli, НАЗНАЧЕННЫЙ ОФИЦИАЛЬНЫМ ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ SAMAREF Srl, Via A. Merloni 79 – 60044 Fabriano (AN) – Italy, P.I. IT02155650423, ЗАЯВЛЯЕТ, ЧТО НИЖЕ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СОЗДАНЫЕ ДЛЯ:

Product	Model	Serial Number

IT sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
EN are in compliance with the following directives:
DE mit den vorschritten conform sind, die in den folgenden Richtlinien:
FR sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
ES son conformes a lo establecido en las siguientes directivas:
RU СООТВЕТСТВУЮТ ПРЕДПИСАНИЯМ СЛЕДУЮЩИХ ДИРЕКТИВ:

CE 2014/30/CE 2014/35/CE 2006/42/CE 2002/95/CE 2002/96/CE

ECODESIGN 2011/65/EU
REACH REG(EC) 1907/2006
MOCA CE 1935/2004, 2023/2006, REG(EC) 29/17

IT e dalle seguenti norme:
EN and with the following standards:
DE und normen stehen:
FR et des norms ci-apres:
ES y a las siguientes normas:
RU И СЛЕДУЮЩИХ НОРМ:

EN60335-1 EN60335-2-89 EN55014-1 EN55014-2 EN61000-3-2 EN61000-3-3

IT e in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE.
EN and pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied.
DE und gemäß den Bestimmungen dieser Richtlinien, mit CE-Kennzeichnung versehen.
FR en application des directives citées, ils portent la marque CE.
ES y, en aplicación de lo previsto por las directivas mencionadas, han sido provistos del marcado CE.
RU И ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ, СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ОЗНАЧЕННЫМ ДИРЕКТИВАМ, СНАБЖЕНЫ МАРКИРОВКОЙ ЕС:

IL FASCICOLO TECNICO È CUSTODITO PRESSO IL COSTRUTTORE/The technical file is kept by the manufacturer/Den tekniske dokumentation opbevares af fabrikanten/Le dossier technique est conservé par le fabricant/Техническое досье хранится у производителя

Fabriano, _____

(e responsabile del fascicolo tecnico/and technical File Manager/und verantwortlicher für die technische Dokumentation et responsable du dossier technique/и ответственный за техническое досье/ y responsable del expediente técnico)

Fig 1.1 - Fac-similé du certificat de déclaration de conformité CE

1.3. Plaques signalétiques et avertissements

Cette section contient la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique doit toujours être maintenue en bon état et clairement lisible.

1.3.1.i. Plaque signalétique

1.3.1.i.a. Plaque de marquage CE

REMARQUE			
La plaque de marquage CE (fig. 1.2) est le moyen utilisé par SAMAREF pour identifier avec certitude l'une de ses machines. Il est donc strictement interdit de retirer ou de modifier cette plaque.			
Si l'utilisateur ne respecte pas ces dispositions, TOUTE GARANTIE CONTRACTUELLE relative à la machine POURRAIT ÊTRE ANNULÉE.			
La plaque de marquage CE fait partie intégrante de la machine et doit être conservée, sans altération, pendant toute sa durée de vie.			

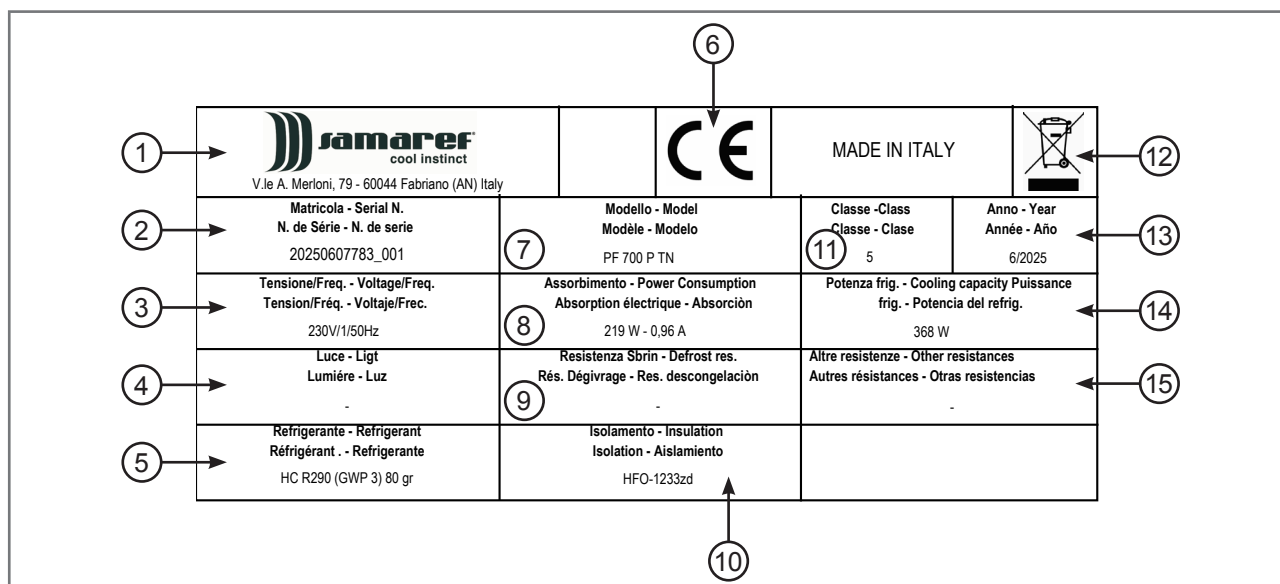


Fig 1.2 - Fac-similé de la plaque de marquage CE et de la plaque signalétique

La plaque signalétique a été établie conformément aux spécifications de la directive Machines 2006/42/CE. Elle est clairement visible sur le corps principal de la machine et porte les informations suivantes de manière visible, lisible et indélébile :

Réf. fig. 1.2	
Pos.	Description
1	Raison sociale et adresse complète du fabricant
2	Numéro de série
3	Tension/fréquence
4	Lumière
5	Réfrigérant
6	Marquage CE
7	Modèle
8	Absorption électrique

Réf. fig. 1.2	
Pos.	Description
9	Résistance dégivrage
10	Isolation
11	Classe
12	Symbole DEEE
13	Année de construction
14	Puissance frigorifique
15	Autres résistances

1.3.I.i.b. Emplacement de la plaque de marquage CE

La plaque est généralement positionnée à l'extérieur (1 - Fig. 1.3) ou à l'intérieur de l'appareil (2 - Fig. 1.3).

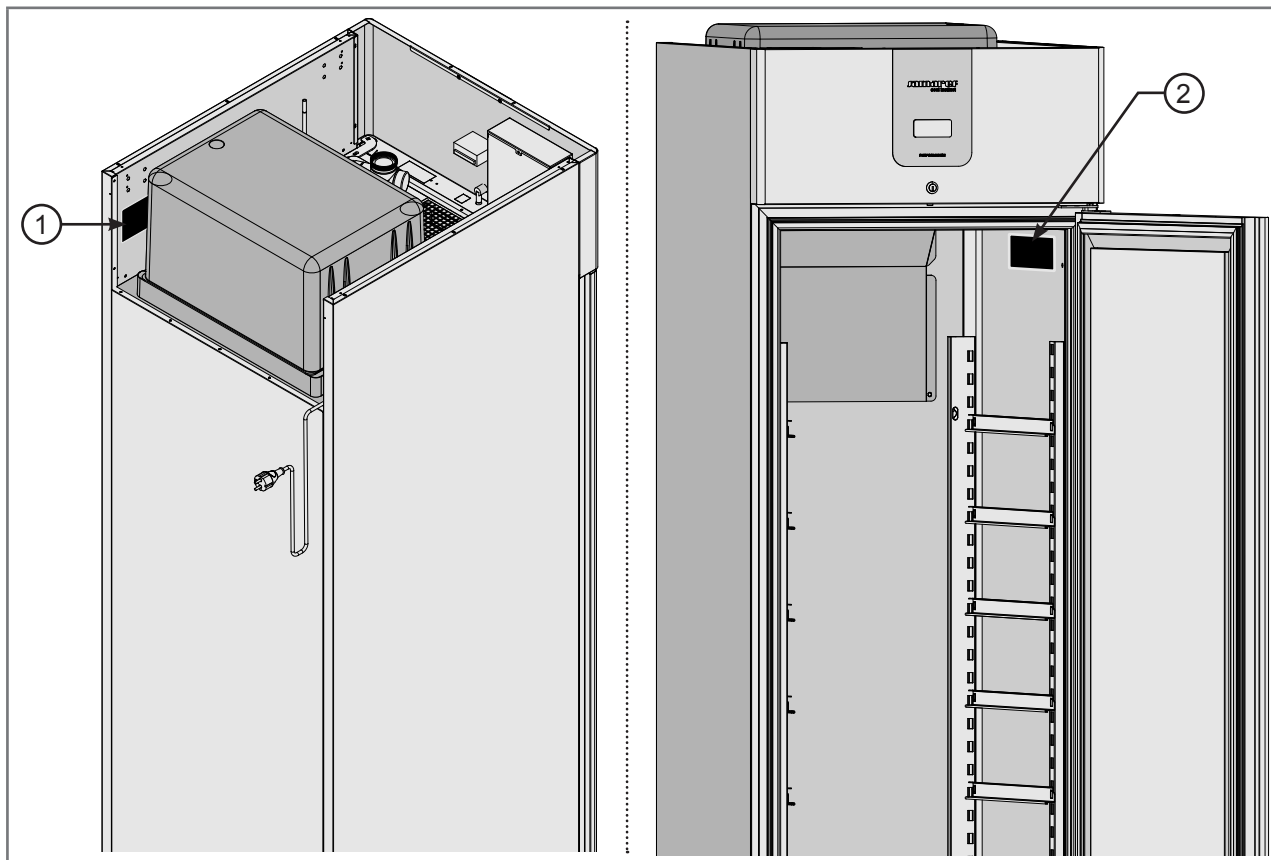


Fig 1.3 - Emplacement de la plaque de marquage CE

1.3.I.ii. Panneaux d'information et avertissements sur l'appareil

La signalisation de sécurité fait partie intégrante du système de sécurité de l'appareil et les panneaux ne doivent EN AUCUN CAS être retirés ou démontés.

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des situations dangereuses pouvant avoir des conséquences néfastes telles que des blessures graves, voire mortelles, et/ou des dommages matériels.

Conformément à la législation en vigueur, les signaux d'information et de danger décrits dans cette section sont présents sur chaque appareil.

REMARQUE







OBLIGATIONS DES OPÉRATEURS

Le non-respect de toute consigne illisible en raison de la détérioration, de la perte ou de la non-consultation d'un panneau de sécurité peut entraîner des accidents graves.

- Il est obligatoire de connaître et de respecter les panneaux d'information et d'avertissement placés sur chaque appareil conformément à la signification et aux actions décrites dans ces instructions d'utilisation.
- Les panneaux d'information et d'avertissement apposés sur l'appareil doivent être conservés intacts pendant toute leur durée de vie. L'utilisateur est tenu de remplacer les étiquettes de sécurité qui, suite à l'usure, sont illisibles.
- Il est strictement interdit d'enlever les étiquettes de sécurité présentes sur les machines. SAMAREF décline toute responsabilité quant à la sécurité des machines en cas de non-respect de cette interdiction.

Les panneaux de sécurité sont divisés en trois catégories :

- Danger jaune/noir
- Interdiction blanc/rouge
- Obligation blanc/bleu

PANNEAUX DE DANGER	
	Attention danger, électricité / présence de tension électrique élevée
	Attention danger, éviter tout contact avec les surfaces chaudes
	Attention danger, matériau inflammable
	Attention danger, pièces mécaniques en mouvement
PANNEAUX D'INTERDICTION	
	Interdiction générique
PANNEAUX D'OBLIGATION	
	Obligation générique

1.4. Caractéristiques environnementales

L'appareil ne doit pas être exposé aux intempéries.

Température ambiante	L'appareil est conçu et fabriqué pour fonctionner correctement dans des environnements dont la température est comprise entre +10 °C et +43 °C. Les modèles avec porte vitrée font exception, car ils garantissent un fonctionnement correct jusqu'à une température ambiante de 30 °C.
Altitude	L'appareil a été conçu et fabriqué pour fonctionner correctement dans des environnements dont l'altitude ne dépasse pas 1 000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.5. Étiquette de la classe énergétique

L'étiquette de la classe énergétique, similaire à celle présentée sur la Fig. 1.4, est fournie avec l'appareil :

- **CLASSE ÉNERGÉTIQUE** : l'échelle des classes énergétiques - avec des valeurs allant de A à G - indique de manière simple et intuitive le niveau d'efficacité énergétique de l'appareil (1 - Fig. 1.4).
- **DONNÉES DE CONSOMMATION** : la valeur numérique (par exemple 501 kWh/an) indique la consommation d'énergie annuelle estimée (2 - Fig. 1.4).
- **PICTOGRAMMES** : les pictogrammes (3 - Fig. 1.4) indiquent :
 - le volume du compartiment réfrigérateur (en litres) ;
 - le volume du compartiment congélateur (le cas échéant) ;
 - la classe climatique ou la température de fonctionnement recommandée.

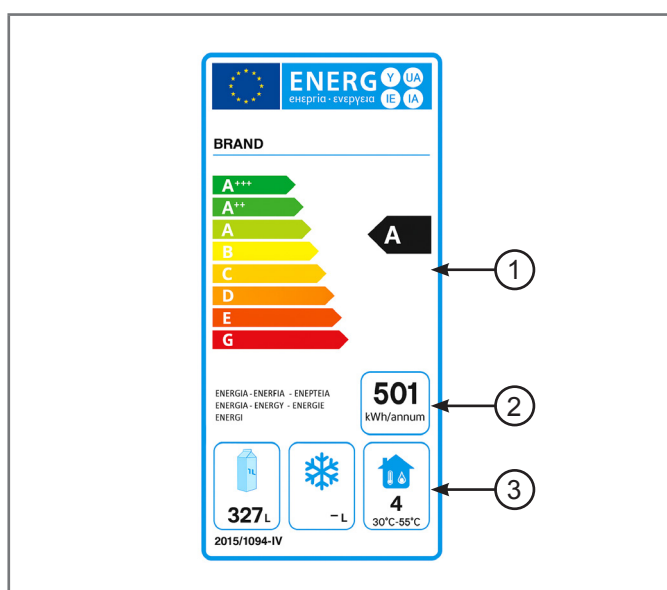


Fig 1.4 - Fac-similé de l'étiquette de classe énergétique

1.6. Émission de bruit aérien

Le niveau de pression acoustique pondéré A dans les lieux de travail ne dépasse pas 70 dB(A).



ATTENTION

La valeur de bruit indiquée représente le niveau d'émission et ne garantit pas des conditions de fonctionnement sûres. Bien que liée à l'exposition, cette valeur ne suffit pas pour déterminer s'il convient ou non de prendre des précautions supplémentaires. L'exposition réelle dépend de la durée, de l'environnement de travail, d'autres sources de bruit et des réglementations nationales. Ces informations aident l'utilisateur à mieux évaluer le danger et le risque.

1.7. Positionnement

S'assurer que la pièce où l'appareil est installé (Fig. 1.5) :

- dispose d'un sol exempt d'aspérités, parfaitement plan et capable de supporter le poids de l'appareil à pleine charge (voir chapitre "2.1. Caractéristiques techniques des modèles" à la page 36) ;
- est protégée de la lumière directe du soleil et des intempéries, telles que la pluie ;
- est ventilée et assure un bon renouvellement de l'air ; en l'absence de ventilation naturelle, une ventilation forcée peut être utilisée ;
- n'est pas exposée aux vibrations, aux bruits à haute fréquence, à la poussière ou à des matériaux étrangers, car ces conditions peuvent entraîner une détérioration ou une défaillance mécanique ;
- est conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité du travail, d'installations et de prévention des incendies ;
- ne contient pas de matériaux ou de substances potentiellement explosifs ou inflammables (par exemple, des bouteilles de gaz, des cloisons en bois), afin d'éviter les risques d'incendie ou d'explosion ;
- est utilisée exclusivement pour le stockage de denrées alimentaires.

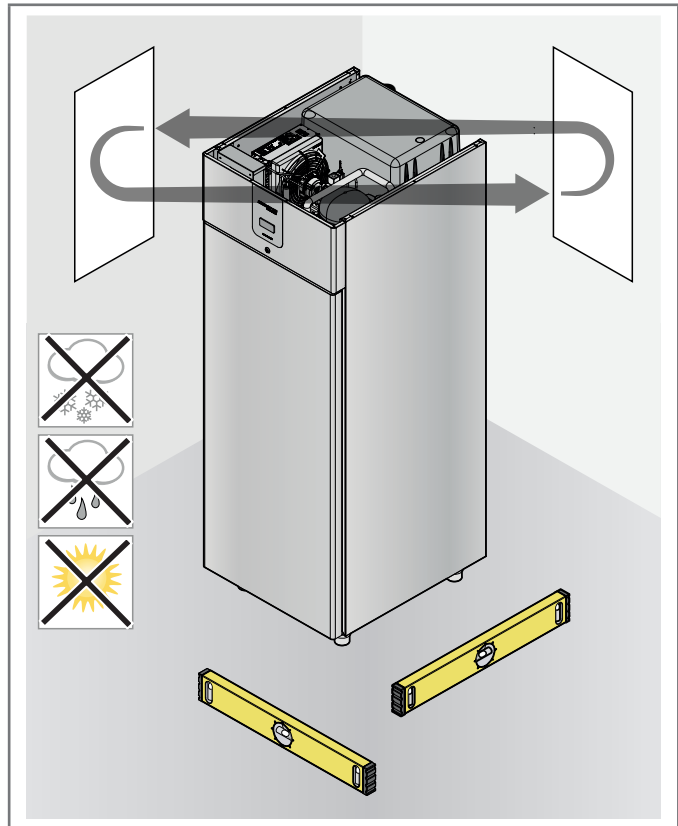


Fig 1.5 - Positionnement

- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil (Fig. 1.6).

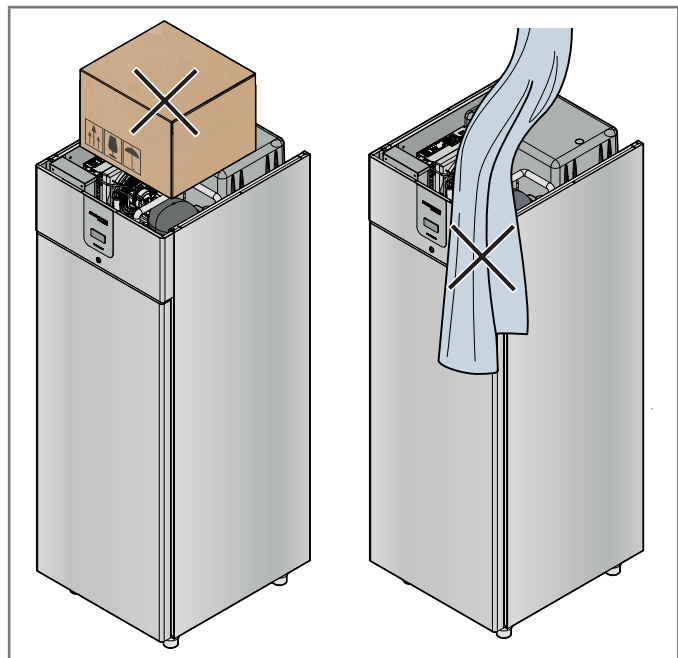


Fig 1.6 - Positionnement

1.8. Distances minimales à respecter

L'appareil doit être installé à une **distance minimale de 10 cm des murs** et disposer d'un **espace libre supérieur d'au moins 50 cm** (Fig. 1.7).

L'appareil doit être installé à une **distance minimale de 10 cm des autres appareils neutres** (Fig. 1.8).

Placer l'appareil à une **distance minimale de 50 cm de toute source de chaleur** (friteuses, fours, plaques de cuisson, cuisinières, etc.) (Fig. 1.8). Des distances inférieures pourraient compromettre les performances de l'appareil et/ou réduire la durée de vie de certains de ses composants. S'il n'est pas possible de respecter la distance recommandée, faire installer par des techniciens spécialisés une paroi isolante et ignifuge entre les deux appareils.

Vérifier que l'ouverture des portes n'est pas obstruée par d'autres éléments (tels que d'autres équipements).

L'appareil ne peut pas être installé à l'intérieur de meubles ou de structures fermées.

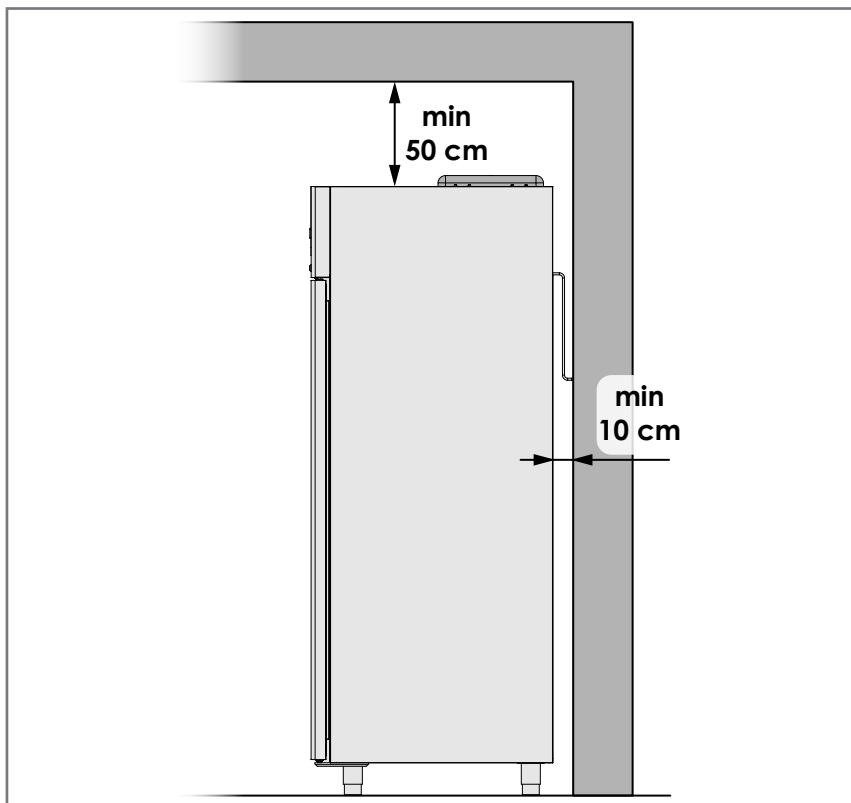


Fig 1.7 - Distances minimales

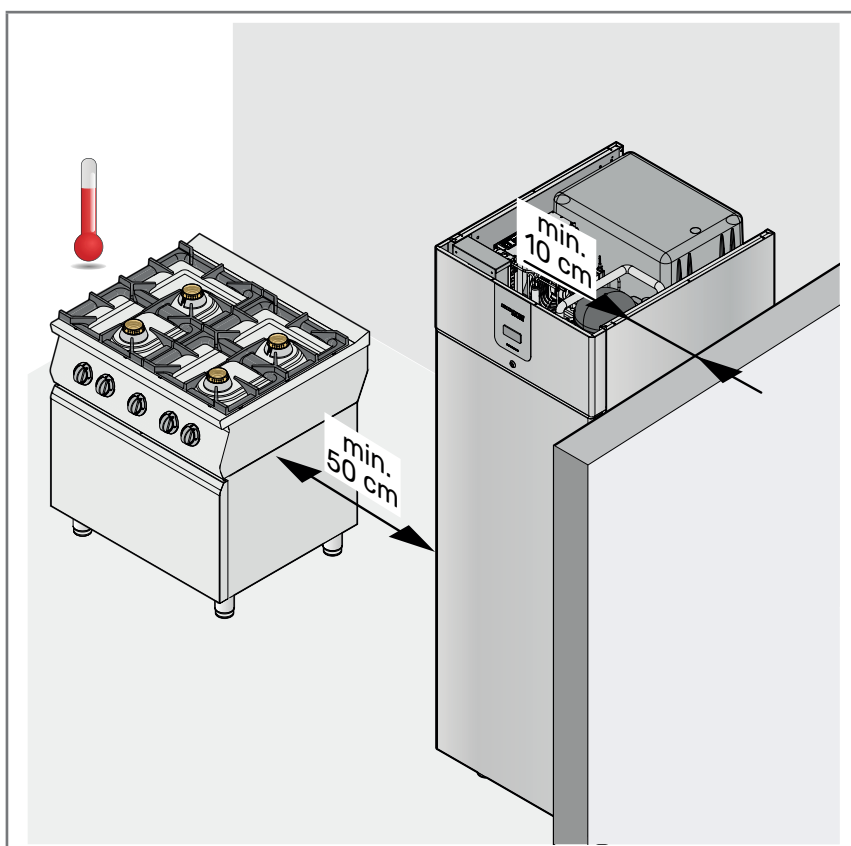



Fig 1.8 - Distances minimales

1.9. Chargement de produits alimentaires

Les denrées alimentaires doivent être placées dans des récipients répondant aux exigences suivantes :

- Équipés d'un couvercle
- Certifiés pour l'usage alimentaire
- Résistants à des températures basses ou élevées, selon la configuration.

Les aliments, ainsi que leurs récipients, doivent être disposés de manière homogène et uniforme à l'intérieur de la cellule de refroidissement afin de garantir une conservation correcte. Même lorsque l'appareil n'est pas complètement chargé, il est essentiel de répartir uniformément les aliments et les récipients (voir Fig. 1.9).



ATTENTION

Un positionnement correct des récipients garantira une libre circulation de l'air à l'intérieur de la chambre froide. Il est important d'éviter d'obstruer les ventilateurs d'aération et de surcharger l'appareil au-delà des limites autorisées.



Fig 1.9 - Chargement de produits alimentaires

Page blanche

CHAPITRE 2

2.1. Caractéristiques techniques des modèles

2.2. Informations selon la norme EN ISO 22041:2020

2.3. Composants

2.4. Fonctionnement de l'appareil

2.5. Raccordement électrique

2.6. Panneau de commande Premium JUMBO

2.7. Panneau de commande Performance EASY

2.1. Caractéristiques techniques des modèles

Modèles									
Modèle	Type de moteur	Température de fonctionnement	Plage d'humidité	Type réfrig.	Charge de gaz	Puissance frigorifique	Type puissance frigorifique	Absorption électrique	Tension / Fréquence *
EX 700 P TN	P	-2+8 °C	-	R290	90 g	312 W	TN	208 W	230V/1/50Hz
EX 700 P BT	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	568 W	BT	579 W	230V/1/50Hz
EX 700M TN EP	R	-2+8 °C	-	R452A	-	482 W	TN	477 W	230V/1/50Hz
EX 700M BT EP	R	-15-22 °C	-	R452A	-	658 W	BT	813 W	230V/1/50Hz
EX 700 P TN PV	P	-2+8 °C	-	R290	80 g	368 W	TN	234 W	230V/1/50Hz
EX 700 P BT PV	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	568 W	BT	579 W	230V/1/50Hz
EX 700M TN EP PV	R	-2+8 °C	-	R452A	-	482 W	TN	477 W	230V/1/50Hz
EX 700M BT EP PV	R	-15-22 °C	-	R452A	-	658 W	BT	813 W	230V/1/50Hz
EX 1400 P TN	P	-2+8 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	344 W	230V/1/50Hz
EX 1400 P BT	P	-15-22 °C	-	R290	130 g	862 W	BT	1110 W	230V/1/50Hz
EX 1400M TN EP	R	-2+8 °C	-	R452A	-	703 W	TN	569 W	230V/1/50Hz
EX 1400M BT EP	R	-15-22 °C	-	R452A	-	814 W	BT	871 W	230V/1/50Hz
EX 1400 P TN PV	P	-2+8 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	370 W	230V/1/50Hz
EX 1400 P BT PV	P	-15-22 °C	-	R290	130 g	862 W	BT	1110 W	230V/1/50Hz
EX 1400M TN EP PV	R	-2+8 °C	-	R452A	-	703 W	TN	569 W	230V/1/50Hz
EX 1400M BT EP PV	R	-15-22 °C	-	R452A	-	814 W	BT	871 W	230V/1/50Hz
PM 600 P TN	P	-2+8 °C	-	R290	90 g	408 W	TN	343 W	230V/1/50Hz
PM 600 P BT	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	501 W	BT	685 W	230V/1/50Hz
PM 600 TN EP	R	-2+8 °C	-	R452A	-	482 W	TN	559 W	230V/1/50Hz
PM 600 BT EP	R	-15-22 °C	-	R452A	-	658 W	BT	615 W	230V/1/50Hz
PM 600 P TN PV	P	-2+8 °C	-	R290	90 g	408 W	TN	343 W	230V/1/50Hz
PM 600 P BT PV	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	501 W	BT	685 W	230V/1/50Hz
PM 700 P TN	P	-2+8 °C	-	R290	80 g	368 W	TN	234 W	230V/1/50Hz
PM 700 P BT	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	568 W	BT	579 W	230V/1/50Hz
PM 700M TN EP	R	-2+8 °C	-	R452A	-	482 W	TN	477 W	230V/1/50Hz
PM 700M BT EP	R	-15-22 °C	-	R452A	-	658 W	BT	813 W	230V/1/50Hz
PM 700 P TN PV	P	-2+8 °C	-	R290	80 g	368 W	TN	234 W	230V/1/50Hz
PM 700 P BT PV	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	568 W	BT	579 W	230V/1/50Hz
PM 700M TN EP PV	R	-2+8 °C	-	R452A	-	482 W	TN	477 W	230V/1/50Hz
PM 700M BT EP PV	R	-15-22 °C	-	R452A	-	658 W	BT	813 W	230V/1/50Hz
PM 700 P 5CA TN	P	-2+8 °C	-	R290	80 g	368 W	TN	234 W	230V/1/50Hz
PM 700 P 5CA BT	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	568 W	BT	579 W	230V/1/50Hz
PM 700 P TN-TN	P	-2+8 / -2+8 °C	-	R290	60 g / 60 g	336/336 W	TN	590 W	230V/1/50Hz
PM 700 P TN-BT	P	-2+8 / -15-22 °C	-	R290	60 g / 68 g	336/243 W	TNBT	664 W	230V/1/50Hz
PM 700 P BT-BT	P	-15-22 / -15-22 °C	-	R290	68 g / 68 g	243/243 W	BT	714 W	230V/1/50Hz
PM 700 P TN-FS	P	-2+8 / -5+5 °C	-	R290	60 g / 60 g	336/336 W	TN	646 W	230V/1/50Hz
PM 700 P BT-FS	P	-15-22 / -5+5 °C	-	R290	68 g / 60 g	243/336 W	TNBT	696 W	230V/1/50Hz
PM 1400 P TN	P	-2+8 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	344 W	230V/1/50Hz
PM 1400 P BT	P	-15-22 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1110 W	230V/1/50Hz
PM 1400 P TN PV	P	-2+8 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	370 W	230V/1/50Hz
PM 1400 P BT PV	P	-15-22 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1110 W	230V/1/50Hz
PM 1400M TN EP	R	-2+8 °C	-	R452A	-	703 W	TN	569 W	230V/1/50Hz
PM 1400M BT EP	R	-15-22 °C	-	R452A	-	814 W	BT	871 W	230V/1/50Hz

Modèles									
Modèle	Type de moteur	Température de fonctionnement	Plage d'humidité	Type réfrig.	Charge de gaz	Puissance frigorifique	Type puissance frigorifique	Absorption électrique	Tension / Fréquence *
PM 1400M TN EP PV	R	-2+8 °C	-	R452A	-	703 W	TN	569 W	230V/1/50Hz
PM 1400M BT EP PV	R	-15-22 °C	-	R452A	-	814 W	BT	871 W	230V/1/50Hz
PM 1400 P TN-TN	P	-2+8/-2+8 °C	-	R290	80 g / 80 g	368/368 W	TN	468 W	230V/1/50Hz
PM 1400 P TN-BT	P	-2+8/-15-22 °C	-	R290	80 g / 110 g	368/568 W	TNBT	813 W	230V/1/50Hz
PM 1400 P BT-BT	P	-15-22/-15-22 °C	-	R290	110 g / 110 g	568/568 W	BT	1158 W	230V/1/50Hz
PF 600 P TN	P	-2+8 °C	-	R290	90 g	408 W	TN	343 W	230V/1/50Hz
PF 600 P BT	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	501 W	BT	685 W	230V/1/50Hz
PF 600 TN EP	R	-2+8 °C	-	R452A	-	482 W	TN	543 W	230V/1/50Hz
PF 600 BT EP	R	-15-22 °C	-	R452A	-	658 W	BT	599 W	230V/1/50Hz
PF 700 P TN	P	-2+8 °C	-	R290	80 g	368 W	TN	219 W	230V/1/50Hz
PF 700 P BT	P	-15-22 °C	-	R290	110 g	568 W	BT	564 W	230V/1/50Hz
PF 700M TN EP	R	-2+8 °C	-	R452A	-	482 W	TN	461 W	230V/1/50Hz
PF 700M BT EP	R	-15-22 °C	-	R452A	-	658 W	BT	797 W	230V/1/50Hz
PF 1400 P TN	P	-2+8 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	322 W	230V/1/50Hz
PF 1400 P BT	P	-15-22 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1088 W	230V/1/50Hz
PF 1400M TN EP	R	-2+8 °C	-	R452A	-	703 W	TN	545 W	230V/1/50Hz
PF 1400M BT EP	R	-15-22 °C	-	R452A	-	814 W	BT	847 W	230V/1/50Hz
DE 700 P RF	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	349 W	230V/1/50Hz
DE 700 P GA	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	349 W	230V/1/50Hz
DE 700 P RF PV	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	349 W	230V/1/50Hz
DE 700 P GA PV	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	349 W	230V/1/50Hz
DE 700 P RF PV BK	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	349 W	230V/1/50Hz
DE 700 P GA PV BK	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	349 W	230V/1/50Hz
DE XL P RF	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	375 W	230V/1/50Hz
DE XL P GA	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	375 W	230V/1/50Hz
DE XL P RF PV	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	375 W	230V/1/50Hz
DE XL P GA PV	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	375 W	230V/1/50Hz
DE XL P RF PV BK	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	375 W	230V/1/50Hz
DE XL P GA PV BK	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	375 W	230V/1/50Hz
FS 700 P	P	-5+5 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	370 W	230V/1/50Hz
FS 700M EP	R	-5+5 °C	-	R452A	-	482 W	TN	497 W	230V/1/50Hz
FS 1400 P	P	-5+5 °C	-	R290	115 g	555 W	TN	370 W	230V/1/50Hz
FS 1400M EP	R	-5+5 °C	-	R452A	-	703 W	TN	617 W	230V/1/50Hz
CH 700 P	P	+10+18 °C	50 %	R290	110 g	343 W	TN	279 W	230V/1/50Hz
CH 700 P PV	P	+10+18 °C	50 %	R290	110 g	343 W	TN	279 W	230V/1/50Hz
CH 1000 P	P	+10+18 °C	50 %	R290	110 g	343 W	TN	279 W	230V/1/50Hz
CH 1000 P PV	P	+10+18 °C	50 %	R290	110 g	343 W	TN	279 W	230V/1/50Hz
DL 700 P TN	P	-2+10 °C	-	R290	80 g	368 W	TN	234 W	230V/1/50Hz
DL 700 P BT	P	-12-25 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1067 W	230V/1/50Hz
DL 700 P TN PV	P	-2+10 °C	-	R290	80 g	368 W	TN	234 W	230V/1/50Hz
DL 700 P BT PV	P	-12-22 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1067 W	230V/1/50Hz
DL 1000 P TN	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	344 W	230V/1/50Hz
DL 1000 P BT	P	-12-25 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1067 W	230V/1/50Hz
DL 1000 P TN PV	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	344 W	230V/1/50Hz
DL 1000 P BT PV	P	-12-22 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1067 W	230V/1/50Hz

Modèles									
Modèle	Type de moteur	Température de fonctionnement	Plage d'humidité	Type réfrig.	Charge de gaz	Puissance frigorifique	Type puissance frigorifique	Absorption électrique	Tension / Fréquence *
DL 1000 P TN 2P	P	-2+10 °C	-	R290	115 g	492 W	TN	344 W	230V/1/50Hz
DL 1000 P BT 2P	P	-12-25 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1067 W	230V/1/50Hz
GL 800 P BT	P	-12-25 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1052 W	230V/1/50Hz
GL 800 P 5CA BT	P	-12-25 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1052 W	230V/1/50Hz
GL 800 P 8CA BT	P	-12-25 °C	-	R290	150 g	862 W	BT	1052 W	230V/1/50Hz
GL XL P BT	P	-12-30 °C	-	R290	130 g	862 W	BT	1052 W	230V/1/50Hz
GL XL P 8CA BT	P	-12-30 °C	-	R290	130 g	862 W	BT	1052 W	230V/1/50Hz
GL 1000 P BT	P	-12-30 °C	-	R290	130 g	862 W	BT	1052 W	230V/1/50Hz

* Versions avec une fréquence de 60 Hz et différentes tensions disponibles sur demande.

Type de moteur : P = Plug-in (moteur intégré) ; R = Remote (moteur externe non inclus)

Type de puissance frigorifique : TN = (-10 °C / +45 °C) ; BT = (-25 °C / +45 °C) ; TNBT = (-10 °C / +45 °C) / (-25 °C / +45 °C).

Modèles									
Modèle	Type de porte**	Volume brut	Volume net	Classe énergétique	Classe climatique	Dimensions du produit LxPxH (mm)	Dimensions de l'emballage LxPxH (mm)	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
EX 700 P TN	PX	575 l	487 l	A	5	702x830x2090	770x860x2200	103 kg	117 kg
EX 700 P BT	PX	575 l	487 l	B	5	702x830x2090	770x860x2200	109 kg	123 kg
EX 700M TN EP	PX	575 l	487 l	-	5	702x830x2090	770x860x2200	91 kg	105 kg
EX 700M BT EP	PX	575 l	487 l	-	5	702x830x2090	770x860x2200	95 kg	109 kg
EX 700 P TN PV	PV	575 l	487 l	C	4	702x850x2090	770x880x2200	114 kg	128 kg
EX 700 P BT PV	PV	575 l	487 l	D	4	702x850x2090	770x880x2200	138 kg	152 kg
EX 700M TN EP PV	PV	575 l	487 l	-	4	702x850x2090	770x880x2200	102 kg	116 kg
EX 700M BT EP PV	PV	575 l	487 l	-	4	702x850x2090	770x880x2200	124 kg	138 kg
EX 1400 P TN	PX	1323 l	1102 l	B	5	1435x830x2090	1500x860x2200	166 kg	185 kg
EX 1400 P BT	PX	1323 l	1102 l	C	5	1435x830x2090	1500x860x2200	180 kg	199 kg
EX 1400M TN EP	PX	1323 l	1102 l	-	5	1435x830x2090	1500x860x2200	152 kg	171 kg
EX 1400M BT EP	PX	1323 l	1102 l	-	5	1435x830x2090	1500x860x2200	164 kg	183 kg
EX 1400 P TN PV	PV	1323 l	1102 l	D	4	1435x850x2090	1500x880x2200	188 kg	207 kg
EX 1400 P BT PV	PV	1323 l	1102 l	E	4	1435x850x2090	1500x880x2200	238 kg	257 kg
EX 1400M TN EP PV	PV	1323 l	1102 l	-	4	1435x850x2090	1500x880x2200	174 kg	193 kg
EX 1400M BT EP PV	PV	1323 l	1102 l	-	4	1435x850x2090	1500x880x2200	222 kg	241 kg
PM 600 P TN	PX	511 l	372 l	C	5	702x675x2060	770x715x2150	101 kg	115 kg
PM 600 P BT	PX	511 l	372 l	D	5	702x675x2060	770x715x2150	105 kg	119 kg
PM 600 TN EP	PX	486 l	372 l	-	5	702x710x2040	770x750x2150	87 kg	101 kg
PM 600 BT EP	PX	486 l	372 l	-	5	702x710x2040	770x750x2150	89 kg	103 kg
PM 600 P TN PV	PV	511 l	372 l	D	4	702x695x2060	770x735x2150	112 kg	126 kg
PM 600 P BT PV	PV	511 l	372 l	E	4	702x695x2060	770x735x2150	134 kg	148 kg
PM 700 P TN	PX	630 l	484 l	B	5	702x810x2080	770x840x2190	104 kg	118 kg
PM 700 P BT	PX	630 l	484 l	C	5	702x810x2080	770x840x2190	108 kg	122 kg
PM 700M TN EP	PX	630 l	484 l	-	5	702x810x2080	770x840x2190	92 kg	106 kg

Modèles									
Modèle	Type de porte**	Volume brut	Volume net	Classe énergétique	Classe climatique	Dimensions du produit LxPxH (mm)	Dimensions de l'emballage LxPxH (mm)	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
PM 700M BT EP	PX	630 l	484 l	-	5	702x810x2080	770x840x2190	94 kg	108 kg
PM 700 P TN PV	PV	630 l	484 l	D	4	702x830x2080	770x860x2190	115 kg	129 kg
PM 700 P BT PV	PV	630 l	484 l	D	4	702x830x2080	770x860x2190	137 kg	151 kg
PM 700M TN EP PV	PV	630 l	484 l	-	4	702x830x2080	770x860x2190	103 kg	117 kg
PM 700M BT EP PV	PV	630 l	484 l	-	4	702x830x2080	770x860x2190	123 kg	137 kg
PM 700 P 5CA TN	PX	630 l	466 l	B	5	702x810x2080	770x840x2190	130 kg	144 kg
PM 700 P 5CA BT	PX	630 l	466 l	C	5	702x810x2080	770x840x2190	134 kg	148 kg
PM 700 P TN-TN	PX	282 / 298 l	338 l	C	5	702x845x2040	770x885x2150	129 kg	143 kg
PM 700 P TN-BT	PX	282 / 298 l	338 l	-	5	702x845x2040	770x885x2150	131 kg	145 kg
PM 700 P BT-BT	PX	282 / 298 l	338 l	C	5	702x845x2040	770x885x2150	133 kg	147 kg
PM 700 P TN-FS	PX	282 / 298 l	286 l	C	5	702x845x2040	770x885x2150	129 kg	143 kg
PM 700 P BT-FS	PX	282 / 298 l	286 l	-	5	702x845x2040	770x885x2150	131 kg	145 kg
PM 1400 P TN	PX	1380 l	1092 l	B	5	1435x810x2080	1500x840x2190	165 kg	184 kg
PM 1400 P BT	PX	1380 l	1092 l	C	5	1435x810x2080	1500x840x2190	174 kg	193 kg
PM 1400 P TN PV	PV	1380 l	1092 l	D	4	1435x830x2080	1500x860x2190	187 kg	206 kg
PM 1400 P BT PV	PV	1380 l	1092 l	E	4	1435x830x2080	1500x860x2190	232 kg	251 kg
PM 1400M TN EP	PX	1380 l	1092 l	-	5	1435x810x2080	1500x840x2190	151 kg	170 kg
PM 1400M BT EP	PX	1380 l	1092 l	-	5	1435x810x2080	1500x840x2190	158 kg	177 kg
PM 1400M TN EP PV	PV	1380 l	1092 l	-	4	1435x830x2080	1500x860x2190	173 kg	192 kg
PM 1400M BT EP PV	PV	1380 l	1092 l	-	4	1435x830x2080	1500x860x2190	216 kg	235 kg
PM 1400 P TN-TN	PX	630 / 630 l	968 l	B	5	1405x810x2080	1470x840x2190	206 kg	225 kg
PM 1400 P TN-BT	PX	630 / 630 l	968 l	-	5	1405x810x2080	1470x840x2190	214 kg	233 kg
PM 1400 P BT-BT	PX	630 / 630 l	968 l	C	5	1405x810x2080	1470x840x2190	222 kg	241 kg
PF 600 P TN	PX	511 l	372 l	C	5	702x675x2060	770x715x2150	101 kg	115 kg
PF 600 P BT	PX	511 l	372 l	D	5	702x675x2060	770x715x2150	105 kg	119 kg
PF 600 TN EP	PX	486 l	372 l	-	5	702x710x2040	770x750x2150	87 kg	101 kg
PF 600 BT EP	PX	486 l	372 l	-	5	702x710x2040	770x750x2150	89 kg	103 kg
PF 700 P TN	PX	630 l	484 l	B	5	702x810x2080	770x840x2190	104 kg	118 kg
PF 700 P BT	PX	630 l	484 l	C	5	702x810x2080	770x840x2190	108 kg	122 kg
PF 700M TN EP	PX	630 l	484 l	-	5	702x810x2080	770x840x2190	92 kg	106 kg
PF 700M BT EP	PX	630 l	484 l	-	5	702x810x2080	770x840x2190	94 kg	108 kg
PF 1400 P TN	PX	1380 l	967 l	C	5	1435x810x2080	1500x840x2190	165 kg	184 kg
PF 1400 P BT	PX	1380 l	967 l	D	5	1435x810x2080	1500x840x2190	174 kg	193 kg
PF 1400M TN EP	PX	1380 l	1092 l	-	5	1435x810x2080	1500x840x2190	151 kg	170 kg
PF 1400M BT EP	PX	1380 l	1092 l	-	5	1435x810x2080	1500x840x2190	158 kg	177 kg
DE 700 P RF	PV	630 l	461 l	E	4	702x815x2080	770x855x2190	123 kg	137 kg
DE 700 P GA	PV	630 l	461 l	E	4	702x815x2080	770x855x2190	121 kg	135 kg
DE 700 P RF PV	PV	630 l	461 l	E	4	702x815x2080	770x885x2190	123 kg	137 kg
DE 700 P GA PV	PV	630 l	461 l	E	4	702x815x2080	770x885x2190	121 kg	135 kg
DE 700 P RF PV BK	PV	876 l	670 l	E	4	910x878x2120	980x918x2230	205 kg	224 kg
DE 700 P GA PV BK	PV	876 l	670 l	E	4	910x878x2120	980x918x2230	203 kg	222 kg
DE XL P RF	PX	876 l	670 l	D	5	910x893x2120	980x933x2230	196 kg	215 kg
DE XL P GA	PX	876 l	670 l	D	5	910x893x2120	980x933x2230	194 kg	213 kg
DE XL P RF PV	PV	876 l	670 l	E	4	910x878x2120	980x918x2230	205 kg	224 kg
DE XL P GA PV	PV	876 l	670 l	E	4	910x878x2120	980x918x2230	203 kg	222 kg

Modèles									
Modèle	Type de porte**	Volume brut	Volume net	Classe énergétique	Classe climatique	Dimensions du produit LxPxH (mm)	Dimensions de l'emballage LxPxH (mm)	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
DE XL P RF PV BK	PX	630 l	342 l	-	5	702x810x2080	770x880x2190	100 kg	114 kg
DE XL P GA PV BK	PX	1380 l	683 l	-	5	1435x810x2080	1500x880x2190	165 kg	184 kg
FS 700 P	PX	630 l	-	-	5	702x810x2080	770x840x2190	114 kg	128 kg
FS 700M EP	PX	935 l	-	-	5	810x1060x2120	875x1100x2230	181 kg	200 kg
FS 1400 P	PV	630 l	-	-	4	702x815x2080	770x855x2190	125 kg	139 kg
FS 1400M EP	PV	935 l	-	-	4	810x1050x2120	875x1090x2230	187 kg	206 kg
CH 700 P	PV	630 l	342 l	D	4	702x815x2080	770x855x2190	119 kg	133 kg
CH 700 P PV	PV	630 l	342 l	E	4	702x815x2080	770x855x2190	149 kg	163 kg
CH 1000 P	PV	935 l	690 l	D	4	810x1050x2120	875x1090x2230	187 kg	206 kg
CH 1000 P PV	PV	935 l	690 l	D	4	810x1050x2120	875x1090x2230	201 kg	220 kg
DL 700 P TN	PX	630 l	342 l	C	5	702x810x2080	770x840x2190	108 kg	122 kg
DL 700 P BT	PX	630 l	342 l	D	5	702x810x2080	770x840x2190	120 kg	134 kg
DL 700 P TN PV	PX	630 l	342 l	C	5	702x810x2080	770x880x2190	112 kg	126 kg
DL 700 P BT PV	PX	1380 l	683 l	D	5	1435x810x2080	1500x880x2190	181 kg	200 kg
DL 1000 P TN	PX	935 l	690 l	C	5	810x1060x2120	875x1100x2230	181 kg	200 kg
DL 1000 P BT	PX	935 l	690 l	C	5	810x1060x2120	875x1100x2230	191 kg	210 kg
DL 1000 P TN PV	PX	630 l	461 l	D	5	702x810x2080	770x840x2190	112 kg	126 kg
DL 1000 P BT PV	PX	630 l	461 l	D	5	702x810x2080	770x840x2190	110 kg	124 kg
DL 1000 P TN 2P	PX	935 l	-	-	5	810x1060x2120	875x1100x2230	186 kg	205 kg
DL 1000 P BT 2P	PX	935 l	-	-	5	810x1060x2120	875x1100x2230	196 kg	215 kg
GL 800 P BT	PX	669 l	494 l	C	5	745x870x2120	815x900x2230	131 kg	145 kg
GL 800 P 5CA BT	PX	669 l	468 l	C	5	745x870x2120	815x900x2230	153 kg	167 kg
GL 800 P 8CA BT	PX	669 l	468 l	C	5	745x870x2120	815x900x2230	173 kg	187 kg
GL XL P BT	PX	876 l	664 l	C	5	910x893x2120	980x933x2230	172 kg	191 kg
GL XL P 8CA BT	PX	876 l	616 l	C	5	910x893x2120	980x933x2230	212 kg	231 kg
GL 1000 P BT	PX	935 l	699 l	C	5	810x1060x2120	875x1100x2230	189 kg	208 kg

** Type de porte : PX = Porte en acier inoxydable ; PV = Porte en verre

2.2. Informations selon la norme EN ISO 22041:2020

En référence à la norme EN ISO 22041:2020 qui spécifie les exigences pour la vérification des performances et de la consommation énergétique des armoires et tables réfrigérées professionnelles destinées à la conservation des aliments, nous signalons les précisions suivantes pour effectuer les tests :

- Sur les modèles Express, les tests peuvent être effectués pour les modèles EX 700 en ajoutant 1 accessoire GR 53x65, et pour les modèles EX 1400 en ajoutant 2 GR 53x65 et 1 GR 18x57.
- Sur les modèles Premium, les tests peuvent être effectués pour les modèles PM 700 en ajoutant 1 accessoire GR 53x65, pour les modèles PM 1400 en ajoutant 2 GR 53x65, pour le modèle PM 700 P TN-FS en ajoutant 1 GR 60x40 en remplacement de l'accessoire fourni CAS FISH.
- Sur les modèles Performance, les tests peuvent être effectués pour les modèles PF 700 en ajoutant 1 accessoire GR 53x65, et pour les modèles PF 1400 en ajoutant 2 GR 53x65.
- Sur les modèles Deluxe Meat 700, les tests peuvent être effectués pour les modèles DE 700 RF en ajoutant 2 RF 53x65 X à la place de l'accessoire fourni 1 RF GA 53x65 X, pour les modèles DE 700 GA en ajoutant 4 RF 53x65 X à la place des accessoires fournis GA 53x65 X et VA 53x65 X.
- Sur les modèles Deluxe Meat XL, les tests peuvent être effectués pour les modèles DE XL RF en ajoutant 2 RF 70x70 X à la place de l'accessoire fourni 1 RF GA 70x70 X, pour les modèles DE XL GA en ajoutant 4 RF 70x70 X à la place des accessoires fournis GA 70x70 X et VA 70x70 X.
- Les armoires Deluxe Meat ont été testées avec le mode de gestion des ventilateurs de l'évaporateur (symbole humidité) en RH2.
- Sur les modèles Fish, les tests peuvent être effectués pour les modèles FS 700 en ajoutant 4 accessoires GR 53x65 au lieu des 3 CAS FISH fournis, et pour les modèles FS 1400 en ajoutant 8 GR 53x65 au lieu des 6 CAS FISH fournis.
- Sur les modèles Chocolate, les tests peuvent être effectués pour les modèles CH 700 en ajoutant 4 accessoires GR 60x40, et pour les modèles CH 1000 en ajoutant 4 GR 60x80.
- Sur les modèles Delizia, les tests peuvent être effectués pour les modèles DL 700 en ajoutant 4 accessoires GR 60x40, et pour les modèles DL 1000 en ajoutant 4 GR 60x80.

2.3. Composants

Vous trouverez ci-dessous un aperçu des composants de l'appareil :

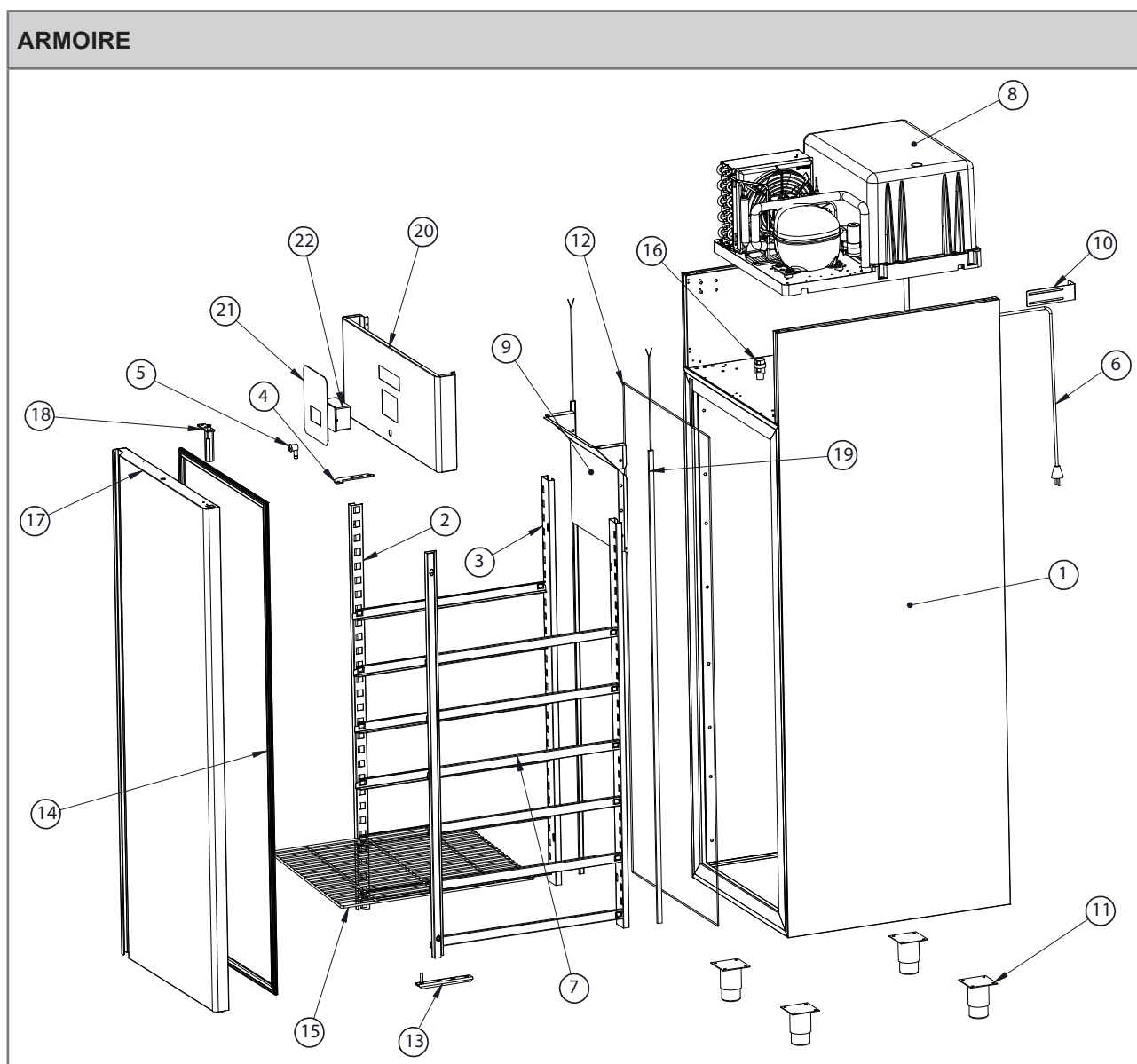


Fig 2.1 - Principaux composants de l'appareil

ARMOIRE PREMIUM	
Pos.	Description
1	Coque isolée
2	Crémaillère avant
3	Crémaillère arrière
4	Charnière supérieure
5	Serrure pour armoires réfrigérées
6	Câble 3G 1,50 noir + Schuko 3 m + Faston H05VVF 16 A-250 V
7	Rail pour plateaux et bacs
8	Unité monobloc
9	Convoyeur (uniquement sur le modèle bt)

ARMOIRE PREMIUM	
Pos.	Description
10	Support de fixation murale de l'armoire
11	Pied réglable
12	Câble chauffant (uniquement sur le modèle bt)
13	Charnière inférieure
14	Joint de porte
15	Grille
16	Clapet de compensation (uniquement sur le modèle bt)
17	Porte isolée Premium
18	Charnière à ressort
19	Barre LED
20	Panneau
21	Adhésif Premium
22	Thermostat Jumbo

2.4. Fonctionnement de l'appareil

Au sommet de l'appareil se trouve un panneau de commande (1 - Fig. 2.2), grâce auquel l'utilisateur peut régler la température et, pour certains modèles seulement, l'humidité à l'intérieur de la cellule.

Cela crée des conditions idéales pour le stockage des aliments, des boissons ou de la pâte à pain et à pâtisserie. Consulter le chapitre "**2.1. Caractéristiques techniques des modèles**" à la page 36 de cette section pour vérifier les températures qui peuvent être réglées pour chaque type d'appareil.

Pour les instructions relatives à l'utilisation du panneau de commande, se référer aux chapitres "**3.1. Fonctionnement du panneau de commande Premium JUMBO**" à la page 48 et "**3.2. Fonctionnement du panneau de commande Performance EASY**" à la page 55.

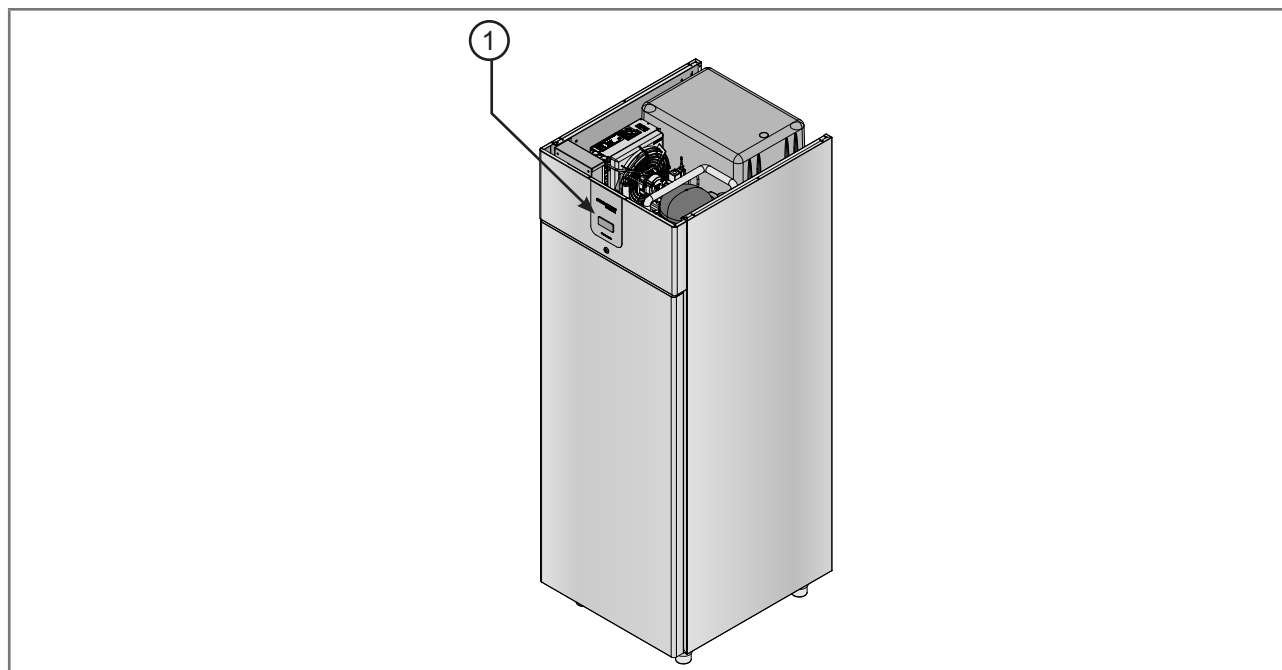


Fig 2.2 - Fonctionnement de l'appareil

2.5. Raccordement électrique



DANGER

Avant d'effectuer tout raccordement électrique, il est impératif de lire attentivement les consignes de sécurité figurant au chapitre "**1.1. Informations générales sur la sécurité**" à la page 12 de ce manuel et de toujours comparer les données du système avec celles figurant sur la plaque signalétique.

L'installation de raccordement doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et le raccordement au réseau électrique doit être effectué par du personnel qualifié : le non-respect de ces prescriptions peut entraîner des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.

L'appareil est disponible avec une tension d'alimentation :

- **Monophasée 230 V/1/50 Hz** (Fig. 2.3) avec câble d'alimentation et fiche Schuko préinstallés. Pour brancher l'appareil, il suffit d'insérer la fiche dans une prise adaptée et facilement accessible. Il est recommandé que l'installation électrique soit équipée d'un disjoncteur différentiel magnéto-thermique en amont, capable d'interrompre automatiquement le flux de courant en cas de surintensité.

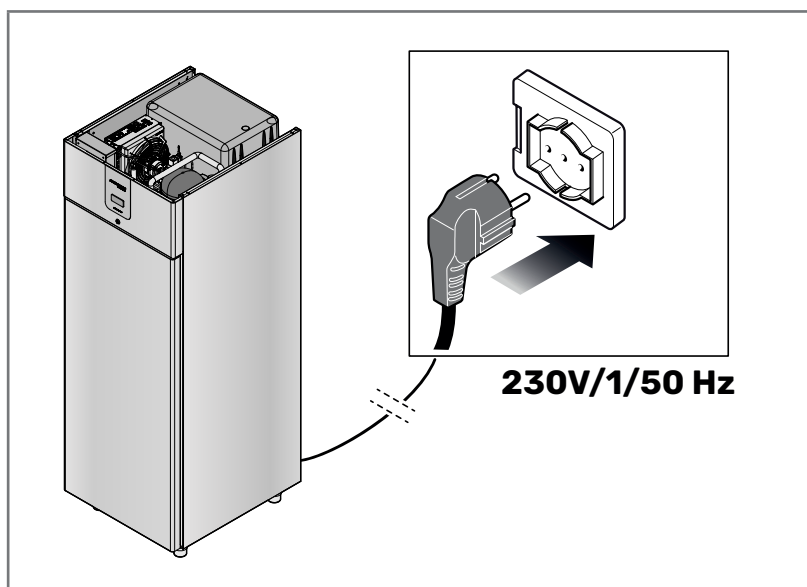


Fig 2.3 - Monophasée

2.6. Panneau de commande Premium JUMBO

Thermostat de la ligne Premium (mod. JUMBO)

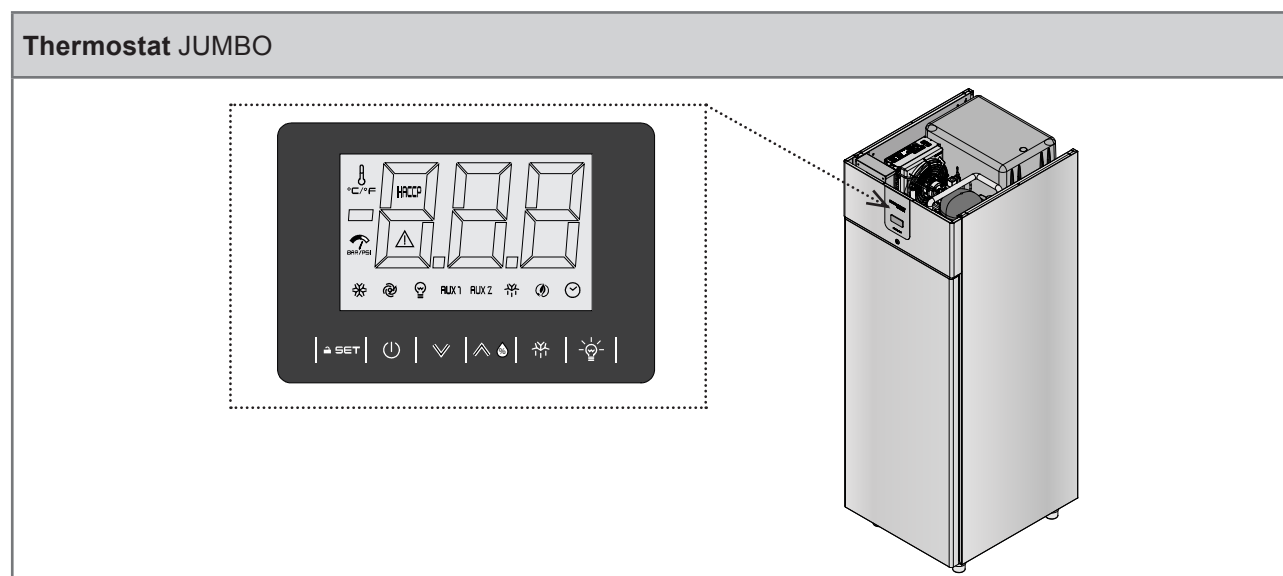


Fig 2.4 - Thermostat JUMBO

Pour le fonctionnement du panneau de commande Premium JUMBO, voir le chapitre "3.1. Fonctionnement du panneau de commande Premium JUMBO" à la page 48.

2.7. Panneau de commande Performance EASY

Thermostat de la ligne Performance (mod. EASY)

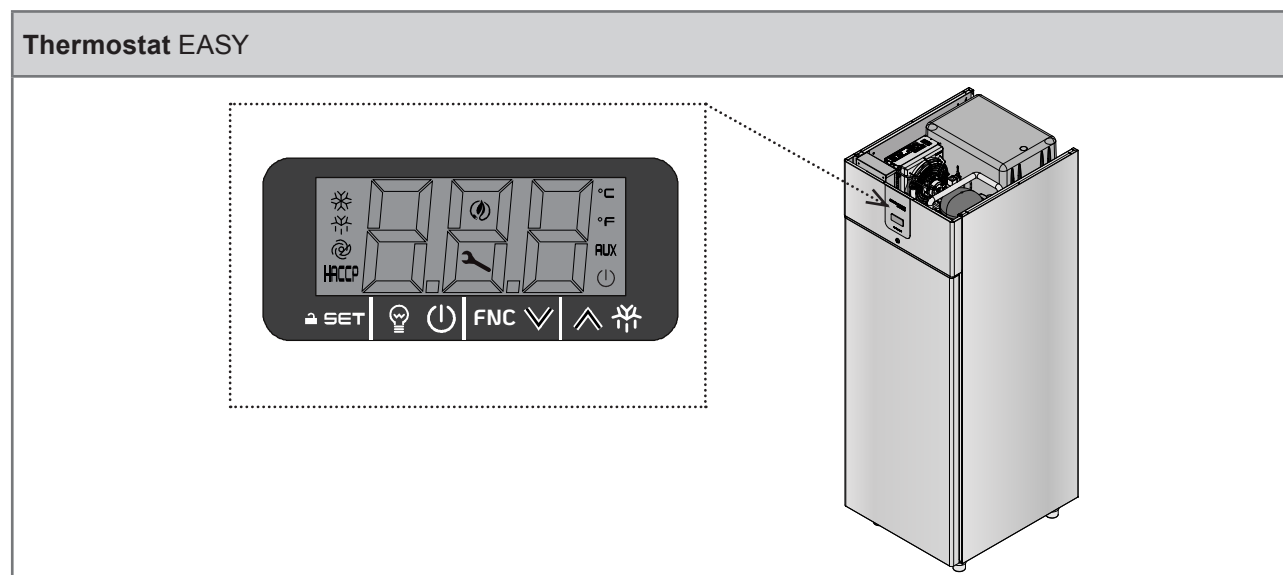


Fig 2.5 - Thermostat EASY

Pour le fonctionnement du panneau de commande Performance EASY, voir le chapitre "3.2. Fonctionnement du panneau de commande Performance EASY" à la page 55.

Page blanche

CHAPITRE 3

3.1. Fonctionnement du panneau de commande Premium JUMBO

3.2. Fonctionnement du panneau de commande Performance EASY

3.1. Fonctionnement du panneau de commande Premium JUMBO

Le panneau de commande permet de régler divers paramètres, tels que la température à l'intérieur de la cellule. Cela crée des conditions idéales pour la conservation des aliments.

Interface utilisateur et fonctions principales (1 - Fig. 3.1)

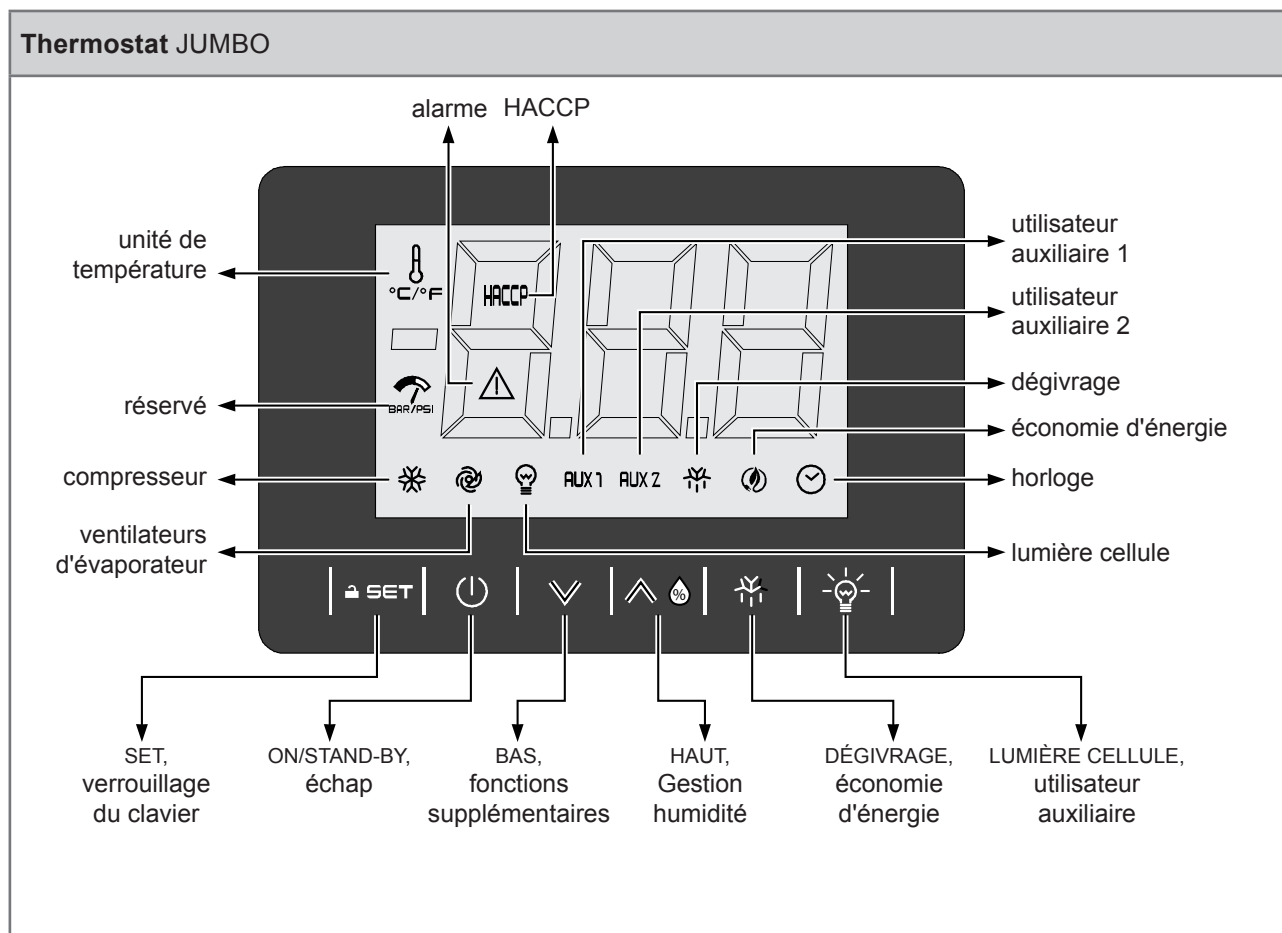







Fig 3.1 - Interface utilisateur et fonctions principales JUMBO

3.1.A. Signification des icônes LED

ICÔNES LED			
LED	ALLUMÉE	ÉTEINTE	CLIGNOTANTE
	compresseur en marche	compresseur éteint	<ul style="list-style-type: none"> protection du compresseur activée réglage du point de consigne en cours
	ventilateur de l'évaporateur en marche	ventilateur de l'évaporateur éteint	arrêt du ventilateur de l'évaporateur actif
	éclairage de cellule allumé	éclairage de cellule éteint	éclairage de cellule allumé depuis entrée numérique
AUX 1	utilisateur auxiliaire 1 en marche	utilisateur auxiliaire 1 éteint	retard utilisateur auxiliaire 1 en marche

ICÔNES LED			
LED	ALLUMÉE	ÉTEINTE	CLIGNOTANTE
AUX 2	utilisateur auxiliaire 2 en marche	utilisateur auxiliaire 2 éteint	<ul style="list-style-type: none"> utilisateur auxiliaire 2 en marche depuis entrée numérique retard utilisateur auxiliaire 2 en marche
	dégivrage ou pré-égouttage activé	-	<ul style="list-style-type: none"> retard de dégivrage activé égouttage activé
	<ul style="list-style-type: none"> si le voyant est allumé et l'écran est allumé, la fonction « économie d'énergie » est activée si le voyant est allumé et l'écran est éteint, la fonction « faible consommation » est activée ; appuyer sur une touche pour rétablir l'affichage normal 	-	-
	affichage de l'heure	-	réglage de la date, de l'heure et du jour de la semaine en cours
	affichage de la température	-	la fonction « refroidissement rapide » ou « chauffage rapide » est en cours d'exécution
HACCP	alarme HACCP (<i>en option</i>) en mémoire	-	nouvelle alarme HACCP (<i>en option</i>) en mémoire
	alarme active	-	-

3.1.B. Allumer et éteindre l'appareil - JUMBO -

Pour allumer :

1. Appuyer sur la touche ON/STAND-BY pendant 2 secondes (1 - Fig. 3.2).

Pour éteindre :

2. Appuyer sur la touche ON/STAND-BY pendant 2 secondes (2 - Fig. 3.2).



AVERTISSEMENT

Même si le panneau est éteint, l'appareil est toujours sous tension ; en cas d'entretien de routine (nettoyage) ou d'entretien extraordinaire, débrancher la fiche de l'appareil ou, s'il est raccordé à un tableau de distribution, mettre l'interrupteur dédié sur OFF.

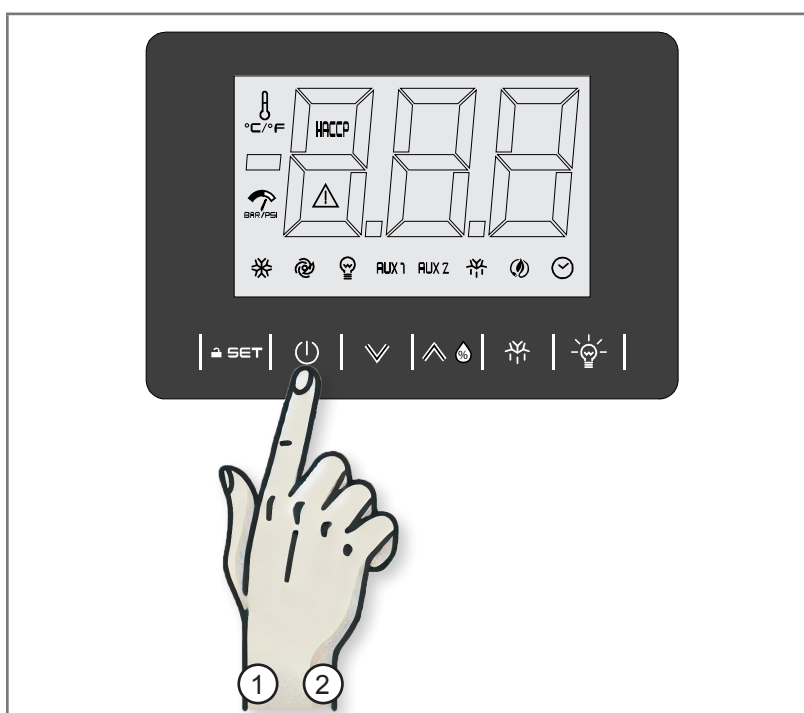


Fig 3.2 - Mise en marche et arrêt

3.1.C. Déverrouillage du clavier - JUMBO -

Pour déverrouiller :

1. Appuyer sur la touche SET / CADENAS pendant 1 seconde (1 - Fig. 3.3) : l'écran affiche le message « UnL ».

REMARQUE

Après 30 secondes sans action sur un bouton, l'écran affiche le message « Loc » et le clavier se verrouille automatiquement (Fig. 3.4).

REMARQUE

Le clavier peut également être déverrouillé en maintenant les autres touches enfoncées pendant 1 seconde.

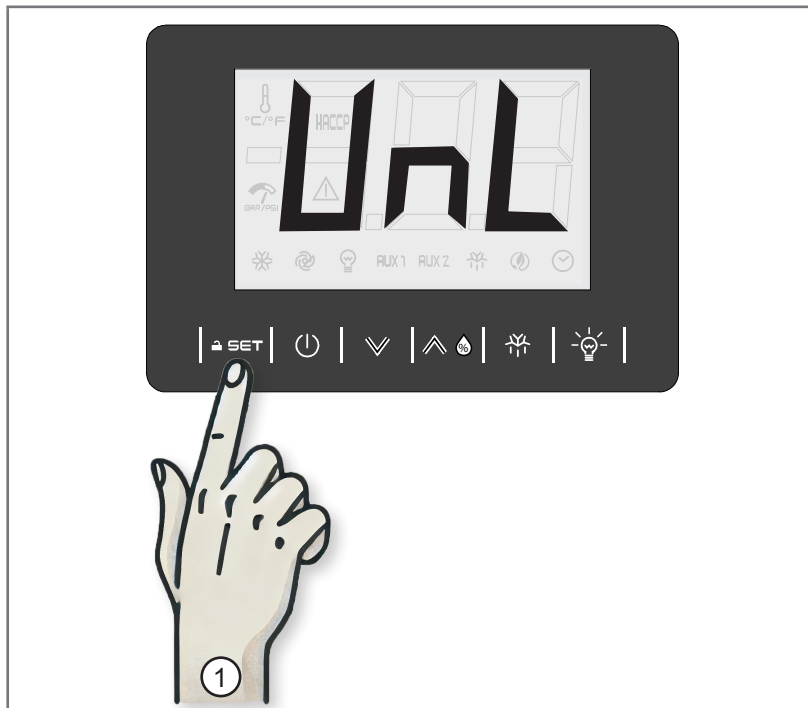


Fig 3.3 - Déverrouillage du clavier



Fig 3.4 - Verrouillage du clavier

3.1.D. Réglage de la température de consigne (°C) - JUMBO -

S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé (voir "3.1.C. Déverrouillage du clavier - JUMBO -" a pagina 51).

Pour augmenter ou diminuer la température (°C) :

1. Appuyer sur la touche SET (1 - Fig. 3.5) : l'écran affiche l'icône du compresseur qui clignote et la température (°C) actuellement réglée.
2. Appuyer sur la touche BAS (2 - Fig. 3.5) ou la touche HAUT (2 - Fig. 3.5) dans les 15 secondes pour régler la valeur de la température (°C).
3. Appuyer sur la touche SET (3 - Fig. 3.5) ou ne rien faire pendant 15 secondes.

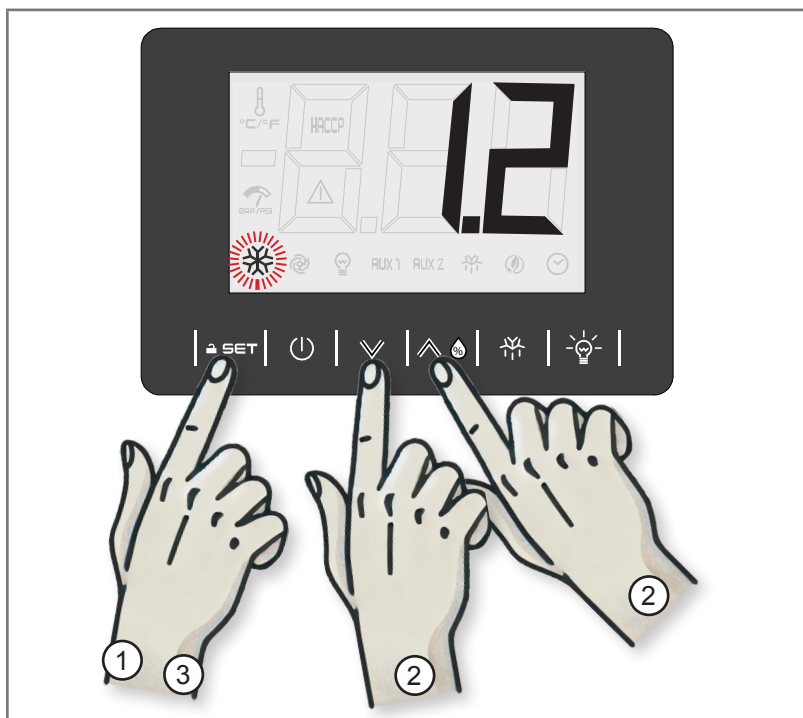


Fig 3.5 - Consigne de température

3.1.E. Allumer et éteindre l'éclairage de la cellule - JUMBO -

Pour allumer la lumière :

1. Appuyer sur la touche LUMIÈRE CELLULE (1 - Fig. 3.6) : l'écran affiche l'icône LUMIÈRE CELLULE.

Pour éteindre la lumière :

2. Appuyer sur la touche LUMIÈRE CELLULE (2 - Fig. 3.6) : l'écran n'affiche pas l'icône LUMIÈRE CELLULE.

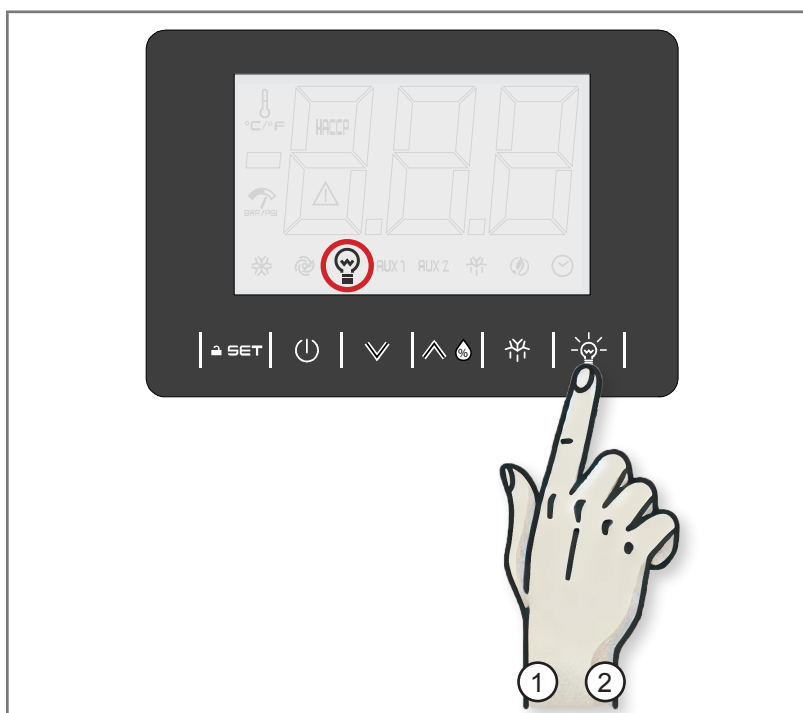


Fig 3.6 - Bouton de la lumière de la cellule

3.1.F. Activation du dégivrage en mode manuel - JUMBO -

S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé (voir "3.1.C. Déverrouillage du clavier - JUMBO -" a pagina 51) et que l'overcooling (mode de refroidissement intensif) n'est pas activé.

Pour activer le dégivrage :

1. Appuyer sur la touche DÉGIVRAGE pendant 2 secondes (1 - Fig. 3.7) : l'écran affiche l'icône DÉGIVRAGE.

REMARQUE

Si l'icône clignote lorsqu'on la touche, attendre qu'elle devienne fixe.

Cela se produit parce que certains paramètres retardent le début du dégivrage spécifiquement pour la protection du compresseur.

Après quelques secondes, l'icône DÉGIVRAGE commence à clignoter (Fig. 3.8), indiquant la phase d'égouttage.

Pour désactiver le dégivrage :

2. Appuyer sur la touche DÉGIVRAGE pendant 2 secondes (2 - Fig. 3.7) : l'écran n'affiche pas l'icône DÉGIVRAGE.

REMARQUE

Il est conseillé de n'activer le dégivrage manuel que dans des cas particuliers, par exemple si la porte est restée ouverte pendant une longue période pour charger des aliments.

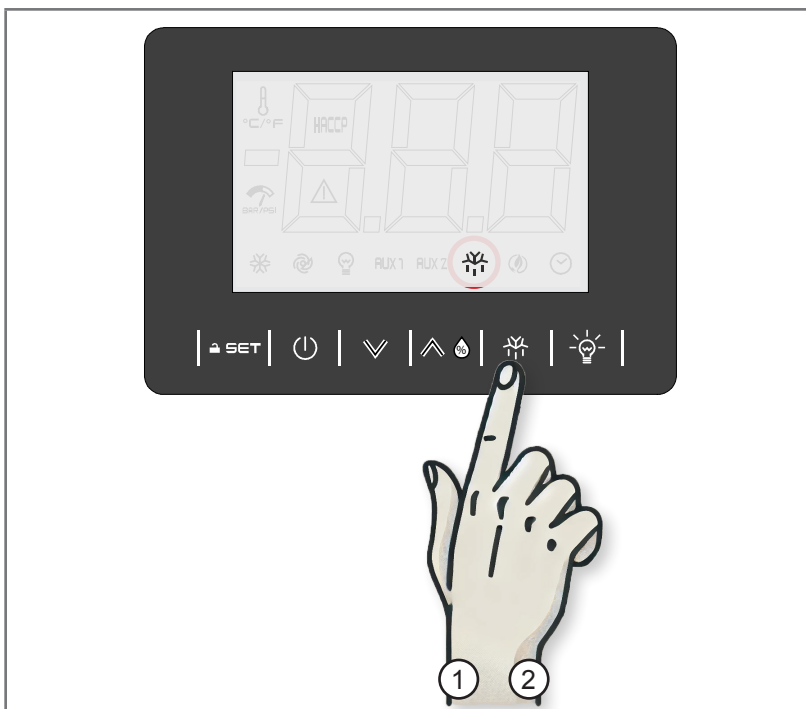


Fig 3.7 - Touche de dégivrage

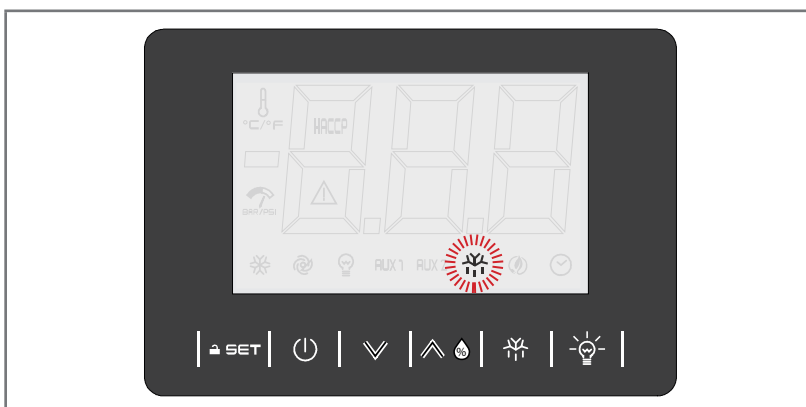


Fig 3.8 - Icône de dégivrage clignotante

3.1.G. Activation du fonctionnement pour une humidité faible, moyenne ou élevée - JUMBO -

S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé (voir "3.1.C. Déverrouillage du clavier - JUMBO -" a pagina 51).

REMARQUE

Trois niveaux de contrôle de l'humidité :

- **rH1** = Faible humidité (65-70 %)
- **rH2** = Humidité moyenne (75-80 %)
- **rH3** = Humidité élevée (85-90 %)

Pour activer la fonction d'humidité faible, moyenne ou élevée :

1. Appuyer pendant 1 seconde sur la touche HAUT / GESTION DE L'HUMIDITÉ (1 - Fig. 3.9) : l'écran affichera le niveau d'humidité actuellement actif (« **rH1** » ou « **rH2** » ou « **rH3** »).
2. Appuyer sur la touche HAUT (2 - Fig. 3.9) ou BAS (3 - Fig. 3.9) dans les 15 secondes pour sélectionner « **rH1** » ou « **rH2** » ou « **rH3** ».
3. Appuyer sur la touche SET (4 - Fig. 3.9) pendant 2 secondes pour confirmer le niveau d'humidité choisi.
4. Appuyer sur la touche ON/STAND-BY (5 - Fig. 3.9) (ou ne rien faire pendant 60 secondes) pour quitter la procédure.

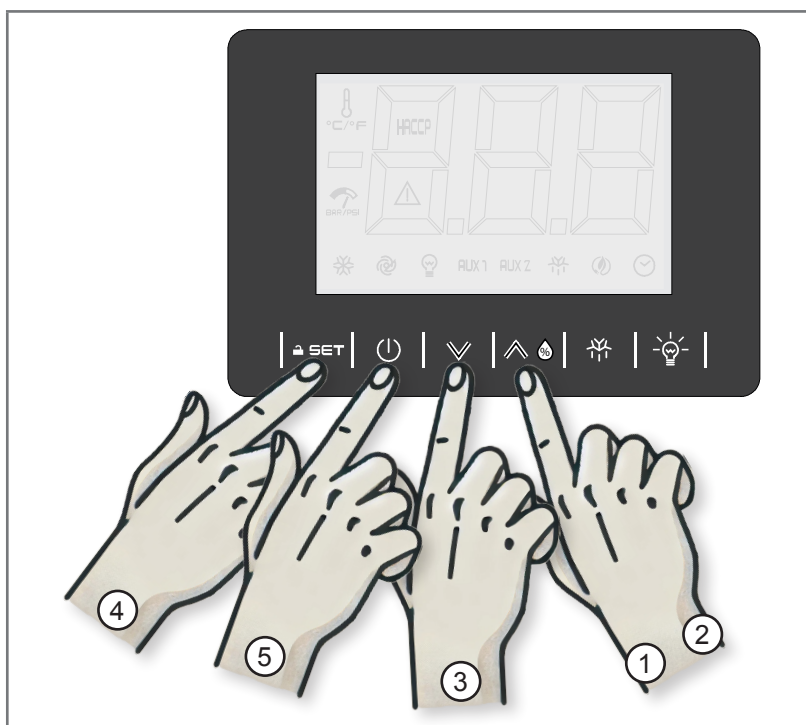


Fig 3.9 - Fonctions de niveaux d'humidité

3.2. Fonctionnement du panneau de commande Performance EASY

Le panneau de commande permet de régler divers paramètres, tels que la température à l'intérieur de la cellule. Cela crée des conditions idéales pour la conservation des aliments.

Interface utilisateur et fonctions principales (1 - Fig. 3.10)

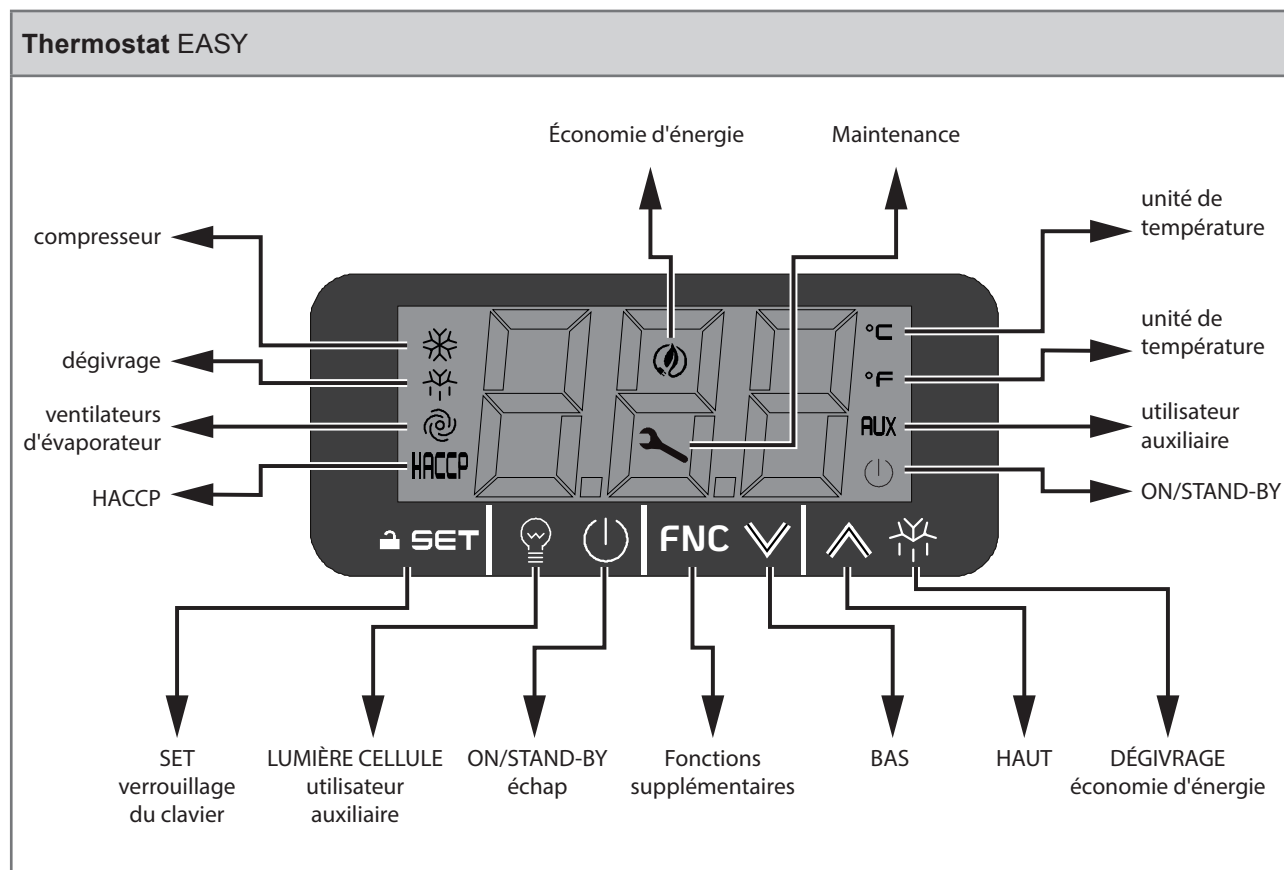







Fig 3.10 - Interface utilisateur et fonctions principales EASY

3.2.A. Signification des icônes LED

ICÔNES LED			
LED	ALLUMÉE	ÉTEINTE	CLIGNOTANTE
	compresseur en marche	compresseur éteint	<ul style="list-style-type: none"> protection du compresseur activée réglage du point de consigne en cours
	ventilateur de l'évaporateur en marche	ventilateur de l'évaporateur éteint	arrêt du ventilateur de l'évaporateur actif
	éclairage de cellule allumé	éclairage de cellule éteint	éclairage de cellule allumé depuis entrée numérique
AUX 1	utilisateur auxiliaire 1 en marche	utilisateur auxiliaire 1 éteint	retard utilisateur auxiliaire 1 en marche

ICÔNES LED			
LED	ALLUMÉE	ÉTEINTE	CLIGNOTANTE
AUX 2	utilisateur auxiliaire 2 en marche	utilisateur auxiliaire 2 éteint	<ul style="list-style-type: none"> utilisateur auxiliaire 2 en marche depuis entrée numérique retard utilisateur auxiliaire 2 en marche
	dégivrage ou pré-égouttage activé	-	<ul style="list-style-type: none"> retard de dégivrage activé égouttage activé
	<ul style="list-style-type: none"> si le voyant est allumé et l'écran est allumé, la fonction « économie d'énergie » est activée si le voyant est allumé et l'écran est éteint, la fonction « faible consommation » est activée ; appuyer sur une touche pour rétablir l'affichage normal 	-	-
	affichage de l'heure	-	réglage de la date, de l'heure et du jour de la semaine en cours
	affichage de la température	-	la fonction « refroidissement rapide » ou « chauffage rapide » est en cours d'exécution
HACCP	alarme HACCP (<i>en option</i>) en mémoire	-	nouvelle alarme HACCP (<i>en option</i>) en mémoire
	alarme active	-	-

3.2.B. Allumer et éteindre l'appareil - EASY -

Pour allumer :

1. Appuyer sur la touche ON/STAND-BY pendant 2 secondes (1 - Fig. 3.11) : l'icône ON/STAND-BY n'apparaît pas sur l'écran.

Pour éteindre :

2. Appuyer sur la touche ON/STAND-BY pendant 2 secondes (2 - Fig. 3.11) : l'icône ON/STAND-BY apparaît sur l'écran.



AVERTISSEMENT

Même si le panneau est éteint, l'appareil est toujours sous tension ; en cas d'entretien de routine (nettoyage) ou d'entretien extraordinaire, débrancher la fiche de l'appareil ou, s'il est raccordé à un tableau de distribution, mettre l'interrupteur dédié sur OFF.

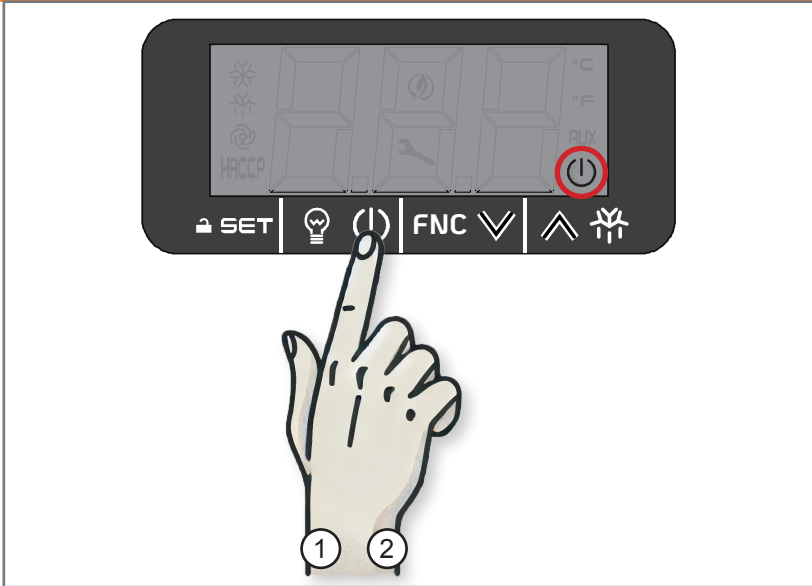


Fig 3.11 - Mise en marche et arrêt

3.2.C. Déverrouillage du clavier - EASY -

Pour déverrouiller :

1. Appuyer sur la touche SET / CADENAS pendant 1 seconde (1 - Fig. 3.12) : l'écran affiche le message « UnL ».

REMARQUE

Après 30 secondes sans action sur un bouton, l'écran affiche le message « Loc » et le clavier se verrouille automatiquement (Fig. 3.13).

REMARQUE

Le clavier peut également être déverrouillé en maintenant les autres touches enfoncées pendant 1 seconde.

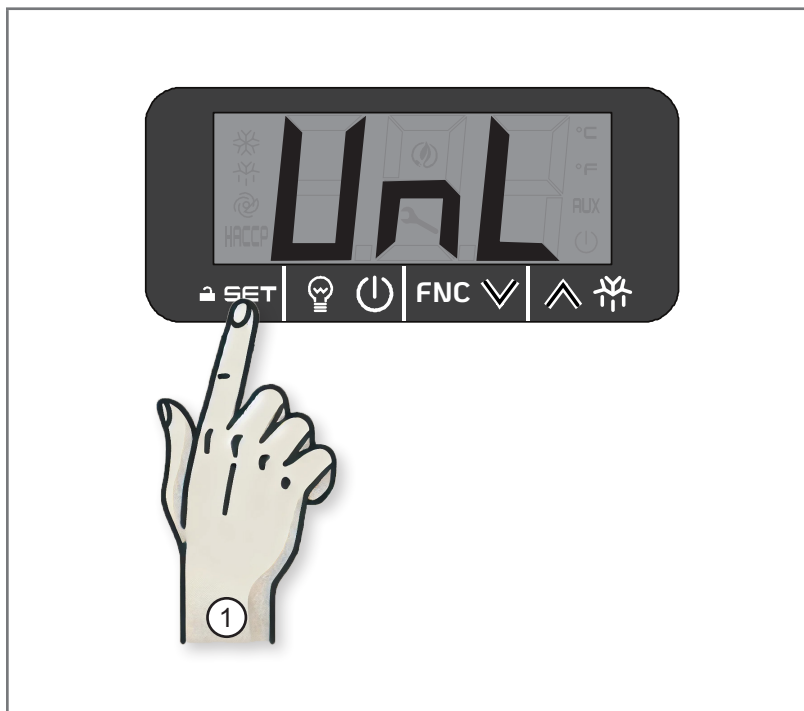


Fig 3.12 - Déverrouillage du clavier



Fig 3.13 - Verrouillage du clavier

3.2.D. Réglage de la température de consigne (°C) - EASY -

S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé (voir "3.2.C. Déverrouillage du clavier - EASY -" a pagina 58).

Pour augmenter ou diminuer la température (°C) :

1. Appuyer sur la touche SET (1 - Fig. 3.14) : l'écran affiche l'icône du compresseur qui clignote et la température (°C) actuellement réglée.
2. Appuyer sur la touche BAS (2 - Fig. 3.14) ou la touche HAUT (2 - Fig. 3.14) dans les 15 secondes pour régler la valeur de la température (°C).
3. Appuyer sur la touche SET (3 - Fig. 3.14) ou ne rien faire pendant 15 secondes.

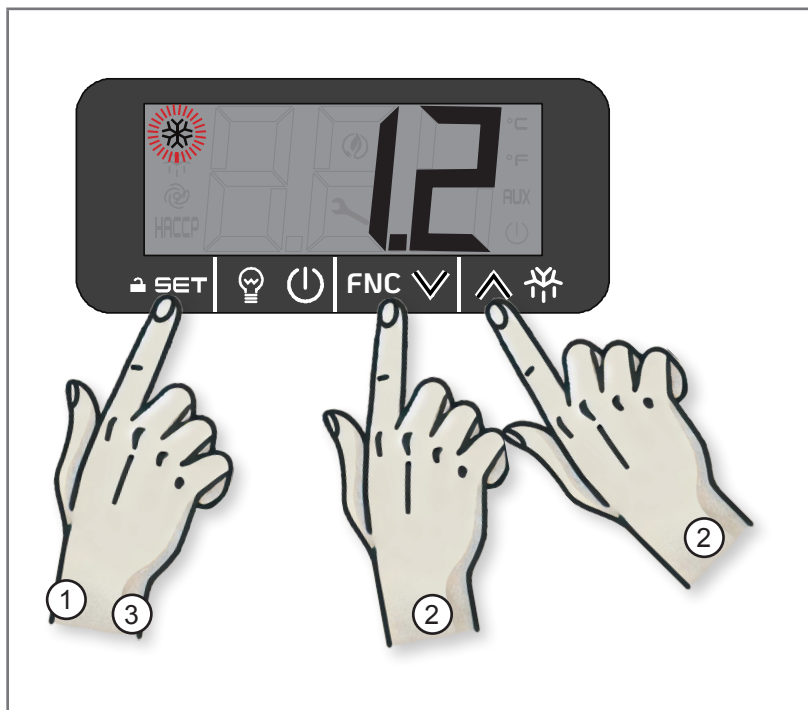


Fig 3.14 - Consigne de température

3.2.E. Allumer et éteindre l'éclairage de la cellule - EASY -

Pour allumer la lumière :

1. Appuyer sur la touche LUMIÈRE CELLULE (1 - Fig. 3.15) : l'écran affiche l'icône AUX.

Pour éteindre la lumière :

2. Appuyer sur la touche LUMIÈRE CELLULE (2 - Fig. 3.15) : l'écran n'affiche pas l'icône AUX.

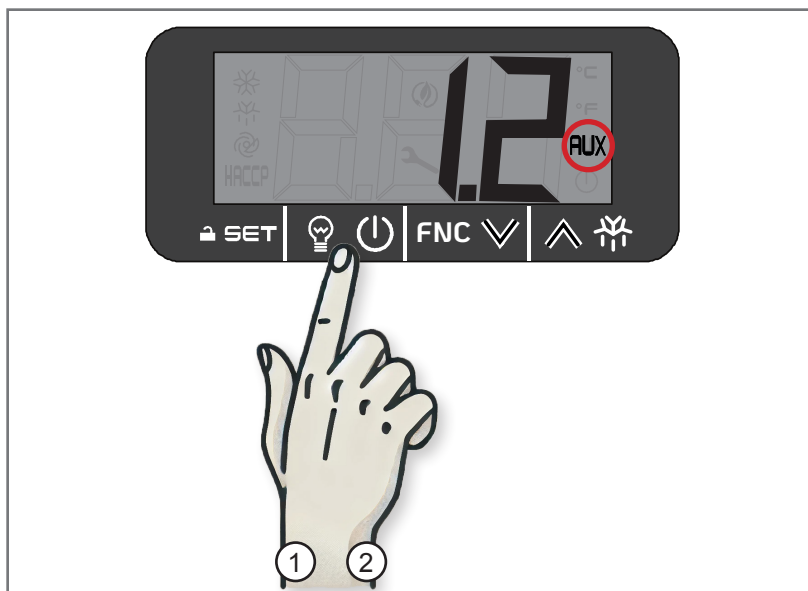


Fig 3.15 - Bouton de la lumière de la cellule

3.2.F. Activation du dégivrage en mode manuel - EASY -

S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé (voir "3.2.C. Déverrouillage du clavier - EASY -" a pagina 58) et que l'overcooling (mode de refroidissement intensif) n'est pas activé.

Pour activer le dégivrage :

1. Appuyer sur la touche DÉGIVRAGE pendant 4 secondes (1 - Fig. 3.16) : l'écran affiche l'icône DÉGIVRAGE.

REMARQUE

Si l'icône clignote lorsqu'on la touche, attendre qu'elle devienne fixe.

Cela se produit parce que certains paramètres retardent le début du dégivrage spécifiquement pour la protection du compresseur.

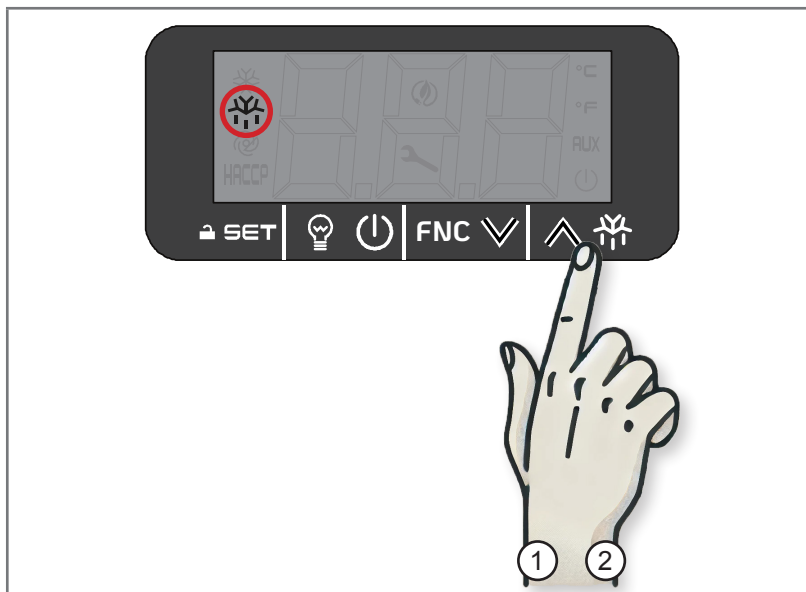


Fig 3.16 - Touche de dégivrage

Après quelques secondes, l'icône DÉGIVRAGE commence à clignoter (Fig. 3.17), indiquant la phase d'égouttage.

Pour désactiver le dégivrage :

2. Appuyer sur la touche DÉGIVRAGE pendant 4 secondes (2 - Fig. 3.16) : l'écran n'affiche pas l'icône DÉGIVRAGE.

REMARQUE

Il est conseillé de n'activer le dégivrage manuel que dans des cas particuliers, par exemple si la porte est restée ouverte pendant une longue période pour charger des aliments.



Fig 3.17 - Icône de dégivrage clignotante

CHAPITRE 4

4.1. Entretien courant

4.2. Entretien extraordinaire

4.3. Périodes d'inactivité

4.1. Entretien courant



AVERTISSEMENT

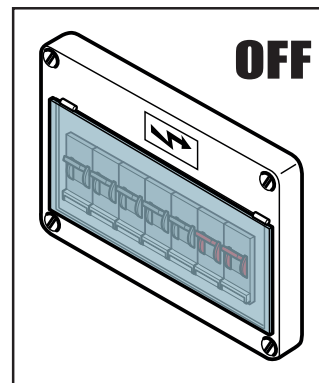
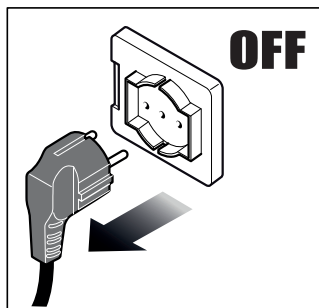
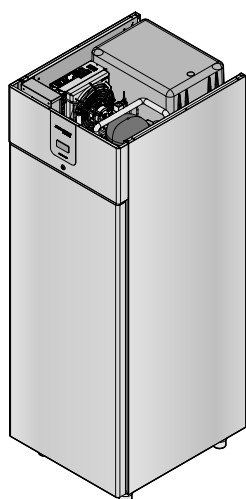
Avant tout entretien courant, lire attentivement les consignes de sécurité du chapitre "1.1. Informations générales sur la sécurité" à la page 12.

Leur respect permet d'entretenir l'appareil en toute sécurité et de préserver ses performances dans le temps. Voici quelques mises en garde fondamentales.



AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer **toute opération d'entretien et de nettoyage**, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et porter des équipements de protection individuelle appropriés (par exemple, des gants).



REMARQUE

L'utilisateur n'est autorisé qu'à effectuer des travaux d'entretien courant (tels que le nettoyage). Pour les interventions d'entretien extraordinaire, s'adresser à un centre d'assistance et demander l'intervention d'un technicien agréé.

Les dommages causés par un entretien incorrect ou insuffisant (par exemple, l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés) ne sont pas couverts par la garantie.

4.1.A. Nettoyage

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, **NE PAS utiliser** :

- Détergents abrasifs ou en poudre.
- Détergents agressifs ou corrosifs contenant du chlore ou ses solutions diluées, de la soude caustique, de l'acide chlorhydrique/muriatique, de l'acide sulfurique, du vinaigre, de l'eau de Javel, etc.
- Outils abrasifs ou tranchants (éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier).
- Jets de vapeur ou d'eau à haute pression.

REMARQUE

Lors de la première utilisation, nettoyer les bacs et la chambre avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement.

4.1.A.i. Nettoyage des surfaces en acier

La cellule doit être nettoyée quotidiennement pour garantir une hygiène maximale.

Dans certains équipements, les rails (1 - Fig. 4.1) et les crémaillères (2 - Fig. 4.1) peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage :

1. Retirer les rails (3 - 4 - Fig. 4.2)
2. Retirer les crémaillères latérales (5 - Fig. 4.3)
3. Retirer les crémaillères fixées sur le dossier intérieur (6 - Fig. 4.4)

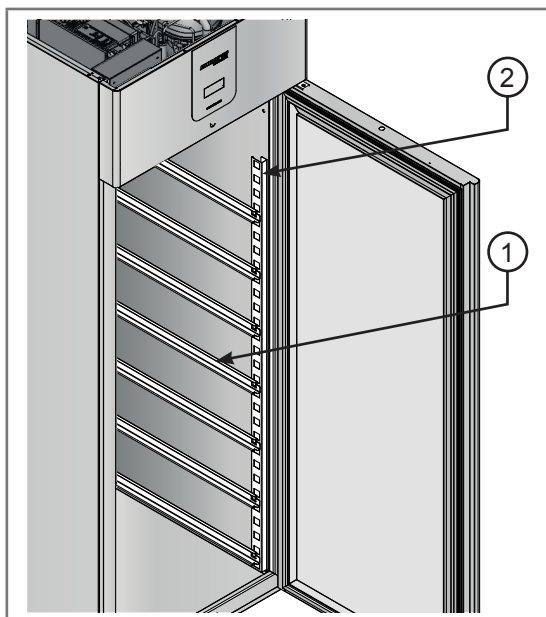


Fig 4.1 - Rails et crémaillères

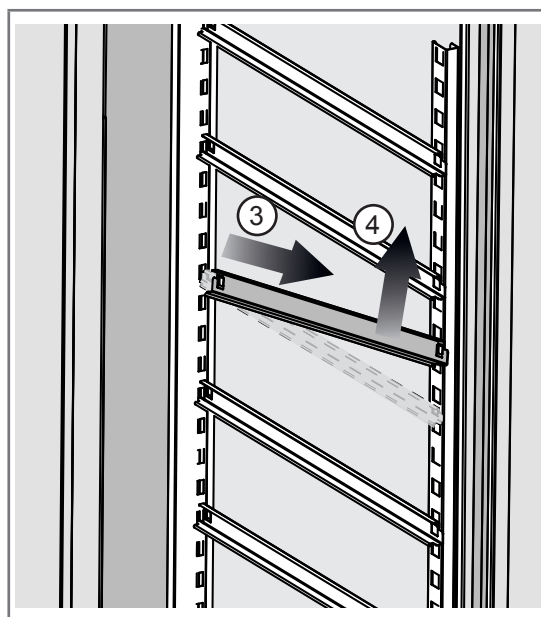


Fig 4.2 - Retrait des rails

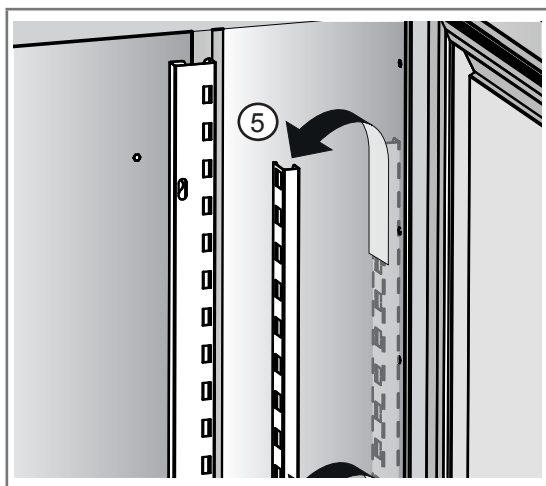


Fig 4.3 - Retrait des crémaillères latérales

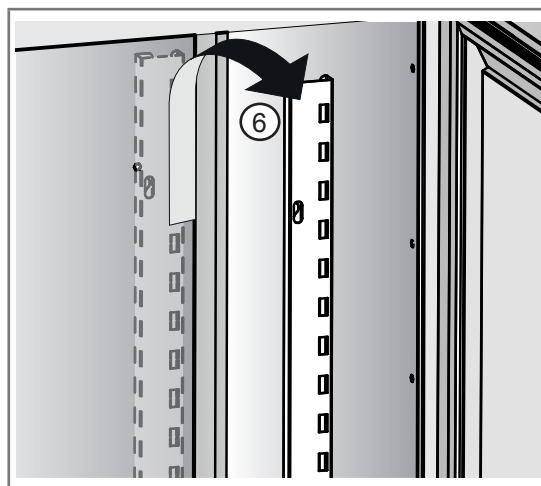


Fig 4.4 - Retrait des crémaillères du dossier intérieur

Pour nettoyer toutes les parties en acier, utiliser un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou des produits spécifiques pour l'acier (1 - Fig. 4.5).

Terminer par un rinçage et un séchage.

4.1.A.ii. Nettoyage du panneau de commande

Utiliser un chiffon légèrement humidifié avec un détergent neutre et rincer abondamment. Éviter de pulvériser des quantités excessives de produit afin d'éviter des infiltrations qui pourraient endommager l'écran (2 - Fig. 4.5).

4.1.A.iii. Nettoyage du joint de porte

Vérifier périodiquement l'état et l'étanchéité du joint de la porte (3 - Fig. 4.5) ; s'il est endommagé, contacter le fabricant pour le remplacer. Nettoyer le joint avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon doux, puis rincer et sécher soigneusement.

4.1.A.iv. Nettoyage du bac de récupération sous le fond de l'armoire

(Uniquement pour les modèles FISH)

Les appareils sont équipés d'un bac de récupération situé sous le fond de l'armoire. L'utilisateur doit procéder à son contrôle, vidage et nettoyage périodiques, exclusivement lorsque la machine et le contenu du bac sont à température ambiante.

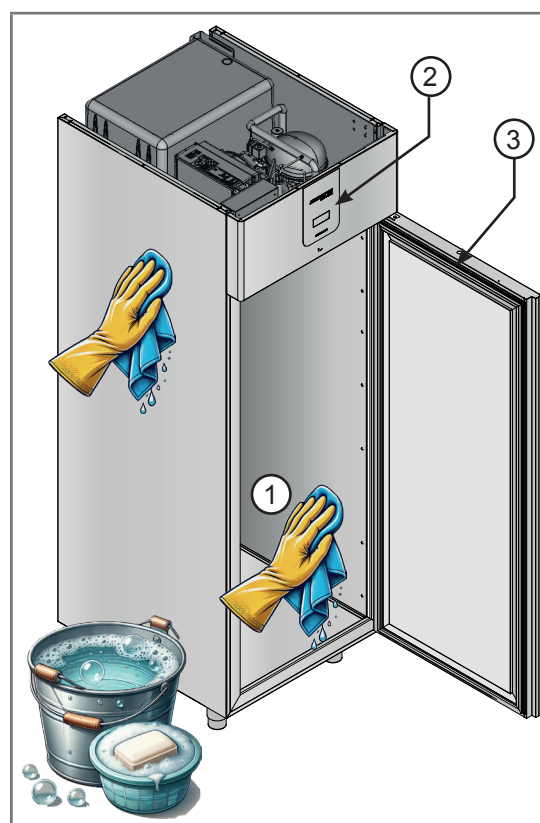




Fig 4.5 - Nettoyage des surfaces en acier

4.1.A.v. Nettoyage du système frigorifique


Tout nettoyage de l'armoire frigorifique du groupe frigorifique (1 - Fig. 4.6) ou de l'évaporateur doit être effectué avec le groupe éteint, en coupant l'alimentation électrique, voir l'avertissement au paragraphe "4.1. Entretien courant" à la page 62.

	AVERTISSEMENT
<p>Le nettoyage du système frigorifique ne doit être effectué que par du personnel spécialisé.</p>	

Nettoyer périodiquement le condenseur (au moins une fois par mois) :

	ATTENTION
<p>Si l'environnement est très poussiéreux, un nettoyage plus fréquent peut être nécessaire.</p>	

- Il est conseillé d'utiliser un jet d'air comprimé, en soufflant de l'intérieur vers l'extérieur de l'appareil (Fig. 4.7), en gardant une distance adéquate pour éviter d'endommager les composants.
- Si cela n'est pas possible, utiliser un pinceau à poils longs sur l'extérieur du condenseur (Fig. 4.8).

	ATTENTION
<p>Veiller à ne pas endommager le circuit du fluide frigorifique.</p>	

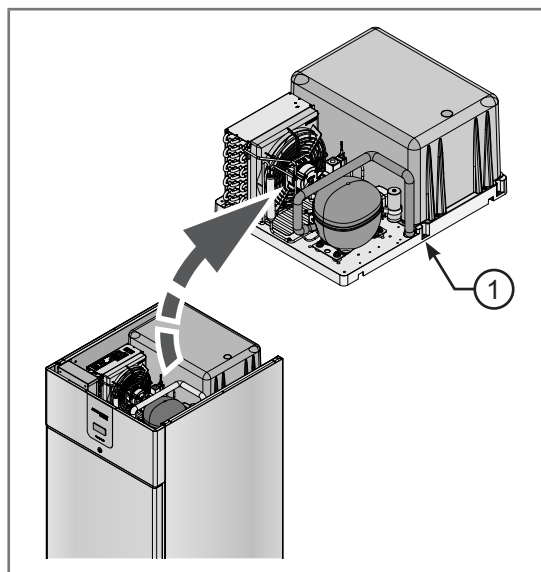


Fig 4.6 - Monobloc frigorifique

- Terminer le processus de nettoyage en aspirant toute la poussière accumulée.

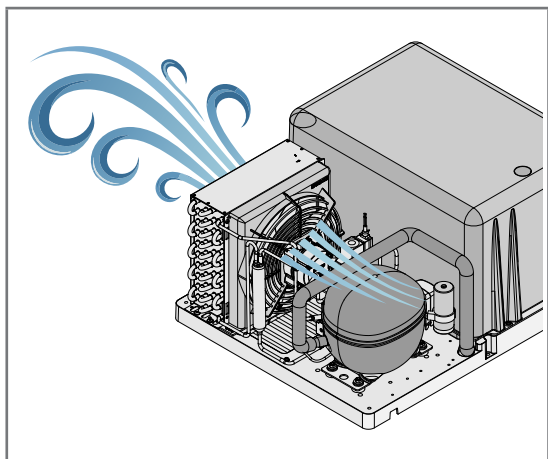


Fig 4.7 - Nettoyage du condenseur

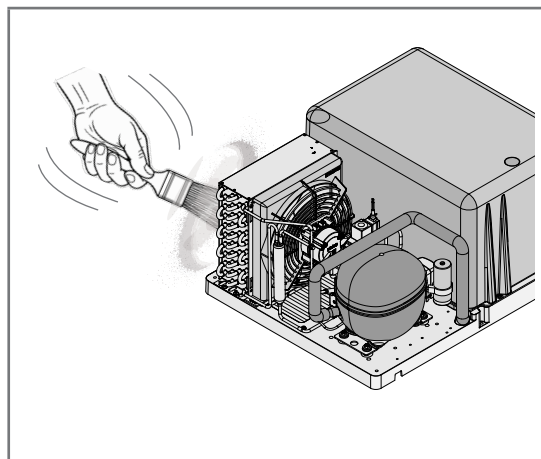


Fig 4.8 - Nettoyage du condenseur

4.2. Entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire, tel que le remplacement de composants défectueux, ne doit être effectué que par du personnel qualifié et autorisé par SAMAREF.

SAMAREF décline toute responsabilité et annule la garantie si l'utilisateur effectue lui-même des travaux d'entretien extraordinaires.

4.3. Périodes d'inactivité

Pendant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique.

Laisser la porte entrouverte pour assurer un échange d'air adéquat.

Lors de la remise en marche, avant l'utilisation :

- effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil et des accessoires ;
- reconnecter l'appareil à l'alimentation électrique.

CHAPITRE 5

5.1. Dépannage

5.2. Service après-vente

5.3. Élimination en fin de vie

5.1. Dépannage

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, que le disjoncteur général de l'installation n'a pas sauté et que la fiche est correctement insérée dans la prise ; • Si aucune de ces solutions ne résout le problème, contacter l'assistance technique.
L'appareil ne refroidit pas suffisamment	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier qu'il n'y a pas de sources de chaleur externes à proximité immédiate ; • Vérifier que les portes ferment bien ; • Vérifier que le filtre du condenseur n'est pas obstrué ; • Vérifier que les grilles de ventilation ne sont pas obstruées par des objets ou de la poussière ; • Vérifier que les aliments sont bien répartis à l'intérieur de la cellule et qu'ils n'obstruent pas la ventilation à l'intérieur de celle-ci ; • Vérifier que l'appareil n'est pas surchargé d'aliments (respecter les indications de charge de l'appareil en votre possession).
L'appareil est très bruyant	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier qu'il n'y a pas de contact entre l'appareil et tout autre objet ou machine ; • Vérifier que l'appareil est parfaitement de niveau ; • Vérifier que les vis visibles sont correctement serrées.

5.2. Service après-vente

Votre appareil est conçu pour être fiable et robuste ; toutefois, de petits problèmes peuvent parfois survenir, que nos centres d'assistance seront prêts à résoudre.

Avant de les contacter, nous vous invitons à :

- consulter le tableau du chapitre "**5.1. Dépannage**" à la page 68 ;
- lire attentivement le certificat de garantie joint à l'appareil ;
- noter les données de l'appareil sur la plaque signalétique, voir chapitre "**1.3. Plaques signalétiques et avertissements**" à la page 27 (la plaque signalétique est généralement située à l'extérieur (1 - Fig. 5.1) ou à l'intérieur de l'appareil (2 - Fig. 5.1)) ;
- garder à disposition la facture d'achat.

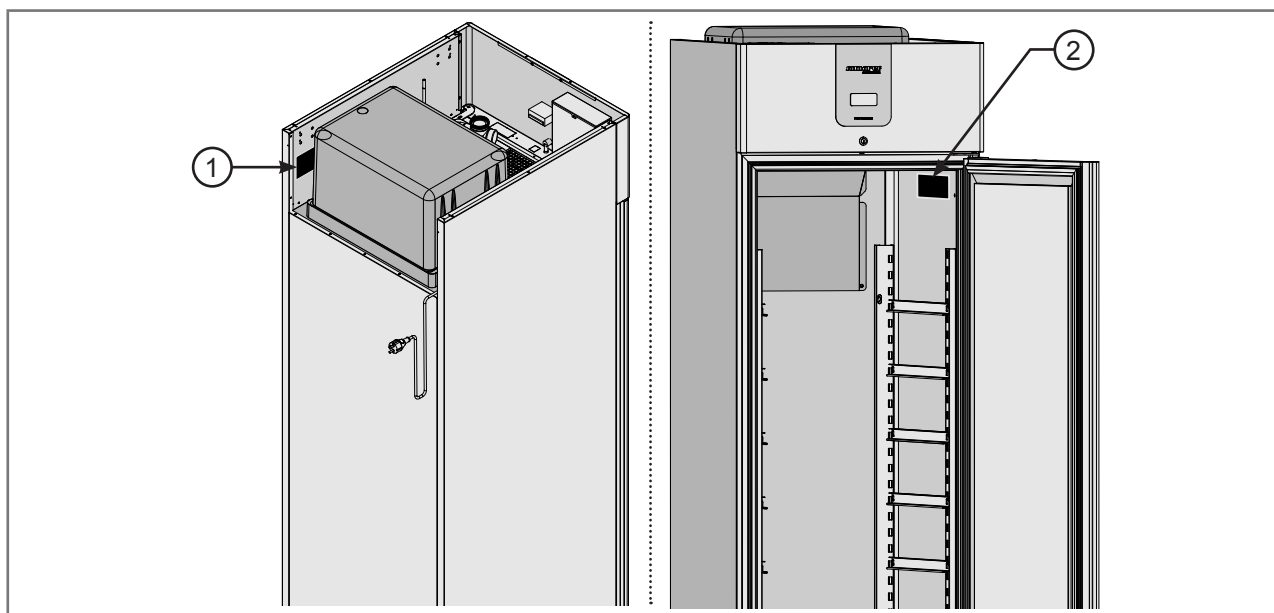


Fig 5.1 - Emplacement de la plaque de marquage CE

S'il s'avère nécessaire de remplacer des composants défectueux, les conservez et les remettre à l'installateur, qui se chargera de les envoyer à SAMAREF pour les vérifications nécessaires.



AVERTISSEMENT

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même : cela pourrait causer de graves dommages aux personnes, aux animaux et aux biens, et annulerait la garantie.

Toujours s'adresser à un centre d'assistance agréé SAMAREF et demander exclusivement des pièces de rechange D'ORIGINE.

Nom du fabricant :	Samaref srl
Adresse :	Viale Aristide Merloni 79 60044 Fabriano (AN) - Italie
Tél:	+39 0732 5452
Site Internet :	www.samaref.it
E-mail :	info@samaref.it

Machine : ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

5.3. Élimination en fin de vie

Les opérations de déconnexion des circuits électriques et hydrauliques doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.

Si présents, récupérer et éliminer correctement les éléments suivants :

- Gaz réfrigérant
- Solutions antigel dans les circuits hydrauliques, évitant les fuites ou les dispersions dans l'environnement.

Conformément à l'article 13 du décret législatif n° 49 de 2014, transposant la directive DEEE 2012/19/UE [Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE Directive) 2012/19/UE] relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques, le symbole de la poubelle barrée (Fig. 5.2) indique que l'appareil, en fin de vie, doit être apporté à un centre de collecte agréé ou retourné au revendeur, afin d'être éliminé et recyclé correctement.

Tous les appareils sont fabriqués à partir de plus de 90 % en poids de matériaux métalliques recyclables (tels que l'acier inoxydable, le fer, l'aluminium, la tôle galvanisée et le cuivre).

Pour la mise au rebut, rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités, le cas échéant.

Il est important de gérer avec soin la fin de vie de ce produit, en réduisant son impact environnemental et en optimisant l'utilisation des ressources, conformément aux principes du « pollueur-payeur », de la prévention, de la préparation en vue du réemploi, du recyclage et de la valorisation.

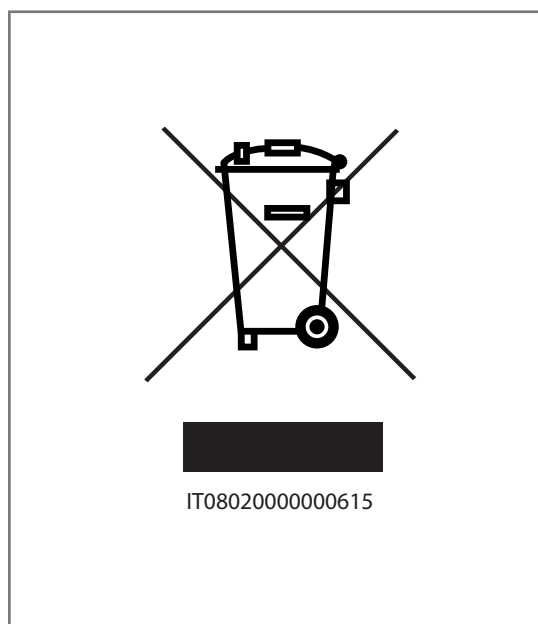


Fig 5.2 - Poubelle barrée

Veuillez noter que la mise au rebut non autorisée ou incorrecte du produit est passible de sanctions en vertu de la législation en vigueur.

5.3.A. Informations sur l'élimination des déchets en Italie

En Italie, les équipements DEEE doivent être éliminés par les canaux suivants :

- Centres de collecte : également connus sous le nom d'îles écologiques ou de plates-formes écologiques.
- Revendeurs : vous pouvez remettre gratuitement vos équipements électriques et électroniques usagés au point de vente lors de l'achat d'un nouvel appareil, grâce au service de reprise « un pour un ».

5.3.B. Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union européenne

La directive européenne sur les DEEE a été transposée différemment dans chaque État membre.

Par conséquent, afin d'éliminer cet équipement de manière appropriée, nous vous recommandons de contacter les autorités locales ou votre revendeur pour obtenir des informations sur la méthode d'élimination appropriée.

Page blanche



L2G