

MOD : SNE/RN-A5-R2

Production code : RD 60 TI_

VITRINE RD 60 F /RD 60 T

Toutes nos félicitations pour l'achat de cet appareil professionnel haut de gamme. Vous avez choisi un appareil qui allie qualités techniques et un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons les plus grandes satisfactions avec cet appareil.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous recommandons de bien suivre les instructions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, choc électrique, brûlure, blessure ou autres désagréments. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, tels que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions ci-jointes.
- Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire, le gel et l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes : utiliser les poignées et boutons.
- Maintenir le câble d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Confier les réparations uniquement à du personnel qualifié.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

- Appareil : Vitrine
- Accessoires : Glaces ou grilles (selon les modèles)

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour le maintien d'aliments à une température comprise entre 2°C et 10°C (sauf la viande).

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

La vitrine maintient les aliments à une température constante.
A la livraison la température pré-réglée en usine est de 2°C.

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

5.1 Installation/Montage :

- Descendre la vitrine (cf. 11 Déchargement de la vitrine)
- Positionner l'appareil sur une surface stable.
- Enlever le film de protection de l'appareil lors du déballage.
- Positionner les accessoires (pour les RD 60 T, le miroir se place en bas)
- Distance minimum par rapport à la cloison ou au mur : 10 cm.

5.2 Première mise en service :

Premier nettoyage

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf. 6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Toujours vérifier que le câble d'alimentation électrique ou la fiche n'est pas endommagé.
- Enlever le flasque en bas à gauche (vitrine face à vous) afin de dérouler entièrement le cordon puis le passer dans le trou carré avant d'introduire la fiche dans la prise.
- Connecter le câble d'alimentation électrique dans une prise avec la mise à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans mise à la terre ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

5.3 Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Interrupteur/Affichage	Fonction
0/I (bouton gauche)	Marche/Arrêt de la vitrine
0/I (bouton droit)	Marche/Arrêt lumière et carrousel
Indicateur de température / Thermostat	Règle la température

Mise en marche

- Appuyer sur les 2 interrupteurs 0/I : la lumière, le carrousel, la régulation sont en marche.
- Attendre que la vitrine soit à bonne température (arrêt du compresseur).
- L'appareil en marche maintient les aliments à température pré-réglée.

Réglage de la température

- Appuyer sur la touche « set » pendant 5 secondes, la valeur programmée s'affiche.
- Utiliser les flèches pour régler votre température (Réglage entre +2°C et +10°C)
- Appuyer à nouveau sur SET pour valider la nouvelle valeur. Le contrôleur revient automatiquement à l'écran d'affichage de la température.

Arrêt de l'appareil

- Positionner les interrupteurs sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

5.4 Panne/Réparation :

En cas de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente, en cas de panne technique faire appel à une personne qualifiée.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Débrancher la prise d'alimentation.
- Nettoyer l'appareil régulièrement après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage, utiliser uniquement des produits d'entretien non-abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Chaque quinzaine procéder au nettoyage du condenseur à l'aide d'une brosse ou mieux d'un aspirateur.
- Vider le bac des condensats et veiller à bien repositionner les cales sous le bac. Ces cales permettent à l'épingle chauffante de plonger suffisamment dans le bac pour permettre l'évaporation des condensats.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles		RD 60 F	RD 60 T
Volume utile	L	360	360
Dimensions		600x600x1860	600x600x1860
Poids	Kg	124	133
Compresseur	W	690	690
Gaz		R 134 A	R 134 A
Température	C°	+2 / +10	+2 / +10
Tension	V	220-240 50-60Hz	220-240 50-60Hz
Plateaux tournants			5 Diam 470
Etagères		5 x (535x495)	
Couleur		Inox/Doré/ Anthracite	Inox/ Doré/ Anthracite

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes indiquées ci-dessous :

- 73/23 CEE : 19/02/1973
- 86/336 CEE : 03/05/1989
- CEE : 92/31
- CEE : 28/04/1992
- CEE : 22/07/1993
- EN 60335-1
- EN 55104
- EN 60555-2
- EN 60555-3

Afin de respecter la directive 2004/108/CE concernant la compatibilité électromagnétique, et conformément à la norme EN 61000-3-11, l'impédance maximale admissible du réseau (Z_{max}) au point de raccordement de l'installation électrique doit être inférieure à 0,42 Ω .

L'installateur doit s'assurer de cette valeur, en consultant le distributeur si nécessaire.

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

- 2002/95/CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)
- Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
- L'appareil doit être évacué vers un point de recyclage pour les équipements électriques.



Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. Avec l'élimination des déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute forme de revalorisation d'appareils usés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une cause accidentelle, à une erreur de manipulation, à une négligence, à une utilisation impropre, à des modifications techniques et en cas de réparations effectuées par des personnes non qualifiées. En aucun cas, cette garantie ne peut donner droit à des dommages et intérêts.

11. DECHARGEMENT DE LA VITRINE





Utilisation de la vitrine panoramique RD60

Votre RD60 est une vitrine de présentation. Elle permet de mettre en valeur vos produits (desserts, gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches, etc.).

Les produits frais sont en exposition durant les heures de service, après quoi ils seront conservés dans une chambre froide conventionnelle.

L'abri de la lumière est important pour l'hygiène et il permet une conservation plus longue. En effet, la lumière engendre une réaction photochimique sur les aliments, provoquant une décoloration, une perte de l'intégrité alimentaire et de la saveur.

Pour atténuer ce phénomène, éviter que la machine ne soit pas exposée au soleil.

Réglage de température

La RD60 est réglée par un thermostat électronique. En usine, la température est préréglée à +2°C. Vous pouvez ajuster cette température dans la plage +2°C à +10°C en fonction des produits à consommer.

Réglage du dégivrage

Le dégivrage est une opération importante pour les vitrines ventilées dont fait partie la RD60.

La température homogène est obtenue par la circulation de l'air à travers un évaporateur. Celui-ci est à une température négative lorsque le compresseur fonctionne. De ce fait, ses ailettes « piègent » l'humidité sous forme de givre, et l'air de l'enceinte s'assèche. S'il y a trop de givre, l'air ne circule plus à travers l'évaporateur et la température intérieure remonte.

Pour que ce phénomène ne se produise pas, le prééglage de dégivrage usine arrête le compresseur 10 mn chaque 2 heures.

Ces valeurs peuvent être ajustées par votre installateur. Elles sont fonction du type de produit en présentation, du mode d'utilisation et de la région.

L'arrêt de la machine la nuit ou les jours de fermeture permet le dégivrage total.

Entretien

Le nettoyage de l'intérieur de la vitrine se fait à l'aide d'une éponge humide. Il est recommandé d'effectuer ce nettoyage avant la remise en route de la machine. Les traces humides disparaîtront dès la mise en route.

Le nettoyage de l'extérieur se fait sans produit abrasif.

Chaque semaine, procéder au dépoussiérage du condenseur à l'aide d'un aspirateur. Pour y accéder, retirer la grille avant de la vitrine. Toujours effectuer cette opération la machine débranchée. De même, vider et nettoyer le bac d'évaporation des condensats à l'aide d'une éponge. Pour y accéder, retirer la grille latérale de la vitrine. Penser à bien repositionner les cales sous le bac.

ATTENTION : Dans les endroits à forte humidité (>60 %), il est obligatoire de procéder à un dégivrage total une fois par semaine.

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
- La machine ne se met pas en route	- Bouton sur « arrêt » - Pas d'affichage sur le thermostat	- Mettre sur « on » - Vérifier la prise de courant
- La machine ne s'arrête pas	- Pas de puissance frigorifique	- Nettoyer le condenseur
- La machine ne régule plus	- Ventilateur hélicoïde bloqué	- Enlever le corps étranger ou - Eventuellement remplacer le ventilateur
- La température remonte	- Prise en glace	- Effectuer un dégivrage total
- Présence de gouttelettes d'eau au plafond	- Début de prise en glace	- Ajuster les paramètres de dégivrage
- Présence de traces d'humidité sur la carrosserie	- Humidité de l'air très élevée	
-Présence de buée sur la vitrine	- Machine en dégivrage	
- Présence d'eau sous la machine	- Bac condensats déborde dégivrage total trop tardif	- Vider le bac et surtout le nettoyer et repositionner les cales