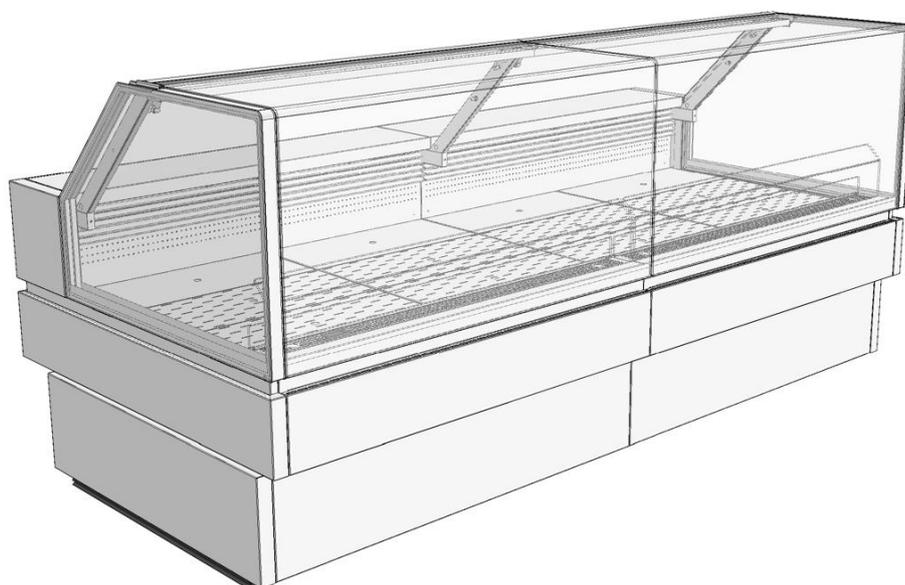


MANUEL UTILISATEUR

Compteur personnalisé - Version froide de l'UE



AVERTISSEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la machine.

Original

L'original des instructions de ce manuel a été rédigé en anglais. Les versions dans d'autres langues de ce manuel sont des traductions des instructions d'origine.

CONSERVEZ CE MANUEL UTILISATEUR POUR UTILISATION FUTURE !

© 2022 Fri-Jado B.V., Oud Gastel, Pays-Bas.

Pour la durée et les conditions de la garantie, nous vous conseillons de contacter votre fournisseur. En outre, nous vous référons aux Conditions générales de vente et de livraison disponibles sur simple demande.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures causés par le non-respect de ces réglementations ou des règles d'attention habituelle et relatives aux actions, à l'exploitation, à la maintenance ou aux réparations, même si elles ne sont pas décrites explicitement dans ce manuel.

Il est possible que votre unité diffère, dans les détails, de celle décrite dans ce manuel, en raison de notre engagement constant envers l'amélioration. De ce fait, les instructions fournies servent simplement de ligne directrice pour l'installation, l'emploi, la maintenance et la réparation de l'unité à laquelle se réfère ce manuel. Ce manuel a été composé avec l'attention la plus extrême. Le fabricant ne peut, cependant, pas être tenu pour responsable des erreurs de ce manuel ni pour leurs conséquences. L'utilisateur reçoit un exemplaire de ce manuel pour son propre usage. Par ailleurs, tous les droits sont réservés et ce manuel ne saurait être reproduit ou rendu public, en tout ou partie, de quelque manière que ce soit.

Modifications:

En cas de modifications sans autorisation de l'unité, toute responsabilité du fabricant est nulle et non avenue.

TABLE DES MATIÈRES

1.	INTRODUCTION	4
1.1	Généralités	4
1.2	Identification de l'unité	4
1.3	Pictogrammes et symboles	4
1.4	Instructions de sécurité	5
1.4.1	Généralités	5
1.4.2	Unités froides avec réfrigérant CO ₂ (R744) déporté	6
1.5	Hygiène	7
1.6	Entretien et assistance technique	7
1.7	Rangement	7
1.8	Mise au rebut	7
2.	DESCRIPTION DE L'UNITE.....	8
2.1	Description technique	8
2.2	Utilisation prévue	8
2.3	Accessoires	9
3.	INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION	10
3.1	Déballage de l'unité	10
3.2	Installation et positionnement.....	10
3.3	Première utilisation	10
4.	FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	11
4.1	Panneau de commande.....	11
4.1.1	Humidificateur.....	13
5.	NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	14
5.1	Programme de maintenance.....	14
5.2	Nettoyage quotidien.....	14
5.3	Nettoyage hebdomadaire.....	15
5.4	Nettoyer l'intérieur.....	16
5.5	Nettoyage du condenseur.....	16
6.	DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN	17
7.	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	18

1. INTRODUCTION

1.1 Généralités

Ce manuel est destiné à l'utilisateur de CC froid (Custom Counter : Compteur personnalisé). Il décrit les fonctions et commandes tout en fournissant des instructions assurant l'usage le plus efficient en toute sécurité afin de garantir une durée de vie prolongée pour l'unité.

Tous les pictogrammes, symboles et dessins de ce manuel concernent le CC froid (EU) modèles.

1.2 Identification de l'unité

La plaque d'identification se trouve à l'extérieur de la machine et comprend les données suivantes :

- Nom du fournisseur ou du fabricant
- Modèle
- Numéro de série
- Année de construction
- Tension
- Fréquence
- Consommation électrique

1.3 Pictogrammes et symboles

Dans ce manuel, les pictogrammes et symboles suivants sont utilisés :

**AVERTISSEMENT**

Des blessures et des dégâts graves de l'unité sont possibles si les instructions ne sont pas respectées avec soin.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie.

**AVERTISSEMENT**

Tension électrique dangereuse.

**AVERTISSEMENT**

Le système contient du réfrigérant sous haute pression.

**SÉCURITÉ**

Porter des gants de sécurité pour l'installation et le démontage.

**SÉCURITÉ**

Portez des lunettes de protection lorsque vous travaillez sur le système de réfrigération.



Suggestions et recommandations simplifiant les actions indiquées.



Symbole de recyclage.

1.4 Instructions de sécurité



AVERTISSEMENT

Appareils contenant du réfrigérant R1234YF: Risque d'incendie ou d'explosion. Réfrigérant inflammable utilisé.



AVERTISSEMENT

Appareils contenant du réfrigérant R-744 : Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne le manipulez pas. Contacter un personnel de service qualifié avant l'élimination..



AVERTISSEMENT

La charge maximum au sommet de l'unité ne doit jamais dépasser 10 kg.



AVERTISSEMENT

Voir les instructions d'installation pour les exigences de mise à la terre.



AVERTISSEMENT

Risque de sol glissant : Les déversements peuvent rendre les surfaces glissantes, nettoyer rapidement.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

1.4.1 Généralités

L'utilisateur de l'unité est pleinement responsable du respect des règles et réglementations de sécurité en vigueur.

L'unité peut être utilisée uniquement par des personnes qualifiées et agréées. Quiconque travaille sur ou avec cette unité doit être familiarisé avec le contenu de ce manuel et respecter avec soin toutes les consignes et instructions. Ne modifiez jamais l'ordre des actions à effectuer. L'encadrement doit former le personnel en fonction de ce manuel et respecter toutes les instructions et réglementations.

Les pictogrammes, autocollants, avertissements et instructions apposés sur l'unité font partie des dispositifs de sécurité. Ils ne doivent jamais être recouverts ou retirés et doivent demeurer clairement visibles pendant tout le cycle de vie de l'unité.

Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes, avertissements et instructions endommagés ou illisibles.

- Pour les appareils équipés d'un système de réfrigération à distance : l'installation de l'appareil et de l'unité de réfrigération ne doit être effectuée que par le personnel de service du fabricant ou une personne ayant des qualifications similaires.
- Pour éviter tout court-circuit, ne nettoyez jamais l'unité avec un jet d'eau. Pour les instructions de nettoyage, voir la section 5.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement pour assurer un bon fonctionnement. Surtout l'arrière du condenseur.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un propulseur inflammable dans cet appareil.

- Cet appareil électrodomestique peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition que celles-ci soient sous surveillance ou aient reçu les instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité, dans la compréhension des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil électrodomestique.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.4.2 Unités froides avec réfrigérant CO₂ (R744) déporté



AVERTISSEMENT

Le réfrigérant CO₂ déporté est respectueux de l'environnement mais sous haute pression. Il est non toxique avec un potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone (ODP) nul et un potentiel de réchauffement global (GWP) très faible.



Lisez attentivement ce manuel et suivez toutes les précautions décrites ici.



SÉCURITÉ

Portez des lunettes de protection lorsque vous travaillez sur le système de réfrigération.

- Ne modifiez pas le système.
- Le système doit être installé et entretenu uniquement par des personnes dûment qualifiées.
- Fixez l'unité au sol.
- Les ouvertures de ventilation du revêtement de l'appareil (y compris les accessoires) ne doivent pas être obstruées ou couvertes. Assurez-vous que la circulation de l'air ne soit pas obstruée.
- Un limiteur de pression doit être installé du côté haute pression du système de réfrigération entre le moto compresseur et le refroidisseur de gaz. Il ne doit y avoir aucun dispositif d'arrêt ou autre composant, à l'exception de la tuyauterie entre le moto compresseur et le dispositif de décompression qui pourrait introduire une chute de pression.
- Le dispositif de décompression doit être monté de manière à ce que tout réfrigérant libéré du système pendant son fonctionnement ne puisse pas blesser l'utilisateur de l'appareil. L'ouverture doit être située de manière à ce qu'il soit peu probable qu'elle soit obstruée lors d'une utilisation normale.
- Le dispositif de décompression installé ne doit pas avoir de dispositions pour le réglage par l'utilisateur final.
- Le réglage de pression du limiteur de pression installé ne doit pas être supérieur à la pression de conception du côté haute pression.

1.5 Hygiène



AVERTISSEMENT

Retirez immédiatement de l'équipement tous les produits dans un emballage endommagé. Détruisez les produits. Nettoyez tous les composants ayant été en contact avec des produits d'un emballage endommagé.

La qualité d'un produit frais dépend toujours de l'hygiène.

- Il est essentiel que les produits soient emballés immédiatement après leur préparation.
- Empêcher les légumes crus frais ou les produits réfrigérés déjà préparés d'entrer en contact avec des produits de viande crus pour éviter de transmettre des salmonelles.
- Nettoyez d'abord soigneusement les mains et / ou les outils qui ont touché la viande crue.
- Retirer immédiatement les produits dans les emballages endommagés. Nettoyez tous les composants qui ont été en contact avec des produits dans des emballages endommagés.

Sachez que des niveaux d'humidité élevés peuvent favoriser la croissance d'organismes biologiques dans l'environnement.

Se référer aux instructions de nettoyage de la section 5.

1.6 Entretien et assistance technique

Les schémas électriques de votre unité sont inclus. En cas de dysfonctionnement, contactez votre fournisseur/agent d'entretien. Assurez-vous de disposer des informations suivantes :

- Modèle.
- Numéro de série.

Ces données se trouvent sur la plaque d'identification.

1.7 Rangement

Si l'unité n'est pas utilisée, temporairement, et doit être rangée, respectez les instructions suivantes :

- Nettoyez soigneusement l'unité.
- Emballez l'unité pour la protéger de la poussière.
- Rangez l'unité dans un endroit sec et sans condensation.
- Assurer une bonne aération.
- Humidification par Carel Humisonic, réservoir d'eau vide, et le cas échéant, vide R.O. système.

1.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT

Unités CO₂ (R744) à distance : Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne le manipulez pas. Contacter un personnel de service qualifié avant l'élimination.



Mettez la machine au rebut, débarrassée de tous ses composants ou lubrifiants en toute sécurité conformément avec l'ensemble des impératifs locaux et nationaux relatifs à la sécurité et l'environnement.

2. DESCRIPTION DE L'UNITE

2.1 Description technique

Les panneaux sont en placage d'acier galvanisé, en acier inox ou en aluminium. Certaines des parties internes et externes visibles ont été pourvues d'un revêtement en poudre. Le verre utilisé est trempé ou feuilleté. Les commandes de fonctionnement de l'appareil ont été montées sur le côté opérateur de l'unité. Les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304, AISI 316 ou AISI 430 et en verre trempé.

L'armoire a de nombreuses options différentes et peut être configurée selon les spécifications exactes du client, y compris la forme du verre, le revêtement extérieur, la configuration intérieure et le type de réfrigération. L'armoire utilise un évaporateur arrière à air pulsé monté sous le plan de travail pour distribuer l'air froid sur et sous les produits présentés. L'air retourne à l'évaporateur par la grille de reprise d'air située à l'avant de l'armoire. Selon l'option de réfrigération choisie, différentes sondes de régulation sont installées pour réguler la température à l'intérieur de l'armoire et le dégivrage de l'évaporateur.

2.2 Utilisation prévue

Le Custom Counter **Cold FS** est une vitrine réfrigérée destinée à la présentation réfrigérée de produits alimentaires emballés et non emballés. En raison du flux d'air forcé et de l'absence de systèmes d'humidification, le meuble est moins adapté à la présentation d'aliments très sensibles tels que la viande fraîche ou le poisson.

Le Custom Counter **Cold SS** est une vitrine réfrigérée en libre-service assistée destinée à la présentation réfrigérée de produits alimentaires emballés et non emballés. En raison du flux d'air forcé et de l'absence de systèmes d'humidification, le meuble est moins adapté à la présentation d'aliments très sensibles tels que la viande fraîche ou le poisson.

Le Custom Counter **ColdPrep** est une vitrine réfrigérée en libre-service assistée destinée à la présentation et à la préparation réfrigérées de produits alimentaires emballés et non emballés. Les ingrédients frais peuvent être placés dans des bacs Gastronorm réfrigérés intégrés à l'intérieur du plan de travail (derrière un pare-haleine en option) et utilisés pour préparer des produits frais tels que des salades, des sushis ou des pizzas. Ces produits peuvent ensuite être emballés et placés dans la zone de présentation de l'armoire pour un fonctionnement en libre-service. Le classement du meuble n'est valable que pour la zone de présentation et n'inclut pas les bacs Gastronorm. Les produits peuvent être conservés à l'intérieur des bacs Gastronorm pendant 2 heures maximum. Cette durée peut être prolongée en recouvrant les bacs Gastronorm avec des couvercles. Les bacs Gastronorm doivent toujours être maintenus en position, même vides.

Le Custom Counter **FreshCold** est une vitrine réfrigérée destinée à la présentation réfrigérée de produits alimentaires frais non emballés. En raison du faible débit d'air et du système d'humidification à ultrasons en option, l'armoire est particulièrement adaptée à la présentation de produits alimentaires frais non emballés sujets à la déshydratation, tels que la viande fraîche.

Le Custom Counter **IceCold** est une vitrine réfrigérée à dessert destinée à la présentation réfrigérée de produits sur glace pilée. En raison du faible débit d'air et du système d'humidification par brumisation en option, l'armoire est particulièrement adaptée à la présentation de poisson frais sur glace.

Toute autre utilisation ne sera pas considérée comme une utilisation prévue. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dégâts ou blessures résultant du non-respect (strict) des instructions et consignes de sécurité de ce manuel ou de la non-observation des règles de prudence lors de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance ou des réparations liées à cette unité et à ses accessoires.

Utilisez l'unité uniquement dans un état technique parfait.

2.3 Accessoires

Votre unité contient les accessoires standard suivants :

- Manuel utilisateur

Pour les accessoires en option, contactez customer.service@frijado.com.

3. INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION



Tous les matériaux d'emballage utilisés pour cette unité peuvent être recyclés.

Avant et pendant le déballage, contrôlez l'état de l'unité. En cas de dégâts, rangez l'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours ouvrables après la réception des marchandises.

3.1 Déballage de l'unité

1. Déballez l'appareil comme indiqué sur les instructions de déballage sur l'emballage.
2. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de l'unité.
3. Retirez le film protecteur des pièces métalliques.

3.2 Installation et positionnement



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Instructions de mise à la terre : connectez l'appareil uniquement à un courant alternatif fourni par une alimentation câblée mise à la terre, avec une tension secteur conforme aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Il est de la responsabilité du consommateur de s'assurer que l'installation électrique est conforme aux codes et aux réglementations de câblage nationaux et locaux en vigueur.

N'utilisez pas de prise multiple ou de rallonge. Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Installez l'équipement sur une surface plane et horizontale. Un plan incliné temporairement d'un maximum de 5° est autorisé.

Remarque : Reportez-vous également aux instructions d'installation.

- Placez l'appareil de niveau sur un sol suffisamment solide.
- Assurez-vous que le personnel dispose de suffisamment d'espace pour travailler avec l'unité.
- Pendant le positionnement, maintenez l'unité hors de portée des enfants.
- L'unité doit être câblée au secteur.
- Ne placez pas un appareil à proximité d'une porte, d'un appareil de ventilation ou d'un réfrigérateur afin d'éviter tout effet négatif sur le fonctionnement de l'unité par un flux d'air froid. L'unité est conçue pour un tirage maximal de 0,2 m/s.
- N'exposez pas l'unité directement à la lumière du soleil.
- Assurez-vous que la température ambiante des modèles froids se situe entre 10 °C et 25 °C et que l'humidité relative de l'air reste inférieure à 60%. Les unités ont été conçues pour fonctionner dans la classe climatique 3 selon ISO 23953.
- Gardez le socle libre de tout obstacle pour assurer la ventilation.

3.3 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser l'unité, nettoyez soigneusement son intérieur avec un détergent doux et de l'eau.

Après le nettoyage, essuyez avec un chiffon humidifié à l'eau claire pour éliminer les résidus de détergent puis séchez toute l'unité.

4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION



La valeur affichée ou réglée ne correspond pas à la température du produit/unité.



Les unités sont programmées en usine pour maintenir une température du produit $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

La température réglée peut être modifiée entre $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ up to $6\text{ }^{\circ}\text{C}$.

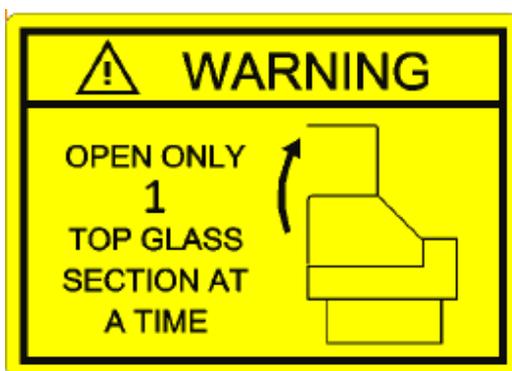
Les valeurs définies par défaut sont :

Glace froide : $-0.5\text{ }^{\circ}\text{C}$

Froid frais : $1.5\text{ }^{\circ}\text{C}$

Froid FS / Froid SS / Préparation à froid : $0\text{ }^{\circ}\text{C}$

Mesure de sécurité



ATTENTION

N'ouvrez qu'une seule section supérieure en verre à la fois.

N'ouvrez pas deux sections de verre avant l'une à côté de l'autre en même temps.

Cela peut amener les sections de verre à se toucher, ce qui peut entraîner des bris de verre en temps voulu.



ATTENTION

La charge maximale par étagère est de : **50 kg/m¹**

4.1 Panneau de commande

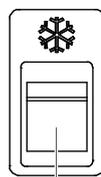
Interrupteurs marche / arrêt



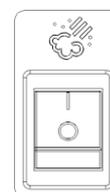
Interrupteur principal



Éclairage*



Refroidissement*

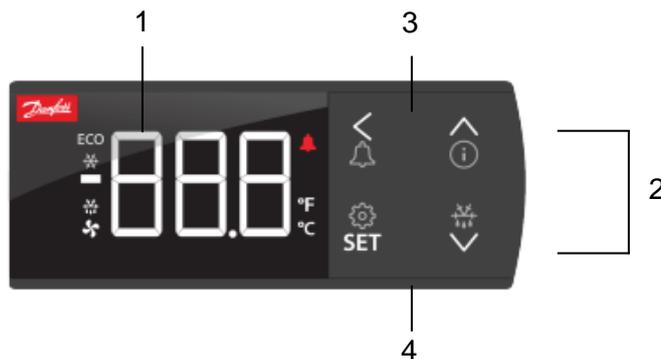


Humidificateur*

* En fonction de l'exécution.

Contrôleur de température

- 1 Affichage
- 2 Touches Haut (Λ) et Bas (∇) keys
- 3 Touche Échap/Retour
- 4 La touche Entrée



* Allumer/éteindre : maintenez haut (Λ) pendant env. 3 s.

Mise en marche de l'unité

- Activez l'interrupteur principal.
- Activez l'interrupteur d'éclairage*.
- Activez l'interrupteur de refroidissement*. Laisser refroidir l'appareil pendant env. 30 minutes.
- Activez l'interrupteur d'humidification*.

* Le cas échéant.

Chargement de l'unité

- Ne chargez que des produits dont la température est au maximum de 4 °C.
- La hauteur de chargement maximale est définie par la ligne de chargement sur les côtés : 
- La capacité de charge maximale par étagère est de 50 kg/m¹, à charge égale.
- Ne pas utiliser de tapis isolants entre la plaque et les produits.



Charger uniquement avec des produits pré-refroidis.

L'appareil ne maintiendra que la température du produit.

Vérification de la température du produit

- Pendant le fonctionnement, l'affichage du thermostat indique la température dans l'unité. La lecture maximale ne doit pas dépasser 5 °C avec les réglages d'usine.
- L'indication  s'allume lorsque le refroidissement est actif.

Ajustement de la température réglée

1. Appuyez brièvement sur **SET** pour afficher le point de consigne actuel.
2. Modifiez la valeur de consigne à l'aide de Λ et ∇ dans les 15 secondes.
3. Pour confirmer la valeur, appuyez sur **SET**, ou laissez un délai d'attente se produire (15 secondes).

Pour plus d'informations, reportez-vous au guide de l'utilisateur Danfoss du modèle de contrôleur spécifique.

Contrôle de la température du produit

- Une fois par heure, la température du produit doit être contrôlée avec un thermomètre numérique. Consignez les valeurs mesurées dans un journal.
- Utilisez toujours un capteur de thermomètre désinfecté.

Arrêt

- Retirez tous les produits de l'unité. Pour éviter une chute de la température des produits, rangez-les dans une autre unité de conservation.
- Éteignez le refroidissement.
- Éteignez l'éclairage (le cas échéant).
- Éteignez l'humidification (le cas échéant).

4.1.1 Humidificateur



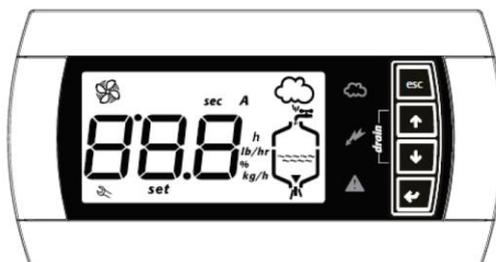
Reportez-vous au manuel de l'humidificateur.

L'humidificateur augmente l'humidité relative à l'intérieur de l'armoire.



ATTENTION

Remplacer le réservoir après 1500 heures de fonctionnement avec de l'eau du réseau ou après 5000 heures de fonctionnement avec de l'eau déminéralisée.



Signe	Sens	Action
	Alimentation (LED verte)	Allumé
	Humidificateur en fonctionnement (LED jaune)	Fixe: en fonctionnement; Clignotant: état transitoire
	Alarme (LED rouge)	Appuyez sur ESC pour désactiver l'alarme. Voir le tableau ci-dessous pour l'action requise

Alarme	Cause	Action
EF	pas d'eau	Vérifiez l'alimentation en eau
EL	Niveau d'eau trop élevé	Se réinitialise automatiquement
CL	Signal de maintenance du réservoir	Informez le service
-bu Ed EE E0 EP ES* Et H^ H_ OFL PU	 Mauvais fonctionnement	Service téléphonique

5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais un jet d'eau pour le nettoyage. L'eau peut s'infiltrer dans l'unité via ses orifices de ventilation.

Pendant son nettoyage, son entretien ou lors du remplacement de pièces, débrancher la machine de sa source d'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant.



Pour des questions d'hygiène et d'optimisation de l'état avec votre unité, nous vous conseillons de respecter un programme fixe de nettoyage quotidien .

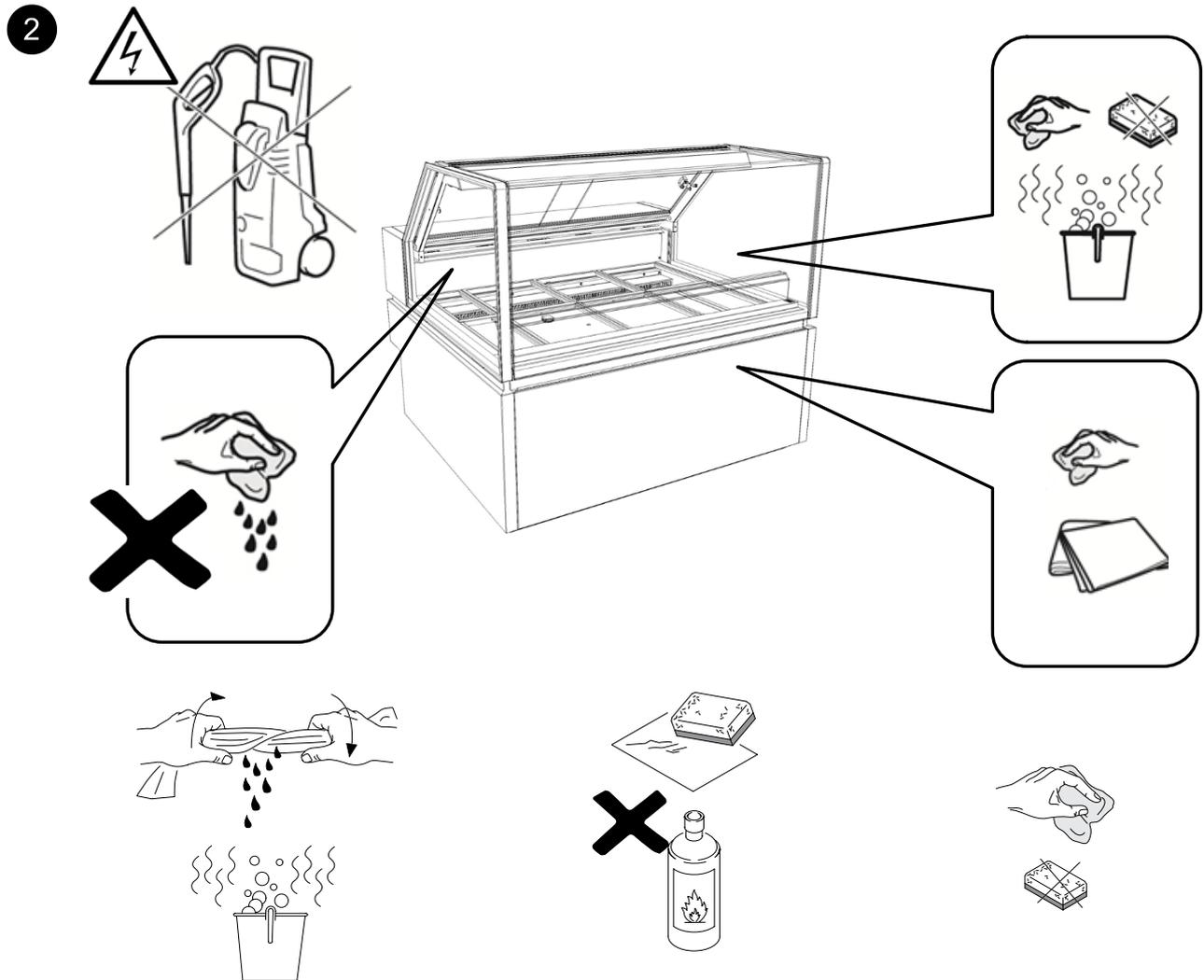
5.1 Programme de maintenance

Élément	Action	Fréquence
Intérieur	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez. Voir la section 5.2. 	Quotidienne
Extérieur	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez. Voir la section 5.3. Utilisez un produit nettoyant en spray pour acier inox afin d'éliminer les taches et de restaurer le brillant. 	Hebdomadaire
Vitres	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les vitres avant, latérales et arrière. 	Hebdomadaire
Humidificateur	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez, reportez-vous au manuel de l'humidificateur. 	Hebdomadaire
Fond intérieur	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez. Voir la section 5.4. 	Mensuel
Condenseur	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez. Voir la section 5.5. 	Mensuel

5.2 Nettoyage quotidien

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un nettoyant approprié.
- Après le nettoyage, essuyez l'intérieur avec un chiffon propre et humide. Assurez-vous que le détergent est retiré correctement.
- Ne pas utiliser d'eau en excès si le groupe froid est équipé d'un bac d'évaporation car il pourrait déborder.

1
1 → 0

5.3 Nettoyage hebdomadaire



AVERTISSEMENT

Le panneau de commande doit être nettoyé uniquement avec un chiffon humide.

- Nettoyez l'extérieur de l'unité avec un peu d'eau chaude et un produit nettoyant doux en utilisant une brosse douce ou une éponge. Après le nettoyage, essuyez l'extérieur avec un chiffon.
- Traitez toutes les surfaces nettoyées avec un agent antibactérien approprié.
- Essuyez pour sécher avec un chiffon doux ou une serviette en papier.

5.4 Nettoyer l'intérieur

Préparez l'unité :

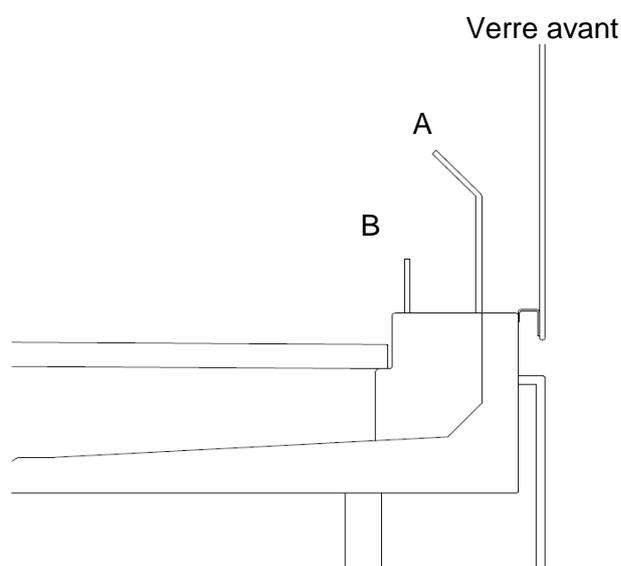
- Vitre frontale ouvrante (côté client), une à la fois (!),
- Retirer la vitre latérale,
- Retirer les portes coulissantes (côté opérateur).

Nettoyer le:

- Plaques de pont,
- Grille d'entrée d'air,
- Grille de sortie d'air,
- Égouttoir.

Assurez-vous que toutes les pièces sont remises dans la bonne position/orientation :

- Ponts avec créneaux côté client, fermés côté opérateur.
- Guides d'admission d'air A et B:



5.5 Nettoyage du condenseur



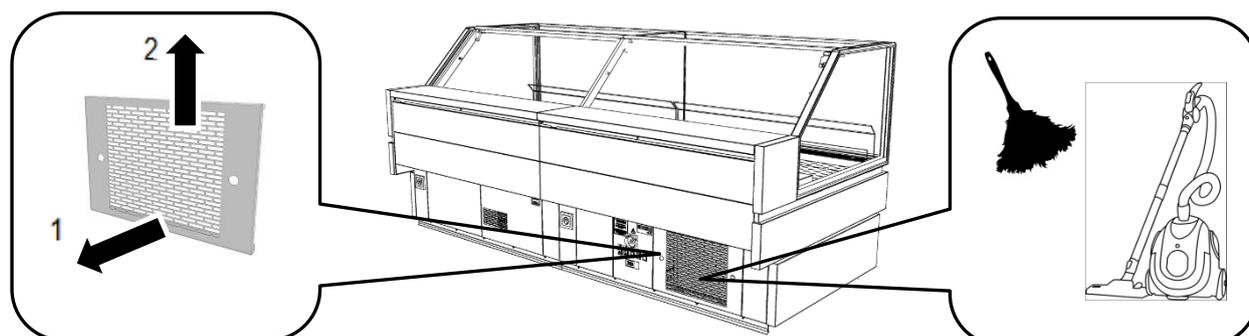
AVERTISSEMENT

Le nettoyage du condenseur doit être effectué par des personnes qualifiées et dans un environnement bien aéré.



AVERTISSEMENT

Ne pas endommager les plaques de condenseur en aluminium.



6. DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN

Avant de contacter votre fournisseur / revendeur en cas de dysfonctionnement, vous pouvez contrôler vous-même quelques points :

- L'alimentation électrique fonctionne-t-elle correctement? Contrôlez les fusibles et l'interrupteur différentiel.
- Les interrupteurs sont-ils sur la position correcte ?

Élément	Dysfonctionnement	Action possible
Commande	Unité hors service	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez l'alimentation électrique. • Les interrupteurs sont-ils tous sur la position correcte ?
Commande	L'écran affiche le code d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez votre fournisseur/agence de service.
Lampe	Ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Allumer.
Humidificateur	Humidificateur lumineux d'avertissement	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous au manuel de l'humidificateur.
Vitre	Endommagé	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez. Contactez votre fournisseur/agence de service.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



AVERTISSEMENT

Consultez la plaque d'identification pour connaître les spécifications correctes de l'unité. Les données électriques peuvent varier selon le pays.

Modèles Cold Full Service

Cold FS		750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Largeur	mm	750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Profondeur	mm	1223												
Hauteur	mm	1200												
Poids Net. Environ.	kg	180	240	300	600	420	480	540	600	660	720	780	840	900
Ambiant Température	°C	min. 10, max. 25												
Humidité relative	%	60												
Niveau acoustique (sur le lieu de travail)	dB(A)	< 70												
Tension	V	1~ 230												
Fréquence	Hz	50/60												
Courant nominal maxi	A	0,1	1,1	1,3	1,5	1,8	2,1	2,3	2,3	2,8	2,8	0,4	0,4	0,5
Classe climatique (EN-ISO 23953-2:2015)	-	3 (25 °C/60%RH)												
Charge de réfrigérant (Intégral, R1234YF)*	g	N/A	1400	1700	2000	2200	2500	2800	3100			N/A		
Réfrigérant volume des circuits (externe, R744)*	dm3	1,32	1,83	2,34	2,85	3,36	3,87	4,38	4,89	5,40	5,91	6,41	6,92	7,43

* Autre sur demande

Modèles libre-service froid

Cold SS		750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Largeur	mm	750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Profondeur	mm	1223												
Hauteur	mm	860												
Poids Net. Environ.	kg	180	240	300	600	420	480	540	600	660	720	780	840	900
Ambiant Température	°C	min. 10, max. 25												
Humidité relative	%	60												
Niveau acoustique (sur le lieu de travail)	dB(A)	< 70												
Tension	V	1~ 230												
Fréquence	Hz	50/60												
Courant nominal maxi	A	0,1	1,0	1,2	1,4	1,7	1,9	2,3	2,4	2,6	2,6	0,1	0,1	0,1
Classe climatique (EN-ISO 23953-2:2015)	-	3 (25 °C/60%RH)												
Charge de réfrigérant (Intégral, R1234YF)*	g	N/A	1400	1700	2000	2200	2500	2800	3100			N/A		
Réfrigérant volume des circuits (externe, R744)*	dm3	1,32	1,83	2,34	2,85	3,36	3,87	4,38	4,89	5,40	5,91	6,41	6,92	7,43

* Autre sur demande

Modèles glacés

IceCold		750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Largeur	mm	750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Profondeur	mm	1223												
Hauteur	mm	860												
Poids Net. Environ.	kg	180	240	300	600	420	480	540	600	660	720	780	840	900
Ambiant Température	°C	min. 10, max. 25												
Humidité relative	%	60												
Niveau acoustique (sur le lieu de travail)	dB(A)	< 70												
Tension	V	1~ 230												
Fréquence	Hz	50/60												
Courant nominal maxi	A	0,1	1,0	1,2	1,4	1,7	1,9	2,1	2,1	2,6	2,6	0,1	0,1	0,1
Classe climatique (EN-ISO 23953-2:2015)	-	3 (25 °C/60%RH)												
Charge de réfrigérant (Intégral, R1234YF)*	g	N/A	1400	1700	2000	2200	2500	2800	3100			N/A		
Réfrigérant volume des circuits (externe, R744)*	dm3	1,32	1,83	2,34	2,85	3,36	3,87	4,38	4,89	5,40	5,91	6,41	6,92	7,43

* Autre sur demande

Modèles Frais Froid

FreshCold		750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Largeur	mm	750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Profondeur	mm	1223												
Hauteur	mm	1200												
Poids Net. Environ.	kg	180	240	300	600	420	480	540	600	660	720	780	840	900
Ambiant Température	°C	min. 10, max. 25												
Humidité relative	%	60												
Niveau acoustique (sur le lieu de travail)	dB(A)	< 70												
Tension	V	1~ 230												
Fréquence	Hz	50/60												
Courant nominal maxi	A	0,1	1,0	1,2	1,4	1,7	1,9	2,1	2,1	2,6	2,6	0,1	0,1	0,1
Classe climatique (EN-ISO 23953-2:2015)	-	3 (25 °C/60%RH)												
Charge de réfrigérant (Intégral, R1234YF)*	g	N/A	1400	1700	2000	2200	2500	2800	3100			N/A		
Réfrigérant volume des circuits (externe, R744)*	dm3	1,32	1,83	2,34	2,85	3,36	3,87	4,38	4,89	5,40	5,91	6,41	6,92	7,43

* Autre sur demande

Modèles de préparation à froid

ColdPrep		750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Largeur	mm	750	1000	1250	1500	1750	2000	2150	2250	2750	3000	3250	3500	3750
Profondeur	mm	1223												
Hauteur	mm	860 sans support en verre, 960 avec support en verre bas ou 1200 avec support en verre haut												
Poids Net. Environ.	kg	180	240	300	600	420	480	540	600	660	720	780	840	900
Ambiant Température	°C	min. 10, max. 25												
Humidité relative	%	60												
Niveau acoustique (sur le lieu de travail)	dB(A)	< 70												
Tension	V	1~ 230												
Fréquence	Hz	50/60												
Courant nominal maxi	A	0,1	1,0	1,2	1,4	1,7	1,9	2,1	2,1	2,6	2,6	0,1	0,1	0,1
Classe climatique (EN-ISO 23953-2:2015)	-	3 (25 °C/60%RH)												
Charge de réfrigérant (Intégral, R1234YF)*	g	N/A	1400	1700	2000	2200	2500	2800	3100			N/A		
Réfrigérant volume des circuits (externe, R744)*	dm3	1,32	1,83	2,34	2,85	3,36	3,87	4,38	4,89	5,40	5,91	6,41	6,92	7,43

* Autre sur demande

Annotation.

Annotation.

Annotation.

Fri-Jado B.V.
Blauwhekken 2
4751 XD Oud Gastel
The Netherlands
Tel: +31 (0) 76 50 85 400

Fri-Jado Inc.
1401 Davey Road, Suite 100
Woodridge IL 60517
USA
Tel: +1-630-633-7950

www.frijado.com