

REDFOX®



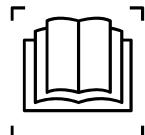
VITRINES
RÉFRIGÉRANTE

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



RCH 4150

CE



www.rmgastro.com

				
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ

DIMENSIONS GÉNÉRALES ET RACCORDEMENT AVEC COUVERCLE (mm)

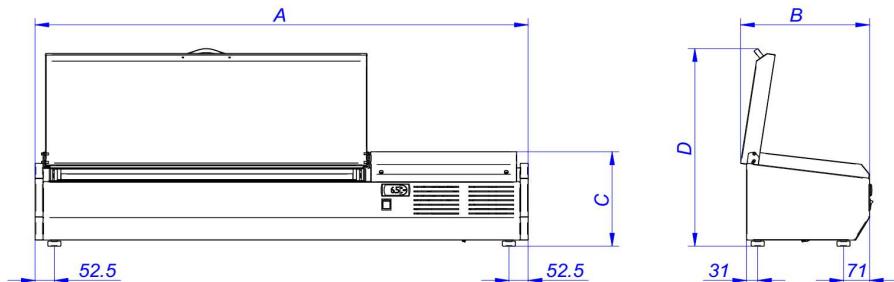


Fig 1.

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
135	1345	351	273	571
150	1495	351	273	571
154	1495	411	273	631
180	1795	351	273	571
200	2020	351	273	571
204	2020	411	273	631
225	2245	351	273	571
250	2545	351	273	571
254	2545	411	273	631

DIMENSIONS GÉNÉRALES ET CONNEXIONS (mm)

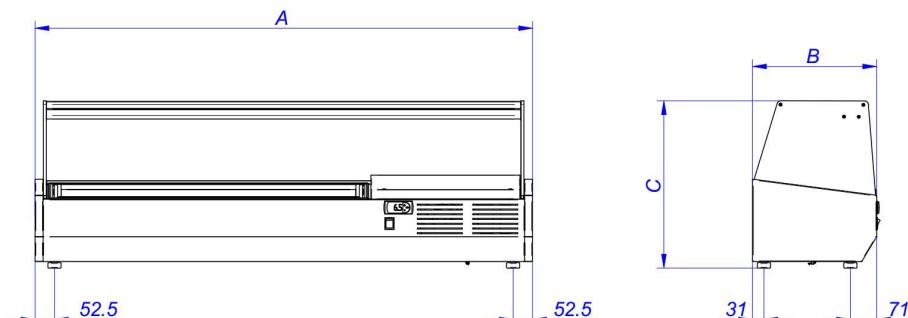


Fig 2.

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)
135	1345	336	452
150	1495	336	452
154	1495	396	452
180	1795	336	452
200	2020	336	452
204	2020	396	452
225	2245	336	452
250	2545	336	452
254	2545	396	452

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Tableau 1

Modèle	Gas	Tension	intensité sonore	Poids net
-	-	(V)	(dB(A))	(kg)
135	R-600a	230	55	107
150	R-600a	230	55	132
154	R-600a	230	55	157
180	R-600a	230	55	107
200	R-600a	230	55	132
204	R-600a	230	55	157
225	R-600a	230	55	103
250	R-600a	230	55	139
254	R-600a	230	55	176
139	R-600a	230	55	107
175	R-600a	230	55	132
139-S	R-600a	230	55	176
175-S	R-600a	230	55	194

La mesure du bruit a été effectuée à un mètre des tables. Les vitrines avaient le couvercle fermé et tous leurs composants étaient en fonctionnement.

PANNEAU DE COMMANDE

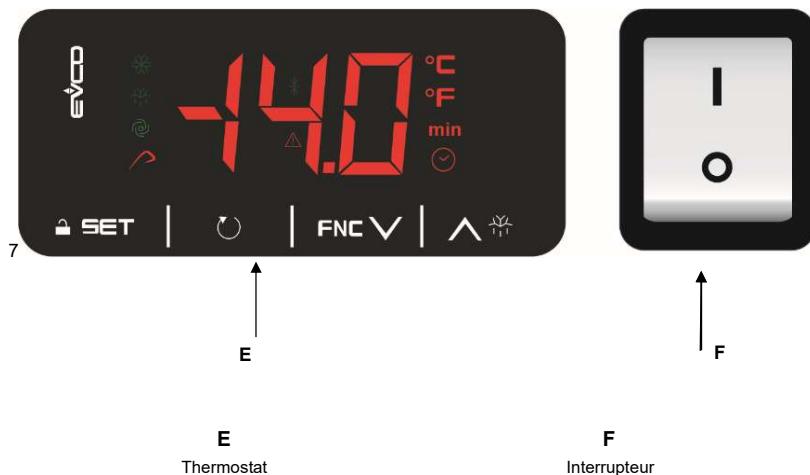
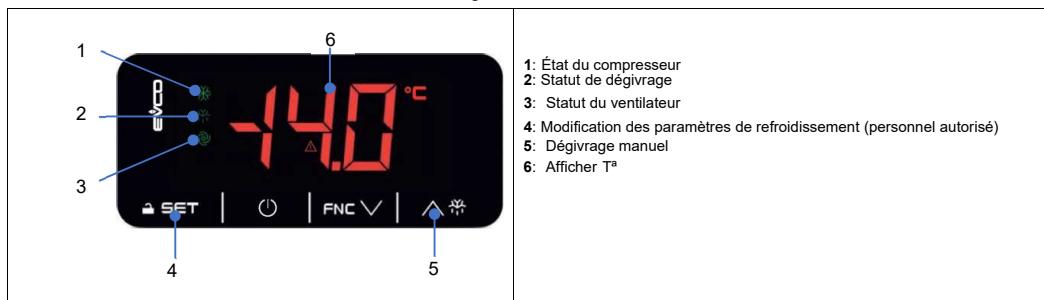


Fig 3.



1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE	6
2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	7
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	8
3.1 Caractéristiques générales.....	8
4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	9
4.1 Déballage.....	9
4.2 Pose et mise à niveau	9
4.3 Nettoyage.....	9
4.3.1 Nettoyage.....	9
4.3.2 Nettoyage du condenseur.....	10
4.4 Raccordement électrique	10
4.5 Recyclage	10
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE.....	11
5.1 Fonctionnement	11
5.1.1 Symboles du panneau de commande	11
5.1.2 Allumage d'appareil	11
5.1.3 Déverrouiller le clavier	11
5.1.4 Modification des paramètres de température	11
5.1.5 Fonctionnement de l'appareil.....	11
5.1.6 Arrêt de l'appareil.....	12
5.2 Conseils utiles.....	12
5.2.1 Maintenance	12
5.2.2 Absence prolongée d'utilisation	12
6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNEES.....	13
6.1 Anomalies et pannes	13
6.2 Alarmes	14
7. RECYCLAGE DU PRODUIT.....	14

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le présent manuel a été créé pour faciliter la compréhension totale du fonctionnement, de l'installation et de la maintenance de l'appareil. Il contient des informations et des avertissements nécessaires à l'installation et à l'utilisation correcte de l'appareil, mais également des informations concernant les caractéristiques et les possibilités qu'offre l'appareil, afin que vous puissiez profiter pleinement de tout le potentiel à votre disposition.



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.

En cas de vente ou de cession de l'appareil, transmettez ce manuel au nouvel utilisateur.



CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

- L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations, doivent toujours être réalisés par un TECHNICIEN AUTORISÉ, dans le respect de la réglementation en vigueur. Le fabricant ne se tient pas pour responsable d'une mauvaise installation de l'appareil.
- L'installation, le réglage correct, le dépannage ou la maintenance inappropriés de l'appareil ainsi que sa manipulation peuvent provoquer des dégâts matériels et des blessures.

- Si votre appareil a subi une panne quelconque,appelez le **Service d'Assistance Technique**.
- N'essayez **PAS** de le réparer vous-mêmes ou de le faire faire par du personnel non qualifié et non autorisé.
- Utilisez des pièces de rechange d'origine car, dans le cas contraire, la garantie ne s'appliquera pas.
- Pour réaliser des opérations de maintenance, il est indispensable de déconnecter l'armoireréfrigérantedu courant électrique grâce au dispositif de déconnexion/interrupteur général.
- N'utilisez **PAS** de produits abrasifs, corrosifs, acides ou dissolvants ni de détergents à base de chlore pour le nettoyage car ils pourraient abîmer l'appareil.
- Évitez de placer la machine à l'extérieur des bâtiments et gardez-la à l'abri de la pluie et de la lumière directe du soleil.



ATTENTION: Le dispositif contient circuit frigorifique au propane (R290) ou de l'isobutane (R-600a) d'un gaz naturel hautement compatible avec l'environnement inflammable. Pendant que le transport et l'installation de l'appareil veiller à ce qu'aucune partie du circuit de fluide frigorigène n'est endommagé.



Procédure si le circuit frigorifique est endommagé:

- Éviter les sources de feu et ouvert d'allumage
- Assurez-vous que la pièce dans laquelle l'appareil est bien aéré.
- Le fabricant n'est pas responsable d'autres opérations non mentionnées dans le présent manual et doit suivre toutes les recommandations et mises en garde.



ATTENTION: Afin de réduire les risques d'inflammabilité, l'installation de cet appareil doit être effectuée par une personne qualifiée.



ATTENTION: Gardez les grilles de ventilation des appareils ou de la structure de montage dégagées



ATTENTION: N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou toute autre méthode non recommandée par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.



ATTENTION: N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments destinés au stockage des aliments.



ATTENTION: Branchez la fiche d'alimentation à une prise électrique facilement accessible afin que les appareils puissent être rapidement déconnectés de l'alimentation électrique en cas d'urgence.



ATTENTION: L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une multiprise. Le cordon d'alimentation de l'appareil doit avoir une prise électrique spécifique.



ATTENTION: Ne pas entreposer dans cet appareil substances explosives des bombes aérosol avec un propulseur inflammable.

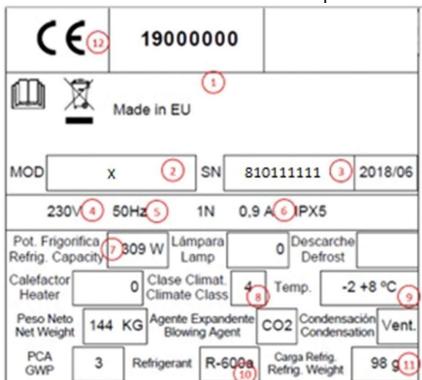


LE NON-RESPECT DE CES NORMES OU L'UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU RÉCLAMATION POSSIBLE.

3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Tous les appareils disposent de plaques de caractéristiques qui identifient l'appareil et indiquent ses caractéristiques techniques. Cette plaque se trouve sur l'un des côtés de l'appareil. Ne retirez pas la plaque de l'appareil.

Explication de la plaque d'immatriculation qui accompagne votre appareil. Sur les tables avec groupe externe, les champs se rapportant au réfrigérant, à la charge et à l'intensité ne sont pas spécifiés du fait de la méconnaissance de l'installation à laquelle ils se rapportent.



NUMÉRO	DESCRIPTION
1	FABRICANT
2	MODÈLE
3	N.º SÉRIE
4	TENSION DE FONCTIONNEMENT
5	FRÉQUENCE
6	INTENSITÉ DE COURANT
7	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE (W)
8	CLASSE CLIMATIQUE (N=4)
9	TEMPERATURE DE TRAVAIL
10	TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT
11	GRAMMES DE GAZ RÉFRIGÉRANT
12	NORME

Note : Cette plaque est donnée à titre d'exemple.

Elle contient les caractéristiques à indiquer lorsque vous contactez le service technique.

3.1 Caractéristiques générales

La table que vous venez d'acquérir a été conçue pour assurer la conservation des aliments.

Nous vous conseillons de n'y introduire aucun aliment ou récipient chaud, ni aucun produit chimique ou corrosif, ni aucun médicament et d'éviter toute utilisation indue de ce meuble.

Chaque site fonctionne dans le même classement de température

R-600a (HC)	RÉFRIGÉRATION (de + 8 à - 2 °C.)	Elles sont préparées pour la conservation de produits frais ou d'aliments pré-cuisinés, durant de courtes périodes de temps, mais aussi pour la réfrigération de boissons.
--------------------	---	--

Les limites de fonctionnement établies de la vitrines réfrigérées de classe climatique 4 sont :

Environnement	Limites
Température ambiante (°C)	+38°C
Température de condensation	+54°C
Humidité relative (%)	60%

Pour connaître les dimensions de l'équipement dont vous avez fait l'acquisition, consultez les figures 1 à 3 et le tableau 1 pour en connaître les caractéristiques générales.

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations, doivent toujours être réalisés par un TECHNICIEN AUTORISÉ, dans le respect de la réglementation en vigueur dans chaque pays.

L'installation, le réglage correct, le dépannage ou la maintenance inappropriés de l'appareil ainsi que sa manipulation peuvent provoquer des dégâts matériels et des blessures.

4.1 Déballage

Déballez l'appareil et vérifiez qu'il ne présente pas de dégât dû au transport ; si c'est le cas, merci d'en informer immédiatement votre fournisseur et le transporteur. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil avant d'avoir analysé l'étendue des dégâts.



Les éléments d'emballage (plastiques, polyuréthane étiré, pinces, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent représenter un danger potentiel.

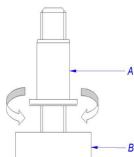
Le maniement de l'appareil doit être réalisé à l'aide d'un chariot élévateur ou équivalent pour ne pas abîmer la structure de l'appareil. Transportez l'appareil jusqu'à son lieu d'installation et procédez ensuite au déballage.

Les éléments d'emballage sont entièrement recyclables et doivent donc être jetés dans le conteneur correspondant.

4.2 Pose et mise à niveau

La zone où est installée la vitrines réfrigérées doit être dégagée et propre, en évitant que le ventilateur de l'équipement frigorifique n'absorbe de matières qui créent ensuite des dépôts sur les palmes du condensateur, réduisant l'efficacité du système.

Retirez la palette, en veillant à ne pas causer de trous sur le meuble. Mettez à présent la vitrines réfrigérées de niveau, en visant et dévissant les pieds. Lorsqu'elle est de niveau, vous pouvez retirer le film de protection de l'acier inoxydable en utilisant un objet non pointu. N'utilisez pas de cutter car cela pourrait rayer l'acier.



A : CORPS DU PIED

B : VIS :

Tournez vers la droite pour baisser le meuble.

Tournez vers la gauche pour lever le meuble.

la vitrines réfrigérées, dans sa position finale, il doit être séparé de la paroi de 50 mm de sa position arrière, 30 sur le côté et le plafond 500

Si l'appareil est équipé de roues, assurez-vous de placer l'équipement sur une surface plane.

Lors de la mise en marche, assurez-vous qu'aucune source de chaleur n'est à proximité.

Pour un parfait fonctionnement des éléments composants le système frigorifique, il est de la plus haute importance que les prises d'air ne soient pas bouchées, que ce soit le ventilateur situé à l'intérieur de la table ou l'accès d'air du condensateur. N'installez pas la table à découvert.

N'introduisez aucun élément dans les grilles de protection des ventilateurs ou de la zone de l'équipement frigorifique.

4.3 Nettoyage

4.3.1 Nettoyage

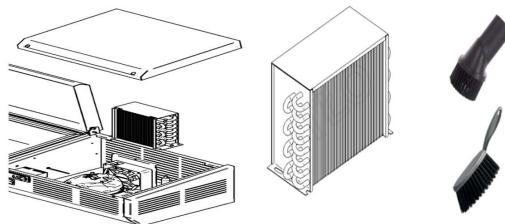
Ce premier nettoyage doit être réalisé à l'eau claire avec un peu de détergent neutre. Une fois la table bien propre et sèche, y introduire les accessoires adéquats suivant ses goûts.

Nous recommandons de nettoyer quotidiennement le meuble à l'aide d'un chiffon humide, en frottant dans le sens du polissage de l'acier inoxydable. Ne jamais utiliser de substances abrasives ou contenant du chlore.

Rincer à l'eau claire en évitant les jets d'eau directs.

4.3.2 Nettoyage du condenseur

La graisse et la poussière au niveau du condenseur réduisent la capacité de refroidissement et augmentent les coûts de fonctionnement. Il est alors nécessaire de nettoyer les nervures du condenseur avec un aspirateur, un balai à main ou une brosse tous les 2 mois environ, suivant le facteur d'encaissement. Pour pouvoir le faire, le panneau avant doit être ouvert. Les nervures sont maintenant facilement accessibles pour le nettoyage. Une fois la procédure de nettoyage terminée, refermez le panneau avant. Pendant le nettoyage, veillez à ne pas endommager les nervures ou les tubes en cuivre. Les dommages mécaniques peuvent entraîner l'annulation de la garantie.



4.4 Raccordement électrique

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AUTORISÉ. Les normes légales en vigueur dans le pays en matière de raccordements au réseau électrique doivent être respectées.



- Vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque des caractéristiques.
- Il est absolument indispensable que l'installation électrique sur laquelle sera branchée la table soit pourvue d'une PRISE DE TERRE ainsi que de la protection magnétothermique et du différentiel adéquats (que nous conseillons de 30mA).
- Vérifiez que la section d'alimentation est adaptée à la consommation qu'elle va supporter.
- La prise de courant doit être de type Schuko car le câble présent dans son armoire est de ce type (aussi appelé type F ou CEE 7/4"), avec des bornes de 4,8 mm et une prise terre. Pour votre sécurité, il est interdit de rallonger ce câble d'alimentation. Les armoires peuvent également être équipées sur commande de câbles d'alimentation de type H (Angleterre) et type B (Amérique).
- Si, à l'installation de l'appareil, vous détectez tout défaut, faites-le savoir à votre fournisseur immédiatement.



Ne pas respecter les spécifications du fabricant ou ne pas réaliser une installation adéquate la dispense de toute responsabilité, ne le rendant pas responsable des blessures ou des dégâts matériels sur l'appareil.

Consultez la plaque de caractéristiques pour connaître les caractéristiques électriques de votre équipement. Section 3.

Il existe des versions à 230V 50Hz et 230V 60Hz. Vérifiez les intensités dans la plaque d'immatriculation.

4.5 Recyclage

L'emballage du produit est composé de :

- Palette en bois.
- Carton.
- Bande de polypropylène.
- Polyéthylène étiré.



Tous les emballages utilisés pour l'emballage de l'appareil sont recyclables ; l'élimination correcte de ces produits contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ces produits, adressez-vous au bureau compétant au niveau local. Jetez ces matériaux en respectant les normes en vigueur.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.



CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

5.1 Fonctionnement

Les étapes suivantes montrent comment faire fonctionner la table frigorifique mais aussi toutes les possibilités de fonctionnement dont elle dispose.

5.1.1 Symboles du panneau de commande

Le panneau de commande est composé d'un interrupteur d'allumage et d'un thermostat. Vous pouvez consulter ce panneau en détail sur la figure 6.

5.1.2 Allumage d'appareil

- Après avoir lavé l'intérieur de l'appareil, le brancher sur le secteur. Mettre l'interrupteur sur ON ou I (Fig. 3). Le régulateur commencera à afficher la température et la lumière de l'interrupteur s'allumera.
- Le thermostat affiche la température à l'intérieur de la table.
- Trois minutes après la mise sous tension de la machine, la diode du compresseur s'allume en permanence, jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint.
- Au début, la température affichée sera la température ambiante. Après un certain temps, si les portes sont fermées, la température descendra jusqu'à la température de consigne..
- Il est recommandé d'atteindre la température de consigne avant de charger la table.

5.1.3 Déverrouiller le clavier

- Appuyez sur la touche SET et maintenez-la enfoncée pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce que le message "UnL" apparaisse.

5.1.4 Modification des paramètres de température

- Vérifiez si le clavier n'est pas verrouillé
- Appuyez sur la touche SET.
- En appuyant sur les touches UP et DOWN dans un temps inférieur à 15 secondes, réglez les valeurs de température souhaitées. La fourchette pour les vitrines réfrigérées de 0 à +8 degrés Celsius.
- Appuyez à nouveau sur la touche SET pour terminer ou ne faites rien pendant au moins 15 secondes pour enregistrer les nouveaux paramètres.

5.1.5 Fonctionnement de l'appareil

L'équipement dont vous avez fait l'acquisition a été conçu pour la conservation de boissons et d'aliments. Nous vous conseillons de :

- 1) L'ouverture de la vitrines réfrigérées doit toujours être remplie de bacs GN.
- 2) Pour obtenir un meilleur rendement, évitez de placer des aliments chauds à l'intérieur de l'unité frigorifique, ainsi que des boissons dont l'emballage n'est pas fermé.
- 3) N'introduisez pas d'aliments ou de récipients chauds, de produits chimiques, corrosifs ou de médicaments et évitez d'utiliser le meuble de manière inadéquate.
- 4) N'introduisez pas d'aliments sans protection, afin d'éviter les oxydations potentielles de l'équipement.
- 5) Évitez dans la mesure du possible d'ouvrir fréquemment le couvercle et avant tout de les laisser ouverte.
- 6) Interruption momentanée de l'alimentation électrique. Si la coupure ne dépasse pas 20 minutes, il n'est pas nécessaire de prendre quelque précaution ; évitez simplement d'ouvrir le couvercle dans la mesure du possible, afin d'éviter une perte de température. Si la coupure excède les 20 minutes mentionnées, il est nécessaire de s'assurer que les aliments ne dépassent pas les seuils limites, qu'ils ne s'abîment pas et il faut éviter d'ouvrir les portes.

Les températures minimums au-delà desquelles les aliments commencent à s'abîmer sont :

Type de meuble	Température maximum du produit
Réfrigération	+ 10° C

- 1) La stabilité est garantie, même quand les portes sont ouvertes mais il est totalement interdit de s'appuyer dessus.

- 2) En cas de panne, il ne faut pas s'approcher de l'unité frigorifique pieds nus, sur un sol humide ou avec les mains mouillées.
- 3) Dans le cas des vitrines avec verre, toute la surface extérieure est en verre, il faut donc faire attention lorsque l'on place quelque chose au-dessus de l'appareil afin d'éviter les chocs (bris de verre).

5.1.6 Arrêt de l'appareil

Mettez l'interrupteur sur OFF ou O pour éteindre la table frigorifique. La lumière de l'interrupteur s'éteint.

5.2 Conseils utiles

Lisez attentivement les conseils utiles suivants pour profiter au maximum du potentiel dont dispose votre table frigorifique.

5.2.1 Maintenance

Réalisez les opérations de nettoyage adéquates pour que votre appareil ait une longue durée de vie.

- Enlevez les résidus de l'appareil à la fin de chaque journée de travail. Avant de réaliser toute opération de nettoyage, il faut débrancher l'appareil de la prise de courant et placer l'interrupteur général sur la position OFF ou O. Les tables sont équipées d'une évacuation pour faciliter le nettoyage ainsi que la sortie d'éventuels liquides provenant des aliments. Durant l'opération de nettoyage, il est indispensable d'enlever le bouchon d'évacuation et de le nettoyer pour éviter l'obstruction par des éléments solides. Il empêche la stagnation de liquides qui pourraient être présents.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, de détergents à base de chlore, de dissolvants ou de dérivés d'essence pour le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau sous pression.
- Nettoyage du condensateur : Lors du nettoyage, il est important de faire attention à ne pas tordre les palmes en aluminium du condensateur, car cela pourrait empêcher le passage de l'air et sa condensation, provoquant de sérieux dégâts sur l'équipement et excluant de la garantie sa réparation.
- Prenez les précautions nécessaires avant d'accéder à la zone de l'unité de condensation car certains éléments peuvent atteindre des températures élevées et il existe par conséquent un risque de brûlure.
- S'il est nécessaire de changer un câble, la section du câble ne doit jamais être diminuée.
- appelez le service technique deux fois par an, afin qu'il réaliser les révisions adéquates :
- Connexion du cordon d'alimentation de type Y si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié similaire, afin d'éviter tout danger.

5.2.2 Absence prolongée d'utilisation

Si l'appareil ne va pas être utilisé pour une longue période de temps (vacances, fermeture temporaire...), il est nécessaire de suivre les directives suivantes :

- Nettoyez complètement l'appareil.
- Déconnectez l'interrupteur général d'alimentation électrique.

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

6.1 Anomalies et pannes

Les étapes suivantes décrivent comment procéder en cas d'anomalie ou d'erreur de fonctionnement. Le tableau suivant énumère les causes et les solutions possibles. En cas de doute ou d'incapacité de résoudre le problème, mettez-vous en contact avec le service technique.



Ne manipulez pas de composants électriques par vous-mêmes. Il existe un danger de mort car les composants sont sous tension du réseau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil frigorifique ne fonctionne pas	Il n'y a pas de courant	Vérifiez que le courant arrive à l'unité frigorifique en regardant si l'interrupteur général est allumé.
Température insuffisante	Emplacement de la table	Vérifiez qu'il n'y a pas de source de chaleur à proximité.
	Paramètres thermostat	Vérifiez que le point de coupure du thermostat est sur une valeur proche de 0 °C dans les vitrines réfrigérées. Pour ce faire, appuyez une fois sur la touche « set » de votre thermostat et relâchez. 
	Température ambiante	Vérifiez que la température ambiante ne dépasse pas +38°C dans les réfrigérateurs. Ce sont les températures de fonctionnement maximales garanties.
	Emplacement du produit dans la table frigorifique	Vérifiez que la charge du produit est parfaitement placée, qu'elle n'obstrue pas les sorties d'air du ventilateur intérieur et que le temps écoulé depuis que vous avez placé les aliments est suffisant pour permettre le refroidissement des produits.
Bruit étranges ou excessifs	Nettoyage du condensateur	Vérifiez que le condensateur est propre : il faut savoir que plus l'équipement frigorifique est propre, plus il économise de l'énergie, en particulier les palmes du condensateur. La fréquence de nettoyage dépend des caractéristiques du local. Si le condensateur est sale, il est nécessaire d'appeler le service technique pour qu'il procède au nettoyage.
	Mauvaise mise à niveau et mauvaise fermeture des portes	Vérifiez que le meuble est bien de niveau et que les portes ferment bien.
	Friction sur les zones mobiles de l'unité frigorifique	Vérifiez qu'aucun objet ne frotte contre un élément mobile de l'unité frigorifique.



NB : si une anomalie non présente dans ce tableau arrive, contactez votre service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques dans préavis.

Les instructions du thermostat installé sont jointes au présent manuel, pour une consultation plus détaillée.

6.2 Alarmes

Code d'alarme	Description	Réinitialiser	Corriger (service)
Pr1	l'alarme de la sonde du cabinet	automatique	- touchez une touche quelconque pour arrêter l'alarme - vérifier P0 - vérifier l'intégrité de la sonde - vérifier la connexion électrique
AL	alarme de basse température	automatique	vérifier A0, A1 et A2
AH	alarme haute température	automatique	vérifier si le couvercle sont bien fermées vérifier le ventilateur de l'évaporateur vérifier A4 et A5

7. RECYCLAGE DU PRODUIT



La norme européenne 2012/19/EU concernant le traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques indique que les appareils électroménagers ne doivent pas être traités de la même manière que les déchets urbains solides. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément afin d'optimiser le pourcentage de récupération et de recyclages des matériaux qui les composent et d'éviter les éventuels dégâts sur la santé et l'environnement. Le symbole de poubelle barrée est placé sur tous les produits pour rappeler l'obligation d'une collecte séparée. Pour plus d'information sur le traitement correct des appareils électroménagers, les propriétaires de ce type d'équipements doivent s'adresser au service public compétent ou aux revendeurs.



Liste des organismes de services:

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o.o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl