



Manuel d'instructions

Soubassement électrique réfrigéré à froid positif snack 3D MTS 3D

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	3
2. DONNÉES TECHNIQUES	3
3. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE	3
4. INSTALLATION	4
5. MODE D'EMPLOI	5
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	6

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigueur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]	Alimentation
1600	675	675	101.00	0.350	230 V / 1N - 50 Hz

3. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B - Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

4. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

Modèle	Dimensions mm	Poids kg	Tension V / Hz	Puissance kW	Dimension interne L	Plage de température °C	Gaz
MNT 3D	1795x700x900	114	230 / 50-60	0,208	309	-2 à +8	R290
MNT 3D 2D2Z	1795x700x900	134	230 / 50-60	0,208	309	-2 à +8	R290
MNT 2D	1360x700x900	93	230 / 50-60	0,208	206	-2 à +8	R290
MNT 2D 1D2Z	1360x700x900	98	230 / 50-60	0,208	206	-2 à +8	R290
MFT 2D	1360x700x900	97	230 / 50-60	0,51	206	-10 à -20	R290
MFT 3D	1795x700x900	117	230 / 50-60	0,51	309	-10 à -20	R290
MTS 2D	700x1360x650	80	230 / 50-60	0,368	214	-2 à +8	R290
MTS 2D4Z	700x1360x650	93	230 / 50-60	0,368	214	-2 à +8	R290
MTS 3D	700x1795x650	104	230 / 50-60	0,368	317	-2 à +8	R290
MTPZ 2D	1360x700x1085	100	230 / 50-60	0,23	206	-2 à +8	R290
MTPZ 3D	1795x700x1085	121	230 / 50-60	0,23	456	-2 à +8	R290

INSTALLATION

Remarque : Si l'appareil n'a pas été stocké ou déplacé en position verticale, laissez-le reposer en position verticale pendant environ 12 heures avant de le faire fonctionner. En cas de doute, laissez l'appareil reposer pendant 12 heures.

1. Retirez l'appareil de son emballage. Veillez à ce que tous les films plastiques et revêtements de protection soient soigneusement enlevés de toutes les surfaces.
2. Maintenez une distance de 20 cm (7 pouces) entre l'appareil et les murs ou d'autres objets à des fins de ventilation.

Si l'obstacle est une source de chaleur, augmentez la distance.

Remarque : Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez les clayettes et l'intérieur avec de l'eau savonneuse.

3. Réglez les freins des roulettes de manière à ce que l'appareil reste immobile OU mettez l'appareil à niveau en réglant les pieds à vis.

Installation des étagères

1. Placez un jeu de rails d'étagère de chaque côté de l'armoire à la hauteur souhaitée.
2. Insérez l'étagère en place.
3. Répétez l'opération pour les autres étagères.

Note : Ceci est essentiel pour assurer une bonne évacuation des condensats. Service

Stockage des aliments

Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre appareil, suivez ces instructions :

Ne conservez les aliments dans l'appareil que lorsqu'il a atteint la bonne température de fonctionnement. Ne mettez pas d'aliments ou de liquides chauds dans l'appareil sans le couvrir.

Si possible, enveloppez ou couvrez les aliments.

Ne couvrez pas les ventilateurs à l'intérieur de l'appareil. Évitez d'ouvrir la porte pendant de longues périodes.

5. MODE D'EMPLOI

Mise en marche

1. Fermez la porte de l'appareil.
2. Assurez-vous que l'interrupteur principal est réglé sur [O] et branchez l'appareil dans la prise de courant.
3. Placez l'interrupteur en position [I]. La température actuelle à l'intérieur de l'appareil s'affiche.

Dégivrage manuel

L'appareil lance automatiquement un cycle de dégivrage toutes les six heures.

Remarque : Le cycle commence dès la mise en marche de l'appareil. Dégivrage manuel de l'appareil :

1. Appuyez sur la touche DEFROST et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
2. Le cycle de dégivrage démarre immédiatement et le voyant de dégivrage s'allume. Le cycle de dégivrage dure au maximum 30 minutes.

Remarque : Le démarrage du dégivrage manuel réinitialise également la minuterie de dégivrage manuel.

3. Le dégivrage automatique suivant commencera six heures après la fin du dégivrage manuel.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique. Nettoyez fréquemment et régulièrement l'intérieur de l'appareil

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent laisser des résidus nocifs. Nettoyez les joints de porte avec de l'eau uniquement.

Essuyez toujours l'appareil après le nettoyage.

Ne laissez pas l'eau utilisée pour le nettoyage s'écouler dans l'évaporateur par l'orifice de vidange.

Soyez prudent lorsque vous nettoyez l'arrière de l'appareil. Les bords tranchants peuvent causer des entailles.

Si nécessaire, les réparations doivent être effectuées par un représentant ou un technicien qualifié.

Nettoyage du condenseur

Un nettoyage régulier du condenseur peut prolonger la durée de vie de l'appareil.

Nous recommandons de faire nettoyer le condenseur par un représentant ou un technicien qualifié.

Dépannage

Si votre appareil est défectueux, vérifiez le tableau suivant avant de contacter votre revendeur.

Panne	Cause probable	Activités
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil ne s'allume pas	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et allumé
	La fiche et le câble sont endommagés	Contactez votre représentant ou un technicien qualifié
	Le fusible de la prise est grillé	Remplacez le fusible
	Alimentation	Vérifiez l'alimentation électrique
	Défaut de câblage interne	Contactez votre représentant ou un technicien qualifié
L'appareil s'allume, mais la température est trop élevée/basse	Trop de glace sur l'évaporateur	Dégivrez l'appareil
	Le condensateur est bouché par la poussière	Contactez votre représentant ou un technicien qualifié
	La porte n'est pas correctement fermée	Vérifiez que la porte est fermée et que les joints ne sont pas endommagés
	L'appareil est situé à proximité d'une source de chaleur ou le flux d'air vers le condenseur est interrompu	Déplacez le réfrigérateur dans un endroit plus approprié
	La température ambiante est trop élevée	Augmentez la ventilation ou déplacez l'appareil dans un endroit plus frais.
	Des aliments inappropriés sont stockés dans l'appareil	Retirez les aliments chauds en excès ou les obstacles au ventilateur.
	L'appareil est surchargé	Réduisez la quantité d'aliments stockés dans l'appareil
Fuite d'eau de l'appareil	L'appareil n'est pas correctement aligné	Régler les pieds à vis pour que l'appareil soit de niveau (si nécessaire)
	Le drain est bloqué	Nettoyer le drain
	L'écoulement de l'eau vers le drain est bloqué	Nettoyer le sol de l'appareil (si nécessaire)
	Le réservoir d'eau est endommagé	Contactez votre représentant ou une personne qualifiée technologie
	Le bac d'égouttage déborde	Videz le bac de récupération (si nécessaire)
L'appareil est anormalement bruyant	Écrou/vis desserré(e)	Vérifiez et serrez tous les écrous et les boulons
	L'appareil n'a pas été installé dans une position horizontale ou stable.	Vérifiez la position d'installation et modifiez-la si nécessaire.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé

et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**