NOTICE D'UTILISATION POUR ARMOIRES, COMPTOIRS, PREPARATIONS FROIDES, ARRIERES BARS ET RUBIS

INFORMATION IMPORTANTE (A-CONSERVER)

Cette notice concerne l'installation, le fontionnement et la maintenance périodique des produits suivants, fabriqués par Williams Refrigeration:

Grenat / Crystal / Jade / Zircon /Opale / Emeraude / Biscuit Top / Azur / Ambre / UBC / Onyx / Saladettes / Thermowell / Vitrines Boissons / Refroidisseurs de Bouteilles / Armoires à chariot Rubis / Chariot de Liaison Froide / Maxi Saladette

Il est important de lire cette notice avant de brancher l'appareil. A condition de lire et de suivre correctement les consignes qui se trouvent dans cette notice d'utilisation, la performance et la fiabilité de votre produit devront être assurées.

Nous présumons que l'installateur, l'utilisateur et le service de maintenance sont correctement formés et compétents pour intervenir sur cet appareil et que les équipements de sécurité seront utilisés et que toutes les précautions requises seront prises.

Les armoires et les comptoirs Williams sont disponibles dans une variété de températures et fonctionnant à des températures ambiantes spécifiques..

Les températures paramétrées sont:

Positive (H)	+1°C / +4°C	Thermowell	+4°C / +8°C
Vitrine Boissons/ Refroidisseur Bouteilles	+4°C / +10°C	Viande/Poissons (M/F)	+2°C / -2°C
Négative (L)	-18°C / -22°C	Armoires pousse contrôlée: Blocage	-5°C / +3°C
Chilled Food (CF)	0°C (32°F)/ +3°C (37°F)	Armoires pousse contrôlée: Pousse	+38°C / +40°C
Vitrines Boissons (W)	+3°C / +13°C	Blocage	-5°C / +3°C

Déclaration de conformité du Fabricant:

CE

Designation Refrigerant	Potentiel de Rechauffement	Classe Climatique 5
HFC - R134a	1430	5 (tous modèles sauf Thermowells./Vitrine Boissons/ Refroidisseur Bouteilles/Rubis Class 4)
HFC - R404A	3922	
HFC - R448A*	1387	*Please note that this refrigerant is for our remote units only
HFC - R449A*	1397	
HFC - R452a	2140	

Williams Refrigeration déclare que tous les produits fabriqués par Williams Refrigeration sont conformes aux directives précitées dans la mesure où elles s'ppliquent à ces produits et, par conséquent, ces produits sont déclarés conformes aux disposition de la législation précitée..

Modèle No.: .....

No de Série.: .....

Producteur de Batteries Nr BPRN06225

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Avertissement:
Ne pas stocker des substances explosives telles que les bombes aérosol avec des matières inflammables dans cet appareil.

Avertissement:
Ne pas utiliser des appareils électriques dans le compartiment de stockage de cet appareil.

Avertissement:
Les bouches de ventilation, à l'intérieur ou dans la structure même de cet appareil, ne doivent pas être obstruées.

Avertissement:
Ne pas utiliser des dispositifs mécaniques ou autres pour accélérer le dégivrage.

Avertissement:
Ne pas endommager les tuyaux ou les composants du circuit frigorifique.

ELECTRICITÉ

Débrancher l'appareil électriquement avant nettoyage. L'appareil doit être débranché et isolé du courant un utilisant le système arrêt d'un dispositif d'isolation.

Nous vous informons que le courant arrivant à l'appareil est protégé par un disjoncteur différentiel approprié et à moins de 30mA. Les DDR (disjoncteurs différentiel résiduels) doivent être testés au moins tous les trois mois pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.

Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée. Utiliser uniquement les câbles électriques fournis par Williams Refrigeration.

Les appareils à câblages fixes (ceux fournis avec une prise) sont équipés d'un interrupteur sectionneur selon les normes IEC 60917 ; l'interrupteur sectionneur doit être installé danes le câblage fixe selon les règlementations locales pour déconnecter tous les conducteurs.

INSTALLATION

ARMOIRES FRIGORIFIQUES USAGEES

L'isolation dans les appareils frigorifiques contient du réfrigérant et par conséquent toute mise au rebut doit être faite par une société de traitement des déchets agréée.

S'assurer que toute armoire frigorifique usagée, ou tout équipement frigorifique usagé, soient mis au rebut en toute sécurité et selon les lois en vigueur. Afin d'assurer la sécurité, il est conseillé d'enlever les portes avant de mettre au rebut.

DEBALLAGE

Déballer l'appareil et ses accessoires avec précaution. Les emballages doivent être jetés en toute sécurité.

Vérifier que l'armoire, les câbles et la prise n'ont subi aucun dommage pendant le transport. Si vous constatez des dégâts, n'utiliser pas l'appareil.

L'appareil doit être installé dans un local ventilé et sur un sol plat et horizontal.

REVETEMENT DE PROTECTION

Les surfaces en acier inoxydable poli sont protégées pendant la fabrication et le transport par un revêtement plastique adhésif.

Ce revêtement doit être enlevé avant de mettre votre appareil en service. Décoller soigneusement pour révéler la surface en acier inoxydable poli tout en assurant qu'il ne reste aucun résidu d'adhésif. Tout résidu peut être enlevé en suivant les conseils sur la Page 8.

VENTILATION DU LOCAL

Il est primordial de vérifier que le local dans lequel est installé l'appareil est suffisamment ventilé. Un équipement frigorifique dégage une quantité de chaleur importante, et s'il fonctionne dans une pièce mal ventilée la température ambiante va augmenter de façon considérable, causant des dégâts au matériel. De plus, la consommation électrique va croître de façon importante.

En plus d'une ventilation idoine, l'appareil doit bénéficier d'un espace suffisant. Pour les armoires dont le groupe frigorifique est situé en partie haute, il convient de prévoir un espace de 500mm entre l'armoire et le plafond de manière à garantir une bonne ventilation et un accès technique. Pour toute autre armoire l'appareil doit bénéficier d'un espace suffisant (min. 50mm) afin d'assurer une performance optimale.

Les grilles de ventilation ne doivent pas être obstruées par des cartons empilés sur ou devant le système frigorifique car cela peut affecter le fonctionnement de votre appareil et présenter des dangers.

MISE EN PLACE

L'appareil doit être posé de niveau de façon à assurer le bon fonctionnement de la fermeture automatique des portes et de l'écoulement des eaux de dégivrage.

Les modèles sur roulettes, non réglables, doivent être installés sur un sol de niveau. Lorsque L'appareil est positionné, baisser la barre de frein sur les roulettes. Pour déplacer l'armoire il suffit de lever la barre de frein des roulettes.

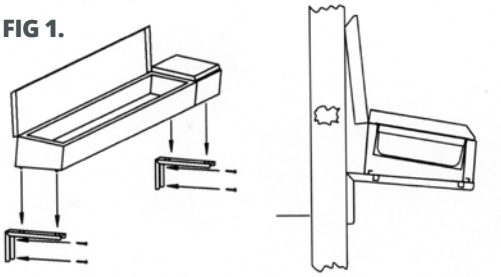
L'aplomb des modèles sur pieds peut être ajusté en vissant ou dévissant la partie inférieure des pieds. Pour les appareils de spécification marine avec vérin de fixation, l'installation doit être effectuée par une société maritime spécialisée.

SUPPORT MURAL POUR LES PRÉSENTOIRS THERMOWELL (OPTION)

Dans le cas où des supports muraux sont livrés avec votre Thermowell, veuillez lire la suite:

Fixer les supports au mur avec des boulons M6. Ensuite, placer le Thermowell sur les supports en s'assurant que les pieds sont bien insérer dans les trous prévus sur le dessus du support. (voir dessin ci-dessous). Votre Thermowell doit ressembler au dessin ci-dessous:

FIG 1.



Points de fixation:

TW9	918mm apart - 2 points
TW15	724mm apart - 3 points
TW18	900mm apart - 3 points

NB: Chaque support peut porter 55kg. NE PAS POSER DES OBJETS LOURDS SUR LE THERMOWELL.

RACCORDEMENT SECTEUR

Les cuisines commerciales et zones de restauration sont des environnements où les appareils électriques peuvent être situés à proximité des liquides, ou fonctionner dans des conditions humides ou être placés dans des endroits où le mouvement est restreint pour l'installation et la maintenance.

Grand soin doit être exercé à tout moment pendant l'installation, l'utilisation ou réparation de cet appareil.

Pour les appareils équipés d'une fiche moulée de sécurité, s'assurer que le câble d'alimentation est étendu et loin du système de réfrigération pour éviter un emmêlement . Si une fiche ou un câble secteur doit être remplacé, contactez le service des pièces détachées de Williams au 05 55 52 27 88.

L'installation et l'inspection périodique d'un appareil doivent être effectuées par un électricien qualifié et compétent; et connecté à la bonne alimentation adaptée à la charge selon l'étiquette des données de l'appareil.

L'installation électrique et les connexions doivent répondre aux règlements du pays où se trouve l'appareil et à toutes les directives de sécurité électrique du même pays.

Tous les appareils dépendent d'une connexion reliée à la terre pour assurer un fonctionnement en toute sécurité. En cas de doute, contactez un électricien qualifié et compétent avant d'utiliser l'appareil.

Nous recommandons:-

- **Une protection électrique supplémentaire avec l'utilisation d'un dispositif différentiel résiduel (RCD)**
- **Que les appareils à câblage fixe comportent un interrupteur sectionneur pour l'isoler en toute sécurité et pour répondre aux exigences de la CEI 60947**

NE PAS METTRE L'ARMOIRE EN MARCHE IMMEDIATEMENT dans le cas où elle a été couché ou basculé. S'assurer que l'armoire est mise en position verticale au moins 3 heures avant démarrage.

Nous attirons votre attention à la réglementation BS7671 - Note 8-8.13 : Autres endroits à risque accru

Il est reconnu qu'il peut y avoir des endroits à risque accru de choc électrique autres que ceux spécifiquement visés dans la partie 7 de la réglementation BS7671. Des exemples de tels endroits pourraient inclure des blanchisseries où il y a des machines à laver à côté des sèche-linges où l'eau est présente. Il y aussi des cuisines commerciales avec des appareils en inox où, encore une fois, de l'eau est présente.

Lorsque le concepteur de l'installation décide qu'une installation ou un endroit justifie des mesures de protections supplémentaires en raison de la perception de risques supplémentaires probables, les options disponibles comprennent :

- Une coupure automatique de l'alimentation (ADS) au moyen d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant de fonctionnement résiduel ne dépassant pas 30mA,
- Liaison équipotentielle de protection supplémentaire,
- Réduction du temps maximum d'élimination des défauts.

La fourniture de disjoncteurs différentiels et de liaisons supplémentaires doit être spécifiée par le concepteur de l'installation ou l'entrepreneur en électricité désigné par l'organisation hôte et installée par un électricien dûment qualifié et compétent afin de se conformer aux réglementations 419.2 et 544.2. Les DDR (disjoncteurs différentiel résiduels) doivent être testés au moins tous les trois mois pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.

RACCORDEMENT A UNE VIDANGE

Nota: Pour les armoires/comptoirs à poissons, s'assurer que l'appareil est raccordé à une vidange.

CLAYETTES / GLISSIÈRES

Pour positionner les glissières, tenir dans la main opposée du côté à aménager. Incliner la glissière à 45° (cf. dessin 2). Dès que la glissière est en position, la baisser afin de créer un méplat pour accepter la grille.

Ambre/Vitrines Boissons - équipés de pilastres et de clips (cf. dessin. 3). Modèles négatifs Ambre - équipés de grilles fixes.

FIG 2.

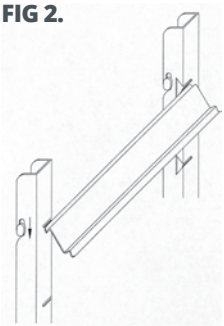
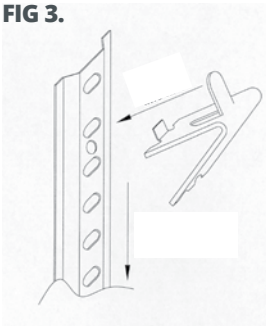


FIG 3.



REPARTITION DU POIDS SUR LA GRILLE

L'armoire doit atteindre sa température de fonctionnement avant d'être chargée.

S'assurer de la bonne répartition du poids sur la grille ainsi que de la circulation de l'air autour des aliments. S'assurer également que les aliments soient couverts et séparés selon les législations en vigueur.

Il convient de veiller en particulier lors du chargement à ne pas obstruer les conduits d'air. Prenez soin des parties ayant des bords coupants.

FERMETURE A CLE

Sur les modèles équipés de fermeture à clé, il est recommandé de retirer les clés durant l'utilisation courante. Lorsque la clé est laissée en place, il existe un risque de casse de celle-ci à l'intérieur du barillet.

Le fait de retirer la clé prévient également le risque d'un verrouillage accidentel, en particulier lorsque la porte est ouverte. Ceci provoquerait une mauvaise fermeture de la porte et une remontée de la température, voir une perte de marchandise.

PRÉSENTOIRS À INGRÉDIENTS

Thermowell / Saladettes / Options Présentoir à ingrédients / Options découpes saladettes

Il est conseillé de déplacer les aliments et de les stocker dans un endroit de conservation réfrigéré pour la nuit.

REGULATEUR

REGULATEUR / AFFICHAGE

L'afficheur doit être vérifié quotidiennement pour s'assurer de son bon fonctionnement.

REGULATEUR - TYPE A

Démarrer l'appareil

En mode sous tension ("---") appuyer sur le bouton ⏻ pendant 3 secondes pour le mettre en route.

Les Commandes

- ❄ Voyant fonctionnement compresseur
- ❄ Voyant dégivrage
- Voyant et interrupteur nettoyage condenseur
- Voyant fonctionnement ventilation
- Affichage LED (température/alarme)
- ▲ ▼ Réglage augmenter et diminuer / dégivrage manuel
- ◀ Touche valider
- ⏻ Sous tension

Alarme porte ouverte (appareils négatifs/ viande)

Le régulateur possède une alarme sonore et visuelle porte ouverte. L'alarme retentit et '**AL**' s'affiche et clignote dans le cas où la porte reste ouverte plus de 5 minutes. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme sonore, ensuite '**do**' s'affichera. Fermer la porte, afin d'arrêter l'alarme. Cependant l'alarme visuelle continuera en cas de défaut de l'interrupteur de porte ou en cas d'un autre défaut et le nouveau message d'erreur s'affichera - contacter votre Technicien de Maintenance.

Alarme Haute et Basse température

Le régulateur possède une alarme interne sonore et visuelle de haute et basse température. Si la température dépasse les limites fixées par le paramétrage pendant plus de 60 minutes, le régulateur émet un signal sonore et '**AL**' s'affiche et clignote jusqu'à ce que la température redevienne normale.Appuyer sur n'importe quel bouton pour annuler l'alarme sonore. Cependant l'alarme se déclenchera de nouveau après 60 minutes si le problème n'est pas résolu. **'Hi'** ou **'Lo'** s'affichera jusqu'à ce que la température redevienne normale.

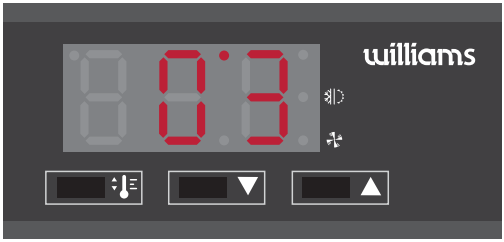
Voyant Nettoyage Condenseur (Appareil avec groupe frigorifique intégré)

Le voyant nettoyage du condenseur clignote pour signaler que le condenseur doit être dépoussiéré. **Nota: il n'y a pas d'alarme sonore**. Ce témoin avertisseur est paramétré d'usine pour une efficacité maximum de l'équipement.

Annuler/Réinitialiser le Voyant Nettoyage condenseur:

Appuyer sur ☰ et maintenir pendant 5 secondes.

REGULATEUR - TYPE B



Démarrer l'appareil
Votre armoire est livrée prête à fonctionner. Branchez l'appareil et vous pouvez l'utiliser. '--' apparaîtra sur l'afficheur, suivi de la température. L'armoire doit atteindre sa température de fonctionnement (indiquée sur l'afficheur) avant d'être chargée.

Les Commandes

	Réglage de la température/Menu Information
▼	Diminuer/défiler
▲	Augmenter/défiler
	Voyant fonctionnement compresseur
	Voyant fonctionnement ventilation

REGLAGE DES TEMPERATURES DE FONCTIONNEMENT

Le thermostat est intégré sans le régulateur et les paramètres peuvent être réglés.

Les appareils sont préréglés à l'usine. Puisque les conditions d'utilisation sur site ne sont pas comparables à celles de l'usine, il sera peut être nécessaire de régler les températures plusieurs fois afin de trouver la bonne température de fonctionnement.

REGLAGE DES TEMPERATURES - TYPE A

Pour régler la température de fonctionnement;

Appuyer et maintenir

Utiliser les boutons pour régler.

Relâcher .

Après 10 secondes sans autre modification, la nouvelle température sera mémorisée et l'afficheur indiquera la température de fonctionnement actuel.

Dégivrage
Lors du dégivrage, le voyant dégivrage s'allume et l'écran s'affiche **dF**.

Les dégivrages sont automatiques et se déclenchent à intervalles réguliers. Ces intervalles sont paramétrables au niveau du régulateur. La température intérieure est susceptible d'augmenter légèrement durant le dégivrage, sans altérer pour autant la marchandise stockée.

Le dégivrage arrêt cycle fonctionne sur les appareils suivants: Réfrigérateur (H).

Le dégivrage électrique fonctionne sur les appareils suivants: Viande (M) et Congélateur (L).

Le dégivrage par gaz chaud fonctionne sur les appareils suivants: Congélateur Azur (L) et Saladette PW4.

Pour déclencher un dégivrage manuel sur les modèles équipés de régulateurs type A, appuyer et maintenir ou les boutons simultanément.

REGLAGE DES TEMPERATURES - TYPE B

Pour régler la température de fonctionnement, appuyer et maintenir pendant 3 secondes. Utiliser les boutons ▲ ▼ pour régler.

Dégivrage
Le dégivrage n'est pas automatique sur les modèles LA135 and LA400. Pour déclencher un dégivrage manuel il est conseillé d'éteindre l'appareil régulièrement (la nuit, par exemple) afin d'éviter une prise en glace de l'évaporateur.

Pour déclencher un dégivrage manuel sur les modèles équipés d'un régulateur type B, appuyer et maintenir les boutons ▲▼ simultanément.

VALABLE SUR LES 2 REGULATEURS - TYPE A ET TYPE B

Fonctionnement en défaut sonde
Le régulateur intègre une fonction de sauvegarde. Dans le cas d'un défaut de sonde de régulation, la production de froid aura tout de même lieu durant 5 minutes toutes les 10 minutes. Les conditions normales seront rétablies dès que la sonde défectueuse est remplacée (E1 sonde de régulation, E2 sonde d'évaporation).

Pour remplacer la sonde défectueuse vous pouvez contacter Williams au +33 (0)5 55 52 27 88 en indiquant le modèle et le numéro de série de l'appareil.

MODE INFORMATION - REGULATEUR TYPE A

Le mode information est activé en appuyant sur la touche une fois. Pour faire défiler, il suffit d'utiliser les touches et .

Pour visualiser une valeur, faire défiler jusqu'au code souhaité, appuyer et maintenir la touche . Pour arrêter la visualisation et passer au code suivant, relâcher .

Pour sortir du mode information, appuyer sur la touche et simultanément ou attendre 10 secondes et le régulateur quittera le mode automatiquement.

Les valeurs enregistrées des codes HI, LO et CR peuvent être effacées en appuyant sur la touche lorsque les touches ou sont utilisées pour afficher la valeur des codes.

MODE INFORMATION - REGULATEUR TYPE B

Le mode information est activé en appuyant sur la touche une fois. Pour faire défiler, il suffit d'utiliser les touches ▲ et ▼ .

Pour visualiser une valeur, faire défiler jusqu'au code souhaité, appuyer et maintenir la touche . Pour arrêter la visualisation et passer au code suivant, relâcher .

Pour sortir du mode information, appuyer sur la touche ▲ et ▼ simultanément ou attendre 10 secondes et le régulateur quittera le mode automatiquement.

Les valeurs enregistrées des codes HI, LO et CR peuvent être effacées en appuyant sur la touche lorsque les touches ▲ ou ▼ sont utilisées pour afficher la valeur des codes.

MODE INFORMATION - APPLICABLE AUX DEUX REGULATEURS

Les codes suivants peuvent s'afficher:

T1 Température actuelle de la sonde d'air

*** T2** Température actuelle de la sonde d'évaporateur

*** T3** Température actuelle de la sonde auxiliaire

**** Hi** La température maximum enregistrée

**** Lo** La température minimum enregistrée

cr Nombre de semaines depuis le dernier nettoyage du condenseur

*** =** En option (uniquement disponible en mode information si le paramètre T2 est réglé sur YS et/ou T3 est réglé sur NO/AU/FP).

**** =** Si le paramètre T3 est réglé sur FP, les températures HI et LO seront enregistrées à partir de la sonde auxiliaire.

Si la sonde T3 n'est pas réglé sur FP, les températures HI et LO seront enregistrées à partir de la sonde d'air (T1).

THERMOWELL : ACTIVATION DE L'AFFICHEUR DE TEMPERATURE ET INSTALLATION

L'afficheur sur l'appareil n'est pas activé pour préserver la vie de la pile.

Pour activer l'afficheur il suffit de tirer sur la languette sortant du compartiment pile (cf FIG 4). Dès que la languette est enlevée, vérifier que l'afficheur est bien activé puis réinsérer l'afficheur dans son emplacement en appuyant légèrement sur les côtes.

FIG 4.

Le régulateur affichera la température ambiante jusqu'à ce que l'appareil soit mise en route et qu'il ait atteint sa température de fonctionnement.

THERMOSTAT SUR LES THERMOWELLS

La température peut être réglée en tournant le thermostat dans le sens d'une aiguille de montre pour réduire la température et dans le sens contraire pour l'augmenter (dans la limite des températures citées ci-dessous).

Thermowells - la température de fonctionnement peut être réglé entre +4°C et +8°C; le thermostat est placé sur le support du ventilateur condenseur.

MAINTENANCE PERIODIQUE ET NETTOYAGE

MAINTENANCE PERIODIQUE

L'entretien régulier de l'appareil doit être effectué pour garantir son bon fonctionnement, conformément aux spécifications et sa sécurité d'utilisation.

Déconnectez en toute sécurité l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer, de le faire réparer ou de réaliser une maintenance générale.

Cet appareil doit être entretenu à des intervalles réguliers. La fréquence de l'entretien dépendra de votre utilisation spécifique et de l'emplacement. L'intervalle de service maximum ne devrait pas dépasser 12 mois.

Le service et l'entretien ne doivent être effectués que par des ingénieurs qualifiés, formés et compétents.

Nous recommandons un entretien conformément aux programmes de maintenance SFG20 et, au minimum, après **4 500** heures d'utilisation, ou annuellement, selon la première échéance. De plus, nous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec un entrepreneur de services désigné. Des visites pourront alors être effectuées à des intervalles convenus pour effectuer les tests de sécurité nécessaires, les vérifications fonctionnelles, les ajustements et les réparations.

NETTOYAGE

Vous devez toujours porter des EPP (Equipement de Protection Personnelle) pendant le nettoyage. Prendre soins d'éviter les parties aux bords tranchants.

L'acier inoxydable est naturellement résistant à la corrosion et ne nécessite aucun revêtement de protection supplémentaire pour maintenir sa brillance et sa durée de vie.

N'utiliser jamais des matières ou des nettoyants abrasifs, ou des nettoyants chimiques, qui pourront endommager la surface et provoquer une corrosion. Ils comprennent:

- Nettoyants contenant du chlorure
- Agents de blanchiment contenant de l'hypochlorite (si accidentellement renversé sur l'acier inoxydable, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau)
- Nettoyant spécial argent

Si l'extérieur de l'armoire est bien entretenu, il conservera une finition «comme neuve» pendant de nombreuses années. Un chiffon humide suffit généralement pour essuyer les salissures légères, les débris de nourriture et les traces de doigts. Le nettoyage quotidien doit être effectué avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.

Bien essuyer après le nettoyage, et il est conseillé d'enlever les grilles, les glissières et les crémaillères pour faciliter la tâche.

Les graisses de cuisine, les huiles et les graisses peuvent faire apparaître des taches marrons sur la surface de l'acier inoxydable.

Pour l'acier inoxydable à grain, nettoyer dans le sens du grain. Lorsque l'eau a été utilisée pour le nettoyage ou pour le rinçage, essuyer la surface pour empêcher l'eau de sécher en formant des auréoles, en particulier dans les zones d'eau dure. Éviter ce type d'auréoles en utilisant de l'eau distillée.

Pour les taches plus tenaces, des nettoyants crémeux comme CIF original peuvent être efficaces. Une légère pression devrait être utilisé lors du nettoyage de l'inox à grain. Le processus doit être répété afin d'éviter que la saleté se loge à nouveau dans les grains.

Le nettoyant crème CIF original peut également être utilisé pour éliminer les taches d'eau et peut atténuer la décoloration. Enlever ce type de résidu en rinçant avec de l'eau propre, de préférence distillée, et essuyer toutes traces de nettoyant ou d'auréoles.

Les traces de graisse ou d'huile tenaces peuvent également être éliminées en utilisant de l'alcool dénaturé ou de l'acétone. Il n'y a aucun risque de corrosion par l'utilisation de tels solvants. Pour faciliter l'utilisation, limiter la quantité de solvant utilisé. Laver plus d'une fois en utilisant un solvant pur sur un chiffon doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus de trace de résidu gras.

Nettoyants spécial acier inoxydable - surfaces de contact uniquement non alimentaire

Innosoft B570 est le nettoyant spécial le mieux adapté pour un nettoyage intensif des surfaces d'acier inoxydable contaminés et il élimine les taches et oxydes en une seule opération.

Innoclean B580 élimine complètement les résidus après l'utilisation de l'Innosoft B570 et rend la surface passive et la protège contre la corrosion.

ENILEVER LES GRILLES, LESS GLISSIERES ET LES CREMAILLERES

Enlever tout d'abord les grilles, puis retirer les glissières en les tenant fermement par leur partie centrale, et en les soulevant légèrement. Faire basculer la glissière vers l'intérieur de l'armoire en poussant sur sa partie centrale et en la tournant de 90 (équipées d'un système anti basculement, les glissières présenteront une certaine résistance au début et un peu de pratique sera nécessaire). Lorsque les glissières sont déposées, démonter les crémaillères en les soulevant et en les dégageant de leur supports.

Onyx:
L'appareil Onyx est équipé de ramasse-miettes conçus pour récupérer les aliments qui tombent pendant le transfert du pésentoir à la table de préparation. Pour le nettoyage, passer la main entre la table et le présentoir et retirer le ramasse-miettes en l'inclinant pour le faire passer. Laver à l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. Pour nettoyer à l'intérieur du présentoir, enlever les bacs gastronormes et le support en inox pour accéder à l'intérieur. Laver l'intérieur et le support bacs avec de l'eau savonneuse, sécher avec un chiffon doux et remettre le support en place.

Congélateurs Coffre / Refroidisseurs de Bouteilles:
Le Congélateur Coffre est équipé de séparateurs rilsanisés qui peuvent être retirés facilement et sont lavables en lave-vaisselle. Laver régulièrement avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, et sécher entièrement. Pour accéder à l'intérieur, le Congélateur Coffre est doté d'un couvercle avant amovible (voir dessin N° 6). Pour retirer ce couvercle, tirer vers l'avant, soulever et tirer. Une fois l'intérieur est accessible, nettoyer et enlever les résidus de glace. L'eau passera par la vidange au bac de récupération amovible (pour accéder au bac, enlever le panneau situé en bas à gauche. Le bac doit être vidé dans un endroit approprié. Si l'eau apparaît en dessous le meuble, vérifier le bac avant de contacter un technicien.

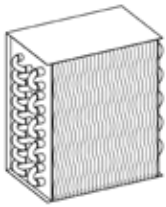
FIG 6.

NETTOYAGE DU CONDENSEUR

Le condenseur, partie intégrante du groupe frigorifique, requiert un nettoyage régulier par le personnel compétent.

Brosser verticalement avec une brosse dure les ailettes du condenseur en prenant garde de ne pas les endommager ou de pousser la saleté plus profondément dans les ailettes et aspirer.

FIG 7.



GROUPE EN PARTIE HAUTE

(Grenat/Jade/Crystal)
Le groupe de condensation est accessible par le haut. Déposer les vis situées sur le côté du cache-groupe, en haut et en bas, et démonter le cache-groupe.

GROUPE EN PARTIE BASSE

(Zircon)
Tirer simplement le cache groupe afin de le déclipser.

DESSERTES EQUIPEES DE MONOBLOCS

(Opale / Emeraude / Jade / UBC / Crystal)
Localiser et retirer les six vis du compartiment du groupe. Trois peuvent être trouvés sur le bord extérieur tandis que les trois autres seront visibles à droite en ouvrant la porte à côté.

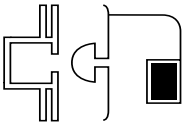
Tirer doucement le couvercle vers l'avant et éloigner la cassette du comptoir. Déclipser la nappe de connexion à l'arrière de la platine d'affichage. Note: Il y a deux vis encastrées qui doivent être retirées avant de sortir la cassette.

Tirer la cassette vers l'avant et elle coulissera donnant accès aux composants. Pour remplacer la cassette, inverser le processus.

Prendre garde de ne pas endommager les connexions électriques et les câbles durant l'opération. S'assurer que le tuyau de vidange est remis dans le bac de ré-évaporation à l'arrière du comptoir. Le système doit être débranché avant d'enlever la cassette. Avant de brancher l'appareil, vérifier l'état de tous les câbles électriques.

CHANGEMENT / NETTOYAGE DU JOINT

Vérifier et nettoyer le joint chaque semaine et remplacer si nécessaire. Nettoyer en utilisant une éponge douce et de l'eau savonneuse en vérifiant qu'il est sec avant de fermer la porte. Ne **JAMAIS UTILISER** un couteau pour nettoyer ou gratter le joint. Un joint endommagé provoque une surconsommation électrique et un mauvais fonctionnement de l'équipement. .



Le joint est facilement interchangeable. Tirer simplement l'ancien joint hors de la gorge. Clipser le nouveau joint à partir du centre en suivant la gorge le long du joint, continuer sur les autres côtés en clipsant les coins en dernier.

EVAPORATEUR / VIDANGE

Le tube doit être régulièrement vérifié et débouché.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous devez immédiatement signaler tout dommage ou défaut de l'appareil. Isoler l'alimentation électrique et contacter Williams ou votre fournisseur.

En cas de panne, veuillez contacter Williams ou votre fournisseur.

Lors de l'appel, veuillez indiquer le modèle et numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaques signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Veuillez vous assurer que toutes les pièces redondantes sont mises au rebut en toute sécurité et légalement.

DIAGNOSTIC DE DEFAUT

Défaut / Affichage	Cause Probable	Remède
L'armoire à l'arrêt	Pas d'alimentation électrique	Vérifier le réseau
L'armoire non en température	1. Condenseur encrassé	Nettoyer le condenseur
	2. Ventilation intérieure obstruée	Dégager la ventilation
	3. Ventilateur défectueux	Appeler le service technique
	4. Pas de production froid	Appeler le service technique
	5. Faux contact	Appeler le service technique
Message d'erreur	E1 ou E2 - Sonde de température	Appeler le service technique
	hi ou Lo - Alarme haute / basse *	Appeler le service technique
	do - Alarme porte ouverte *	Refermer la porte
Alarme condenseur	Condenseur encrassé - version ventilé *	Démonter le cache et brosser les ailettes

** Uniquement sur le régulateur Type A*

CHOISIR DES PIECES DETACHEES D'ORIGINE

Le choix des bonnes pièces détachées est essentiel au bon fonctionnement de votre appareil. C'est pourquoi Williams Refrigeration offre un service complet d'assistance et de fourniture de pièces détachées, Nos pièces détachées ont exactement la même qualité et le même standard que ceux que nous utilisons pour construire votre appareil et sont rigoureusement vérifiées, testées et inspectées pour assurer la meilleure qualité.

Vous pouvez nous contacter directement pour tout : du diagnostic de panne à la commande des pièces. Il suffit de fournir le numéro de série de votre appareil et nous ferons le reste pour que vous receviez la bonne pièce du premier coup.

Pour plus d'informations, contactez notre service pièces détachées au 05 55 52 27 88

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1) GÉNÉRALITÉS

Les présentes conditions régissent les ventes de produits entre la société WILLIAMS SILVER FROST et l'acheteur. Toute dérogation aux présentes conditions devra faire l'objet d'une convention particulière par écrit. Toute commande ou acceptation de nos offres implique de la part de l'acheteur son adhésion aux présentes conditions et sa renonciation à ses propres conditions générales d'achat. L'acheteur reconnaît avoir été informé des caractéristiques et des spécifications techniques WILLIAMS SILVER FROST et, sous son entière responsabilité, avoir vérifié la comptabilité des produits achetés avec l'usage auquel il les destine.

2) PRINCIPES DE LA GARANTIE

Nos appareils et matériels, sont vendus à des installateurs-revendeurs professionnels qui s'engagent fermement à en assurer la mise en place, l'installation, la garantie et le service après-vente auprès de leur clientèle. La responsabilité de WILLIAMS SILVER FROST se limite seulement au remplacement gratuit des pièces défectueuses contre leur retour port payé. Tous nos produits sont garantis à compter de la date de livraison. Pendant la période de garantie, WILLIAMS SILVER FROST prend en charge les pièces détachées reconnus défectueuses; les frais de main d'oeuvre, déplacement et petites fournitures étant à la charge de l'installateur.

EXCLUSIONS

La garantie ne s'applique pas:

- en cas de mauvaise utilisation, de manque de maintenance préventive, d'installation non-conforme;
- en cas de détérioration dûe à des causes extérieures (foudre, parasites, dégâts des eaux);
- sur les pièces d'usure (joints de porte, fusibles, ampôules, éclairage etc.) ainsi que le fluide frigorigène;
- sur d'eventuelles pertes de denrées, mesure conservatoires etc., la garantie contractuelle relevant d'une obligation de moyens.

3) PRIX

Tous nos prix s'entendent hors taxe Franco France Métropolitaine et exprimés en Euros. La facturation est donc établie suivant les prix et taxes en vigueur le jour de l'expédition.

4) COMMANDE

1. Toute commande de matériel et/ou d'accessoires doit faire l'objet d'un ordre écrit de la part de l'acheteur
2. Toute commande de matériel et/ou d'accessoires ne pourra être considérée comme définitive qu'après acceptation de WILLIAMS SILVER FROST. Elle est cependant considérée comme définitive pour l'acquéreur dès la remise du bon de commande.
3. La confirmation d'une commande fait l'objet d'un accusé de réception de commande qui confirme l'acceptation de WILLIAMS SILVER FROST et stipule les conditions d'exécution, spécifications des expéditions, paiement... L'acheteur se tient à vérifier soigneusement cet accusé de réception et de signaler toute erreur éventuelle dans les 48h après réception. Aucune contestation ne pourra être acceptée passée ce délai.
4. Une commande acceptée par le vendeur pourra être annulée par ce dernier en cas d'arrêt de fabrication par le constructeur pour quelque cause que ce soit ou de modifications dans la solvabilité de l'acheteur.
5. Toute commande de matériel spécial à exécuter ne peut faire l'objet d'une annulation

5) DÉLAI DE LIVRAISON

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et WILLIAMS SILVER FROST ne sera tenu à aucun dommage et intérêt, indemnité ou pénalité de retard. Un retard dans la livraison ne donne pas à l acheteur le droit d'annuler la commande.

6) TRANSPORT

Le transport des marchandises s effectue aux risques et périls de l'acheteur quelles que soient les conditions de ventes car la livraison a eu lieu par remise directe des produits à l acheteur ou à un transporteur désigné par nous pour le compte de l acheteur. Il incombe à l acheteur, comme destinataire, de ne donner décharge qu'au dernier transporteur qu'après s'être assuré que les produits lui ont été remis en bon état. Dans le cas contraire, des réserves motivées et précises seront mentionnées sur le document de transport et une lettre recommandée avec accusé de réception confirmant les dites réserves devra être adressée au transporteur dans le délai légal, fixé à trois jours.

Lorsqu'une réception est prévue, celle-ci est réputée définitivement acquise si l'acheteur n'a pas formulé de réserves par lettre recommandée avec accusé

de réception dans les quinze jours qui suivent la livraison.

7) CONDITIONS DE PAIEMENT

Sauf convention contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois par traite acceptée et domiciliée. Les traites devront être retournées à l'adresse indiquée dûment acceptées dans un délai de 10 jours à compter de leur émission. Le défaut de retour de nos traites dûment acceptées dans le délai stipulé ci-dessus, ou le non paiement d'une seule facture ou d'un seul effet à son échéance rend immédiatement exigible, sans mise en demeure au préalable, l'intégrité de nos créances sur l'acheteur non encore venues à échéance. En cas de défaut de paiement du client ou de non respect des conditions de paiement, nous nous réservons le droit d'annuler les commandes en cours et ou de suspendre toute exécution de travaux. En l'absence de références jugées satisfaisantes, nous nous réservons le droit de demander à tout moment soit le paiement comptant à la commande, soit la garantie de paiement que nous estimons nécessaires. A défaut de les obtenir, nous nous réservons le droit d'annuler immédiatement toute commande. Nous nous réservons la possibilité, à tout moment, en fonction de notre appréciation des risques encourues et des garanties offertes, de fixer ou de réduire le plafond des découverts consentis à un acheteur et de modifier ses délais de paiement.

8) RETARD DE PAIEMENT

Lorsque le règlement intervient après l'échéance figurant sur la facture et postérieurement à la date de paiement prévue aux conditions générales de vente, des pénalités de retard seront appliquées. Ces pénalités, dont le taux est fixé à une fois et demie le taux de l'intérêt légal en vigueur, courant à compter de la date de règlement résultant des conditions générales de vente. Si des poursuites judiciaires devraient être entreprises en vu de recouvrir la créance dont il s'agit, le montant de la créance réclamée serait alors augmenté des frais de justice dont le minimum ne saurait être inférieur de 15% de la créance litigieuse et cela à titre de clauses pénales. Le non paiement d'une échéance quelconque entraînera d'autre part automatiquement, l'exigibilité de la totalité du solde restant du est la suspension des livraisons.

9) RÉSOLUTION

En cas de défaut de paiement à l'échéance, nous nous réservons le droit de constater la résolution de plein droit de la vente cinq jours après une mise en demeure par lettre recommandée non suivie d'effet et de reprendre possessions des produits sans préjudice de tous autres dommages et intérêts.

10) RÉSERVES DE PROPRIÉTÉ

Conformément aux dispositions de la loi du 12 mai 1980, les produits vendus restent notre propriété jusqu'au complet encaissement du prix de vente. Nous nous réservons le droit de revendiquer nos produits en cas de défaut de paiement d'une seule échéance, l'acheteur s'engageant à nous les restituer, tous frais à sa charge, sur première demande de notre part. L'acheteur s'interdit jusqu'au complet règlement du prix de nos produits de les donner en gage ou de transférer la propriété à titre de garantie. L'acheteur s'engage à apporter tous ses soins à la garde et à la conservation du matériel et à souscrire toute assurance afin de couvrir les dommages et sinistres susceptibles d'être causé au matériel et par celui-ci. Au cas ou les marchandises seraient vendues, l'acheteur s'engage à céder au vendeur le prix d'achat à titre de garantie du paiement du matériel et le fournisseur est autorisé par la présente; à réclamer le paiement directement aux clients de l'acheteur. En cas d'accord à l'amiable avec des créanciers ou en cas de dépôt de bilan, d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire ou de liquidation de biens, l'acheteur devra nous en aviser sans délai qui puisse être immédiatement dressé un inventaire de nos produits, si bon nous semble. Il ne devra en outre ni vendre nos produits, ni en effectuer ou en faire effectuer l'installation sauf autorisation expresse de notre part. Dans tous les cas où nous serons amenés à faire jouer la réserve de propriété, les acomptes reçus nous resterons acquis définitivement.

11) JURIDICTION

Tous les contrats conclus par la société WILLIAMS SILVER FROST sont soumis au droit français. Tout litige de quelque ordre en nature qu'il soit est de convention express, de la compétence du tribunal de Commerce de Guéret auquel il est fait attribution exclusive de juridiction nonobstant toute clauses contraintes pouvant figurer sur tout document émanant du client.

L'excellence du design et de la technologie

Williams Refrigeration
Bryggen Road
North Lynn Industrial Estate
King's Lynn
Norfolk PE30 2HZ
Sales Tel: +44 1553 817000
Sales Fax: +44 1553 817111
Spares Tel: +44 1553 817017
Spares Fax: +44 1553 817020

info@williams-refrigeration.co.uk
www.williams-refrigeration.co.uk

Williams Silver Frost
2 rue Conventionnel Huguet
23000 GUERET
France
Tel: +33 5 55 52 27 88
Fax: +33 5 55 62 10 61

info@williams-refrigeration.fr
www.williams-refrigeration.fr

Williams Dubai
P.O. Box 342011
B-05, Light Industrial Units
Phase-3, Dubai Silicon Oasis
Dubai, United Arab Emirates
Tel: +971 4326 3313

sales@williams-dubai.com

Williams Refrigeration Australia
38-42 Gaine Road
Dandenong South, Victoria 3175
Australia
Tel: +61 3 8787 4747
Fax: +61 3 8787 4787

sales@williamsref.com.au
www.williams-refrigeration.com.au

Williams Refrigeration Hong Kong
Unit C, 12/F., Roxy Industrial Centre,
58 - 66 Tai Lin Pai Road, Kwai Chung,
New Territories, Hong Kong
Tel: +852 2407 5422
Fax: +852 2407 3767

sales@williams-hongkong.com
www.williams-refrigeration.com.hk

www.williams-refrigeration.com

Williams Refrigeration is a trading name of AFE Group Limited.
Registered in England & Wales under Registered Number 3872673.
Registered Office Address - Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate,
King's Lynn, Norfolk, PE30 2HZ