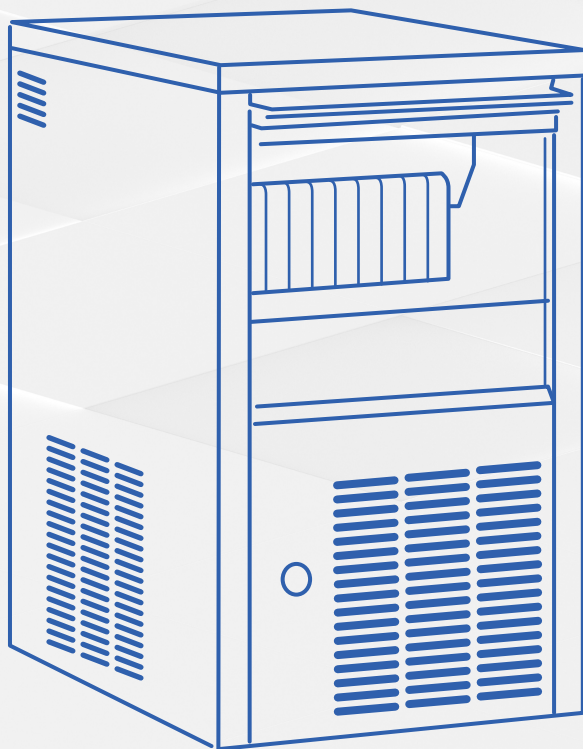


# PROFICHEF



## Manuel d'utilisation

FABRICATEUR DE GLACE

Modèles : PCK01020, PCK01025

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

# PROFICHEF



## **ATTENTION !**

AVANT DE COMMENCER À UTILISER L'APPAREIL, IL EST IMPÉRATIF DE PRENDRE CONNAISSANCE DU PRÉSENT MANUEL D'UTILISATION. IL DOIT ÊTRE CONSERVÉ DANS UN ENDROIT ACCESSIBLE AUX PERSONNES CHARGÉES DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

CE MANUEL D'UTILISATION CONTIENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DE L'APPAREIL. LA CONNAISSANCE ET LE RESPECT DES INFORMATIONS QUI Y SONT CONTENUES GARANTISSENT LE FONCTIONNEMENT CORRECT ET SANS DÉFAUT DE L'APPAREIL AINSI QUE LA SÉCURITÉ DES UTILISATEURS.

IL EST IMPÉRATIF DE RESPECTER LES RÈGLES DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS AINSI QUE LES CONSIGNES DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL SUR LE LIEU D'INSTALLATION DE L'APPAREIL. LE MANUEL D'UTILISATION DOIT ÊTRE CONSERVÉ À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL, AFIN QUE LES PERSONNES CHARGÉES DE SON INSTALLATION OU DE SA MAINTENANCE PUISSENT Y ACCÉDER FACILEMENT.

## **NOTE :**

Ce manuel a été traduit de l'anglais original à l'aide de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.

SÉCURITÉ . . . . .	4
INSTRUCTIONS D'UTILISATION . . . . .	5
TRANSPORT . . . . .	6
STRUCTURE DE L'APPAREIL . . . . .	7
INSTALLATION . . . . .	7
UTILISATION . . . . .	10
NETTOYAGE . . . . .	11
DÉPANNAGE . . . . .	13
GESTION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS . . . . .	14

## 1. SÉCURITÉ

L'appareil peut constituer une source de danger s'il est utilisé de manière inappropriée, non conforme à sa destination ou en contradiction avec les prescriptions énoncées dans le présent manuel d'utilisation.

Toutes les personnes utilisant cet appareil doivent impérativement respecter les consignes de sécurité ainsi que toutes les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'appareil peut être utilisé par des enfants, des personnes présentant des limitations physiques, sensorielles ou mentales, ainsi que par des personnes disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité. Les utilisateurs ont été dûment formés et informés des conditions de sécurité d'utilisation de l'appareil et sont pleinement conscients des risques liés à sa manipulation.

- L'appareil ne doit en aucun cas être laissé sans surveillance durant son fonctionnement.
- L'appareil doit être utilisé exclusivement en intérieur, en respectant strictement les limites de température et d'humidité prescrites.
- L'emballage doit être sécurisé afin d'empêcher l'accès des enfants à des matériaux tels que les sacs en plastique, les éléments en polystyrène ou autres petites pièces. Danger de suffocation ou d'étouffement !
- L'appareil ne doit être exploité que lorsque son état technique ne soulève aucune objection et garantit une utilisation sécurisée.
- En cas de dysfonctionnement, il faut d'abord se référer aux informations fournies dans le manuel. Si le problème persiste, il est indispensable de contacter le service après-vente agréé ProfiChef et de ne pas entreprendre de tentative de réparation.
- Il est formellement interdit d'utiliser des accessoires ou pièces détachées non spécifiquement conçus pour le modèle en question. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des situations dangereuses pour l'utilisateur, provoquer des pannes de l'appareil ou entraîner la perte de la garantie.
- Toute modification ou altération de l'appareil est strictement interdite.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être confiées exclusivement à des personnes qualifiées, utilisant uniquement des pièces détachées et accessoires d'origine. Aucune tentative de réparation ne doit être effectuée par l'utilisateur lui-même.



#### **ATTENTION – DANGER !**

Risque d'électrocution !

Pour éviter tout danger, il est impératif de respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être mis en contact avec des sources de feu, de chaleur ou des éléments tranchants.
- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ne présenter aucun risque, notamment pour éviter tout trébuchement ou renversement de l'appareil.
- Le câble d'alimentation ne doit en aucun cas être plié ou emmêlé ; il doit toujours être complètement déroulé.
- Il est formellement interdit de poser l'appareil ou tout autre équipement sur le câble d'alimentation.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être placé sur des matériaux inflammables. Le câble d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité immédiate d'un poste de travail et ne doit en aucun cas être immergé dans un liquide.
- Le câble d'alimentation doit faire l'objet d'inspections régulières afin de détecter tout signe d'endommagement. Il est impératif de ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. En cas de dommage du câble, pour éviter tout risque, il est nécessaire de confier son remplacement exclusivement à un service après-vente agréé ProfiChef. Le câble d'alimentation doit toujours être débranché en tirant sur la fiche, jamais sur le câble.

- Pour le déplacement, le transport ou tout changement de position, il est impératif d'utiliser les poignées prévues sur l'appareil.
- Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil, en aucun cas. Toute intervention sur le circuit électrique comporte un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas exposer les composants ou parties de l'appareil à un jet d'eau. Ne pas laver les composants de l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de détergents susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne jamais manipuler l'appareil avec des mains humides.
- Débrancher la fiche de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, en cas de perturbations dans son fonctionnement ou avant son nettoyage.



## ATTENTION !

Risque d'incendie ou d'explosion !

- Pour éviter tout danger, respecter strictement les consignes de sécurité ci-dessous.
- Ne pas stocker de matériaux chimiques inflammables dans l'appareil.
- Ne pas entreposer d'essence ou d'autres substances présentant un risque d'incendie à proximité de l'appareil. Les vapeurs de ces substances peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Il est formellement interdit de provoquer des dommages mécaniques au système frigorifique et de poursuivre son utilisation dans un tel état.
- En cas d'incendie, débranchez immédiatement la fiche de la prise électrique ou coupez l'alimentation via l'interrupteur principal de sécurité.



## ATTENTION !

Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau si la fiche est encore branchée à la prise électrique. Risque d'électrocution !

## 2. UTILISATION

Le fabricant garantit la sécurité d'exploitation de l'appareil uniquement si celui-ci est utilisé conformément à sa destination et en respectant strictement les instructions et recommandations détaillées dans ce manuel.

Toutes les interventions telles que l'installation, l'entretien et les réparations doivent être réalisées uniquement par un service agréé ProfiChef.

Les machines à glaçons ProfiChef sont exclusivement conçues pour la production de glaçons à partir d'eau potable froide, et destinées à un usage commercial, notamment dans les magasins, bureaux, hôtels, restaurants, bars, etc.

L'utilisation des machines à glaçons pour le refroidissement ou le stockage des aliments et des boissons est interdite, car elle peut entraîner des dommages irréversibles à l'appareil.



## ATTENTION !

L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles spécifiées est strictement interdite et considérée comme un usage non conforme.

Dans ce cas, le fabricant exclut toute responsabilité à son encontre pour les dommages résultant d'une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination.

La responsabilité des dommages causés par une utilisation non conforme à la destination de l'appareil incombe exclusivement à l'utilisateur.

ProfiChef améliore continuellement ses produits sur les plans technique et fonctionnel.

Par conséquent, l'appareil fourni peut présenter des différences par rapport à celui décrit dans ce manuel. Ces différences n'ont aucune incidence sur les paramètres ni sur les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

Avant d'entreprendre toute opération concernant l'utilisation de l'appareil, en particulier avant sa mise en marche, il est impératif de lire attentivement ce manuel d'utilisation.

ProfiChef décline toute responsabilité en cas de dommages ou de dysfonctionnements résultant de :

- le non-respect des consignes relatives à l'utilisation, à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil.
- l'utilisation de l'appareil en dehors de son usage prévu.
- la modification technique de l'appareil par l'utilisateur.
- le recours à des pièces détachées non originales ou non homologuées.

### 3. TRANSPORT

À la réception de l'appareil, il est indispensable de vérifier immédiatement qu'il est complet et qu'aucun dommage n'a été subi pendant le transport. En cas de constatation de dommages liés au transport ou de pièces manquantes dans l'équipement, il est impératif de se conformer strictement aux dispositions des Conditions Générales de Garantie.

Les dommages ou l'absence de pièces de l'appareil doivent être signalés sans délai dès leur constatation.

#### Emballage

L'emballage ne doit pas être jeté, car il peut être nécessaire pour le stockage ou le transport de l'appareil. Avant la mise en service de l'appareil, il est impératif de retirer intégralement le film de protection externe et interne.



#### ATTENTION !

Lors de l'élimination de l'emballage, il convient de respecter les réglementations locales en vigueur. Les matériaux recyclables doivent impérativement être soumis au processus de recyclage.

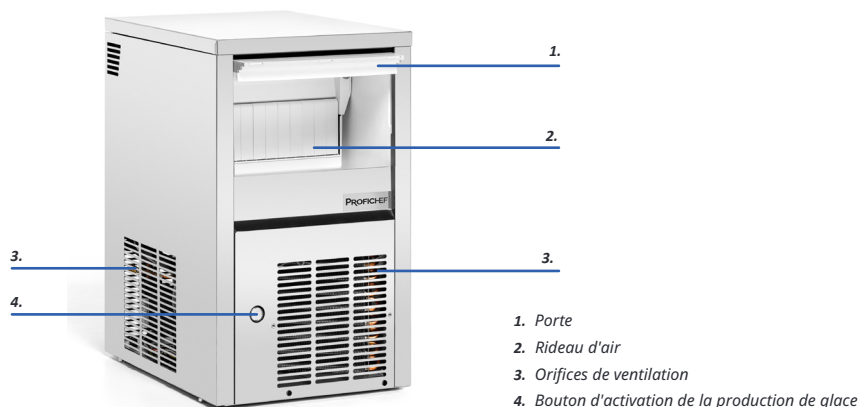
#### Stockage

L'emballage doit rester scellé en usine jusqu'au moment du démarrage de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, il est strictement nécessaire de respecter les indications figurant sur l'emballage relatives à la position de l'appareil, ainsi qu'aux modalités de disposition et de stockage.

Les appareils emballés doivent toujours être stockés en conformité avec les conditions suivantes :

- ne pas stocker en plein air,
- stocker dans un local sec, protégé de la poussière, d'une humidité excessive et de températures élevées,
- il ne faut pas permettre le contact avec des produits chimiques agressifs,
- protéger contre l'exposition directe aux rayons du soleil,
- éviter les chocs.

## 4. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

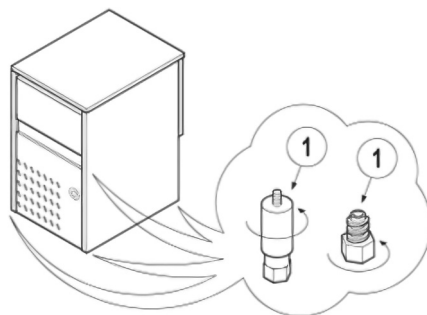


MODÈLE	PCK01020	PCK01025
Alimentation électrique	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance	500 W	500 W
Production	Jusqu'à 20 kg/24 h	Jusqu'à 25 kg/24 h
Capacité du bac à glace	6 kg	6 kg
Classe climatique	IV	IV
Agent réfrigérant	R452A	R452A
Quantité d'agent réfrigérant	200 g	200 g
Dimensions	365x495x600 mm	365x495x600 mm
Poids	32 kg	32 kg

## 5. INSTALLATION

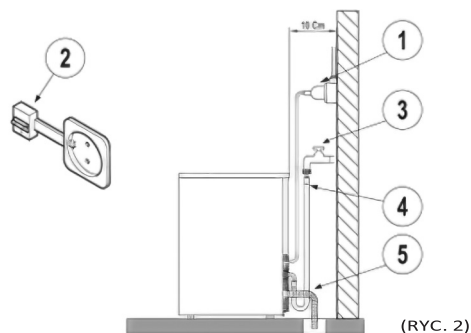
Avant la première utilisation, retirer l'emballage ainsi que tous les matériaux de protection de l'appareil et de ses accessoires. Ne jamais retirer de l'appareil des éléments tels que la plaque signalétique ou les avertissements.

- Localiser les pieds fournis et les visser dans les logements situés à la base (FIG. 1)



(FIG. 1)

- Utilisez les vis de réglage des pieds et un niveau à bulles afin de vous assurer que l'appareil est parfaitement aligné, tant à l'horizontale qu'à la verticale.
- Installez l'appareil sur un emplacement stable et de niveau, capable de supporter le poids de l'appareil ainsi que la charge maximale admissible.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface inflammable.
- Afin d'éviter tout dysfonctionnement du circuit frigorifique, ne basculez pas l'appareil à plus de 45° lors de l'installation, du stockage ou du transport.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de fours à convection, de fours ou de toute autre source de chaleur .
- Il ne faut pas installer l'appareil dans des endroits exposés à un fort ensoleillement. Une température ambiante élevée entraîne une diminution significative de la performance et, dans les cas extrêmes, peut provoquer des dommages à l'appareil ou à sa surface. Une température ambiante élevée provoque une augmentation de la consommation d'énergie électrique.
- La température ambiante doit être comprise entre 10 °C et 35 °C.
- L'appareil doit être installé dans un emplacement assurant une circulation d'air suffisante pour refroidir les composants du circuit frigorifique et électrique. Il est nécessaire de maintenir un espace d'au moins 5 centimètres entre l'appareil et les parois latérales.
- Ne jamais boucher les orifices de ventilation.
- Ne pas installer l'appareil dans des emplacements où l'humidité relative dépasse 70 %. Un taux d'humidité élevé affecte l'efficacité de fonctionnement de l'appareil.
- Ne placer aucun objet ni élément d'équipement sur l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à l'alimentation électrique ainsi qu'aux alimentations et évacuations d'eau (FIG. 2). La machine doit être raccordée au moyen : d'une prise électrique (1), d'une prise équipée d'un interrupteur de sécurité (2), d'une vanne d'arrêt de l'alimentation en eau potable de la machine à glaçons (3), d'un tuyau d'alimentation en eau potable vers la machine (4) et d'un tuyau d'évacuation des eaux usées vers le réseau d'assainissement (5).
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, il convient de vérifier que la tension réseau correspond à la tension nominale de l'appareil.
- Positionner l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible et puisse être rapidement débranchée en cas de panne.
- Le circuit des prises électriques doit être protégé par un fusible de 16 A ainsi que par un dispositif différentiel de protection. Brancher l'appareil uniquement directement sur une prise murale. Il est interdit d'utiliser des rallonges ou des multiprises pour cet usage.
- Si le remplacement de la fiche fournie par défaut est nécessaire, cette opération doit impérativement être réalisée par un personnel qualifié et habilité à cet effet.



### ATTENTION !

En cas de détérioration du câble d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un professionnel dûment qualifié afin de prévenir tout risque.

## RACCORDEMENT À L'INSTALLATION D'EAU

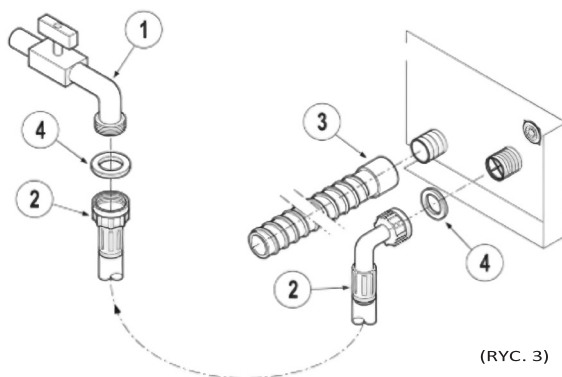
- Le raccordement au réseau principal d'eau doit être effectué par un personnel qualifié, conformément aux instructions du fabricant.
- L'eau d'alimentation doit répondre aux normes de qualité de l'eau potable et avoir une température comprise entre 5 et 35 °C. Pression hors fonctionnement comprise entre 1 et 5 bars. La dureté de l'eau ne doit pas excéder 20 degrés français ; dans le cas contraire, un adoucisseur d'eau approprié devra être installé.
- Un robinet d'arrêt doit être placé entre la source principale d'eau et le tuyau d'alimentation afin de permettre la coupure de l'eau si nécessaire.
- Toutes les particules solides (par exemple, le sable) doivent être éliminées par l'installation d'un filtre mécanique, lequel doit être contrôlé et nettoyé régulièrement.
- Les filtres et adoucisseurs doivent être conformes aux normes nationales en vigueur.
- Utiliser le tuyau fourni avec l'appareil pour la connexion de l'alimentation en eau. Ne pas utiliser de tuyaux déjà employés ; en cas de nécessité, le tuyau d'origine peut être remplacé par un tuyau neuf.
- Tous les composants alimentant l'appareil en eau doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.



### ATTENTION !

Ne jamais interrompre l'alimentation en eau pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Pour raccorder l'appareil à une source d'eau potable, se conformer aux instructions figurant sur le dessin ci-dessous (FIG. 3). Mettre en place les joints d'étanchéité (4) dans les deux écrous filetés du tuyau d'alimentation (2). Visser l'écrou sur le filetage à la sortie de la vanne électromagnétique située à l'arrière de l'appareil (**ATTENTION ! Ne pas exercer de force excessive afin de ne pas endommager les filetages**) . Serrer le second écrou sur la vanne d'arrivée d'eau (1).
- Raccorder le tuyau de vidange (3) à la sortie d'évacuation et à la prise correspondante situées à l'arrière de l'appareil. Le tuyau de vidange doit être flexible et présenter un diamètre adéquat. Après la connexion du tuyau de vidange, il faut vérifier qu'il ne présente aucun pli et que sa pente est d'au moins 15 %.



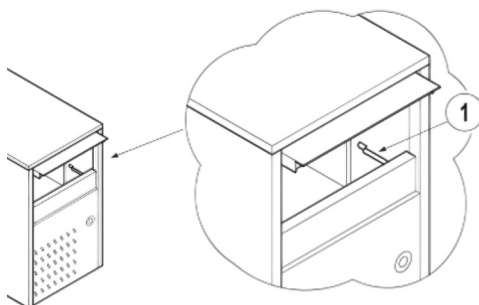
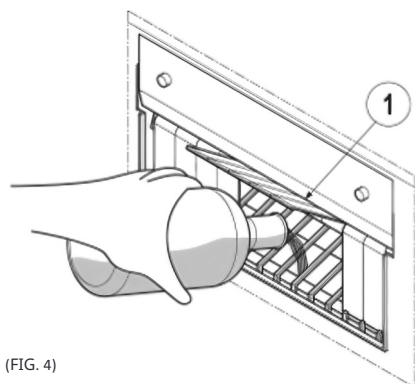
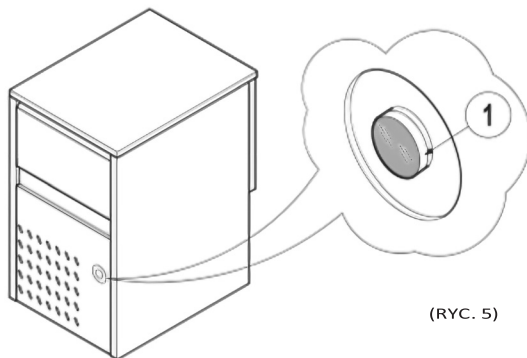
## 6 UTILISATION

### NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la mise en service et avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, les parties internes doivent être nettoyées. Pour nettoyer, utiliser un détergent pour vaisselle ou une solution à base de vinaigre. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni de poudres susceptibles d'endommager les parties internes. Après le nettoyage, rincer soigneusement à l'eau froide en grande quantité. Lors du démarrage, éliminer la glace produite lors des premiers cycles (voir le paragraphe « Nettoyage et désinfection du bac à glace »).

### DÉMARRAGE DU CYCLE DE PRODUCTION DE GLACE

- Pour démarrer un cycle de production de glace, il convient de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, d'ouvrir la vanne d'arrivée d'eau, puis d'appuyer sur le bouton de mise en marche (1 FIG. 5). L'allumage du bouton témoigne du démarrage du cycle de production de glace.
- Lors du premier démarrage de la machine à glaçons ou après une longue période d'inutilisation, il convient de verser une petite quantité d'eau potable à l'aide d'une bouteille à l'intérieur de la chambre de production (FIG. 4), en soulevant le rideau (1), comme indiqué sur le dessin ci-dessous.
- Les glaçons sont produits de manière continue, jusqu'à ce que la chambre à glaçons soit remplie. À l'intérieur de la chambre se trouve un capteur de niveau (1), qui interrompt le processus de fabrication dès qu'il entre en contact avec les glaçons. Cela est illustré sur le dessin ci-dessous (FIG. 6).
- Le cycle de fonctionnement reprendra dès que le réservoir à glaçons aura été vidé.
- Après la fin du fonctionnement, éteignez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt, fermez la vanne d'arrivée d'eau et débranchez l'appareil.



## 7 NETTOYAGE

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.



### ATTENTION !

Avant de commencer le nettoyage, il est impératif de fermer l'arrivée d'eau à l'aide de la vanne et de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

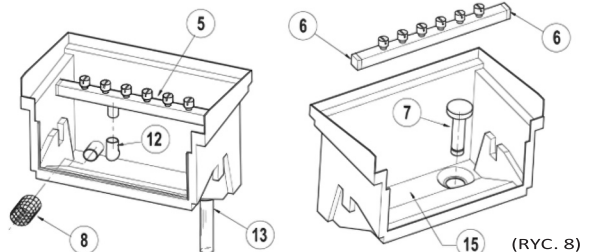
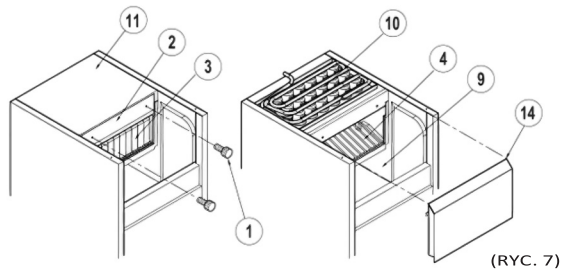
- Pour nettoyer la coque extérieure, utilisez un chiffon doux légèrement imbibé de détergent. Il est strictement interdit d'utiliser des produits abrasifs ou des nettoyeurs agressifs, notamment ceux contenant de l'alcool, des substances alcalines, des solvants ou de l'essence, qui pourraient endommager les surfaces de l'appareil.
- Il est formellement interdit d'arroser directement l'appareil avec de l'eau. Il convient d'éviter toute infiltration d'eau dans les composants électriques.
- Ne jamais utiliser d'eau sous pression pour le nettoyage de l'appareil.
- Après le nettoyage, essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux jusqu'à complète sécheresse.

### NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE PRODUCTION

- Pour le nettoyage, utiliser un détergent à vaisselle ou une solution d'eau et de vinaigre.
- Il est formellement interdit d'arroser directement l'appareil avec de l'eau. Il convient d'éviter toute infiltration d'eau dans les composants électriques.
- Ne jamais utiliser d'eau sous pression pour le nettoyage de l'appareil.
- Retirer les étagères et les laver à l'eau tiède en utilisant un détergent doux et un chiffon ou une éponge douce. Rincer ensuite abondamment à l'eau claire.
- Laver les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède additionnée d'un détergent doux.
- Essuyer avec un chiffon imbibé d'eau claire.
- Séchage complet de toutes les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

### NETTOYAGE DE LA CUVE DE PRODUCTION ET DU BAC À GLACE

- Utiliser pour le nettoyage un détergent liquide pour vaisselle ou une solution d'eau et de vinaigre. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni de poudres susceptibles d'endommager les composants internes. Pour éliminer tous les dépôts, utilisez une éponge ou une brosse à poils doux en plastique.
- Pour nettoyer la chambre de production et le réservoir à glace, il est nécessaire de démonter et de nettoyer soigneusement toutes les pièces qui les composent, à l'aide d'un détergent et d'eau courante.
- Ouvrez la porte d'accès au bac : Desserrez et retirez deux attaches (FIG. 7, partie 1) qui fixent le panneau avec la cortine (FIG. 7, partie 2).



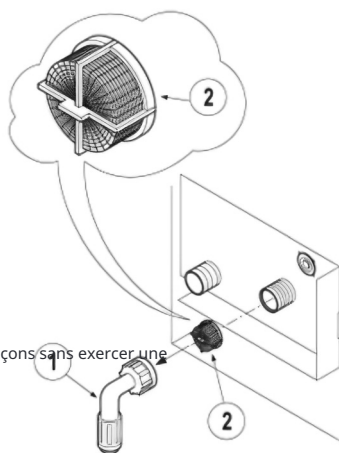
- Retirez le rideau du panneau (FIG. 7, partie 3) ainsi que les conduits d'évacuation de la glace (FIG. 7, partie 4) et nettoyez soigneusement l'ensemble.
- Démontez le bras de pulvérisation (FIG. 8, partie 5) et retirez les bouchons du bras. Lavez le bras sous l'eau courante.
- Retirez le bouchon de trop-plein (FIG. 8, partie 7) et attendez que l'excès d'eau s'écoule du bac. Utilisez une éponge pour éliminer toute trace d'eau au fond du réservoir, puis rincez à l'eau claire.
- Retirez le filtre (FIG. 8, partie 8) du tuyau d'aspiration de la pompe et nettoyez-le soigneusement sous un jet d'eau courante.
- Nettoyez minutieusement le réservoir à glace (FIG. 7, pièce 9) ainsi que l'évaporateur (FIG. 7, pièce 10), puis rincez-les soigneusement à l'eau claire.
- Remontez toutes les pièces en respectant l'ordre inverse de la procédure de démontage.

## DÉSINFECTATION DE LA CHAMBRE DE PRODUCTION ET DU BAC À GLACE

- Démontez les pièces suivantes : attaches (FIG. 7, pièce 1), panneau avec rideau (FIG. 7, pièce 2), canaux d'éjection de glace (FIG. 7, pièce 4), couvercle de l'évaporateur (FIG. 7, pièce 11), bras de pulvérisation (FIG. 8, pièce 5), filtre (FIG. 8, pièce 8), tuyau d'aspiration (FIG. 8, pièce 12), bouchon de trop-plein (FIG. 8, pièce 7), tuyau de trop-plein (FIG. 8, pièce 13), et porte (FIG. 7, pièce 14).
- Plonger toutes les pièces démontées dans une solution désinfectante (230 mg/L d'hypochlorite de sodium dans l'eau).
- Les maintenir en immersion pendant 20 à 30 minutes.
- Appliquer la solution désinfectante en brossant soigneusement l'ensemble de l'évaporateur (FIG. 7, partie 10).
- Nettoyer les pièces fixes de la machine : le réservoir à glace (FIG. 7, partie 9) et le réservoir d'eau (FIG. 8, partie 15) avec la solution désinfectante.
- Remonter toutes les pièces de l'appareil.
- Verser la solution désinfectante dans le réservoir d'eau et effectuer 5 cycles de fonctionnement de 5 minutes chacun, espacés de 5 minutes, en laissant la solution traverser l'ensemble de la machine (en prenant soin de fermer préalablement l'arrivée d'eau au robinet principal).
- Évacuer la solution désinfectante de l'appareil.
- Démontez de nouveau toutes les pièces interchangeables et les rincer à l'eau claire.
- Rincer également l'évaporateur, le réservoir à glace et le réservoir d'eau.
- Effectuer plusieurs cycles de fonctionnement avec de l'eau claire avant de commencer la production de glace destinée à la consommation.

## NETTOYAGE DU FILTRE DE LA VANNE ÉLECTROMAGNÉTIQUE

- Le filtre de la vanne électromagnétique (FIG. 9, pièce 2) doit être nettoyé tous les deux mois.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer la vanne d'arrivée d'eau.
- Dévisser l'écrou du tuyau d'alimentation en eau connecté à la machine à glaçons (FIG. 9, pièce 1) et retirer le filtre de la vanne électro-aimant (FIG. 9, pièce 2), en veillant à ne pas endommager le raccord d'arrivée d'eau de la machine à glaçons.
- Nettoyer le filtre sous un jet d'eau courante afin d'éliminer toute trace de saleté.
- Contrôler l'état d'usure du filtre (en cas de détérioration ou de dommage, le remplacer), puis réinstaller le filtre.
- Visser l'écrou du tuyau sur le raccord d'alimentation en eau de la machine à glaçons sans exercer une pression excessive afin de ne pas détériorer les filetages.



(RYC. 9)

## ARRÊT PROLONGÉ DE FONCTIONNEMENT

- Déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et fermer la vanne d'alimentation en eau.
- Nettoyer et désinfecter minutieusement l'appareil selon les sections appropriées du manuel.
- Vider la pompe en insufflant de l'air comprimé dans le tuyau d'alimentation en eau, en direction des gicleurs.

## ENTRETIEN SPÉCIFIQUE

L'entretien spécifique et de routine doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié, soit sur le site du client, soit dans les Centres de Service Agréés.

Il est conseillé de solliciter auprès de votre fournisseur un « Contrat d'Entretien de Routine », qui comprendra :

- nettoyage du condenseur ;
- nettoyage du filtre dans la conduite d'arrivée d'eau ;
- nettoyage de la chambre de production et du bac à glaçons ;
- vérification du fluide frigorigène ;
- vérification du cycle de fonctionnement ;
- désinfection intégrale de l'appareil.

## 8 DÉPANNAGE

Si l'appareil ne démarre pas ou si la production de glace est interrompue, veuillez effectuer les contrôles suivants avant de contacter le Centre de Service Agréé :

- Vérifiez que la fiche est correctement branchée et que l'interrupteur (FIG. 2 partie 2) ainsi que le bouton (FIG. 5 partie 1) sont en position « marche ».
- Assurez-vous que la vanne d'arrivée d'eau (FIG. 2, partie 3) est ouverte.
- Vérifiez les paramètres de l'eau ainsi que la température ambiante.
- Vérifiez que les orifices de ventilation de l'appareil ne sont pas obstrués.
- S'il y a un bruit excessif, vérifiez qu'il n'y a aucun contact avec des meubles ou une feuille métallique. Vérifiez que l'appareil est correctement nivelé.
- En cas de fuite d'eau, assurez-vous que le drainage n'est pas obstrué, que l'installation d'eau est correctement raccordée et qu'elle n'est ni pliée, ni écrasée, ni endommagée.
- Assurez-vous que le filtre de la vanne électromagnétique n'est pas obstrué par des impuretés.
- Veillez à ce que les buses des pulvérisateurs ne soient pas obstruées par du calcaire ou des saletés.

**Si les problèmes persistent, veillez à sécuriser complètement l'appareil en déconnectant l'alimentation électrique et l'arrivée d'eau, puis contactez le service après-vente.**

## 9. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, il ne doit pas être jeté dans un lieu susceptible de présenter un risque pour l'environnement. Le stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est autorisé. Il est impératif de respecter la réglementation relative à la protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est nécessaire de confier l'appareil à des entreprises spécialisées pour sa collecte, son démontage et son élimination. L'appareil doit être démonté en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en tenant compte que certains peuvent être recyclés et réutilisés de manière similaire aux déchets ménagers. Avant l'élimination, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant le cordon d'alimentation.

Le matériau issu de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être déposé dans un centre de collecte ou une décharge conformément aux réglementations en vigueur.

Tout symbole DEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être éliminé de manière appropriée afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir plus d'informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local chargé de la gestion des déchets.


Les opérations de démontage de l'appareil doivent être réalisées par un personnel qualifié.

Si un montage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être effectuées avec le plus grand soin afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de pannes ou d'inconforts causés par un personnel non autorisé à utiliser l'appareil.



### ÉLIMINATION

L'emballage et les matériaux qui le composent sont intégralement recyclables et identifiés par le  .

Lors de l'élimination, il est impératif de respecter les réglementations locales en vigueur. Les éléments d'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants car ils constituent un danger potentiel.

Cet appareil a été conçu à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Une gestion correcte de la mise au rebut de cet appareil contribue à prévenir d'éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou dans sa documentation indique que cet appareil ne doit pas être éliminé comme un déchet ménager classique. Il doit être remis à un point de collecte spécialisé dans la gestion et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est obligatoire de le rendre inutilisable (impossible à remettre en service) en sectionnant le câble d'alimentation et en retirant la porte, les étagères ainsi que tout autre élément susceptible de présenter un danger. Il est formellement interdit de permettre toute situation où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou se retrouver enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément aux prescriptions locales en vigueur relatives à la gestion des déchets, en le déposant dans un centre de collecte spécialisé ; Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, afin d'éviter tout risque pour les enfants.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité stipulées dans les directives européennes ainsi qu'aux normes qui leur sont associées. Le fabricant déclare, après vérification de conformité, que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont donc munis du marquage CE requis, autorisant leur commercialisation au sein des pays européens.

Sur demande de l'utilisateur, la déclaration de conformité est disponible au format électronique ou imprimé au siège du fabricant.

**Forgast** - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tél.: +48 327 508 166



**PROFICHEF**