



OPERATING MANUAL for CABINETS, COUNTERS, PREPARATION STATIONS, BACK BAR and SMARTSTORE

This manual covers the Installation, Operation and Routine Maintenance requirements for the following Williams Refrigeration products:

- Garnet/Sapphire/Crystal/Jade/Zircon
- Opal/Emerald/Biscuit Top/Crystal/Aztra/Amber/Under Broiler Counter
- Onyx/Salad Counter/Thermowell/Blown Air Thermowell
- Bottle Coolers/Bottle Well
- SmartStore
- Roll-in Ruby Models

Provided the instructions in this Operating Manual are read and implemented correctly, the optimum performance and reliability of your equipment should be maintained.

Williams cabinets/counters are available in a choice of temperature ranges. Temperature parameters are set as follows:

- General Produce (H):** +1°C(34°F) / +4°C (39°F)
- Bottle Coolers/Bottle Wells:** +4°C(39°F)/+10°C(50°F)
- Frozen Produce (L):** -18°C (0°F)/ -22°C (-8°F)
- Upright Bottle Coolers:** +3°C(37°F)/+13°C(56°F)
- Chilled Food (CF):** 0°C (32°F)/ +3°C (37°F)
- Wine (W):** +3°C (37°F) / +13°C (55°F)
- Thermowell:** +4°C(39°F)/+8°C(47°F)
- Meat/Fish (M/F):** +2°C (36°F)/ -2°C (28°F)
- Retarder Prover Retard:** -5°C(23°F)/+3°C(37°F)
- Prove:** +38°C(100°F)/+40°C(104°F)

Declaration of Conformity References:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- Machinery Directive 2006/42/EC
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC
- Pressure Equipment Directive 97/23/EC
- Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE) 2002/96/EC
- Restriction on Use of Certain Hazardous Substances Directive (RoHS) 2002/95/EC

Refrigerant Designation	Global Warming Potential
HFC - R134a	1300
HFC - R404a	3260

CFC Free Refrigerant

Williams Refrigeration declares that all products manufactured by Williams Refrigeration comply with the above directives as they apply to those products, and those products are therefore declared to be in conformity with the provisions of the above legislation.

Model No.:

Serial No.:



INSTALLATION

Removal of Redundant Cabinets

Please ensure that old or redundant refrigeration cabinets and equipment are disposed of safely and legally.

It is recommended that doors are removed prior to disposal in order to ensure safety.

Unpacking

Remove all external and interior packing and accessories. Ensure all such material is disposed of safely.

Ventilation

It is essential to ensure that the room in which the unit is to be installed has adequate ventilation. Refrigerators generate a considerable amount of heat and, if operated in a small unventilated room in warm weather, these will quickly cause the room temperature to become excessive. This could cause the motor to overheat and possibly damage the windings. At the very least, such an installation will cause the unit to use an excessive amount of electricity. A single door unit usually generates 1200W of heat, a two door version - 1800W and a three door model 2400W whilst running (these figures are approximate).

In addition to ventilation in a room, please ensure that cabinets with top-mounted systems have 500mm clearance between the cabinet top and the ceiling for engineer access and ventilation. For all other cabinets, please ensure a minimum adequate clearance of 50mm is provided around the unit to ensure efficient and effective performance. Do not block vents by stacking boxes on top or in front of unit as this could affect performance.

Levelling/Castors/Feet

The cabinet should stand level to ensure correct operation of self-closing doors and proper drainage of condensate from the evaporator.

Models fitted with castors are non-adjustable, therefore a level platform/floor should be provided where cabinet is to be located. Where swivel and brake castors are fitted and when cabinet/counter has been positioned, please ensure brakes have been activated by pressing metal bar down. Remember to release brakes before trying to move cabinet/counter. On models fitted with legs, levelling may be achieved by adjusting the bottom section. For marine specification models with flanged feet for deck and bulkhead fixing, installation should be carried out by a specialist marine company.

Wall Brackets for a Thermowell (Optional Extra)

If Thermowell is supplied with wall brackets, please proceed as follows:

Secure brackets to wall using M6 fixings and position Thermowell upon brackets. Ensure the feet are securely projecting through the large holes in the brackets. (See diagrams below). The Thermowell and brackets should be positioned as indicated in **Figure 3**.

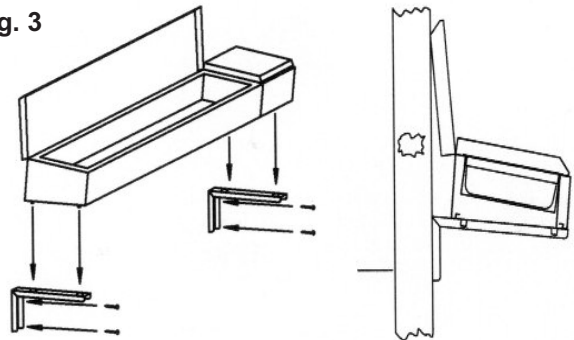
Fixing Points:

TW9 918mm apart - 2 points

TW15 724mm apart - 3 points

TW18 900mm apart - 3 points

Fig. 3



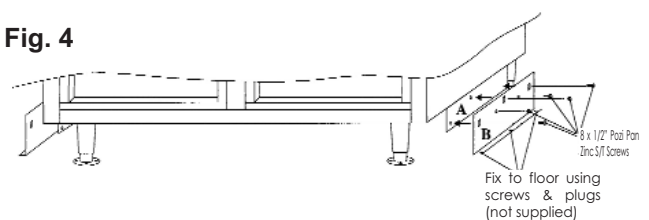
NB: Each wall bracket will support 55kg. DO NOT PLACE HEAVY OBJECTS UPON THERMOWELL.

Instructions on how to fix stabilising brackets to all Sapphire 1 & 2 door cabinets with glass doors

- 1) Use three 8 x 1/2" pozi fixings to secure Plate B to Plate A via three slots. Plate B is adjustable vertically when it has been secured to the floor.
- 2) Three holes are provided in Plate B so it may be secured to floor. Drill and secure using sufficient fixings and plugs (not supplied).
- 3) When plate B has been secured to floor the fixings can be tightened and the additional holes can be drilled and secured to plate A.

To fix bracket on cabinet LH side, repeat steps 1, 2 & 3.

Fig. 4



Mains Connection

The cabinet comes fitted with a moulded plug for safety and must be earthed. If plug or cable should fail, please contact the spares office on +44 (0)1553 817017 for a replacement.

If the cabinet has been laid on its back or tipped, DO NOT switch on immediately. Leave in an upright position for at least 1 hour before switching on.

Connection to Main Drains

Please note: if installing a fish cabinet, please ensure that it is connected to a main drain.

Shelf/Slide Fitting

When positioning slides on standard cabinets and counters, present slide to racking by holding it in the opposite hand to the side of the cabinet to that which they are to be applied. Present slide at a 45° angle (see **Figure 5**). When in place, let slide drop into position to create a horizontal ledge on which the shelves will sit.

Amber/Bottle Coolers are fitted with pilaster and clips (see **Figure 6**) for fitting. Amber freezer models are fitted with fixed shelves.

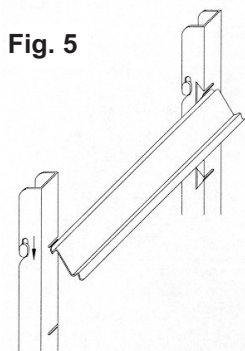


Fig. 5

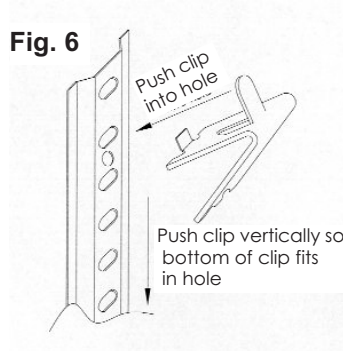


Fig. 6

Shelf Weight Distribution

Before loading, allow cabinet to reach normal operating temperature.

When loading cabinet/counter, please ensure that load is equally distributed throughout and ensure air can circulate around and through stored products. Ensure all items are covered and that raw and cooked foods are stored separately.

Locking Facility

On models with a locking facility, it is recommended that the key be removed from lock during normal working use. This will prevent bending or breaking of the key which could result in the lock having to be replaced.

Removing the key will also prevent any possibility of accidental locking when the door is open. This will prevent the door from closing properly and will cause the interior temperature to rise. If not checked in time, loss of food may result.

OVERNIGHT OPERATION

Thermowells/Salad Counters/

Raised Panholder Options/Wells Options/Onyx

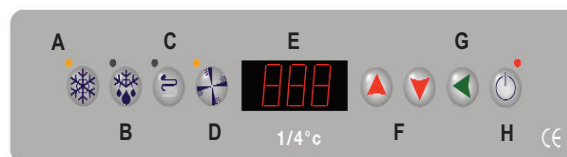
We recommend that users remove all food products and place in suitable refrigerated storage overnight.

THERMOMETER

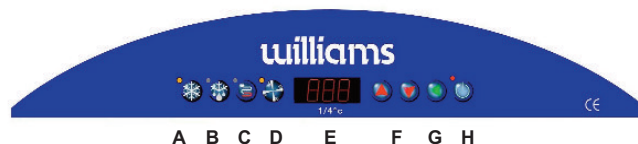
The controller is marked in Centigrade or Fahrenheit. The Thermometer should be checked daily to ensure that correct temperature is being maintained.

SET UP OF CONTROL PANELS - Type A & Type B

TYPE A




TYPE B




Key to Controls

- A. Compressor running indicator
- B. Defrost indicator
- C. Condenser cleaning light and switch
- D. Evaporator fan running indicator
- E. LED display (temperature/alarm)
- F. Up and down adjustment/defrost instigation
- G. Enter button
- H. Standby switch

Initial Operation/Standby Button

Switch cabinet on by pressing and holding  for 3 seconds when cabinet is in standby mode (display shows "- - -"). When cabinet is switched on, display will show current air probe temperature (assuming no faults are detected).

Switch cabinet off by pressing and holding  for 3 seconds when cabinet is in run mode. When cabinet switches off, it will revert back to standby mode.

Adjusting the Operating Temperature

The thermostat is built into controller and is adjustable between factory set parameters.

Press and hold  Use   keys to adjust.

Then release  .

If no further adjustments are made within 10 seconds, the desired operating temperature will be stored and display will revert to actual cabinet operating temperature.

NB: All machines are preset at factory, however conditions on site will vary compared with test conditions and it may be necessary to perform the above adjustments several times in order to obtain a perfect temperature cycle.

Probe Fail Safe Feature

The controller features a fail-safe condition. In event of a temperature probe failure, the compressor will alternate at 5 minute intervals indefinitely between running and not running condition and **E1** or **E2** will be displayed. Normal compressor function will only be restored when probe fault has been repaired.




Defrost Operation

When defrosting is in progress, defrost indicator on control panel (refer to control panel diagrams) will become illuminated and **df** will appear in LED display. Defrost is automatic and cabinet will go through an automatic defrost cycle at preset intervals. The defrost operation does raise cabinet temperature slightly for a short period but does not affect product stored inside.

Off Cycle defrost is carried out on the following cabinets:

General produce (H), Fish (F) and Wine (W).

Electric defrost is carried out on these cabinets: Fresh Meat (M), Freezer (L) and Chilled Food (CF).

To instigate manual defrost on Type A & B control panels only - press and hold  button or   buttons simultaneously.

NB: LA135 and LA400 do not have automatic defrost. To action a manual defrost the unit should be turned off periodically (usually overnight) to enable the build-up of frost on the evaporator to melt.

Door Alarm

The controller features a built in audio/visual Door open alarm. If the door has been left open for 5 minutes or longer then the cabinet will emit an audible alarm and **AL** will flash in the display window. Press any button to acknowledge the alarm, the alarm will mute and **do** will appear in the window. Shut door and alarm will cease, however the visual alarm continues if the door switch has a malfunction or if there is another fault, the window will show a different display - call a Service Engineer.

Hi-Lo Alarm

The controller features a built in audio/visual Hi-Lo alarm. If temperature within appliance exceeds the factory set alarm temperatures for 60 minutes or more, the controller will emit an audible alarm signal and **hi** or **Lo** will flash until the temperature returns to normal operation.


The audible alarm may be cancelled by pressing any button. The alarm will go off again after 60 minutes if fault has not been addressed. However, **hi** or **Lo** will continue to show in LED Display until cabinet returns to temperature or fault is corrected.

Condenser Cleaning Light (Integral cabinets/counters only)

The LED next to condenser cleaning button (refer to control panel diagrams) will flash to indicate condenser requires cleaning - there is **NO AUDIBLE ALARM**. This has been factory preset for maximum efficiency.

To cancel flashing LED, push and hold condenser cleaning button for 3-5 seconds.

Cancel/Reset Condenser Clean:







Press and hold  for 5 seconds to cancel flashing LED.





For details regarding cleaning of condenser, please refer to page .





FAULT DIAGNOSIS/DISPLAY CONDITIONS - Type A & B Control Panels

Fault/Display	Possible Cause	Action
Cabinet not operating	No power supply	Check fuse or power source
	1. Dirty condenser	Clean
	2. Air circulation restricted	Remove restriction
	3. Defective fan motor	Call engineer
	4. Defector compressor relay	Call engineer
Cabinet not maintaining temperature	5. Loose electrical connection	Call engineer
	E1 or E2 - Control probe failure	Call engineer
	hi or Lo - High/low temperature alarm	Call engineer
Faults displayed by control	do - door open alarm	Shut door
	Flashing condenser Clean LED	Condenser requires cleaning Air-cooled version Remove cover and clean condenser fins with clean brush







Information View Mode (Applicable to Type A, B & C Control Panel)

A single press of  ( on Type C control panel) will activate information view mode. It is possible to scroll forward through the references with  ( on Type C control panel) and backwards with  ( on Type C control panel).

To view a result, scroll to desired reference, press and hold  ( on Type C control panel), release  ( on Type C control panel) to stop viewing and automatically move to next parameter.

To exit information view mode, press  and  ( and  simultaneously on Type C control panel) or wait 10 seconds and controller will exit automatically. The following parameters are available for viewing:



- T1** Current air probe temperature
- * **T2** Current evaporator probe temperature
- * **T3** Current auxiliary probe temperature
- ** **Hi** Highest recorded cabinet temperature
- ** **Lo** Lowest recorded cabinet temperature
- cr** Number of weeks since last condenser clean
- * **=** Optional (will only appear in information view mode if parameter T2 is set to YS and/or T3 is set to NO/AU/FP).
- ** **=** If parameter T3 is set to FP, HI and LO temperatures will be logged from auxiliary probe. If T3 is not set to FP, HI and LO temperatures will be logged from air probe (T1).

It is possible to clear recorded values of HI, LO and CR by pressing  ( on Type C control panel) or  ( on Type C control panel) when viewing value of relevant reference by holding button marked  ( on Type C control panel).

SET UP OF CONTROL PANEL - Type C






LED Display

- Normal cabinet temperature displayed in LED window
- Probe 1 (air) failure (E1)
- Probe 2 (evaporator) failure (E2)
-  LED shows red to indicate unit running
-  LED illuminates red to indicate Evaporator is running

Initial Operation

Your cabinet is delivered ready to run. Plug into mains and cabinet is ready to use. '- -' will appear and the temperature will be displayed. Wait until cabinet has reached normal operating temperature (indicated on control panel) before loading.

Adjusting the Operating Temperature

To adjust operating temperature, press and hold  key for 3 seconds. Use   keys to adjust.



NB: All machines are factory preset, however conditions on site will vary compared with test conditions and it may be necessary to perform the above adjustments several times in order to obtain a perfect temperature cycle.

Probe Fail-Safe Feature

Please refer to page 4.

Defrost Operation

The LA135 and LA400 do not have automatic defrost. To action a manual defrost the unit should be turned off periodically (usually overnight) to enable the build-up of frost on the evaporator to melt.

To instigate a manual defrost on control panel type C only, press and hold   buttons simultaneously.

FAULT DIAGNOSIS/DISPLAY CONDITIONS - Type C Control Panel

Fault/Display	Possible Cause	Action
Cabinet not operating	No power supply	Check fuse or power source
	1. Dirty condenser	Clean
	2. Air circulation restricted	Remove restriction
	3. Defective fan motor	Call engineer
	4. Defector compressor relay	Call engineer
Cabinet not maintaining temperature	5. Loose electrical connection	Call engineer
	Faults displayed by control	E1 or E2 - Control probe failure hi or Lo - High/low temperature alarm

THERMOSTAT ON BOTTLE COOLERS

Temperature can be adjusted by turning thermostat knob clockwise to reduce temperature and anti-clockwise to increase it as detailed below.

Bottle Cooler - has been set to operate between +4°C and +12°C with thermostat located on evaporator fan plate.

ROUTINE MAINTENANCE

All maintenance should be carried out by a competent, qualified person. We recommend regular preventative maintenance using a qualified service provider in order to get the best from your equipment.

CLEANING

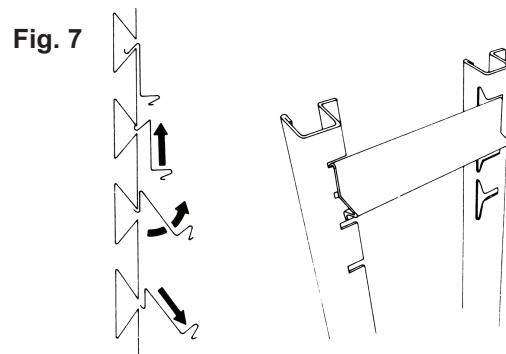
Exterior: If cabinet exterior is looked after correctly it will retain an “as new” finish for many years. Normal day to day cleaning should be carried out with a soft cloth and soapy water. For a stainless steel finish, always wipe cabinet in same direction as the grain. Whilst stainless steel is a robust, the satin smooth finish can be spoilt by wiping against the grain. Never use abrasive materials or cleaners, or chemical cleaners. These can damage the surface and cause corrosion. Occasionally, the exterior surface should be polished with a good stainless steel polish to protect it.

Interior: Racking can be removed for easy cleaning (see **Figure 7**), cabinet interior should be cleaned regularly with warm soapy water and a soft cloth. Dry thoroughly afterwards and where possible remove all racking, shelving and drawer fittings to aid the process.

To remove racking and shelf supports, follow this procedure:

First remove shelves, then supports by gripping firmly at the centre and lifting slightly. Turn shelf support towards cabinet interior by pushing at the centre as you twist support through 90°. The shelf support will be released. (Note: the supports are designed to be anti-tilt and some resistance may be experienced at first. This will be overcome with practice). When all shelves have been removed, remove the racking by lifting up and over the nylon retaining blocks.

Onyx models are fitted with removable crumb trays to catch debris when transferring ingredients from gastronorm containers. To clean - reach behind worktop in front of gastronorm containers and pull crumb tray up at an angle to project through gap. These can be washed using warm soapy water or in a warewasher. To clean inside raised panholder, remove gastronorm containers and stainless steel pan grid to access interior. Wash interior with warm soapy water. The pan grid can be washed in the same way and must be dried thoroughly with a soft cloth, before replacing grid.



NB: Never use abrasive materials or cleaners, or chemical cleaners. They can damage the surface and cause corrosion. Occasionally, the exterior should be polished with a good stainless steel polish to protect the surface.

The **Bottle Well** is fitted with plastic coated divider(s). These can be removed easily by pulling and are dishwasher safe. The dividers should be wiped down on a regular basis with warm water and a soft cloth. It is important for them to be dried off thoroughly afterward. A removable front lid provides access to interior, (see **Figure 8**). To remove front lid, pull slightly forward, lift and pull. The interior can now be cleaned and any ice residue can be removed. Excess water will filter through the drainhole into a removable pan that can be accessed by removing panel situated in the bottom LH corner (see **Figure 9**). The drain pan must be emptied outside or into a suitable sink. If water appears from below unit, please check drain pan prior to calling an engineer.

Fig. 8



Fig. 9



Condenser Cleaning

The condenser is part of the refrigeration unit and is located in the unit compartment. It requires cleaning, approximately 4 times per year or when LED indicates. To clean, **disconnect mains supply before starting**. Brush fins vertically with a stiff brush, taking care not to damage them or to push dirt/dust further in and vacuum away. **Remember to reconnect mains supply once finished. Details for individual models below.**

If there are further grease deposits still remaining on the condenser call your Service Provider to carry out a full service.

NOTE: Non-compliance may invalidate your Warranty.

Take care not to damage any electrical connections and cables during removing and the cleaning process.

Replace unit cover and plug cabinet in after completing cleaning process.

Top Mounted Cabinets (Garnet/Sapphire/Jade/Crystal)

The condensing unit and refrigeration equipment can be accessed from above or in some cases behind. Remove fixings in top and bottom edges of unit cover and pull unit cover away from cabinet and retaining clips.

Bottom Mounted Units (Zircon)

Pull unit cover away from cabinet and retaining clips.

Counters with Cassette System (Opal/Emerald/Jade/Biscuit Top/Under Broiler/Crystal)

Unlock and grasp bottom of unit compartment and lift slightly while pulling forward. The handle can be used to aid cassette removal. The refrigeration cassette will slide out to provide access to components. To replace cassette, reverse procedure (See Figure 10).



Fig. 10

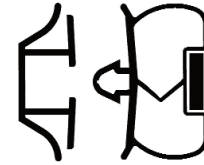
Take care not to damage any electrical connections and cables during removal and cleaning process. Please ensure drain pipe is relocated in vaporiser tray at rear of cabinet.

Thermowell

The grille at the unit end can be removed to access condenser.

When cleaning or if any maintenance is completed, replace covers and reconnect cabinet to mains in order to resume operation.

REPLACING THE GASKET



Door gaskets should be checked and cleaned regularly and replaced if damaged. To clean the gasket, wipe with warm soapy water and a soft cloth, ensuring it is completely dry before closing the door. **DO NOT** use a sharp knife to clean or scrape the gasket. Damaged gaskets do not seal correctly and can increase the amount of electricity consumed, seriously affecting the efficiency and performance of the cabinet.

Damaged gaskets are easily replaced. Simply pull out existing part and push new gasket into channel (gasket retainer) at centre and work along, pushing gasket into channel.

Continue with additional three sides, pushing corners in last.

EVAPORATOR/DRAINLINE

Inspect periodically to ensure drain hole is not blocked.

BREAKDOWN

In the event of a breakdown, please check thermostat setting and fuse before calling service engineer. When calling, please advise model and serial number. This information can be found on identification plate inside cabinet. It should also be noted on the cover of this booklet. Please ensure that all redundant parts are disposed of safely and legally.

PARTS & LABOUR WARRANTY POLICY - UK ONLY

Our warranty applies to equipment manufactured by Williams Refrigeration and equipment bearing the Williams name plate and serial number identification tag.

We undertake, in conjunction with the supplying agent, distributor or representative, to repair free of charge during our standard business hours any such piece of equipment or part thereof used which is found to be faulty in either materials or workmanship subject to the further conditions below:-

Warranty Terms and products Covered

We offer a **24 months Warranty** from our original date of sale with the following Williams equipment:

1. Garnet / Sapphire / Zircon / Jade / Amber (stainless) / Mobile Heated / Mobile Refrigerated.
2. Reach-in Blast Chillers / Reach-in Blast Chiller Freezers.
3. Opal / Emerald / Onyx / Aztra / Salad Counters.
4. Crystal Bakery Cabinets and Counters.

We offer a **12 months Warranty** from our original date of sale for all other Williams equipment including:

1. All Modular Products (including coldrooms).
2. Remote Systems (including glycol).
3. Bottle Coolers.
4. Multidecks and merchandiser cases.
5. GEM product range.
6. Bottle Well / Meat Freezer Well.
7. Thermowell.
8. Coral Wall Mounted Units.
9. Non standard and other products.
10. Front of House display cases.
11. White Goods.

Warranty Terms

Our warranty is offered where the equipment has been installed correctly and has not been subject to misuse or abuse and is functioning correctly.

The equipment was purchased by the authorised supplying distributor direct from Williams Refrigeration and not through a wholesaler or other supplier whose warranty terms may be different.

The Warranty Policy shall be non-transferable.

Replacement of defective equipment can only be made with the approval of Williams Refrigeration.

Any repair under warranty will only be carried out with the product in its position of operation or in a suitable location on the customer's premises. If the product has to be removed for security or any other reason, this will be subject to additional charge (may include hydrocarbon charged equipment).

Warranty work will be covered by Williams Refrigeration or by one of its appointed service agents between the hours of 8.00am and 5.00pm Monday to Friday. Any works undertaken outside of these hours are chargeable.

Claims Procedure

If a customer wishes to make a claim under the terms of this warranty, the following procedure should be observed:

1. Contact the supplying agent, representative or distributor.
2. Quote the equipment model, serial number and date of installation.
The serial number is located on the product identification plate inside the cabinet, modular product door frame or similar location. It is recommended that operators should also record the serial number on the operating instruction booklet supplied with the product.
3. Contents risk and insurance responsibility remains at all times with the customer.

Exceptions to Standard Warranties

1. The Standard warranty applies to equipment located in Mainland GB only and excludes locations subject to restricted or secure access, offshore and marine applications. Additional time and travel charges may be applied to the following locations – Isle of Wight, Channel Islands, Isle of Man, Northern Ireland and Scottish Isles.
2. Any fault that is not reported within 10 working days of being discovered.
3. Service calls to equipment under warranty, or service calls made under chargeable arrangements will be carried out in accordance with standard conditions of sale. Unless otherwise specified, a maximum of 15 minutes of administrative time, not spent directly carrying out servicing work, is provided for within the supply. Any requirement for staff attending the call to spend

greater time than 15 minutes due to administrative requirements, such as on waiting time or security clearance, or health and safety risk assessments, will be chargeable at our prevailing rate. We reserve the right to apply Time Travel & Call out charges if no fault is found with the product or access is either restricted or denied to our attending engineer.

4. No claim shall exceed the original selling price.
5. Claims for Food and / or contents stored in the equipment supplied (including pharmaceutical or other items) and any consequential loss how so ever arising are excluded under our warranty terms.
6. Components including gaskets, doors, drawers, handles, shelves, tray slides, all internal fixings, plug and lead, connectors, the outer shell, castors / legs, food probes, refrigerant and blockages as well as consumable items such as (but not limited to) batteries, fuses, light bulbs, printer cartridges, keys, glass and paper roll.
7. Equipment manufactured to the customers' own design, Williams Refrigeration will not be liable for any defect, non performance or improper operation of the equipment arising from any drawing design or specification supplied by the customer, their representative or agent.
8. Second hand equipment.
9. The customer uses or installs the equipment in such a way that it exceeds its design envelope or operates the equipment at control parameters other than those provided as standard factory settings.
10. The customer fails to observe commonly accepted operating practices.
11. The customer has not properly cleaned or maintained the equipment or carried out necessary servicing, including cleaning of the condenser, in accordance with instructions, literature or directions issued by Williams Refrigeration. (Operating Instructions are supplied with all equipment but also available at www.williams-refrigeration.co.uk).
12. Equipment fails through improper installation by others, misuse, abuse, accidental damage, power loss or fluctuations, fire, flooding or acts of god.
13. Any third party item(s) connected to the equipment that may affect performance.
14. The customer permits persons other than those authorised by Williams Refrigeration to perform or affect repairs or adjustments to the equipment.
15. If authorised representatives of Williams Refrigeration are denied full and free rights of access to the equipment for inspection during normal business hours as previously stated.
16. If Repairs are made using spare parts or replacement items not supplied or preauthorised by Williams Refrigeration.
17. The initial equipment supply date shall apply for warranty validity for the subsequent supply of replacement of parts or products.

Extended Warranty

Extended Warranty offers the opportunity to protect your equipment (subject to conditions outlined) for an additional period of up to 5 years inclusive of original warranty periods.

Should you require Extended Warranty, state on your order or notify the Dealer or Williams Sales Manager at the time of purchase and they will be able to arrange it for you.

To ensure your Extended Warranty Policy remains valid, at least one maintenance / service visit per year must take place in years 2, 3, 4 and 5.

For further information or clarification please call 01553 817000 or email to info@williams-refrigeration.co.uk or write to Williams Refrigeration, Bryggen Road, Kings Lynn, Norfolk, PE30 2HZ



NOTICE D'UTILISATION pour ARMOIRES, COMPTOIRS, PREPARATIONS FROIDES, ARRIERES BARS ET MEUBLES MURAUX SUSPENDUS

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

Grenat / Saphir / Crystal / Jade / Zircon
Opale / Emeraude / Crystal / Azur / Ambre / UBC
Onyx / Saladettes / Thermowell
Vitrines Boissons / Refroidisseurs de Bouteilles
SmartStore / Roll-in Ruby

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.

Les armoires et les comptoirs Williams sont disponibles dans une variété de températures:

Réfrigérateur:	+1°C / +4°C
Vitrine Boissons/Refroidisseur Bouteilles:	+4°C / +10°C
Vitrines Boissons:	+3°C / +13°C
Congélateur:	-18°C / -22°C
Boissons:	+3°C / +13°C
Thermowell:	+4°C / +8°C
Viande/Poissons:	-2°C / +2°C
Chaude:	+78°C/+82°C
Armoires pousse contrôlée:	Blocage: -5°C / +3°C Pousse: +38°C / +40°C

Déclaration de conformité du Fabricant:

Directive 2006/95/EC relative à la BASSE TENSION

Directive 2006/42/EC relative aux MACHINES

Directive 2004/108/EC relative à la COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE

Directive 97/23/EC relative à l'EQUIPMENT PRESSURISE

Directive (WEEE) 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

Directive (RoHS) 2002/95/EC relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses

Désignation Réfrigérant	Potentiels de Réchauffement Globale (GWP)
HFC - R134a	1300
HFC - R404a	3260

Réfrigérant sans CFC

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



Modèle No.:

No de Série.:

INSTALLATION

Armoires Frigorifiques Usagées

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.

Deballage

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

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 règle générale, une armoire une porte va rejeter approximativement 1200W, une armoire deux portes 1800W, en fonctionnement.

En plus d'une ventilation adéquate, 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).

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.

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.

L'aplomb des modèles sur pieds peut être ajusté en vissant ou dévissant la partie inférieure des pieds. Les armoires sur roulettes, non réglables, doivent quant à elles être installées sur un sol de niveau. Quant aux armoires marines, équipées de pieds bridés pour une fixation au sol et une fixation au cloison, l'installation doit être effectuée par un spécialiste marin.

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 insérés dans les trous prévus sur le dessus du support. (voir dessin ci-dessous). Votre Thermowell doit ressembler au dessin ci-dessous:

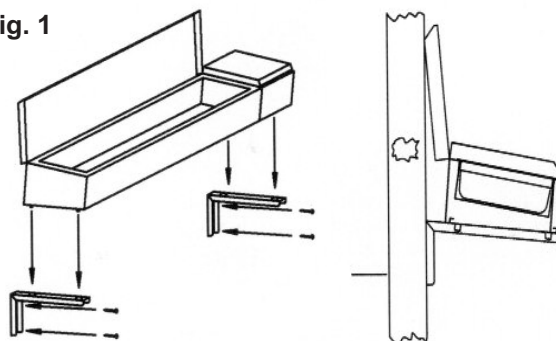
Points de fixation:

TW9 918mm séparation - 2 points

TW15 724mm séparation - 3 points

TW18 900mm séparation - 3 points

Fig. 1



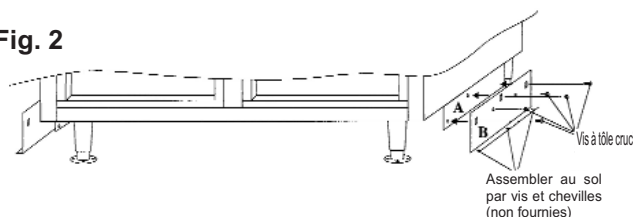
NB: Chaque support peut porter 55kg. NE PAS POSER DES OBJETS LOURDS SUR LE THERMOWELL.

Instructions de mise en place du dispositif anti-basculement pour les armoires Saphir avec portes vitrées

- 1) Utiliser les trois vis à tôle cruciformes montées dans les préperçages, pour assembler les tôles A et B. La tôle B dispose de trous oblongs permettant le réglage en hauteur.
- 2) Les trois perçages situés dans le pil de la tôle B servent à fixer celle-ci au sol. Utiliser des fixations suffisamment robustes (non fournies).
- 3) Lorsque la tôle B est solidement fixée, les 3 vis peuvent alors être serrées. Percer enfin deux autres avant-trous dans la tôle A et y visser les dernières vis.

Répéter l'opération pour le côté opposé.

Fig. 2



Raccordement Secteur

L'appareil est fourni avec une fiche surmoulée pour la sécurité. Cet appareil doit être raccordé à la Terre. Si une usure ou un défaut est constaté sur le câble ou la fiche, contacter le service des pièces détachées pour échange.

NE PAS METTRE L'ARMOIRE EN MARCHÉ IMMEDIATEMENT dans le cas où l'armoire a été couché ou basculé. S'assurer que l'armoire est mis en position verticale au moins une heure avant démarrage.

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

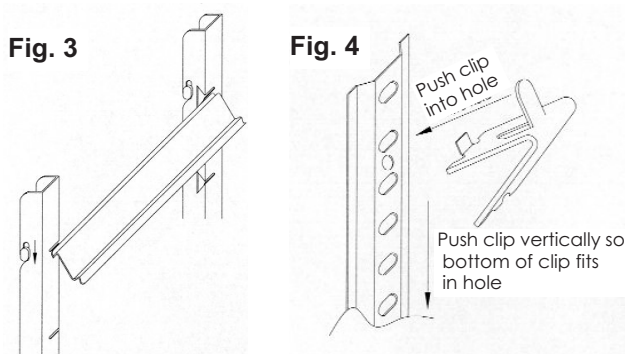
Raccordement à une vidange

Les armoires à poissons nécessitent un raccordement 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 3). 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. 4). Modèles négatifs Ambre - équipés de grilles fixes.



Répartition 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 sont couverts et séparés selon les législations en vigueur.

Fermeture à clé

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, causant alors la nécessité de procéder à l'échange de la serrure.

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, voire une perte de marchandise.

FONCTIONNEMENT DE NUIT

Thermowells / Saladettes / Options Pizzachef / Onyx

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

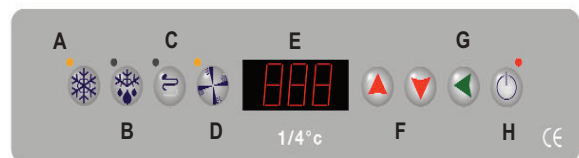
THERMOMETRE

L'affichage se fait en degrés Celsius. L'indication de température doit être suivie quotidiennement pour vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

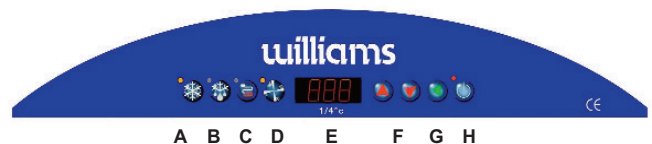
Au cas l'armoire n'est pas à la bonne température, l'alarme se déclenchera après 60 minutes (lisez le paragraphe Alarme Haute et Basse Température).

PANNEAUX DE CONTROLE - TYPE A & TYPE B

TYPE A





TYPE B



- A. Voyant fonctionnement du compresseur
- B. Voyant dégivrage
- C. Voyant nettoyage du condenseur
- D. Fonctionnement ventilateur évaporateur
- E. Affichage LED de la température et les alarmes
- F. Réglage augmenter et diminuer / Dégivrage manuel
- G. Bouton valider
- H. Sous tension


Première Utilisation - Bouton M/A

Quand l'appareil est en mode sous tension (--- s'affiche) appuyer sur le bouton  pour le mettre en route. Pendant son fonctionnement, l'armoire affichera la température de la sonde d'air si aucun défaut n'a été détecté.

Pour éteindre l'armoire, appuyer sur le bouton  pendant 3 secondes pendant que l'armoire fonctionne. L'appareil est désormais en mode sous tension.

Réglage des températures de fonctionnement

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

Appuyer et maintenir  Utiliser les boutons  et  pour régler. Ensuite relâcher le bouton 

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

NOTA : 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.

Fonctionnement en défaut de 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 la sonde défectueuse remplacée (E1 sonde de régulation, E2 sonde d'évaporation).




Dégivrage

Lors du dégivrage, le voyant dégivrage s'allume (voir dernière page de ce fascicule) et l'écran affiche **dF**. Les dégivrages sont automatiques et se déclenchent à intervalles réguliers. Ces intervalles sont paramétrables au niveau du régulateur.

La température intérieure durant un dégivrage est susceptible d'augmenter légèrement, sans altérer pour autant la marchandise stockée.

Le dégivrage arrêt cycle fonctionne sur les appareils suivants : Réfrigérateur, Poissons, Boissons.

Le dégivrage électrique fonctionne sur les appareils suivants : Viande et Congélateur

Pour déclencher un dégivrage manuel - sur les panneaux de contrôle type A & B uniquement - appuyer et maintenir  ou  et  simultanément.

Alarme porte ouverte

Le régulateur possède une alarme sonore et visuelle porte ouverte. L'alarme retentit et **AL** s'affiche 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 ou basse température

Le régulateur possède une alarme interne sonore et visuelle de haute ou 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.







Nettoyage du condenseur (seulement sur les armoires/comptoirs équipés de groupe frigorifique)





Le voyant nettoyage condenseur (voir image du panneau de contrôle) clignote pour signaler que le condenseur doit être dépoussiéré. Il n'y a **PAS D'ALARME SONORE**. Ce témoin avertisseur est paramétré d'usine pour une efficacité maximum de l'équipement. **Pour supprimer le clignotement, appuyer sur le bouton nettoyage condenseur  pendant 3 ou 5 secondes.**





DIAGNOSTIC DE DEFAUT - Panneaux de Contrôle Type A & B

Défaut/Affichage	Cause probable	Remède
Armoire à l'arrêt	Pas d'alimentation électrique	Vérifier le réseau
	1. Condenseur encrassé	Nettoyer le condenseur
Armoire non en température	2. Ventilation intérieure obstruée	Dégager la ventilation
	3. Motoventilateur défectueux	Appel services techniques
	4. Pas de production de froid	Appel services techniques
Messages d'erreur	5. Faux contact	Appel services techniques
	E1 ou E2 - Défaut sonde T°	Appel services techniques
	Hi ou Lo - Alarme haute/basse	Appel services techniques
	do - porte ouverte	Refermer la porte
Alarme condenseur	Condenseur encrassé	Démonter le cache et brosser les ailettes

Mode Affichage Information (Panneaux de Contrôle Type A, B & C)

Pour activer le mode affichage information, appuyer sur le bouton  ( sur panneau de contrôle Type C). Pour défiler les références en avant, appuyer sur le bouton  ( sur panneau de contrôle Type C) et pour défiler en arrière, appuyer sur le bouton  ( sur panneau de contrôle Type C).







Pour afficher le résultat, faire défiler jusqu'à la référence souhaitée. Ensuite appuyer et maintenir le bouton  ( sur panneau de contrôle Type C). Pour arrêter l'affichage et pour passer directement au paramètre suivant, relâcher le bouton  ( sur panneau de contrôle Type C).

Pour quitter le mode affichage information, appuyer sur le bouton  et  ( et  sur panneau de contrôle Type C) ou attendre 10 secondes et le régulateur quittera ce mode automatiquement. En mode affichage information, les paramètres suivants sont consultables:

T1	Température actuelle de la sonde air
*T2	Température actuelle de la sonde 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

*Optionnel (apparaît uniquement lorsque le paramètre T2 est réglé sur 'YS' et/ou le paramètre T3 est réglé sur 'NO/AU/FP').



**Lorsque le paramètre T3 est réglé sur 'FP', les températures hautes et basses sont enregistrées à partir de la sonde auxiliaire. Dans le cas contraire, les températures haute et basses sont enregistrées à partir de la sonde d'air (T1).

Pour effacer les valeurs enregistrés des paramètres 'HI', 'LO' et 'CR', appuyer sur le bouton  ou  ( ou  sur le panneau de contrôle Type C) lorsque la valeur de paramètre en référence est affiché en appuyant sur le bouton  ( sur le panneau de contrôle Type C).

PANNEAUX DE CONTROLE - TYPE C






Affichage LED

- La température de fonctionnement est affichée
- Sonde 1 (air) défaut (E1)
- Sonde 2 (évaporateur) défaut (E2)
-  LED rouge indique que le compresseur fonctionne
-  LED rouge indique que l'évaporateur fonctionne

Première Utilisation - Bouton M/A

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

Réglage des températures de fonctionnement

Afin de régler les températures de fonctionnement, appuyer et maintenir le bouton  pendant 3 secondes. Utiliser les boutons  et  pour régler.

NOTA: Les appareils sont pré-réglés 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.

Fonctionnement en défaut de sonde

Voir page 13.

Dégivrage

Voir page 13.

DIAGNOSTIC DE DEFAUT - Panneaux de Contrôle Type C

Défaut/Affichage	Cause probable	Remède
Armoire à l'arrêt	Pas d'alimentation électrique	Vérifier le réseau
	1. Condenseur encrassé	Nettoyer le condenseur
Armoire non en température	2. Ventilation intérieure obstruée	Dégager la ventilation
	3. Motoventilateur défectueux	Appel services techniques
	4. Pas de production de froid	Appel services techniques
Messages d'erreur	5. Faux contact	Appel services techniques
	E1 - Défaut Sonde N° 1 (Air)	Appel services techniques
	E2 - Défaut Sonde N° 2 (Evap)	Appel services techniques

Thermostat sur les Vitrines Boissons

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).

Vitrine Boissons - la température de fonctionnement peut être réglé entre +4°C et +12°C; le thermostat est placé sur le support du ventilateur d'évaporateur.

MAINTENANCE PERIODIQUE

Toute maintenance doit être effectuée par un personnel qualifié et compétent. Nous recommandons une maintenance périodique, effectuée par un technicien spécialisé, afin de prolonger la vie de votre appareil.

NETTOYAGE

Extérieur: Le revêtement extérieur est en acier inoxydable austénitique et peut garder un aspect neuf durant de longues années pour peu qu'il soit correctement entretenu. Le nettoyage quotidien doit être effectué à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse. Toujours respecter le sens du grain de l'inox. Bien que l'acier inox soit un matériau dur et robuste, la finition brossée peut être abîmée en ne frottant pas dans le sens du grain. Ne jamais utiliser de matériaux abrasifs ou de produits chimiques. Ceux-ci peuvent endommager la surface et causer des corrosions. De temps à autre, le revêtement peut être poli à l'aide d'un produit spécifique de qualité.

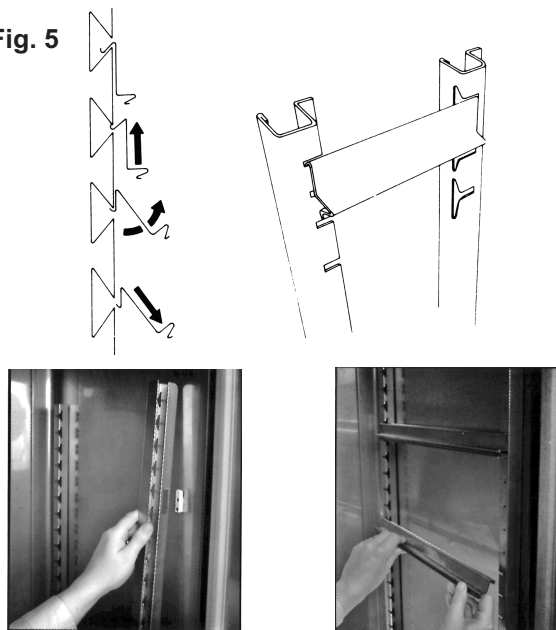
Intérieur: Les crémaillères peuvent être démontées sans outil pour faciliter le nettoyage (voir fig. 5). Celui-ci doit être fait régulièrement à l'aide d'une éponge et d'eau tiède savonneuse; essuyer ensuite soigneusement. Enlever tout d'abord les clayettes, puis retirer les glissières en les tenant 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 45°; elle sera alors dégagée. (Nota: Equipées d'un système anti-basculement, les glissières présenteront une certaine résistance au début et un peu de pratique sera nécessaire.)

Lorsque toutes les glissières sont déposées, démonter les crémaillères en les soulevant et en les dégageant de leurs supports.

L'appareil **Onyx** est équipé de ramasse-miettes conçus pour récupérer les aliments qui tombent pendant le transfert du présentoir 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.

Fig. 5



NB: N'utiliser jamais des matières ou des nettoyants abrasifs, ou des nettoyants chimiques, qui pourront endommager la surface et provoquer une corrosion. Périodiquement, et pour protéger les surfaces, l'extérieur doit être poli avec un produit spécial inox.

Le **Refroidisseur Bouteille** 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 Refroidisseur Bouteille 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 (voir dessin N° 7). 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



Fig. 7



Nettoyage du condenseur

Le condenseur, partie intégrante du groupe frigorifique, requiert un nettoyage régulier; environ 4 fois par an ou lorsque le voyant correspondant s'allume.

Mettre l'équipement hors tension. Brosser verticalement les ailettes du condenseur en prenant garde de ne pas les endommager. **Pensez à remettre l'armoire en service.**

Si des dépôts gras restent sur le condenseur, demander à votre installateur de procéder à une maintenance de votre appareil.

Le non-respect de ces consignes entraîneraient automatiquement l'annulation de la garantie.

Après un nettoyage ou une maintenance, le cache-groupe doit être mis en place et l'armoire rebranchée.

Débrancher l'armoire. L'accès au condenseur se fait de différentes façons, selon les modèles:

Groupe en partie haute (Grenat/Saphir/Jade/Crystal)

Le groupe de condensation est accessible par le haut. Déposer les vis situées sur les côtés 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 équipées de monoblocs (Opale/Émeraude/Jade/UBC/Crystal)

Déverrouiller et tirer le monobloc tout en le soulevant légèrement. La poignée peut être avantageusement utilisée. Toute la cassette peut être retirée facilitant ainsi grandement l'accès technique (voir fig. 8). Prendre garde de ne pas endommager les connexions électriques et les câbles durant l'opération.

Remonter les pièces une fois le nettoyage effectué et rebrancher l'armoire. S'assurer que le tuyau de vidange est remis dans la bac de ré évaporation.



Fig. 8

Thermowell

La grille perforée à l'extrémité du Thermowell peut être dévissée et retirée pour accéder au condenseur.

Nettoyage du joint

Contrôler régulièrement l'état du joint. Nettoyer le joint chaque semaine en utilisant une éponge douce et de l'eau savonneuse, et s'assurer que le joint est sec avant de fermer la porte. **Ne JAMAIS UTILISER** un couteau pour nettoyer ou gratter le joint. Contrôler régulièrement l'état du joint. Un joint endommagé provoque une surconsommation électrique et un dysfonctionnement de l'équipement.

CHANGEMENT



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 au long du joint, continue sur les autres côtés en clipsant les coins en dernier.

TUBE D'ÉCOULEMENT DES CONDENSATS

Le tube doit être régulièrement vérifié et débouché.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Avant toute chose, contrôler l'arrivée électrique et le point de consigne du régulateur. Si l'intervention d'un technicien spécialisé est nécessaire, préciser lors de votre appel le modèle et le numéro de série de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique et au dos du présent fascicule. Toute pièce remplacée doit être mise au rebut en toute sécurité et selon la loi en vigueur.

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 reconnues 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 due à des causes extérieures (foudre, parasites, dégâts des eaux);
- sur les pièces d'usure (joints de porte, fusibles, ampoules, éclairage etc.) ainsi que le fluide frigorigène;
- sur d'éventuelles 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

- * Toute commande de matériel et/ou d'accessoires doit faire l'objet d'un ordre écrit de la part de l'acheteur
- * 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.
- * 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.
- * 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.
- * 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 encourus 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, courent à compter de la date de règlement résultant des conditions générales de vente. Si des poursuites judiciaires devraient être entreprises en vue de recouvrer 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 dû 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 causés au matériel et par celui-ci. Au cas où 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 resteront 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 expresse, de la compétence de 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.



WILLIAMS REFRIGERATION

Bryggen Road,
North Lynn Industrial Estate
King's Lynn, Norfolk PE30 2HZ
Sales Tel: +44 1553 817000 Fax: +44 1553 817111
Spares Tel: +44 1553 817017 Fax: +44 1553 817020
Email: info@williams-refrigeration.co.uk
Website: 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
Email: cmalabre@williams-silverfrost.com
Website: www.williams-silverfrost.com

WILLIAMS REFRIGERATION AUSTRALIA

38-42 Gaine Road
Dandenong South, Victoria 3175
Australia
Tel: +61 3 8787 4747 Fax: +61 3 8787 4787
Email: sales@williamsref.com.au
Website: www.williamsref.com.au

WILLIAMS HONG KONG

4A Harrington Building,
36-50 Wang Wo Tsai Street, Tsuen Wan,
North Territories, Hong Kong
Tel: +852 2407 5422 Fax: +852 2407 3767
Email: mfco@williams-hongkong.com
Website: www.williams-hongkong.com

