

DROP IN

STATIC REFRIGERATED TOPS AND WELLS / PLACAS Y CUBAS
REFRIGERADAS ESTÁTICAS / PLAQUES E CUVES RÉFRIGÉRÉES
STATIQUES



Ref:	A070200072
Vers.	1

Please check your equivalent model in the equivalent table
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUSVOLTAGE	PLEASE READINSTRUCTIONS	PROTECTIVEEARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Instruction manual	31
Installation and Operation	
Manual de instrucciones	37
Uso y mantenimiento	
Manuel d'instructions	45
Installation et fonctionnement	

MACHINES DRAWING ELECTRICAL & DRAIN SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O DRENAJE / PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ OU VIDANGE

1 level refrigerated plate/ Placa refrigerada 1 nivel/ Plaque réfrigérée 1 niveau

FDDE6-P

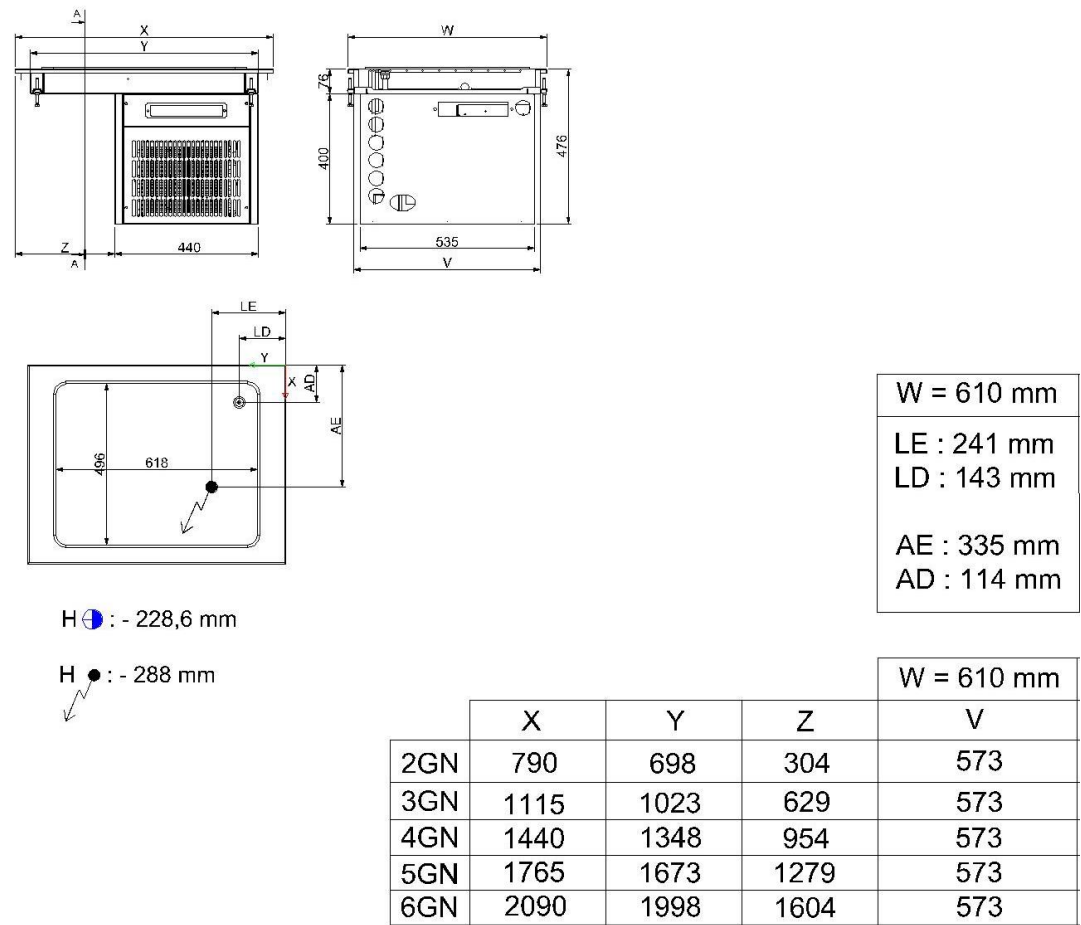


Fig 1.

Remote 1 level refrigerated plate/ Placa refrigerada 1 nivel remota/ Plaque réfrigérée 1 niveau froid à distance

FDDE6-P-R

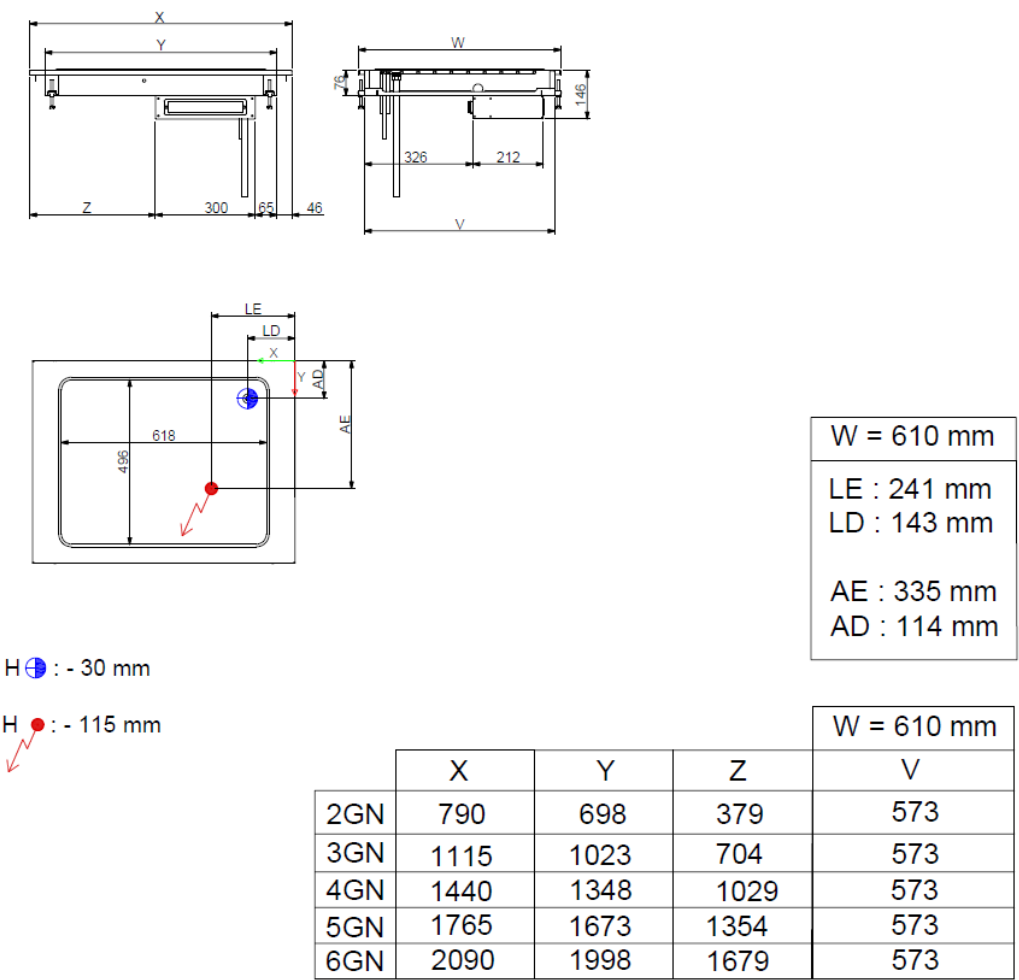


Fig. 2

2 level refrigerated plate/ Placa refrigerada 2 niveles/ Plaque réfrigérée 2 niveaux

FDDE6-2P

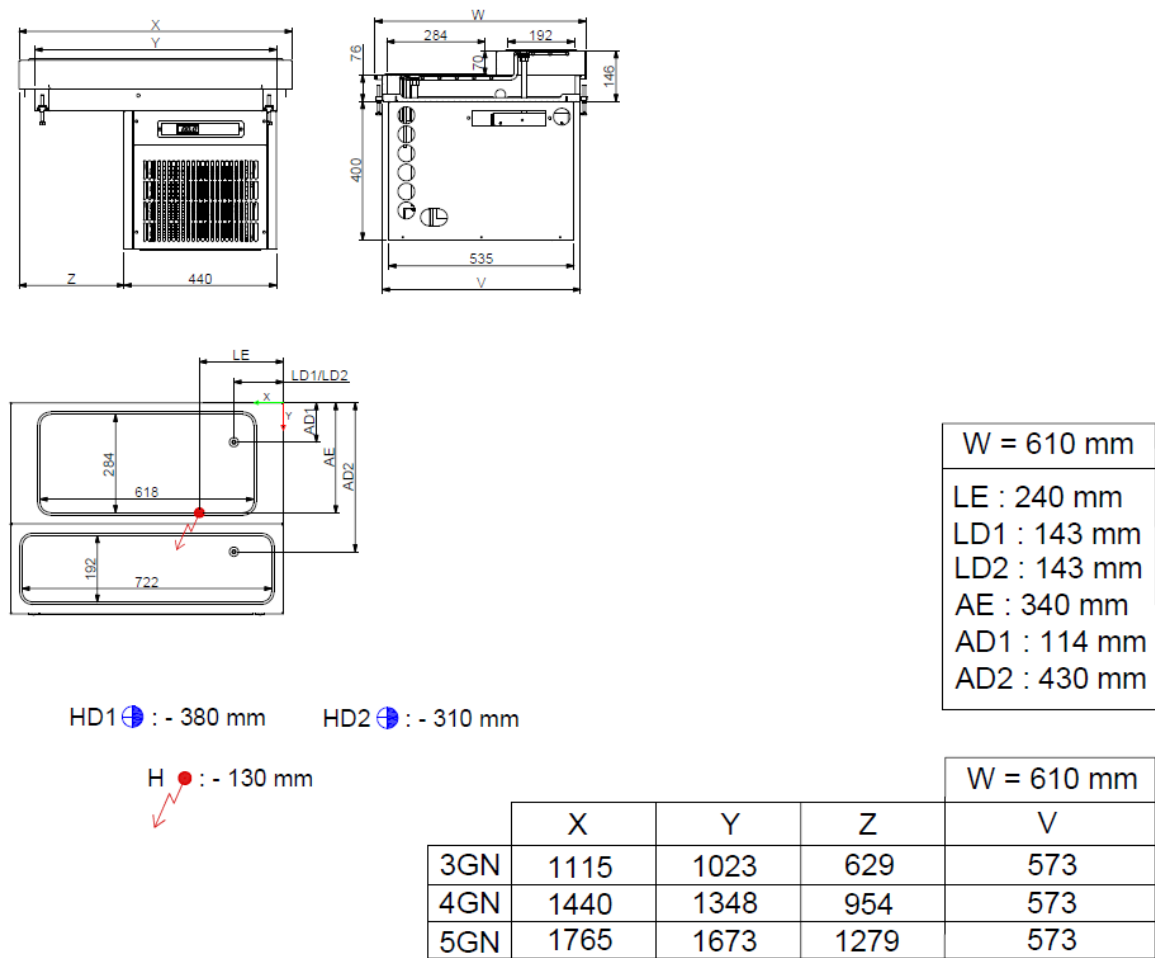
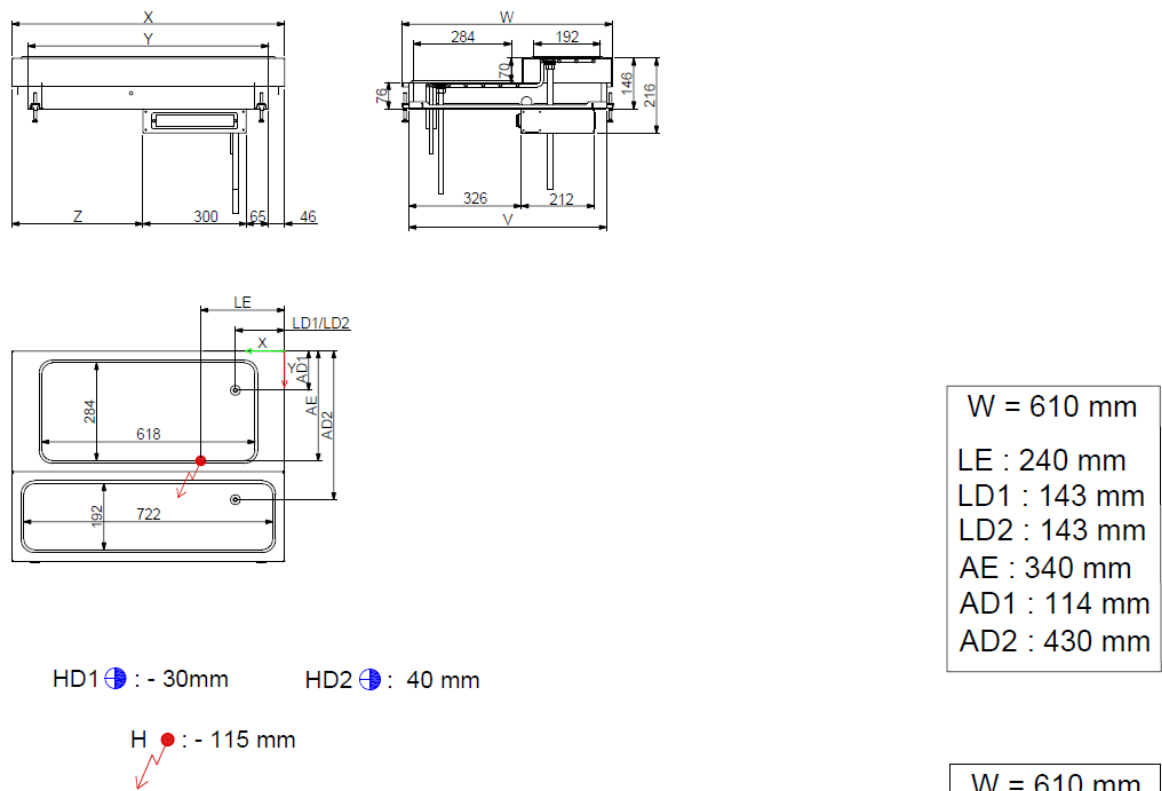


Fig. 3

Remote 2 level refrigerated plate/ Placa refrigerada 2 niveles remota/ Plaque réfrigérée 2 niveaux froid à distance

FDDE6-2P-R



	W = 610 mm			
	X	Y	Z	V
3GN	1115	1023	704	573
4GN	1440	1348	1029	573
5GN	1765	1673	1354	573

Fig. 4

Refrigerated well 80mm/ Cuba refrigerada 80mm/ Cuve réfrigérée froid statique 80mm
FDDE6-C80

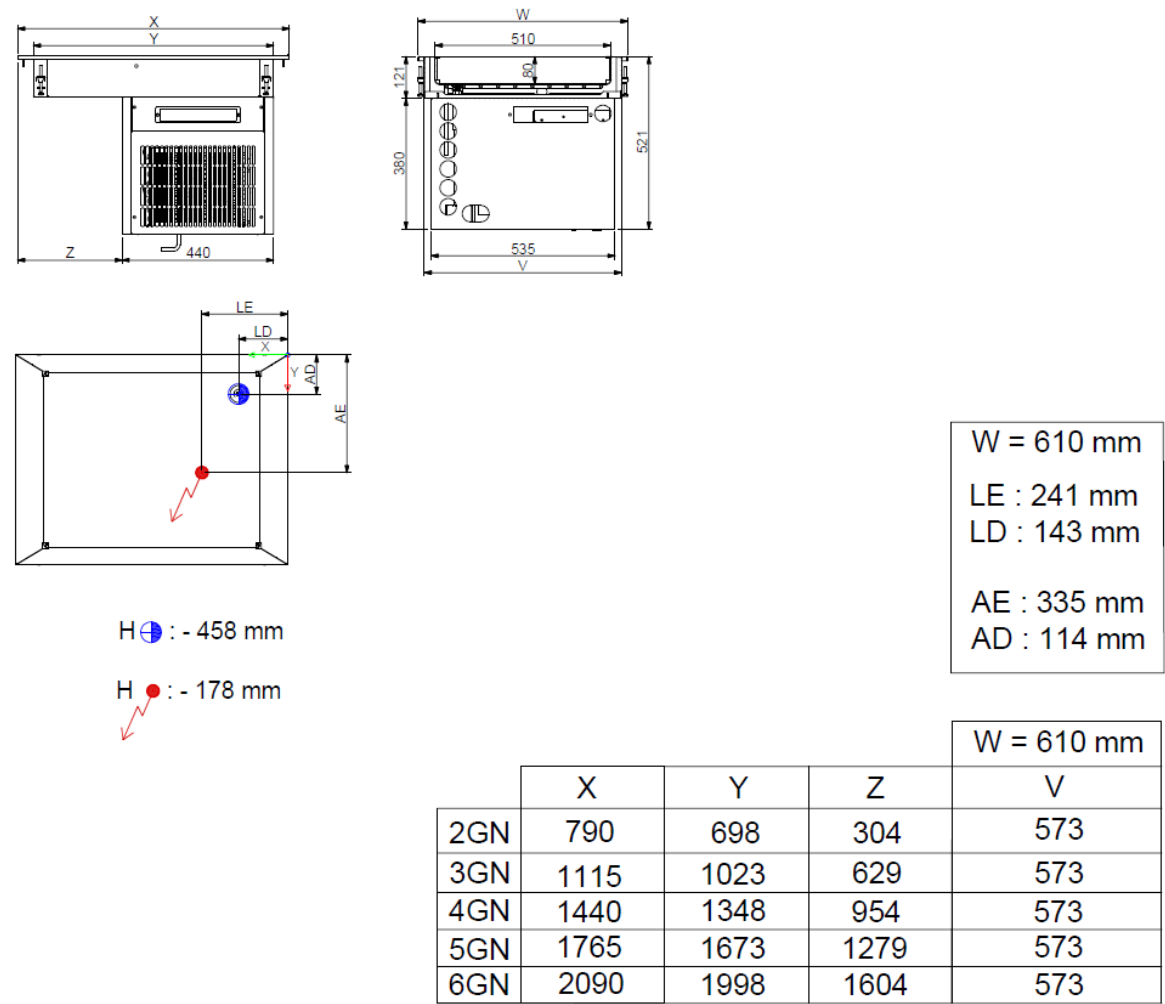


Fig. 7

Remote refrigerated well 80mm/ Cuba refrigerada 80mm remota/ Cuve réfrigérée froid statique 80mm froid à distance

FDDE6-C80-R

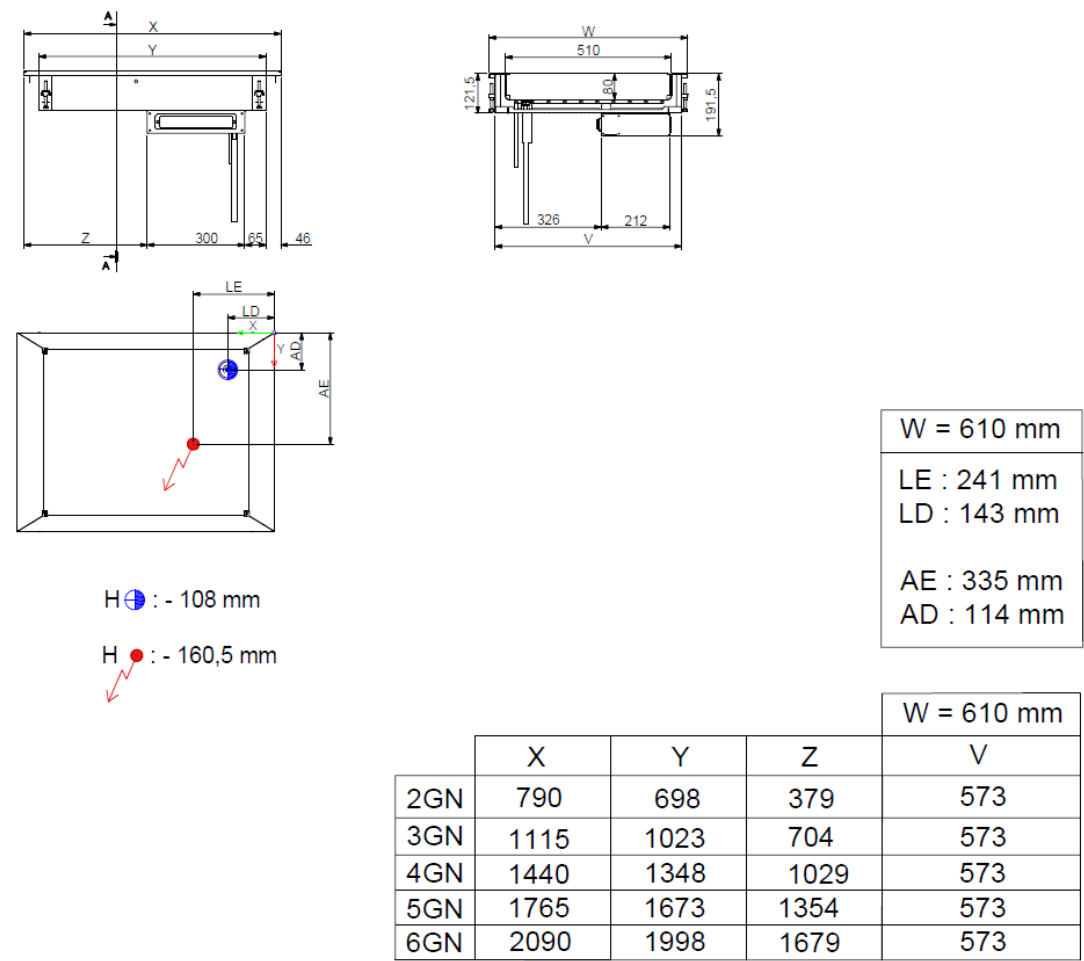


Fig. 8

Refrigerated well 160mm/ Cuba refrigerada 160mm/ Cuve réfrigérée froid statique 160 mm
FDDE6-C160

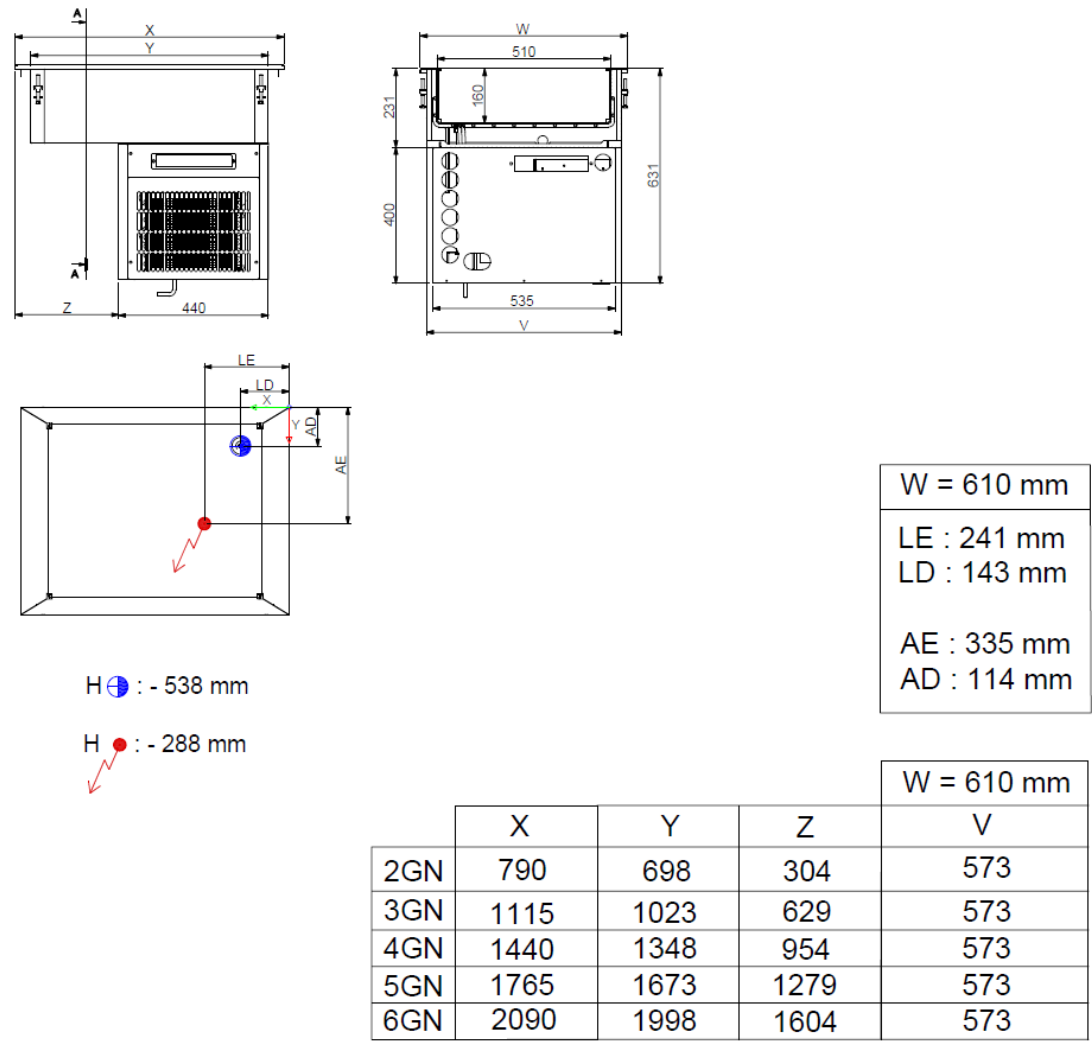


Fig. 9

Remote refrigerated well 160mm/ Cuba refrigerada 160mm remota/ Cuve réfrigérée froid statique 160 mm froid à distance

FDDE6-C160-R

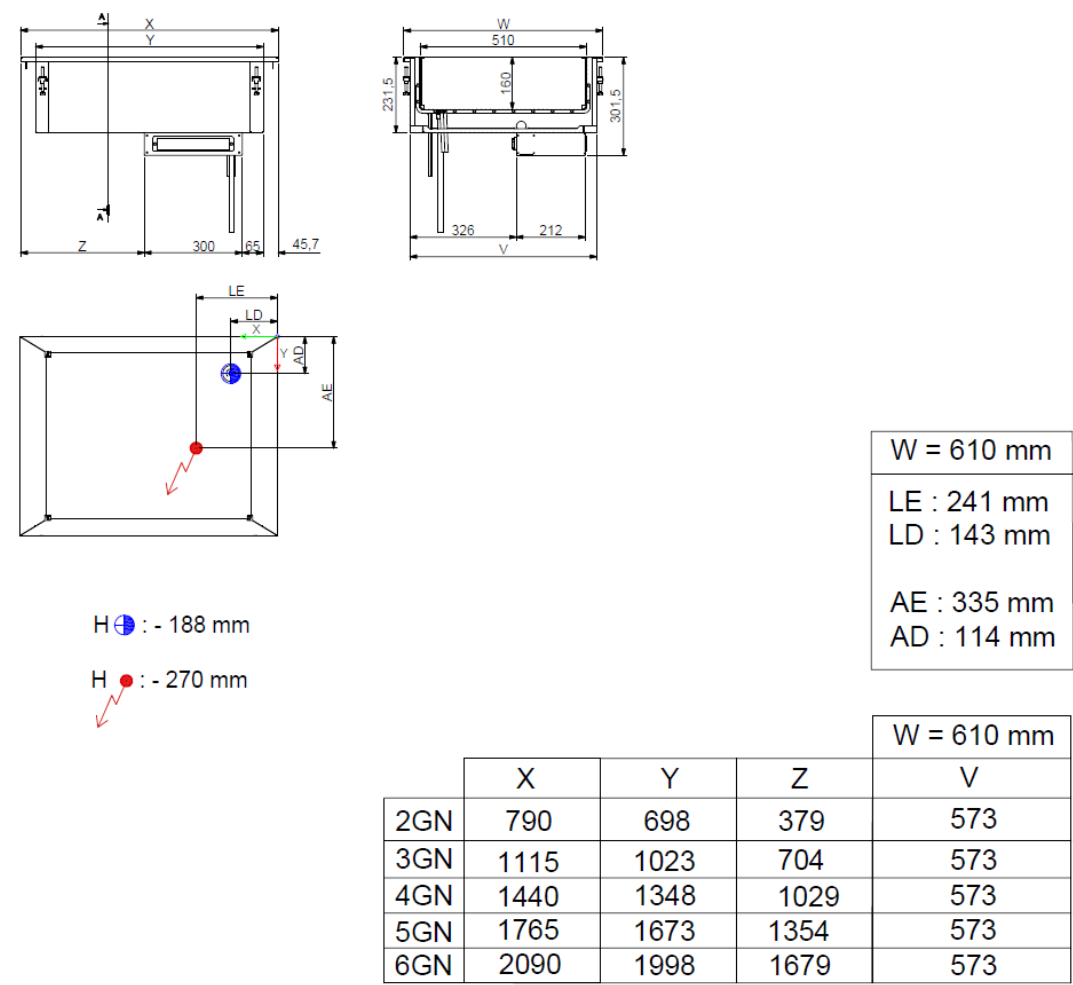


Fig. 10

Fresh product showcase well/ Cuba exposición producto Fresco/ Cuve exposition produit frais
FDDEE6-C80

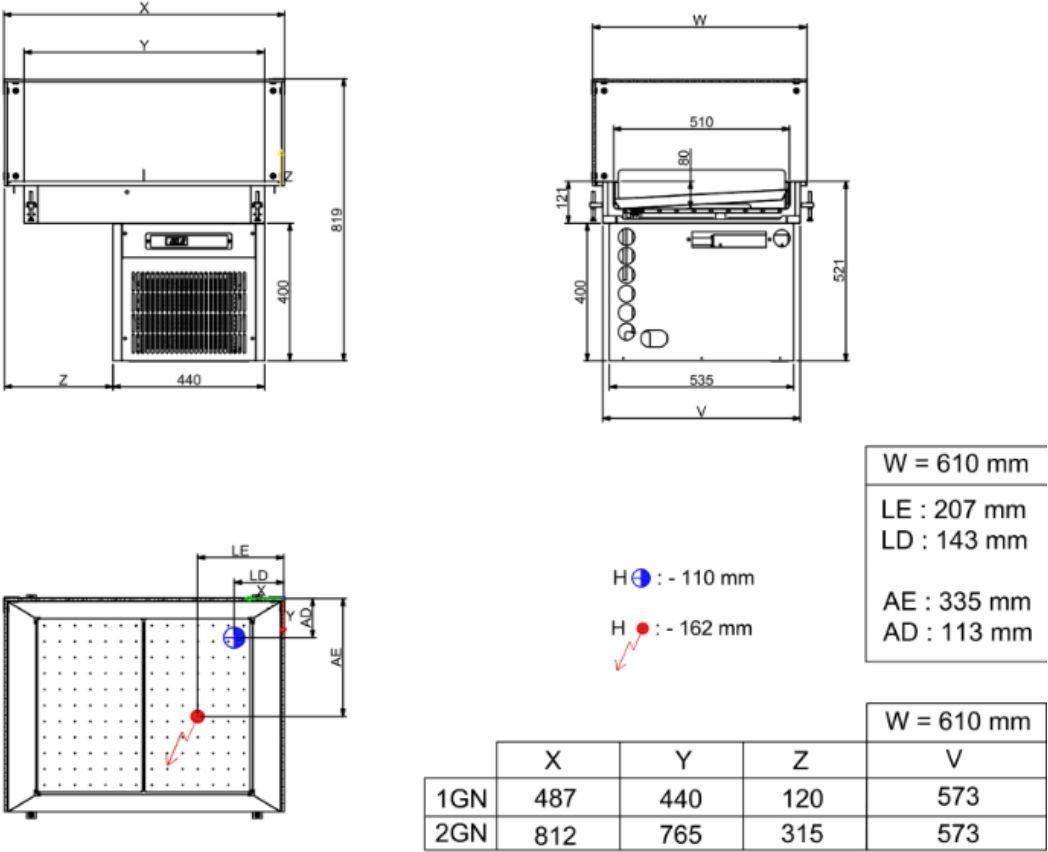


Fig. 11

Remote Fresh producto showcase well/ Cuba exposición producto Fresco remota/ Cuve exposition produit frais froid à distance
FDDEE6-C80-R

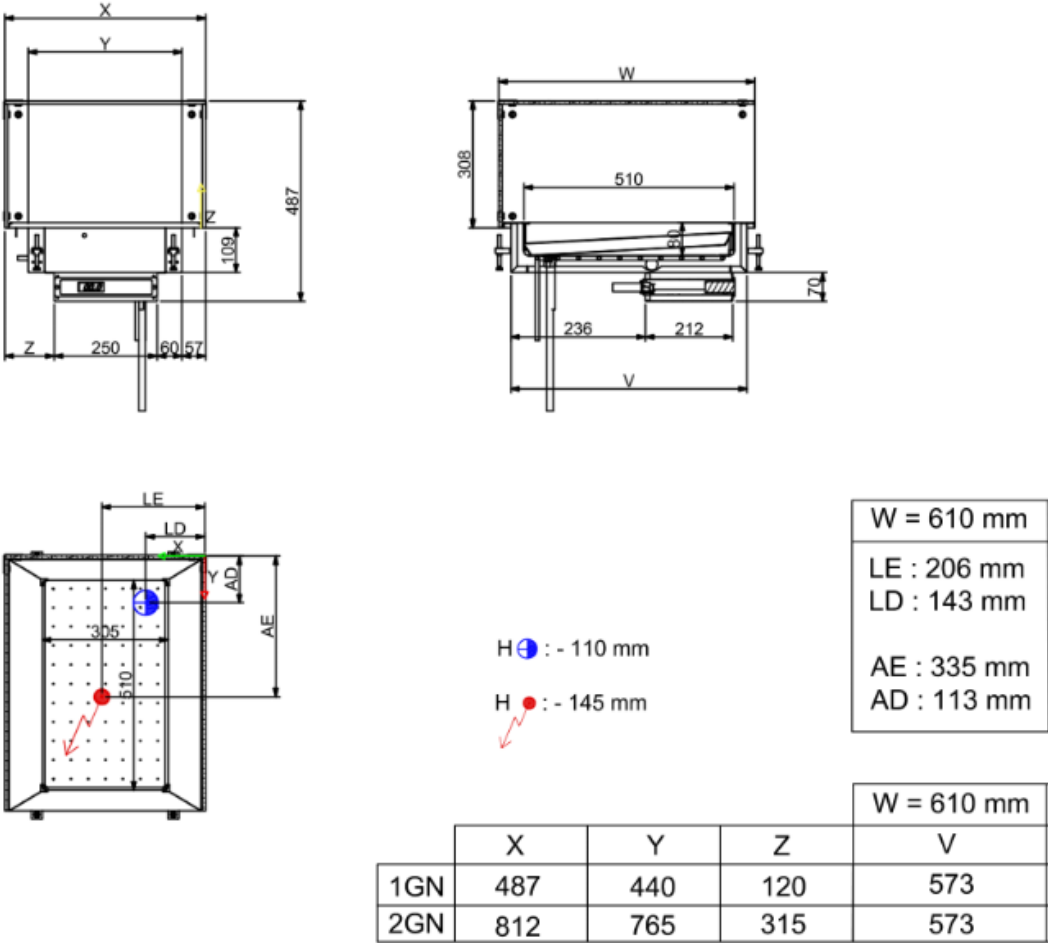


Fig. 12

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (GN)/ Capacidad (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Mesures (mm)	Cut-out Dimensions (mm)/ Medidas de encastre (mm)/ Mesures D'encastrement (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia Eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Cooling Power (W) -15°C Tª evap. at 30º ambient Tª/ Pot. Frigorífica (W) -15°C Tª evap. a 30º Tª amb./ Puissance de refroidissement (W) -15°C Tª evap. 30º Tª amb	GasT ype/ Tipo Gas/ Gaz Type	Climatic Class/ Clase Climática/ Classe Climatique	Work Temperatu re (°C)/ Temperatu ra de trabajo (°C)/ Températu re de travail (°C)
FDDE6-P2	2	790x610x476 R: 760x610x146	765x585	230V 1N 50/60 HZ	142 R: 5	175	R290	4	-10°C / 5°C
FDDE6-P3/	3	1115x610x476 R: 1115x610x146	1090x585		233 R: 5	285			-10°C / 5°C
FDDE6-C803		1115x610x501 R: 1115x610x192							
FDDE6-P4/	4	1440x610x476 R: 1440x610x146	1415x585		225 R: 5	295			-10°C / 5°C
FDDE6-C804		1440x610x521 R: 1440x610x192							
FDDE6-P5/	5	1765x610x476 R: 1765x610x146	1740x585		350 R: 5	415			-10°C / 5°C
FDDE6-C805		1765x610x521 R: 1765x610x192							

FDDE6-P6/	6	2090x610x476 R: 2090x610x146	2065x585	230V 1N 50/60 HZ	445 R: 5	490	R290	4	
FDDE6-2P3	3	1115x610x546 R: 1115x610x216	1090x585		233 R: 5	285			
FDDE6-2P4	4	1440x610x546 R: 1440x610x216	1415x585		225 R: 5	295			
FDDE6-2P5	5	1765x610x546 R: 1765x610x216	1740x585		350 R: 5	415			
FDDE6-C1602	2	790x610x632 R: 790x610x302	765x585		135 R: 5	170			0°C / 8°C
FDDE6-C1603	3	1115x610x632 R: 1115x610x302	1090x585		215 R: 5	290			
FDDE6-C1604	4	1440x610/x632 R: 1140x610x302	1415x585		220 R: 5	295			
FDDE6-C1605	5	1765x610 x632 R: 1765x610x302	1740x585		305 R: 5	385			
FDDE6-C1606	6	2090x610x632 R: 2090x610x302	2065x585		310 R: 5	390			
FDDEE6-C801	1	487x621x 819 R: 487x621x 487	440x585		140 R: 5	120			-10 °C/ + 5°C
FDDEE6-C802	2	812x621x 819 R: 487x621x 487	765x585		145 R: 5	175			

Table 1.

DROP IN ASSEMBLY / MONTAJE DEL DROP IN / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

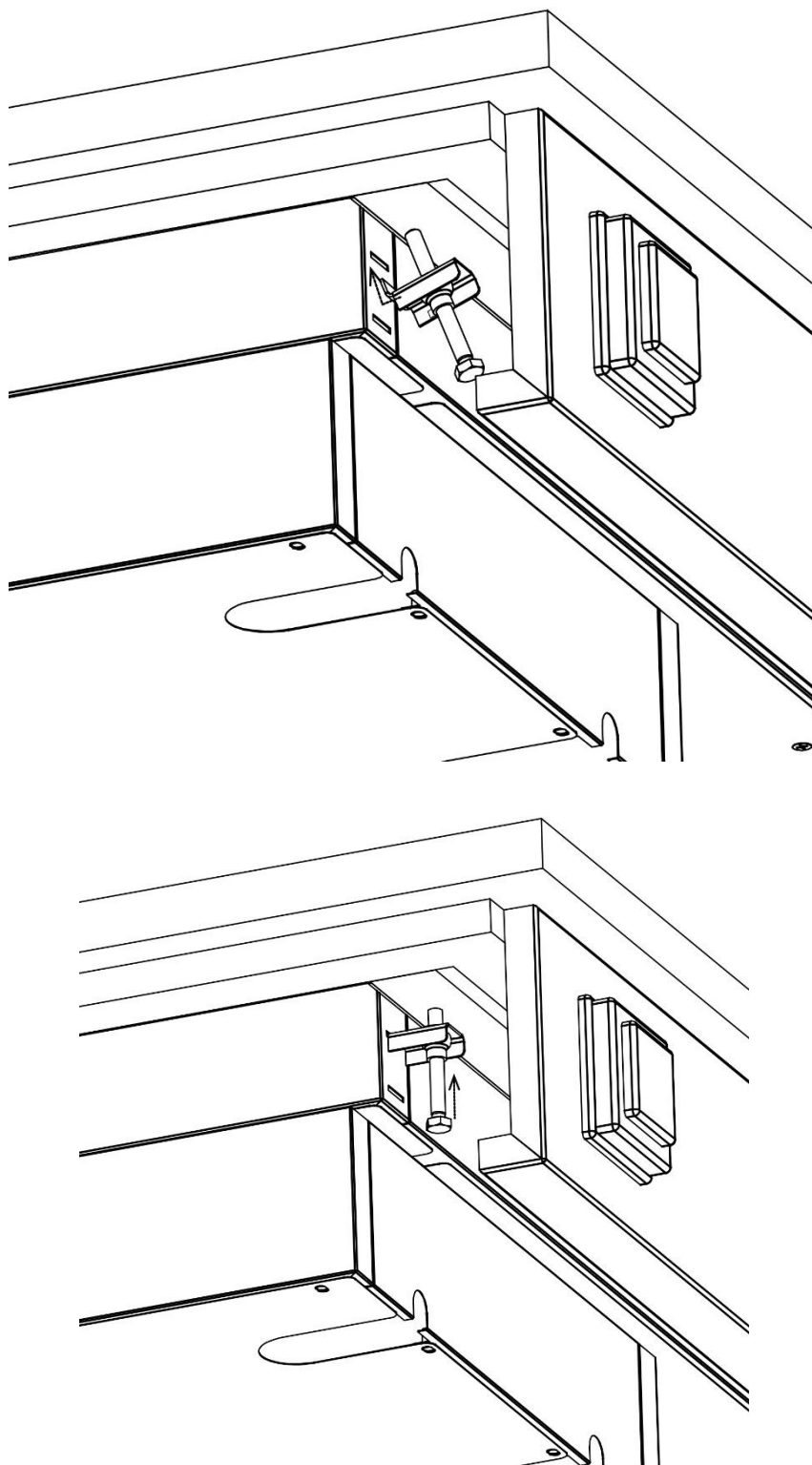


Fig 13.

DROP IN DISASSEMBLY / DESMONTAJE DEL DROP IN / DÉMONTAGE D'ENCASTREMENT

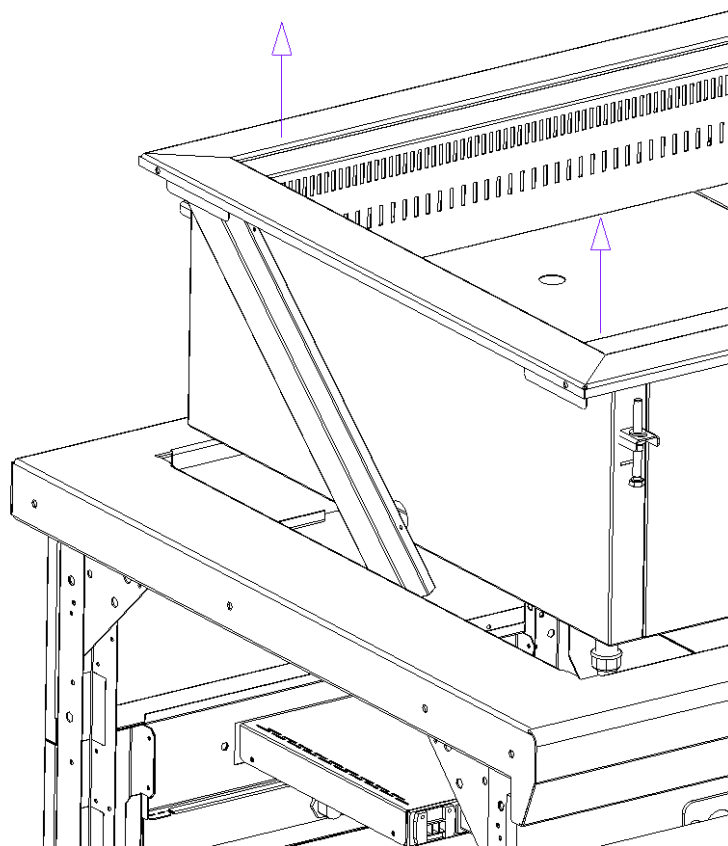


Fig 14.

CONTROL PANEL SCROLLING/ DESPLAZAMIENTO PANEL DE CONTROL/ PANNEAU DE
COMMANDE DÉFILEMENT

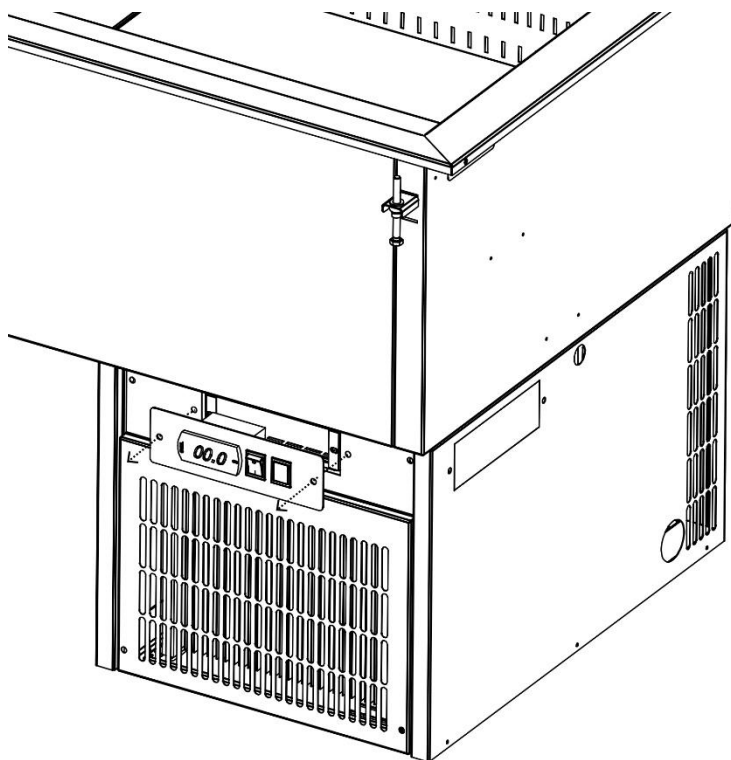


Fig. 15

DROP IN MAINTENANCE / MANTENIMIENTO DEL DROP IN / ENTRETIEN D'ENCASTREMENT

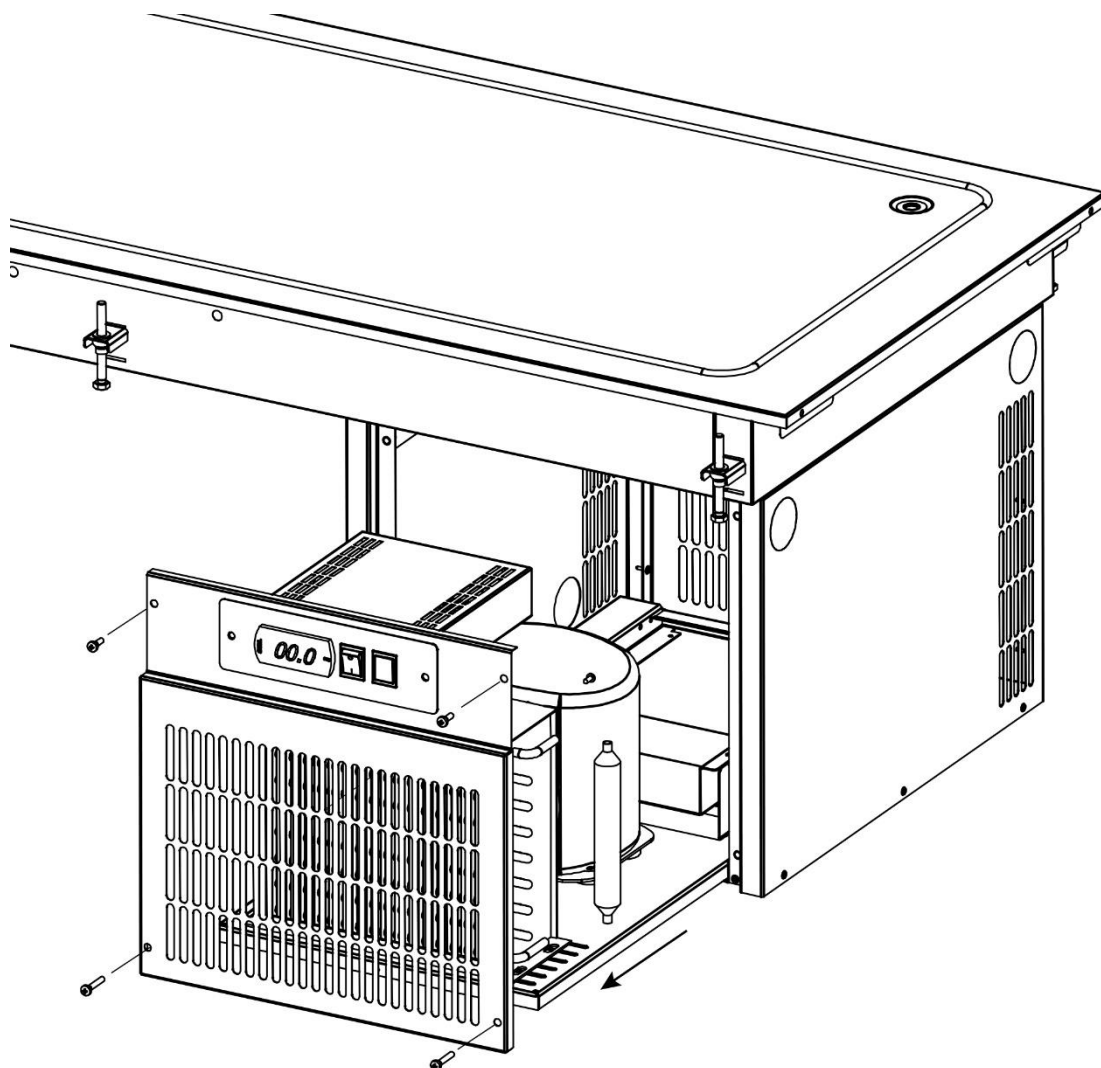


Fig. 16

The condensing unit can be moved 1,5m from the original position/ la unidad condesadora se puede desplazar 1,5m de su ubicación/ la conduite de la guerre se trouve à 1,5 mètre de distance

DEFROST WATER EVAPORATION / EVAPORACION DEL AGUA DE DESESCARCHE / ÉVACUATION
DE L'EAU DE LA DÉCENTE

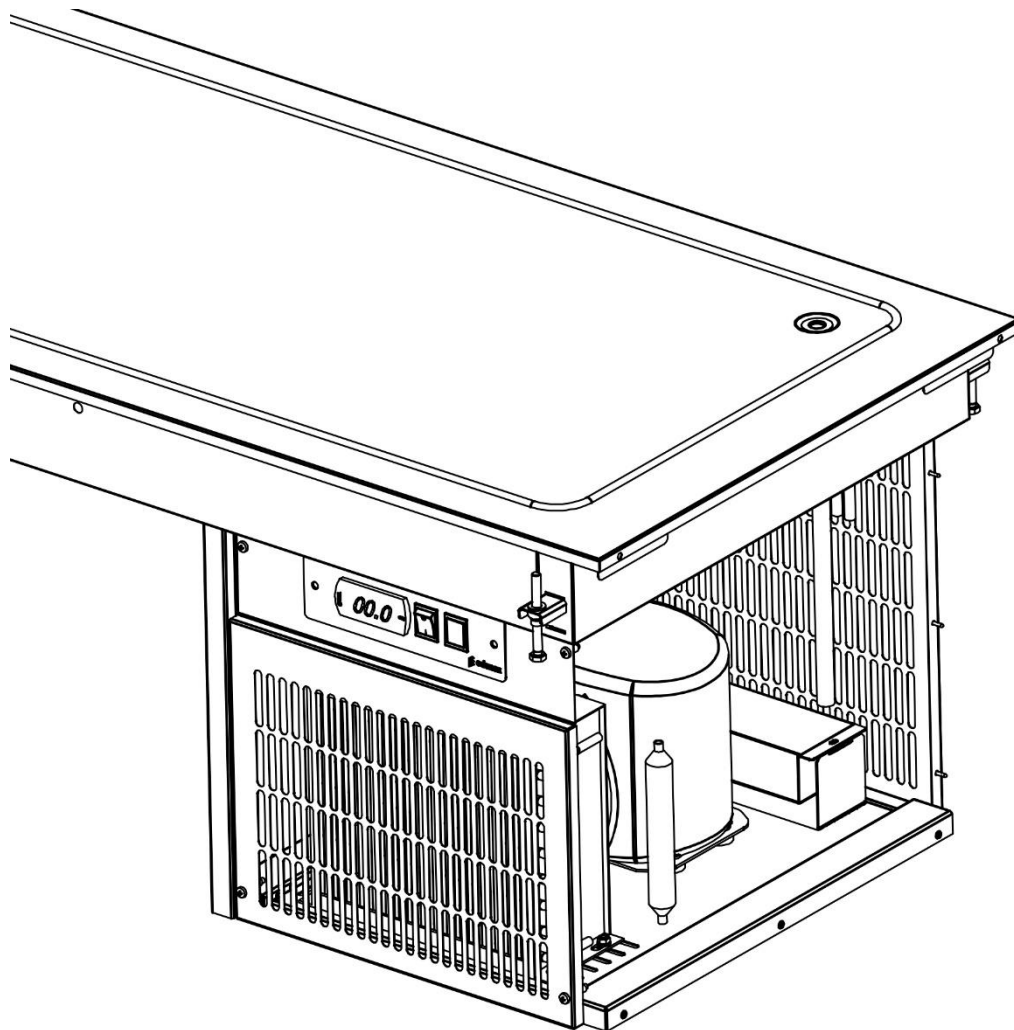
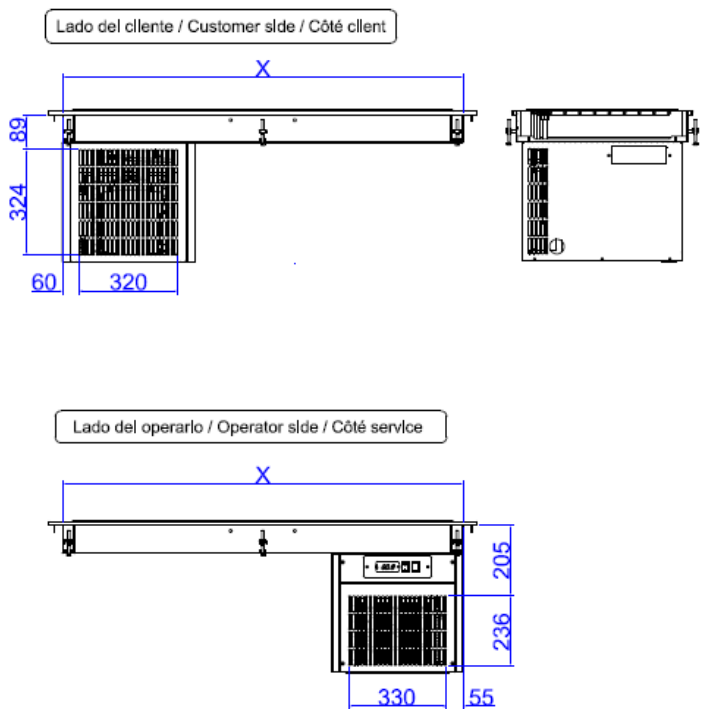


Fig. 17

COLD UNIT VENTILATION/ VENTILACION DE LA UNIDAD DE FRIO/ VENTILATION DE L'UNITÉ FROIDE

Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.



Rejillas de ventilación:
Superficie mínima perforada recomendada: 60%

Ventilation grilles:
Minimum recommended perforated surface: 60%

Grilles de ventilation:
Surface perforée minimale recommandée: 60%

Opción recomendada: rejilla de lamas inclinadas
Recommended option: Inclined slats grill
Option recommandée: grille de lamelles inclinées

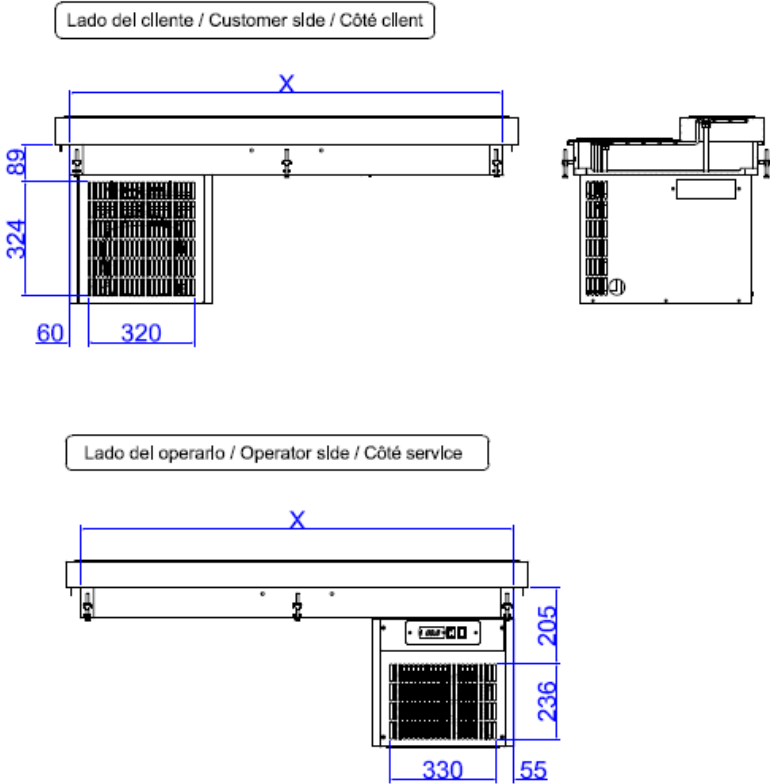
Sugerencia para el paso de aire en rejillas decoradas
Suggestion for air passage on decorated grids
Suggestion pour le passage de l'air dans les grilles décorées

	Longitud de encastre Cut-out length Longueur d'encastrement
	X
2GN	698
3GN	1023
4GN	1348
5GN	1673
6GN	1998

Fig. 18

Important note: channel the condenser inlet (and outlet also preferable) to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss// Nota importante: canalizar la entrada al condensador (y a poder ser la salida) para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia// Note importante: canaliser l'entrée (et pouvoir être la sortie) du condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité

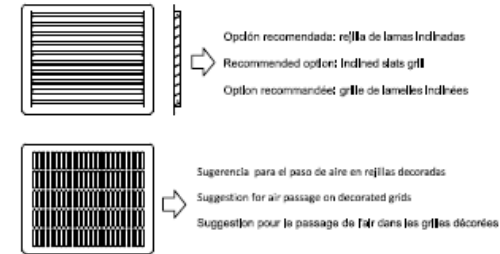
Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.



Rejillas de ventilación:
Superficie mínima perforada recomendada: 60%

Ventilation grilles:
Minimum recommended perforated surface: 60%

Grilles de ventilation:
Surface perforée minimale recommandée: 60%

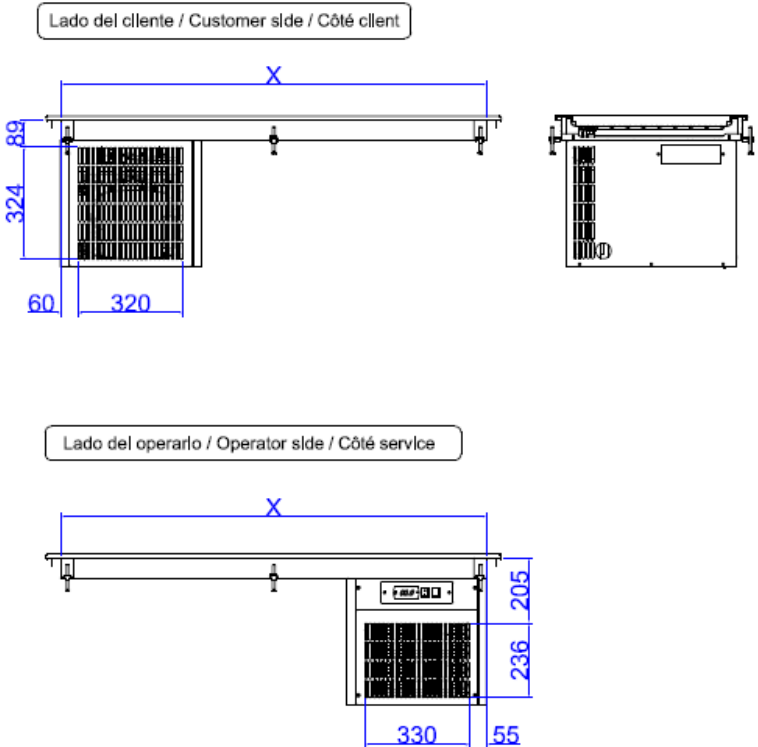


	Longitud de encastre Cut-out length Longueur d'encastrement
	X
2GN	698
3GN	1023
4GN	1348
5GN	1673
6GN	1998

Fig 19.

Important note: channel the condenser inlet (and outlet also preferable) to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss// Nota importante: canalizar la entrada al condensador (y a poder ser la salida) para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia// Note importante: canaliser l'entrée (et pouvoir être la sortie) du condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité.

Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.



Rejillas de ventilación:
Superficie mínima perforada recomendada: 60%

Ventilation grilles:
Minimum recommended perforated surface: 60%

Grilles de ventilation:
Surface perforée minimale recommandée: 60%

Option recomendada: rejilla de lamas inclinadas
Recommended option: inclined slats grill
Option recommandée: grille de lamelles inclinées

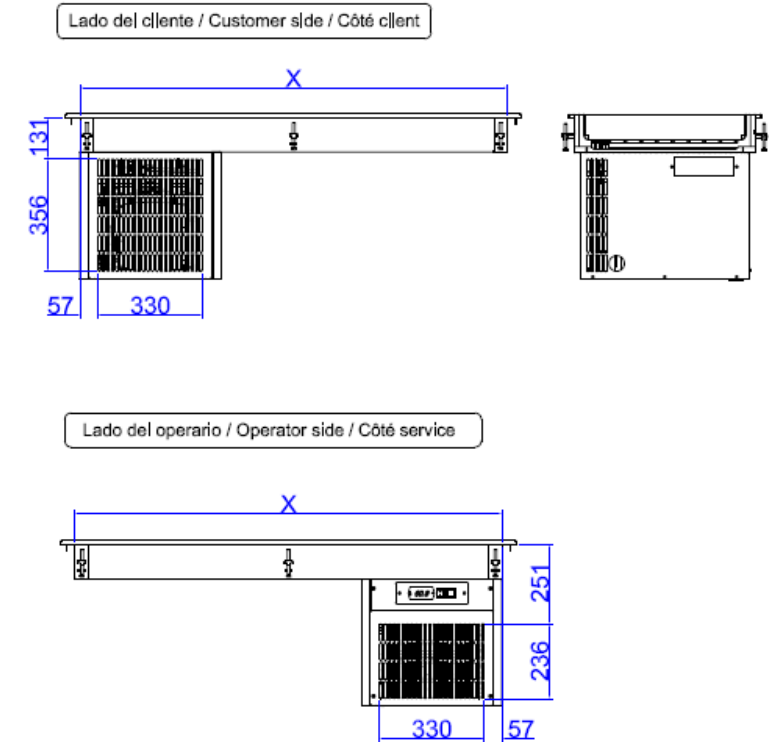
Sugerencia para el paso de aire en rejillas decoradas
Suggestion for air passage on decorated grids
Suggestion pour le passage de l'air dans les grilles décorées

	Longitud de encastre Cut-out length Longueur d'encastrement
	X
2GN	698
3GN	1023
4GN	1348
5GN	1673
6GN	1998

Fig. 20

Important note: channel the condenser inlet (and outlet also preferable) to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss// Nota importante: canalizar la entrada al condensador (y a poder ser la salida) para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia// Note importante: canaliser l'entrée (et pouvoir être la sortie) du condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité.

Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.



Rejillas de ventilación:
Superficie mínima perforada recomendada: 60%

Ventilation grilles:
Minimum recommended perforated surface: 60%

Grilles de ventilation:
Surface perforée minimale recommandée: 60%

Option recomendada: rejilla de lamas inclinadas
Recommended option: inclined slats grill
Option recommandée: grille de lamelles inclinées

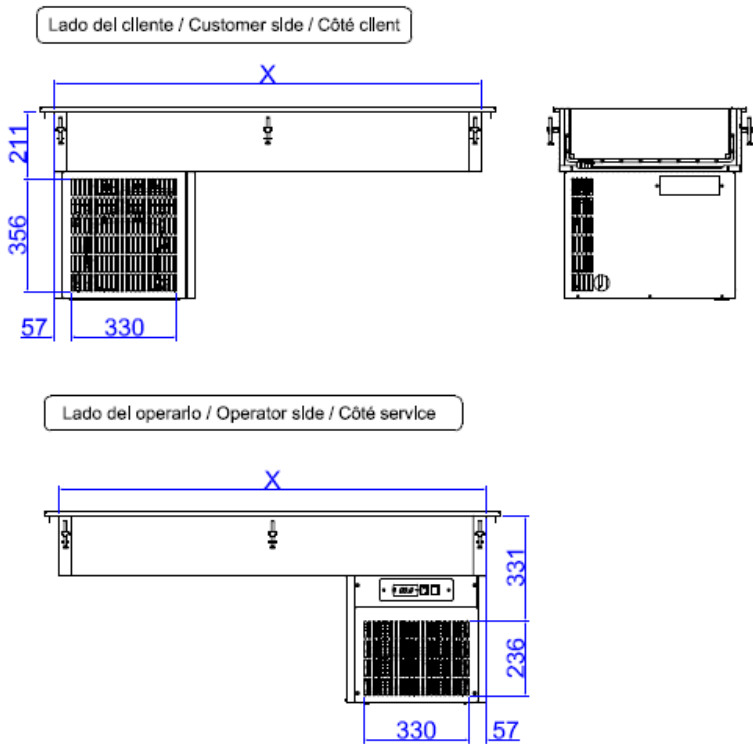
Sugerencia para el paso de aire en rejillas decoradas
Suggestion for air passage on decorated grids
Suggestion pour le passage de l'air dans les grilles décorées

	Longitud de encastre Cut-out length Longitude d'encastrement
	X
2GN	698
3GN	1023
4GN	1348
5GN	1673
6GN	1998

Fig 21.

Important note: channel the condenser inlet (and outlet also preferable) to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss// Nota importante: canalizar la entrada al condensador (y a poder ser la salida) para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia// Note importante: canaliser l'entrée (et pouvoir être la sortie) du condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité.

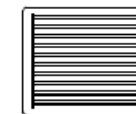
Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.



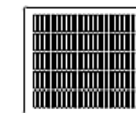
Rejillas de ventilación:
Superficie mínima perforada recomendada: 60%

Ventilation grilles:
Minimum recommended perforated surface: 60%

Grilles de ventilation:
Surface perforée minimale recommandée: 60%



Opción recomendada: rejilla de lamas inclinadas
Recommended option: inclined slats grill
Option recommandée: grille de lames inclinées



Sugerencia para el paso de aire en rejillas decoradas
Suggestion for air passage on decorated grids
Suggestion pour le passage de l'air dans les grilles décorées

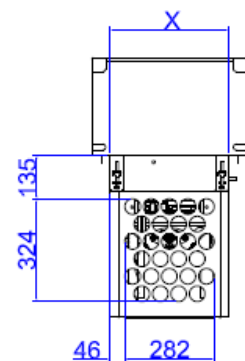
	Longitud de encastre Cut-out length Longueur d'encastrement
	X
2GN	698
3GN	1023
4GN	1348
5GN	1673
6GN	1998

Fig. 22

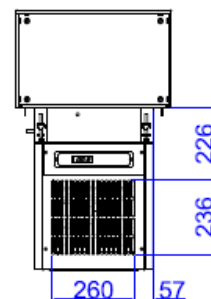
Important note: channel the condenser inlet (and outlet also preferable) to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss// Nota importante: canalizar la entrada al condensador (y a poder ser la salida) para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia// Note importante: canaliser l'entrée (et pouvoir être la sortie) du condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité.

Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.

Lado del cliente / Customer side / Côté client



Lado del operario / Operator side / Côté service



Rejillas de ventilación:
Superficie mínima perforada recomendada: 60%

Ventilation grilles:
Minimum recommended perforated surface: 60%

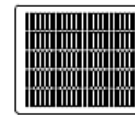
Grilles de ventilation:
Surface perforée minimale recommandée: 60%



Opción recomendada: rejilla de lamas inclinadas

Recommended option: Inclined slats grille

Opción recommandée: grille de lames inclinées



Sugerencia para el paso de aire en rejillas decoradas

Suggestion for air passage on decorated grids

Suggestion pour le passage de l'air dans les grilles décorées

	Longitud de encastre Cut-out length Longueur d'encastrement	Anchura de encastre Cut-out width Largeur d'encastrement
	X	Y
1GN	440	585
2GN	765	585

Fig. 23

Important note: channel the condenser inlet (and outlet also preferable) to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss// Nota importante: canalizar la entrada al condensador (y a poder ser la salida) para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia// Note importante: canaliser l'entrée (et pouvoir être la sortie) du condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité.

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE

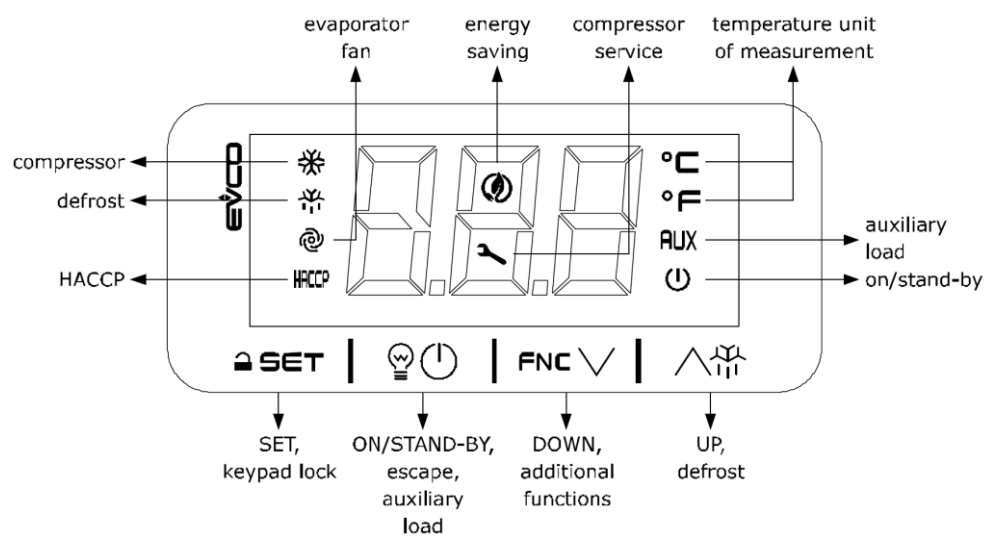


Fig. 24

HOLE TO ASSEMBLY THE CONTROL PANEL / AGUJERO PARA INSTALAR EL PANEL DE MANDOS /
LE TROU POUR ASSEMBLER LE PANNEAU DE COMMANDE

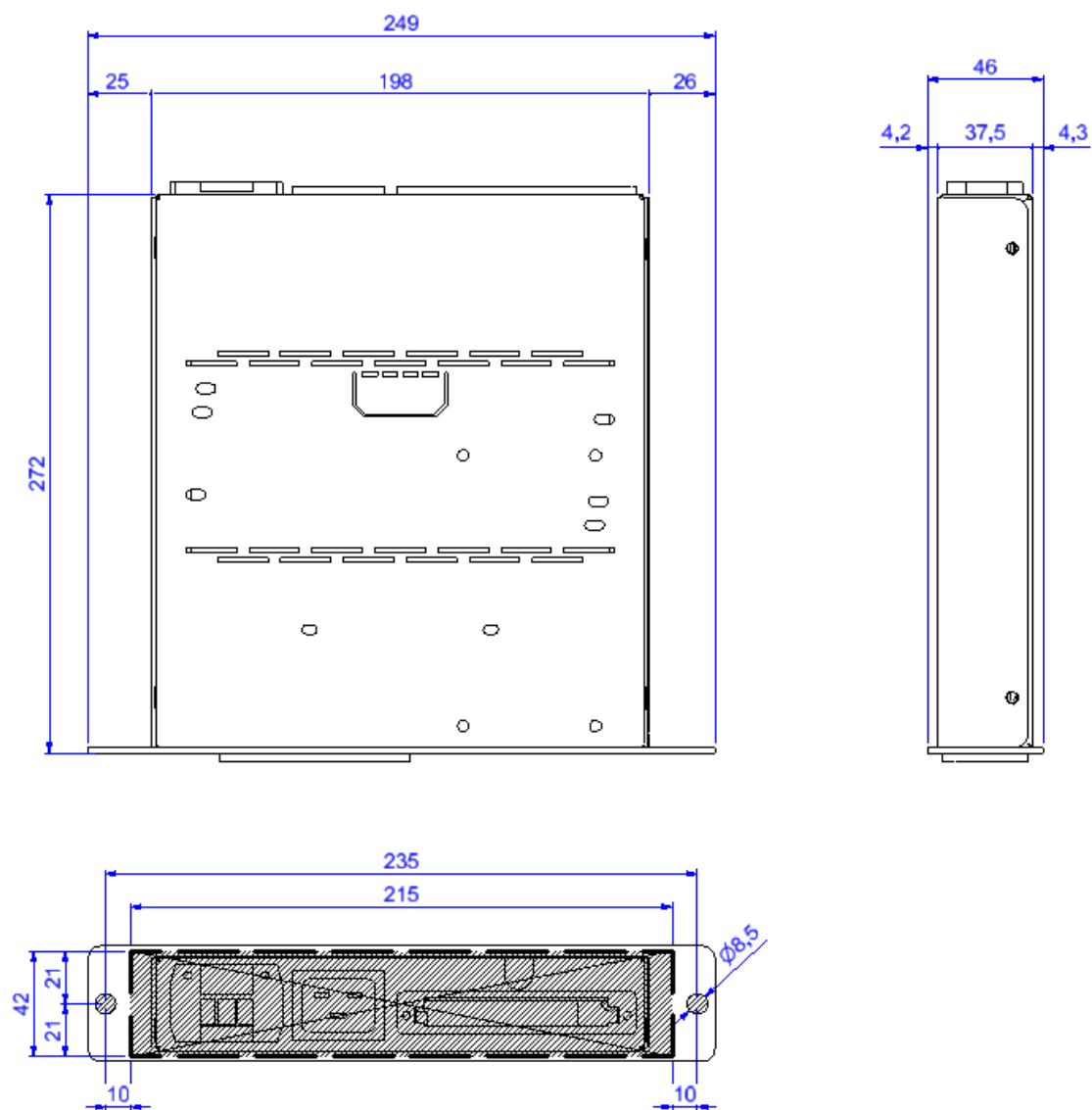
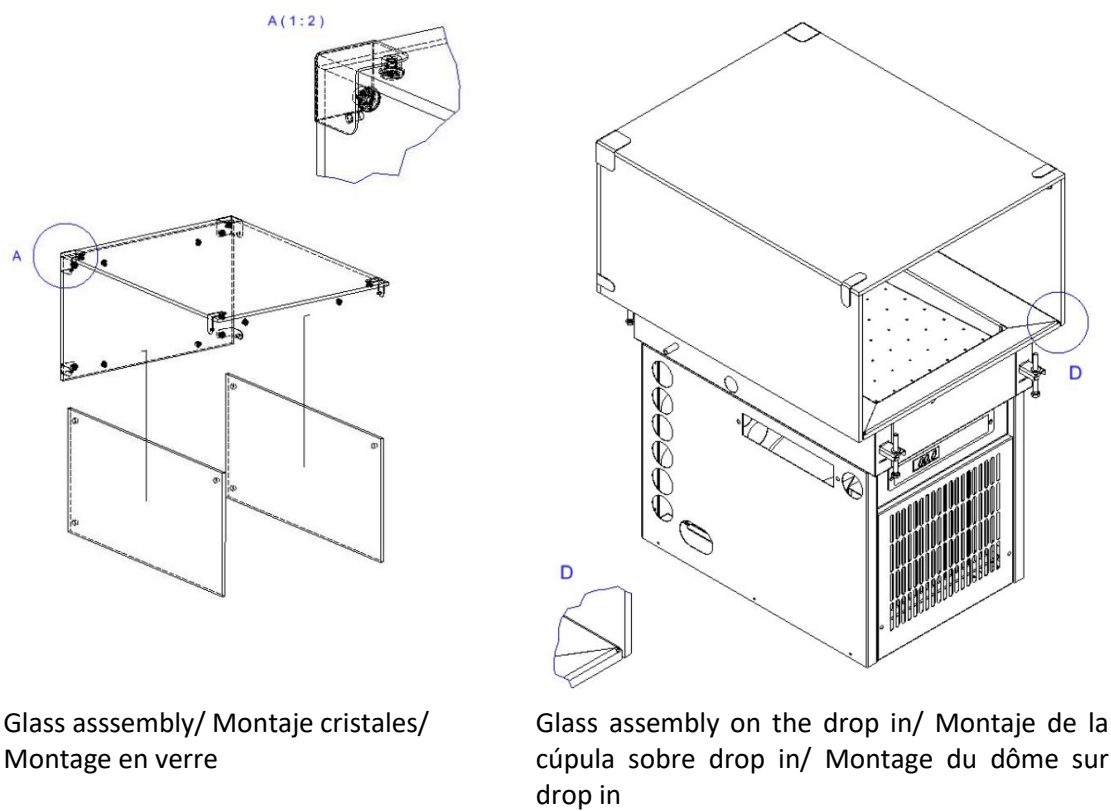


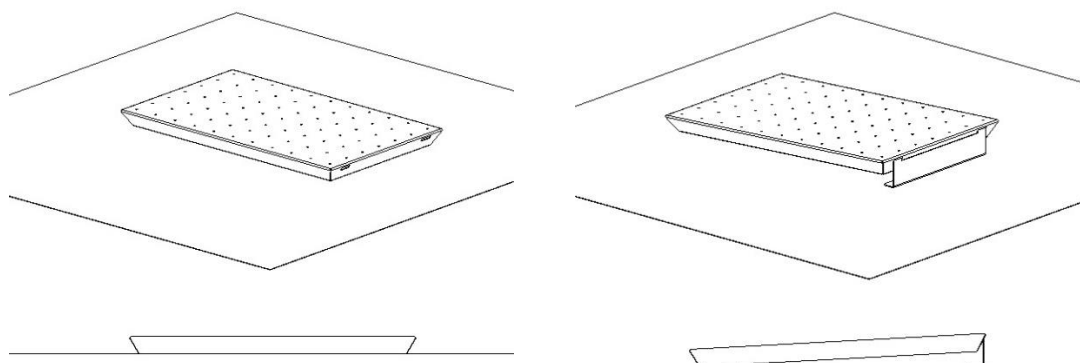
Fig 25.

DOME ASSEMBLYING / MONTAJE DE LA CÚPULA / ASSEMBLAGE EN DÔME



Glass assembly/ Montaje cristales/
Montage en verre

Glass assembly on the drop in/ Montaje de la
cúpula sobre drop in/ Montage du dôme sur
drop in



Base tilt change / Cambio de inclinacion de la base / Base tilt change

Fig. 26

1 INDEX

1	INDEX.....	28
2	MACHINE INTRODUCTION	29
2.1	INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS	29
2.2	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	29
2.3	SPECIFICATION CHART	29
3	INSTALLATION	29
3.1	GENERAL INFORMATION.....	29
3.2	TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION	30
3.3	INTENDED USE AND RESTRICTIONS.	30
3.4	MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.	30
3.5	INSTALLATION AND ASSEMBLY	31
3.6	CONNECTIONS.....	31
4	OPERATION	32
4.1	GENERAL INFORMATION.....	32
4.2	CONTROL PANEL DESCRIPTION	32
4.3	MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS	32
5	MAINTENANCE	32
5.1	GENERAL SAFETY RULES.....	33
5.2	MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE.....	33
5.3	MACHINE DISPOSAL	33
6	TROUBLESHOOTING CHART	33
6.1	TROUBLESHOOTING CHART	33

2 MACHINE INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

The purpose for which this equipment has been designed is to be built into a self-service buffet and is specially conceived for the displaying and serving of cold food, maintaining the food in the best temperature condition during the time of serving. These conditions will depend on the initial temperature of the products when displayed and the environmental conditions of the premises. By no means, this technical appliance can be used to cool food.

The refrigerated top and wells have measures equivalent to 2, 3, 4, 5 and 6 gastronorm 1/1 and depending on the models that is been purchased, the top can be plate of 1 or 2 levels or a well of, 80 or 160mm deep.

FDDEE6 models consist of static refrigerated well of 80mm deep with glass dome specially designed to hold the temperature and display fresh products (e.g., meat, fish, shellfish, etc.) so that these are selected by a guest and prepared by a chef in show-cooking stations.

The technical cabinet located on the lower part includes the electricity panel, the regulating thermostat, the condensing unit and is allowed to mount a (not included) accessory of water evaporation unit (except in DEE6 models where it is mandatory to connect to the drain).

2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION

The in-situ installation and start-up of this appliance must be carried out by qualified technical personnel. The technical specifications inside this manual are subject to change without notification. The appliance must be only repaired by qualified personnel. Please contact your distributor and do not attempt to open this appliance.

If the appliance is not going to be used for extended periods of time, make sure it is empty, cleaned and disconnected from the mains electricity supply. The working temperature of the appliance may be affected by the ambient temperature and its location.

Make sure that external sources do not influence the appliance that may prejudice its performance (heating, direct sources of heat or similar).

The suitable ambient temperature is the one shown in table 1, if the premises exceeds it the correct cooling is not guaranteed.

This appliance is made of stainless steel sheet and there are risks of cutting inherent in its design. Please take extra exceptional care when handling it and cleaning the same.

The inside of the technical cabinet, where the condensing unit is, presents intrinsic risks such as electric risks, for cuts, trapping, burns and moving rotor (fan).

- Never place hot food or recipients in the appliance.
- Keep the technical cabinet closed always.
- Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.
- Keep to the recommendations made by the food manufacturers.

2.3 SPECIFICATION CHART

Please check Table 1 for detailed information of the product.

3 INSTALLATION

3.1 GENERAL INFORMATION

The instruction manual of the digital thermostat is attached to this manual. However, WE DO NOT RECOMMEND THE ADJUSTMENT OF THE THERMOSTAT BY UNQUALIFIED PERSONNEL. Please, CONTACT YOUR DISTRIBUTOR TO HAVE THE NECESSARY ADJUSTMENTS CARRIED OUT.

3.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION

The application with its packaging in wood makes a heavy item.

Be careful in transport, handling and location operations.

On receiving the device, make sure that it has not suffered any damage in transport. Otherwise, make all pertinent claims to your supplier or to our company.

When the device has been accepted, it is preferable to keep it unpacked until it is put into service to protect it from any possible mechanical knocks, dust, dirt, etc.

The packaging consists of a wooden palette, a plastic cover and wooden/cardboard corner pieces, all recyclable materials.

The warranty will only cover manufacturing defects, excluding any incorrect handling or use of the material by the clients or users. Labor costs and travelling expenses are always on the account of the client. Any responsibility for defects attributable to transport will not be accepted unless the relevant claim is placed within a maximum period of 24 hours after receiving the goods.

For correct and safe lifting and handling operations:

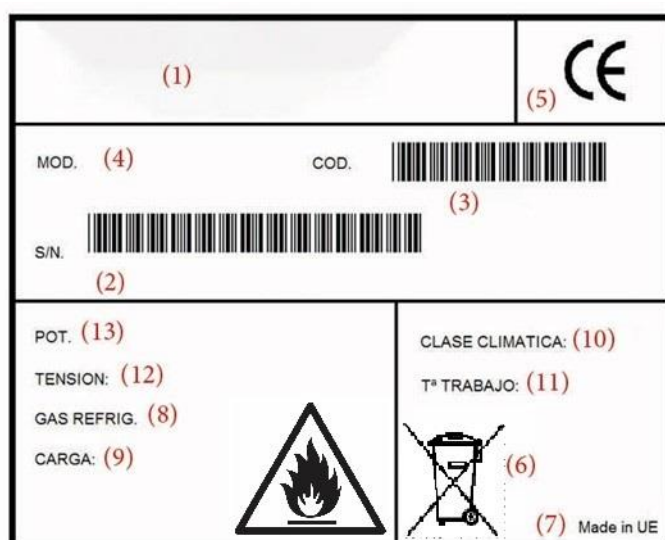
- Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- Make sure the load is stable; handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.

3.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS.

Check that the voltage and frequency of the electricity supply network coincide with those described in the machine sticker. It is advisable that the electricity installation where the appliance is installed has an earth connection, as well as the necessary protection of a thermal magnetic switch and a circuit breaker. Do not connect other appliances in the same electric socket.

The manufacturer declines any liability for improper use of the product.

3.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.



Data in the identification label:

1. Brand
2. Serial number (code+ year+ serial number)
3. Code:
4. Model:
5. CE symbol
6. Waste disposal symbol
7. Manufacturing site
8. Gas Type
9. Gas quantity (gr)
10. Climatic class
11. Working temperature: range
12. Voltage:
13. Power consumption

3.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Avoid having direct sources of heat, cold, humidity, sunlight and ultraviolet rays in the final location of this appliance. Heaters, radiators, air conditioning, air currents etc, can have a negative influence on the correct operation of it.

Make sure the floor is level, in this way preventing any vibration or noise.

Make sure that the appliance has a correct ventilation. Do not block the ventilation grid of the condensing unit.

Follow the instructions in Figure 1-24 to assembly the product in the selected location and make the appropriate connections.

Models FDDEE6 include a glass dome that is supplied disassembled. For the assembly of the 4 tempered glass, the corresponding 6 hardware (2 units of one reference and 4 of another) are supplied. Once the dome is assembled, it is deposited on the countertop and is registered on the perimeter edge of the drop in, which facilitates its cleaning (see Figure 26). An inclined support to be placed inside the tank is supplied as a standard equipment to enhance the exposed product.

3.6 CONNECTIONS

Once the device has been fitted into the hole of the furniture destined for this purpose, the anchoring is carried out by means of the anchoring system supplied as shown in the Figure 15.



The condensing unit should be well ventilated for an optimum performance of the cooling system. Please follow Figure 18-22 for designing the furniture's ventilation grill.

The control box located on the lower part of the appliance can be removed from the device and installed in any other panel (for example, in the front of buffet to operate and regulate the appliance without need to open the door).

The control panel can be moved a maximum of 1.6m from the original position. This is explained in figure 15. At the same time, the control panel can be assembled in other furniture, for this purpose the hole described in figure 25 must be done in the panel.

In figures 14 it is explained how to move out the device from the furniture if maintenance or repair is required.

AUTOMATIC WATER EVAPORATION OPTIONAL

This device can be fitted with an automatic water evaporation system as an accessory (not included) shown in figure 17, but it is advisable to connect the device to the main water drainage.

In the DEE6 models, it is strongly discouraged to mount this accessory because when displaying and preserving food with ice, so much water is generated that it is essential to connect with the drain.

REMOTE UNIT OPTIONAL

All refrigerated inlet is supplied in copper pipes, both for connecting the high pressure (liquid) and low pressure (gas) lines of the refrigeration unit are sized 3/8". It is not included the thermostatic expansion valve, capillary tube, solenoid valve nor the cutoff valve.

The electrical connection socket for solenoid valve or refrigeration unit is provided by connection terminals, located in the junction box for a maximum compressor power of 1 1/2 ". For higher powers, it is necessary to implement a relay or contactor, this element will not be supplied.

4 OPERATION

4.1 GENERAL INFORMATION

The temperature control is carried out by a digital electronic thermostat, allowing to adjust the different working temperatures of the appliance depending on the existing environmental conditions. See figure 24 for the thermostat information.

Operating procedures:

1. Turn on the equipment and set the temperature of the equipment.
2. Keep the machine running till it reaches the requested temperature.
3. Transfer the cold food to the equipment.

Cold product must be at proper internal temperature before transferring to equipment. Use a thermometer to measure the internal temperature of the products being held. Adjust the temperature of the equipment to provide the best overall setting based on the internal temperature of the product. If any product is not at the proper serving temperature, use a refrigerator to cool down the product within the correct temperature range.

4. Check the temperature of the food

Since the proper temperature range depends on the type of products and the amounts being held, it is necessary to periodically use a thermometer to check each item to make sure the correct temperatures are being maintained. Local health regulations may vary regarding minimum serving temperatures. The suitable temperature range is 8 ° C or less.

This appliance does not carry out defrosting, so it is necessary to turn it off and clean it after services to eliminate the water and frost that are generated during operation.

4.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION



For a detailed information of the digital thermostat read the instruction manual carefully.

4.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS

COOLING SISTEM

The evaporator is made of an expanded copper pipe directly in the top or well.

The main components of the condensing unit include a hermetic compressor and an air blown condenser.

The gas used in the cooling circuit is described in table 1 and the working pressure is approximately 2,1 and 3,1 bar depending on the model. The gas expansion at the entrance of the evaporator is carried out by means of a capillary tube.

RECOMMENDED WORKING TEMPERATURES: it is described in table 1.

The instruction manuals of the digital thermostat are attached to this manual. However, WE DO NOT RECOMMEND THE ADJUSTMENT OF THE THERMOSTAT BY UNQUALIFIED PERSONNEL. Please, CONTACT YOUR DISTRIBUTOR TO HAVE THE NECESSARY ADJUSTMENTS CARRIED OUT.

5 MAINTENANCE

5.1 GENERAL SAFETY RULES

Remove the plastic protection and any remaining adhesive covering the steel.

Clean carefully before using by following the specific instructions detailed later in this manual. Before carrying out any operation on the machine, always consult this manual which gives the correct procedures and contains valuable information on safety.

To clean the appliance, it is recommendable to firstly disconnect the same from the mains electricity supply.

5.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE

Any technical maintenance must be carried out by your distributor's technical assistance service.

CLEANING ADVICES:

- Do not splash water on the electric components.
- To clean the stainless steel, use a sponge or cloth, tepid water and neutral soap.
- Do not use abrasive products, solvents, metal cleaning liquids or undiluted detergents.
- Dry with a cloth afterwards
- Keeping the condenser clean is very important to optimize its operation and reduce electricity consumption. Use soft brushes or a vacuum cleaner for this.

The access to the electric parts of the device is by means of a removable condensing unit as shown in figure 16.

5.3 MACHINE DISPOSAL

The product is made up of metal parts and stone parts. The packaging is made of wood, plastic and cardboard. For any part of the appliance, please note that:

- At the end of the product's life-cycle, make sure it is not dispersed in the environment.
- Each part must be collected and disposed of separately, according to their distinctive characteristics (e.g. metals, plastic, rubber, etc.)
- The public or private waste collection systems defined by local legislation must be considered.
- The equipment may contain hazardous substances: the improper use or incorrect disposal may have negative effects on human health and on the environment.
- In the event of illegal disposal of electrical and electronic waste, penalties are specified by local waste disposal legislation.

6 TROUBLESHOOTING CHART

6.1 TROUBLESHOOTING CHART

The appliance electric motor has a thermal protector included that trips in the event of overcurrent or lack of current. When this protector trips, the appliance must be disconnected to prevent malfunctioning.

Connect the appliance after an hour and contact your technical service in the event the problem remains.

Some problems are due to causes that are easily resolved without having to contact the technical service. Please read the following table carefully:

Problem	Procedure
The appliance does not work	Check that the appliance is correctly connected to the electricity socket and control panel, and that the automatic power limiter has not tripped.
Does not cool sufficiently	Check the regulation of the thermostat and/or influence or direct sources of heat and air currents on the tray. Make sure that the condenser of the cooling unit is completely clean
Excessive noise when operating	Make sure that the appliance is correctly levelled. Check the anchoring system of the appliance elements that may have moved or become loose.
All the basic checks have been carried out and the problem remains	Contact your distributor or your Technical Assistance Service.

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	35
2	INTRODUCCIÓN.....	36
2.1	INTRODUCCIÓN.....	36
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	36
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	37
3	INSTALACIÓN.....	37
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	37
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	37
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	37
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	37
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	38
3.6	CONEXIONES.....	38
4	FUNCIONAMIENTO.....	39
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	39
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	40
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	40
5	MANTENIMIENTO.....	40
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	40
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	40
5.3	CONSEJOS DE LIMPIEZA.....	40
5.4	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	41
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	41
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	41

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

El objeto para el que se ha diseñado este elemento es el de ser encastrado en un buffet de autoservicio y está especialmente concebido para la exposición y el servicio de alimentos fríos, manteniendo estos últimos en las mejores condiciones de temperatura durante el periodo de tiempo que dura el servicio. Dichas condiciones dependerán de la temperatura inicial de los productos en el momento de su exposición y de las condiciones ambientales del local. En ningún caso este elemento técnico sirve para refrigerar alimentos.

Las cubas y placas refrigeradas tienen medidas equivalentes a 2, 3, 4,5 y 6 gastronorm 1/1. Las placas pueden ser de 1 o 2 niveles y la profundidad de la cuba dependerá del producto que ha adquirido, pudiendo tener una profundidad de 80 o 160mm.

Los modelos FDEE6 consisten en cubas refrigeradas estáticas de 80 mm de profundidad con cúpula de vidrio especialmente diseñada para mantener la temperatura y mostrar productos frescos (por ejemplo, carne, pescado, mariscos, etc.) para que estos sean seleccionados por un invitado y preparados por un chef en estaciones de cocina en vivo.

El armario técnico situado en la parte inferior acoge el cuadro eléctrico, el termostato de regulación, la unidad condensadora y, puede acoger el accesorio ,no incluido, de la unidad de evaporación automática (excepto en modelos DEE6 donde es obligatorio conectar al desagüe).

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Los parámetros técnicos indicados en este manual no están sujetos a contrato y podrían variar sin preaviso.

El aparato debe ser reparado únicamente por personal cualificado. Antes de cualquier manipulación, avise a su distribuidor.

Si no va a usar el aparato durante largos periodos de tiempo, procure que se quede desconectado de la red, vacío y limpio.

Las temperaturas de trabajo del aparato pueden verse afectadas por la temperatura ambiente y su localización.

Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas que perjudiquen su rendimiento (calefacción, fuentes de calor directas o similares).

La temperatura ambiente adecuada es la que se muestra en la tabla 1, si el local la supera no se garantiza la correcta refrigeración.

Todo el aparato está construido mediante chapas de acero inoxidable por lo que presenta riesgos de corte inherentes a su diseño y a su construcción con chapas de pequeños espesores. Extreme la precaución manipulándolos y limpiándolos.

El interior del armario técnico, donde se encuentra la unidad condensadora, presenta riesgos intrínsecos tales como riesgo eléctrico, de corte, de atrapamiento, de quemadura y de rotor en movimiento (ventilador).

- No introduzca nunca alimentos o recipientes calientes.
- Respete las recomendaciones de los fabricantes de alimentos.
- Mantenga siempre el armario técnico cerrado.
- No permita que los niños manipulen el aparato en ninguna circunstancia.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para conocer las informaciones técnicas detalladas de su equipo consulte la Tabla 1.

3 INSTALACIÓN

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Encontrará las instrucciones de uso del termostato digital junto a este manual. No obstante, **NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO**. Por favor, **AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED**.

3.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

El mueble con su embalaje de madera constituye una mercancía pesada. Tenga cuidado en las operaciones de transporte, manipulación y ubicación.

Al recibir el mueble, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño durante el transporte. De lo contrario, formule las correspondientes reclamaciones a su distribuidor.

Cuando el mueble ha sido aceptado, es preferible mantenerlo embalado hasta que se ponga en servicio, a fin de protegerlo de posibles golpes mecánicos, polvo, suciedad, etc.

El embalaje se compone de un pallet de madera, film protector de plástico y piezas de esquina de madera / cartón. Todos los materiales son reciclables.

Para realizar las operaciones de elevación y manipulación de forma correcta y segura:

- Organizar una zona adecuada con piso plano para operaciones de descarga de la máquina y de manipulación.
- Utilizar el tipo de equipo más adecuado para las características y la capacidad.
- Asegúrese de que la carga es estable para manejar el mueble, manteniéndolo a una altura mínima desde el suelo.

El fabricante se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidas la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad por los defectos imputables al transporte, siempre que no se realice la reclamación oportuna en un máximo de 24 horas después de recibir la mercancía.

3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.

Compruebe que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las descritas en la placa de características. Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el aparato disponga de toma tierra, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial. No conecte otros aparatos alimentándolos con la misma acometida eléctrica

El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido del producto.

3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

(1)		(5) 
MOD. (4)	COD.	(3) 
S/N. (2) 		
POT. (13)	TENSION: (12)	CLASE CLIMATICA: (10)
GAS REFRIG. (8)	CARGA: (9)	Tª TRABAJO: (11)
		(1)  (6) (7) Made in UE

Datos en la etiqueta de identificación:

1. Marca
2. Número de serie (código+ año+ número de serie)
3. Código:
4. Modelo:
5. Símbolo CE
6. Símbolo de eliminación de residuos
7. País de fabricación
8. Gas refrigerante (si procede)
9. Carga de gas (gr) (si procede)
10. Clase climática (si procede)
11. Temperatura de trabajo:
12. Voltaje:
13. Consumo de energía

3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Evite las fuentes directas de calor, frío, humedad, rayos solares y rayos ultravioletas en la ubicación definitiva del presente elemento refrigerado. Estufas, radiadores, aire acondicionado, corrientes de aire etc. pueden influir negativamente en su correcto funcionamiento.

Asegúrese de que el suelo está bien nivelado, así evitará vibraciones y ruidos.

Asegúrese de que el aparato tiene una correcta ventilación. No taponar las rejillas de ventilación de las unidades condensadoras.

Siga las instrucciones indicadas en la figura 1-24 para montar el producto en el lugar seleccionado y realizar las conexiones oportunas.

Los modelos FDDEE6 incluyen una cúpula de cristal que se suministra desmontada. Para el montaje de los 4 cristales templados, se suministran los 6 herrajes (2 unidades de una referencia y 4 de otra) correspondientes. Una vez montada la cúpula, se deposita sobre la encimera y queda registrada sobre el borde perimetral del drop in, lo cual facilita el limpiado del mismo (ver figura 26). Se suministra como dotación estándar un soporte inclinado a colocar dentro de la cuba para realzar el producto expuesto.

3.6 CONEXIONES

Una vez encastrada la cuba o placa en el orificio del mueble destinado a tal fin, la fijación se realiza mediante los anclajes suministrados tal como se muestra en el croquis. Consulte figura 13 para más información.



La unidad condensadora debe estar bien ventilada para un correcto funcionamiento del equipo. Consulte la Figura 18-22 para diseñar la parrilla de ventilación del mueble donde se instala el equipo.

La caja de mandos ubicada en la parte inferior del aparato puede ser extraída de su armario técnico e instalada en cualquier otro panel (por ej. en el frente del buffet para poder accionar y regular el aparato sin necesidad de abrir una puerta). Consulte figura 15 para consultar la extraibilidad del mando.

Al mismo tiempo, el panel de control se puede montar en otros muebles, para ello el agujero descrito en la figura 25 debe hacerse en el panel.

En la figura 16 se indica como extraer el elemento técnico para realizar labores de mantenimiento o reparación.

OPCION DE CUBETA DE EVAPORACION

El equipo puede montar una cubeta de evaporación automática de agua como accesorio (no incluido) como se enseña en la figura 17, pero en cualquier caso se recomienda la conexión a la red de desagüe.

En los modelos DEE6 se desaconseja encarecidamente el montar este accesorio pues al exponer y conservar los alimentos con hielo, se genera tanta agua que es imprescindible conectar con el desagüe.

OPCIÓN DE UNIDAD REMOTA

las tomas frigoríficas se suministran con tubo de cobre de 3/8", tanto para la conexión de alta presión (línea de líquido) como para baja presión (línea de gas), NO SE SUMINISTRA: VÁLVULA TERMOSTÁTICA, TUBO CAPILAR, VÁLVULA SOLENOIDE, NI LLAVES DE CORTE.

La toma de conexión eléctrica para válvula solenoide o unidad frigorífica, se facilita mediante bornas de conexión, ubicadas en la caja de conexiones para una potencia máxima de compresor de 1 1/2". Para potencias mayores es necesario la implantación de un relé o contactor, este elemento no será suministrado

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

El control de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico digital, que permite ajustar las diferentes temperaturas de trabajo del aparato en función de las condiciones ambientales existentes. Consulte la figura 24 para obtener información sobre el termostato.

Procedimientos de operación

1. Encienda el equipo y configure la temperatura del equipo.
2. Mantenga la máquina en funcionamiento hasta que alcance la temperatura solicitada.
3. Transfiera la comida fría al equipo.

El producto frío debe estar a la temperatura interna adecuada antes de transferirlo al equipo. Use un termómetro para medir la temperatura interna de los productos que se mantienen. Ajuste la temperatura del equipo para proporcionar la mejor configuración general en función de la temperatura interna del producto. Si algún producto no está a la temperatura adecuada para servir, use un refrigerador para enfriar el producto dentro del rango de temperatura correcto.

4. Comprueba la temperatura de los alimentos

Dado que el rango de temperatura adecuado depende del tipo de productos y las cantidades que se contengan, es necesario usar periódicamente un termómetro para verificar cada artículo y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. Las regulaciones sanitarias locales pueden variar con respecto a las temperaturas mínimas de servicio. El rango de temperatura adecuado es de 8 °C o menos.

Este aparato no realiza desescarche, por lo que es necesario apagarlo y limpiarlo después de los servicios para eliminar el agua y la escarcha que se generan durante el funcionamiento.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Para una información detallada del termostato digital lea atentamente el manual de instrucciones.

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

REFRIGERACIÓN:

El evaporador está realizado mediante tubo frigorífico de cobre, expansionando directamente en la placa o cuba.

La unidad condensadora incorpora, como elementos principales, un compresor hermético, un condensador por aire.

El gas utilizado en el circuito frigorífico se especifica en la tabla 1, con una presión de trabajo aproximada comprendida entre 2,1 y 3,1 bares según el modelo. La expansión del gas a la entrada del evaporador se realiza mediante tubo capilar.

TEMPERATURAS DE TRABAJO RECOMENDADAS: las definidas en la tabla 1.

Para cualquier otra información, siga las instrucciones indicadas en el manual del controlador electrónico. No obstante, **NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO**. Por favor, **AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED**.

5 MANTENIMIENTO

5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Elimine el plástico protector y los residuos adhesivos que cubren el acero.

Limpie cuidadosamente antes de usar siguiendo las instrucciones específicas que se detallan más adelante en este manual. Antes de realizar cualquier operación en la máquina, siempre consulte el manual que contiene los procedimientos correctos y contiene información importante sobre seguridad.

Para una mejor conservación del aparato es importante que permanezca vacío y limpio durante los periodos que no esté en servicio.

5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

Cualquier mantenimiento técnico debe ser llevado a cabo por su distribuidor de servicio de asistencia técnico.

El acceso a las partes eléctricas del dispositivo es por medio de una unidad de condensación extraíble como se muestra en la figura 16.

5.3 CONSEJOS DE LIMPIEZA

Para realizar las labores de limpieza del aparato es recomendable desconectarlo previamente de la red. Procure no salpicar agua a los componentes eléctricos.

Para limpiar el acero inoxidable utilice una esponja o bayeta, agua tibia y jabón neutro. No utilice productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales o detergentes no diluidos. Seque posteriormente con un paño.

Es muy importante mantener el condensador limpio, para optimizar su funcionamiento y reducir el consumo de energía eléctrica. Utilice para ello cepillos de cerdas blandas o un aspirador.

5.4 GESTIÓN DE RESIDUOS

El producto está compuesto por piezas metálicas y plásticas. El embalaje es de madera, plástico y cartón. Para cualquier pieza de su aparato, por favor, tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de que no se deshecha en el medio ambiente.
- Cada parte debe estar recogido y desechado por separado, de acuerdo con sus diferentes características (por ejemplo, metales, plásticos, caucho, etc)
- Se tendrá en cuenta la legislación local prevista para la recogida de residuos.
- El aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso inadecuado o la eliminación incorrecta puede tener efectos negativos sobre la salud humana y sobre el medio ambiente.
- En caso de un desecho ilegal de los residuos eléctricos y electrónicos, están previstas sanciones establecidas por la legislación local.

6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor eléctrico del aparato lleva incorporado un protector térmico que se dispara en caso de sobre-intensidad o excesivo calentamiento. Cuando este protector actúa es necesario desconectar el aparato para evitar averías.

Vuelva a conectar el aparato al cabo de una hora y avise a su servicio técnico en caso de que el problema persista.

Algunos problemas se deben a causas que se eliminan fácilmente sin necesidad de avisar al servicio técnico. Lea el cuadro adjunto atentamente:

Problema	Solución
El aparato no funciona	Verifique que el aparato está debidamente conectado a la toma de corriente y cuadro de control y que no ha saltado el limitador automático de potencia.
Enfría poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de calor y corrientes de aire sobre la cuba. Asegúrese de que el condensador de la unidad frigorífica está totalmente limpio.
Ruido excesivo cuando está en funcionamiento	Deberá comprobar el buen nivelado del aparato. Revise los sistemas de anclaje de los elementos del aparato que hayan podido desplazarse o aflojarse.
Todos los controles básicos se han llevado a cabo y el problema permanece	Póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica.

1 INDICE

2	INTRODUCTION	43
2.1	INTRODUCTION	43
2.2	INFORMATION DE SÉCURITÉ	43
2.3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	43
3	INSTALLATION	44
3.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	44
3.2	TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION	44
3.3	RESTRICTION D'USAGE	44
3.4	ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES	44
3.5	INSTALLATION ET MONTAGE	45
3.6	BRANCHEMENTS	45
4	FONCTIONNEMENT	46
4.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	46
4.2	DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE	47
4.3	PROGRAMMATION.....	47
5	ENTRETIEN.....	47
5.1	RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ	47
5.2	CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER	47
5.3	TRAITEMENT DES DÉCHETS.....	48
6	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES.....	48
6.1	TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	48

2 INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION

Cet élément d'exposition et de libre-service a été conçu pour être encastré dans un buffet de self-service, et pour conserver les aliments froids dans les meilleures conditions de température tout au long de la durée du service. Ces conditions dépendent aussi de la température initiale des produits au moment de leur exposition et des conditions ambiantes de la pièce. Cet élément technique ne sert en aucun cas à réfrigérer les aliments.

Les dimensions des cuves sont équivalentes à 2, 3, 4,5 et 6 Gastronorm 1/1. La profondeur du bac dépendra de la profondeur du produit acheté, qui peut être de 80 ou 160mm.

Les modèles FDEE6 se composent d'un puits réfrigéré statique de 80 mm de profondeur avec un dôme en verre spécialement conçu pour maintenir la température et présenter des produits frais (par exemple viande, poisson, crustacés, etc.) afin qu'ils soient sélectionnés par un invité et préparés par un show-cooking stations.

L'armoire technique située dans la partie bas accueille le tableau électrique, le thermostat de réglage, et peut accueillir l'accessoire d'évaporation automatique ,non inclus. (sauf dans les modèles DEE6 où il est obligatoire de se connecter au drain).

2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

L'installation sur place et la mise en service de ce meuble doivent être réalisées par un technicien qualifié. Les paramètres usine et les données techniques sont fournis à titre non contractuel et peuvent être modifiés sans préavis.

L'appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Avant toute manipulation, veuillez informer votre distributeur.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le meuble pendant une période prolongée, videz-le, nettoyez-le et débranchez-le du secteur.

La température ambiante et l'emplacement de l'appareil peuvent avoir des effets sur les températures de travail.

Tenez l'appareil à l'écart de sources externes qui pourraient en affecter le rendement (chauffage, sources de chaleur directes ou semblables).

La température ambiante appropriée est celle indiquée dans le tableau 1, si le local la dépasse, le refroidissement correct n'est pas garanti.

L'ensemble de l'appareil est construit avec des tôles en acier inoxydable. En raison de sa conception et de sa fabrication avec de fines tôles, il existe donc des risques de coupure. Prenez des précautions lorsque vous les manipulez et nettoyez.

L'intérieur de l'armoire technique, qui accueille l'unité de condensation, présente des risques intrinsèques tels que le risque électrique, de coupure, de coincement, de brûlure et lié rotor en mouvement (ventilateur).

- N'introduisez jamais d'aliments ou de récipients chauds.
- Respectez les recommandations des fabricants d'aliments.
- Laissez toujours l'armoire technique fermée.
- Ne permettez en aucun cas que des enfants manipulent l'appareil.

2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Pour connaître les informations techniques détaillées de votre appareil, consultez la Table 1.

3 INSTALLATION

3.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel.

LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE. VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION

Le meuble et son emballage en bois constituent une marchandise lourde. Faites attention lors des opérations de transport, de manipulation et de mise en place.

Lors de la réception du meuble, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. Sinon, effectuez les réclamations correspondantes à votre distributeur.

Une fois que le meuble a été accepté il est préférable de le garder emballé jusqu'à sa mise en service, afin de le protéger de possibles coups mécaniques, de la poussière, de la saleté, etc.

L'emballage est composé d'une palette en bois, d'un film protecteur en plastique et de pièces d'angles en bois / carton. Tous les matériaux sont recyclables.

Pour réaliser les opérations de levage et de manipulation correctement et en toute sécurité :

- Organiser une zone adéquate avec un sol plane pour les opérations de déchargement de la machine et de manipulation.
- Utiliser le type d'équipement le plus approprié pour les caractéristiques et la capacité.
- Assurez-vous que la charge est stable pour manipuler le meuble, en le maintenant à une hauteur minimale depuis le sol.

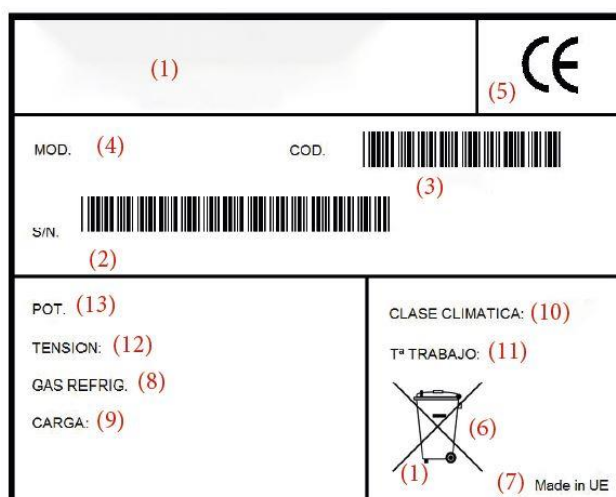
La garantie porte uniquement sur les défauts de fabrication, toute manipulation ou utilisation erronée du matériel de la part du client ou de l'utilisateur étant exclue. Le service de main d'œuvre et les déplacements sont toujours à la charge du client. Toute responsabilité concernant les défauts liés au transport est déclinée, sauf si la réclamation opportune est réalisée dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réception de la marchandise.

3.3 RESTRICTION D'USAGE

Veillez à ce que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique. L'installation électrique auquel est raccordé l'appareil doit impérativement être dotée d'une prise de terre et disposer d'une protection magnétothermique et différentielle. Ne branchez pas d'autres appareils pour les alimenter avec le même raccordement électrique.

Le fabricant décline toute responsabilité pour l'usage inapproprié du produit.

3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES



Étiquette technique industrielle :

1. Marque
2. Nombre de série (code+ année+ nombre de série)
3. Code
4. Modèle
5. CE symbole
6. Symbole d'élimination des déchets
7. Manufacturing site
8. Gaz réfrigérant
9. Charge de gaz (gr)
10. Classe climatique
11. Température de travail
12. Voltage
13. Consommation d'énergie

3.5 INSTALLATION ET MONTAGE

Évitez d'installer l'appareil à proximité des sources directes de chaleur, de froid, d'humidité ou dans un endroit exposé aux rayons solaires et ultraviolets. Les radiateurs de tout type, l'air conditionné, courants d'air etc. peuvent avoir des effets négatifs sur son fonctionnement. Vérifiez le bon nivellement du sol afin d'éviter les vibrations et les bruits.

Assurez-vous que l'appareil dispose d'une bonne ventilation. Ne bloquez pas les grilles de ventilation de l'unité de condensation.

Suivez les instructions de la figure 1-24 pour monter le produit dans l'emplacement sélectionné et effectuer les connexions appropriées.

Les modèles FDDEE6 comprennent un dôme en verre qui est fourni démonté. Pour l'assemblage des 4 verres trempés, les 6 quincailleries correspondantes (2 unités d'une référence et 4 d'une autre) sont fournies. Une fois le dôme assemblé, il se dépose sur le plan de travail et s'inscrit sur le pourtour du drop in, ce qui facilite son nettoyage (voir figure 26). Un support incliné est fourni comme équipement standard à placer à l'intérieur du réservoir pour améliorer le produit exposé.

3.6 BRANCHEMENTS

Une fois la plaque ou la cuve encastrée dans l'orifice du meuble destiné à cette fin, la fixation s'effectue au moyen des éléments d'ancrage fournis, comme indiqué sur la Figure 13.



L'unité condensatrice doit être bien ventilée pour un fonctionnement adéquat de la machine. Vérifier dans la Figure 18-23 pour dessiner la grille de ventilation du meuble ou la machine est installé.

Si nécessaire, le boîtier de commandes situé dans la partie basse de l'appareil peut l'extraire de l'armoire technique pour l'installer sur n'importe quel panneau (par exemple, devant le buffet pour pouvoir actionner et régler l'appareil sans avoir à ouvrir une porte). Voir figure 15 pour consulter la façon d'extraire le panneau de commande.

En même temps, le panneau de commande peut être assemblé dans d'autres meubles, à cet effet, le trou décrit à la figure 25 doit être fait dans le panneau.

SYSTÈME D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE EN OPTION

L'équipement peut être équipé d'un seau d'évaporation automatique de l'eau en accessoire (non inclus), mais il est conseillé de connecter l'appareil au système principal de drainage de l'eau comme indiqué sur la figure 17, mais il est fortement recommandé de connecter l'appareil au drainage principal de l'eau.

Dans les modèles DEE6, il est fortement déconseillé de monter cet accessoire car lors de la présentation et de la conservation des aliments avec de la glace, une telle quantité d'eau est générée qu'il est essentiel de se connecter au drain.

GROUPE RÉFRIGÉRÉE À DISTANCE OPTIONNEL

Les attentes frigorifiques sont par tuyau de cuivre de 3/8", pour les raccords de haute pression (fluide) et de basse pression (gaz), pour la plupart des équipements. Des éléments non fournis sont la valve d'expansion thermostatique, le tube capillaire, valve solénoïde et valve de coupure.

La prise de connexion électrique pour la valve solénoïde ou le groupe frigorifique, est facilitée par bornes de connexion, placées en la boîte de raccords pour une puissance maximale du compresseur de 1 1/2". Pour puissances supérieures c'est nécessaire l'installation d'un relais ou contacteur, ces éléments ne seront pas fournis

4 FONCTIONNEMENT

4.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Le contrôle de la température est effectué par un thermostat électronique numérique, permettant de régler les différentes températures de fonctionnement de l'appareil en fonction des conditions environnementales existantes. Voir la figure 24 pour les informations sur le thermostat.

Modes opératoires

1. Allumez l'équipement et réglez la température de l'équipement.
2. Maintenez la machine en marche jusqu'à ce qu'elle atteigne la température demandée.
3. Transférez les aliments froids dans l'équipement.

Le produit froid doit être à la bonne température interne avant d'être transféré dans l'équipement. Utilisez un thermomètre pour mesurer la température interne des produits conservés. Réglez la température de l'équipement pour obtenir le meilleur réglage global en fonction de la température interne du produit. Si un produit n'est pas à la bonne température de service, utilisez un réfrigérateur pour refroidir le produit dans la bonne plage de température.

4. Vérifiez la température des aliments

Étant donné que la plage de température appropriée dépend du type de produits et des quantités conservées, il est nécessaire d'utiliser périodiquement un thermomètre pour vérifier chaque article afin de s'assurer que les températures correctes sont maintenues. Les réglementations sanitaires locales peuvent varier en ce qui concerne les températures minimales de service. La plage de température appropriée est de 8 °C ou moins.

Cet appareil n'effectue pas de dégivrage, il est donc nécessaire de l'éteindre et de le nettoyer après les services pour éliminer l'eau et le givre générés pendant le fonctionnement.

4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE



Pour des informations détaillées sur le thermostat numérique, lisez attentivement le manuel d'instructions.

4.3 PROGRAMMATION

RÉFRIGÉRATION :

L'évaporateur est réalisé à l'aide de tube frigorifique en cuivre expansé directement sur la cuve. L'unité de condensation est principalement constituée d'un compresseur hermétique et d'un condensateur à air.

Le circuit frigorifique utilise du gaz spécifié dans le Tableau 1, avec une pression de travail compris entre 2.1 et 3.1 bar environ dépendant du modèle. L'expansion du gaz à l'entrée de l'évaporateur est faite par un tube capillaire.

TEMPÉRATURES DE TRAVAIL RECOMMANDÉES : voir Tableau 1.

Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel. LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE. VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

5 ENTRETIEN

5.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ

Éliminez le plastique de protection et les résidus adhésifs qui recouvrent l'acier.

Nettoyer soigneusement avant d'utiliser en suivant les instructions spécifiques qui sont détaillées plus loin dans ce manuel. Avant de réaliser toute opération sur la machine, consultez toujours le manuel qui contient les bonnes procédures et des informations importantes sur la sécurité.

Pour une meilleure conservation de l'appareil il est important qu'il reste vide et propre pendant les périodes où il n'est pas en service

5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER

L'ENTRETIEN TECHNIQUE DOIT ÊTRE RÉALISÉ PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE VOTRE DISTRIBUTEUR.

CONSEILS DE NETTOYAGE

- Pour réaliser les opérations de nettoyage de l'appareil, il est recommandé de le débrancher au préalable du secteur. Évitez les projections d'eau sur les composants électriques.
- Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez une éponge ou une lavette avec de l'eau tiède et du savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, de nettoyeurs de métaux ou de détergents non dilués. Séchez ensuite avec un chiffon.

- Il est très important de maintenir le condensateur propre, afin d'en optimiser le fonctionnement et de réduire la consommation d'énergie électrique. Utilisez pour ce faire des brosses à poils souples ou un aspirateur.

L'accès aux parties électriques de l'appareil se fait au moyen d'une unité de condensation amovible, comme le montre la figure 16.

5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques et plastiques. L'emballage est en bois, plastique et carton. Pour n'importe quelle pièce de votre appareil, veuillez tenir compte que :

- À la fin du cycle de vie du produit, assurez-vous que celui-ci n'est pas jeté dans l'environnement.
- Chaque partie doit être collectée et jetée séparément, conformément à leurs différentes caractéristiques (par exemple, métaux, plastiques, caoutchouc, etc.)
- Il faudra tenir compte de la législation locale pour la collecte des déchets.
- L'appareil peut contenir des substances dangereuses : l'utilisation inadéquate ou l'élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé humaine et sur l'environnement.
- Si des déchets électriques et électroniques sont jetés illégalement, des sanctions établies par la législation locale sont prévues.

6 RÉOLUTION DE PROBLÈMES

6.1 TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Le moteur électrique de l'appareil est muni d'un protecteur thermique qui se déclenche en cas de surintensité ou de chaleur excessif. Lorsque ce protecteur agit, débranchez l'appareil pour éviter les pannes.

Rebranchez l'appareil au bout d'une heure et informez le service technique si le problème persiste.

Certains problèmes sont dus à des causes faciles à éliminer sans avoir à informer le service technique. Lisez attentivement le tableau suivant :

Problème	Procédure
Le meuble ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché à la prise de courant et panneau de contrôle, et que le limiteur automatique de puissance ne s'est pas déclenché.
Il ne refroidit pas assez.	Contrôlez le réglage du thermostat et/ou les effets de sources directes de chaleur et courants d'air sur la cuve. Veillez à ce que le condensateur du groupe frigorifique soit complètement propre.
Bruit excessif pendant le fonctionnement.	Vérifiez le nivellement de l'appareil. Revoyez les systèmes d'ancrage des éléments de l'appareil qui auraient pu se déplacer ou se desserrer.
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.