

DROP IN

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








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



| | | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| DE6-P2: PR6-2 | DE6-C302: CR6-30-2 | DE6-C802: CR6-80-2 | DE6-C1602 : CR6-160-2 |
| DE6-P3: PR6-3 | DE6-C303: CR6-30-3 | DE6-C803: CR6-80-3 | DE6-C1603: CR6-160-3 |
| DE6-P4: PR6-4 | DE6-C304: CR6-30-4 | DE6-C804: CR6-80-4 | DE6-C1604: CR6-160-4 |
| DE6-P5: PR6-5 | DE6-C305: CR6-30-5 | DE6-C805: CR6-80-5 | DE6-C1605: CR6-160-5 |
| DE6-P6: PR6-6 | DE6-C306: CR6-30-6 | DE6-C806: CR6-80-6 | DE6-C1606: CR6-160-6 |
| DE7-P2: PR7-2 : 7495.0005 | DE7-C302: CR7-30-2 | DE7-C802: CR7-80-2 : 7495.0030 | DE7-C1602 : CR7-160-2 : 7495.0050 |
| DE7-P3: PR7-3 : 7495.0010 | DE7-C303: CR7-30-3 | DE7-C803: CR7-80-3 : 7495.0035 | DE7-C1603: CR7-160-3 : 7495.0055 |
| DE7-P4: PR7-4 : 7495.0015 | DE7-C304: CR7-30-4 | DE7-C804: CR7-80-4 : 7495.0040 | DE7-C1604: CR7-160-4 : 7495.0060 |
| DE7-P5: PR7-5 : 7495.0020 | DE7-C305: CR7-30-5 | DE7-C805: CR7-80-5 : 7495.0045 | DE7-C1605: CR7-160-5 : 7495.0065 |
| DE7-P6: PR7-6 : 7495.0025 | DE7-C306: CR7-30-6 | DE7-C806: CR7-80-6 | DE7-C1606: CR7-160-6 |

| | |
|-------|------------|
| Ref: | A070200007 |
| Vers. | 2 |

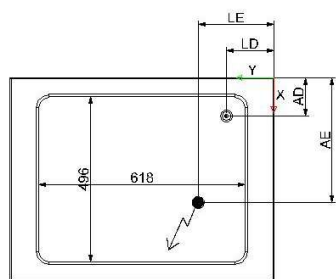
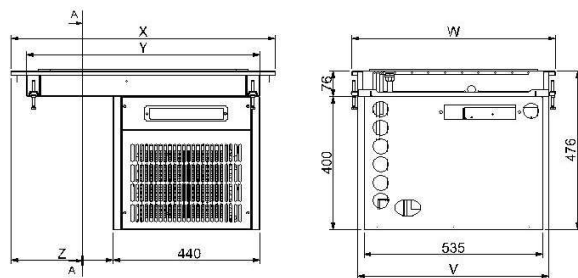
Please check your equivalent model in the equivalent table
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| 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 | 32 |
| Installation and Operation | |
| Manual de instrucciones | 40 |
| Uso y mantenimiento | |
| Manuel d'instructions | 49 |
| 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



H ⊕ : - 228,6 mm

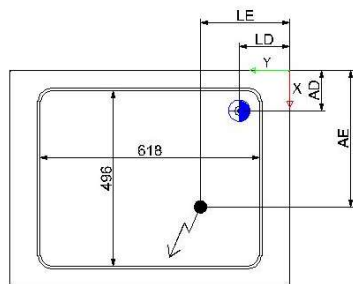
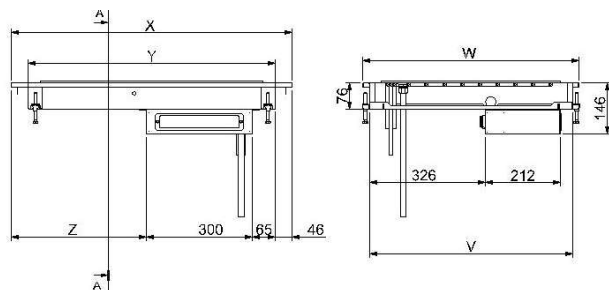
H ● : - 288 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 241 mm | LE : 241 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 390 mm |
| AD : 114 mm | AD : 168 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 304 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 629 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 954 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1279 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1604 | 573 | 683 |

Fig 1.

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



H ⊕ : - 30 mm

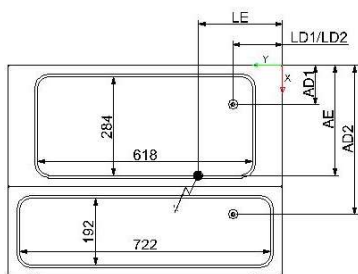
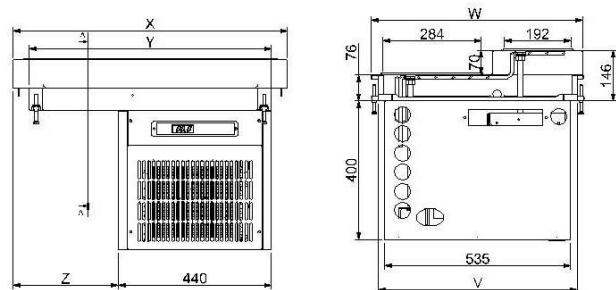
H ● : - 115 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 241 mm | LE : 241 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 390 mm |
| AD : 114 mm | AD : 168 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 379 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 704 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 1029 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1354 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1679 | 573 | 683 |

Fig. 2

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



HD1 ⊕ : - 380 mm HD2 ⊕ : - 310 mm

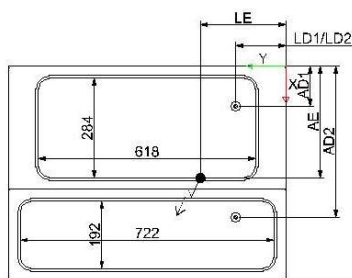
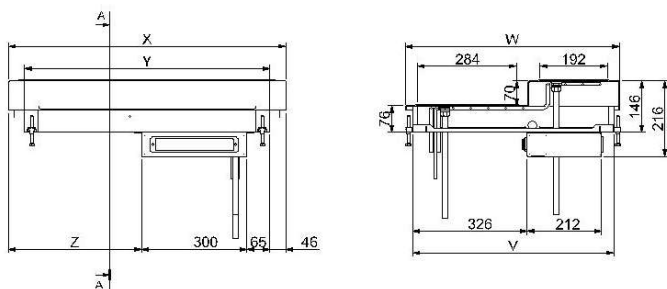
H ● : - 130 mm

| W = 610 mm | W = 720 mm |
|--------------|--------------|
| LE : 240 mm | LE : 240 mm |
| LD1 : 143 mm | LD : 143 mm |
| LD2 : 143 mm | LD2 : 143 mm |
| AE : 340 mm | AE : 395 mm |
| AD1 : 114 mm | AD1 : 141 mm |
| AD2 : 430 mm | AD2 : 513 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 304 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 629 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 954 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1279 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1604 | 573 | 683 |

Fig. 3

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



HD1 : - 30mm HD2 : 40 mm

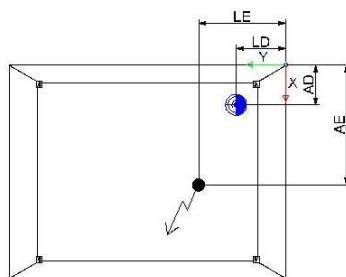
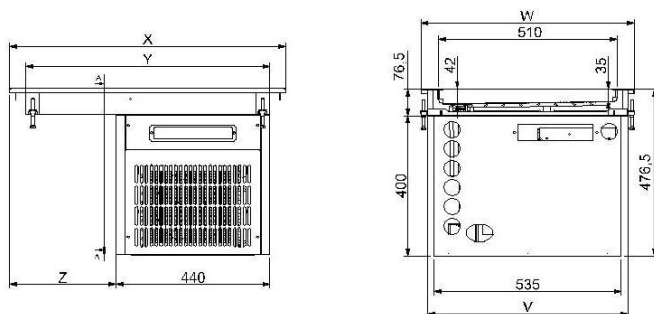
H : - 115 mm

| W = 610 mm | W = 720 mm |
|--------------|--------------|
| LE : 240 mm | LE : 240 mm |
| LD1 : 143 mm | LD : 143 mm |
| LD2 : 143 mm | LD2 : 143 mm |
| AE : 340 mm | AE : 395 mm |
| AD1 : 114 mm | AD1 : 141 mm |
| AD2 : 430 mm | AD2 : 513 mm |

| | | | | W = 610 mm | W = 720 mm |
|-----|------|------|------|------------|------------|
| | X | Y | Z | V | V |
| 2GN | 790 | 698 | 379 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 704 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 1029 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1354 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1679 | 573 | 683 |

Fig. 4

Refrigerated well 30mm/ Cuba refrigerada 30 mm/ Cuve réfrigérée froid statique 30mm



H ⊕ : - 420 mm

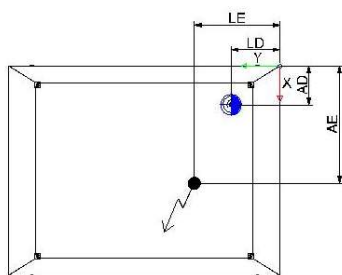
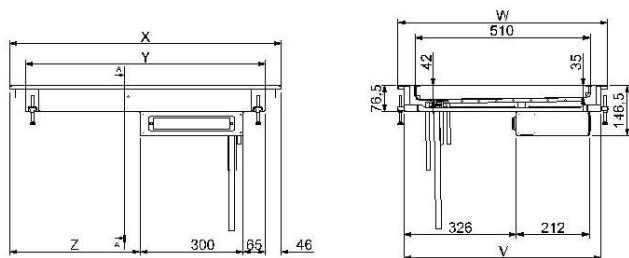
H ● : - 133 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 241 mm | LE : 241 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 390 mm |
| AD : 114 mm | AD : 169 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 304 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 629 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 954 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1279 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1604 | 573 | 683 |

Fig 5.

Remote refrigerated well 30mm / Cuba refrigerada 30mm remota/ Cuve réfrigérée froid statique 30mm froid à distance



H ⊕ : - 73,6 mm

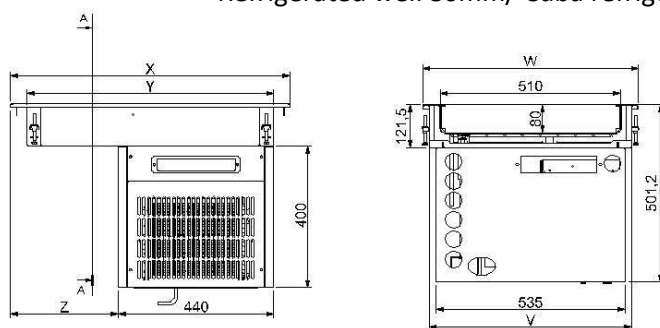
H ● : - 115 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 241 mm | LE : 241 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 390 mm |
| AD : 114 mm | AD : 169 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 379 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 704 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 1029 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1354 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1679 | 573 | 683 |

Fig. 6

Refrigerated well 80mm/ Cuba refrigerada 80mm/ Cuve réfrigérée froid statique 80mm



H ⊕ : - 458 mm

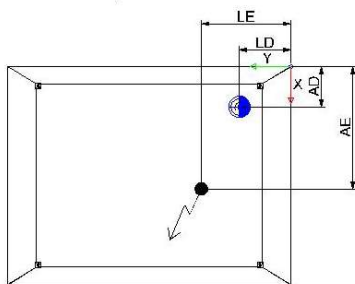
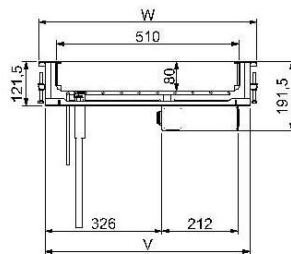
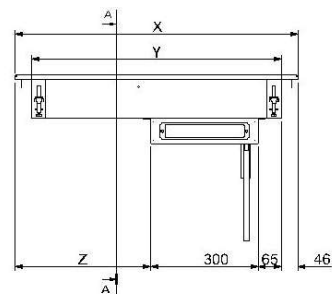
H ● : - 178 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 241 mm | LE : 241 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 390 mm |
| AD : 114 mm | AD : 169 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 304 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 629 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 954 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1279 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1604 | 573 | 683 |

Fig. 7

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



H ● : - 108 mm

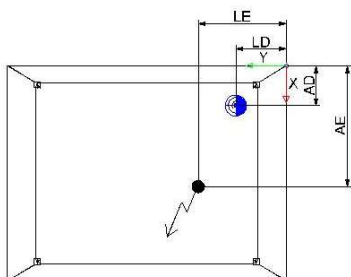
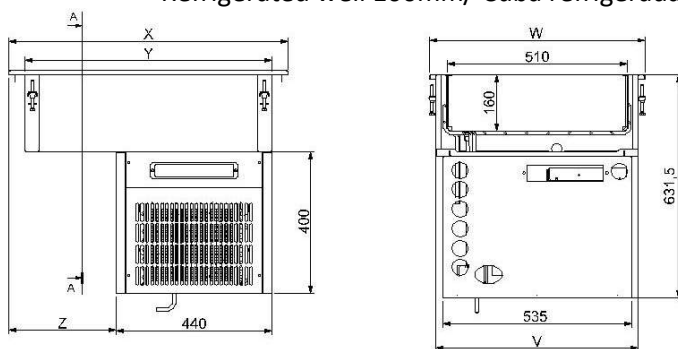
H ● : - 160,5 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 241 mm | LE : 241 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 390 mm |
| AD : 114 mm | AD : 169 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 379 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 704 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 1029 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1354 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1679 | 573 | 683 |

Fig. 8

Refrigerated well 160mm/ Cuba refrigerada 160mm/ Cuve réfrigérée froid statique 160 mm



H ⊕ : - 538 mm

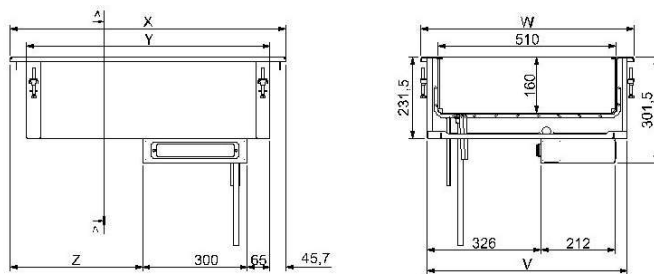
H ● : - 288 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 241 mm | LE : 241 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 390 mm |
| AD : 114 mm | AD : 169 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 304 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 629 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 954 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1279 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1604 | 573 | 683 |

Fig. 9

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



H ● : - 188 mm

H ● : - 270 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 241 mm | LE : 241 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 390 mm |
| AD : 114 mm | AD : 169 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm V | W = 720 mm V |
|-----|------|------|------|-----------------|-----------------|
| 2GN | 790 | 698 | 379 | 573 | 683 |
| 3GN | 1115 | 1023 | 704 | 573 | 683 |
| 4GN | 1440 | 1348 | 1029 | 573 | 683 |
| 5GN | 1765 | 1673 | 1354 | 573 | 683 |
| 6GN | 2090 | 1998 | 1679 | 573 | 683 |

Fig. 10

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

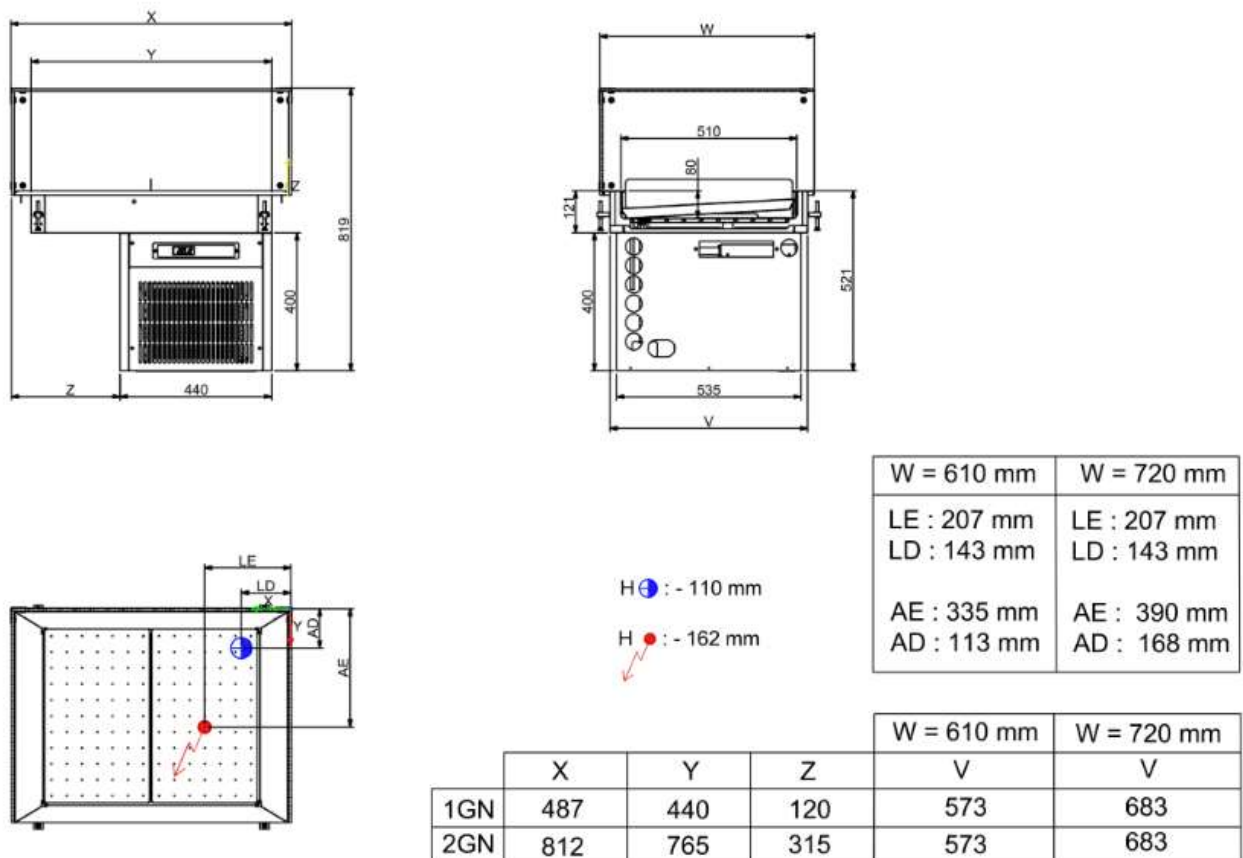
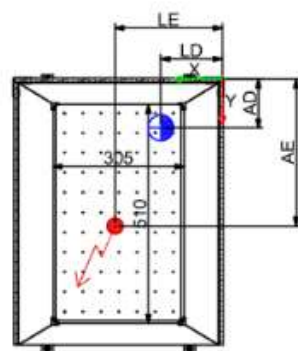
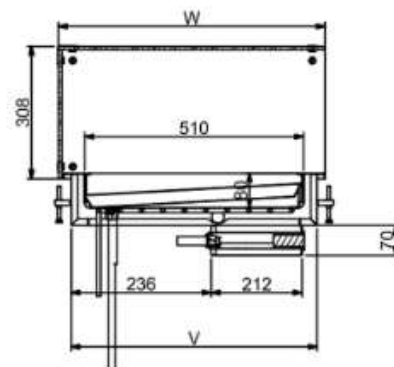
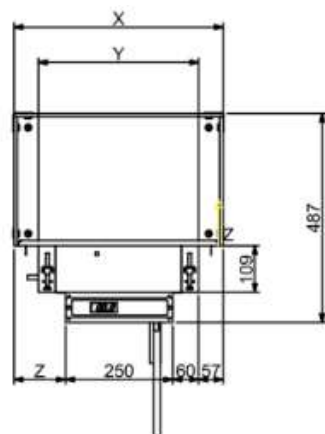


Fig. 11

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



H ⊕ : - 110 mm

H ⊙ : - 145 mm

| | |
|-------------|-------------|
| W = 610 mm | W = 720 mm |
| LE : 206 mm | LE : 206 mm |
| LD : 143 mm | LD : 143 mm |
| AE : 335 mm | AE : 443 mm |
| AD : 113 mm | AD : 168 mm |

| | X | Y | Z | W = 610 mm | W = 720 mm |
|-----|-----|-----|-----|------------|------------|
| | | | | V | V |
| 1GN | 487 | 440 | 120 | 573 | 683 |
| 2GN | 812 | 765 | 315 | 573 | 683 |

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 T ^a evap. at 30° ambient T ^a / Potencia Frigorífica (W) - 15°C T ^a evap. a 30° T ^a amb./ Puissance de refroidissement (W) -15°C T ^a evap. 30° T ^a amb | GasType/ Tipo Gas/ Gaz Type | Climate Class/ Clase Climática/ Clase Climatique | Work Temperature (°C)/ Temperatura de trabajo (°C)/ Température de travail (°C) |
|-----------------------------|---|---|---|---------------------------------|---|--|---|---|--|
| DE6-P2/ DE6-C302 | 2 | 790x610x476 R: 760x610x146 | 765x585 | 230/ I / 50/60 HZ | 305 R: 20 | 180 | R452a | IV | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C |
| DE6-C802 | | 790x610x501 R: 760x610x192 | | | | | | | 4°C / 8°C |
| DE7-P2/ DE7-C302 | | 790x720x476 R: 790x720x146 | 765x690 | | | | | | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C |
| DE7-C802 | | 790x720x501 R: 790x720x192 | | | | | | | 4°C / 8°C |
| DE6-P3/ DE6-C303 | 3 | 1115x610x476 R: 1115x610x146 | 1090x585 | 230/ I / 50 HZ | 320 R: 20 | 260 | | | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C |
| DE6-C803 | | 1115x610x501 R: 1115x610x192 | | | | | | | 4°C / 8°C |

| | | | | | | | | | |
|---------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------|-----|--|--|-----------------------------|
| DE7-P3/ DE7-C303 | | 1115x720x476 R: 1115x720x146 | 1090x690 | | | | | | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C |
| DE7-C803 | | 1115x720x501 R: 1115x720x192 | | | | | | | 4°C / 8°C |
| DE6-P4/ DE6-C304 | 4 | 1440x610x476 R: 1440x610x146 | 1415x585 | 230/ I / 50/60 HZ | 335 R: 20 | 340 | | | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C |
| DE6-C804 | | 1440x610x521 R: 1440x610x192 | | | | | | | |
| DE7-P4/ DE7-C304 | | 1440x720x476 R: 1440x720x146 | 1415x690 | | | | | | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C |
| DE7-C804 | | 1440x720x521 R: 1440x720x192 | | | | | | | 4°C / 8°C |
| DE6-P5/ DE6-C305 | | 5 | 1765x610x476 R: 1765x610x146 | | | | | | 1740x585 |
| DE6-C805 | 1765x610x521 R: 1765x610x192 | | | 4°C / 8°C | | | | | |
| DE7-P5/ DE7-C305 | 1765x720x476 R: 1765x720x146 | | 1740x690 | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C | | | | | |
| DE7-C805 | 1765x720x521 R: 1765x720x192 | | | 4°C / 8°C | | | | | |
| DE6-P6/ DE6-C306 | 6 | 2090x610x476 R: 2090x610x146 | 2065x585 | 230/ I / 50/60 HZ | 490 R: 20 | 560 | | | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C |

| | | | | | | | | |
|------------------------|---|---|------------------|----------------------|--------------|-----|--|-----------------------------|
| DE6-C806 | | 2090x610x521 R: 2090x610x192 | | | | | | 4°C / 8°C |
| DE7-P6/ DE7-C306 | | 2090x720x476 R: 2090x720x146 | 2065x690 | | | | | -10°C / 5°C // 4°C / 8°C |
| DE7-C806 | | 2090x720x521 R: 2090x720x192 | | | | | | 4°C / 8°C |
| DE6-2P2/ DE7-2P2 | 2 | 790x610/720x546 R: 790x610/720x216 | 765x585/690 | 230/ I / 50/60 HZ | 305 R: 20 | 180 | | -10°C / 5°C |
| DE6-2P3/ DE7-2P3 | 3 | 1115x610/720x546 R: 1115x610/720x216 | 1090x585/ 690 | 230/ I / 50 HZ | 320 R: 20 | 260 | | |
| DE6-2P4/ DE7-2P4 | 4 | 1440x610/ 720x546 R: 1440x610/720x216 | 1415x585/ 690 | 230/ I / 50 HZ | 335 R: 20 | 340 | | |
| DE6-2P5/ DE7-2P5 | 5 | 1765x610/ 720x546 R: 1765x610/720x216 | 1740x585/ 690 | 230/ I / 50/60 HZ | 480 R: 20 | 440 | | |
| DE6-2P6/ DE7-2P6 | 6 | 2090x610/ 720x546 R: 2090x610/720x216 | 2065x585/ 690 | | 490 R: 20 | 560 | | |
| DE6-C1602/ DE7-1602 | 2 | 790x610/720x632 R: 790x610/720x302 | 765x585/ 690 | 230/ I / 50/60 HZ | 310 R: 20 | 250 | | |
| DE6-C1603/ DE7-1603 | 3 | 1115x610/720x632 R: 1115x610/720x302 | 1090x585/ 690 | 230/ I / 50 HZ | 325 R: 20 | 320 | | |
| DE6-C1604/ DE7-1604 | 4 | 1440x610/ 720x632 R: 1140x610/720x302 | 1415x585/ 690 | 230/ I / 50/60 HZ | 480 R: 20 | 400 | | |
| DE6-C1605/ DE7-1605 | 5 | 1765x610/ 720 x632 | 1740x585/ 690 | | 510 R: 20 | 510 | | |

| | | | | | | | | | |
|-------------------------|---|---|------------------|--|--------------|-----|-------|----|---------------|
| | | R: 1765x610/720x302 | | | | | | | |
| DE6-C1606/ DE7-1606 | 6 | 2090x610/ 720x632 R: 2090x610/720x302 | 2065x585/ 690 | | 540 R: 20 | 530 | | | |
| DEE6-C801/ DEE7-C801 | 1 | 487x621/731x 819 R: 487x621/731x 487 | 440x585/ 690 | | 260 R: 20 | 140 | R452a | IV | -10 °C/ + 5°C |
| DEE6-C802/ DEE7-C802 | 2 | 812x621/731x 819 R: 487x621/731x 487 | 765x585/ 690 | | 305 R: 20 | 180 | | | |

Table 1.

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

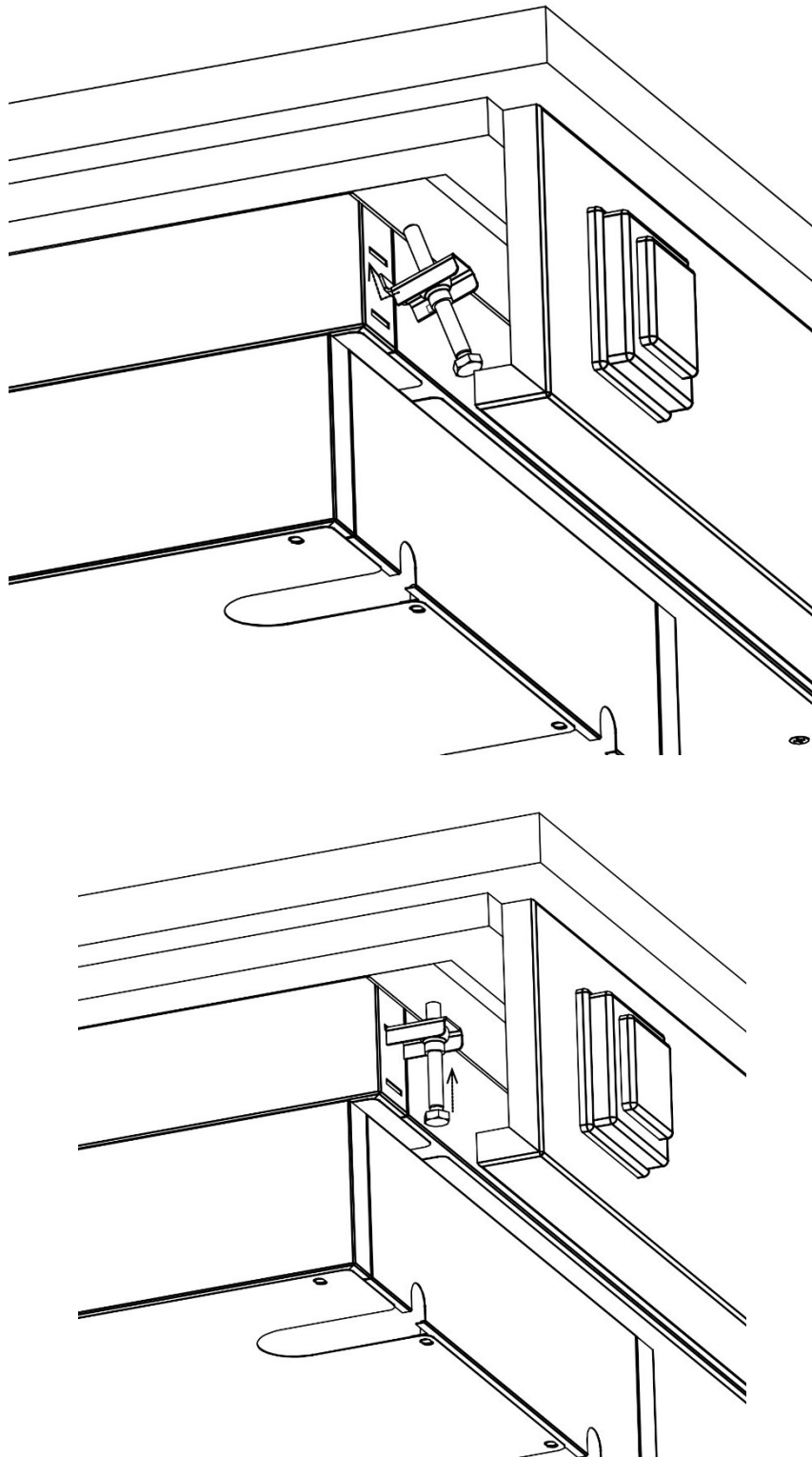


Fig 13.

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

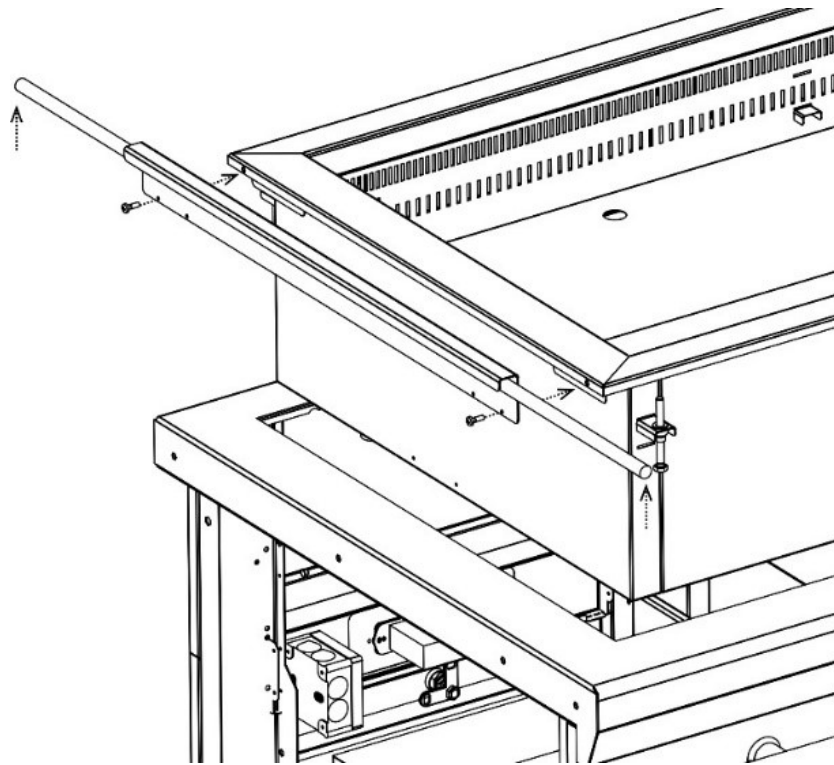


Fig 14.

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

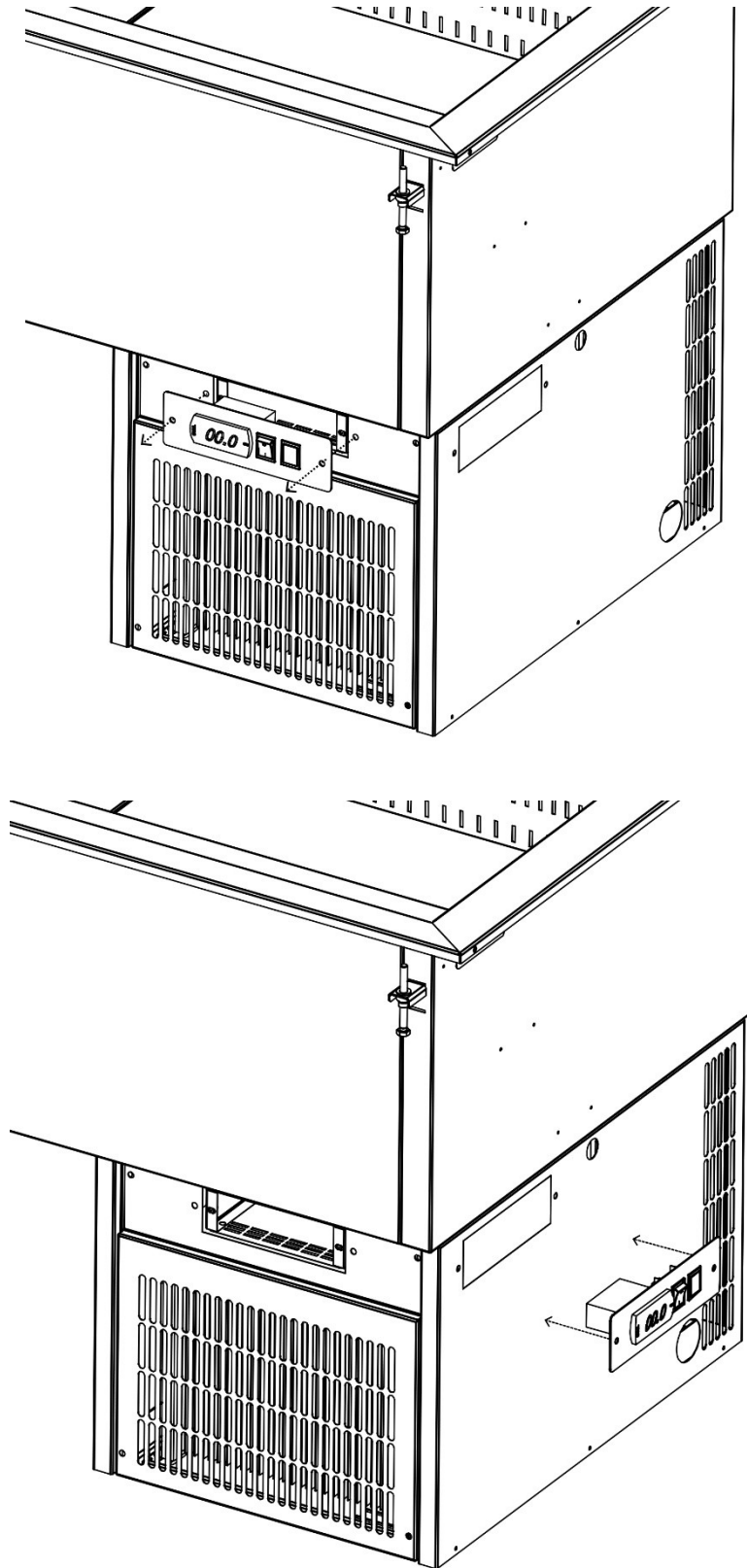


Fig. 15

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

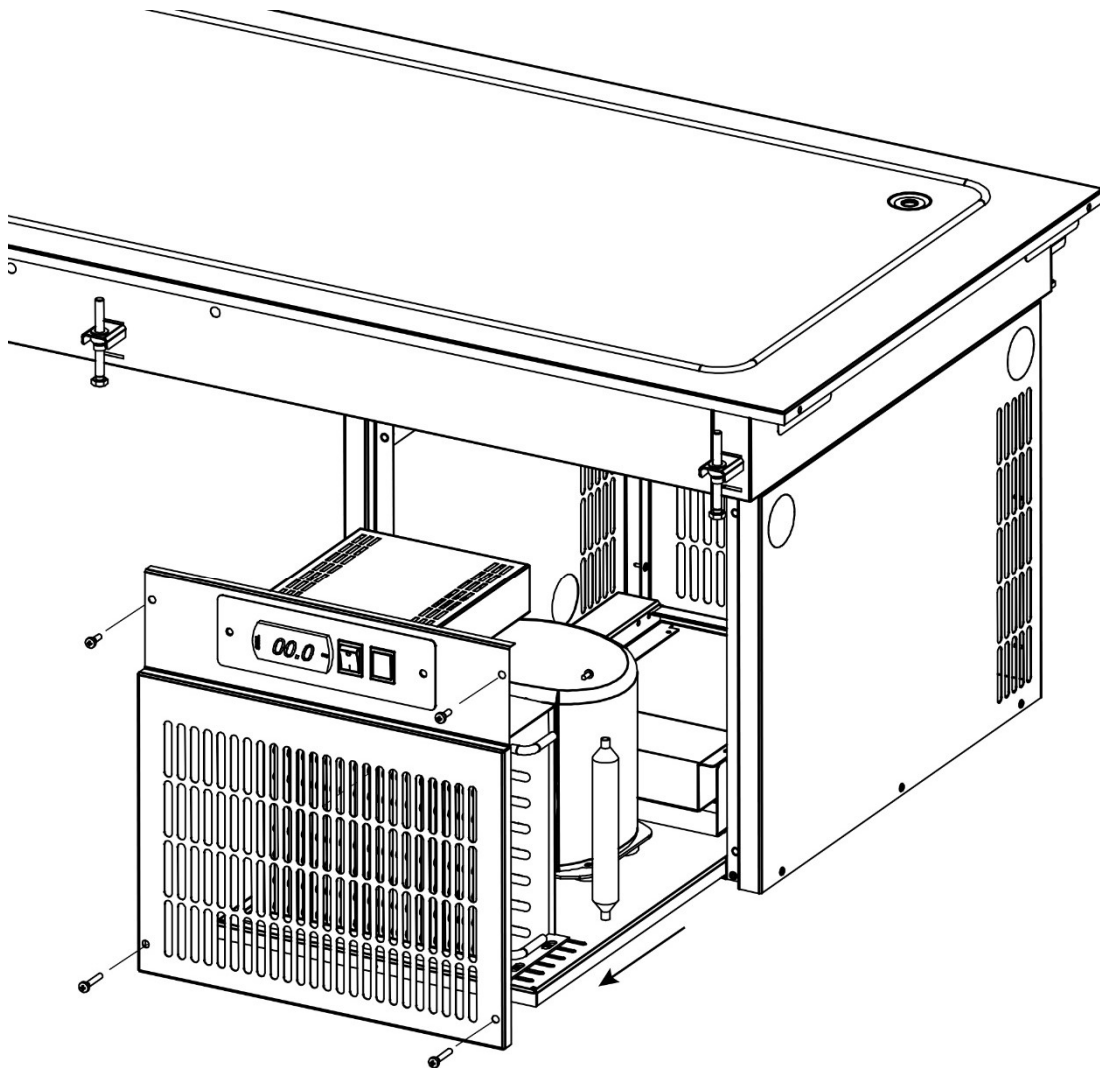


Fig. 16

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

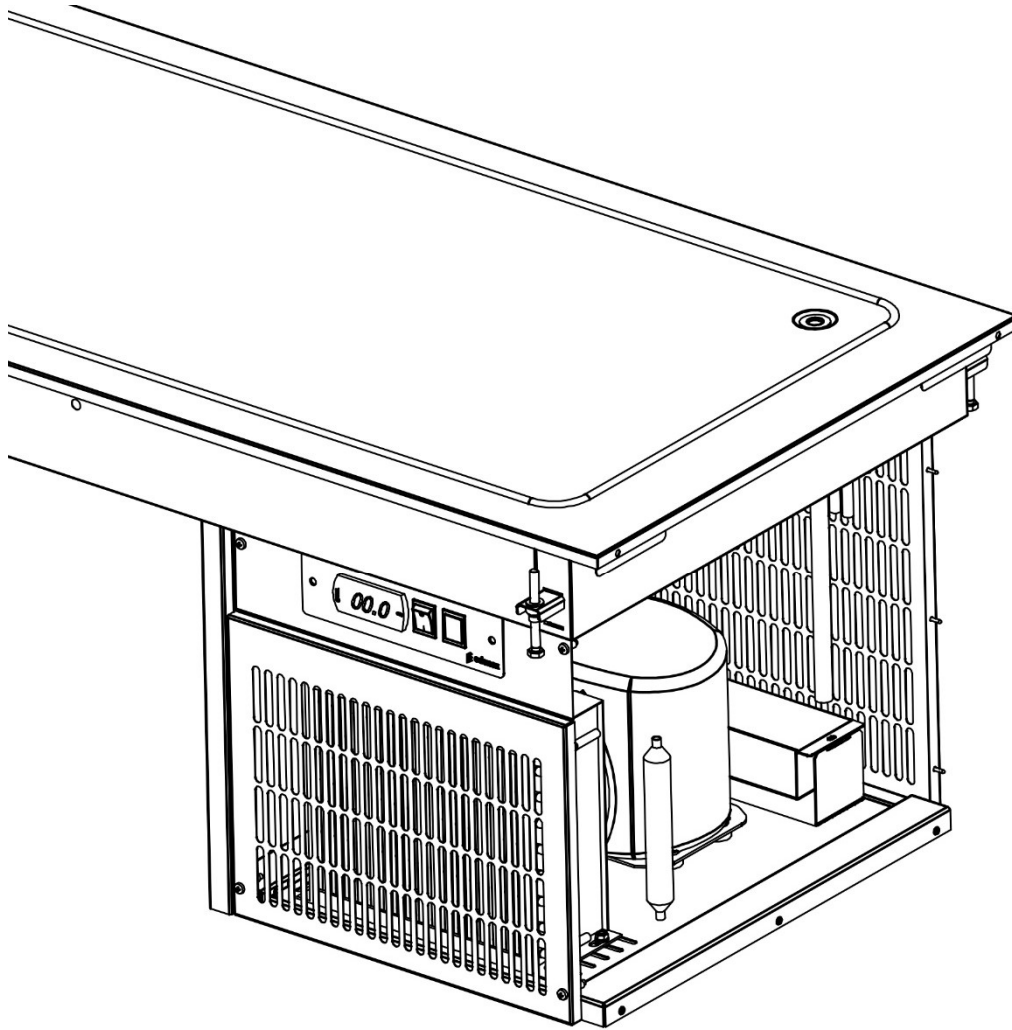
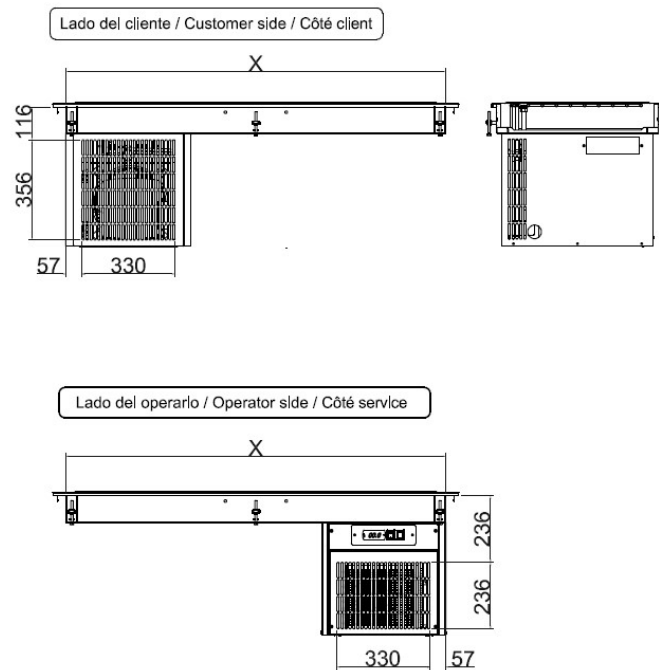


Fig. 17

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.

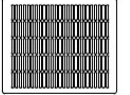


Rejillas de ventilación:
 Superficie mínima perforada recomendada: 70%

Ventilation grilles:
 Minimum recommended perforated surface: 70%

Grilles de ventilation:
 Surface perforée minimale recommandée: 70%


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

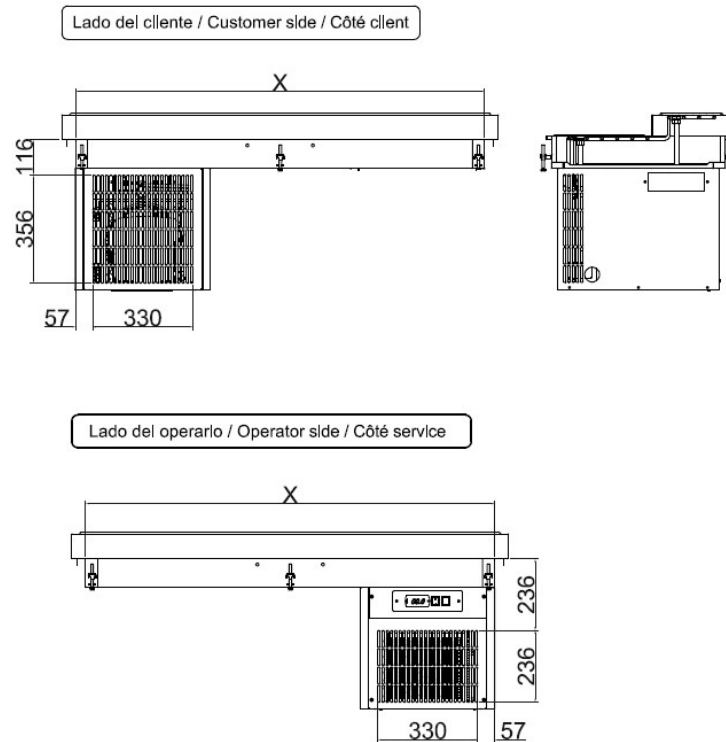


| | Longitud de encastre Cut-out length Longtude d'encastrement |
|-----|---|
| | X |
| 2GN | 698 |
| 3GN | 1023 |
| 4GN | 1348 |
| 5GN | 1673 |
| 6GN | 1998 |

Important note/ Nota importante/ note importante: Channel the condenser inlet or outlet to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss/
 canalizar la entrada al condensador o la salida para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia/ Canaliser l'entrée ou la sortie du
 condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité..

Fig. 18

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: 70%

Ventilation grilles:
 Minimum recommended perforated surface: 70%

Grilles de ventilation:
 Surface perforée minimale recommandée: 70%

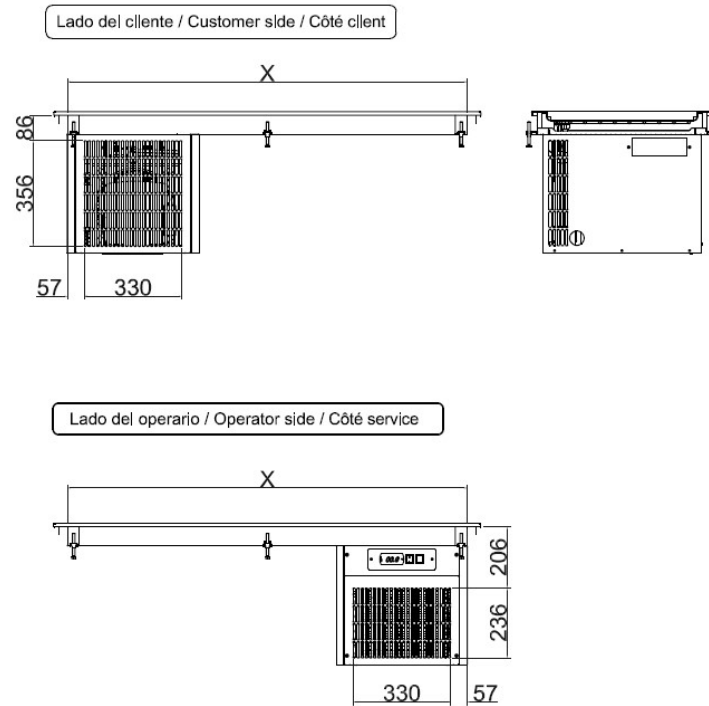
Opción recomendada: rejilla de lamas inclinadas
 Recommended option: Inclined slats grill
 Option recommandée: grille de lamelles inclinées

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

Important note/ Nota importante/ note importante: Channel the condenser inlet or outlet to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss/
 canalizar la entrada al condensador o la salida para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia/ Canaliser l'entrée ou la sortie du
 condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité..

Fig 19.

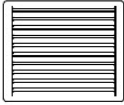

Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
 Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
 Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.

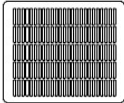



Rejillas de ventilación;
 Superficie mínima perforada recomendada: 70%

Ventilation grilles:
 Minimum recommended perforated surface: 70%

Grilles de ventilation:
 Surface perforée minimale recommandée: 70%



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

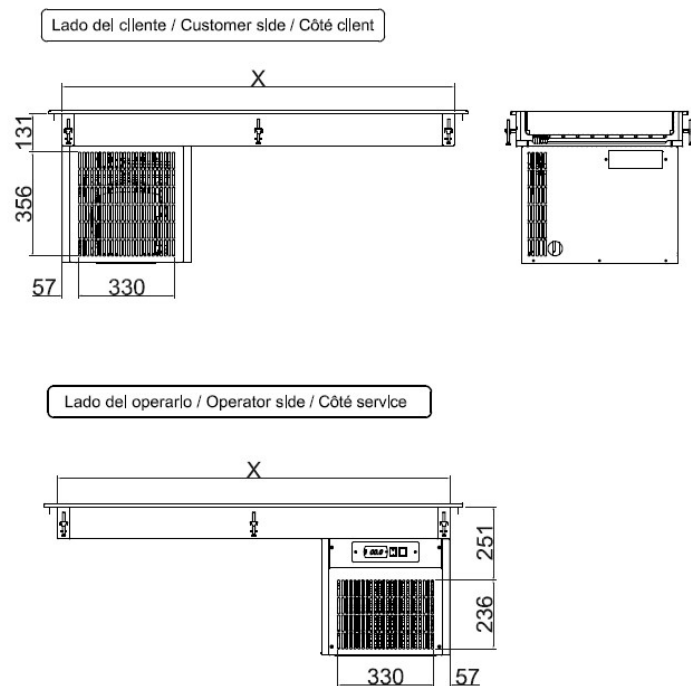



| | Longitud de encastre Cut-out length Longitud d'encastrement |
|-----|---|
| | X |
| 2GN | 698 |
| 3GN | 1023 |
| 4GN | 1348 |
| 5GN | 1673 |
| 6GN | 1998 |

Important note/ Nota importante/ note importante: Channel the condenser inlet or outlet to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss/
 canalizar la entrada al condensador o la salida para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia/ Canaliser l'entrée ou la sortie du
 condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité..

Fig. 20

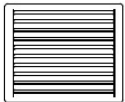

Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
 Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
 Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.

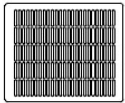
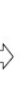


Rejillas de ventilación:
 Superficie mínima perforada recomendada: 70%

Ventilation grilles:
 Minimum recommended perforated surface: 70%

Grilles de ventilation:
 Surface perforée minimale recommandée: 70%



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

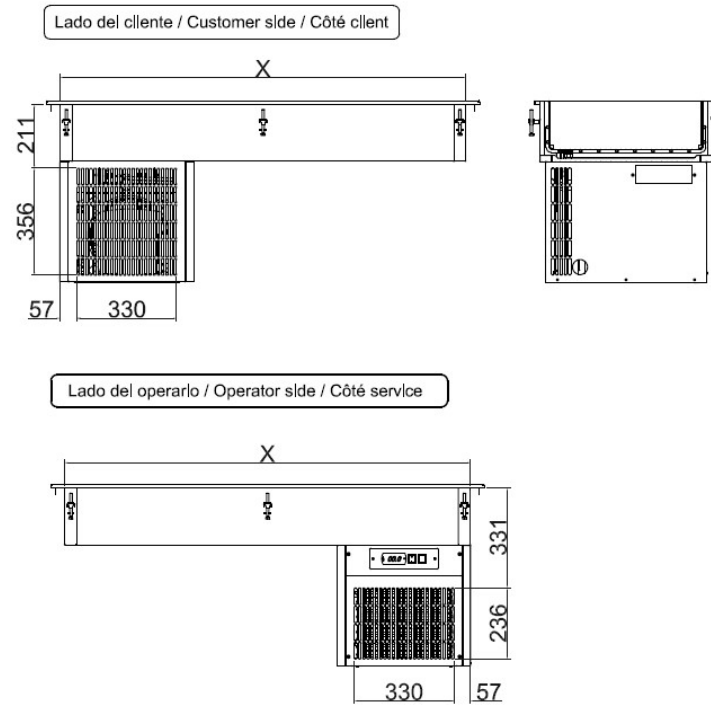



| | Longitud de encastre Cut-out length Longitud d'encastrement |
|-----|---|
| | X |
| 2GN | 698 |
| 3GN | 1023 |
| 4GN | 1348 |
| 5GN | 1673 |
| 6GN | 1998 |

Important note/ Nota importante/ note importante: Channel the condenser inlet or outlet to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss/
 canalizar la entrada al condensador o la salida para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia/ Canaliser l'entrée ou la sortie du
 condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité..

Fig 21.

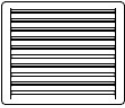
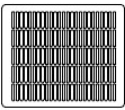
Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
 Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
 Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.



Rejillas de ventilación:
 Superficie mínima perforada recomendada: 70%

Ventilation grilles:
 Minimum recommended perforated surface: 70%

Grilles de ventilation:
 Surface perforée minimale recommandée: 70%

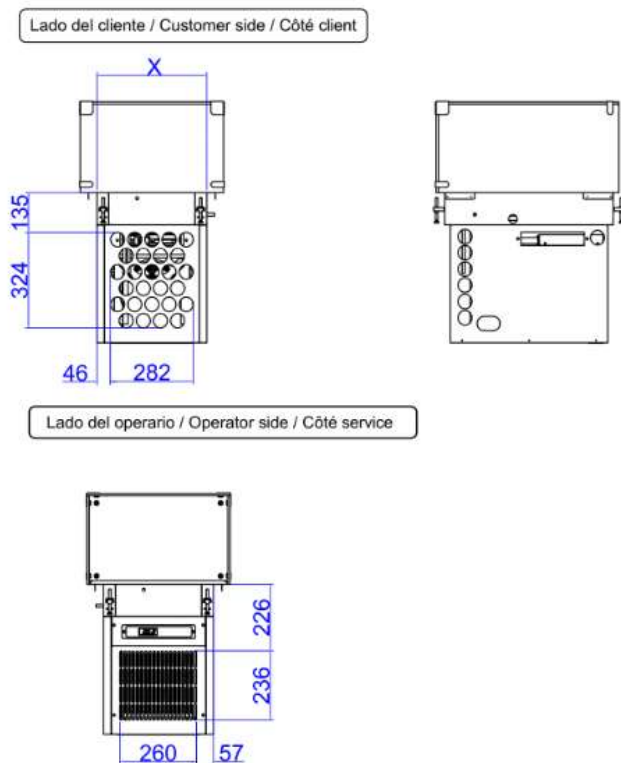
Opción recomendada: rejilla de lamias inclinadas
 Recommended option: Inclined slats grill
 Option recommandée: grille de lamelles inclinées

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

Important note/ Nota importante/ note importante: Channel the condenser inlet or outlet to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss/
 canalizar la entrada al condensador o la salida para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia/ Canaliser l'entrée ou la sortie du
 condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité.

Fig. 22

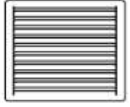
Posicionamiento y medidas de las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
 Positioning and dimensions for the ventilation grilles of the refrigeration unit.
 Placement et mesures des grilles de ventilation du groupe de condensation.




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 grille
 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 | Anchura de encastre Cut-out width Largeur d'encastrement |
|-----|--|--|
| | X | Y |
| 1GN | 440 | 585 |
| 2GN | 765 | 585 |

Important note/ Nota importante/ note importante: Channel the condenser inlet or outlet to prevent heat from returning to its inlet and efficiency loss/
 canalizar la entrada al condensador o la salida para evitar que el calor vuelva a su entrada y se pierda eficiencia/ Canaliser l'entrée ou la sortie du
 condenseur pour éviter que la chaleur ne retourne à son entrée et ne dégrade son efficacité.

Fig. 23

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE

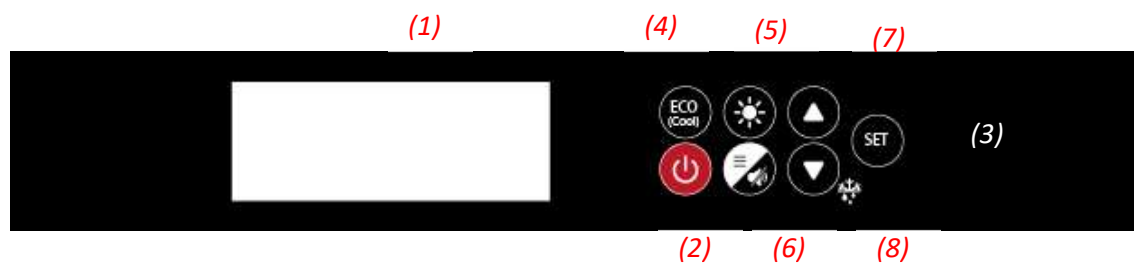


Fig. 24

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

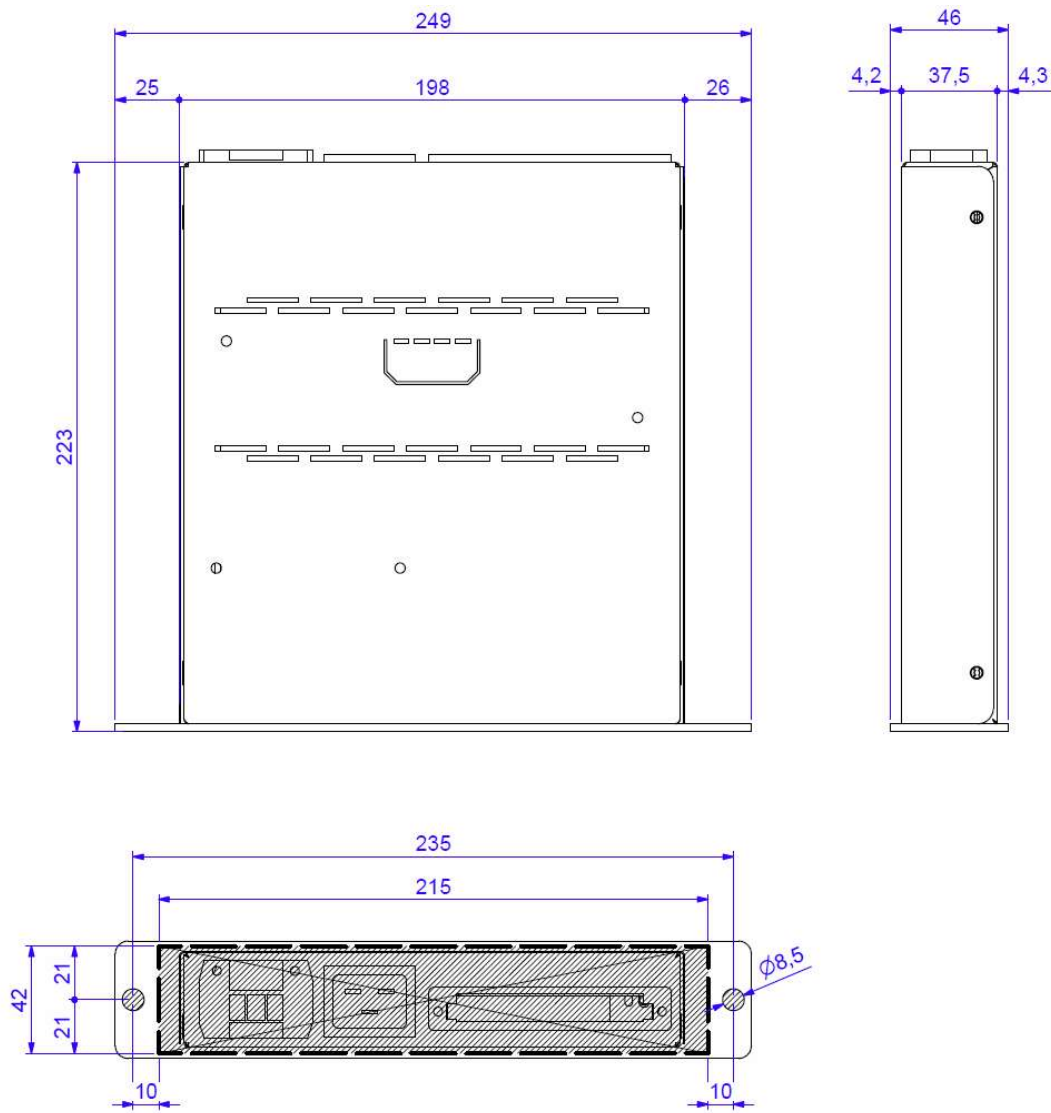
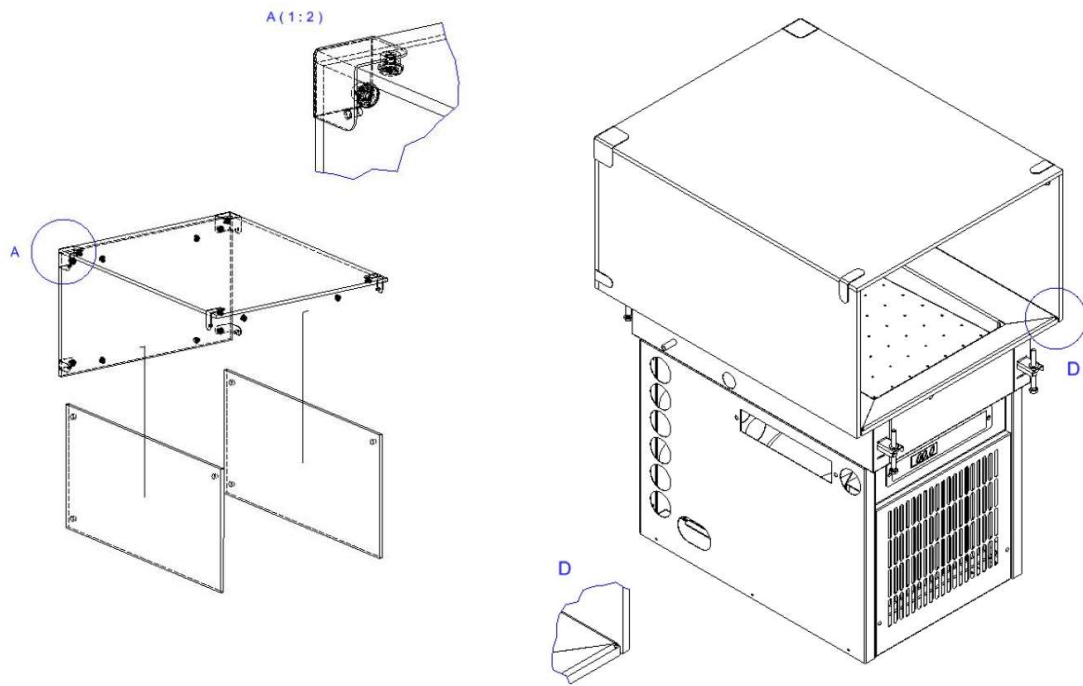


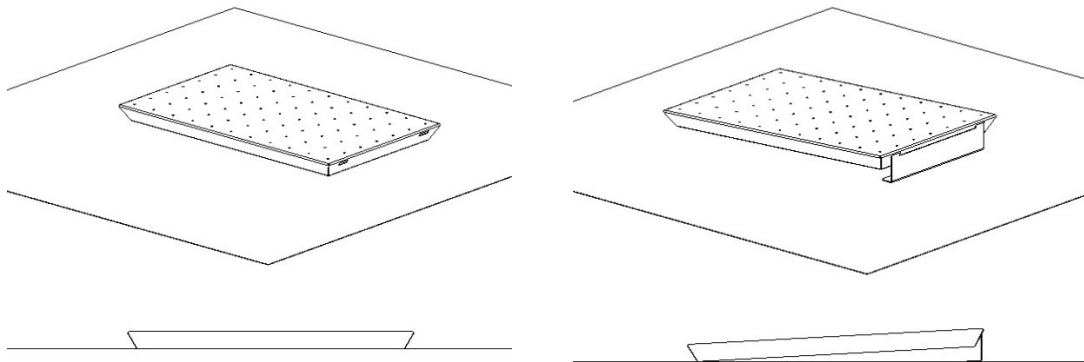
Fig 25.

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..... | 32 |
| 2 | MACHINE INTRODUCTION | 33 |
| 2.1 | INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS | 33 |
| 2.2 | IMPORTANT SAFETY INFORMATION..... | 33 |
| 2.3 | SPECIFICATION CHART | 33 |
| 3 | INSTALLATION | 33 |
| 3.1 | GENERAL INFORMATION..... | 33 |
| 3.2 | TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION | 34 |
| 3.3 | INTENDED USE AND RESTRICTIONS. | 34 |
| 3.4 | MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION. | 34 |
| 3.5 | INSTALLATION AND ASSEMBLY | 35 |
| 3.6 | CONNECTIONS..... | 35 |
| 4 | OPERATION | 36 |
| 4.1 | GENERAL INFORMATION..... | 36 |
| 4.2 | CONTROL PANEL DESCRIPTION..... | 36 |
| 4.3 | MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS | 37 |
| 5 | MAINTENANCE | 37 |
| 5.1 | GENERAL SAFETY RULES..... | 38 |
| 5.2 | MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE..... | 38 |
| 5.3 | MACHINE DISPOSAL | 38 |
| 6 | TROUBLESHOOTING CHART | 38 |
| 6.1 | TROUBLESHOOTING CHART | 38 |

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 30, 80 or 160mm deep.

DEE6 and DEE7 models consist on 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 water evaporation unit (except in DEE6 and DEE7 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 from +15°C to +30°C. If the premises exceed 32°C 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:

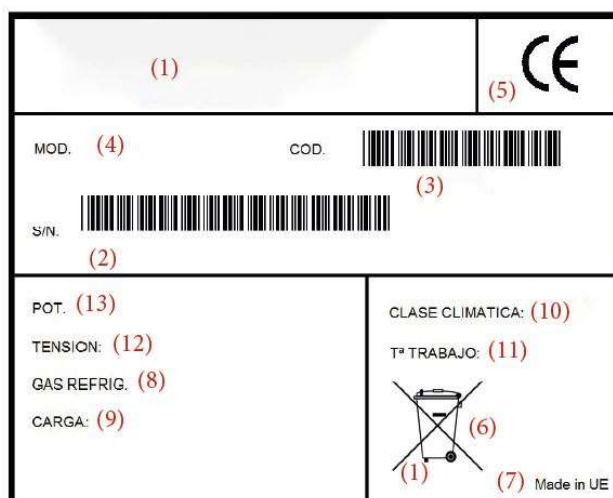
- Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- Make sure the load is stable; handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.

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 range temperature:
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 DEE6 and DEE7 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 easily be moved to the side of the technical cabinet if required (for example in the case of having the front access of the appliance closed due construction reasons).

At the same time, it 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.

This device includes an automatic water evaporation system as shown in figure 17, but it is advisable to connect the device to the main water drainage.

DEE6 and DEE7 models do not include evaporation tray for defrost water, since the food is exposed and preserved with ice, so much water is generated that it is essential to connect to 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

This appliance does not have an automatic defrost, and consequently it is recommendable to switch off and clean it after serving to eliminate water and frost formed during its operation. See figure 24 for the thermostat information.

4.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION

- 1- Display
- 2- Main On-Off bottom (except light)
- 3- Set
- 4- ECO function
- 5- Light On-Off
- 6- Programing and disconnect sound/ alarm
- 7- Up ▲
- 8- Down ▼, manual defrosting (only in refrigeration)

The machine is switched on by pushing the on-off bottom of the thermostat for 5 seconds. For maintenance operations, disconnect the machine from the mains, because the machine is in stand-by situation when it is switch off. In the refrigerated equipment, there is delay of 3 minutes till the starting up, this delay is the protection programmed by default, it should not be modified by the user.

The regulation is made by electronic thermostat with a digital display, allowing to adjust the different working temperatures of the machine:

Pressing the **SET** (3) command for 1 second activates the set point to reach the desired temperature value displayed on the Display (1). To do this, press the cursors (8 or 9) ▲ ▼ until the desired temperature is reached. Once reached, press and hold the SET (3) command for 1 second to set the acquired value.

It is possible to activate the **ECO** mode (5) energy saving by pressing for 3 seconds this key. When activated, ECO will appear in the display (1). To return to the normal state, perform the same operation. This will display the word NOR in the display (1).

It is possible to activate or deactivate the light output by pressing the **LIGHT** (6) command for 1 second.

To access the **sounds and alarms** program (7), press and hold for more than 5 seconds. The parameter setting menu (F) will appear in the display (1) or in case of alarms, the alarm will be silenced and the alarm relay will be deactivated.

Pressing this command (7) and command ▲ (8) simultaneously for more than 5 seconds, all alarms are reset.

Pressing this command (7) and the **SET** (3) command for more than 5 seconds simultaneously accesses the parameter setting menu (C)

To change the parameters C or F once within the selected menu, move through the parameters with the cursors ▲ (8) and ▼ (9) until you reach the parameter to be modified or the sound and alarms key (7) to display the menu complete to reach the category more quickly. Pressing SET (3) selects the category or parameter to modify and is modified by ▲ (8) and ▼ (9). Once all the desired parameters are modified, they are memorized by pressing the sounds and alarms command (7) for more than 5 seconds. If nothing is pressed in 60 s you lose the Co F menu by losing data that has not been saved.

BASIC PARAMETERS MODIFIED BY THE USER.

"Pro"

Pw (Password): Default value 22.

/ 5 (Selection °C or °F): Default value °C.

"Ctl"

St (Setpoint): Default value per model. Modify if applicable.

"ALM"

AL (Low temperature alarm activation): Default value 0 (disabled).

AH (High temperature alarm activation): Default value 0 (disabled).

| Code | Parameter | Models | UOM | Type | Min | Max | Def. |
|------|----------------------------------|--------|-------|------|-----|-----|------|
| AL | Low temperature alarm threshold | MSYF | °C/°F | F | -50 | 200 | 0.0 |
| AH | High temperature alarm threshold | MSYF | °C/°F | F | -50 | 200 | 0.0 |

"CnF"

H2 (Keyboard Disable): Default value 1.

| Parameter "H2" | Disable keypad/IR | | | | | | | | | | |
|----------------|-------------------|--------|-----|-------|-----------------|-------|----------|-----|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| | LIGHT | ON/OFF | AUX | HACCP | PRG/MUTE (mute) | UP/CC | DOWN/DEF | SET | Parameter F modification | Set point modification | Remote control modif. |
| 0 | | | | | | | | | • | • | |
| 1 | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | • | • | • |
| 3 | | | | | | | | | | | • |
| 4 | • | | | | | • | • | | • | • | |
| 5 | • | | | | | • | • | | • | • | |
| 6 | | | | | | • | • | | • | • | |

Keypad function "•" = Disabled

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..... | 40 |
| 2 | INTRODUCCIÓN..... | 41 |
| 2.1 | INTRODUCCIÓN..... | 41 |
| 2.2 | INFORMACIÓN DE SEGURIDAD..... | 41 |
| 2.3 | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS..... | 42 |
| 3 | INSTALACIÓN..... | 42 |
| 3.1 | INFORMACIÓN GENERAL..... | 42 |
| 3.2 | TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN..... | 42 |
| 3.3 | USO PREVISTO Y RESTRICCIONES..... | 42 |
| 3.4 | DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN..... | 42 |
| 3.5 | INSTALACIÓN Y MONTAJE..... | 43 |
| 3.6 | CONEXIONES..... | 43 |
| 4 | FUNCIONAMIENTO..... | 44 |
| 4.1 | INFORMACIÓN GENERAL..... | 44 |
| 4.2 | DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL..... | 44 |
| 4.3 | AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA..... | 46 |
| 5 | MANTENIMIENTO..... | 46 |
| 5.1 | NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD..... | 46 |
| 5.2 | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO..... | 46 |
| 5.3 | CONSEJOS DE LIMPIEZA..... | 47 |
| 5.4 | GESTIÓN DE RESIDUOS..... | 47 |
| 6 | TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 47 |
| 6.1 | TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 47 |

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 30, 80 y 160mm.

Los modelos DEE6 y DEE7 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 la unidad de evaporación automática (excepto en modelos DEE6 y DEE7 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 pre aviso.

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 desde +15°C hasta +30°C. Si el local sobrepasa los 32°C no se garantiza una 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 bajo 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.

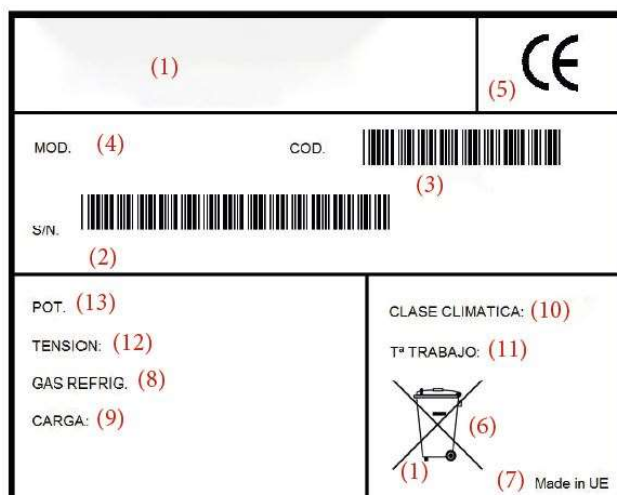
El fabricante se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidas la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad 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



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 DEE6 y DEE7 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 realizar 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 moverse fácilmente al lateral del armario técnico si fuese necesario (por ej. en el caso de tener cerrado el acceso frontal al aparato por motivos constructivos del mueble que lo aloja). Así mismo, 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.

El equipo dispone de una cubeta de evaporación automática de agua como se enseña en la figura 17, pero en cualquier caso se recomienda la conexión a la red de desagüe.

Los modelos DEE6 y DEE7 no incluyen cubeta de evaporación del agua del desescarche 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

Este aparato no realiza desescarches, 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.

En la figura 24 puede consultar el teclado del panel de mandos.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Display
2. On-Off general (excepto iluminación)
3. Set
4. Función ECO
5. On-Off Iluminación
6. Programación y desactivación de sonido/alarma
7. Cursor (arriba) ▲
8. Cursor (abajo) ▼ , desescarche manual (sólo en refrigeración)

El encendido y apagado del aparato se realiza mediante el pulsador de puesta en marcha integrado en el termostato (fig. 24) pulsando el botón de **ON/OFF** (2) durante 5 segundos. Para intervenciones de mantenimientos, cortar la tensión eléctrica para no dañar el sistema, si sólo se apaga, el aparato permanece en stand-by. En los elementos frigoríficos hay un retardo de 3 minutos. Este retardo es la protección programada por defecto, no debería ser modificada por el usuario.

La regulación se realiza mediante termostato electrónico de lectura digital, permitiendo ajustar las distintas temperaturas de trabajo del aparato:

Al pulsar el comando **SET** (3) durante 1 segundo, se activa el punto de consigna para llegar al valor deseado de temperatura que se visualiza en el Display (1). Para ello, apretar los cursores (8 o 9) ▲▼ hasta alcanzar la temperatura deseada. Una vez alcanzada, mantener pulsado el comando SET (3) durante 1 segundo, para fijar el valor adquirido.

Es posible activar la modalidad **ECO** (5) de ahorro energético pulsando durante 3 segundos esta tecla. Al activarla aparecerá en el display (1) la palabra ECO. Para volver al estado normal, realizar el mismo ejercicio. De esta forma aparecerá la palabra NOR en el display (1).

Es posible activar o desactivar la salida de luz pulsando durante 1 segundo el comando LUZ (6). Para acceder al programa **sonidos y alarmas** (7), mantener pulsado durante más de 5 segundos. Aparecerá en el display (1) el menú configuración de parámetros frecuentes (F) o en caso de alarmas, silencia la alarma acústica, desactivando el relé alarma.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando ▲ (8) durante más de 5 segundos, se procede a restablecer todas las alarmas.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando **SET** (3) durante más de 5 segundos, se accede al menú configuración de parámetros (C)

Para modificar los parámetros C o F una vez dentro del menú elegido, moverse por los parámetros con los cursores ▲(8) y ▼(9) hasta alcanzar el parámetro a modificar o bien desde la tecla sonidos y alarmas (7) que permite visualizar el menú completo para alcanzar la categoría más rápidamente. Pulsando SET (3) se selecciona la categoría o el parámetro a modificar y se modifican mediante ▲(8) y ▼(9). Una vez modificados todos los parámetros deseados, estos se memorizan presionando el comando sonidos y alarmas (7) durante más de 5 segundos. Si no se presiona nada en 60 segundos, se sale del menú Co F perdiendo los datos que no se hayan guardado.

Pulsando simultáneamente este comando ▲ (8) y el comando SET (3) durante más de 5 segundos, se activa la impresión del informe.

PARÁMETROS BÁSICOS MODIFICABLES POR EL USUARIO.

“Pro”

Pw (Password): Valor por defecto 22.

/5 (Selección °C o °F): Valor por defecto °C.

“CtL”

St (Punto de consigna): Valor por defecto según modelo. Modificar si procede.

“ALM”

AL (Activación alarma baja temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

AH (Activación alarma alta temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

| Cód. | Parámetro | Modelos | U.M. | Tipo | Min | Máx | Pred. |
|------|--------------------------------------|---------|-------|------|-----|-----|-------|
| AL | Umbral de alarma de baja temperatura | MSYF | °C/°F | F | -50 | 200 | 0.0 |
| AH | Umbral de alarma de alta temperatura | MSYF | °C/°F | F | -50 | 200 | 0.0 |

“CnF”

H2 (Deshabilitación teclado): Valor por defecto 1.

| H2 | Deshabilitación teclado/ir | | | | | | | | | | |
|---|----------------------------|--------|-----|-------|-----------------|------------------------|------------------------|-----|---------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Parámetro "H2" | LUZ | ON/OFF | AUX | HACCP | PRG/MUTE (mute) | UP/CC (ciclo continuo) | DOWN/DEF (desescarche) | SET | Modificación parámetros F | Modific. punto de consigna | Modific. desde telecom. |
| 0 | | | | | | | | | • | • | |
| 1 | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | • | • | • |
| 3 | | | | | | | | | | | • |
| 4 | | • | | | | | | | • | | |
| 5 | | • | | | | • | • | | • | • | |
| 6 | | | | | | • | • | | • | • | |
| Funcionalidad teclado "•" = Deshabilitado | | | | | | | | | | | |

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 | 49 |
| 2.1 | INTRODUCTION | 49 |
| 2.2 | INFORMATION DE SÉCURITÉ..... | 49 |
| 2.3 | SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES..... | 49 |
| 3 | INSTALLATION | 49 |
| 3.1 | INFORMATION GÉNÉRAL..... | 50 |
| 3.2 | TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION | 50 |
| 3.3 | RESTRICTION D'USAGE | 50 |
| 3.4 | ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES | 50 |
| 3.5 | INSTALLATION ET MONTAGE | 51 |
| 3.6 | BRANCHEMENTS | 51 |
| 4 | FONCTIONNEMENT | 52 |
| 4.1 | INFORMATION GÉNÉRAL..... | 52 |
| 4.2 | DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE | 52 |
| 4.3 | PROGRAMMATION..... | 54 |
| 5 | ENTRETIEN..... | 54 |
| 5.1 | RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ..... | 54 |
| 5.2 | CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER | 54 |
| 5.3 | TRAITEMENT DES DÉCHETS..... | 55 |
| 6 | RÉSOLUTION DE PROBLÈMES..... | 55 |
| 6.1 | TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES..... | 55 |

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 30, 80 ou 160mm.

Les modèles DEE6 et DEE7 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, l'unité de condensation et d'évaporation automatique (sauf dans les modèles DEE6 et DEE7 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 adéquate est comprise entre +15°C et +30 °C. Si la température du local est supérieure à 32 °C, le rendement nécessaire à une bonne réfrigération 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 détaillés 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.

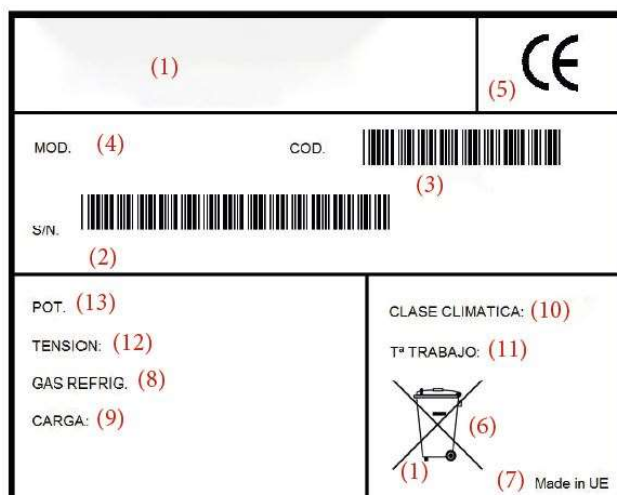
La garantie porte uniquement sur les défauts de fabrication, toute manipulation ou utilisation erronée du matériel de la part du client ou de l'utilisateur étant exclue. Le service de main d'œuvre et les déplacements sont toujours à la charge du client. Toute responsabilité concernant les défauts liés 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. Temperature 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 DEE6 et DEE7 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 facilement être déplacé sur le côté de l'armoire technique (par exemple, lorsque l'accès avant de l'appareil est fermé en raison des caractéristiques constructives du meuble qui l'accueille).

On peut également 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.

Cet appareil comprend un système automatique d'évaporation de l'eau, 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.

Les modèles DEE6 et DEE7 n'incluent pas de bac d'évaporation de l'eau de dégivrage car lors de l'exposition 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.

GRUPE RÉFRIGÉRÉE À DISTANCE OPTIONEL

Les attentes frigorifiques sont par tuyau de cuivre de 3/8", pour les raccordements 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 facilité par bornes de connexion, placés en la boîte de raccordements pour une potence 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

Cet appareil ne réalise pas de dégivrages, par conséquent il faut l'éteindre et le nettoyer après les services pour éliminer l'eau et le givre qui sont générés pendant le fonctionnement.

Reportez-vous à la figure 24 pour le clavier du thermostat.

4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE

- 1- Display
- 2- On-Off bouton (à l'exception de l'éclairage)
- 3- Set
- 4- Fonction ECO
- 5- On-Off éclairage
- 6- Programmation et désamorçage du de son//alarme
- 7- UP ▲
- 8- DOWN ▼ dégivrage manuel (seulement en réfrigération)

L'allumage et l'extinction de l'appareil est réalisé au moyen du bouton de mise en fonctionnement intégré dans le thermostat (fig. 24) en appuyant sur le bouton d'ON/OFF (2) durant 5 secondes. Pour des interventions de maintenance, couper la tension électrique pour ne pas abîmer le système, s'elle s'éteint, l'appareil reste dans stand-by. Dans les éléments frigorifiques il y a un retard de 3 minutes. Ce retard est la protection programmée par défaut, elle ne devrait pas être modifiée par l'utilisateur.

La régulation est réalisée au moyen d'un thermostat électronique de lecture digitale, en permettant d'ajuster les températures de travail de l'appareil :

Après avoir appuyé sur le bouton SET (3) durant 1 seconde, le point de consigne s'active pour arriver à la valeur désirée de température qui est visualisée dans le Display (1). Pour cela,

appuyer sur les curseurs (8 ou 9) ▲ ▼ jusqu'à atteindre la température désirée. Une fois atteinte, maintenir appuyé le commando SET (3) pendant 1 seconde, pour fixer la valeur acquise.

Il est possible d'activer la modalité ECO (5) d'économies d'énergie en appuyant sur cette touche pendant 3 secondes. Après l'avoir activée le mot ECO apparaîtra dans le display (1). Pour revenir à l'état normal, on doit réaliser le même exercice. De cette forme le mot NOR apparaîtra dans le display.

Il est possible d'activer ou de désactiver la sortie de lumière en appuyant sur le commando LUMIÈRE (6) pendant 1 seconde. Pour accéder au programme de sons et alarmes (7), maintenir en appuyant sur ce commando durant plus de 5 secondes. Il apparaîtra dans le display (1), le menu de configuration de paramètres fréquents (F) ou en cas des alarmes, elle étouffe l'alarme acoustique, en désactivant le relais alarme.

En appuyant simultanément sur ce commando (7) et le commando ▲ (8) pendant plus de 5 seconds(secondes), on procède à rétablir tous les alarmes.

En appuyant simultanément sur ce commando (7) et le commando SET (3) durant plus de 5 seconds(secondes), on accède au menu la configuration de paramètres (C).

Pour modifier les paramètres C ou F une fois à l'intérieur du menu choisi, on peut nous déplacer par les paramètres avec les curseurs ▲ (8) y ▼ (9) jusqu'à atteindre le paramètre à modifier ou bien depuis la touche de sons et alarmes (7) qui permet de visualiser le menu complet pour atteindre la catégorie plus rapidement. En appuyant sur le bouton SET (3) se sélectionne la catégorie ou le paramètre à modifier et ils sont modifiés au moyen de ▲ (8) y ▼ (9)). Quand tous les paramètres désirés sont modifiés, ils peuvent être mémorisés en appuyant sur le commando de sons et alarmes (7) pendant plus de 5 secondes. Si rien n'est appuyé dans 60 secondes, on sort du menu Co F en perdant les données qui ne se sont pas gardées.

En appuyant sur le commande UP ▲ (8) et le commando SET (3) simultanément pendant plus de 5 secondes, s'active l'impression du rapport.

PARAMETRES BASIQUES MODIFICABLES PAR L'UTILISATEUR.

“Pro”

Pw (Password) : Valeur par défaut 22.

/5 (Sélection °C o °F) : Valeur par défaut °C.

“CtL”

St (Point de consigne) : Valeur par défaut selon modèle. Modifier si nécessaire.

“ALM”

AL (Activation alarme baisse température) : Valeur par défaut 0 (désactivé).

AH (Activation alarme haute température) : Valeur par défaut 0 (désactivé).

| Cod. | Paramètre | Modèles | U.M. | Type | Min | Max | Déf. |
|------|-----------------------------------|---------|-------|------|-----|-----|------|
| AL | Seuil alarme de basse température | MSYF | °C/°F | F | -50 | 200 | 0.0 |
| AH | Seuil alarme haute température | MSYF | °C/°F | F | -50 | 200 | 0.0 |

“CnF”

H2 (Désactivation clavier) : Valeur par défaut 1.

| Invalidation clavier/ir | | | | | | | | | | |
|-------------------------|------|--------|-----|-------|-----------------|-------|----------|-----|----------------------|--------------------|
| Parametro "Hz" | LUCE | ON/OFF | AUX | HACCP | PRG/MUTE (mute) | UP/CC | DOWN/DEF | SET | Modifica parametri F | Modifica set point |
| 0 | | | | | | | | | • | • |
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | • | • |
| 3 | | | | | | | | | | • |
| 4 | • | | | | | • | • | | • | |
| 5 | • | | | | | • | • | | • | • |
| 6 | | | | | | • | • | | • | • |

Funzionalità tastiera "•" = Disabilitati

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. |
|--|---|