

DROP IN

UNDERCOUNTER HOT- REFRIGERATED PLATE / PLACA CALIENTE-
RERIGERADA BAJO ENCIMERA / PLAQUE CHAUDE- RÉFRIGÉRÉE
DESSOUS



Ref:	A070200032
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	15
Installation and Operation	
Manual de instrucciones	21
Uso y mantenimiento	
Manuel d'instructions	28
Installation et fonctionnement	

MACHINES DRAWING ELECTRICAL & DRAIN SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O DRENAJE / PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ OU VIDANGE
Undercounter refrigerated plate / placa refrigerada bajo encimera / Plaque réfrigérée dessous

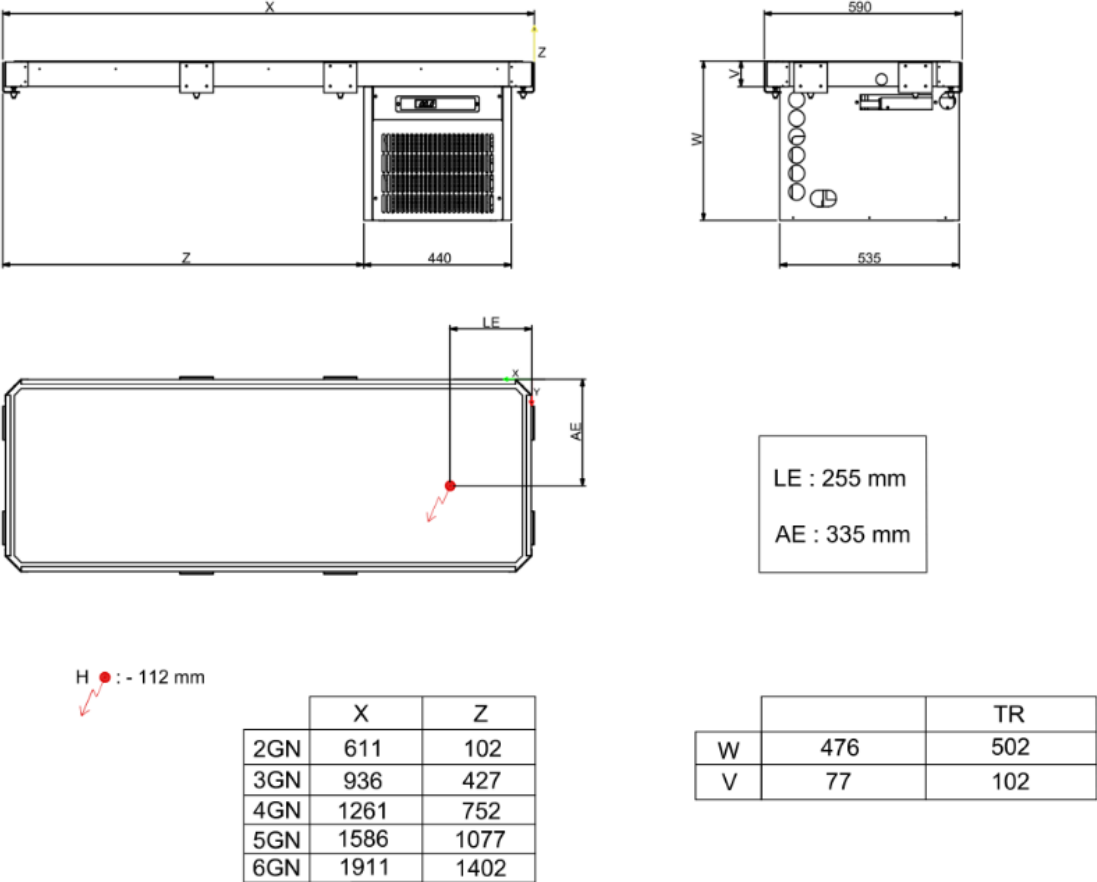


Fig 1.

Remote undercounter refrigerated plate / placa refrigerada bajo encimera remota/ Plaque réfrigérée dessous à distance

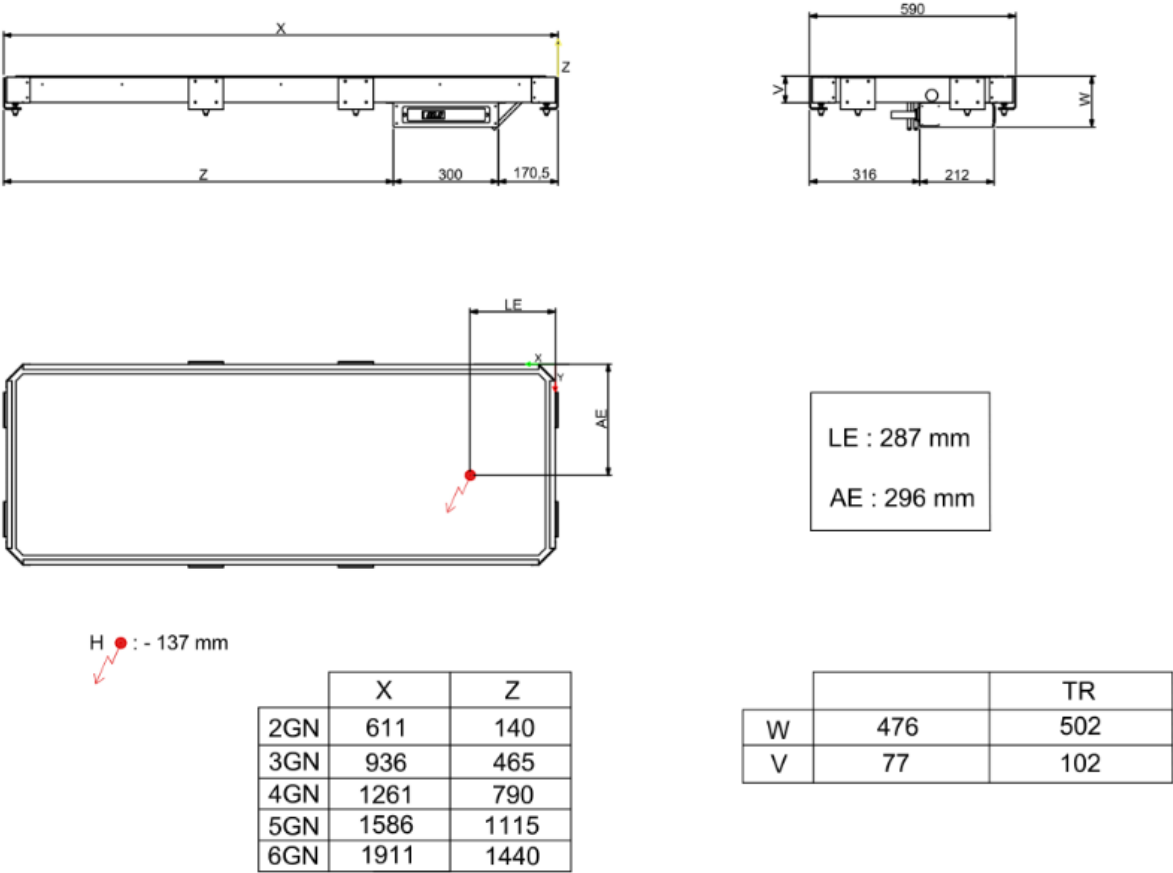


Fig. 2

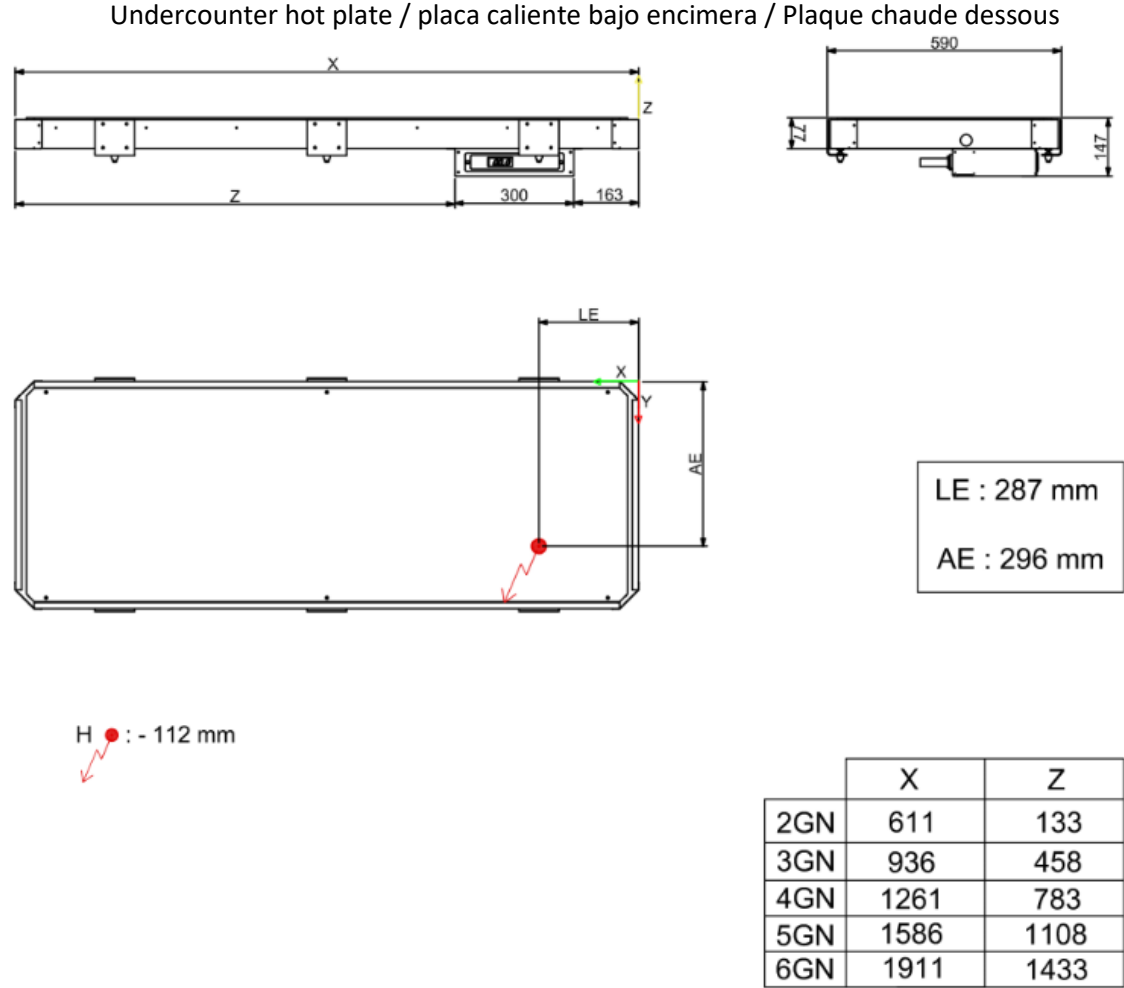


Fig. 3

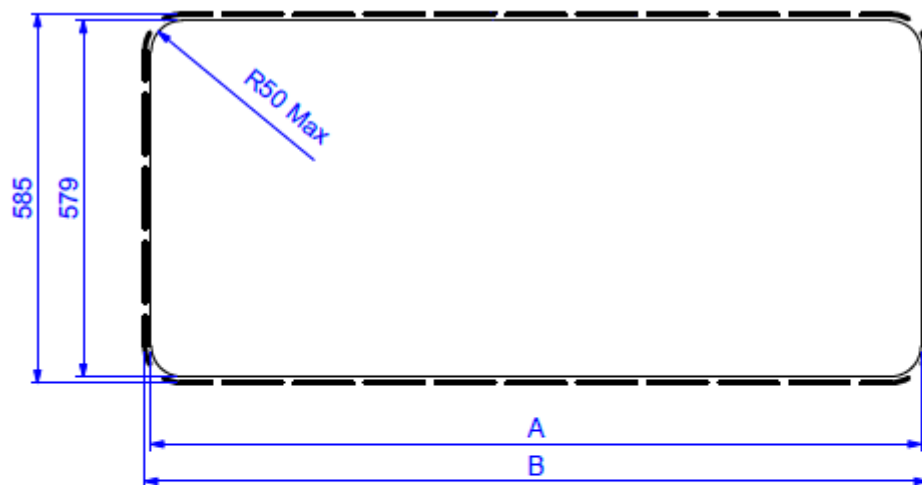
TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modelo / Modèle	Capacity (GN)/ Capacida d (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Mesures (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia Eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Cooling Power (W) -15°C Tª evap. at 30°C ambient Tª/ Potencia Frigorífica (W) -15°C Tª evap. a 30°C Tª amb./ Puissance de refroidissement (W) - 15°C Tª evap. 30°C Tª amb	GasTy pe/ Tipo Gas/ Gaz Type	Climatic Class/ Clase Climática/ Classe Climatique	Work Temperature (°C)/ Temperatura de trabajo (°C)/ Température de travail (°C)
PBEF-2	2	611 x 590 x 477/ R (146)	230V 1N	205 (R: 10)	145	R290a	4	-25°C / - 10°C
PBEF-3	3	936 x 590 x 477/ R (146)	50/60 HZ	270 (R: 10)	250			
PBEF-4	4	1261 x 590 x 477/ R (146)	230V 1N 50 HZ	390 (R: 10)	305			
			230V 1N 60 HZ	410 (R: 10)	305	R455a		
PBEF-5	5	1586 x 590 x 477/ R(146)	230V 1N 50/60 HZ	480 (R: 10)	370			
PBEF-6	6	1911 x 590 x 477/ R (146)		555 (R: 10)	420			

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (GN)/ Capacidad (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Mesures (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia Eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Work Temperature (°C)/ Temperatura de trabajo (°C)/ Température de travail (°C)
PBEC-2	2	611 x 590 x 147	230/ I / 50/60 HZ	905	+80°C / +100°C
PBEC-3	3	936 x 590 x 147		1355	
PBEC-4	4	1261 x 590 x 147		1805	
PBEC-5	5	1586 x 590 x 147		2255	
PBEC-6	6	1911 x 590 x 147		2710	

Table 1.

DROP IN ASSEMBLY / MONTAJE DEL DROP IN / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT
 Top cut out/ Corte de encimera/ Coupe de comptoir



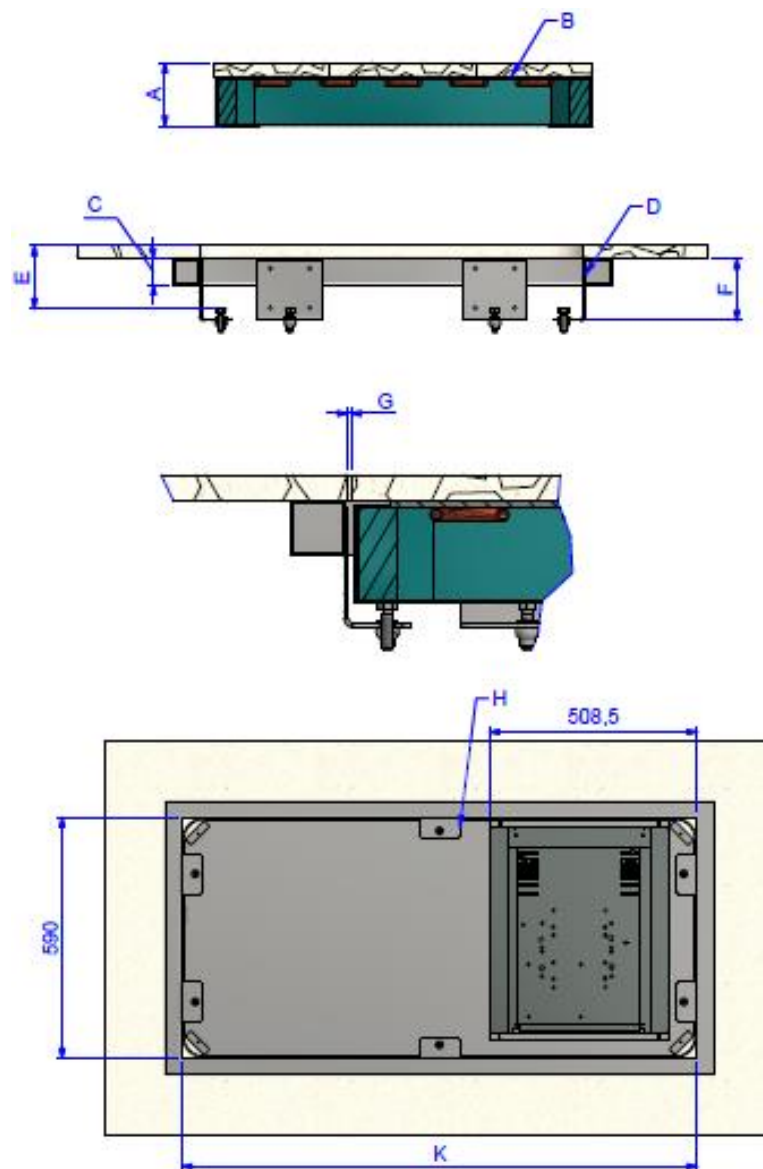
mm		
GN	A	B
2	600	606
3	925	931
4	1250	1256
5	1575	1581
6	1900	1906

	EN	ES	FR
A	Length of worktop on plate	Longitud de encimera sobre placa	Longueur du plan de travail sur plaque
B	Hollow length of furniture top	Longitud hueco de encimera mueble	Longueur creuse du dessus de meuble

Fig. 4.

The gap between the worktop on plate and the furniture can be filled with levelled silicone or with a silicone gasket/ El espacio entre la encimera sobre placa y el mueble se puede rellenar con silicona enrasada o con una junta de silicon/ L'espace entre la table de cuisson et l'appareil peut être rempli de silicone affleurant ou d'un joint en silicone.

Mounting the plate on the furniture / Montaje de la placa sobre el mueble/ Montage de la plaque sur l'armoire



K	
2 GN	611
3 GN	936
4 GN	1261
5 GN	1586
6 GN	1911

Fig. 5.

	EN	ES	FR
A	Measure support points	Medir puntos de apoyo	Mesurer les points d'appui
B	Glue with heat conductive paste (only cold version - included in supply)	Pegar con pasta termoconductora (solo version frio- incluida en dotación)	Colle avec pâte conductrice de chaleur (uniquement version froide - incluse dans la livraison)
C	Chassis. 40mm min in TR version (class V)	Chasis. 40mm min en version TR (clase V)	Châssis. 40 mm min en version TR (classe V)
D	Weld or fasten on the furniture structure	Soldar o sujetar en estructura del mueble	Souder ou fixer sur la structure du meuble
E	Regulate height as measured in A	Regular altura según lo medido en A	Réglez la hauteur mesurée en A
F	95mm for class IV and 120mm for class V (TR)	95mm para clase IV y 120mm para clase V (TR)	95 mm pour la classe IV et 120 mm pour la classe V (TR)
G	3mm minimum clearance	3mm de holgura minima	Dégagement minimum de 3 mm
H	Attention! Leave space for the unit when holding the brackets	Atención! Dejar hueco para la unidad al sujetar los soportes	Attention! Laissez de l'espace pour l'unité lorsque vous tenez les supports
K	Inside length clamping frame (not supplied)	Longitud interior marco sujeción (no suministrado)	Cadre de serrage de longueur intérieure (non fourni)

WARNING!!

The gap of point G is mandatory in heat / El hueco del punto G es obligatorio en calor / L'écart du point G est obligatoire en cas de chaleur

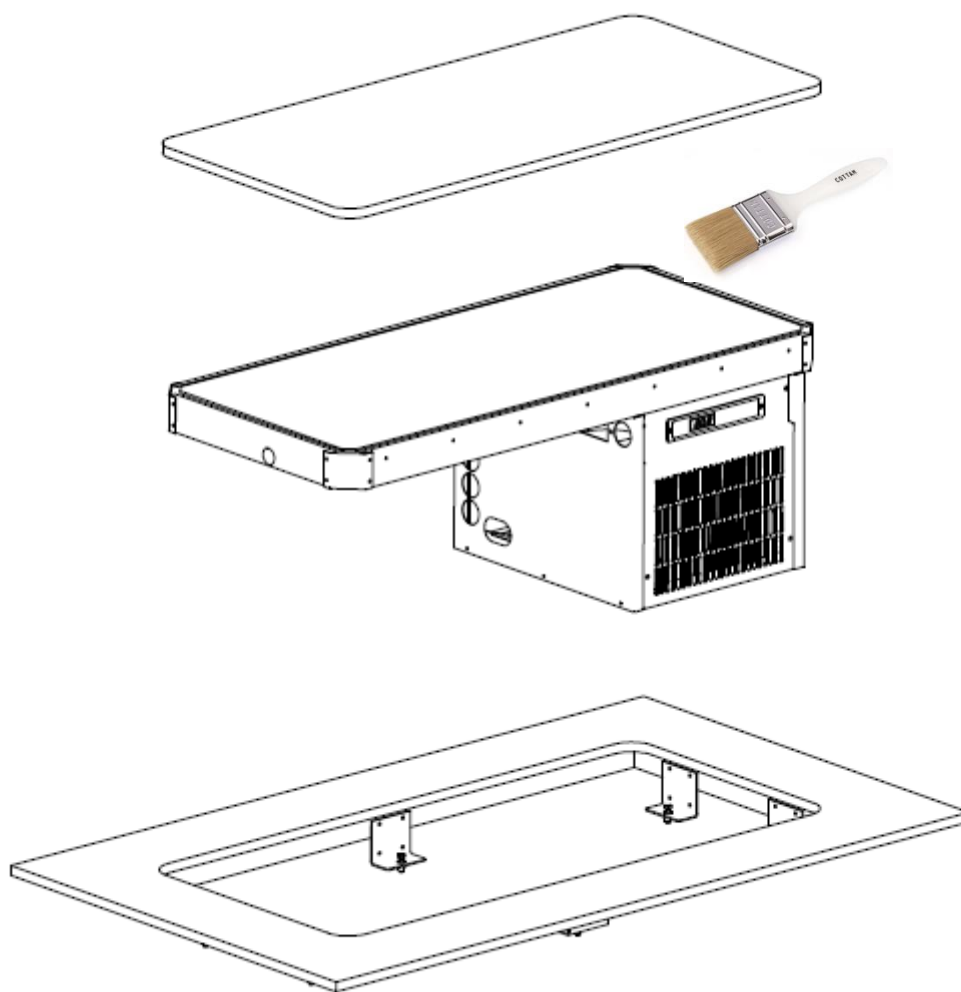
RECOMMENDED THICKNESS COUNTERTOP/ESPESORES RECOMENDADOS/ÉPAISSEUR DE COMPTOIR RECOMMANDÉE

	Only cold Solo frio Seulement froid	Only hot Solo caliente Seulement chaud	Hot and cold Frio y caliente chaud et froid
Corian	12mm-6mm	19mm (max 90°C)*	19mm**
Granite/Silestone	20mm Recomendado/Recomendado/recommandé 30mm max		

* More heat will make change the colour and deform the material./Mas temperatura puede cambiar el color y deformar el material./ Plus de température peut changer de couleur et déformer le matériau.

**Cold transmission will not be as good as with 12mm./ La transmisión de frio no sera tan Buena como con 12mm/ La transmission à froid ne sera pas aussi bonne qu'avec 12mm.

Assembly sequence / Secuencia de montaje/ Séquence d'assemblage



The conductive paste must be applied on the aluminum plate (only for refrigerated products and included as a supply)/ La pasta conductora hay que aplicarla sobre la placa de aluminio (solo para los productos refrigerados e incluidos como dotación) / La pâte conductrice doit être appliquée sur la plaque d'aluminium (uniquement pour les produits réfrigérés et fournie en fourniture)

Fig 6.

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

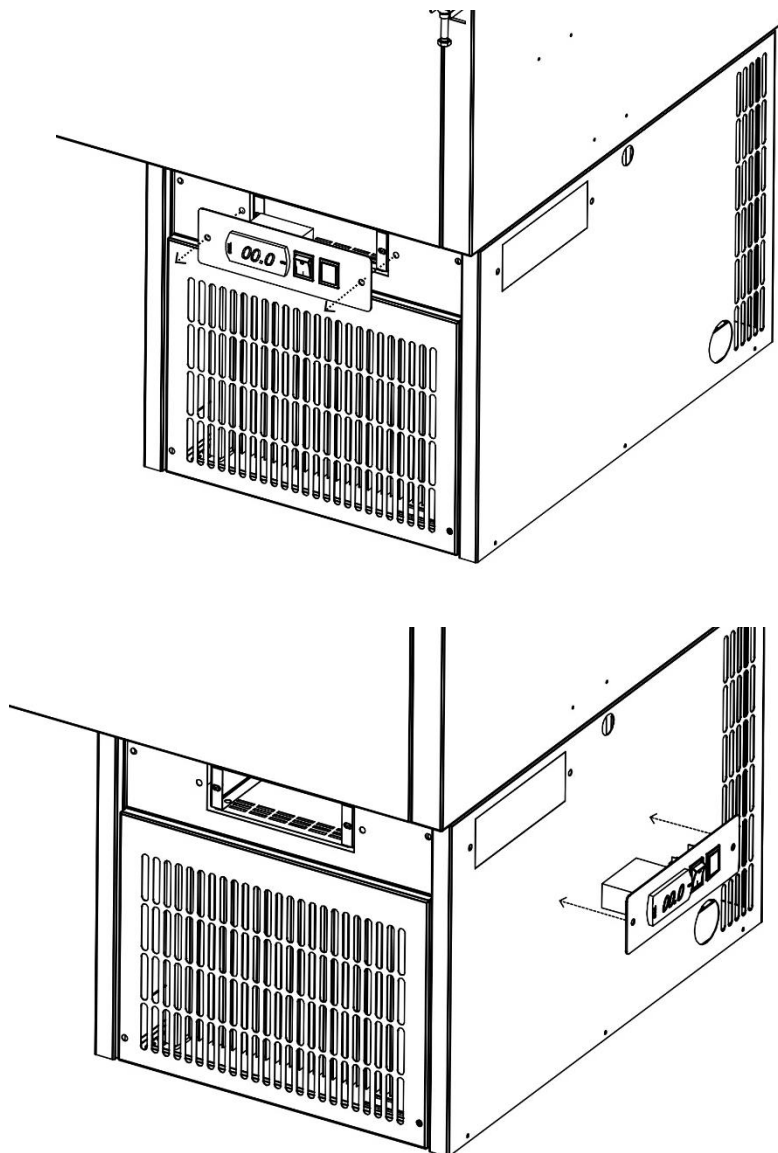


Fig. 7

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

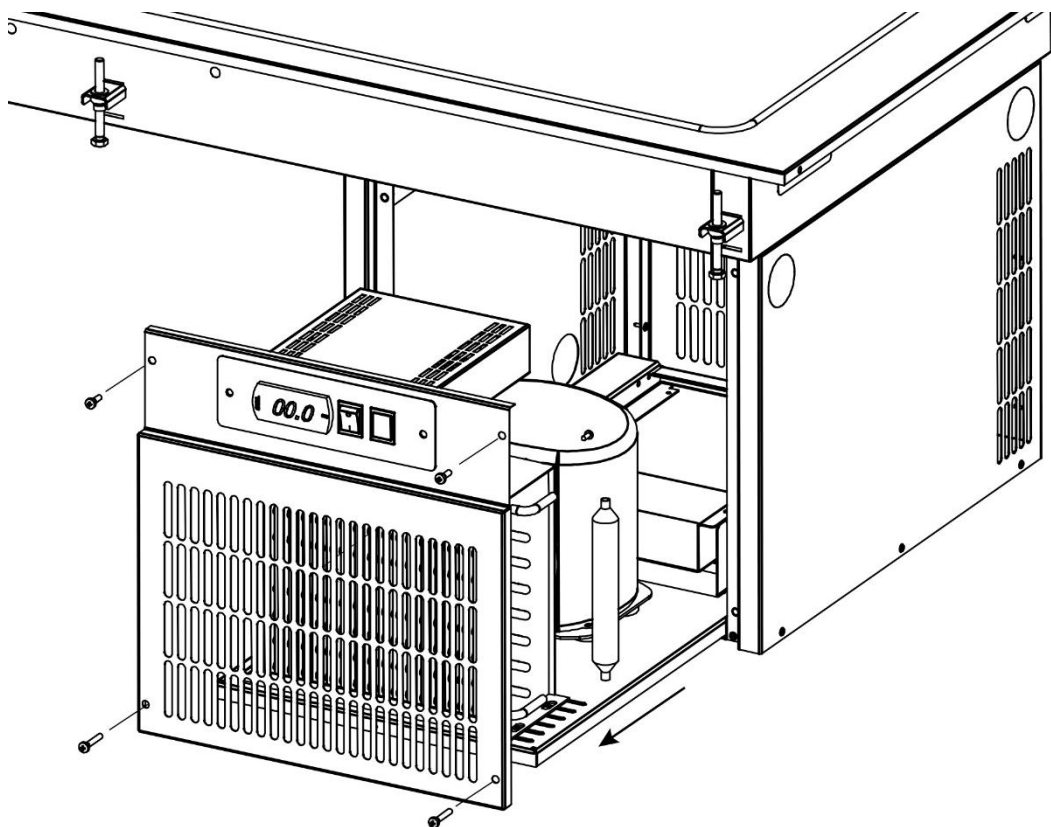


Fig. 8

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

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.

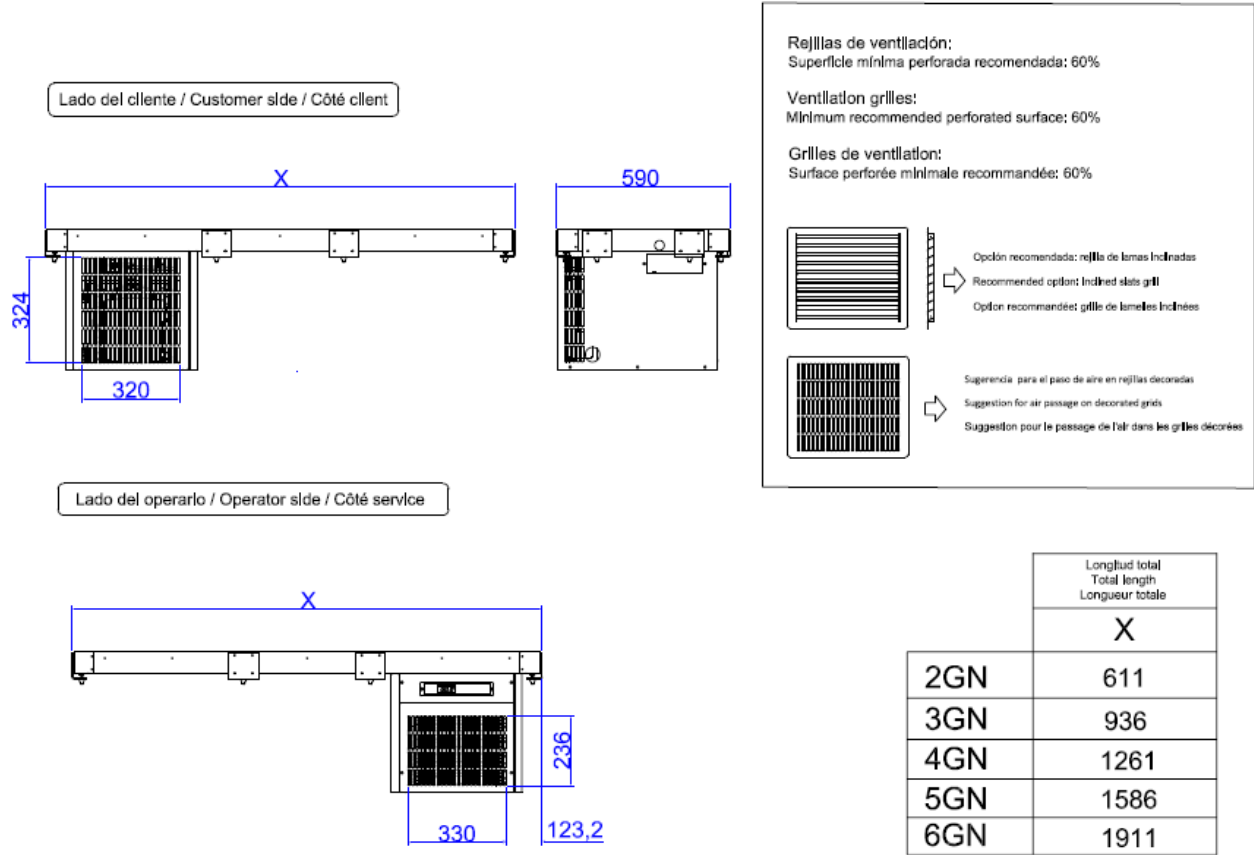


Fig. 9

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

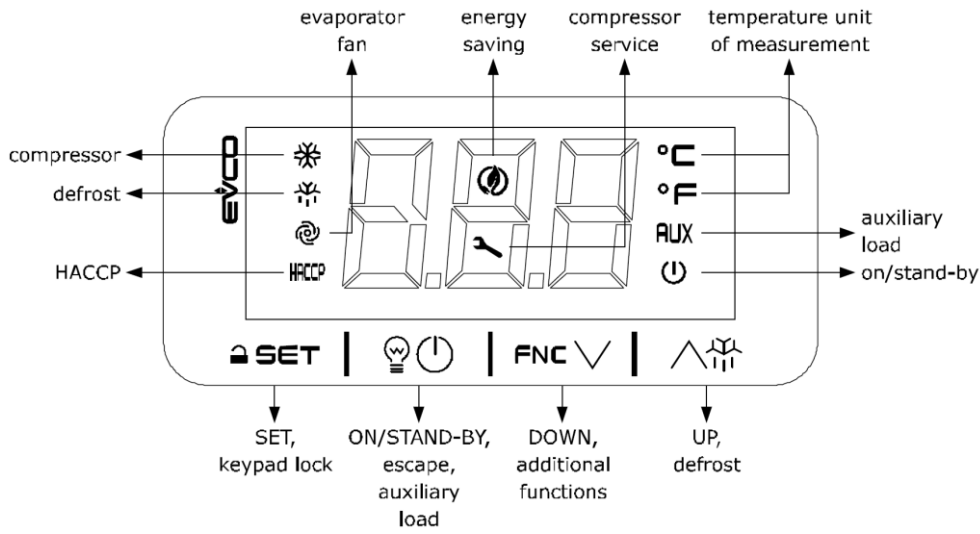


Fig. 10

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

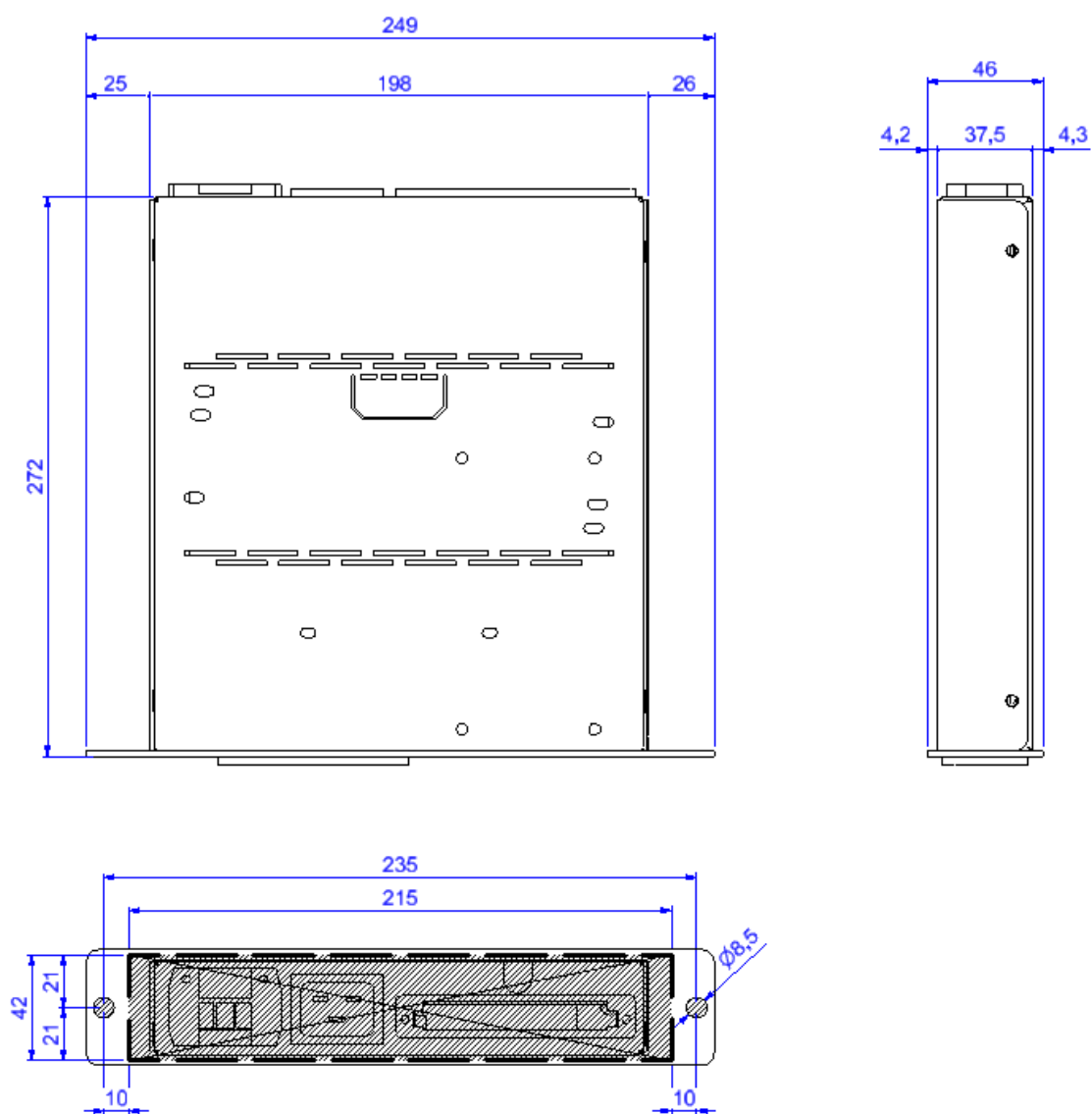


Fig. 11

1 INDEX

1	INDEX.....	15
2	MACHINE INTRODUCTION	16
2.1	INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS	16
2.2	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	16
2.3	SPECIFICATION CHART	16
3	INSTALLATION	16
3.1	GENERAL INFORMATION.....	16
3.2	TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION	17
3.3	INTENDED USE AND RESTRICTIONS.	17
3.4	MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.	17
3.5	INSTALLATION AND ASSEMBLY	17
3.6	CONNECTIONS.....	18
4	OPERATION	18
4.1	GENERAL INFORMATION.....	18
4.2	CONTROL PANEL DESCRIPTION	19
4.3	MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS	19
5	MAINTENANCE	19
5.1	GENERAL SAFETY RULES.....	19
5.2	MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE.....	20
5.3	MACHINE DISPOSAL	20
6	TROUBLESHOOTING CHART	20
6.1	TROUBLESHOOTING CHART	20

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 to be mounted under a countertop, keeping cold or hot products at optimum temperatures during service time. 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 or heat food.

Factory-approved countertop materials include granite and quartz (Silestone®) up to 20 mm. Please contact factory for applications with other materials.

The undercounter hot/ refrigerated plate have measures equivalent to 2, 3, 4, 5 and 6 GN 1/1. The technical cabinet located on the lower part includes the regulating thermostat for the hot plate and thermostat and condensing unit in the refrigerated plates.

2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION



Never place cold food or containers straight from the fridge or freezer on the hot plate, as the top may be damaged due to thermal shock. Neither place hot food or containers on the refrigerated plate.

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:

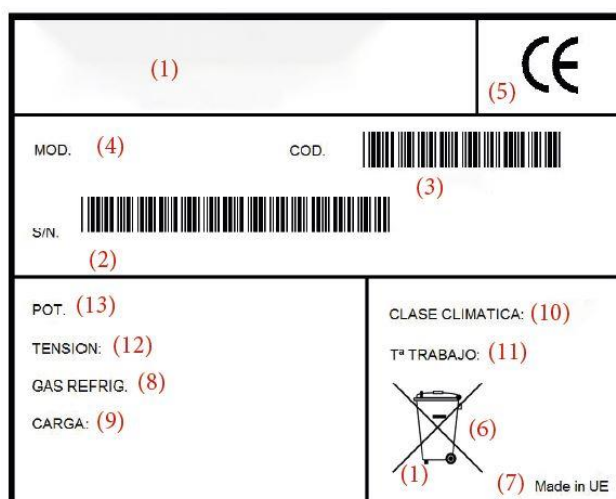
- Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- Make sure the load is stable; handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.

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 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 for the refrigerated plate. Do not block the ventilation grid of the condensing unit.

Follow the instructions in Figure 4-7 to assembly the product in the selected location and make the appropriate connections:

1. Fasten the element to the buffet structure.
2. Apply temperature transmitting mass on the aluminum surface in contact with the worktop material.
3. Once the worktop is installed, squeeze the plate onto the top.

To avoid breakage, it is recommended to make an expansion joint. The dimensions indicated are the minimum recommended for the joints. Lower dimensions can lead to breakage hazards (especially on hot countertops).

3.6 CONNECTIONS



For refrigerated element: the condensing unit should be well ventilated for an optimum performance of the cooling system. Please follow Figure 9 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 7. At the same time, the control panel can be assembled in other furniture, for this purpose the hole described in figure 11 must be done in the panel.

In figures 8 it is explained how to move out the refrigerated device from the furniture if maintenance or repair is required.

The drain of the defrost water from the refrigerated top must be provided by the customer.

REMOTE UNIT OPTIONAL FOR REFRIGERATED PLATES

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 10 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/ hot food to the equipment.

Cold/hot 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/ oven to cool down/ heat 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 for cold food and 65°C or more for hot food.

The refrigerated undercounter plate 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

HEATING SYSTEM:

The heating is generated by means of hidden heating elements installed in the lower part of the aluminum top.

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 8.

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/ heat 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.....	21
2	INTRODUCCIÓN.....	22
2.1	INTRODUCCIÓN.....	22
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	22
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	22
3	INSTALACIÓN.....	22
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	22
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	23
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	23
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	23
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	23
3.6	CONEXIONES.....	24
4	FUNCIONAMIENTO.....	24
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	24
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	25
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	25
5	MANTENIMIENTO.....	25
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	25
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	26
5.3	CONSEJOS DE LIMPIEZA.....	26
5.4	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	26
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	26
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	26

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

El propósito para el cual ha sido diseñado este equipo es para ser incorporado en un buffet de autoservicio que montado debajo de una encimera, debe mantener los productos fríos o calientes a temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio. Estas condiciones dependerán de la temperatura inicial de los productos cuando se exhiban y de las condiciones ambientales del local. De ninguna manera, este aparato técnico se puede utilizar para enfriar o calentar alimentos.

Los materiales de encimera aprobados por la fábrica incluyen granito y cuarzo (Silestone®) de hasta 20 mm. Comuníquese con la fábrica para aplicaciones con otros materiales.

Los platos calientes / refrigerados bajo encimera tienen medidas equivalentes a 2, 3, 4, 5 y 6 GN 1/1. El armario técnico está situado en la parte inferior e incluye el termostato regulador de la placa caliente y termostato y grupo condensador en las placas frigoríficas.

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



Nunca coloque alimentos o recipientes fríos directamente del refrigerador o congelador sobre la placa caliente, ya que la parte superior puede dañarse debido a un choque térmico. No coloque tampoco alimentos o recipientes calientes en la placa refrigerada.

La instalación y puesta en funcionamiento in situ de este aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado. Las especificaciones técnicas incluidas en este manual están sujetas a cambios sin previo aviso.

El aparato solo debe ser reparado por personal cualificado. Comuníquese con su distribuidor y no intente abrir este aparato. Si el aparato no se va a utilizar durante períodos prolongados, asegúrese de que esté vacío, limpio y desconectado de la red eléctrica.

La temperatura de trabajo del aparato puede verse afectada por la temperatura ambiente y su ubicación. Asegúrese de que no influyan en el aparato fuentes externas que puedan perjudicar su funcionamiento (calefacción, fuentes directas de calor 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.

Este aparato está fabricado en chapa de acero inoxidable y existen riesgos de corte inherentes a su diseño. Tenga especial cuidado al manipularlo y limpiarlo. El interior del armario técnico, donde se encuentra la unidad condensadora, presenta riesgos intrínsecos como riesgos eléctricos, por cortes, atrapamientos, quemaduras y rotor en movimiento (ventilador).

- Nunca coloque alimentos o recipientes calientes en el aparato.
- Mantener siempre cerrado el armario técnico.
- 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)	CLASE CLIMÁTICA: (10)	
TENSION: (12)	Tª TRABAJO: (11)	
GAS REFRIG. (8)	(6) 	
CARGA: (9)	(1) 	(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 tener fuentes directas de calor, frío, humedad, luz solar y rayos ultravioleta en la ubicación final de este aparato. Calentadores, radiadores, aire acondicionado, corrientes de aire etc,

pueden influir negativamente en el correcto funcionamiento del mismo. Asegúrese de que el suelo esté nivelado, evitando así cualquier vibración o ruido. Asegúrese de que el aparato tenga una ventilación correcta para la placa refrigerada. No obstruya la rejilla de ventilación de la unidad condensadora.

Siga las instrucciones de la Figura 4-7 para ensamblar el producto en la ubicación seleccionada y realice las conexiones adecuadas:

1. Fije el elemento a la estructura del buffet.
2. Aplicar masa transmisora de temperatura sobre la superficie de aluminio en contacto con el material de la encimera.
3. Una vez instalada la encimera, apriete la placa sobre la encimera.

Para evitar roturas, se recomienda realizar una junta de dilatación. Las dimensiones indicadas son las mínimas recomendadas para las juntas. Las dimensiones más bajas pueden provocar riesgos de rotura (especialmente en encimeras calientes).

3.6 CONEXIONES



Para los elementos refrigerados: la unidad condensadora debe estar bien ventilada para un rendimiento óptimo del sistema de refrigeración. Siga la Figura 9 para diseñar la rejilla de ventilación de los muebles.

El panel de control ubicada en la parte inferior del aparato se puede mover fácilmente al lateral del armario técnico si es necesario (por ejemplo, en el caso de tener el acceso frontal del aparato cerrado por motivos constructivos).

Al mismo tiempo, se puede retirar del dispositivo e instalar en cualquier otro panel (por ejemplo, en la parte frontal del buffet para operar y regular el aparato sin necesidad de abrir la puerta). El panel de control se puede mover un máximo de 1,6 m desde la posición original. Esto se explica en la figura 7. Al mismo tiempo, el panel de control se puede ensamblar en otro mueble, para ello se debe realizar el orificio descrito en la figura 11 en el panel.

En la figura 8 se explica cómo sacar el dispositivo refrigerado del mueble si se requiere mantenimiento o reparación.

El desagüe del agua de descongelación de la parte superior refrigerada debe ser proporcionado por el cliente.

UNIDAD REMOTA OPCIONAL PARA PLACAS REFRIGERADAS

Toda la entrada refrigerada se suministra en tubos de cobre, tanto para conectar las líneas de alta presión (líquido) como de baja presión (gas) de la unidad de refrigeración son de tamaño 3/8 ". No se incluye la válvula de expansión termostática, el tubo capilar, la válvula solenoide ni la válvula de corte.

La toma de conexión eléctrica para electroválvula o grupo frigorífico se proporciona mediante terminales de conexión, ubicados en la caja de conexiones para una potencia máxima del compresor de 1 1/2 ". Para potencias superiores es necesario implementar un relé o contactor, este elemento no se suministrará.

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 10 para obtener información sobre el termostato.

Procedimientos de operación:

1. Encienda el equipo y ajuste la temperatura del equipo.
2. Mantenga la máquina en funcionamiento hasta que alcance la temperatura solicitada.
3. Transferir los alimentos fríos/calientes al equipo.

El producto frío/caliente 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/horno para enfriar/calentar 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 para alimentos fríos y de 65°C o más para alimentos calientes.

La placa frigorífica bajo encimera no realiza desescarche, por lo que es necesario apagarla y limpiarla 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

SISTEMA DE CALOR:

La calefacción se genera mediante resistencias ocultas instalados en la parte inferior de la placa de aluminio.

REFRIGERACIÓN:

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

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 8.

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	28
2.1	INTRODUCTION	28
2.2	INFORMATION DE SÉCURITÉ	28
2.3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	29
3	INSTALLATION	29
3.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	29
3.2	TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION	29
3.3	RESTRICTION D'USAGE	29
3.4	ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES	29
3.5	INSTALLATION ET MONTAGE	30
3.6	BRANCHEMENTS	30
4	FONCTIONNEMENT	31
4.1	INFORMATION GÉNÉRAL.....	31
4.2	DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE	31
4.3	PROGRAMMATION.....	32
5	ENTRETIEN.....	32
5.1	RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ	32
5.2	CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER	32
5.3	TRAITEMENT DES DÉCHETS.....	33
6	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES.....	33
6.1	TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES.....	33

2 INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION

Le but pour lequel cet équipement a été conçu est de s'intégrer dans un buffet self-service, qui, monté sous un comptoir, doit maintenir les produits chauds ou froids à des températures optimales pendant le temps de service. Ces conditions proviendront de la température initiale des produits lors de leur présentation et des conditions environnementales des locaux. Cet appareil technique ne peut en aucun cas être utilisé pour refroidir ou réchauffer des aliments. Les matériaux de comptoir approuvés par l'usine comprennent le granit et le quartz (Silestone®) jusqu'à 20 mm. Contacter l'usine pour des applications avec d'autres matériaux. Les plaques chaudes/réfrigérées sous comptoir sont de taille équivalente à 2, 3, 4, 5 et 6 GN 1/1.

Le coffret technique est situé en partie basse et comprend le thermostat de régulation des plaques chauffantes et le groupe thermostat et condenseur sur les plaques froide.

2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ



Ne placez jamais d'aliments ou de récipients froids directement du réfrigérateur ou du congélateur sur la plaque chauffante, car le dessus peut être endommagé par un choc thermique. De plus, ne placez pas d'aliments ou de récipients chauds sur la plaque du réfrigérateur.

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.

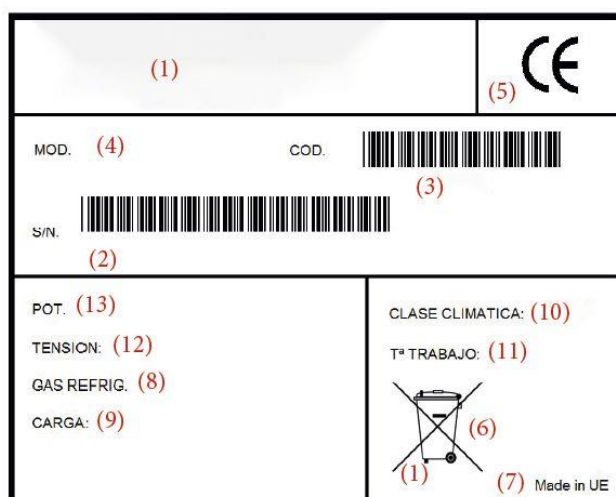
La garantie porte uniquement sur les défauts de fabrication, toute manipulation ou utilisation erronée du matériel de la part du client ou de l'utilisateur étant exclue. Le service de main d'œuvre et les déplacements sont toujours à la charge du client. Toute responsabilité concernant les défauts liés 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'avoir des sources directes de chaleur, de froid, d'humidité, de lumière du soleil et de rayons ultraviolets dans l'emplacement final de cet appareil. Les appareils de chauffage, les radiateurs, la climatisation, les courants d'air, etc. peuvent avoir une influence négative sur le bon fonctionnement de celui-ci.

Assurez-vous que le sol est de niveau, évitant ainsi toute vibration ou bruit.

Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation adéquate pour la plaque réfrigérée. Ne bloquez pas la grille de ventilation du groupe de condensation.

Suivez les instructions de la Figure 4-7 pour assembler le produit à l'emplacement sélectionné et effectuer les connexions appropriées :

1. Fixez l'article au cadre du buffet.
2. Appliquer la masse de transmission de la température sur la surface en aluminium en contact avec le matériau du plan de travail.
3. Une fois le comptoir installé, appuyez la table de cuisson sur le comptoir.

Pour éviter la casse, il est recommandé de réaliser un joint de dilatation. Les dimensions indiquées sont les minimales recommandées pour les joints. Des dimensions plus petites peuvent entraîner des risques de casse (en particulier sur les plans de travail chauds).

3.6 BRANCHEMENTS



Pour les articles réfrigérés: l'unité de condensation doit être bien ventilée pour une performance optimale du système de refroidissement. Suivez la Figure 9 pour concevoir la grille de ventilation du meuble.

Le panneau de commande situé au bas de l'appareil peut être facilement déplacé sur le côté de l'armoire technique si nécessaire (par exemple, dans le cas où l'accès frontal de l'appareil est fermé pour des raisons de construction).

En même temps, il peut être retiré de l'appareil et installé sur n'importe quel autre panneau (par exemple, à l'avant du buffet pour faire fonctionner et régler l'appareil sans avoir à ouvrir la

porte). Le panneau de commande peut être déplacé de 1,6 m maximum par rapport à sa position d'origine. Ceci est expliqué sur la figure 7. En même temps, le panneau de commande peut être assemblé dans un autre meuble, pour cela le trou décrit sur la figure 11 doit être réalisé dans le panneau.

La Figure 8 explique comment retirer l'appareil refroidi de l'armoire si une maintenance ou une réparation est nécessaire.

L'évacuation de l'eau de dégivrage de la hotte réfrigérée doit être fournie par le client.

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 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 10 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

SYSTÈME DE CHAUFFAGE :

Le chauffage est généré par des résistances cachées installées dans la partie inférieure de la plaque en aluminium.

RÉFRIGÉRATION:

L'évaporateur est constitué d'un tube réfrigérant en cuivre, se dilatant directement sur la plaque.

L'unité de condensation intègre, comme éléments principaux, un compresseur hermétique, un condenseur à air.

Le gaz utilisé dans le circuit frigorifique est spécifié dans le tableau 1, avec une pression de service approximative comprise entre 2,1 et 3,1 bar selon le modèle. La détente du gaz à l'entrée de l'évaporateur s'effectue au moyen d'un tube capillaire.

TEMPÉRATURES DE TRAVAIL RECOMMANDÉES : celles définies dans le 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 condenseur 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 9.

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.