

SHAPE HOT TABLE

ISTRUZIONI D'USO PER L'UTENTE

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE CON
CURA ASSIEME AL MOBILE
(istruzioni originali)

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

LIRE AVEC ATTENTION CE MANUEL ET LE CONSERVER
PRÈS DU MEUBLE AVEC SOIN
(traduction de la notice originale)

USER INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP WITH THE CABINET
(translation of the original instructions)

BETRIEBSANLEITUNG FÜR BETREIBER

SORGFÄLTIG LESEN UND MIT DEM MÖBEL AUFBEWAHREN
(Übersetzung der Originalanweisungen)

INSTRUCCIONES DE USO PARA EL USUARIO

LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR CON CUIDADO JUNTO
AL MUEBLE
(traducción de las instrucciones originales)

INSTRUÇÕES PARA O USO

LER COM ATENÇÃO E GUARDAR COM CUIDADO JUNTO AO MÓVEL
(tradução das instruções originais)

NºDOC. UM000311
REV. "D" - 11/12/24

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	2/32

User manual

IT

INDICE

FR

EN

DE

ES

PT

1. Introduzione	3
2. Avvertenze di sicurezza	4
2.1 Avvertenze generali	4
2.2 Avvertenze per la Manutenzione del banco	5
2.3 Avvertenze elettriche	6
2.4 Divieti	6
3. Descrizione generale	7
3.1 Estetiche	7
3.2 Sezioni	8
4. Trasporto del banco	12
5. Condizioni ambientali	13
6. Caratteristiche tecniche	14
7. Uso del banco	15
8. Quadro comandi	17
8.1 Controllore IR33 (Carel)	18
8.2 Controllore IR33 (Carel)	18
8.3 Controllore XR77CX-XM679K (Dixell)	19
8.4 Controllore MPX ZERO (Carel)	19
9. Manutenzione ordinaria	22
9.1 Pulizia del banco	22
10. Indicazioni utente	26
10.1 Descrizione del banco	26
10.2 Trasporto e movimentazione	26
10.3 Ricezione ed immagazzinamento	26
10.4 Installazione e condizioni ambientali	26
10.5 Collegamento elettrico	27
10.6 Caratteristiche tecniche	27
10.7 Caricamento del prodotto	27
10.8 Uso del banco	28
10.9 Pulizia e manutenzione ordinaria	28
10.10 Situazioni di emergenza	29
10.11 Assistenza tecnica	30
10.12 Smantellamento ed eliminazione	30
11. Avvertenze generali integrative	31

SIMBOLOGIA UTILIZZATA



Simbolo divieto: vieta di effettuare determinate operazioni.



Simbolo attenzione: norme antinfortunistiche per l'operatore.



Simbolo avvertenze: esiste la possibilità di arrecare danno al banco e/o ai suoi componenti.



Simbolo nota: fornisce informazioni utili.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	3/32

1. INTRODUZIONE

Si raccomanda di leggere attentamente il contenuto del presente Manuale e conservarlo unitamente al banco stesso.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose dovuti alla mancata osservanza delle avvertenze contenute in questo Manuale.



Fig. 1

Il presente Manuale contiene informazioni ritenute necessarie per il buon uso e funzionamento del banco.

Al suo interno si trovano le seguenti descrizioni e informazioni:

- una descrizione funzionale del banco e di ogni sua parte
- informazioni sulla sicurezza del banco e le regole antinfortunistiche da seguire
- un corretto utilizzo del banco
- una corretta manutenzione ordinaria e programmata, comprese le operazioni di pulizia

Informazioni non contenute nel presente Manuale:

- Istruzioni di installazione

Per la corretta installazione del banco si faccia riferimento ai seguenti documenti:

- Technical Manual
- Quick Reference Instructions

Il presente Manuale è rivolto alle seguenti figure professionali:

- **OPERATORE QUALIFICATO** persona qualificata, istruita per il funzionamento, la regolazione, la pulizia e la manutenzione ordinaria del banco
- **TECNICO SPECIALIZZATO** tecnico addestrato e autorizzato dall'ente indicato nel contratto (costruttore/concessionario/distributore) a eseguire: installazione, manutenzione straordinaria, riparazione, sostituzione e revisione del banco

Le istruzioni d'uso sono disponibili anche su: www.eptarefrigeration.com.

Fare riferimento alla dichiarazione di conformità per le normative e le certificazioni del banco.

Conservare sempre il libretto d'istruzione e in caso di vendita dell'apparecchio consegnarlo al nuovo proprietario.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	4/32

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

2.1 Avvertenze generali

 Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose dovuti alla mancata osservanza delle avvertenze contenute in questo manuale. Qualsiasi persona utilizzi questo banco dovrà leggere il presente manuale d'uso.

 Il datore di lavoro deve istruire il personale sui rischi da infortuni, sui dispositivi predisposti per la sicurezza del personale, sui rischi di emissione di rumore e sulle regole antinfortunistiche generali previste dalle norme in vigore.

 Il banco deve essere utilizzato da persone adulte in possesso della conoscenza necessaria e le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali non siano ridotte; il banco non è concepito per l'utilizzo da parte di minori (in particolare da 0 a 3 anni). I bambini, comunque sotto la sorveglianza e la responsabilità di adulti, non devono giocare con il banco.

 Il Mobile è adatto esclusivamente al mantenimento a breve termine di cibi caldi precotti solo ed esclusivamente durante il periodo di distribuzione. Ogni altro uso come la cottura o la conservazione a lungo termine non è consentito.

 L'espositore in versione CALDO UMIDO è uno strumento ad uso esclusivamente professionale, particolarmente adatto per mantenere in temperatura e alla giusta umidità cibi precotti (per esempio sughi, condimenti, verdure bollite, ecc.).



Ogni altro uso non esplicitamente indicato in questo manuale è da considerarsi pericoloso ed il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo ed irragionevole.



Il banco deve essere utilizzato da personale dotato degli opportuni dispositivi di protezione individuali.



È obbligatorio l'uso di guanti da lavoro.



Non lasciare esposto il banco agli agenti atmosferici.



Non utilizzare getti d'acqua diretti o indiretti sul banco.



Non toccare il banco con mani e piedi bagnati o umidi, non usare il banco a piedi nudi.



La rimozione di protezioni o pannellature che richiedono l'uso di utensili per essere rimosse è riservata esclusivamente al personale qualificato.



Per il montaggio di accessori opzionali dedicati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzato.



Ogni intervento deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato e, in ogni caso, prima di ogni intervento si deve scollegare l'alimentazione elettrica del banco.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/32



Istruire chiunque usi il banco sulla posizione dell'interruttore sezionatore.



Gli interventi sul termostato sono riservati esclusivamente al personale tecnico di assistenza.



Prestare attenzione alle parti calde o in movimento contrassegnate con l'apposito simbolo.



In caso di incendio, non usare acqua per spegnere le fiamme ma solo estintori a secco.



Evitare fuochi o scintille all'interno dell'apparecchio.



Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio.



Non conservare sostanze esplosive o pericolose, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.



È vietato appoggiarsi alla parte superiore del vetro; è possibile, però, caricarla seguendo le indicazioni di carico riportate su questo manuale; è opportuno evitare di poggiare le derrate non imballate direttamente sui piani, ma utilizzare idonei contenitori per alimenti.



Non posizionare contenitori di liquido e non versare liquidi sul banco.

2.2 Avvertenze per la Manutenzione del banco



Le operazioni di manutenzione sono riservate esclusivamente a personale autorizzato.



L'accesso a parti elettriche e/o parti che richiedono l'utilizzo di utensili è riservato a tecnici specializzati.



Prima di qualsiasi operazione di manutenzione e pulizia riservate all'utente, togliere tensione al banco tramite l'interruttore sezionatore generale a parete.



Prestare attenzione alle parti calde o in movimento contrassegnate con l'apposito simbolo.



È obbligatorio l'uso di guanti da lavoro.

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	6/32

User manual

IT 2.3 Avvertenze elettriche

 Accertarsi che la tensione di alimentazione corrisponda ai dati di targa del banco.

 L'installazione elettrica deve essere eseguita a regola d'arte da tecnici specializzati.

 La rimozione della copertura del quadro elettrico è riservata a tecnici specializzati.

 Conformemente alle regole di installazione, la rete di alimentazione deve includere un dispositivo per la disconnessione omnipolare, che assicuri la disconnessione completa dalla rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

 L'installazione del banco deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente qualificato e conformemente alle norme sugli impianti elettrici vigenti nei singoli Paesi.

 Un'errata installazione del banco può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico di assistenza autorizzato. Non tentare la riparazione del cavo.

 Non alimentare il banco se è danneggiato. In caso di dubbi, contattare il servizio di assistenza o il rivenditore.

2.4 Divieti

 È fatto divieto di utilizzare dispositivi oltre a quelli forniti nel banco dal produttore, per accelerare il processo di sbrinamento.

 È fatto divieto, da parte di personale non specializzato, di rimuovere la copertura del quadro elettrico o aprire pannellature che richiedano l'utilizzo di utensili.

 È fatto divieto di utilizzare il banco per la conservazione e/o l'esposizione di sostanze esplosive, infiammabili o corrosive, come ad esempio bombolette spray con un propellente infiammabile.

 È fatto divieto di utilizzare il banco per la conservazione e/o l'esposizione di prodotti farmaceutici.

 È fatto divieto, in caso di PRODOTTI NON CONFEZIONATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA, di utilizzare il banco per la conservazione e/o l'esposizione di bottiglie ed imballi in vetro.

 È fatto divieto di collocare il banco in ambienti in cui sono presenti sostanze gassose esplosive.

 È fatto divieto di rimuovere la targa matricolare del banco.

 È fatto divieto di salire sul banco o sul batticarrello del banco.

 È fatto divieto di sostituzione di componenti e/o modifica del banco al di fuori delle specifiche previste dal costruttore, sostituzione di ricambi originali con altri non omologati dal costruttore, pena la decadenza delle condizioni di garanzia.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/32

3. DESCRIZIONE GENERALE

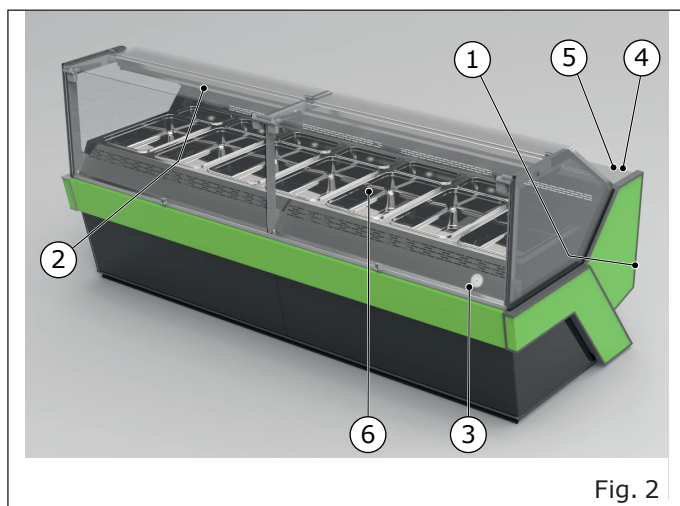


Fig. 2

1. Targa dati
2. Illuminazione e Lampada infrarossi
3. Termometro
4. Interruttore luce
5. Quadro comandi con teletermostato
6. Vaschette GASTRONORM

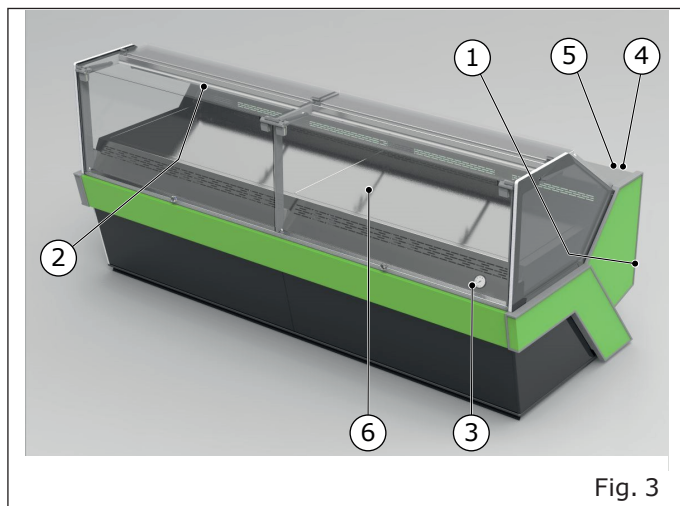


Fig. 3

1. Targa dati
2. Illuminazione e Lampada infrarossi
3. Termometro
4. Interruttore luce
5. Quadro comandi con teletermostato
6. Piano Liscio

3.1 Estetiche

Design

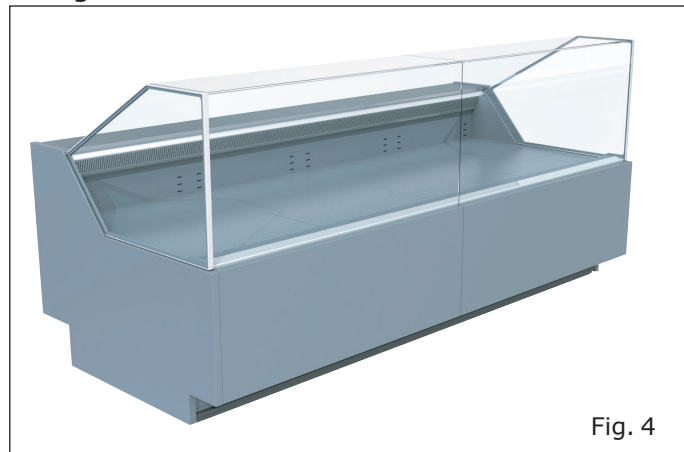


Fig. 4

Studio

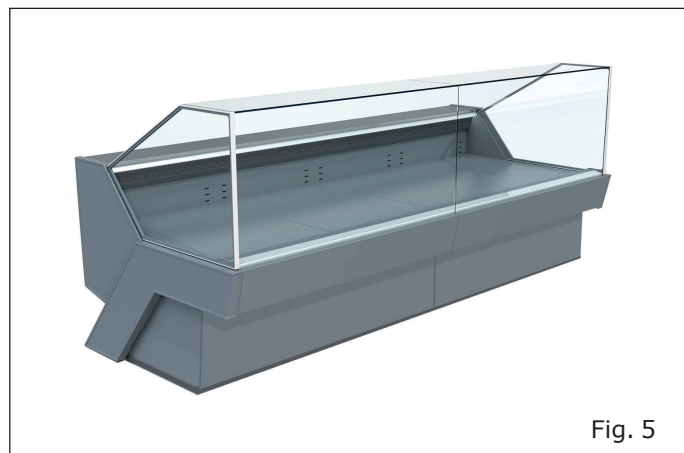


Fig. 5

Style

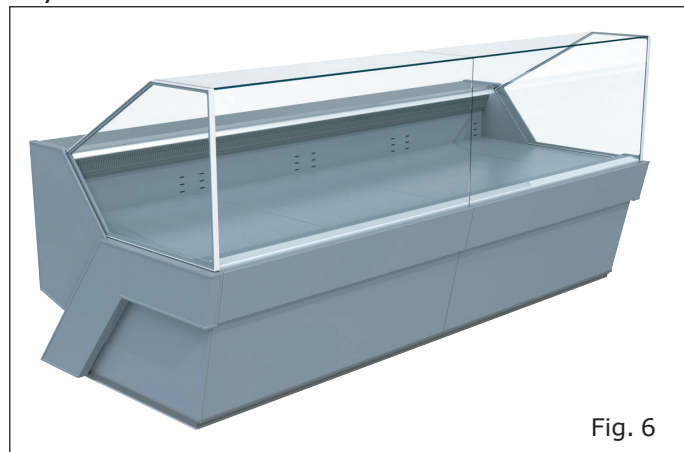


Fig. 6

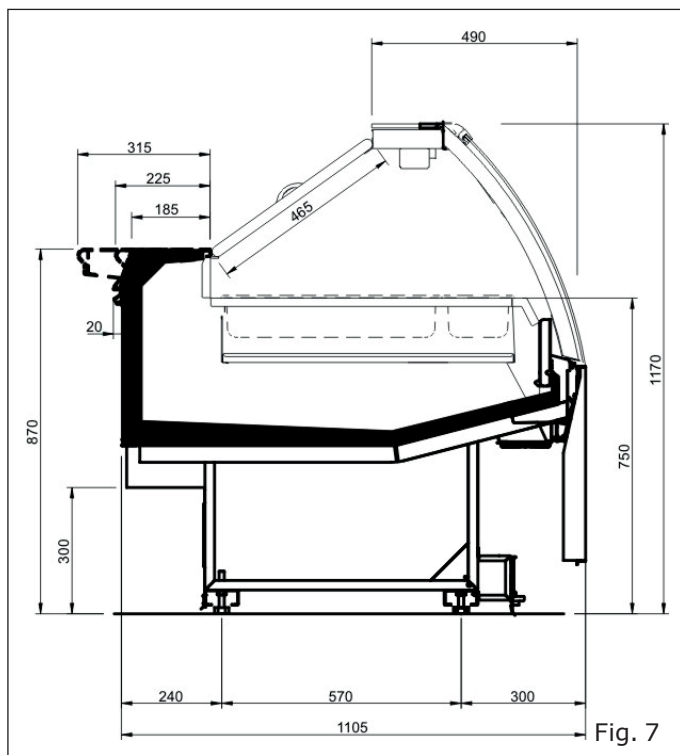
Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	8/32

User manual

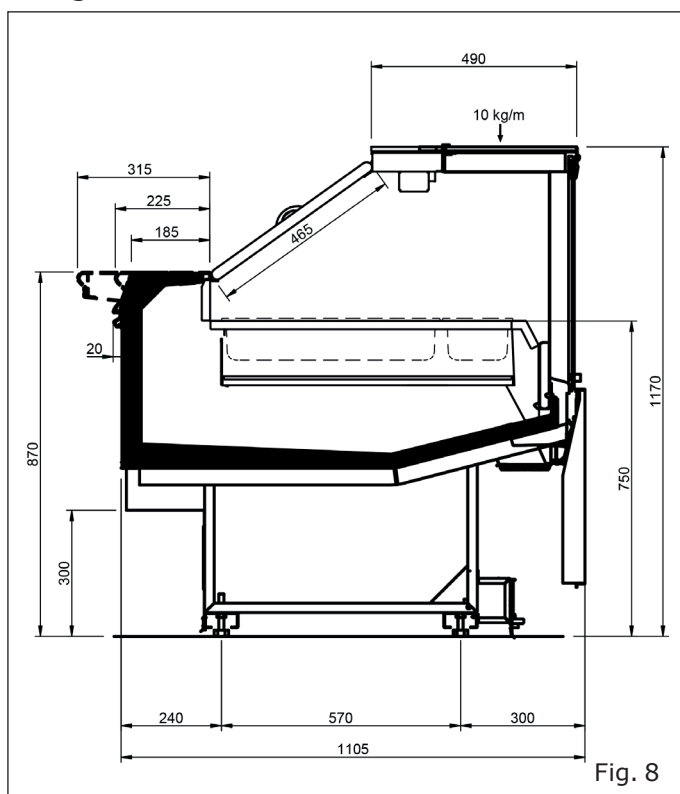
IT
FR
EN
DE
ES
PT

3.2 Sezioni

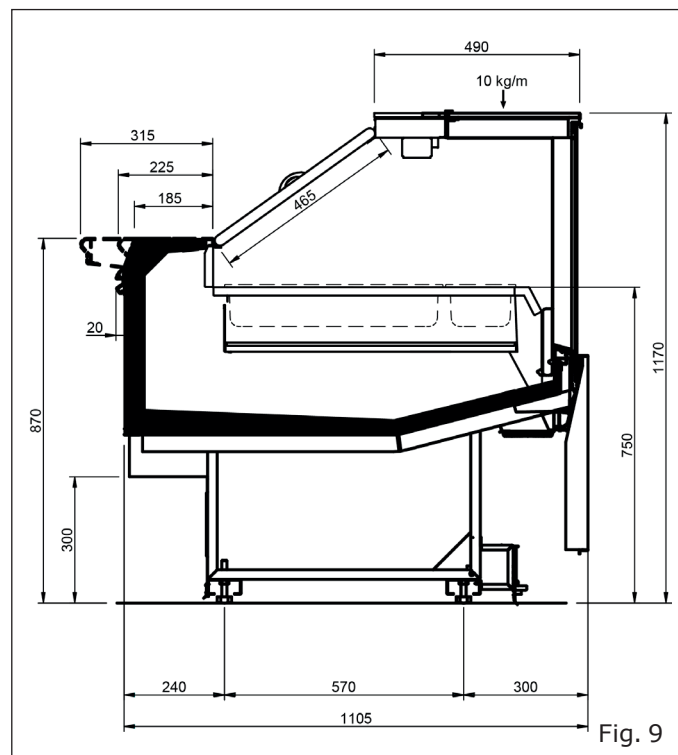
Design LC



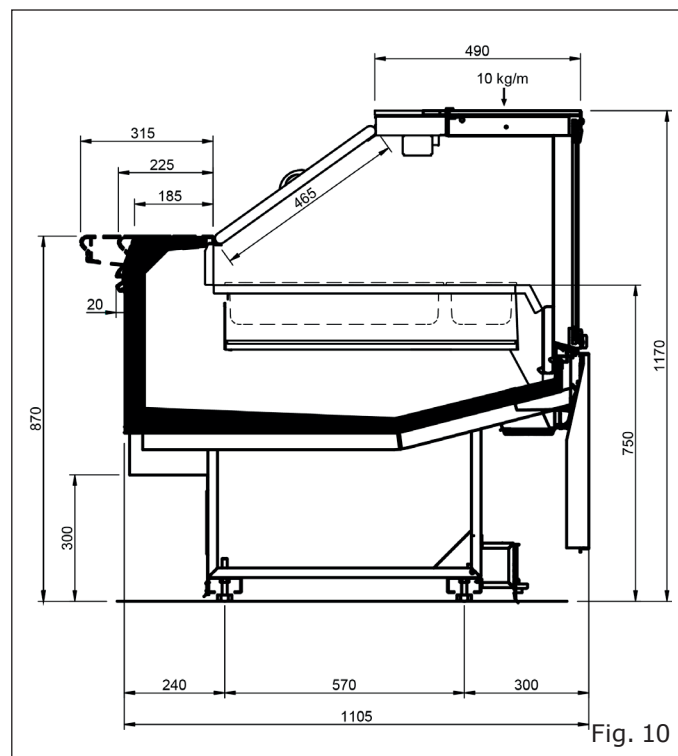
Design LD



Design DD

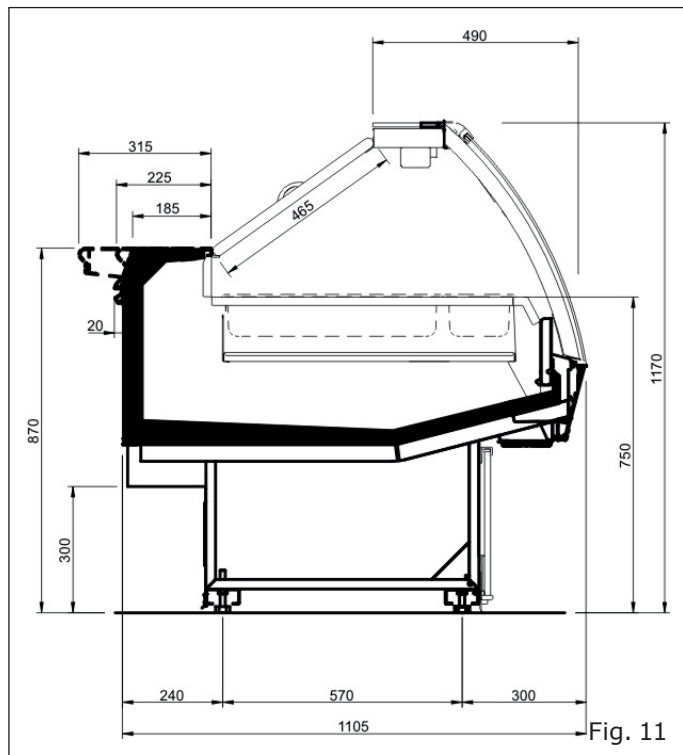


Design ODF

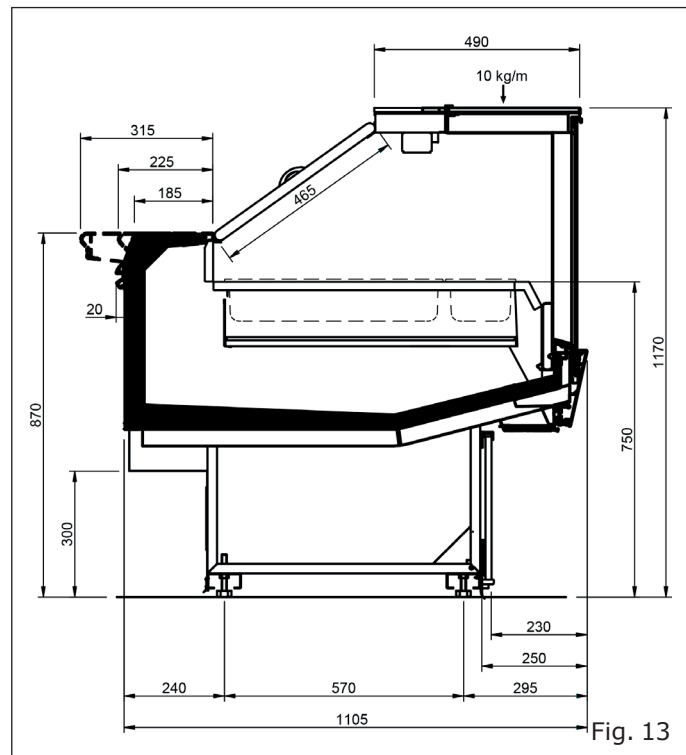


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	9/32

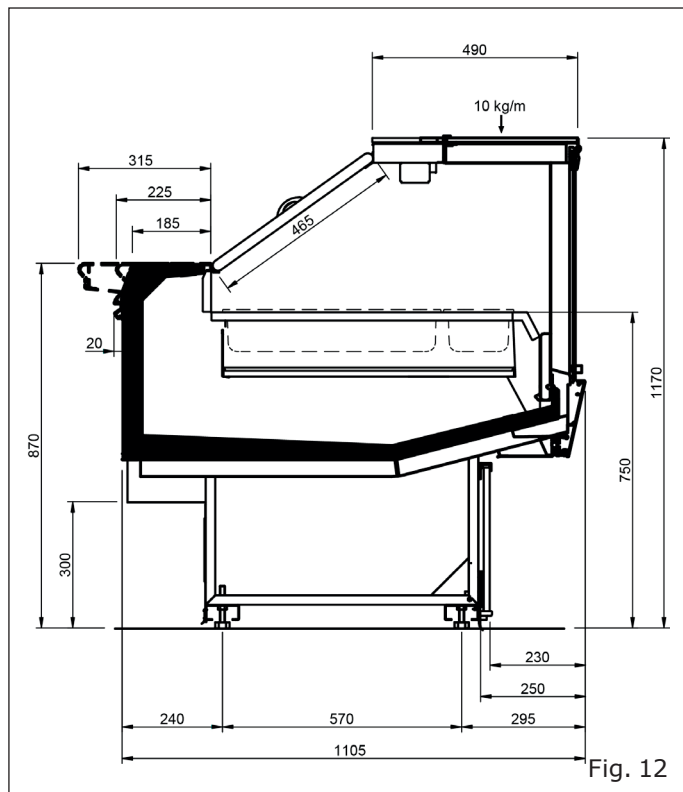
Studio LC



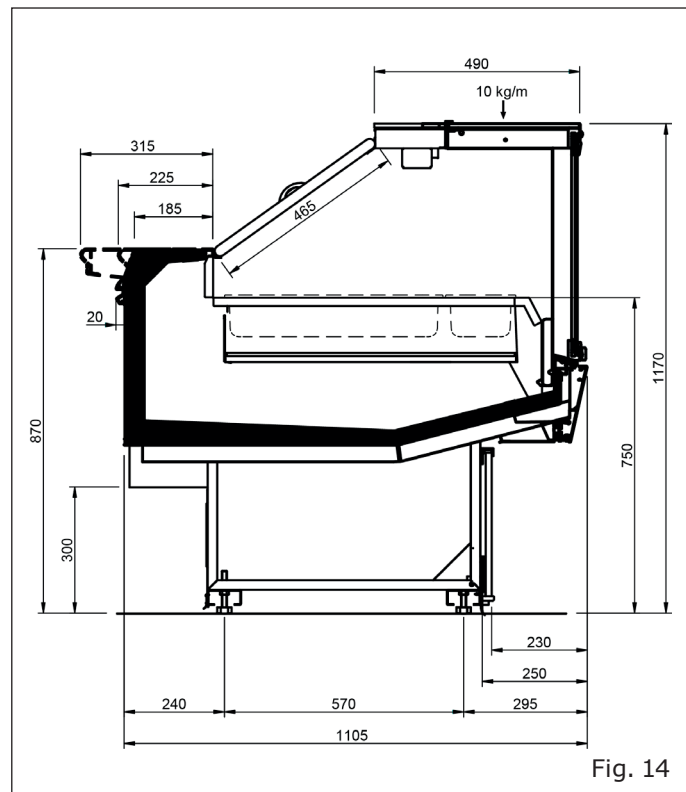
Studio DD



Studio LD



Studio ODF



IT

FR

EN

DE

ES

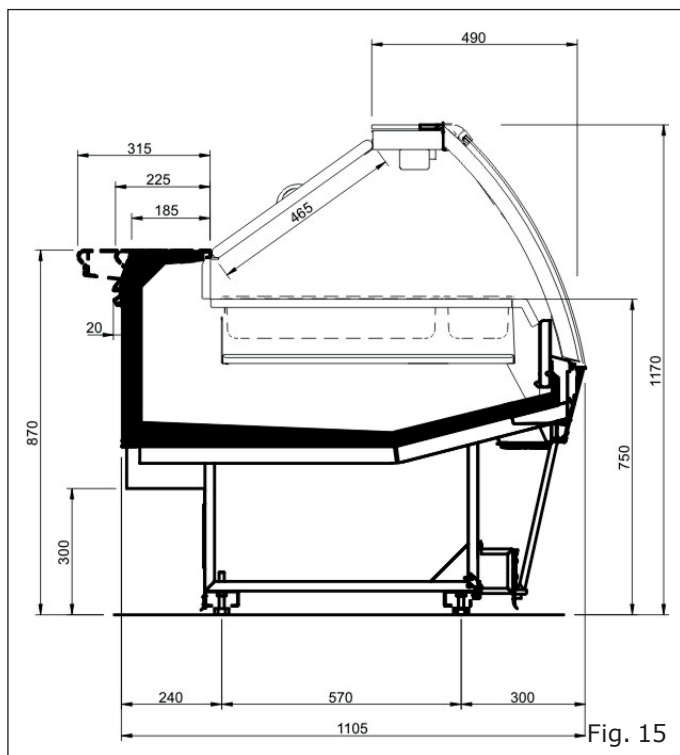
PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	10/32

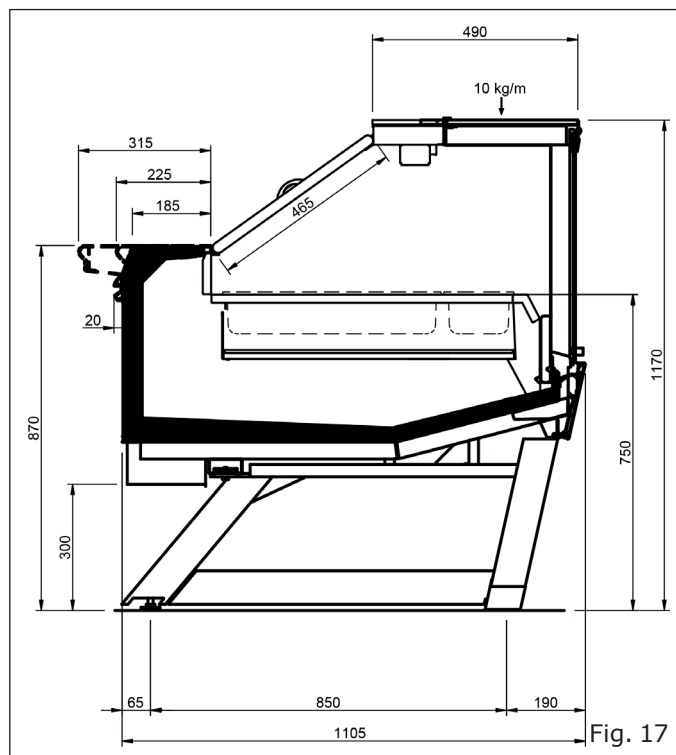
User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

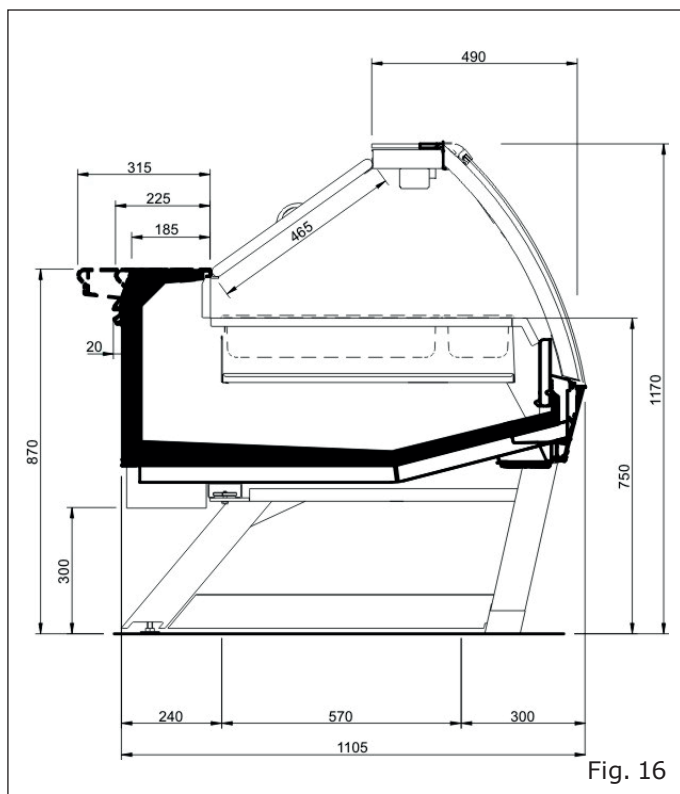
Style LC



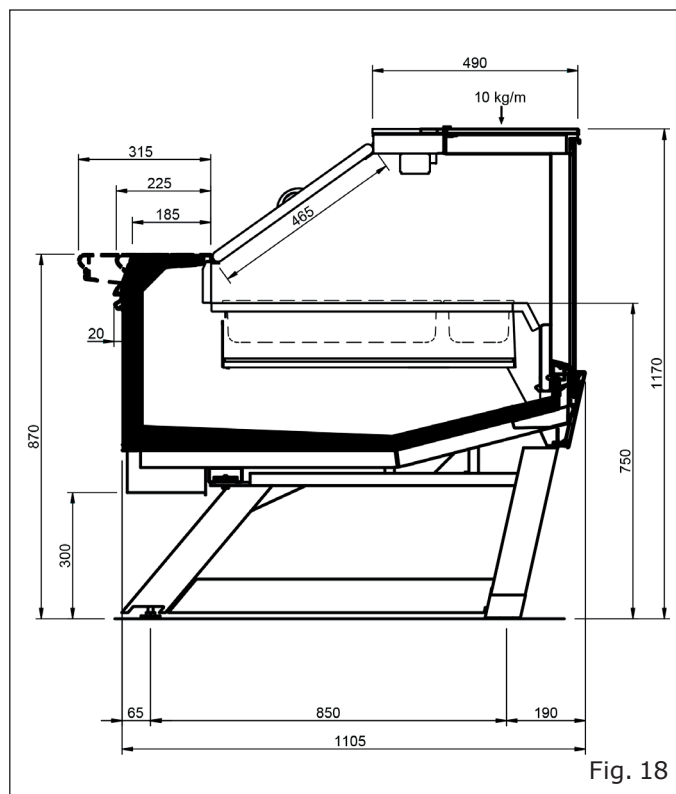
Style LD con piedi



Style LC con piedi

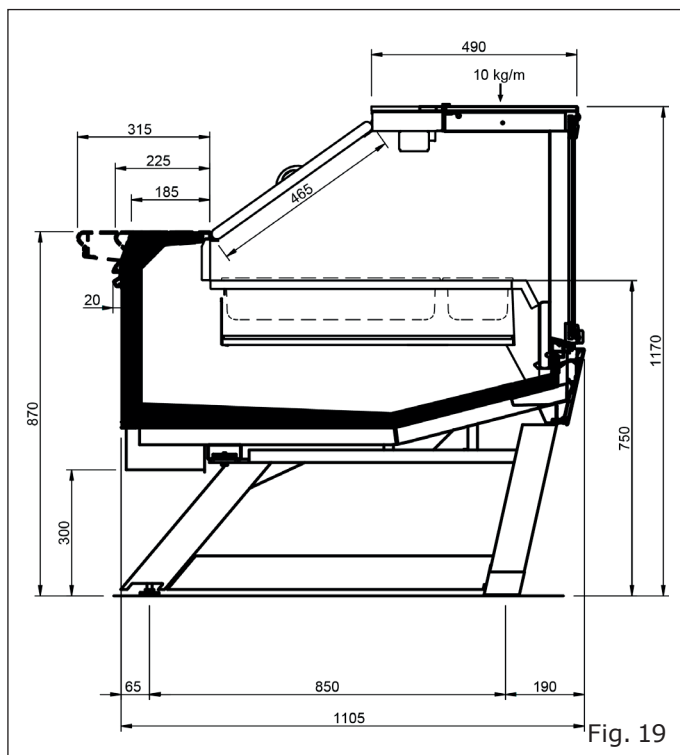


Style DD con piedi

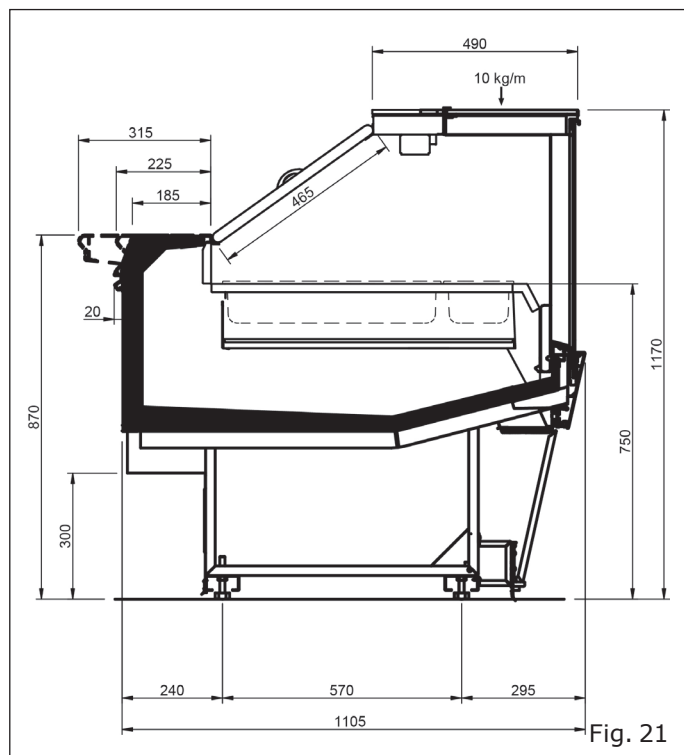


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/32

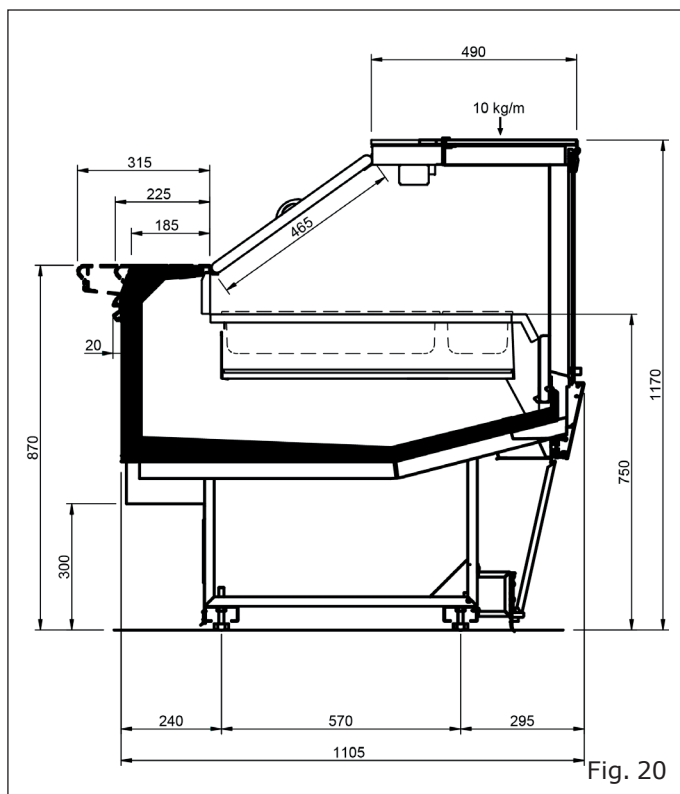
Style ODF con piedi



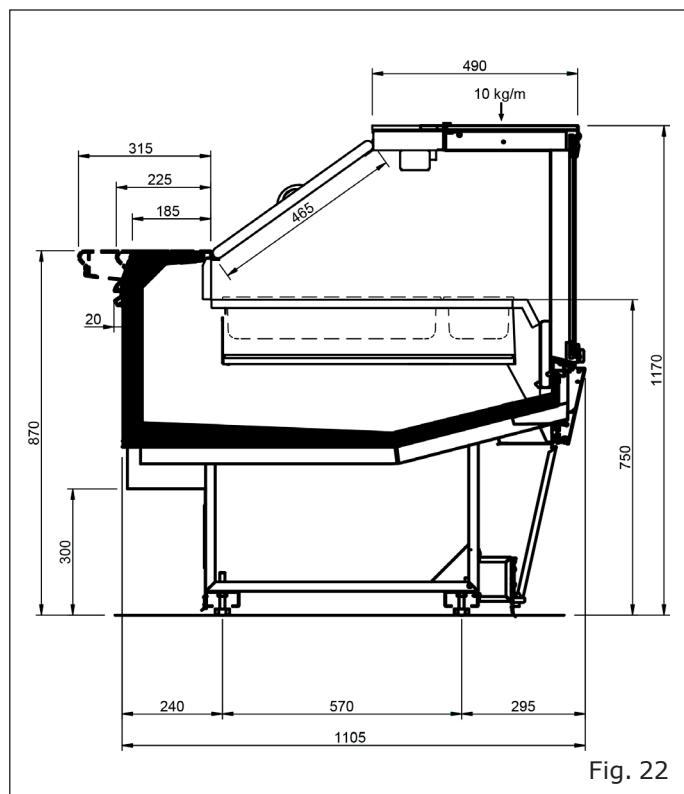
Style DD



Style LD



Style ODF



IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	12/32

User manual

IT

FR

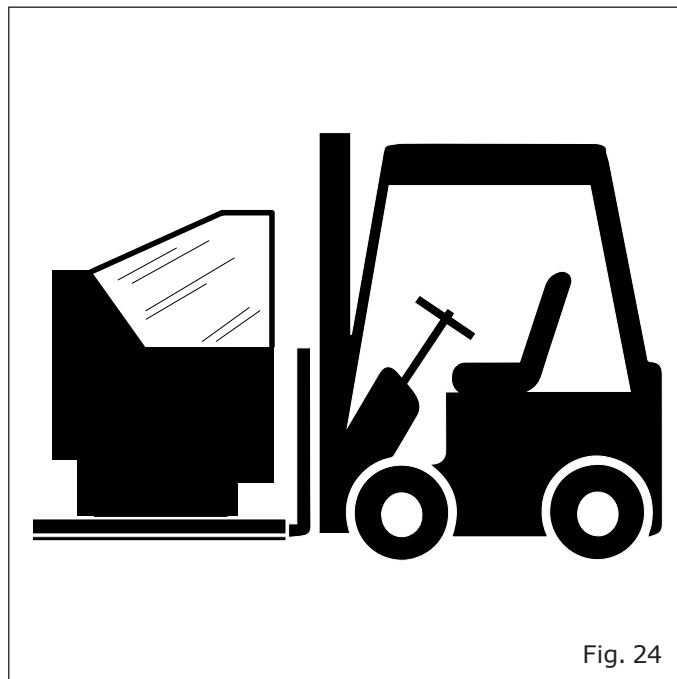
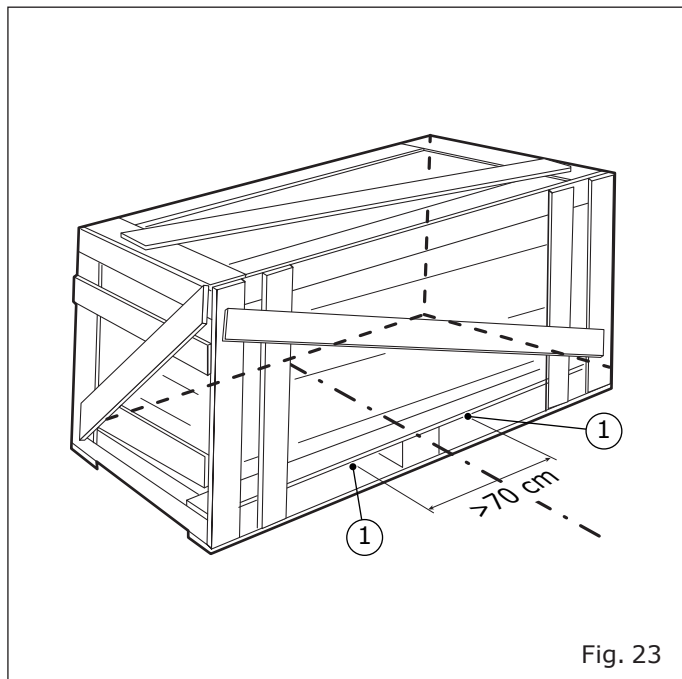
EN

DE

ES

PT

4. TRASPORTO DEL BANCO

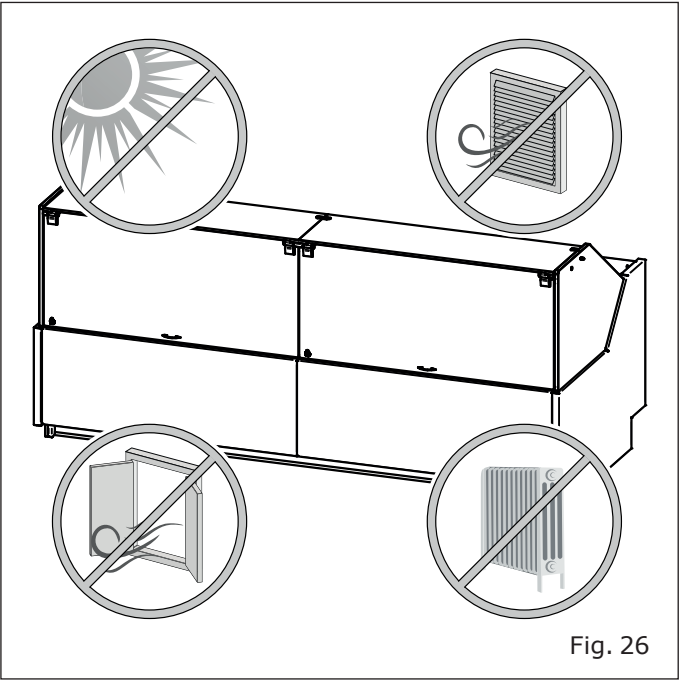
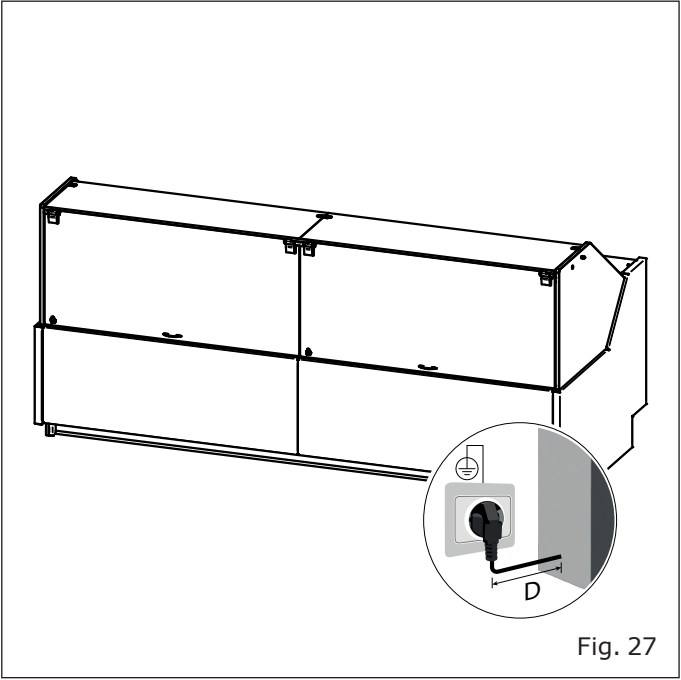
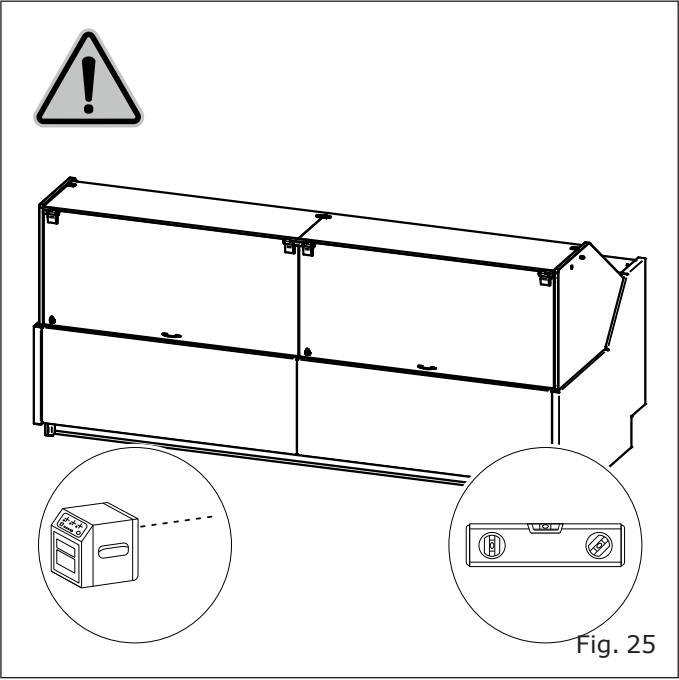


1. Punti di sollevamento

Tab. I

Lunghezza	Tipo di Alzata	Peso (kg)	Peso con imballo (kg)
937	LC	242	282
	LD		
	DD		
	ODF		
1250	LC	310	362
	LD		
	DD		
	ODF		
1875	LC	448	523
	LD		
	DD		
	ODF		
2500	LC	506	609
	LD		
	DD		
	ODF		

5. CONDIZIONI AMBIENTALI



Tab. II

Caratteristiche	
Tipo di locale	Chiuso
Temperatura	25°C
Umidità relativa	60 %
Illuminazione	600 lx

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/32

User manual

6. CARATTERISTICHE TECNICHE

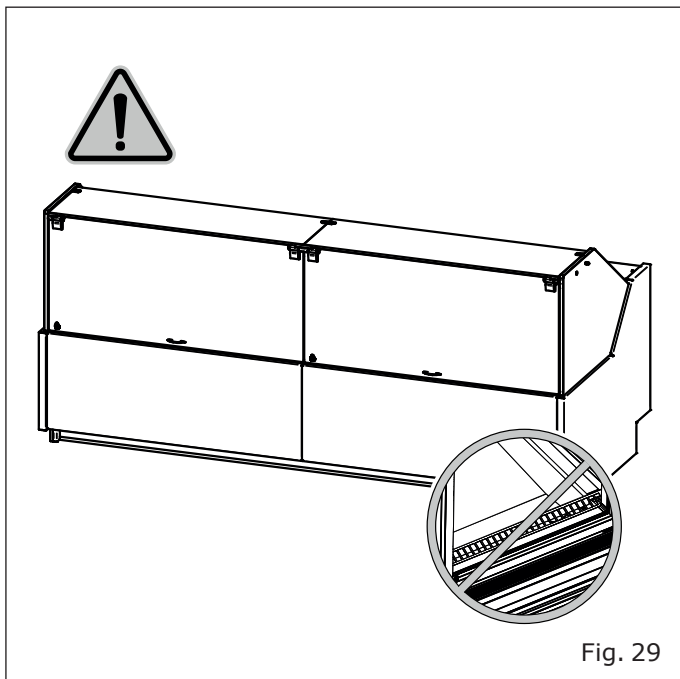
 Epta S.p.A. Via Mecenate, 86 20138 Milano - Italy		12	
1		2	
RATED BEMESSUNG ASSIGNÉ NOMINALE NOMINAL	3	4	REF 15
DEFROSTING ABTAUUNG DÉGIVRAGE SBRINAMENTO DESCONGELAMIENTO	7	8	REF 15
HEATING SYSTEMS HEIZUNGSSYSTEME SYSTEMES CHAUFFANTS SISTEMI DI RISCALDAMENTO SISTEMA DE CALEFACCIÓN	9	10	REF 15
11	12	13	14
15	16	17	18
19	20	21	22
23	24	25	26
27	28	29	30
31	32	33	34
35	36	37	38
39	40	41	42
43	44	45	46
47	48	49	50
51	52	53	54
55	56	57	58
59	60	61	62
63	64	65	66
67	68	69	70
71	72	73	74
75	76	77	78
79	80	81	82
83	84	85	86
87	88	89	90
91	92	93	94
95	96	97	98
99	100	101	102

Fig. 28

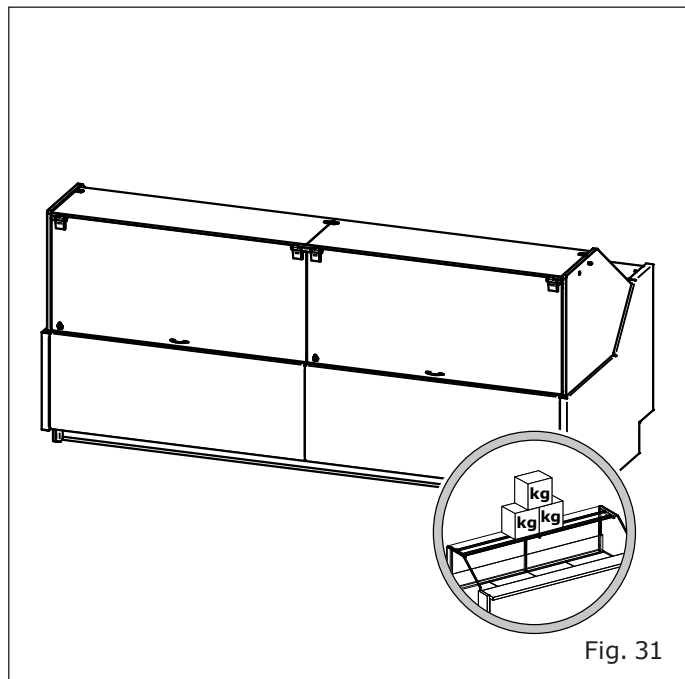
- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. Origine del prodotto | 14. Data di produzione |
| 2. Prodotto in "Paese di origine" | 15. Hat Code |
| 3. Tensione nominale | 16. Modello |
| 4. Potenza nominale | 17. Tipo di refrigerante 1 |
| 5. Frequenza nominale | 18. Massa refrigerante 1 |
| 6. Corrente Nominale | 19. Tipo di refrigerante 2 |
| 7. Potenza di sbrinamento | 20. Massa refrigerante 2 |
| 8. Corrente di sbrinamento | 21. Classe climatica |
| 9. Sistema di riscaldamento | 22. Isolamento gas |
| 10. Sistema di illuminazione | 23. Indice di protezione |
| 11. Manuale dell'operatore | 24. Marchi di certificazione |
| 12. Codice a barre | |
| 13. Numero di serie | |

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/32

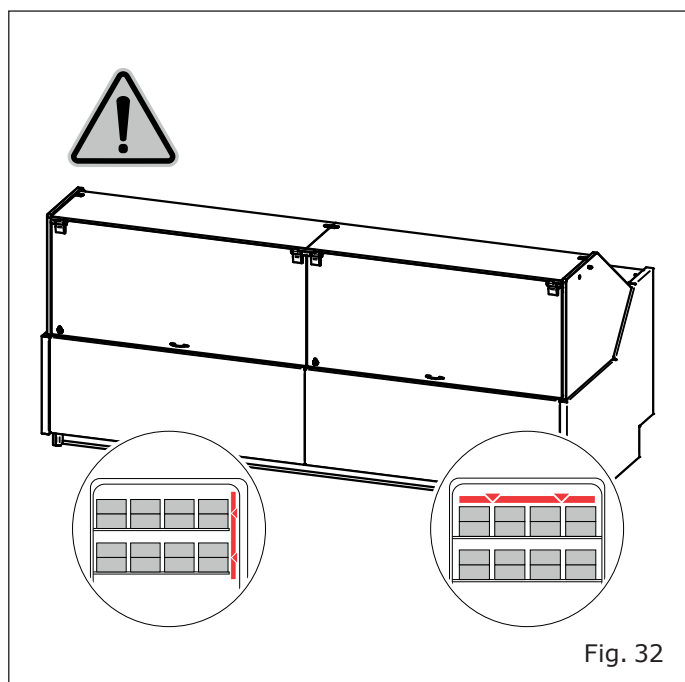
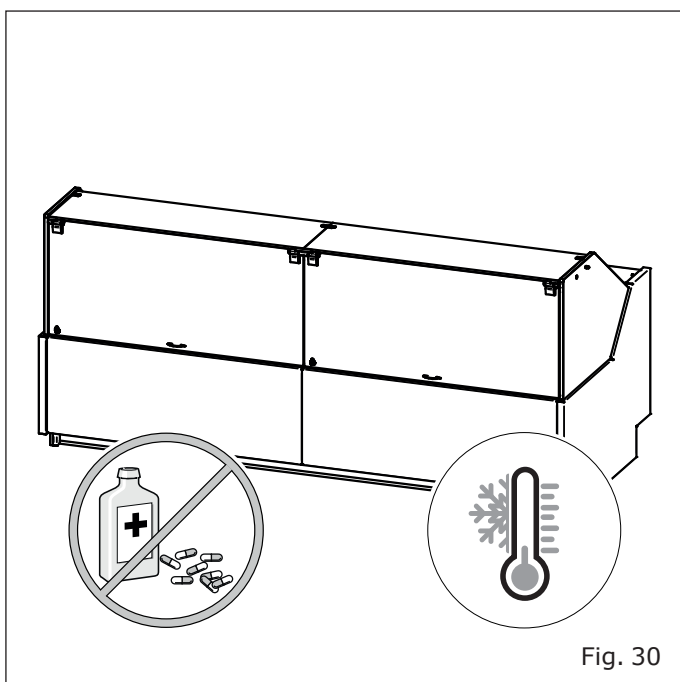
7. USO DEL BANCO



 Non coprire



 Rispettare il limite di carico massimo.



 Rispettare la linea di carico

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	16/32

User manual

IT

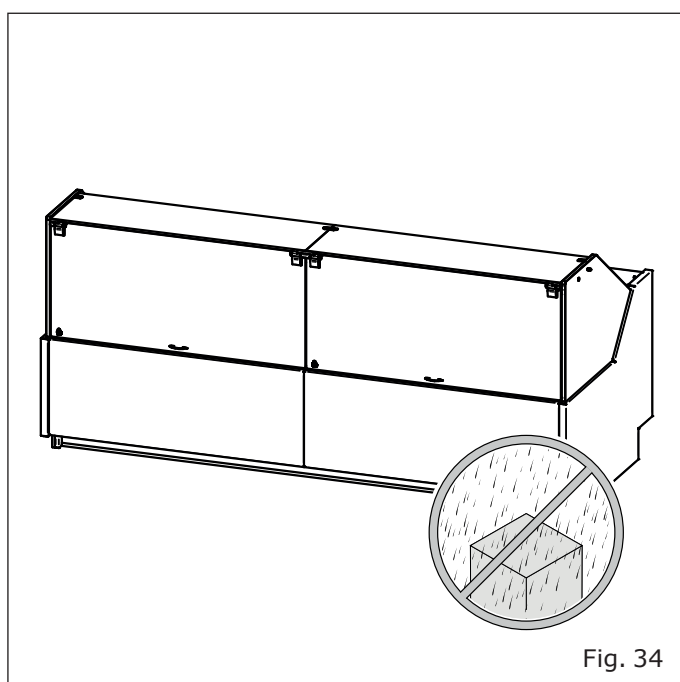
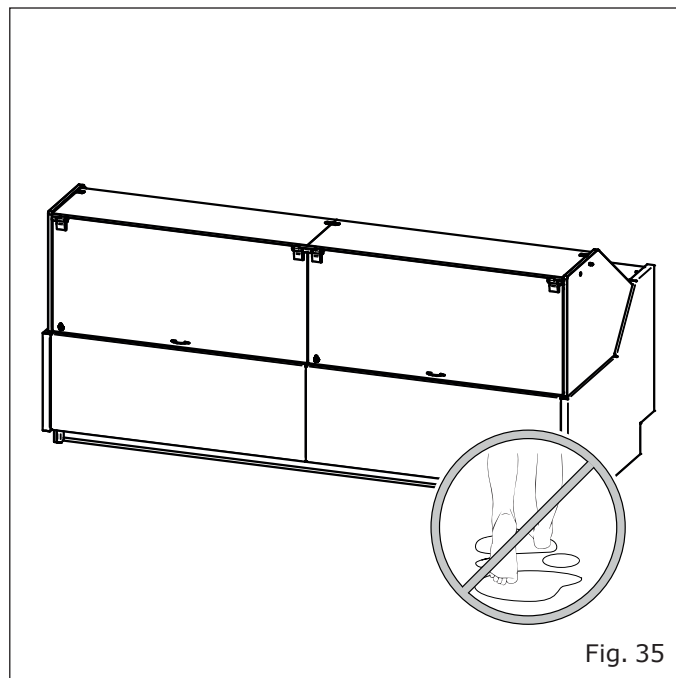
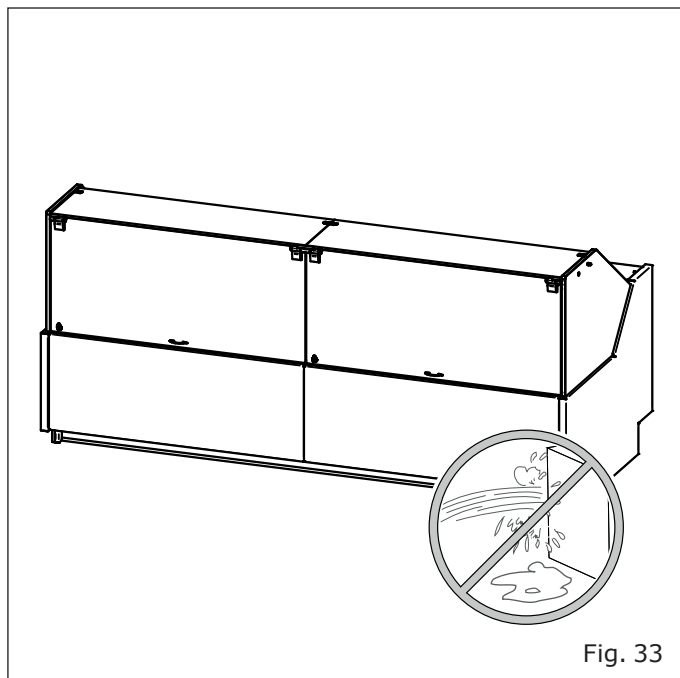
FR

EN

DE

ES

PT



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/32

8. QUADRO COMANDI

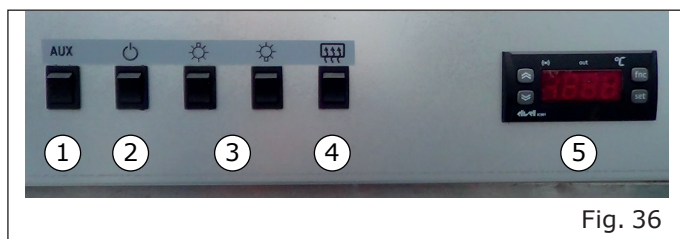


Fig. 36

1. ON/OFF plafoniera riscaldante
2. ON/OFF funzione ARIA CALDA
3. ON/OFF sistema di illuminazione
4. ON/OFF funzione "VAPORE"
5. Termostato

Funzioni

Il banco è predisposto per offrire due opzioni di funzionamento:

- Versione UMIDIFICATA con il carico dell'acqua
- Versione ad ARIA CALDA

Per attivare la funzione "ARIA CALDA", portare l'interruttore (2) in posizione ON. Un flusso forzato (mediante ventilatori) di aria calda viene fatto circolare sul piano espositivo.

Per attivare la funzione "VAPORE" nella versione "UMIDIFICATA", con l'interruttore (2) in posizione ON, portare l'interruttore (4) in posizione ON. Il banco inizia la produzione di vapore che viene messo in circolo dal flusso di aria calda.

Una funzione interna consentirà la produzione di vapore solamente dopo che sono passati 35 minuti dall'accensione della funzione ARIA CALDA anche se viene premuto il tasto VAPORE.



La funzione "VAPORE" può essere attivata solo con la funzione "ARIA CALDA" attiva.

Entrambe le versioni dispongono della plafoniera riscaldante.

Nel caso di prodotti più alti si consiglia l'attivazione della PLAFONIERA RISCALDANTE; questa, infatti, riscalda la superficie del prodotto per irraggiamento dall'alto.

Per attivare la "PLAFONIERA RISCALDANTE" portare l'interruttore (1) in posizione ON.



La posizione del prodotto rispetto la lampada è importante; una posizione centrale fa sì che questo riceva la quantità massima di calore. In posizione laterale, più lontano dalla fonte di irraggiamento, il prodotto riceve una minore quantità di calore.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/32

User manual

IT

FR

EN

DE

ES

PT

8.1 Controllore IR33 (Carel)

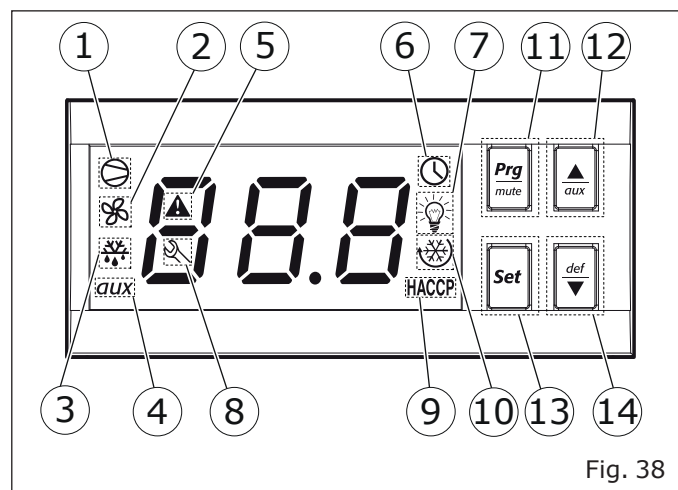


1. Freccia su
2. Freccia giù
3. Allarme
4. Stato relè
5. Stato setpoint
6. FnC
7. Setpoint

Modifica del Setpoint

- Premere e rilasciare istantaneamente il tasto (7).
- Sul display appare la scritta SET.
- Premere nuovamente il tasto (7) e sul display appare il valore del SETPOINT.
- Per variare il valore, agire entro 15 secondi sui tasti (1) o (2) per scegliere il nuovo valore.

8.2 Controllore IR33 (Carel)



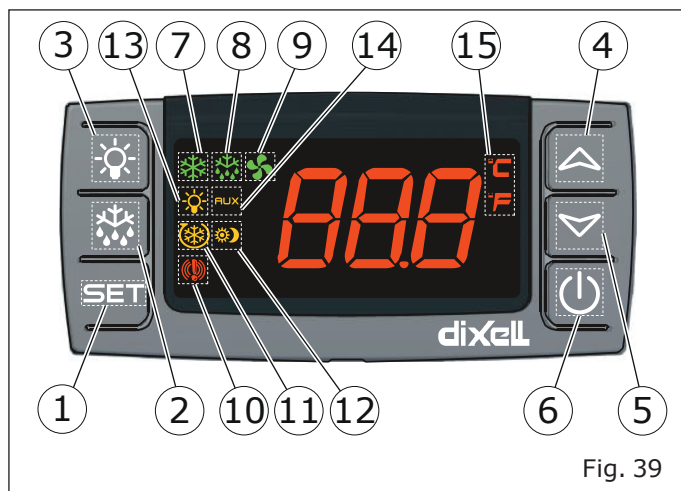
1. Compressore
2. Ventola
3. Defrost
4. Aux
5. Allarme
6. Orologio
7. Luce
8. Assistenza
9. HACCP
10. Ciclo continuo
11. Program/Mute
12. Freccia su/Aux
13. Setpoint
14. Freccia giù/Def

Modifica del Setpoint

- Premere il tasto "Setpoint"(13)per oltre 1 sec. Sul display appare il valore del "Setpoint".
- Aumentare, "Freccia su"(12), o diminuire, "Freccia giù/Def"(14), fino a raggiungere il valore del "Setpoint" desiderato.
- Premere nuovamente il tasto "Setpoint"(13) per confermare il nuovo valore.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	19/32

8.3 Controllore XR77CX-XM679K (Dixell)

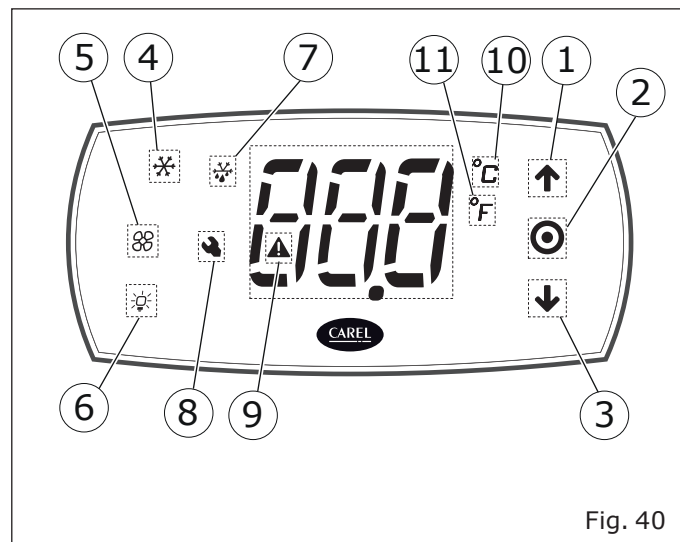


1. Setpoint
2. Defrost
3. Luce
4. Freccia su
5. Freccia giù
6. On/Off
7. Compressore
8. Defrost
9. Ventola
10. Allarme
11. Ciclo continuo
12. Energy saving
13. Luce accesa
14. Aux
15. °C/°F

Modifica del Setpoint

- Premere il tasto "Setpoint" (1) per almeno 2 secondi.
- Sul display appare il valore di settaggio e il led "°C" (15) inizia a lampeggiare.
- Per variare il valore, agire sui tasti "Freccia su" (4) (per aumentare) o "Freccia giù" (5) (per diminuire).
- Per memorizzare il nuovo valore premere il tasto "Setpoint" (1) o attendere 15sec per uscire dalla programmazione.

8.4 Controllore MPX ZERO (Carel)



1. Freccia su
2. Program
3. Freccia giù
4. Solenoide/Compressore
5. Ventola
6. Luce
7. Defrost
8. Assistenza
9. Allarme
10. °C
11. °F

Modifica del Setpoint

- Premere il tasto "Program" (2); apparirà la scritta "LOC".

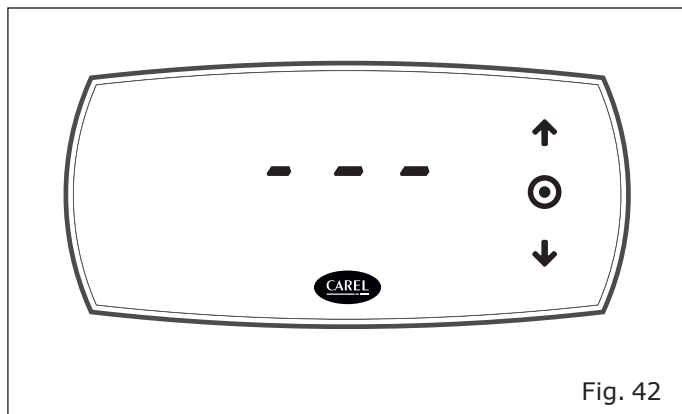


- Premere il tasto "Program" (2); finché non appare la scritta "PSd".

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nèvé optarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT



- Quando appare "PSd" premere "Program"(2) e "Freccia su"(1); inserire la password "33".
- Premere "Program"(2); compare la prima categoria di parametri "VIS" (visualizzazione).



- Premere "Freccia su"(1) e "Freccia giù"(3) per modificare il valore di Setpoint.

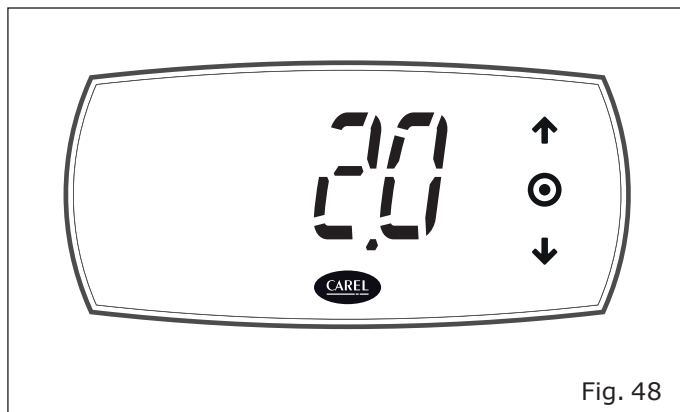


- Premere "Freccia giù"(3) compare la seconda categoria di parametri "CtL" (controllo).

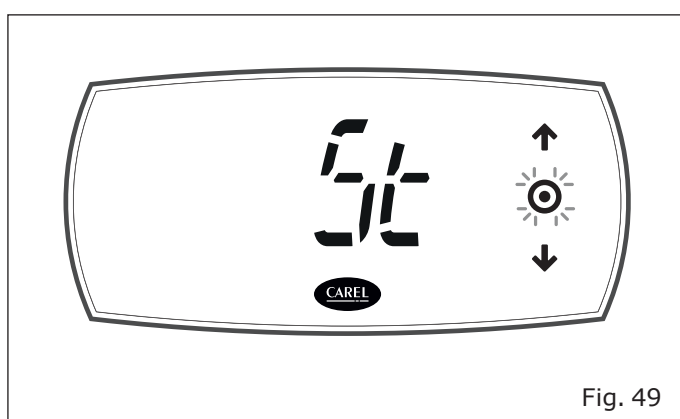


- Premere il tasto "Program"(2) per confermare il valore e tornare al codice del parametro (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	21/32



- Premere il tasto "Program"(2) per 3 secondi oppure, in alternativa, a livello parametri selezionare ESC e premere "Program"(2).



IT

FR

EN

DE

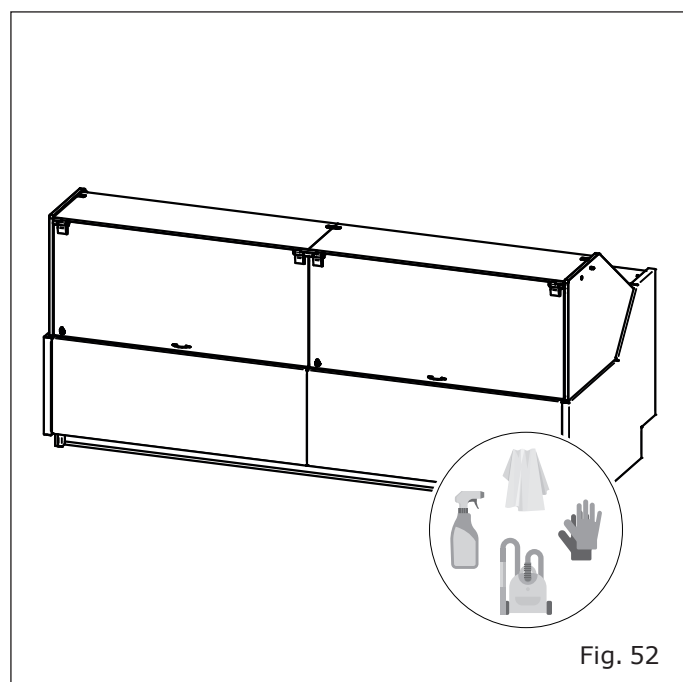
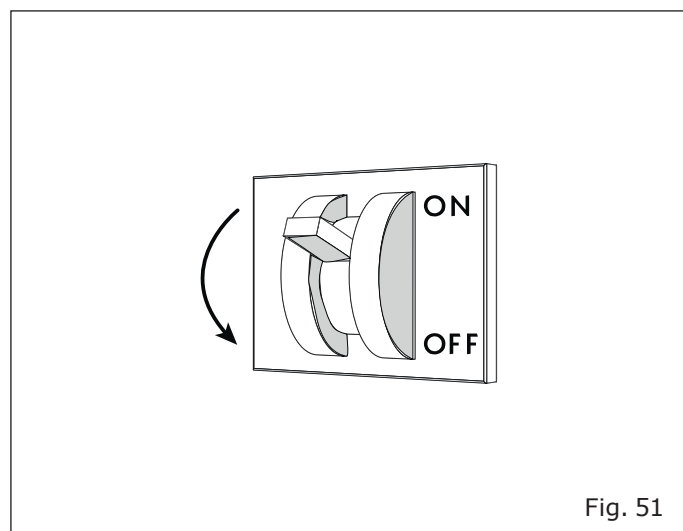
ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/32

9. MANUTENZIONE ORDINARIA

9.1 Pulizia del banco



Pulizia vaschetta evaporante

 Prima di effettuare le operazioni di manutenzione indossare indumenti di protezione individuale e utilizzare mezzi e strumenti adeguati alle dimensioni e al peso dell'apparecchio.

 Tutte le operazioni riguardanti la manutenzione vanno eseguite con apparecchiatura senza alimentazione elettrica.

 Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia le superfici dell'espositore devono essere fredde.



Si consiglia di pulire, con frequenza che dipende dalle condizioni d'installazione e di utilizzo, la vaschetta evaporante come indicato nelle immagini che seguono.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/32

Piano vaschette GASTRONORM



Fig. 54



Fig. 57

Rimozione vaschette GASTRONORM



Fig. 55

Vaschetta evaporante e tubo troppo pieno

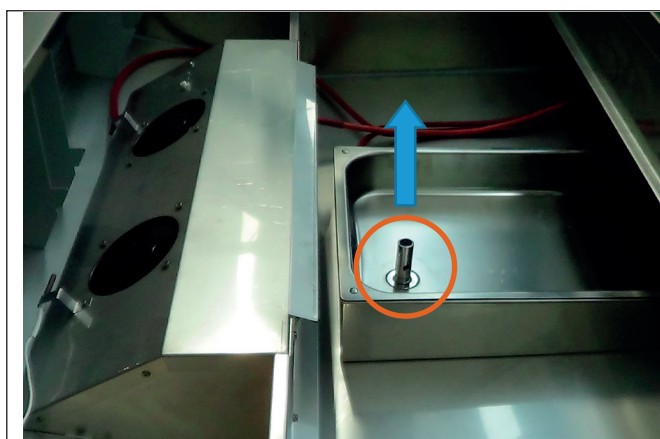


Fig. 58

Piano vassoi raccogli grasso Rimozione vassoi raccogli grasso



Fig. 56

- Prima di togliere il tubo del troppo-pieno chiudere il rubinetto di alimentazione dell'acqua.
- Rimuovere il tubo del troppo-pieno ed effettuare la pulizia della vaschetta.
- Sciacquare abbondantemente prima di rimettere il tubo, per rimuovere eventuali residui lungo lo scarico.
- Inserire correttamente il tubo del troppo-pieno e aprire il rubinetto dell'acqua.
- Verificare il corretto riempimento della vaschetta fino al livello prestabilito.
- Riposizionare i vassoi raccogli grasso e le vaschette GASTRONORM.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Pulizia vassoi raccogli grasso (solo con piano in acciaio)

Si consiglia di pulire frequentemente i vassoi raccogli grasso posizionati al di sotto del piano in acciaio.

- Sollevare ed estrarre anteriormente il PIANO.



Fig. 59

- Sollevare ed estrarre i due vassoi di raccolta.



Fig. 60



I vassoi sono dotati da un solo lato, di un bordo di copertura che impedisce ai liquidi di penetrare nella fessura fra i due vassoi. Quindi nel riposizionare i vassoi rispettare la sequenza corretta.

Pulizia del sensore di riempimento (solo con acqua potabile non demineralizzata)

Si consiglia di pulire il sensore di riempimento dai residui di calcare che possono impedirne il corretto funzionamento.

Per effettuare la pulizia, si consiglia di rimuoverlo dalla propria sede (per evitare che bruschi movimenti possano comprometterne il funzionamento), agendo sulla vite (1).

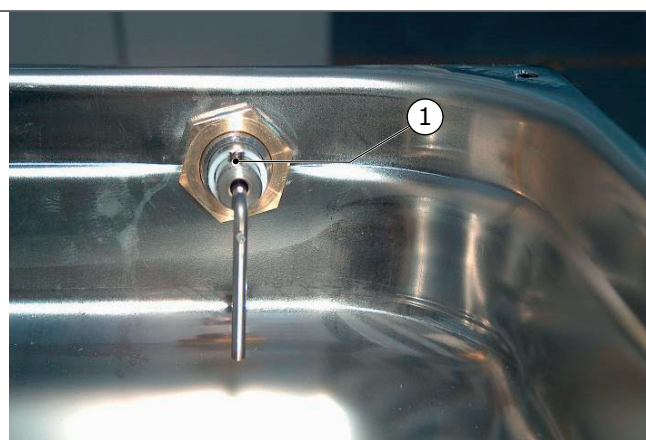


Fig. 61

Per un'azione di pulizia più profonda, si consiglia di usare un prodotto anti calcare.

Rimontare il sensore in posizione corretta.

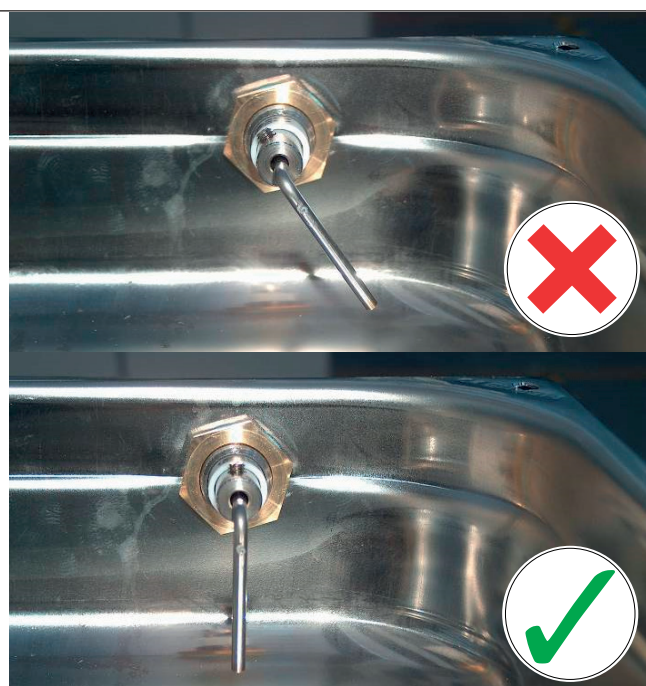


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/32

Pulizia del sensore di riempimento (solo con acqua potabile demineralizzata)

Si consiglia di pulire il sensore da eventuali residui che ne possano impedire il normale funzionamento.



Fig. 63

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/32

IT

10. INDICAZIONI UTENTE

FR

10.1 Descrizione del banco

EN

Questa linea di banchi è adatta esclusivamente al mantenimento a breve termine di cibi caldi precotti, solo ed esclusivamente durante il periodo di distribuzione.

DE

Ogni altro uso come la cottura o la conservazione per periodi prolungati non è consentito.

ES

PT

Le caratteristiche generali e le dimensioni sono illustrate nelle figure e nelle sezioni contenute in "Descrizione generale" (da pag. "7" a pag. "11").



Si evidenzia che la parte interna dell'espositore, in modo particolare la plafoniera riscaldante e le superfici esterne direttamente interessate dall'irraggiamento del calore interno, raggiungono temperature elevate. Si consiglia di proteggere gli arti superiori mediante l'uso di dispositivi di protezione che salvaguardino dagli effetti del calore e dal contatto accidentale con parti calde e di adottare le misure necessarie per impedire alle persone inesperte di entrare in contatto con le suddette superfici.

I pesi del banco (vuoto e con imballo) e le dimensioni dell'imballo sono riportati in "Trasporto del banco" (tabella "Tab. I" e figure a pag. "12").

Le operazioni di movimentazione devono essere svolte da personale qualificato, in grado di valutare pesi, punti di sollevamento e mezzi più idonei sia per sicurezza che per portata.

10.3 Ricezione ed immagazzinamento

Controllare le condizioni dell'imballo prima di prendere in consegna il banco dal trasportatore. Se ci sono danni evidenti nell'imballo:

- Rimuovere l'imballo del banco in presenza del trasportatore.
- Firmare con riserva il documento di consegna

Il costruttore non risponde di eventuali danni dovuti al trasporto o ad un errato stoccaggio del banco.

Il banco deve essere conservato in un luogo riparato da sole ed intemperie, con una temperatura compresa tra -25°C e +55°C e un'umidità relativa dell'aria compresa tra 30% e 95%.

10.2 Trasporto e movimentazione

Il banco è contenuto in uno specifico imballo provvisto di pedana per la movimentazione con carrelli a forza.

Per il trasporto e la movimentazione del banco utilizzare:

- Esclusivamente una pedana apposita o equivalente
- Un carrello elevatore a mano o elettrico adatto al sollevamento del banco, con caratteristiche idonee nel rispetto delle Norme vigenti

10.4 Installazione e condizioni ambientali

Il banco non è progettato per un'installazione da esterno.

Per un corretto funzionamento del banco, verificare che sia posizionato:

- Su un pavimento livellato ("Fig. 25").
- Lontano da fonti di calore, dalla radiazione diretta del sole, da porte, finestre, ventilatori e bocche di aerazione ("Fig. 26").

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/32

Assicurare lo spazio necessario all'uso del banco da parte della clientela.

Le condizioni dell'ambiente in cui porre il banco sono riportate in: "Condizioni ambientali" (tabella "Tab. II", Pag."13").

10.5 Collegamento elettrico

A monte del banco deve essere installato un interruttore sezionatore omnipolare. Questo deve avere:

- Distanza minima dei contatti di 3 mm
- Potere di interruzione adeguato

L'interruttore sezionatore deve essere posto in una posizione tale da renderlo facilmente azionabile in situazioni di emergenza (distanza massima di 3 m).

Prima di collegare il banco, accertarsi che la tensione di alimentazione corrisponda ai dati di targa del banco. Per garantire un funzionamento regolare, la variazione massima di tensione deve essere compresa tra +/- 6% del valore nominale.

10.6 Caratteristiche tecniche

La targa matricolare riporta i dati tecnici caratteristici del banco. La sua posizione e la tipologia di dati sono riportati in: "Caratteristiche tecniche" ("Fig. 28").

Schemi elettrici, distinte di taratura degli strumenti di controllo, istruzioni di Installazione e copia della Dichiarazione di Conformità sono disponibili sul sito <https://documents.eptarefrigeration.com>.

Il livello di pressione sonora generato dal funzionamento del banco è inferiore a 70 dB(A). Il banco non provoca vibrazioni dannose.

10.7 Caricamento del prodotto

Dare tensione al banco per dare inizio al suo ciclo di raffreddamento, agendo sull'interruttore sezionatore generale a parete. Dopo circa 2 ore è possibile caricare il banco.

Il banco è atto a conservare la temperatura della merce e non ad abbatterla; le derrate, quindi, devono essere introdotte al suo interno solo se già raffreddate alle loro rispettive temperature di conservazione. Prodotti che abbiano subito un riscaldamento non devono mai essere introdotti nel banco.

In presenza di vetri frontali sul banco, si consiglia di effettuare il caricamento della merce quando nello spazio di vendita non è presente la clientela.

Nel caricamento della merce, fare in modo che:

- Il carico sia omogeneo per dimensione e qualità della merce stessa.
- La merce non ostruisca il corretto flusso d'aria refrigerata ("Fig. 29").
- La merce non superi la linea di carico ("Fig. 32").
- L'alzata del banco non sia caricata con pesi eccedenti i limiti indicati ("Fig. 31").

Carico massimo ammissibile uniformemente distribuito:

- Sul piano di fondo: 90 kg/m²
- Sul vetro superiore: 10 kg/m²

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/32

User manual

IT

FR

EN

DE

ES

PT

10.8 Uso del banco



Non lasciare mai aperti o socchiusi gli scorrevoli. Si raccomanda di verificare frequentemente che tutti gli scorrevoli siano chiusi: eviterete inutili consumi di energia e formazioni di brina sulle pareti ottenendo nel contempo una migliore conservazione dei prodotti esposti.

L'utilizzo delle varie funzioni dipende dal prodotto da esporre (alto, basso, umido, secco, ecc.). Per evitare l'essiccazione del prodotto si consiglia di attivare la funzione "VAPORE".

Per assicurare una temperatura del prodotto esposto di 65°C, è necessario impostare la temperatura del mobile ad un valore maggiore di 70°C

Nel caso di prodotti più alti si consiglia l'attivazione della PLAFONIERA RISCALDANTE; questa infatti, riscalda la superficie del prodotto per irraggiamento dall'alto.

La posizione del prodotto rispetto la lampada è importante; una posizione centrale fa sì che questo riceva la quantità massima di calore. In posizione laterale, più lontano dalla fonte di irraggiamento, il prodotto riceve una minore quantità di calore.

La massima prestazione di temperatura e umidità si ha con le tre funzioni attive contemporaneamente.

Le porte scorrevoli devono essere aperte solo al momento del servizio. Una frequente apertura, influisce negativamente sulle prestazioni dell'espositore.

Si consiglia, durante i periodi di inattività, di chiudere il rubinetto di intercettazione sulla linea di alimentazione dell'acqua (solo se collegato al sistema idrico).

Illuminazione

L'illuminazione del banco è comandata da un interruttore posto sul retro del banco.

Termostato/termometro

Sul banco in basso a destra è posizionato un termostato/termometro remoto per il controllo della temperatura ("Fig. 36").

Il termostato remoto visualizza la temperatura esistente all'interno della custodia e permette il controllo della temperatura tramite gli appositi tasti.

10.9 Pulizia e manutenzione ordinaria

Si consiglia una buona visibilità nella zona di intervento, eventualmente servendosi di una ulteriore fonte di illuminazione.

In presenza di vetri frontali sul banco, si consiglia di effettuare le operazioni di pulizia quando nello spazio di vendita non è presente la clientela.

Pulizia del banco

Utilizzare esclusivamente acqua a temperatura massima di 65°C e sapone o detergente neutro di uso domestico diluito in acqua.

Non utilizzare assolutamente:

- Spugne abrasive
- Prodotti infiammabili o abrasivi come alcool, acetone o solventi
- Detergenti che contengono tensioattivi non ionici, limone o aceto (acido acetico)



Non lavare o pulire con acqua o liquidi la parte superiore del banco.

Pulire **UNA VOLTA A SETTIMANA** tutte le parti esterne del banco.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/32

Pulire **UNA VOLTA AL MESE** tutte le parti interne del banco, seguendo le istruzioni sotto riportate:

- Togliere la tensione elettrica al banco tramite l'interruttore sezionatore generale a parete ("Fig. 51").
- Svuotare il banco, stoccando la merce in celle o refrigeratori atti a mantenerne la temperatura di conservazione.
- Attendere che l'interno del banco abbia raggiunto la temperatura ambiente e procedere alla pulizia
- Dopo aver controllato attentamente che l'interno del banco sia completamente asciutto, rimettere in funzione l'apparecchio ridando tensione al banco.
- Dopo circa un paio d'ore caricare nuovamente la merce.

Quando si mette fuori servizio il banco, scollegare l'alimentazione e seguire i passaggi precedenti, lasciando gli sportelli aperti (se presenti) per evitare cattivi odori.

10.10 Situazioni di emergenza

Il banco non parte o si arresta:

- Verificare che non vi sia una situazione di blackout elettrico.
- Controllare che l'interruttore generale a parete sia acceso.
- Controllare che la spina del banco sia inserita nella presa di corrente.

Se l'interruzione elettrica non dipende da questi motivi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzato e procedere allo svuotamento completo ed allo stoccaggio immediato del prodotto in celle o refrigeratori atti a mantenerne la temperatura di conservazione.

Il banco non riscalda a sufficienza:

- Controllare che il caricamento del banco sia corretto.
- Controllare il funzionamento delle lampade della plafoniera riscaldante.
- La vaschetta evaporante sia piena.
- Ci sia circolo di aria calda.
- Controllare che il banco non sia vicino a fonti di calore o correnti d'aria.
- Verificare le condizioni ambientali riportate in "Condizioni ambientali" ("Tab. II, Pag."13").
- Controllare, tramite una livella, la planarità del banco.

Se il mancato funzionamento persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

Il banco è rumoroso:

- Controllare che viti e bulloni siano perfettamente chiusi.
- Controllare, tramite una livella, la planarità del banco.

Se l'inconveniente persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	30/32

User manual

IT 10.11 Assistenza tecnica

Qualora si rendesse necessario l'intervento del personale tecnico di assistenza, contattare immediatamente il fornitore presso il quale è stato acquistato il banco.

Qualora vi fosse la necessità di usare pezzi di ricambio fare sempre riferimento al servizio tecnico di assistenza: chiedere ed accertarsi che vengano utilizzati ricambi originali.

FR

EN

DE

ES

PT

10.12 Smantellamento ed eliminazione

In conformità alle norme per lo smantellamento dei rifiuti vigenti nei singoli Paesi e per il rispetto dell'ambiente in cui viviamo, vi preghiamo di dividere le parti del banco in modo da poterle smaltire separatamente o eventualmente recuperarle opportunamente.

Tutte le parti componenti il banco non sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani fatta eccezione per le parti metalliche che comunque non figurano tra i rifiuti speciali per la maggior parte dei Paesi Europei.



Il sistema di refrigerazione è ad alta pressione. Contattare personale esperto prima della rottamazione.

I componenti del circuito di refrigerazione non devono essere tagliati e/o separati prima che venga scaricato il circuito, con recupero del gas refrigerante da parte di personale qualificato.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	31/32

11. AVVERTENZE GENERALI INTEGRATIVE

Istruzioni per la corretta installazione e manutenzione

Le istruzioni di uso e manutenzione si trovano nel Manuale Utente disponibile nel sito:
www.eptarefrigeration.com.

Le istruzioni di installazione dedicate al personale esperto sono disponibili:

- Presso la rete di assistenza
- In alcune categorie di prodotto in forma cartacea consegnato insieme al prodotto

Servizi professionali di riparazione

I servizi sono erogati dalla nostra rete di assistenza consultabile nell'area contatti all'indirizzo web www.eptarefrigeration.com.

Parti di ricambio

Le parti di ricambio e le informazioni per la riparazione dell'apparecchio sono disponibili per almeno 8 anni dopo che il prodotto viene dichiarato fuori produzione al seguente indirizzo web: www.epta-service.com/service.

Le credenziali di accesso sono fornite su richiesta da inviare via mail a:
servicesupport@eptarefrigeration.com.

Pulizia del condensatore ad aria

Le apparecchiature a gruppo incorporato con condensazione ad aria mantengono la loro efficienza solo se la pulizia del condensatore è eseguita nei modi e nei tempi indicati nel manuale di uso e manutenzione.

Informazione importante sugli sprechi alimentari

Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni di conservazione riportate nelle confezioni dei prodotti e le indicazioni fornite dai produttori di alimenti.

Pertanto, le impostazioni di temperatura devono essere adeguate alle caratteristiche di conservazione dei prodotti alimentari coerentemente con le indicazioni riportate nella nostra documentazione tecnica.

Utilizzi non corretti possono causare un deperimento.

Condizioni ambientali

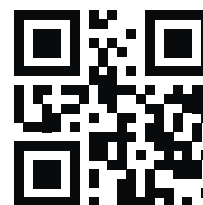
Il presente apparecchio è destinato a funzionare in ambienti in cui la temperatura e l'umidità rientrano nei limiti previsti nel Manuale di uso e manutenzione.

Istruzioni per il disassemblaggio

Per il disassemblaggio occorre rivolgersi ad operatori professionali.

Il gruppo Epta, da sempre animato da una particolare attenzione per l'ambiente, mette a disposizione degli utenti i manuali di smantellamento e trattamento dei rifiuti, scaricabili di seguito.

- Accedere al sito www.costan.com



- Accedere alla sezione **area tecnica** del banco.

Altre informazioni

Per ulteriori e più dettagliate informazioni si prega di fare riferimento a www.eptarefrigeration.com ed a EPREL a cui si accede attraverso il QR code qui o nell'etichetta energetica del prodotto.



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Limiti di applicazione



Questo banco è progettato per l'utilizzo, il trasporto e l'immagazzinamento fino ad un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.

Immagazzinamento:

- Temperatura compresa tra 15°C e 50°C
- Umidità relativa compresa tra 20% e 90%
- Tempo massimo 6 mesi

Trasporto:

- Temperatura compresa tra 20°C e 70°C
- Umidità relativa compresa tra 20% e 90%
- Tempo massimo 2 mesi

Installazione:

- Temperatura compresa tra 0°C e 40°C
- Umidità relativa compresa tra 20% e 90%
- Tempo massimo 2 mesi

Utilizzo:

Le prestazioni del banco non sono garantite al di fuori del suo normale utilizzo.

È garantita la sua integrità e sicurezza entro i seguenti limiti per condizioni temporanee.

Ambiente all'esterno del banco:

- Da classe 1 (16°C / 80%rh) a classe 4 (30°C / 55%rh) o classe 6 (27°C / 70%rh)

Ambiente interno al banco (condizioni per la sicurezza elettrica):

Banco a temperatura positiva

- Temperatura compresa tra -10°C e +10°C
- Umidità relativa compresa tra 70% e 100%
- Tempo massimo 10 anni

Banco a temperatura negativa

- Temperatura compresa tra -40°C e 15°C
- Umidità relativa compresa tra 90% e 100%
- Tempo massimo 10 anni



Durante il funzionamento delle resistenze si potrebbero registrare localmente delle temperature superiori ai suddetti limiti, comunque nel rispetto delle condizioni di sicurezza.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	2/32

User manual

TABLE DES MATIÈRES

IT	1. Introduction	3
FR	2. Avertissements de sécurité	4
	2.1 Avertissements généraux	4
EN	2.2 Avertissements pour l'entretien du meuble réfrigéré	5
	2.3 Avertissements électriques	6
DE	2.4 Interdictions	6
	3. Description générale	7
ES	3.1 Esthétique	7
	3.2 Vues en coupe	8
PT	4. Transport du meuble réfrigéré	12
	5. Conditions ambiantes	13
	6. Caractéristiques techniques	14
	7. Utilisation du meuble réfrigéré	15
	8. Panneau de commande	17
	8.1 Contrôleur IR33 (Carel)	18
	8.2 Contrôleur IR33 (Carel)	18
	8.3 Contrôleur XR77CX-XM679K (Dixell)	19
	8.4 Contrôleur MPX ZERO (Carel)	19
	9. Entretien ordinaire	22
	9.1 Nettoyage du meuble réfrigéré	22
	10. Indications utilisateur	26
	10.1 Descriptions du meuble réfrigéré	26
	10.2 Transport et déplacement	26
	10.3 Réception et stockage	26
	10.4 Installation et conditions ambiantes	26
	10.5 Connexion électrique	27
	10.6 Caractéristiques techniques	27
	10.7 Chargement du produit	27
	10.8 Utilisation du meuble réfrigéré	28
	10.9 Nettoyage et entretien ordinaire	28
	10.10 Situations d'urgence	29
	10.11 Service après-vente	30
	10.12 Démantèlement et élimination	30
	11. Avertissements généraux supplémentaires	31

SYMBOLIQUE UTILISÉE



Symbole d'interdiction: interdiction d'effectuer certaines opérations.



Symbole d'attention: normes anti-accident pour l'opérateur.



Symbole d'avertissement: risque d'endommager le meuble réfrigéré et/ou ses composants.



Symbole de remarque: fourniture d'informations utiles.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	3/32

1. INTRODUCTION

Veillez lire attentivement ce manuel et le conserver avec le meuble réfrigéré.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tout préjudice causé aux personnes ou aux biens, dû au non-respect des consignes indiquées dans ce manuel.



Ce manuel fournit les informations considérées comme nécessaires pour une utilisation correcte et un bon fonctionnement du meuble réfrigéré.

Il contient les descriptions et les informations suivantes:

- une description fonctionnelle du meuble réfrigéré et de chacune de ses parties
- des informations concernant la sécurité du meuble réfrigéré et les règles anti-accident auxquelles se conformer
- une utilisation correcte du meuble réfrigéré
- un bon entretien ordinaire et programmé, y compris les opérations de nettoyage

Informations non contenues dans ce manuel:

- Instructions d'installation

Pour une installation correcte du meuble réfrigéré, veuillez faire référence aux documents suivants:

- Manuel technique
- Instructions de référence rapides

Ête de gondole

- **OPÉRATEUR QUALIFIÉ** personne qualifiée, instruite pour effectuer le fonctionnement, le réglage, le nettoyage et l'entretien ordinaire du meuble réfrigéré
- **TECHNICIEN SPÉCIALISÉ** formé et autorisé par l'organisme indiqué dans le contrat (constructeur/concessionnaire/distributeur) à effectuer: l'installation, l'entretien exceptionnel, la réparation, le remplacement et la révision du meuble réfrigéré

Ces instructions sont aussi disponibles sur : www.eptarefrigeration.com.

En ce qui concerne les réglementations et les certifications du meuble réfrigéré, veuillez faire référence à la déclaration de conformité.

Conservez toujours le livret d'instructions et en cas de vente.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	4/32

2. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

2.1 Avertissements généraux



Le constructeur décline toute responsabilité pour tout préjudice corporel ou matériel dû à un manque d'observation des avertissements contenus dans ce manuel. Toute personne utilisant ce meuble réfrigéré doit impérativement avoir lu le manuel de l'utilisateur.



L'employeur doit instruire ses personnels sur les risques d'accident, les dispositifs prévus pour la sécurité des personnels, les risques d'émissions sonores et les règles générales de prévention des accidents requises par la réglementation en vigueur.



Le meuble réfrigéré doit être utilisé par des adultes possédant les connaissances nécessaires et dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ne sont pas diminuées. Le meuble réfrigéré n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs (en particulier de 0 à 3 ans). Il est de la responsabilité des adultes de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec le meuble réfrigéré.



Le meuble est exclusivement adapté au maintien à court terme d'aliments chauds précuits seulement et exclusivement pendant la période de distribution. Toute autre utilisation, comme la cuisson ou la conservation à long terme, n'est pas consentie.



La vitrine en version CHAUD HUMIDE est uniquement un instrument à usage professionnel, particulièrement adapté au maintien en température et à la bonne humidité des aliments précuits (par exemple sauces, condiments, légumes bouillis, etc.).



Tout autre usage non explicitement indiqué dans ce manuel doit être considéré comme dangereux, et le constructeur ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels dommages dérivant d'une utilisation impropre, erronée et non raisonnable.



Le meuble réfrigéré doit être utilisé par des personnels munis des équipements de protection individuelle appropriés.



Le port de gants de travail est obligatoire.



Ne pas laisser le meuble réfrigéré exposé aux agents atmosphériques.



Ne pas utiliser des jets d'eau directs ou indirects sur le meuble réfrigéré.



Ne pas toucher le meuble réfrigéré avec les mains ou les pieds mouillés ou humides, ne pas utiliser le meuble réfrigéré les pieds nus.



Le retrait de protections ou de panneaux requérant l'utilisation d'outils doit exclusivement être effectué par des personnels qualifiés.



Pour le montage d'accessoires dédiés, en option, veuillez vous adresser au service après-vente agréé le plus proche.



Toute intervention doit exclusivement être effectuée par des personnels qualifiés. Dans tous les cas, avant toute intervention, couper impérativement l'alimentation électrique du meuble.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/32



Instruire toute personne utilisant le meuble sur la position de l'interrupteur-sectionneur.



Le réglage du thermostat est réservé au personnel technique du service après-vente.



Faire attention aux parties chaudes ou en mouvement marquées du symbole approprié.



En cas d'incendie, ne pas utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, mais exclusivement des extincteurs à sec.



Éviter les flammes ou les étincelles à l'intérieur de l'appareil.



Veillez à ce que les fentes d'aération du caisson de l'appareil soient toujours bien dégagées.



Ne pas conserver de substances explosives ou dangereuses, telles que des récipients sous pression contenant du gaz propulseur inflammable, à l'intérieur de cet appareil.



Il est interdit de s'appuyer sur le dessus du verre; cependant, il est possible de le charger en suivant les instructions de charge indiquées dans ce manuel. Il est opportun d'éviter de placer des aliments non emballés directement sur les plateaux, veuillez utiliser des conteneurs pour aliments appropriés.



Ne placez pas de contenants de liquide et ne versez pas de liquide sur le comptoir.

2.2 Avertissements pour l'entretien du meuble réfrigéré



Les opérations d'entretien sont exclusivement réservées aux personnels autorisés.



L'accès aux parties électriques et/ou aux parties nécessitant l'utilisation d'outils est réservé aux techniciens spécialisés.



Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage réservée à l'utilisateur, couper la tension au meuble en intervenant sur l'interrupteur-sectionneur général mural.



Faire attention aux parties chaudes ou en mouvement marquées du symbole approprié.



Le port de gants de travail est obligatoire.

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	6/32

User manual

IT

FR

EN

DE

ES

PT

2.3 Avertissements électriques



S'assurer que la tension d'alimentation correspond aux caractéristiques de plaque du meuble.



L'installation électrique doit être effectuée dans les règles de l'art par des techniciens spécialisés.



Le retrait du couvercle du tableau électrique est réservé aux techniciens spécialisés.



Conformément aux règles d'installation, le réseau d'alimentation doit comporter un dispositif de déconnexion omnipolaire, assurant la déconnexion complète du secteur dans les conditions de surtension de catégorie III.



L'installation du meuble réfrigéré doit être effectuée conformément aux instructions du constructeur, par des personnels professionnellement qualifiés et dans le respect des normes sur les installations électriques en vigueur dans chaque pays.



Toute installation erronée du meuble réfrigéré risque de causer des préjudices aux personnes, aux animaux ou aux biens par rapport auxquels le constructeur décline toute responsabilité.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel de service autorisé. N'essayez pas de réparer le câble.



Ne pas alimenter le meuble s'il est endommagé. En cas de doute, contactez le service après-vente ou votre revendeur.

2.4 Interdictions



Il est interdit d'utiliser des dispositifs autres que ceux fournis par le constructeur dans le meuble réfrigéré, pour accélérer le dégivrage.



Il est interdit aux personnels non spécialisés de retirer le couvercle du tableau électrique ou d'ouvrir des panneaux nécessitant l'utilisation d'outils.



Il est interdit d'utiliser le meuble réfrigéré pour conserver et/ou exposer des substances explosives, inflammables ou corrosives, telles par exemple des bombes aérosol contenant un gaz propulseur inflammable.



Il est interdit d'utiliser le meuble réfrigéré pour conserver et/ou exposer des produits pharmaceutiques.



En cas de produits **NON EMBALLÉS OU CONSERVÉS À BASSE TEMPÉRATURE**, il est interdit d'utiliser le meuble réfrigéré pour conserver et/ou exposer des bouteilles et des emballages en verre.



Il est interdit d'installer le meuble réfrigéré dans un environnement contenant des substances gazeuses explosives.



Il est interdit de retirer la plaque du matricule du meuble réfrigéré.



Il est interdit de monter sur le comptoir ou sur le pare-chocs du comptoir.



Il est interdit de remplacer des composants et/ou de modifier le meuble réfrigéré hors des spécifications prévues par le constructeur, ainsi que de remplacer des pièces de rechange d'origine par d'autres non homologuées par le constructeur, sous peine d'invalider la garantie.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/32

3. DESCRIPTION GÉNÉRALE

3.1 Esthétique

Design

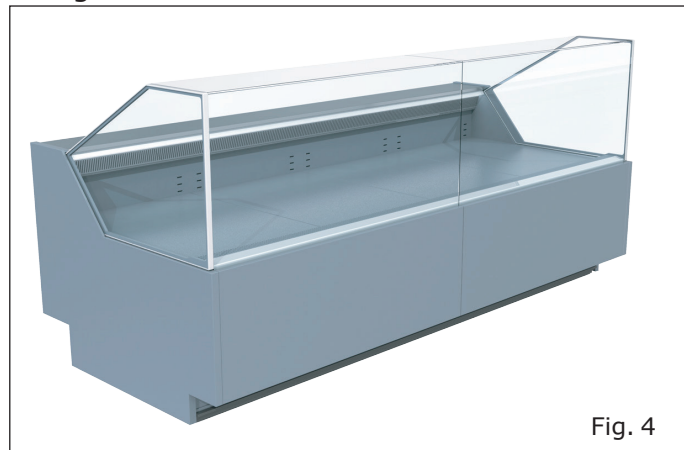


Fig. 4

Studio

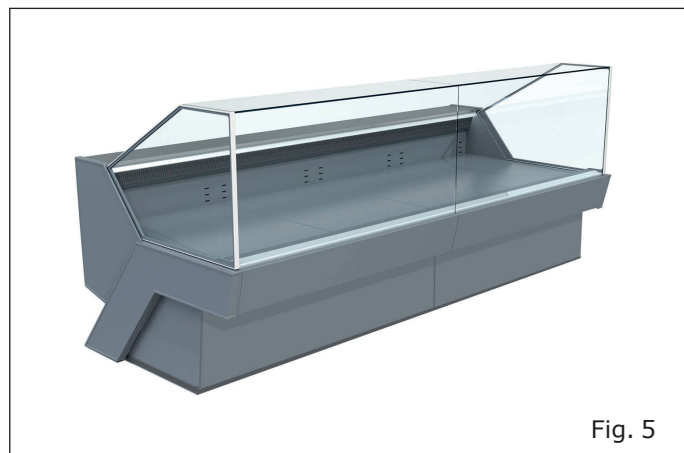


Fig. 5

Style

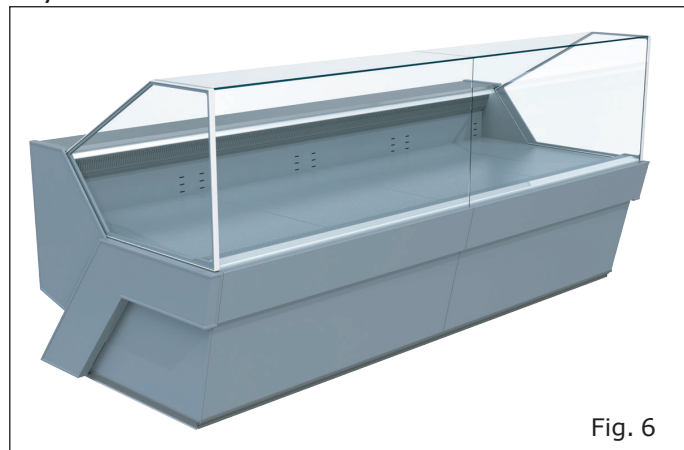


Fig. 6

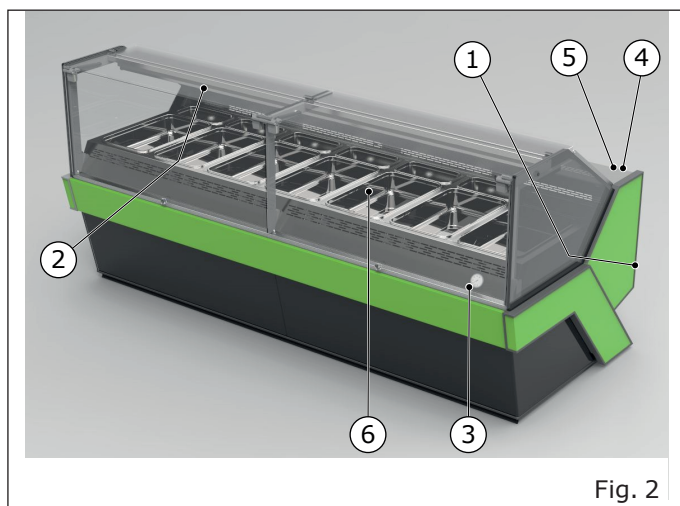


Fig. 2

1. *Plaque des caractéristiques*
2. *Éclairage et lampe à infrarouge*
3. *Thermomètre*
4. *Interrupteur lumière*
5. *Tableau de commande avec téléthermostat*
6. *Cuves GASTRONORM*

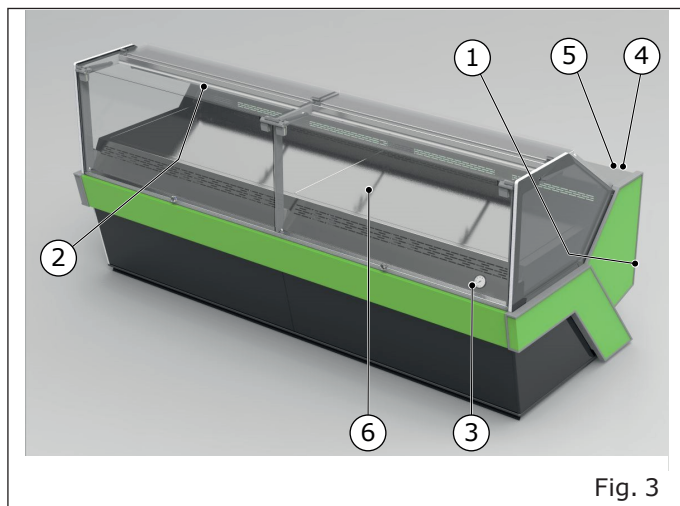


Fig. 3

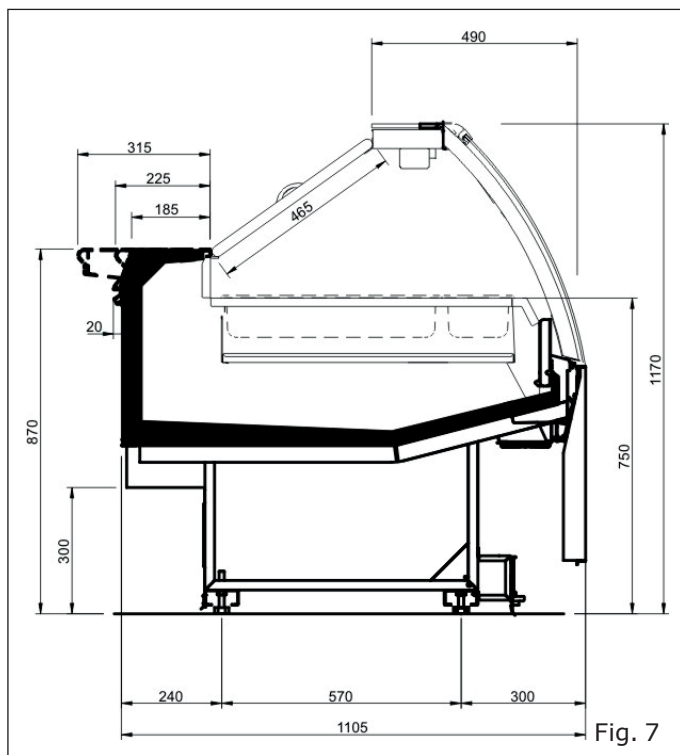
1. *Plaque des caractéristiques*
2. *Éclairage et lampe à infrarouge*
3. *Thermomètre*
4. *Interrupteur lumière*
5. *Tableau de commande avec téléthermostat*
6. *Plateau lisse*

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	8/32

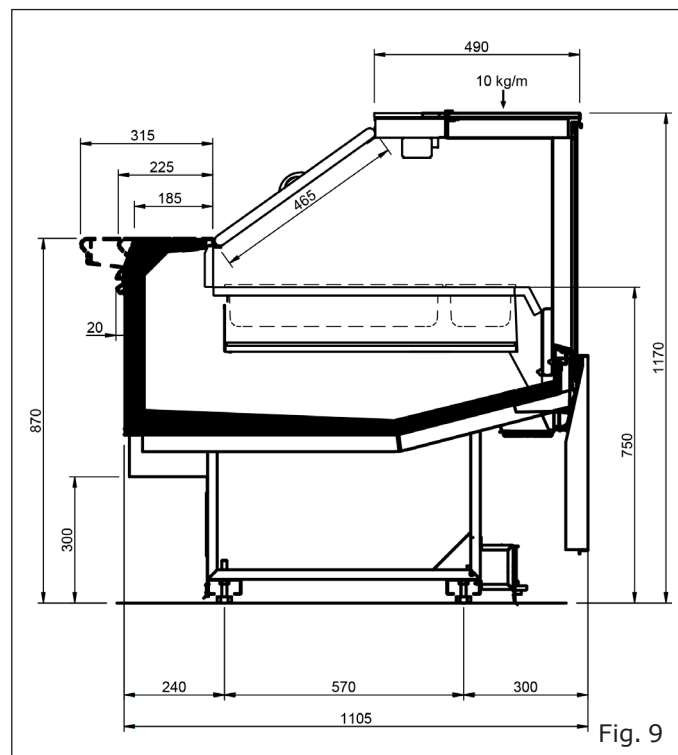
User manual

3.2 Vues en coupe

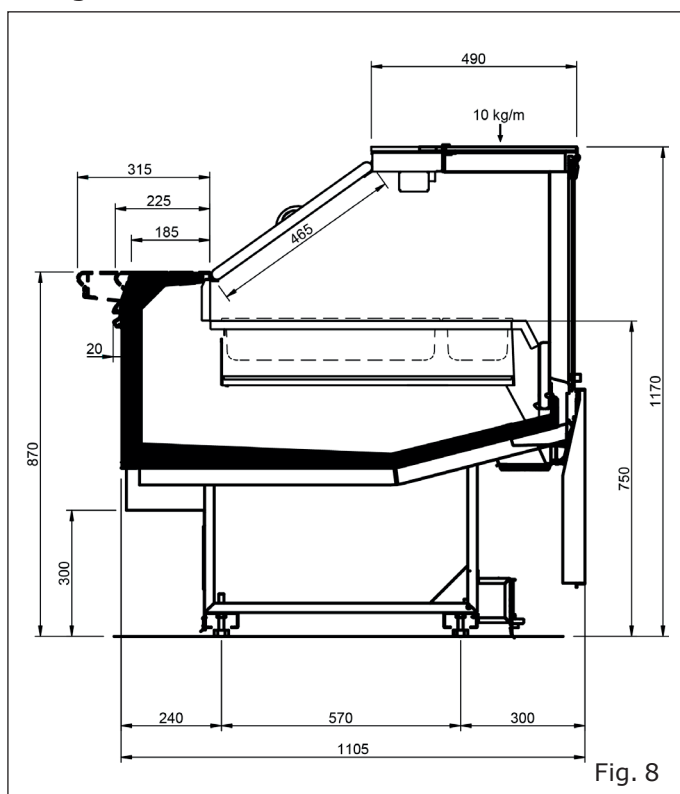
Design LC



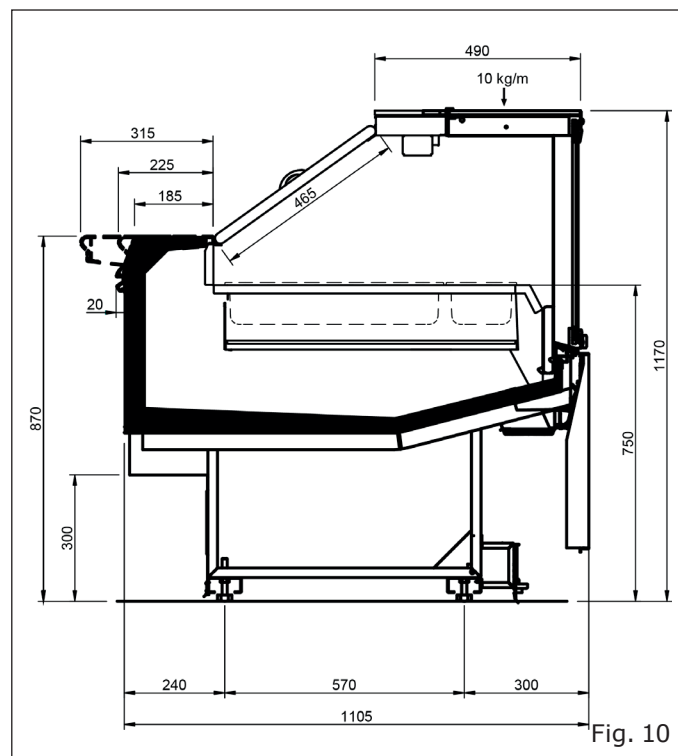
Design DD



Design LD

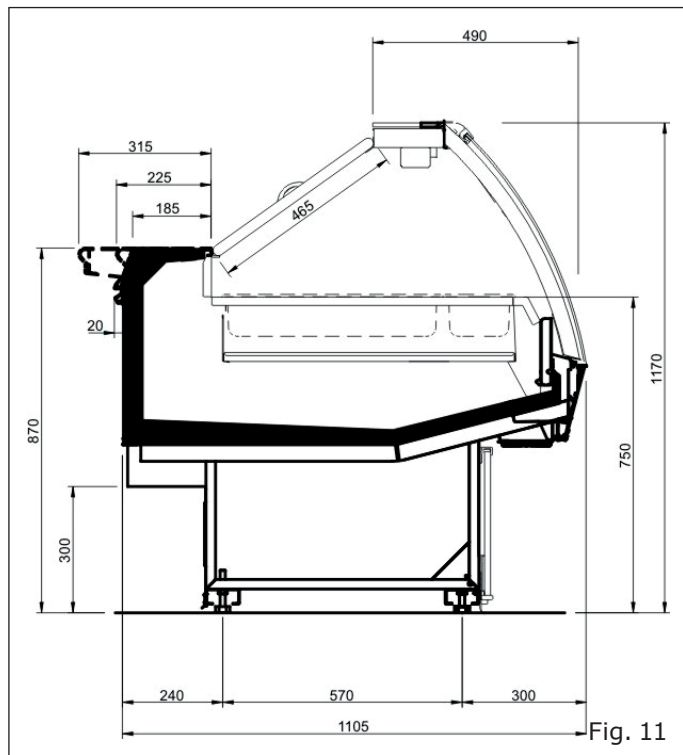


Design ODF

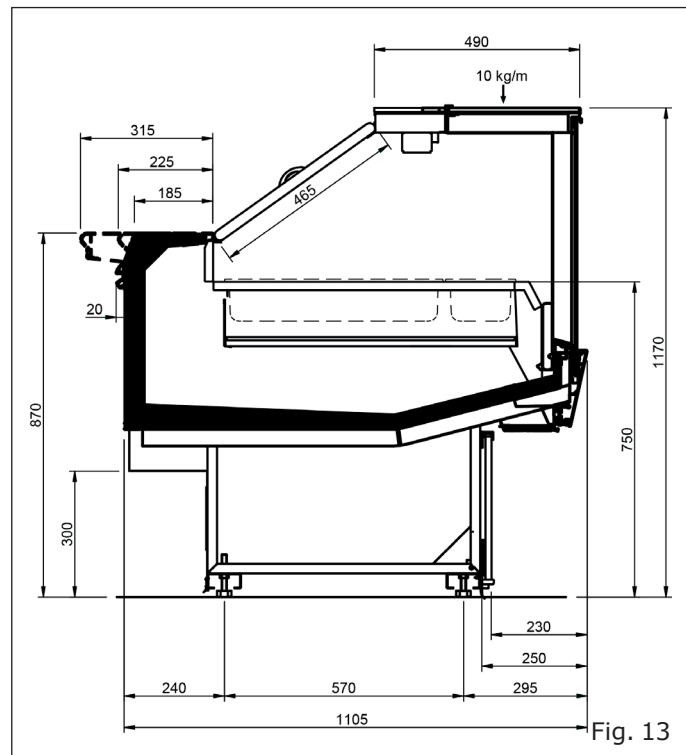


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	9/32

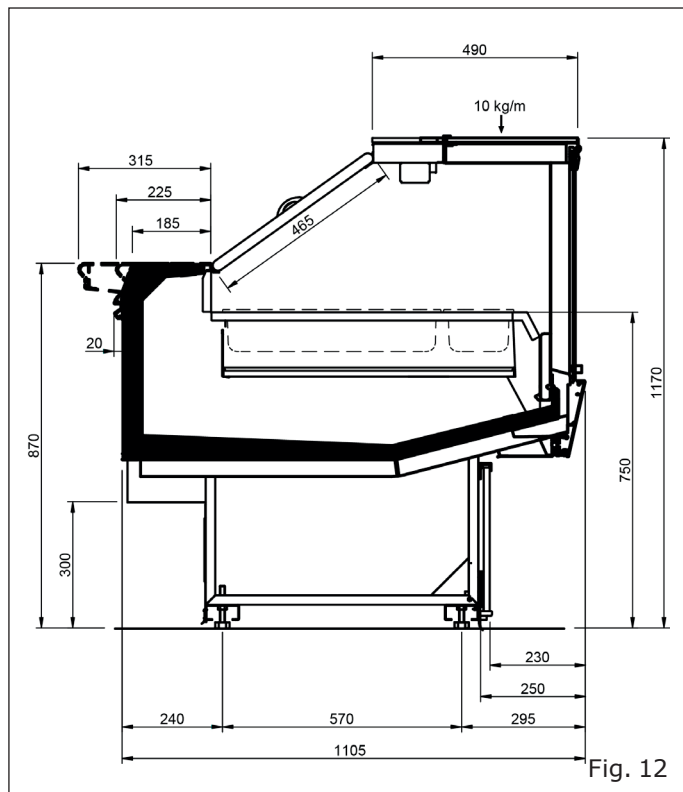
Studio LC



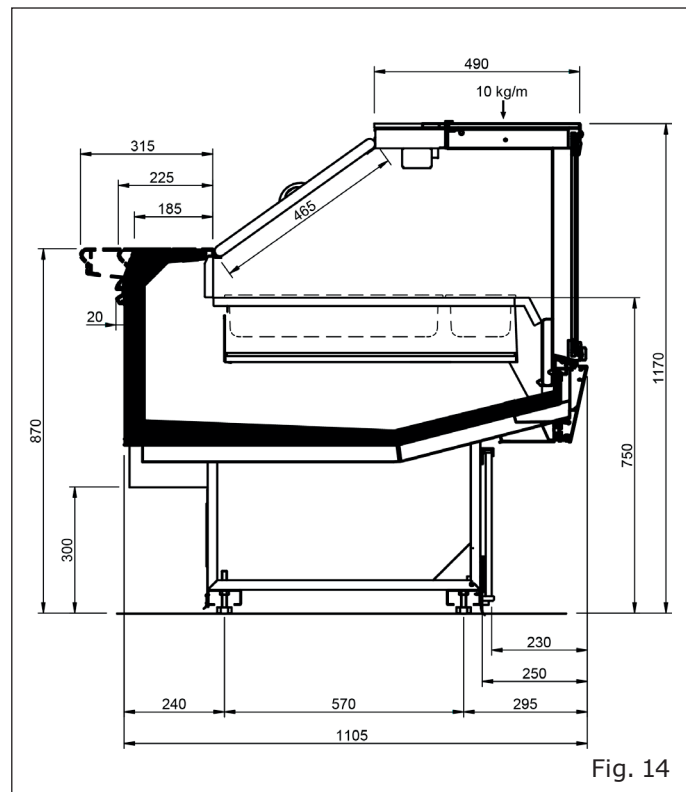
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

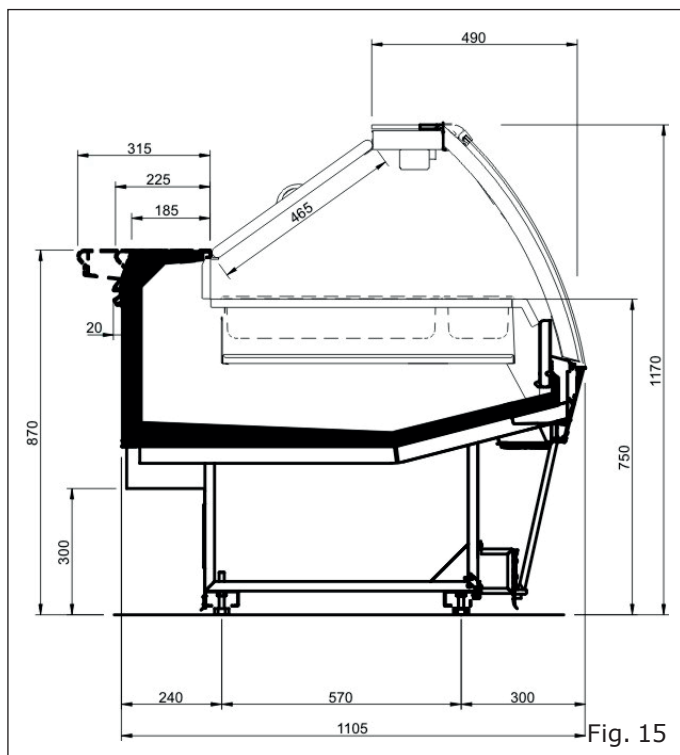


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	10/32

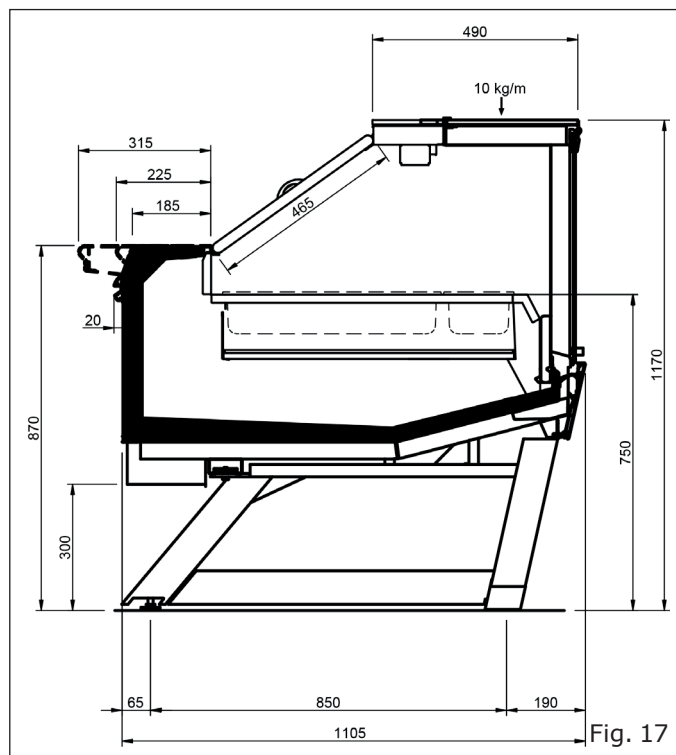
User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

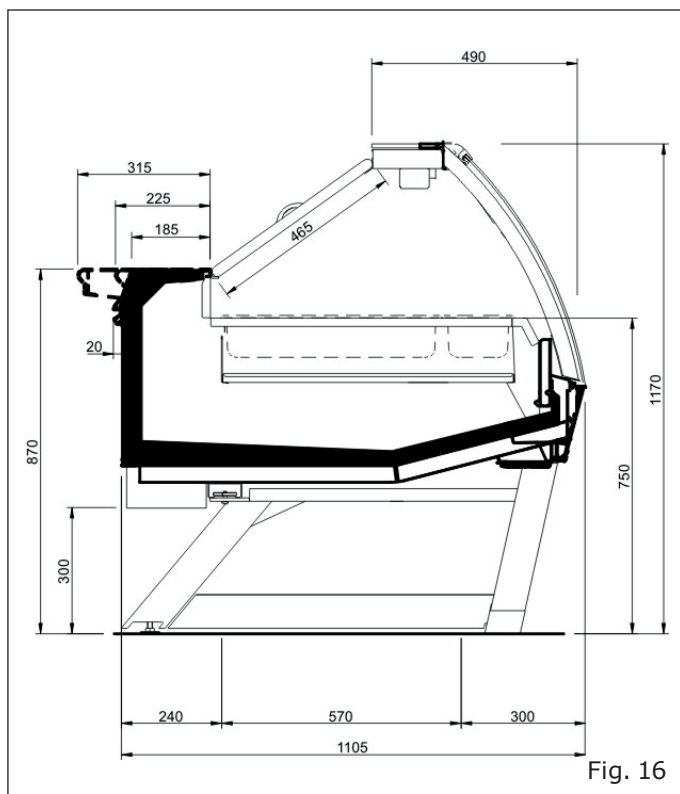
Style LC



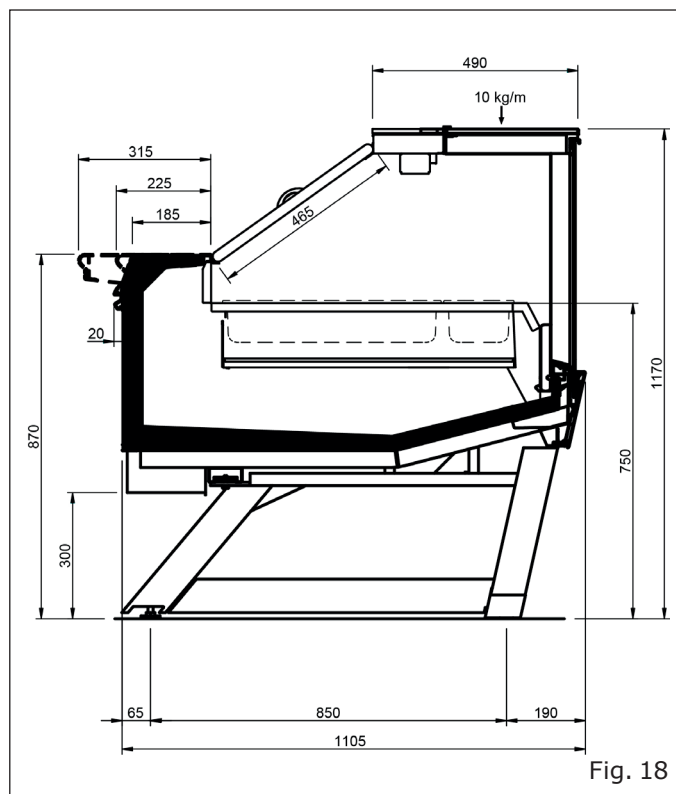
Style LD avec pieds



Style LC avec pieds

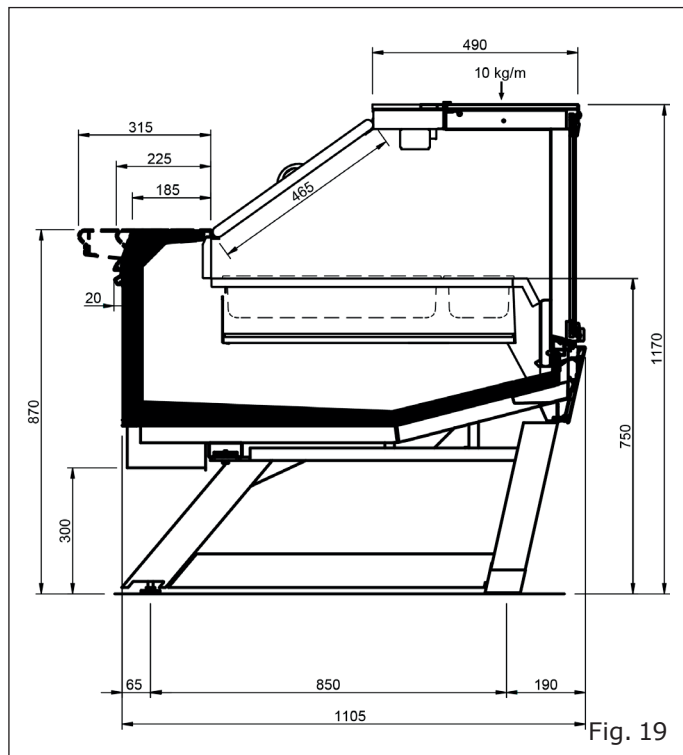


Style DD avec pieds

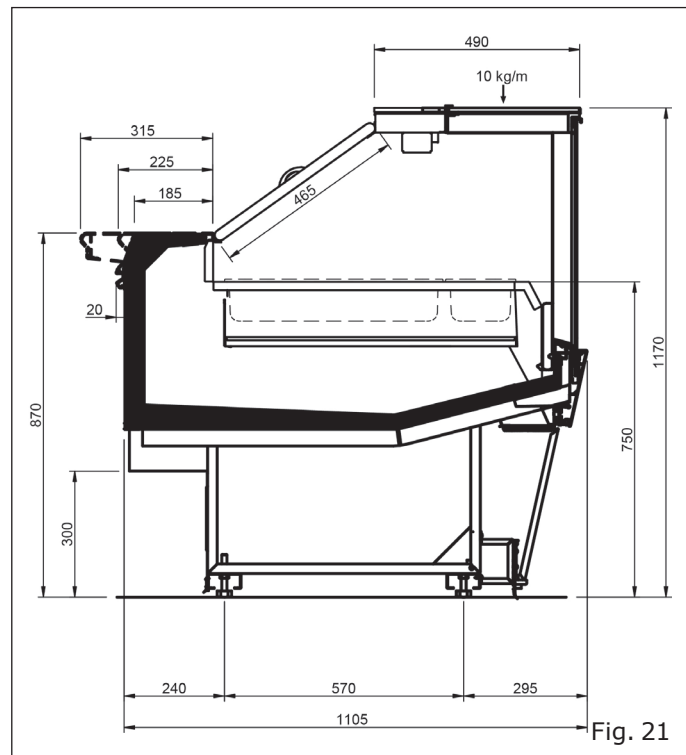


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/32

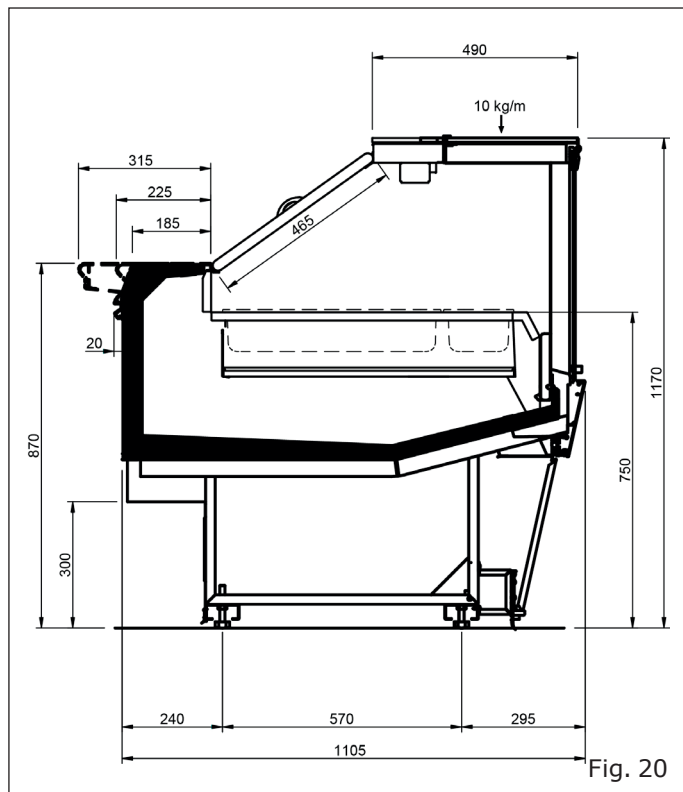
Style ODF avec pieds



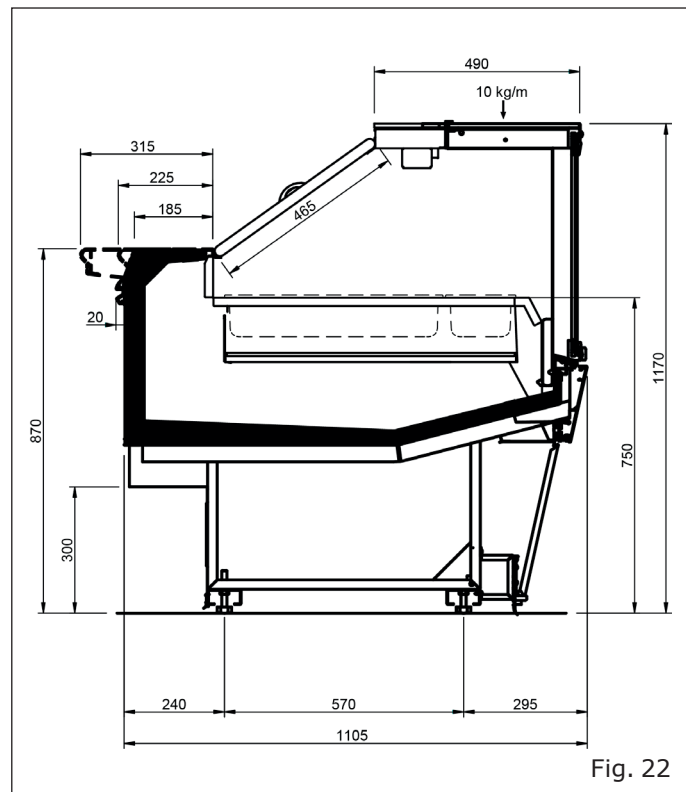
Style DD



Style LD



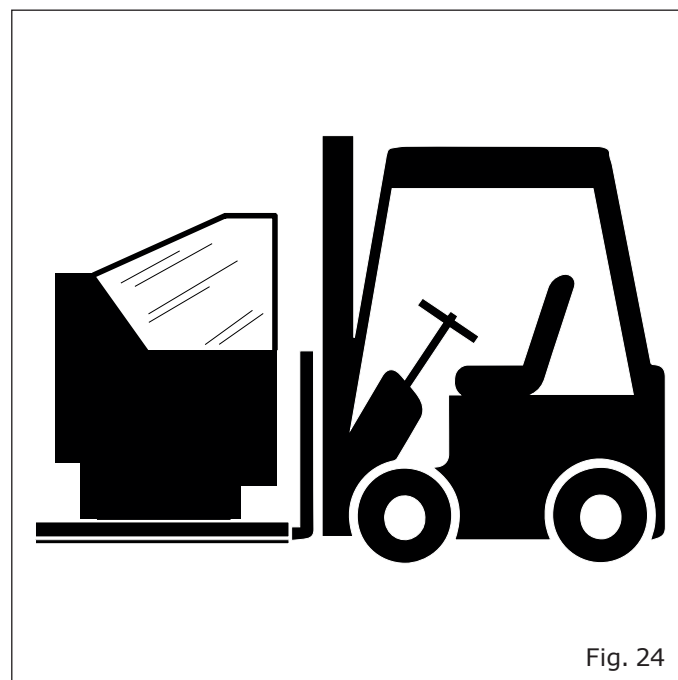
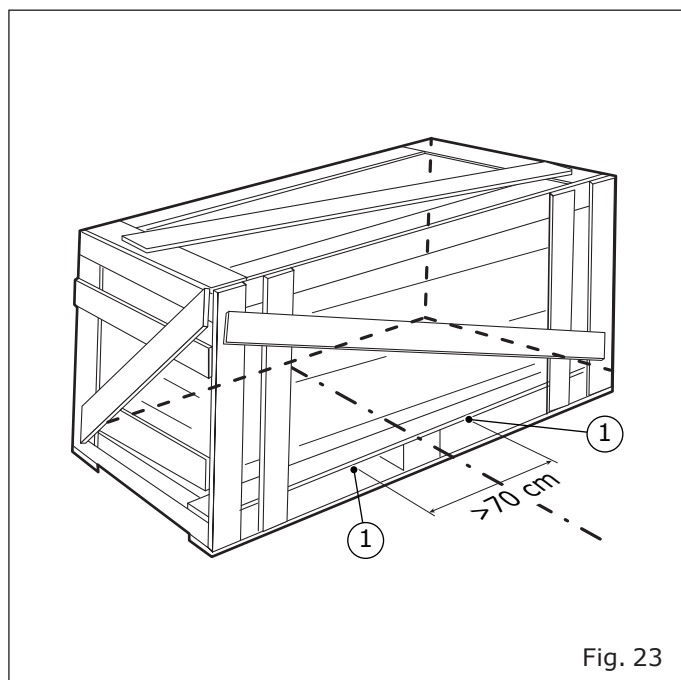
Style ODF



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	12/32

User manual

4. TRANSPORT DU MEUBLE RÉFRIGÉRÉ



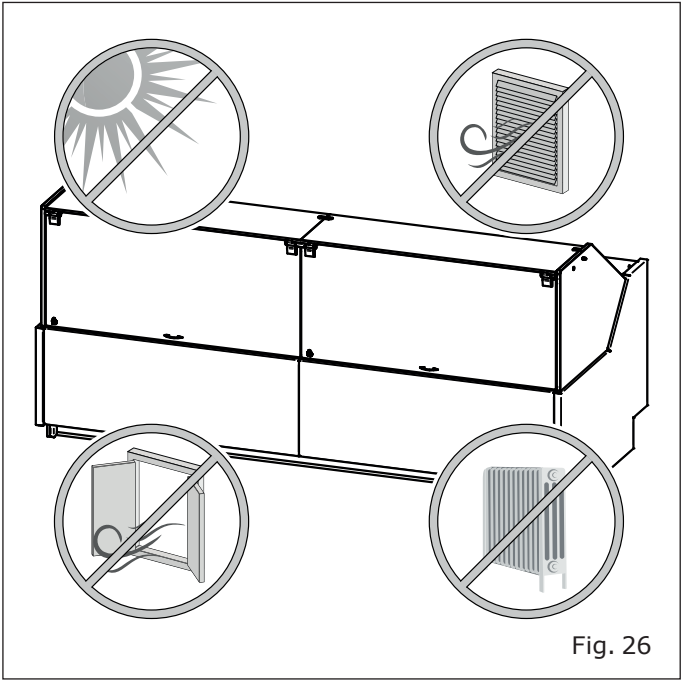
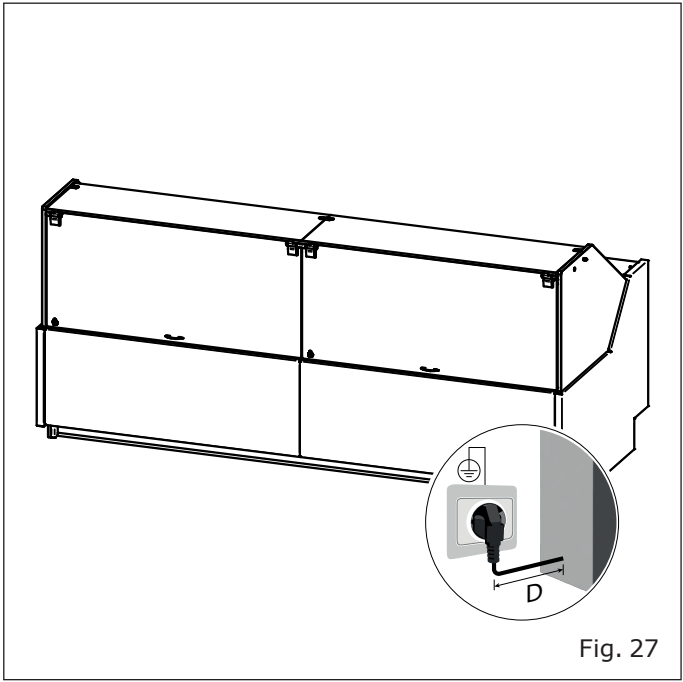
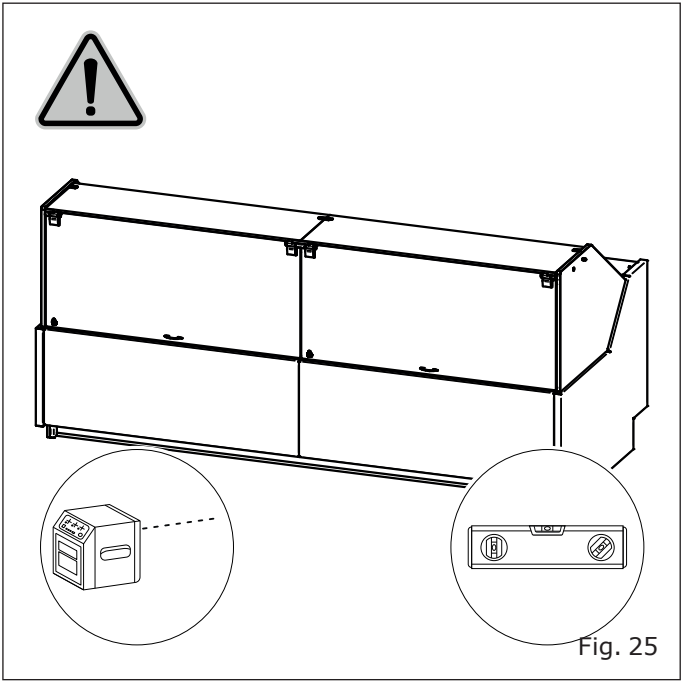
1. Points de levage

Tab. I

Longueur	Type de superstructure	Poids (kg)	Poids avec emballage (kg)
937	LC	242	282
	LD		
	DD		
	ODF		
1250	LC	310	362
	LD		
	DD		
	ODF		
1875	LC	448	523
	LD		
	DD		
	ODF		
2500	LC	506	609
	LD		
	DD		
	ODF		

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	13/32

5. CONDITIONS AMBIANTES



Tab. II

Caractéristiques	
Type de local	Fermé
Température	25°C
Humidité relative	60 %
Éclairage	600 lx

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/32

User manual

6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

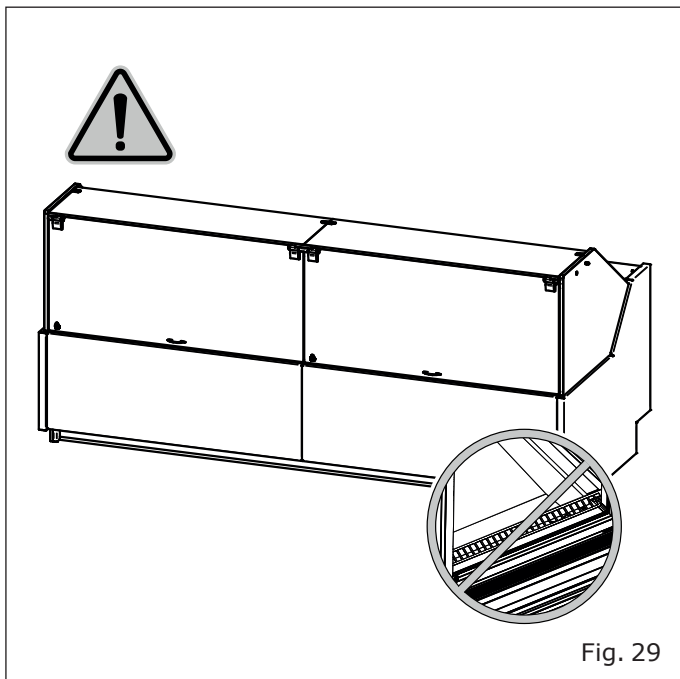
 Epta S.p.A. Via Mecenate, 86 20138 Milano - Italy		12	
1		2	
RATED BEMESSUNG ASSIGNÉ NOMINALE NOMINAL	3	4	REF 15
DEFROSTING ABTAUUNG DÉGIVRAGE SBRINAMENTO DESCONGELAMIENTO	7	8	REF 15
HEATING SYSTEMS HEIZUNGSSYSTEME SYSTEMES CHAUFFANTS SISTEMI DI RISCALDAMENTO SISTEMA DE CALEFACCIÓN	9	10	REF 15
10	11	12	REF 15
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24

Fig. 28

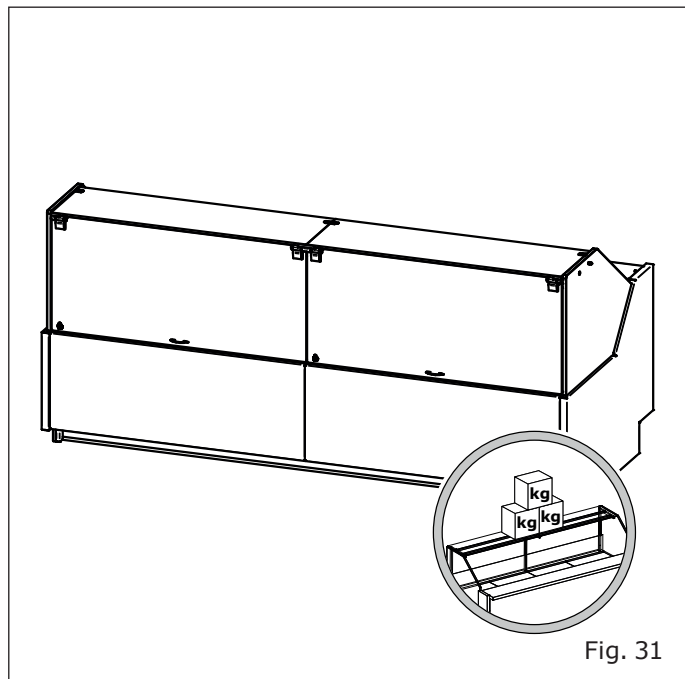
- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Origine du produit | 14. Date de fabrication |
| 2. Produit dans le "Pays d'origine" | 15. Code Hat |
| 3. Tension nominale | 16. Modèle |
| 4. Puissance nominale | 17. Type de réfrigérant 1 |
| 5. Fréquence nominale | 18. Masse réfrigérante 1 |
| 6. Courant nominal | 19. Type de réfrigérant 2 |
| 7. Puissance de dégivrage | 20. Masse réfrigérante 2 |
| 8. Courant et dégivrage | 21. Classe climatique |
| 9. Système de chauffe | 22. Isolation gaz |
| 10. Système d'éclairage | 23. Indice de protection |
| 11. Manuel de l'opérateur | 24. Marques de certification |
| 12. Code-barres | |
| 13. Numéro de série | |

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/32

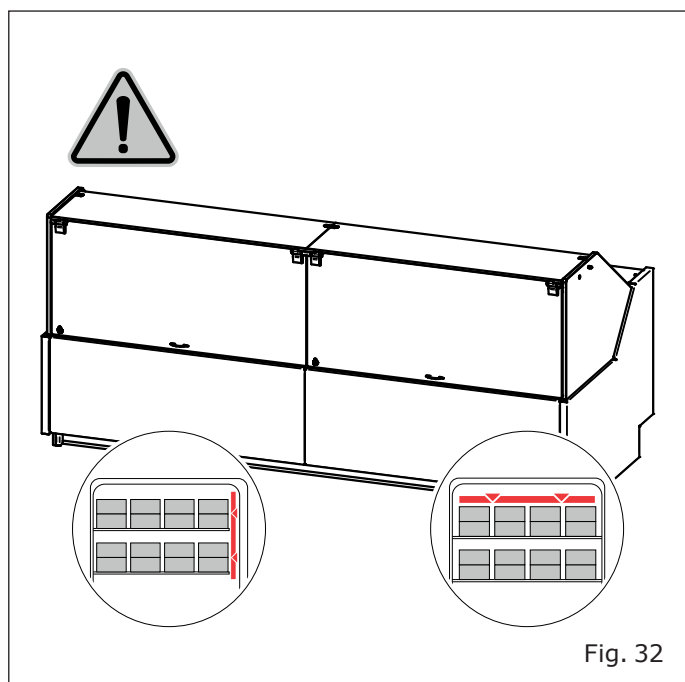
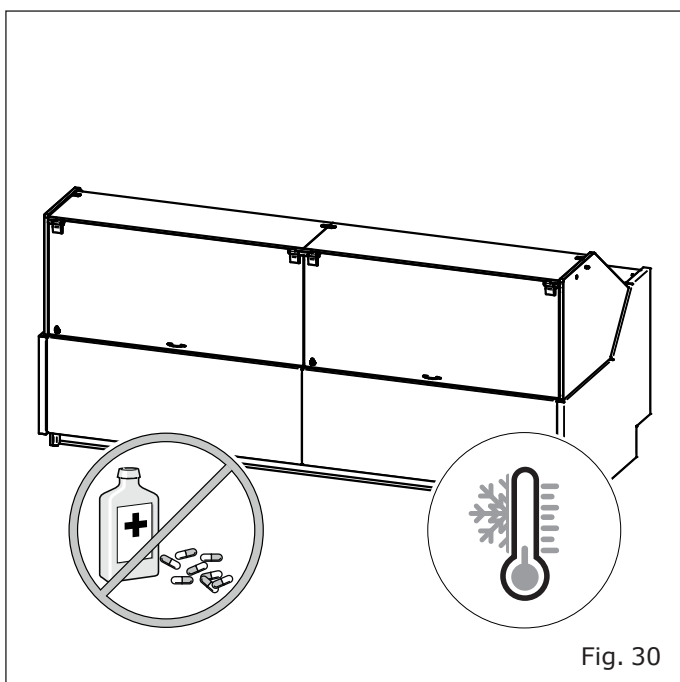
7. UTILISATION DU MEUBLE RÉFRIGÉRÉ



Ne pas couvrir



Respectez la limite de charge maximale.

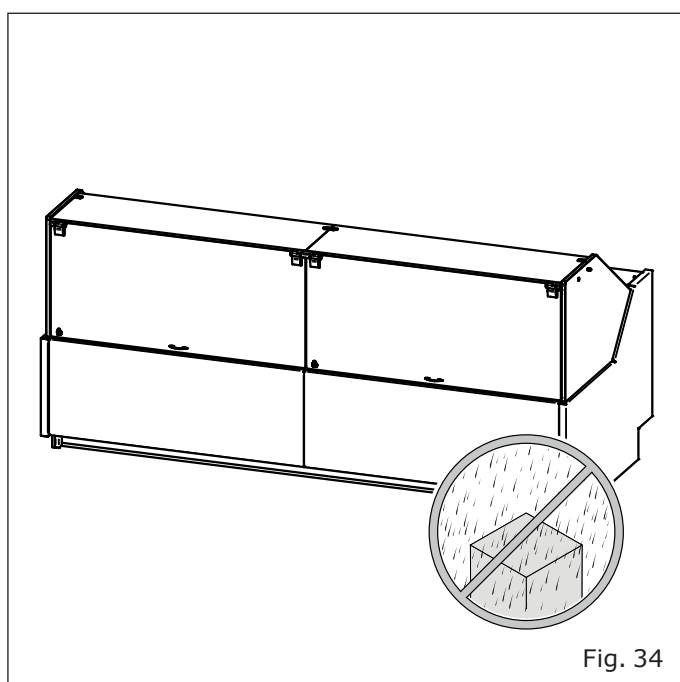
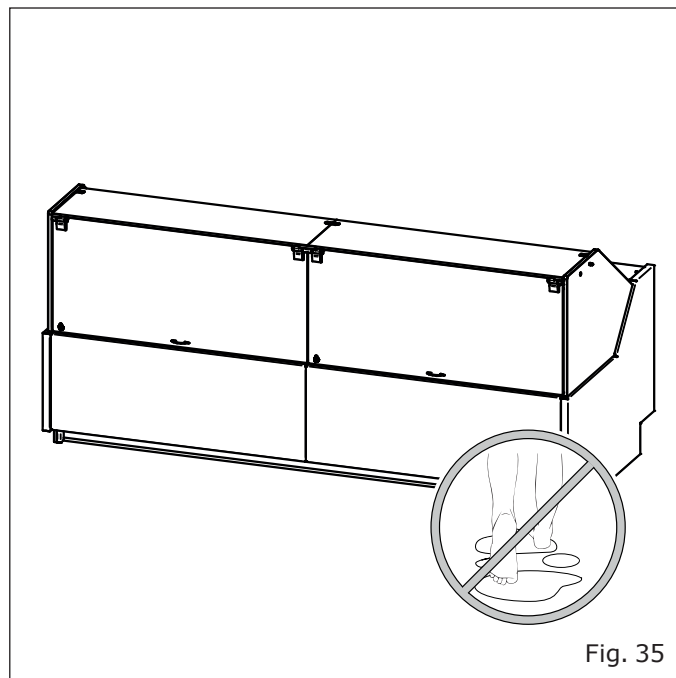
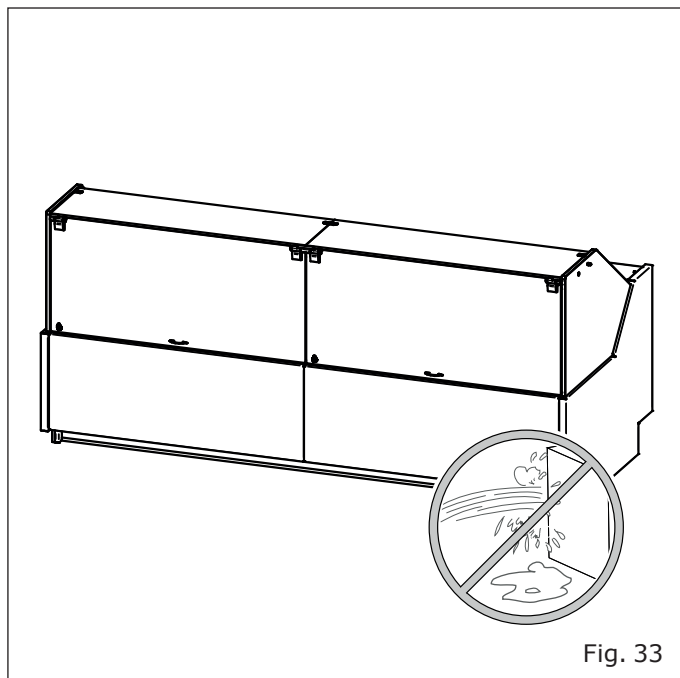


Respecter la limite de charge

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	16/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/32

8. PANNEAU DE COMMANDE

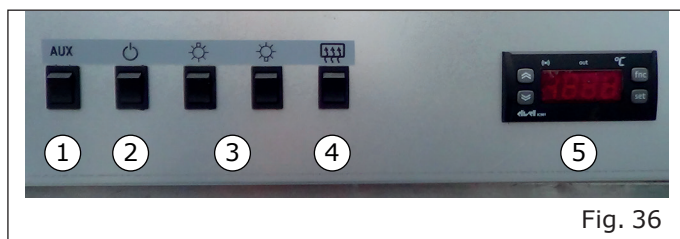


Fig. 36

1. ON/OFF plafonnier chauffant
2. ON/OFF fonction AIR CHAUD
3. ON/OFF système d'éclairage
4. ON/OFF fonction "VAPEUR"
5. Télé-thermostat

Fonctions

L'appareil est prévu pour offrir deux options de fonctionnement :

- Version HUMIDIFIÉE avec remplissage d'eau
- Version AIR CHAUD

Pour activer la fonction "AIR CHAUD", placer l'interrupteur (2) sur ON. Un flux forcé (au moyen des ventilateurs) d'air chaud est fait circuler sur le plateau d'exposition.

Pour activer la fonction "VAPEUR" dans la version "HUMIDIFIÉE", l'interrupteur (2) étant sur ON, placer sur ON l'interrupteur (4). Le meuble commence à produire de la vapeur qui est mise en circulation par le flux d'air chaud.

Une fonction interne permettra la production de vapeur seulement après 35 minutes après l'activation de la fonction AIR CHAUD même si le bouton VAPEUR est enfoncé.



La fonction "VAPEUR" ne peut être activée que lorsque la fonction "AIR CHAUD" est active.

Les deux versions disposent d'un plafonnier chauffant.

En cas de produits plus hauts, il est conseillé d'activer le PLAFONNIER CHAUFFANT. En effet, celui-ci chauffe la surface du produit par rayonnement par le haut.

Pour activer le "PLAFONNIER CHAUFFANT" placer l'interrupteur (1) sur ON.



La position du produit par rapport à la lampe est importante ; une position centrale permet au produit de recevoir la quantité maximum de chaleur. En position latérale, plus loin de la source de rayonnement, le produit reçoit une plus faible quantité de chaleur.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/32

User manual

8.1 Contrôleur IR33 (Carel)

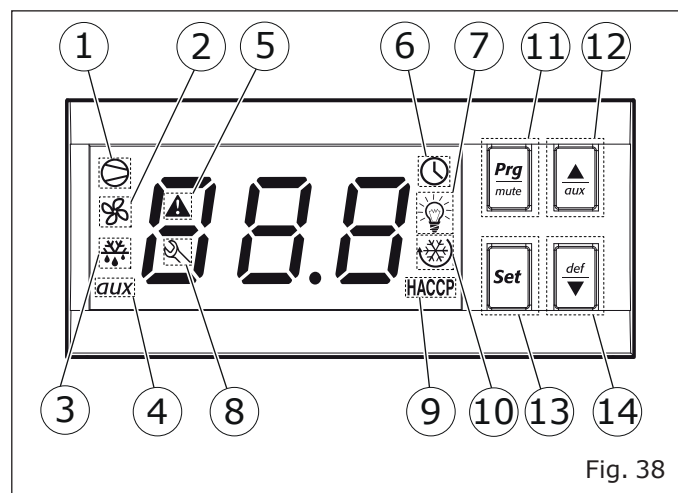


1. Flèche haut
2. Flèche bas
3. Alarme
4. Stato relè
5. Stato setpoint
6. Fnc
7. Setpoint

Modification de Setpoint

- Appuyer et relâcher instantanément la touche (7).
- À l'afficheur s'inscrit l'indication SET.
- Appuyer de nouveau sur la touche (7), l'afficheur indique la VAL.EUR DE CONSIGNE
- Pour changer cette valeur, intervenir dans les 15 secondes sur les touches (1) (pour augmenter) ou (2) (pour diminuer) pour sélectionner une nouvelle valeur.

8.2 Contrôleur IR33 (Carel)



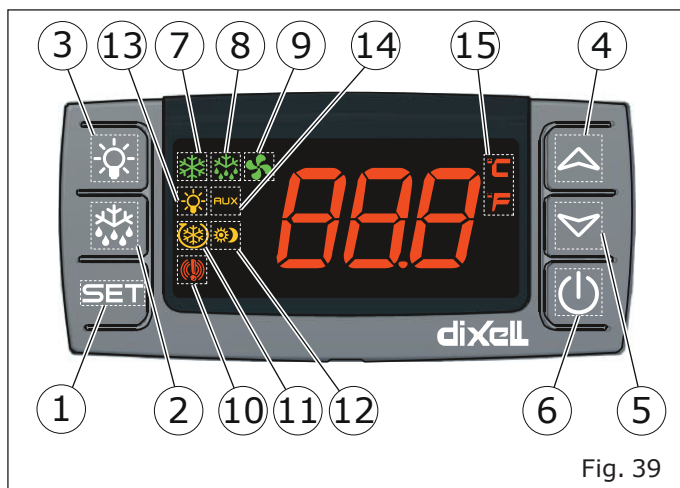
1. Compresseur
2. Ventilateur
3. Defrost
4. Aux
5. Alarme
6. Horloge
7. Light
8. Service
9. HACCP
10. Cycle continu
11. Program/Muet
12. Flèche haut/Aux
13. Setpoint
14. Flèche bas/Def

Modification de Setpoint

- Appuie sur le bouton "Setpoint"(13) pendant plus d'1 seconde. La valeur de apparaît sur l'écran "Setpoint".
- Augmenter, "Flèche haut"(12), ou diminuer, "Flèche bas/Def"(14), jusqu'à atteindre la valeur de "Setpoint" souhaité.
- Appuyez à nouveau sur le bouton "Setpoint"(13) pour confirmer la nouvelle valeur.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	19/32

8.3 Contrôleur XR77CX-XM679K (Dixell)

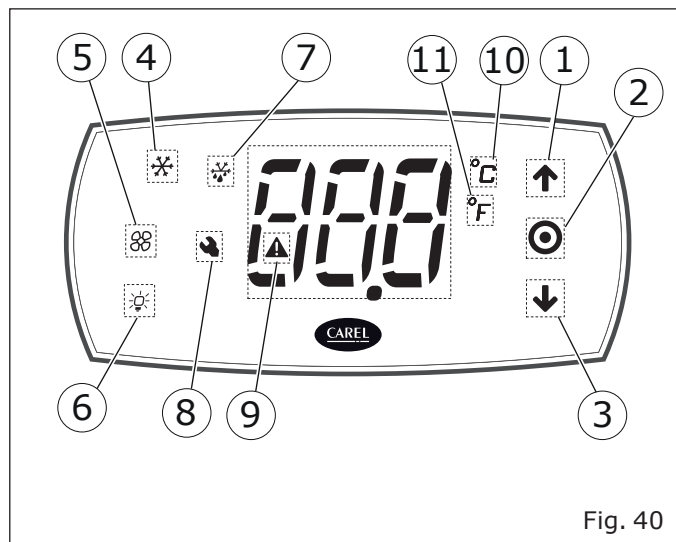


1. Setpoint
2. Defrost
3. Light
4. Flèche haut
5. Flèche bas
6. On/Off
7. Compresseur
8. Defrost
9. Ventilateur
10. Alarme
11. Cycle continu
12. Energy saving
13. Light allumé
14. Aux
15. °C/°F

Modification de Setpoint

- Appuie sur le bouton "Setpoint"(1) pendant au moins 2 secondes.
- La valeur de réglage et la LED apparaissent sur l'écran "°C" (15) commence à clignoter.
- Pour modifier la valeur, utilisez le "Flèche haut" (4)(pour augmenter) ou "Flèche bas" (5) (diminuer).
- Pour mémoriser la nouvelle valeur, appuyez sur la touche "Setpoint" (1) ou attendez 15 secondes pour quitter la programmation.

8.4 Contrôleur MPX ZERO (Carel)



1. Flèche haut
2. Program
3. Flèche bas
4. Solénoïde/Compresseur
5. Ventilateur
6. Light
7. Defrost
8. Service
9. Alarme
10. °C
11. °F

Modification de Setpoint

- Appuie sur le bouton "Program"(2); l'écriture "LOC" apparaîtra.

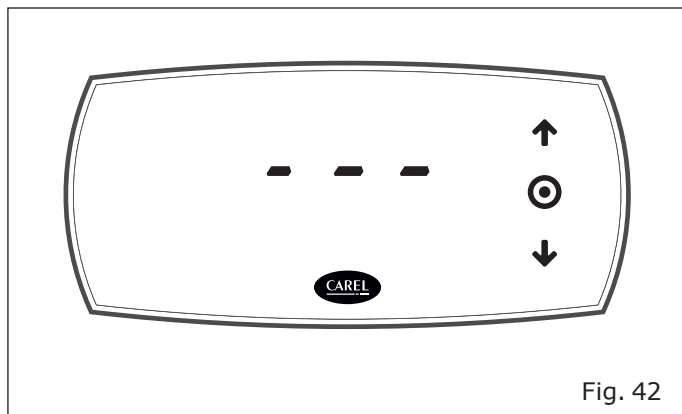


- Appuie sur le bouton "Program"(2); jusqu'à ce que le mot "PSd" apparaisse.

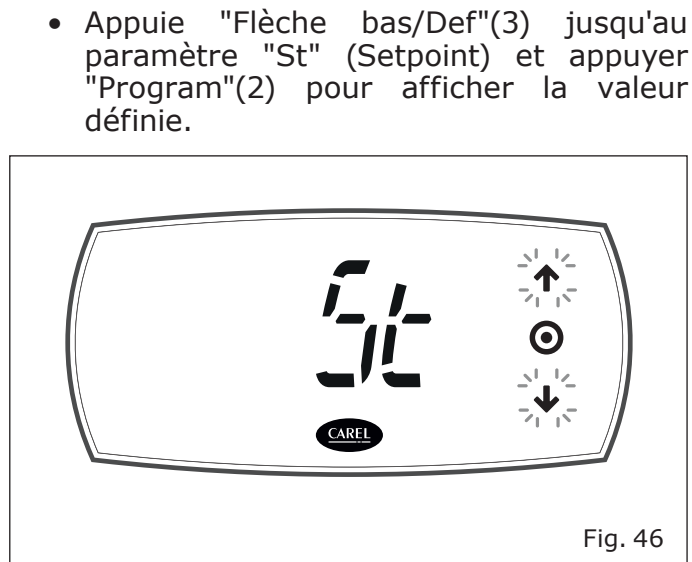
Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève optarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT



- Lorsque "PSd" apparaît, appuyez sur "Program"(2) et "Flèche haut"(1); entrez le mot de passe "33".
- Appuie "Program"(2); la première catégorie de paramètres "VIS" (affichage) apparaît.



- Appuyer sur "Flèche haut"(1) et "Flèche bas"(3) pour changer la valeur de Setpoint.

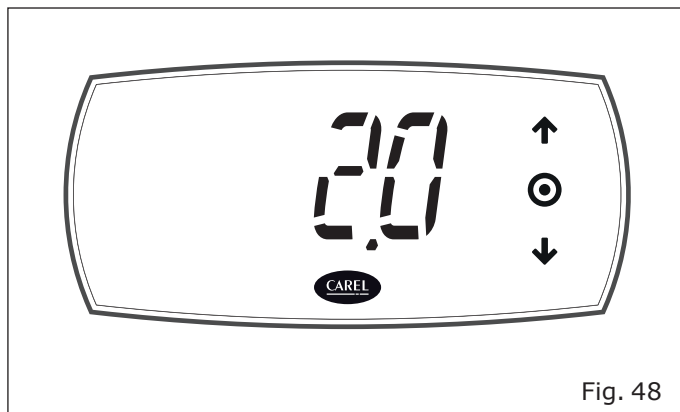


- Appuie "Flèche bas/Def"(3) la deuxième catégorie de paramètres "Ctl" (contrôle) apparaît.

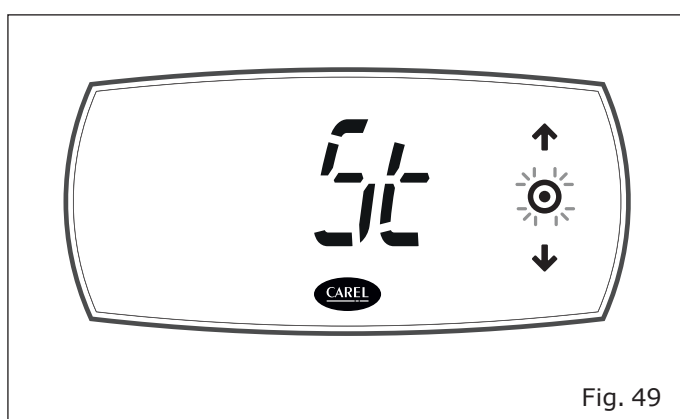


- Appuie sur le bouton "Program"(2) pour confirmer la valeur et revenir au code paramètre (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	21/32



- Appuie sur le bouton "Program"(2) pendant 3 secondes ou, au niveau des paramètres, sélectionnez ESC et appuyez sur "Program"(2).



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/32

9. ENTRETIEN ORDINAIRE

9.1 Nettoyage du meuble réfrigéré

Nettoyage du bac d'évaporation

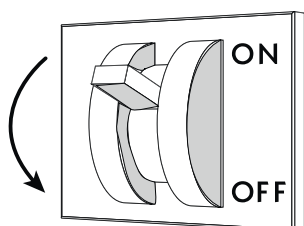


Fig. 51



Avant d'effectuer les opérations d'entretien, porter des vêtements de protection individuelle et utiliser des moyens et des outils adaptés à la taille et au poids de l'appareil.



Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées avec l'équipement débranché de l'alimentation électrique.



Avant d'entamer toute opération de nettoyage, les surfaces de la vitrine doivent être froides.

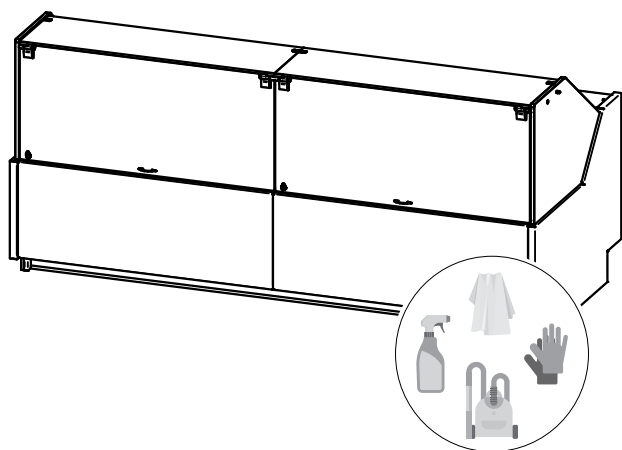


Fig. 52



Fig. 53

Nous conseillons de nettoyer la cuve d'évaporation, avec une fréquence qui dépend des conditions d'installation et d'utilisation, comme indiqué sur les images qui suivent.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/32

Plateau bacs GASTRONORM



Fig. 54



Fig. 57

Extraction des bacs GASTRONORM



Fig. 55

Bac d'évaporation et tuyau de trop plein

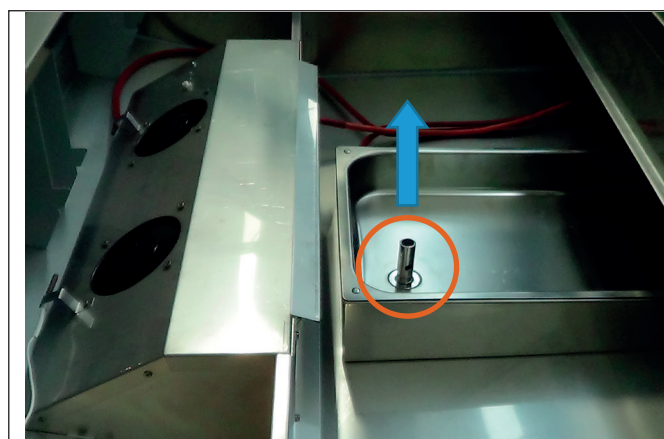


Fig. 58

Plan plateaux ramasse-graisse Retrait des plateaux ramasse-graisse



Fig. 56

- Avant d'enlever le tuyau de trop-plein, fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- Enlever le tuyau de trop-plein et effectuer le nettoyage du bac.
- Rincer abondamment avant de remettre le tuyau, pour enlever les éventuels résidus le long de l'écoulement.
- Insérer correctement le tuyau de trop-plein et ouvrir le robinet d'eau.
- Vérifier que le remplissage du bac est correct (jusqu'au niveau préétabli).
- Repositionner les bacs GASTRONORM.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/32

User manual

Nettoyage des plateaux ramasse-graisse (seulement avec plan en acier)

Il est conseillé de nettoyer fréquemment les plateaux ramasse-graisse placés sous le plan en acier.

- Soulever le PLAN et le retirer vers l'avant.



Fig. 59

- Soulever et retirer les deux plateaux de ramassage de la graisse.



Fig. 60



Les plateaux présentent d'un seul côté un bord de couverture qui empêche aux liquides de pénétrer dans la fente entre les deux plateaux. Pour remettre en place les plateaux, respecter la séquence correcte.

Nettoyage du capteur de remplissage (seulement avec de l'eau potable déminéralisée)

Nous conseillons d'enlever les résidus de calcaire sur la jauge de remplissage car ils pourraient en empêcher le bon fonctionnement. Pour effectuer le nettoyage, nous conseillons d'enlever la jauge de son logement (pour éviter que de brusques mouvements ne puissent compromettre le fonctionnement) en tournant la vis (1).



Fig. 61

Pour un nettoyage plus en profondeur, nous conseillons d'utiliser un produit anticalcaire. Remonter la jauge dans la bonne position.

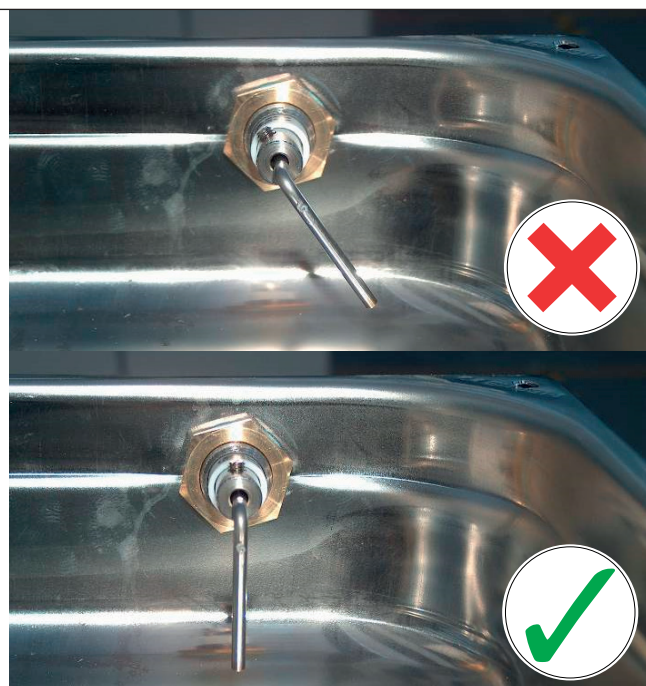


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/32

Nettoyage du capteur de remplissage (seulement avec de l'eau potable déminéralisée)

Nous conseillons d'enlever les résidus sur la jauge de remplissage car ils pourraient empêcher le bon fonctionnement.



Fig. 63

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/32

10. INDICATIONS UTILISATEUR

10.1 Descriptions du meuble réfrigéré

Cet appareil a été expressément conçu pour la conservation à court terme d'aliments chauds précuits et, ce, exclusivement pendant la période de distribution. Toute autre utilisation, telle que la cuisson ou la conservation pendant des périodes prolongées n'est pas consentie.

Les caractéristiques générales et les dimensions sont illustrées dans les figures et les vues en coupe indiquées au chapitre "Description générale" (de la page "7" à la page "11").



Nous mettons en évidence que la partie interne du présentoir, surtout le plafonnier chauffant et les surfaces externes directement concernées par le rayonnement de la chaleur interne, atteignent des températures élevées. Nous vous conseillons de protéger les membres supérieurs en utilisant des dispositifs de protection qui les sauvegardent contre les effets de la chaleur et contre le contact accidentel avec des parties chaudes, et d'adopter les mesures nécessaires pour empêcher les personnes inexpertes d'entrer en contact avec les susdites surfaces.

10.2 Transport et déplacement

Le meuble réfrigéré est contenu dans un emballage spécial muni d'une plateforme pour le déplacement avec des chariots à fourche. Pour le transport et le déplacement du meuble réfrigéré, utiliser:

- exclusivement une plateforme prévue à cet effet ou équivalente
- Un chariot élévateur manuel ou électrique adapté au soulèvement du meuble, présentant des caractéristiques appropriées dans le respect des normes en vigueur

Le poids du meuble réfrigéré (vide et avec emballage) et les dimensions de l'emballage sont indiqués au chapitre "Transport du meuble réfrigéré" (tableau "Tab. I" et figures à la page "12").

Les opérations de déplacement doivent être effectuées par des personnels qualifiés, en mesure d'évaluer les poids, les points de levage et les moyens les plus adaptés, tant en ce qui concerne la sécurité que la portée.

10.3 Réception et stockage

Vérifier l'état de l'emballage avant de prendre livraison du meuble réfrigéré du transporteur. En cas de dommages évidents à l'emballage:

- Retirer l'emballage du meuble réfrigéré en présence du transporteur.
- Signer sous réserve le bon de livraison

Le constructeur ne répond pas des dommages éventuellement dus au transport ou à un stockage erroné du meuble réfrigéré.

Conserver le meuble dans un endroit à l'abri du soleil et des intempéries, à une température comprise entre -25°C et +55°C et avec une humidité relative de l'air comprise entre 30% et 95%.

10.4 Installation et conditions ambiantes

Ce meuble réfrigéré n'est pas conçu pour être installé à l'extérieur.

Pour que le meuble fonctionne correctement, vérifier qu'il est mis en place:

- Sur un sol nivelé ("Fig. 25").
- Loin de toute source de chaleur, rayons directs du soleil, portes, fenêtres, ventilateurs et bouches d'aération ("Fig. 26").

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/32

Assurer l'espace nécessaire à l'utilisation du meuble réfrigéré par la clientèle. Les conditions du lieu où installer le meuble sont indiquées dans: "Conditions ambiantes" (tableau "Tab. II", Page"13").

10.5 Connexion électrique

Installer un interrupteur-sectionneur omnipolaire en amont du meuble réfrigéré. L'interrupteur-sectionneur doit avoir:

- Écart minimum entre les contacts 3 mm
- Pouvoir d'interruption adapté

L'interrupteur-sectionneur doit être mis en place dans une position permettant d'être actionné aisément dans des situations d'urgence (distance maximum de 3 m). Avant de brancher le meuble réfrigéré, s'assurer que la tension d'alimentation correspond aux caractéristiques de plaque du meuble. Pour garantir un fonctionnement régulier, la variation de tension maximale doit être comprise entre +/- 6% de la valeur nominale.

10.6 Caractéristiques techniques

La plaque matricule contient les caractéristiques techniques du meuble réfrigéré. Sa position et les caractéristiques sont indiquées dans: "Caractéristiques techniques" ("Fig. 28").

Les schémas électriques, les listes d'étalonnage des instruments de contrôle, les instructions d'installation et une copie de la Déclaration de Conformité sont disponibles sur le site <https://documents.eptarefrigeration.com>.

Le niveau de pression sonore générée par le fonctionnement du meuble est inférieur à 70 dB(A). Le meuble réfrigéré ne produit pas de vibrations nuisibles.

10.7 Chargement du produit

Mettre le meuble sous tension pour démarrer son cycle de refroidissement, en intervenant sur l'interrupteur-sectionneur général mural. Après environ 2 heures vous pouvez charger la marchandise dans le meuble réfrigéré.

Le meuble réfrigéré est en mesure de maintenir la température de la marchandise, mais non de l'abattre. Les denrées alimentaires ne doivent donc être placées à l'intérieur du meuble que si elles ont déjà été refroidies à leur température de conservation respective. Ne jamais placer de produits chauds dans le meuble réfrigéré.

En présence d'un meuble avec vitres frontales, il est conseillé d'effectuer son nettoyage lorsque les clients ne se trouvent pas dans l'espace de vente.

Lors du stockage de la marchandise, s'assurer que:

- le chargement est homogène par ses dimensions et la qualité de la marchandise.
- La marchandise ne bouche pas le flux d'air réfrigéré ("Fig. 29").
- La marchandise ne dépasse pas la limite de charge ("Fig. 32").
- Ne jamais poser sur la superstructure du meuble des poids excédant les limites indiquées ("Fig. 31").

Charge maximale admissible uniformément distribuée:

- Sur le plateau de base: 90 kg/m²
- Sur la vitre supérieure: 10 kg/m²

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/32

User manual

IT

FR

EN

DE

ES

PT

10.8 Utilisation du meuble réfrigéré



Ne jamais laisser les portes coulissantes supérieurs ouverts ou entrouverts. Nous recommandons de vérifier fréquemment que tous les vitrages coulissants soient fermés: vous éviterez d'inutiles consommations d'énergie et la formation de givre sur les parois obtenant par là même une meilleure conservation des produits exposés.

L'utilisation des différentes fonctions dépend du produit à exposer (haut, bas, humide, sec, etc.). Pour éviter la dessiccation du produit, il est conseillé d'activer la fonction "VAPEUR".

To ensure a temperature of the exposed product of 65°C, it is necessary to set the cabinet temperature to a value greater than 70°C.

En cas de produits plus hauts, il est conseillé d'activer le PLAFONNIER CHAUFFANT. En effet, celui-ci chauffe la surface du produit par rayonnement depuis le haut.

La position du produit par rapport à la lampe est importante ; une position centrale permet au produit de recevoir la quantité maximum de chaleur. En position latérale, plus loin de la source de rayonnement, le produit reçoit une plus faible quantité de chaleur.

On obtient la performance maximale de température et d'humidité lorsque les trois fonctions sont actives en même temps.

Les portes coulissantes ne doivent être ouvertes qu'au moment du service. Une ouverture fréquente influe négativement sur les performances du meuble.

Durant les périodes d'inactivité, il est conseillé de fermer le robinet d'arrêt sur la ligne d'alimentation de l'eau (seulement s'il est relié au système hydrique).

Éclairage

L'éclairage du meuble réfrigéré est commandé par un interrupteur situé sur le dos du meuble.

Thermostat/thermomètre

Un thermostat/thermomètre à distance est placé sur le meuble en bas à droite pour le contrôle de la température ("Fig. 36"). Le thermostat à distance affiche la température à l'intérieur du boîtier et il permet de la contrôler avec les touches prévues.

10.9 Nettoyage et entretien ordinaire

Il est recommandé d'assurer une bonne visibilité dans la zone d'intervention, éventuellement en utilisant une source d'éclairage supplémentaire. En présence d'un meuble avec vitres frontales, il est conseillé d'effectuer son nettoyage lorsque les clients ne se trouvent pas dans l'espace de vente.

Nettoyage du meuble réfrigéré

Utiliser exclusivement de l'eau à la température maximum de 65°C et du savon ou un produit détergent ménager neutre dilué dans l'eau.

Veillez absolument de ne pas utiliser:

- d'éponges abrasives
- de produits inflammables ou abrasifs tels que l'alcool, l'acétone ou les solvants
- des détergents contenant des tensioactifs non ioniques, du citron ou du vinaigre (acide acétique)



Ne pas laver ou nettoyer la partie supérieure du meuble avec de l'eau ou des liquides.

Nettoyer **UNE FOIS PAR SEMAINE** toutes les parties extérieures du meuble.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/32

Nettoyer **UNE FOIS PAR MOIS** toutes les parties intérieures du meuble, en suivant les instructions indiquées ci-dessous:

- Couper la tension électrique au meuble réfrigéré en intervenant sur l'interrupteur-sectionneur général mural ("Fig. 51").
- Vider le meuble réfrigéré en stockant la marchandise en chambre froide ou dans des réfrigérateurs aptes à maintenir leur température de conservation.
- Attendre que l'intérieur du meuble réfrigéré soit à la température ambiante avant de commencer le nettoyage
- Après avoir vérifié attentivement que l'intérieur du meuble est complètement sec, remettre en fonction l'appareil en le mettant sous tension.
- Attendre environ deux heures avant de charger la marchandise.

Pour mettre le meuble hors service, débrancher l'alimentation et suivre la marche indiquée ci-dessus, en laissant les portes ouvertes (si disponible) pour éviter les odeurs désagréables.

10.10 Situations d'urgence

Le meuble réfrigéré ne démarre pas ou s'arrête:

- Vérifier l'absence de blackout électrique.
- Vérifier que l'interrupteur général mural est branché.
- Vérifier que la fiche du meuble réfrigéré est branchée dans la prise secteur.

Si la coupure électrique n'est pas due à ces raisons, contactez le service après-vente agréé le plus proche, retirez complètement tous les produits et stockez-les immédiatement en chambre froide ou dans des réfrigérateurs aptes à maintenir la température de conservation.

Le meuble ne chauffe pas suffisamment :

- S'assurer que le meuble est chargé correctement.
- Contrôler le fonctionnement des lampes du plafonnier chauffant.
- La cuve d'évaporation est pleine.
- Il y a circulation d'air chaud.
- Vérifier que le meuble réfrigéré n'est pas placé près de sources de chaleur ou de courants d'air.
- Vérifier les conditions ambiantes indiquées au chapitre "Conditions ambiantes" ("Tab. II, Page"13").
- Vérifier la planéité du meuble réfrigéré à l'aide d'un niveau.

Si le dysfonctionnement persiste, veuillez contacter le centre de service après-vente agréé le plus proche.

Le meuble réfrigéré est bruyant:

- Vérifier que les vis et les boulons sont parfaitement serrés.
- Vérifier la planéité du meuble réfrigéré à l'aide d'un niveau.

Si l'inconvénient persiste, contactez le service après-vente agréé le plus proche.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	30/32

User manual

IT 10.11 Service après-vente

FR En cas de nécessité d'intervention de techniciens, contactez immédiatement le fournisseur chez qui vous avez acheté le meuble réfrigéré.

EN En cas de nécessité d'utiliser des pièces de rechange, toujours contacter le service après-vente: demandez et assurez-vous que les pièces de rechange fournies sont d'origine.

DE

ES

PT

10.12 Démantèlement et élimination

Conformément aux normes en matière d'élimination des déchets en vigueur dans les différents pays et pour le respect de l'environnement où nous vivons, veuillez trier les parties du meuble réfrigéré de manière à pouvoir les éliminer séparément ou éventuellement, les récupérer.

Toutes les parties qui composent le meuble réfrigéré ne sont pas assimilables à des déchets solides urbains, exception faite des parties métalliques qui ne figurent pas parmi les déchets spéciaux dans la plupart des pays européens.



Le système de réfrigération est à haute pression. Contactez le personnel expérimenté avant toute mise au rebut.

Ne jamais couper ou séparer les composants du circuit de réfrigération avant d'avoir vidangé le circuit et avoir fait récupérer le réfrigérant par des personnels qualifiés.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	31/32

11. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX SUPPLÉMENTAIRES

Instructions pour une installation et un entretien corrects

Les instructions d'utilisation et d'entretien sont indiquées dans le manuel de l'utilisateur disponible dans notre site web:

www.eptarefrigeration.com.

Des instructions d'installation pour le personnel expérimenté sont disponibles:

- Après de notre réseau après-vente
- Dans certaines catégories de produits, sous forme papier, livrées avec le produit

Services professionnels de réparation.

Les services sont fournis par notre réseau après-vente qui peut être consulté dans l'espace Contacts à l'adresse web www.eptarefrigeration.com.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange et les informations pour la réparation de l'appareil sont disponibles pendant au moins 8 ans après la mise hors production du produit à l'adresse web suivante: www.epta-service.com/service.

Les identifiants d'accès sont fournis en adressant une demande par e-mail à: servicesupport@eptarefrigeration.com.

Nettoyage du condenseur à air

Les appareils à groupe logé avec condensation à air ne conservent leur efficacité que si le nettoyage du condenseur est effectué de la manière et aux périodicités indiquées dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

Informations importantes sur les gaspillages alimentaires

Il est recommandé de suivre attentivement les instructions de conservation figurant sur l'emballage des produits, ainsi que les indications fournies par les producteurs de produits alimentaires.

Par conséquent, les paramétrages de la température doivent être adaptés aux caractéristiques de conservation des produits alimentaires, conformément aux indications contenues dans notre documentation technique.

Toute utilisation incorrecte peut entraîner une détérioration.

Conditions ambiantes

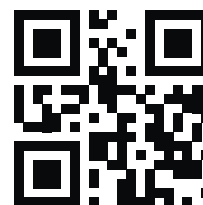
Cet appareil est destiné à fonctionner dans des environnements où la température et l'humidité se situent dans les limites indiquées dans le manuel d'utilisation.

Instructions pour le désassemblage

Pour le désassemblage, veuillez vous adresser à des opérateurs professionnels.

Portant depuis toujours une attention particulière à l'environnement, le Groupe Epta met à la disposition des utilisateurs des manuels de démantèlement et de traitement des déchets, pouvant être téléchargés ci-dessous.

- Accéder au site www.costan.com



- Accédez à la section **zone technique** de l'armoire.

Autres informations

Pour plus d'informations, veuillez faire référence à www.eptarefrigeration.com et à EPREL en scannant le code QR ci-contre ou sur l'étiquette énergie du produit.



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Limites d'application



Ce meuble réfrigéré a été conçu pour l'utilisation, le transport et le stockage jusqu'à une altitude maximum de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Stockage:

- Température comprise entre 15°C et 50°C
- Humidité relative comprise entre 20% et 90%
- Temps maximum 6 mois

Transport:

- Température comprise entre 20°C et 70°C
- Humidité relative comprise entre 20% et 90%
- Temps maximum 2 mois

Installation:

- Température comprise entre 0°C et 40°C
- Humidité relative comprise entre 20% et 90%
- Temps maximum 2 mois

Utilisation:

Les performances du meuble réfrigéré ne sont pas garanties hors de son utilisation normale. Son intégrité et la sécurité sont garanties dans les limites ci-après pour des conditions temporaires.

Environnement à l'extérieur du meuble réfrigéré:

- De la classe 1 (16°C / 80%rh) à la classe 4 (30°C / 55%rh) ou à la classe 6 (27°C / 70%rh)

Environnement à l'intérieur du meuble réfrigéré (conditions pour la sécurité électrique):

Meuble réfrigéré à température positive

- Température comprise entre -10°C et +10°C
- Humidité relative comprise entre 70% et 100%
- Temps maximum 10 ans

Meuble réfrigéré à température négative

- Température comprise entre -40°C et 15°C
- Humidité relative comprise entre 90% et 100%
- Temps maximum 10 ans



Durant le fonctionnement des résistances, il pourrait y avoir localement des températures supérieures aux limites ci-dessus, celles-ci demeurent en tout cas dans le respect des conditions de sécurité.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	2/32

User manual

CONTENT

1. Introduction	3
2. Safety warnings	4
2.1 General warnings	4
2.2 Warnings for cabinet maintenance	5
2.3 Electrical warnings	6
2.4 Prohibitions	6
3. General description	7
3.1 Aesthetics	7
3.2 Sections	8
4. Transportation of the cabinet	12
5. Ambient conditions	13
6. Technical features	14
7. Use of cabinet	15
8. Control panel	17
8.1 Controller IR33 (Carel)	18
8.2 Controller IR33 (Carel)	18
8.3 Controller XR77CX-XM679K (Dixell)	19
8.4 Controller MPX ZERO (Carel)	19
9. Ordinary maintenance	22
9.1 Cleaning the cabinet	22
10. User indications	26
10.1 Description of the cabinet	26
10.2 Transport and handling	26
10.3 Receipt and storage	26
10.4 Installation and ambient conditions	26
10.5 Electrical connection	27
10.6 Technical features	27
10.7 Loading the product	27
10.8 Use of cabinet	28
10.9 Cleaning and ordinary maintenance	28
10.10 Emergency situations	29
10.11 Technical assistance	30
10.12 Dismantling and elimination	30
11. Supplementary general warnings	31

SYMBOLS USED



Prohibition symbol: it prohibits the carrying out of specific operations.



Attention symbol: accident prevention rules for the operator.



Warning symbol: there is the possibility of damaging the cabinet and/or its components.



Note symbol: it provides useful information.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	3/32

1. INTRODUCTION

It is recommended to attentively read the content of this Manual and keep it together with the cabinet.

The manufacturer shall not be held liable for any harm caused to people or damage to property due to the failure to observe the warnings contained in this Manual.



The Manual contains information considered necessary for the good use and operation of the cabinet.

Inside you will find the following descriptions and information:

- a functional description of the cabinet and each of its parts
- information on the safety of the cabinet and the safety rules to follow
- a correct use of the cabinet
- a correct ordinary and programmed maintenance, including cleaning operations

Information not contained in this Manual:

- Installation instructions

For the correct installation of the cabinet refer to the following documents:

- Technical Manual
- Quick Reference Instructions

This Manual is for the following professional figures:

- **QUALIFIED OPERATOR:** a qualified person, educated to operate, regulate, clean and carry out ordinary maintenance on the cabinet
- **SPECIALISED TECHNICIAN** a technician trained and authorised by the body indicated in the contract (manufacturer/concessionaire/distributor) to carry out: installation, non-routine maintenance, repair, replacement and overhaul of the cabinet

Instructions for use are also available on:
www.eptarefrigeration.com.

Make reference to the declaration of conformity for the regulations and certifications of the cabinet.

Always keep the instruction booklet and in case of sale.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	4/32

2. SAFETY WARNINGS

2.1 General warnings



The manufacturer disclaims any liability for damage caused to people or property due to the failure to observe the warnings contained in this manual. Any person who uses this cabinet must read this user manual.



The employer must educate staff on the risks of accidents, on the devices arranged for staff safety, on the risks of noise emission and on the general safety rules provided for by the rules in force.



The cabinet must be used by adults in possession of the necessary knowledge and whose physical, sensory or mental abilities are not impaired; the cabinet is not designed for use by minors (in particular from 0 to 3 years). Children, under the supervision and responsibility of adults, must not play with the cabinet.



The Cabinet is only suitable for the short-term storage of hot precooked food and exclusively during the food distribution period. Any other use such as cooking or long-term preservation is not allowed



The display cabinet in the HOT HUMID version is a tool for professional use only, particularly suitable for keeping precooked food at the right temperature and humidity (for example sauces, dressings, boiled vegetables, etc.)



Any other use not explicitly indicated in this manual is considered dangerous and the manufacturer cannot be held liable for any damage deriving from improper, wrong and unreasonable use.



The cabinet must be used by staff equipped with the appropriate personal protection equipment.



It is compulsory to use work gloves.



Do not leave the cabinet exposed to weathering agents



Do not use direct or indirect jets of water on the cabinet.



Do not touch the cabinet with wet or damp hands and feet; do not use the cabinet with naked feet.



The removal of protection devices or panels that require the use of tools to be removed is reserved exclusively for qualified personnel.



For assembling dedicated optional accessories, contact your nearest authorised service centre.



Each intervention must be carried out exclusively by qualified personnel and, in every case, before each intervention the power supply of the cabinet must be disconnected.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/32



Instruct anyone who uses the cabinet on the position of the disconnecter switch.



Thermostat adjustment is reserved for the technical after-sales service only.



Pay attention to the hot or moving parts marked with the appropriate symbol.



In case of fire, do not use water to put out the flames but only dry fire extinguishers



Avoid fire or sparks inside the appliance.



Keep the ventilation openings in the appliance housing free from obstructions.



Do not store explosive or dangerous substances, such as containers under pressure with flammable propellant, in this appliance.



It is forbidden to lean on the top of the glass; however, it is possible to load it according to the load instructions given in this manual. resting unpacked products directly on the shelves should be avoided, use suitable food containers.



Do not place liquid containers and do not pour liquids on the counter.

2.2 Warnings for cabinet maintenance



Maintenance work must only be carried out by authorised personnel.



Access to the electrical parts and/or parts that require the use of tools is reserved for specialist technicians.



Prior to any maintenance and cleaning operation reserved for the user, de-energise the cabinet using the wall-mounted disconnecter switch.



Pay attention to the hot or moving parts marked with the appropriate symbol.



It is compulsory to use work gloves.

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	6/32

User manual

2.3 Electrical warnings



Ensure that the power voltage corresponds to the rating plate of the cabinet.



The electrical installation must be carried out in a competent manner by specialised technicians.



The removal of the cover of the electrical panel is reserved for specialist technicians.



In compliance with the installation rules, the power supply must include an omnipolar disconnection device, which ensures complete disconnection from the network in overvoltage category III conditions.



The cabinet must be installed following the instructions of the manufacturer, by professionally qualified staff and in compliance with the rules on electrical systems in force in individual Countries.



A wrong cabinet installation can cause damage to people, animals or property, for which the manufacturer cannot be held liable.



If the power cord is damaged, it must be replaced by authorized service personnel. Do not attempt to repair the cable.



Do not power the cable if it is damaged. If in doubt, contact the after-sales service or your dealer.

2.4 Prohibitions



It is forbidden to use devices in addition to those provided in the cabinet by the manufacturer to accelerate the defrosting process.



It is forbidden for unskilled staff to remove the cover of the electrical panel or open panels that require the use of tools.



It is forbidden to use the cabinet for the preservation and/or display of explosive, flammable or corrosive substances, such as spray cans containing a flammable propellant.



It is forbidden to use the cabinet for the preservation and/or display of pharmaceutical products.



In case of PRODUCTS NOT PACKAGED OR PRESERVED AT LOW TEMPERATURE, it is prohibited to use the cabinet for the preservation and/or display of bottles and packages in glass.



It is forbidden to place the cabinet in areas with the presence of explosive gaseous substances.



It is forbidden to remove the identification plate from the cabinet.



It is forbidden to get on the counter or on the counter bumper.



It is forbidden to replace components and/or make changes to the cabinet outside the manufacturer's specifications, replace original parts with others that are not approved by the manufacturer, under penalty of forfeiture of the warranty.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/32

3. GENERAL DESCRIPTION

3.1 Aesthetics

Design

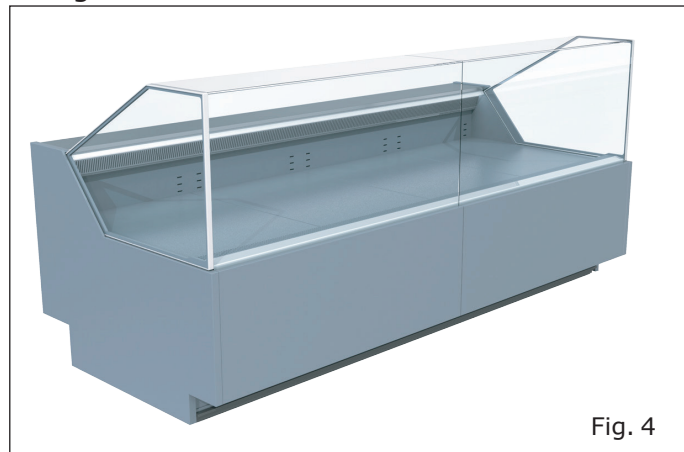


Fig. 4

Studio

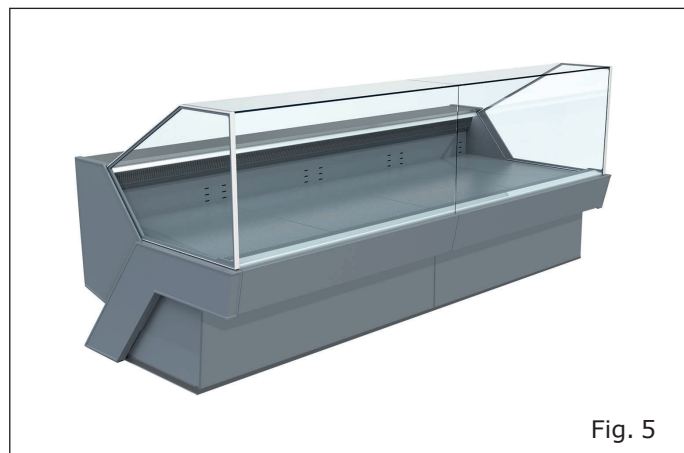


Fig. 5

Style

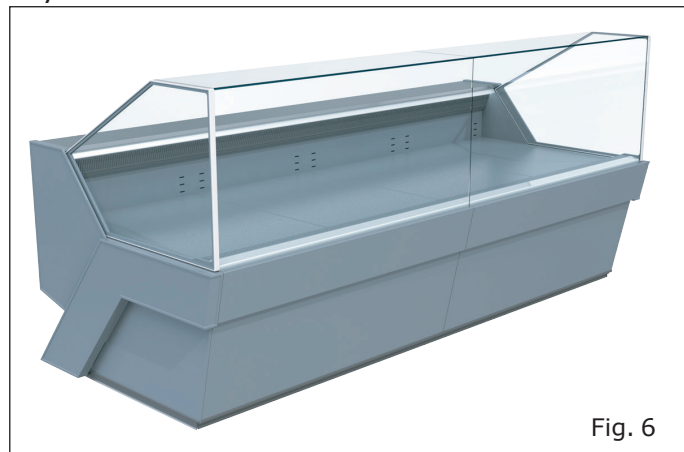


Fig. 6

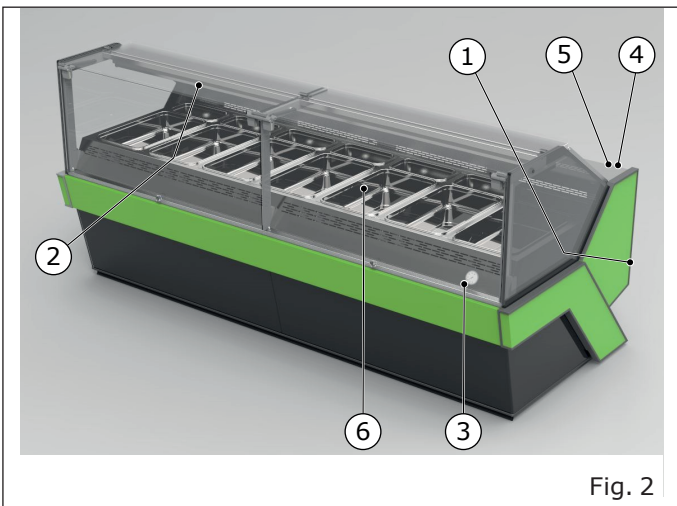


Fig. 2

1. Rating plate
2. Lighting with infrared lamp
3. Thermometer
4. Light switch
5. Four commands with telethermostat
6. GASTRONORM trays

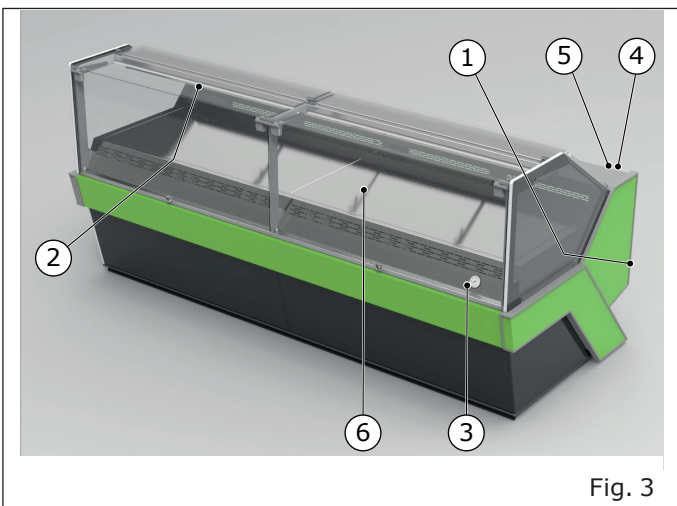


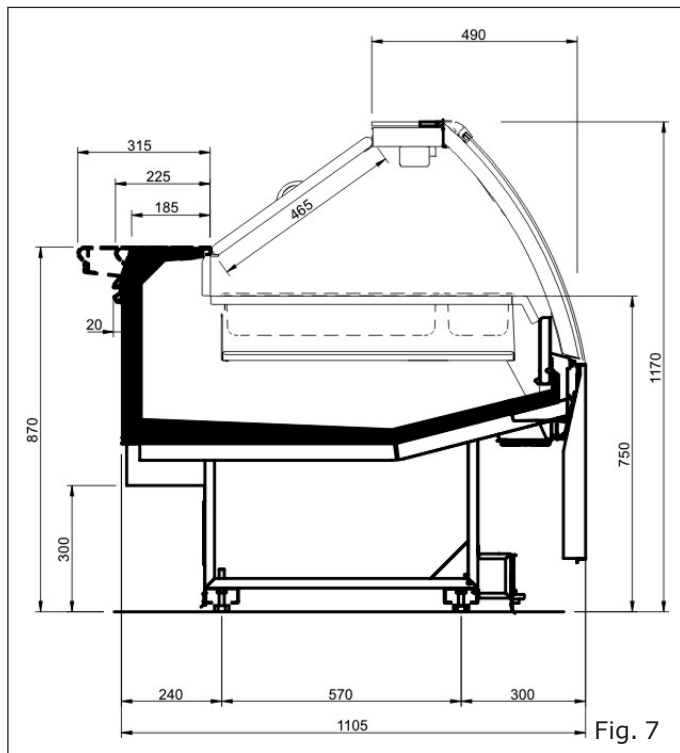
Fig. 3

1. Rating plate
2. Lighting with infrared lamp
3. Thermometer
4. Light switch
5. Four commands with telethermostat
6. Smooth shelf

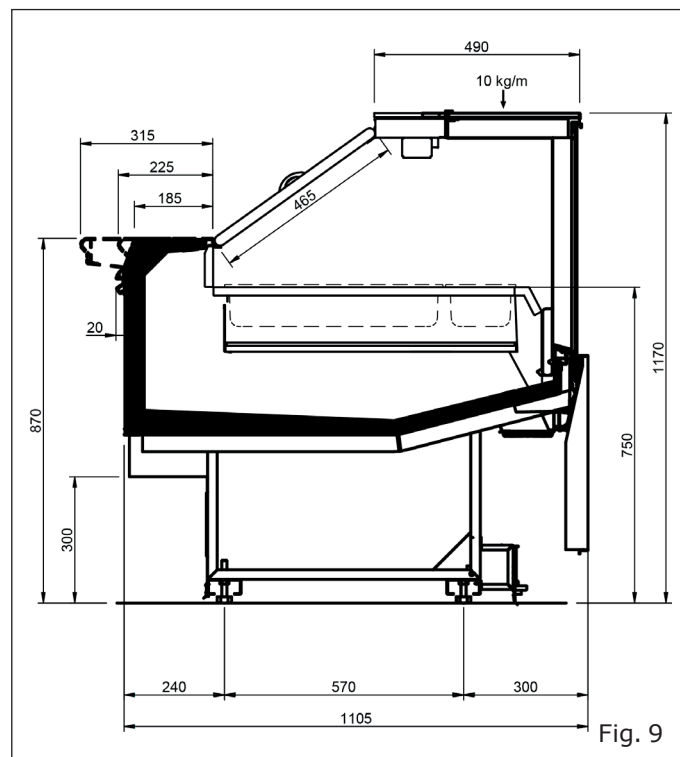
User manual

3.2 Sections

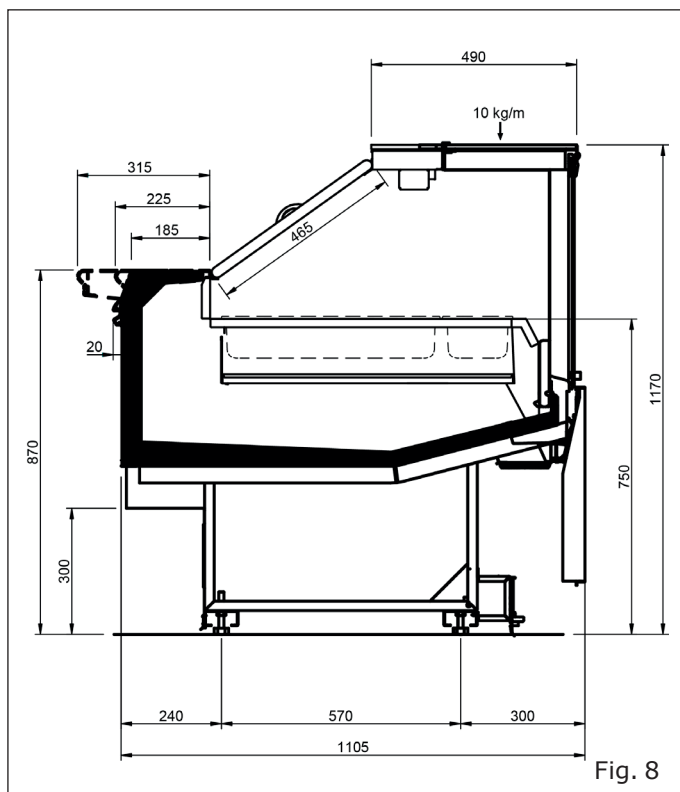
Design LC



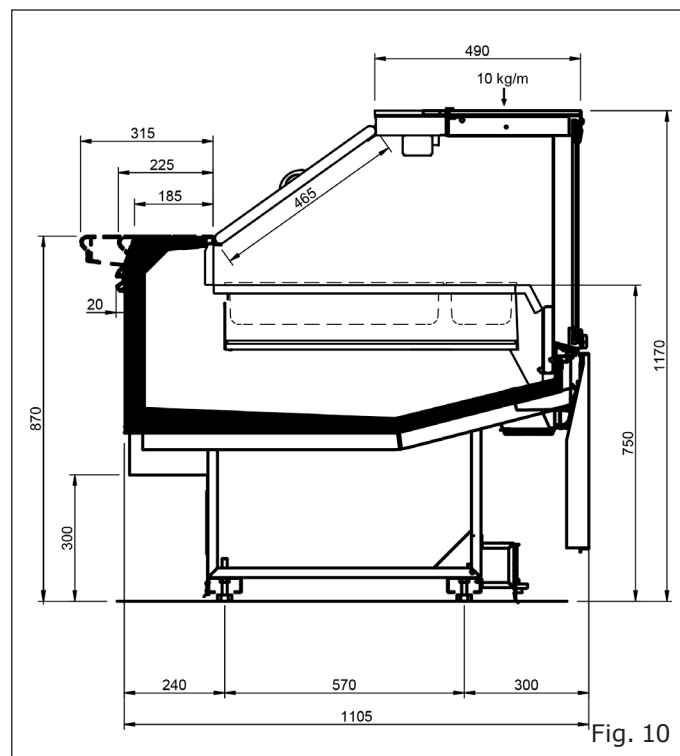
Design DD



Design LD

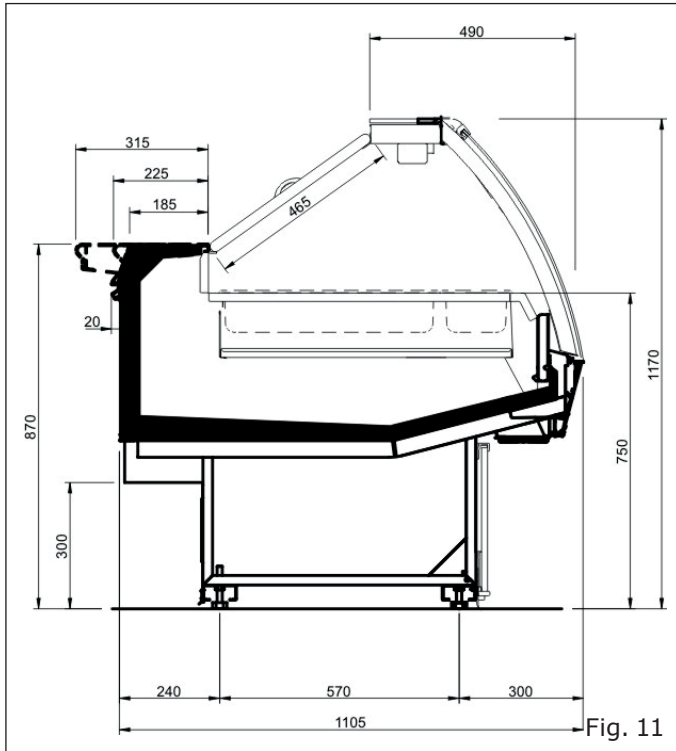


Design ODF

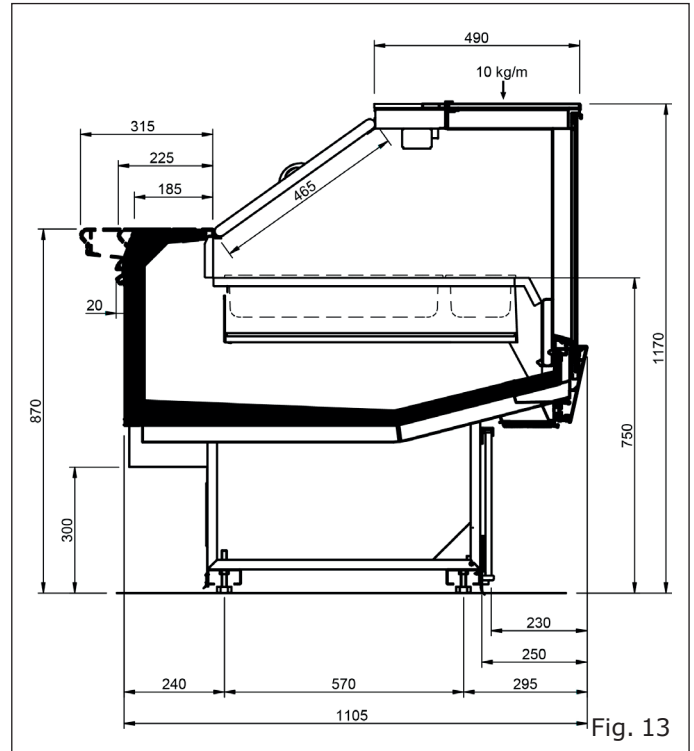


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	9/32

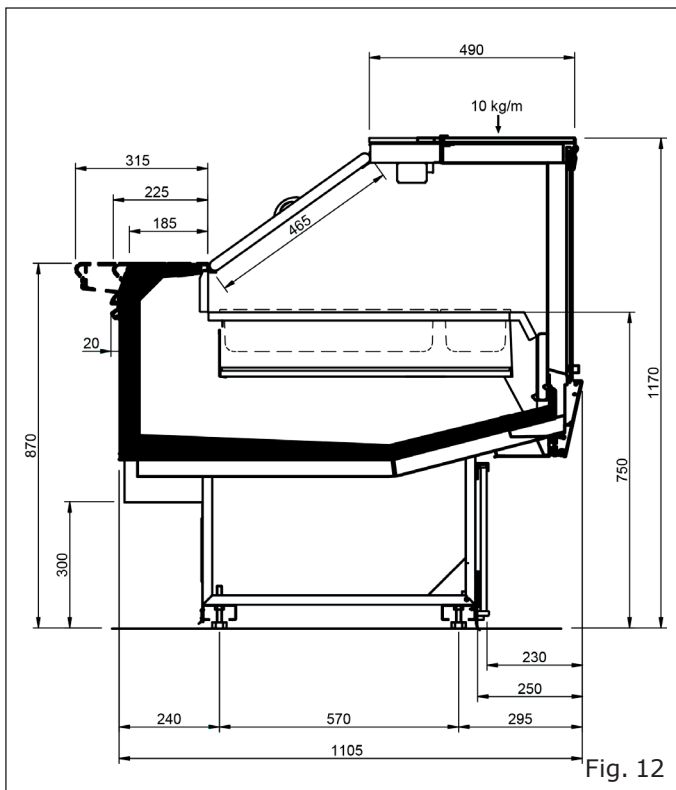
Studio LC



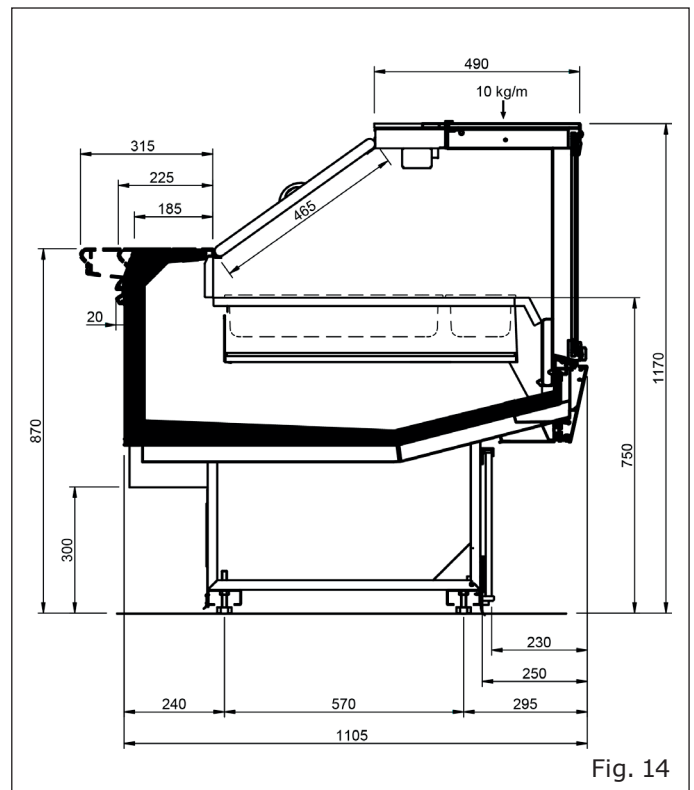
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

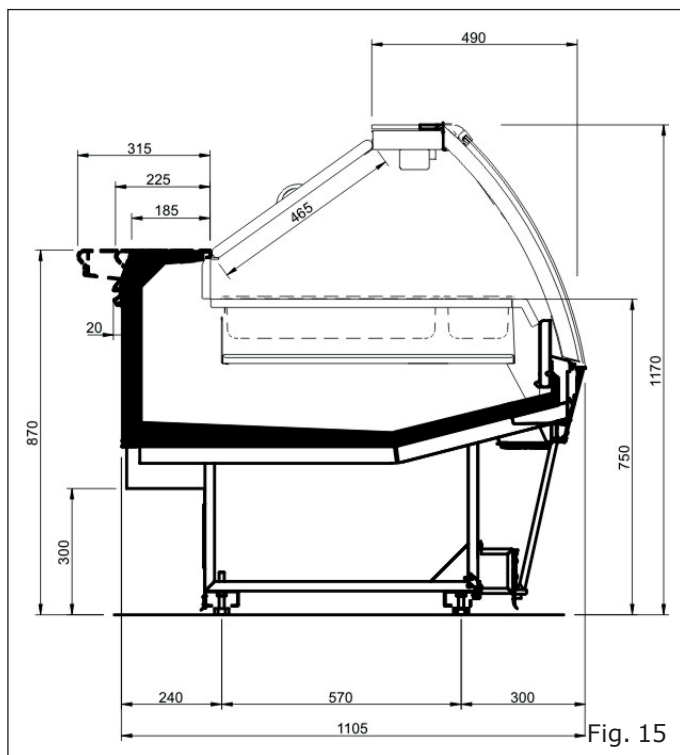


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	10/32

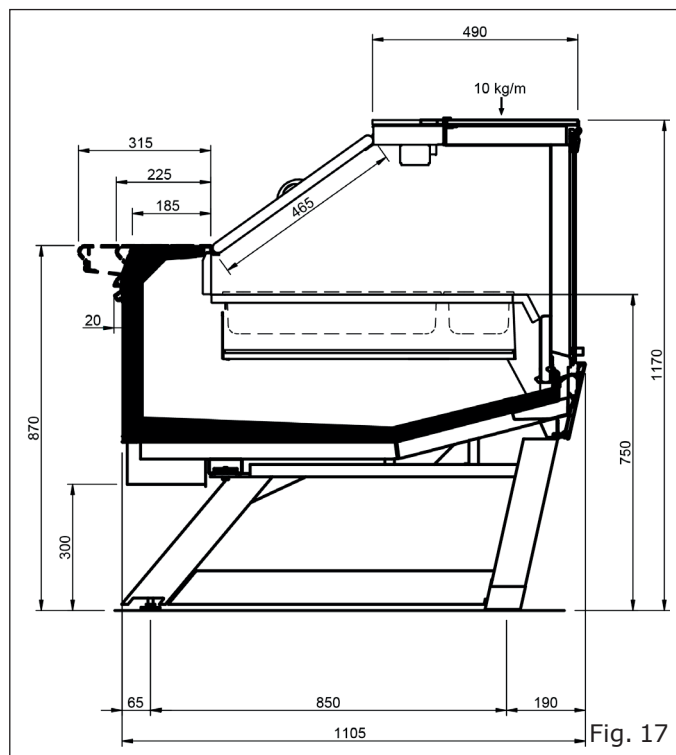
User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

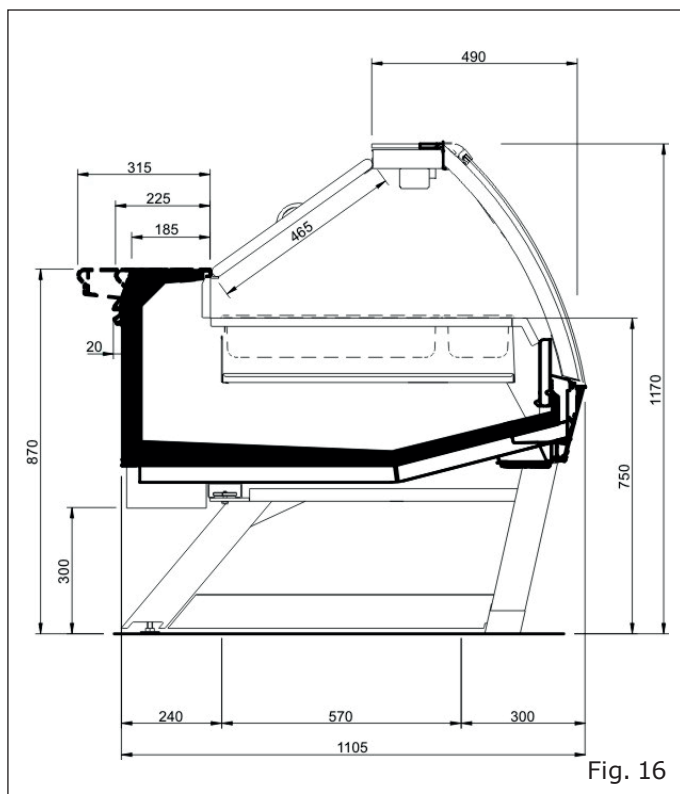
Style LC



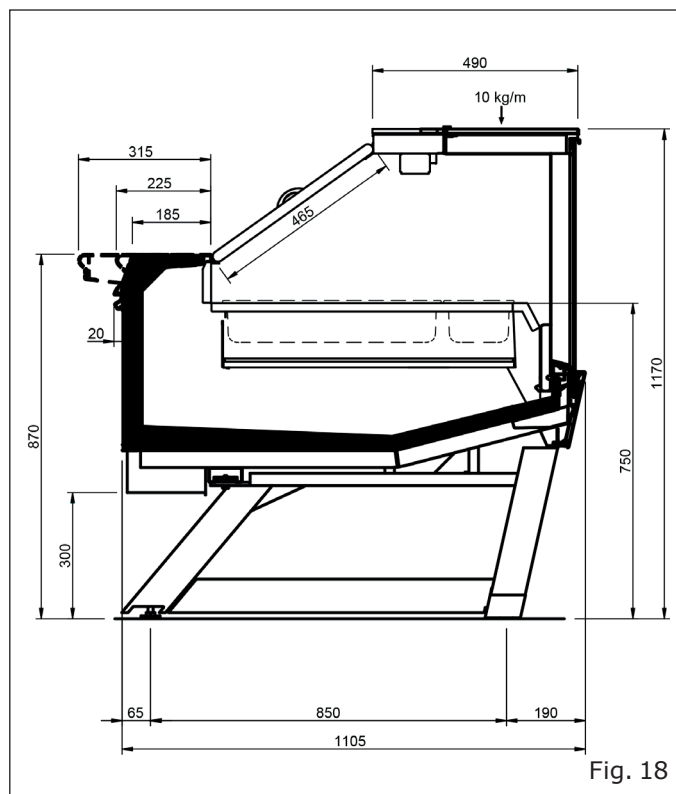
Style LD with feet



Style LC with feet

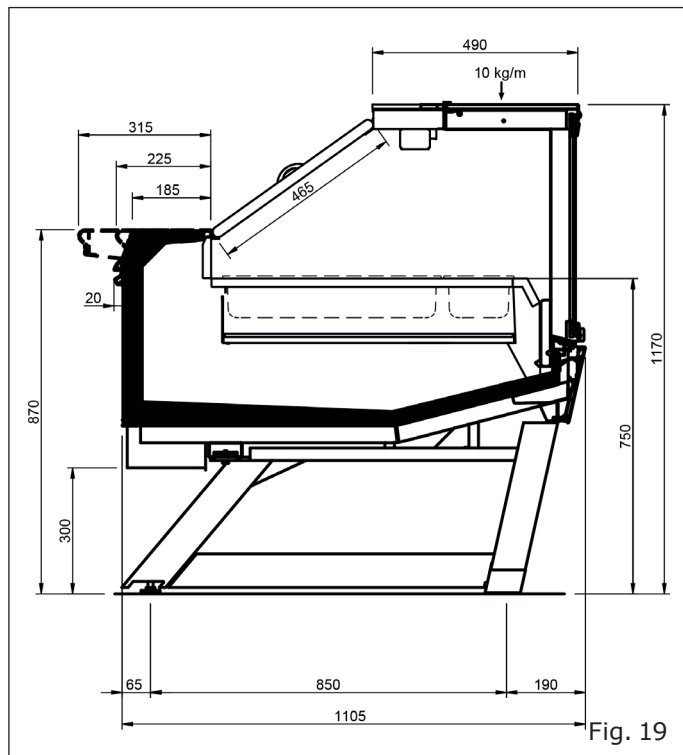


Style DD with feet

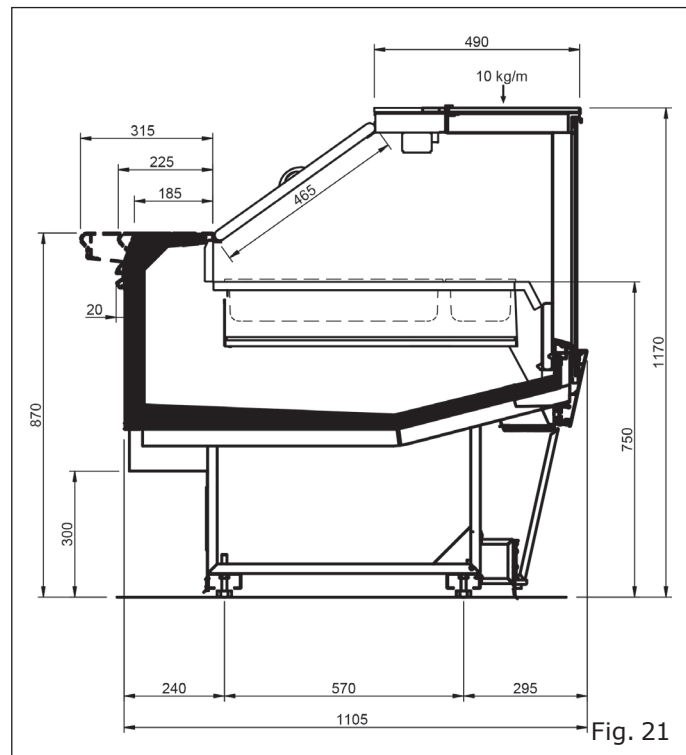


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/32

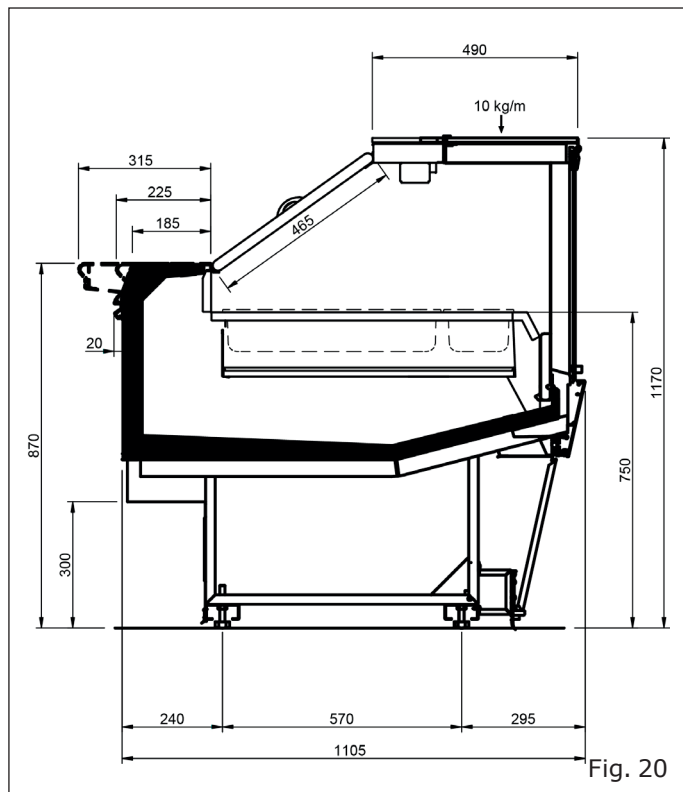
Style ODF with feet



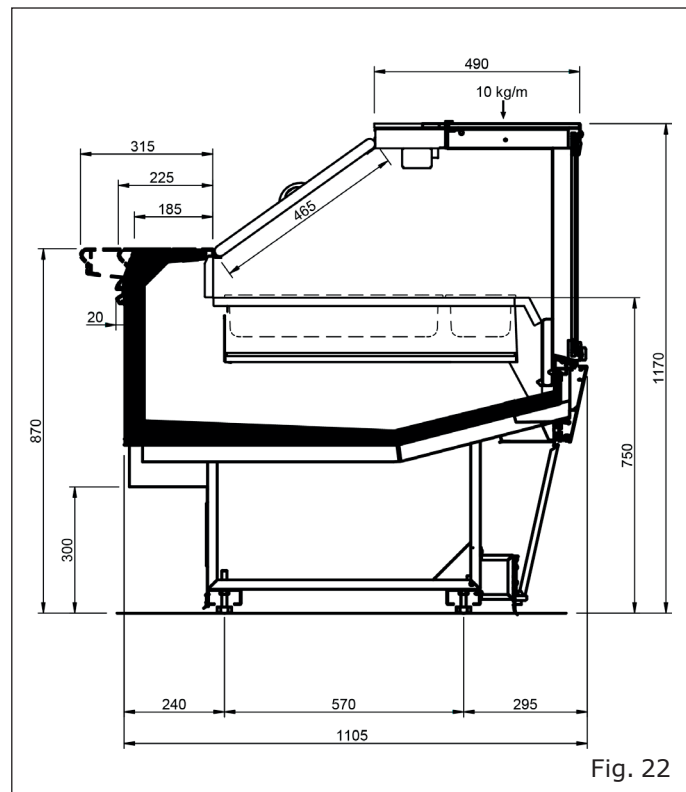
Style DD



Style LD



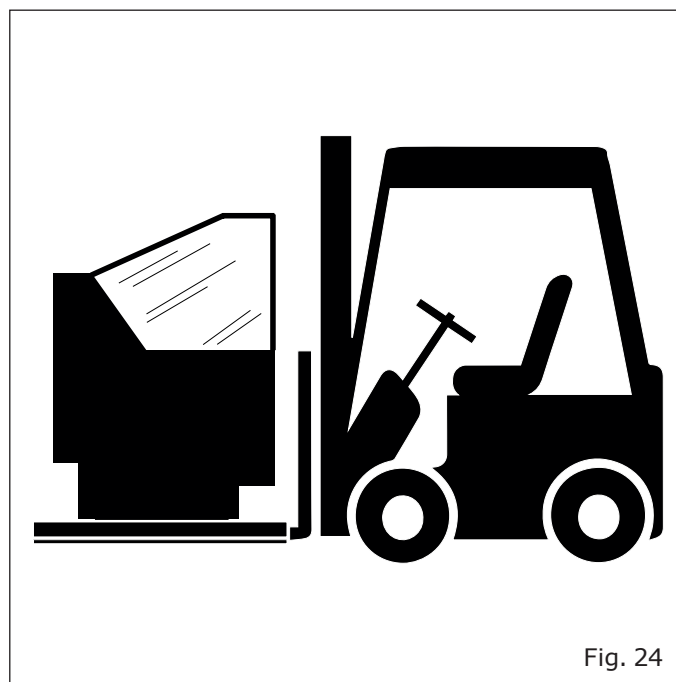
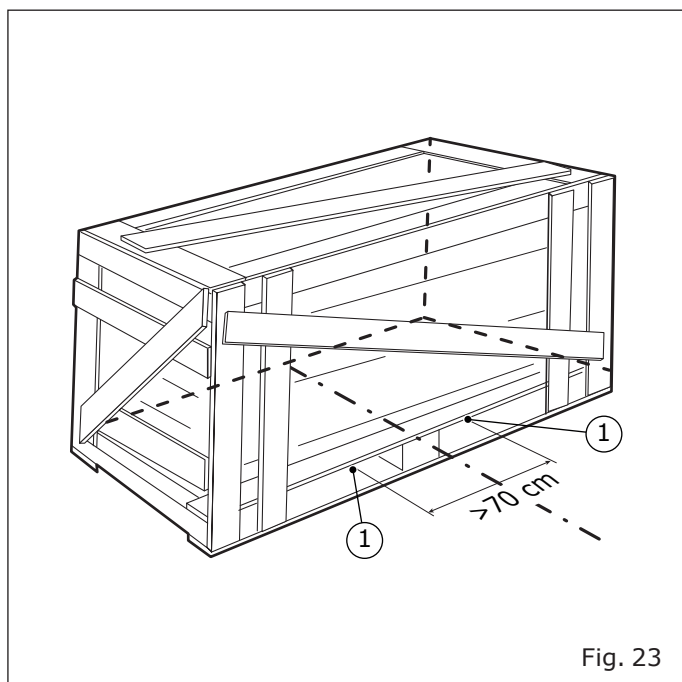
Style ODF



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	12/32

User manual

4. TRANSPORTATION OF THE CABINET



1. Lifting points

Chart I

Length	Type of superstructure	Weight (kg)	Weight with packaging (kg)
937	LC	242	282
	LD		
	DD		
	ODF		
1250	LC	310	362
	LD		
	DD		
	ODF		
1875	LC	448	523
	LD		
	DD		
	ODF		
2500	LC	506	609
	LD		
	DD		
	ODF		

5. AMBIENT CONDITIONS

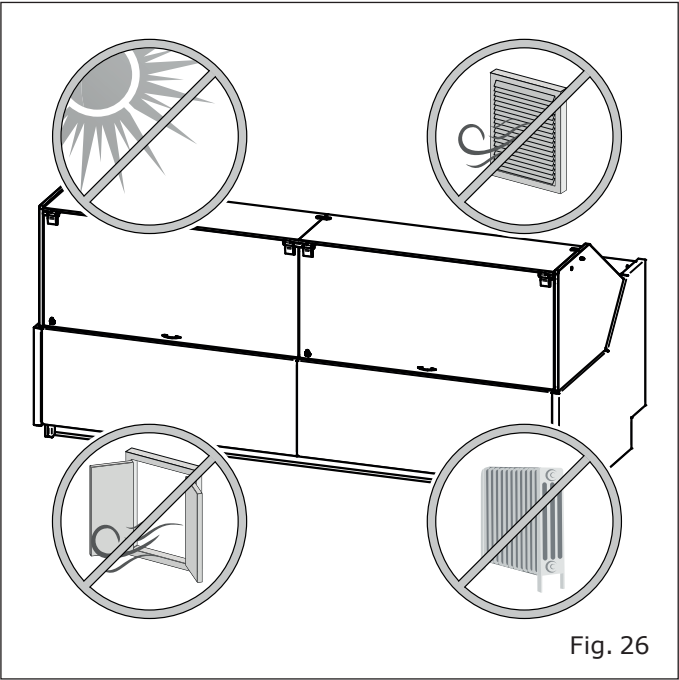
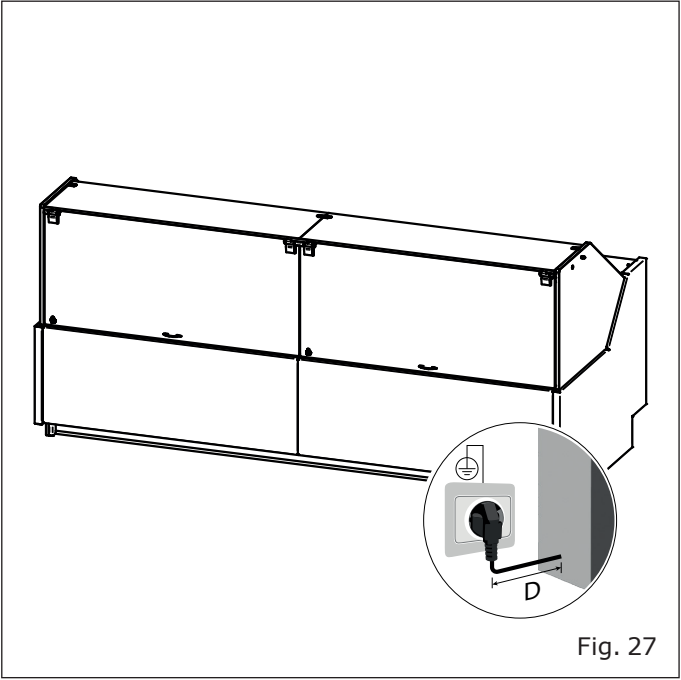
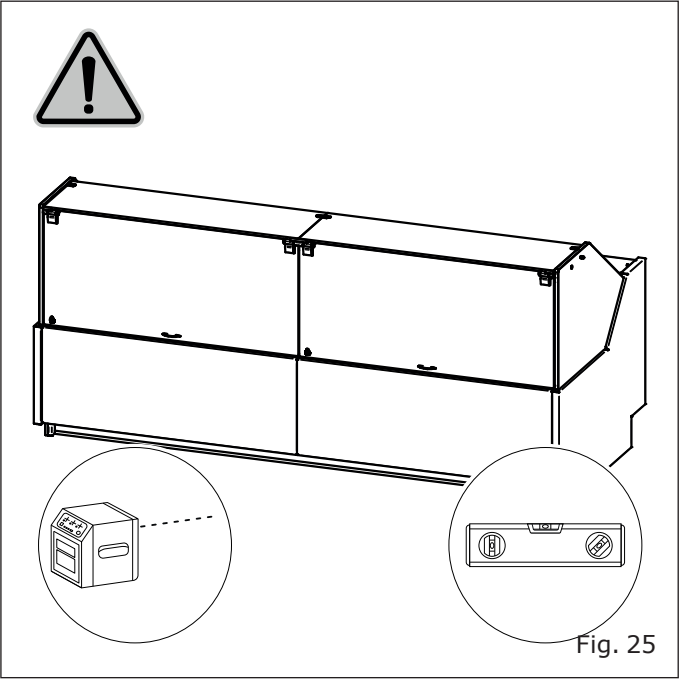


Chart II

Characteristics	
Type of premises	Closed
Temperature	25°C
Relative humidity	60 %
Lighting	600 lx

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/32

User manual

6. TECHNICAL FEATURES

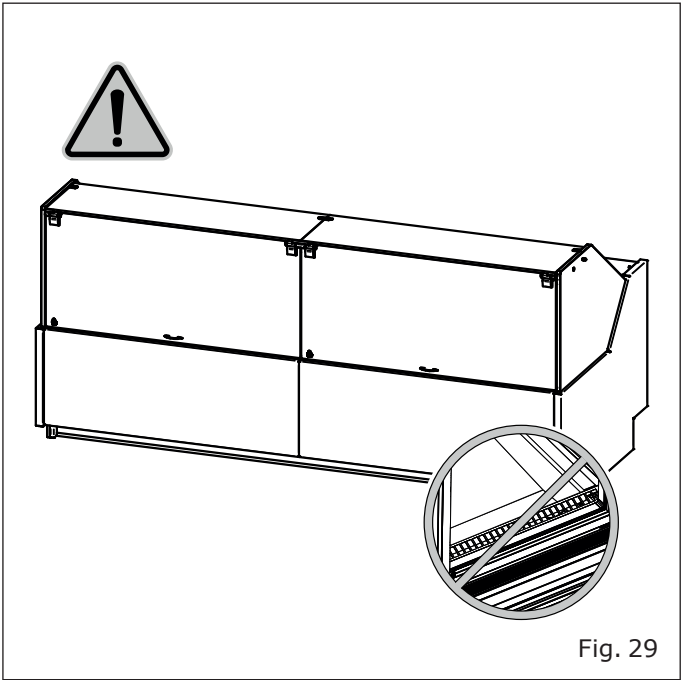
 Epta S.p.A. Via Mecenate, 86 20138 Milano - Italy		12	
1		2	
RATED BEMESSUNG ASSIGNÉ NOMINALE NOMINAL		REF 15	
3		4	
5		6	
DEFROSTING ABTAUUNG DÉGIVRAGE SBRINAMENTO DESCONGELAMIENTO		7	
8		9	
HEATING SYSTEMS HEIZUNGSSYSTEME SYSTEMES CHAUFFANTS SISTEMI DI RISCALDAMENTO SISTEMA DE CALEFACCIÓN		10	
11		12	
13		14	
15		16	
17		18	
19		20	
21		22	
23		24	

Fig. 28

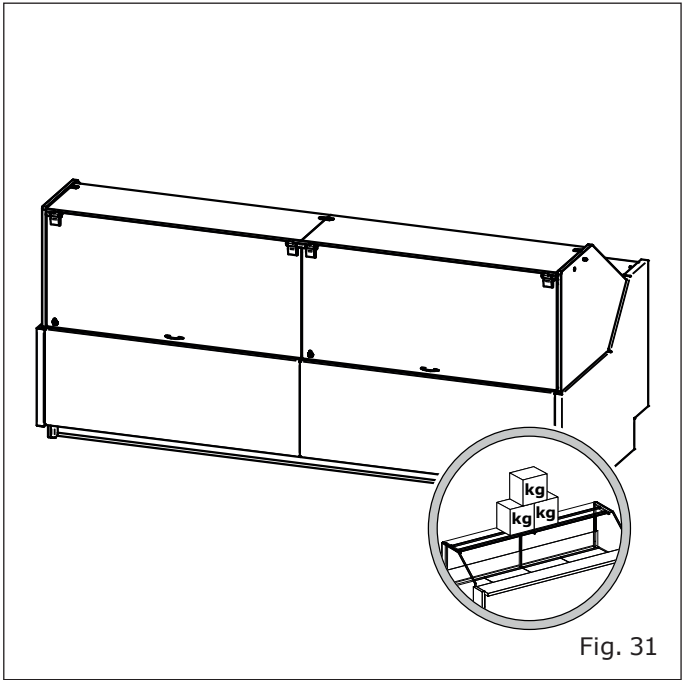
- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Origin of the product | 14. Date of production |
| 2. Product in "Country of origin" | 15. Hat Code |
| 3. Rated voltage | 16. Model |
| 4. Rated power | 17. Type of refrigerant 1 |
| 5. Rated frequency | 18. Refrigerant mass 1 |
| 6. Rated current | 19. Type of refrigerant 2 |
| 7. Defrosting power | 20. Refrigerant mass 2 |
| 8. Defrosting current | 21. Climate class |
| 9. Heating system | 22. Gas isolation |
| 10. Lighting system | 23. Protection index |
| 11. Operator manual | 24. Certification brands |
| 12. Barcode | |
| 13. Serial number | |

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/32

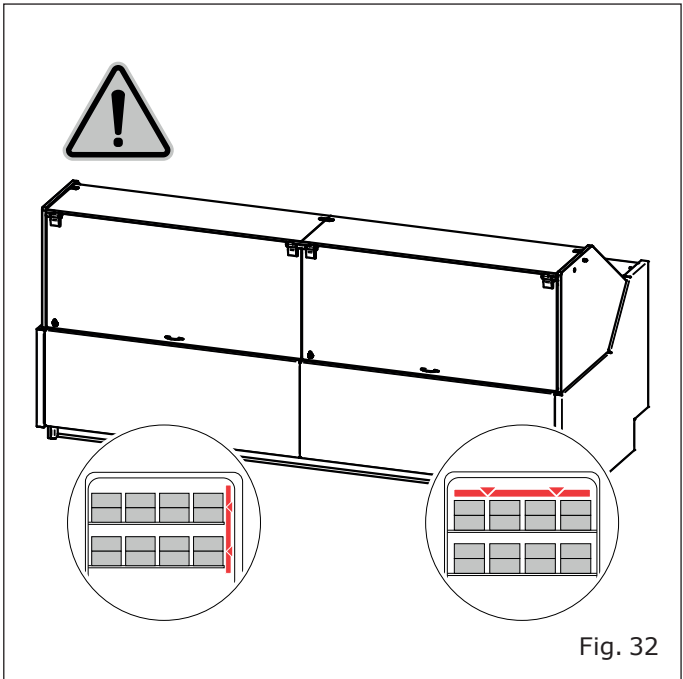
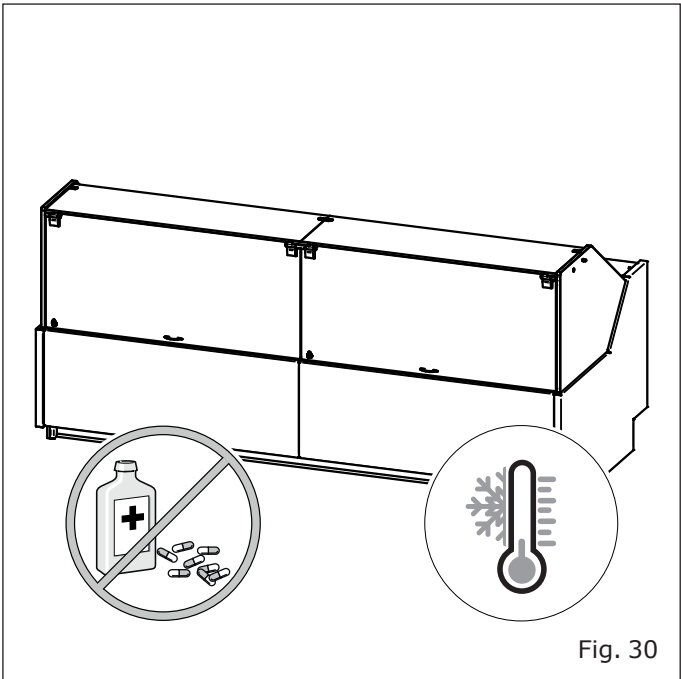
7. USE OF CABINET



 Do not cover



 Respect the maximum load limit.



 Respecting the load line

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	16/32

User manual

IT

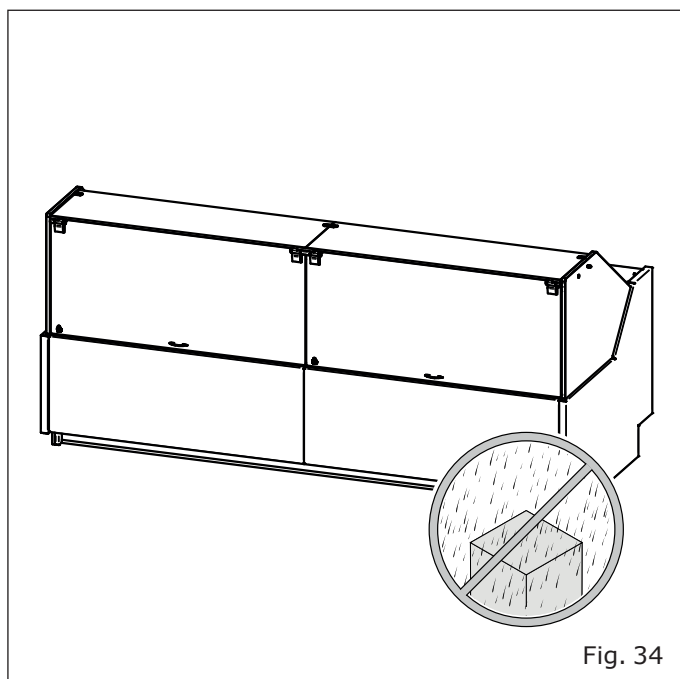
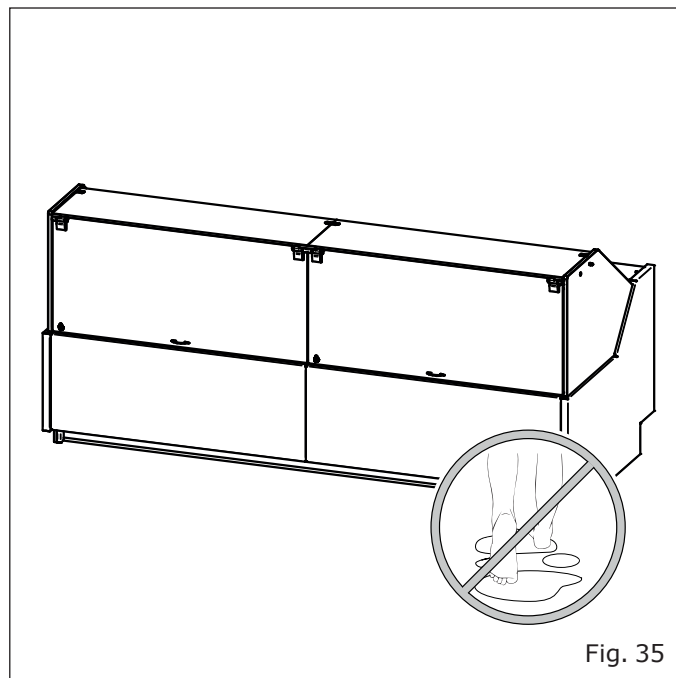
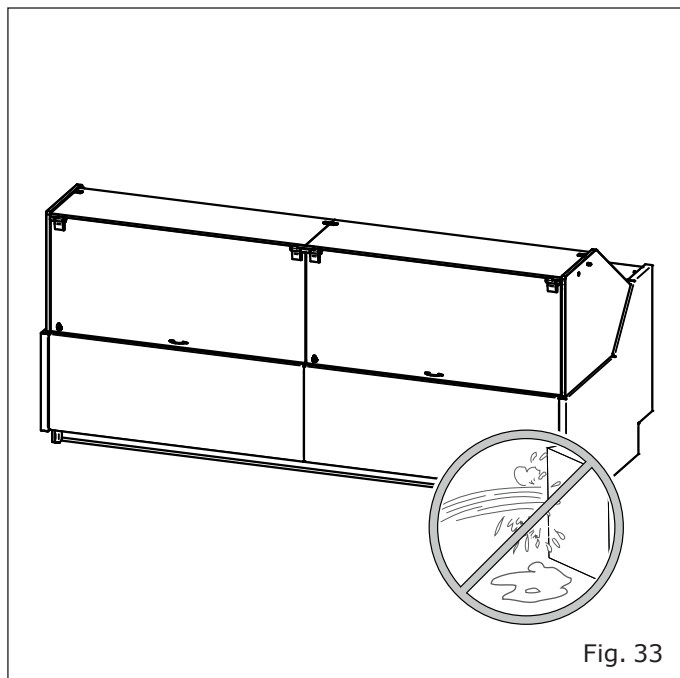
FR

EN

DE

ES

PT



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/32

8. CONTROL PANEL

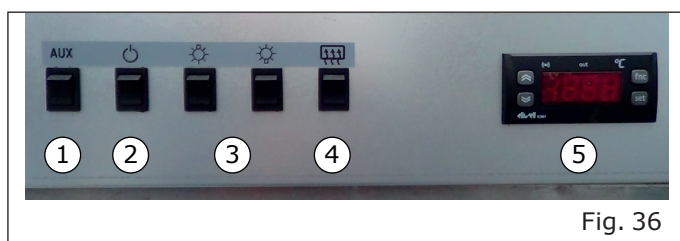


Fig. 36

1. ON/OFF ceiling heating lamp
2. ON/OFF HOT AIR function
3. ON/OFF lighting system
4. ON/OFF "STEAM" function
5. Remote thermostat

Functions

The device is designed to offer two operating options:

- HUMIDIFIED version with water filling
- HOT AIR function

To activate the "HOT AIR" function, take switch (2) to ON. A forced flow (by fans) of hot air is circulated on the display deck.

To turn on the "STEAM" function in the "HUMIDIFIED" version, with switch (2) in ON position, take switch (4) to ON position. The cabinet starts to produce steam which is circulated by the flow of hot air.

An internal function will allow the production of steam only after 35 minutes have passed from switching on the HOT AIR function even if the STEAM button is pressed.



The "STEAM" function can be turned on only with "HOT AIR" function on.

Both versions have a heated ceiling light.

In case of taller products it is recommended to turn on the OVERHEAD HEATING LAMP: this heats the product surface by irradiation from above.

To activate the "CEILING HEATING LAMP" take switch (1) to ON.



The position of the product compared to the bulb is important; a central position ensures that it receives the maximum amount of heat. In a lateral position, furthest from the source of radiation, the product receives a lower amount of heat.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/32

User manual

8.1 Controller IR33 (Carel)

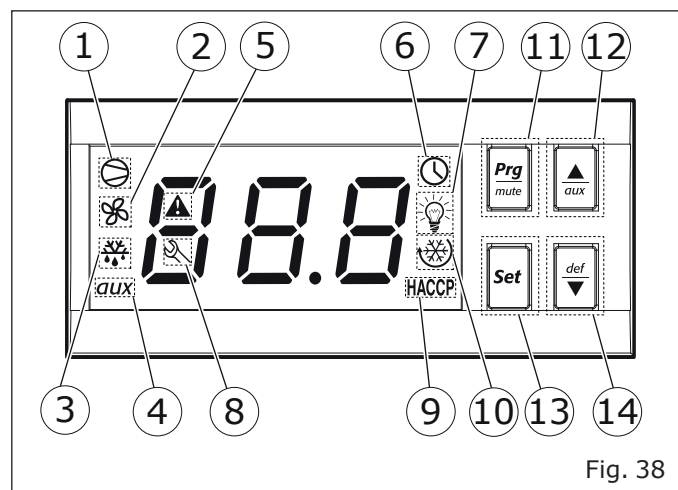


1. Up Arrow
2. Down Arrow
3. Alarm
4. Relay status
5. Setpoint status
6. FnC
7. Setpoint

Modification of Setpoint

- Press and instantly release the button (7).
- SET appears on the display.
- Press (7) key again and the SETPOINT value appears on the display.
- To change the value, press the keys (1) (to increase) or (2) (to lower) within 15 seconds to choose the new value.

8.2 Controller IR33 (Carel)



1. Compressor
2. Fan
3. Defrost
4. Aux
5. Alarm
6. Clock
7. Lumière
8. Service
9. HACCP
10. Continuous cycle
11. Program/Mute
12. Up Arrow/Aux
13. Setpoint
14. Down Arrow/Def

Modification of Setpoint

- Press the "Setpoint"(13) button for over 1 sec. The value of the appears on the display "Setpoint".
- Increase, "Up Arrow"(12), or decrease, "Down Arrow/Def"(14), until reaching the value of "Setpoint" desired.
- Press the "Setpoint"(13) button again to confirm the new value.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	19/32

8.3 Controller XR77CX-XM679K (Dixell)

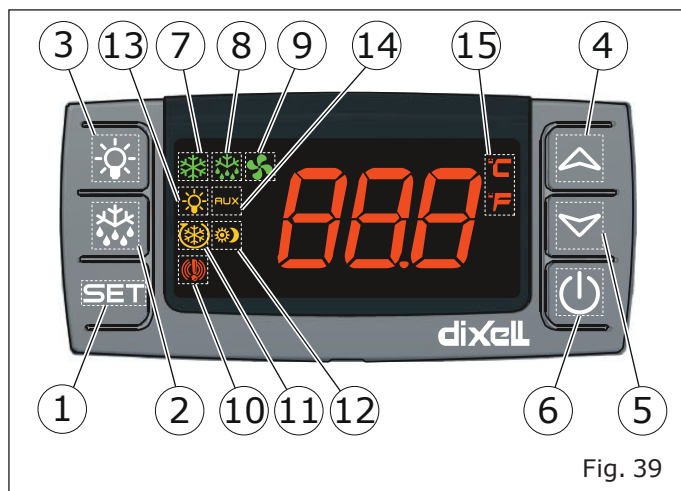


Fig. 39

1. Setpoint
2. Defrost
3. Lumière
4. Up Arrow
5. Down Arrow
6. On/Off
7. Compressor
8. Defrost
9. Fan
10. Alarm
11. Continuous cycle
12. Energy saving
13. Lumière turned on
14. Aux
15. °C/°F

Modification of Setpoint

- Press the "Setpoint"(1) for at least 2 seconds.
- The setting value and the LED appear on the display "°C" (15) starts flashing.
- To change the value, use the "Up Arrow" (4)(to increase) or "Down Arrow" (5) (to decrease).
- To memorize the new value, press the key "Setpoint" (1) or wait 15sec to exit programming.

8.4 Controller MPX ZERO (Carel)

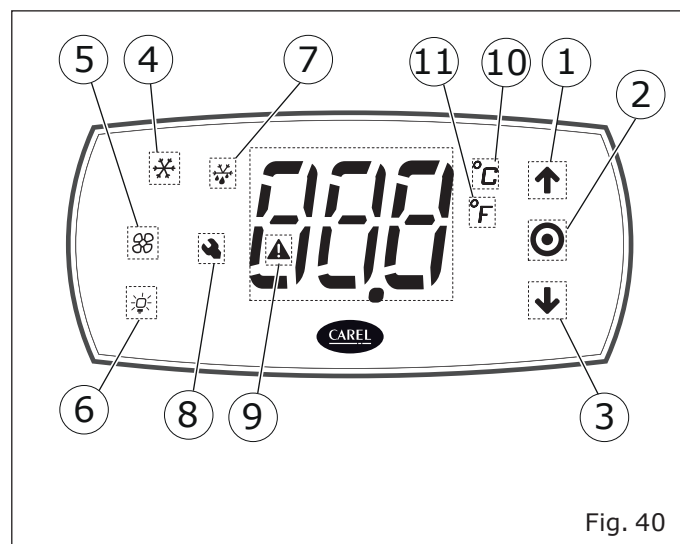


Fig. 40

1. Up Arrow
2. Program
3. Down Arrow
4. Solenoid/Compressor
5. Fan
6. Lumière
7. Defrost
8. Service
9. Alarm
10. °C
11. °F

Modification of Setpoint

- Press the "Program"(2) button; the writing "LOC" will appear.



Fig. 41

- Press the "Program"(2) button; until the word "PSd" appears.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève optarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

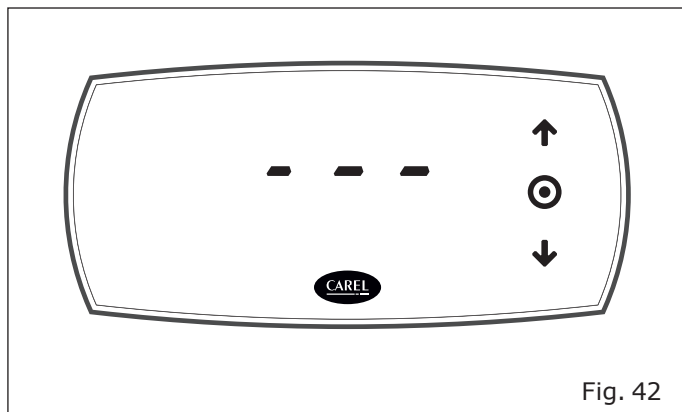


Fig. 42



Fig. 45



Fig. 43

- When "PSd" appears press "Program"(2) and "Up Arrow"(1); enter the password "33".
- Press "Program"(2); the first parameter category "VIS" (display) appears.



Fig. 46



Fig. 44

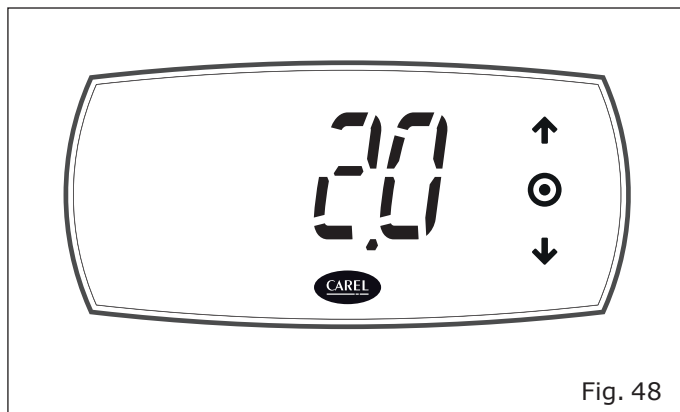
- Press "Down Arrow"(3) the second parameter category "Ctl" (control) appears.



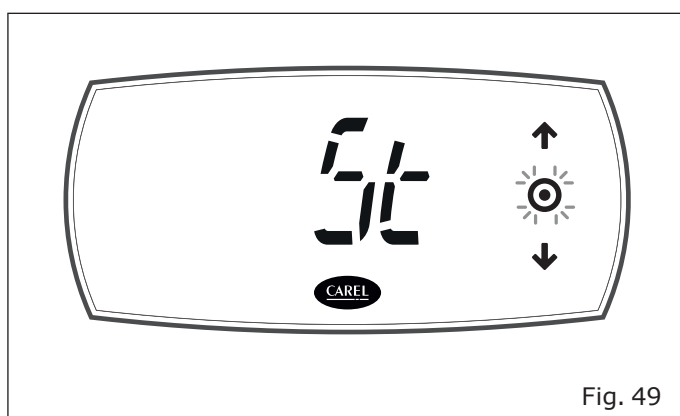
Fig. 47

- Press the "Program"(2) button to confirm the value and return to the parameter code (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	21/32



- Press the "Program"(2) button for 3 seconds or, alternatively, at parameter level select ESC and press "Program"(2).



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/32

9. ORDINARY MAINTENANCE

9.1 Cleaning the cabinet

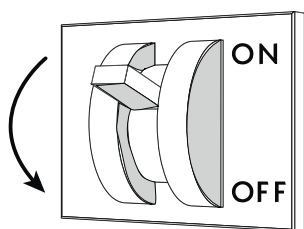


Fig. 51

Cleaning the evaporator pan



Before carrying out maintenance operations, wear personal protective clothing and use means and tools suitable for the size and weight of the appliance.



All maintenance operations must be carried out with the equipment disconnected from the power supply.



Before starting any cleaning operation, the surfaces of the display cabinet must be cold.

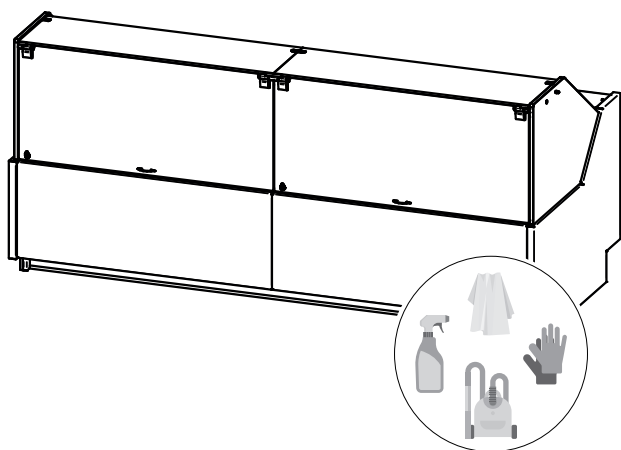


Fig. 52



Fig. 53

It is advisable to clean the evaporation tray as often as installation and use conditions recommend it, following the instructions in the photos below.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/32

GASTRONORM container plate



Fig. 54

Removing GASTRONORM containers to gain access to the evapor tray



Fig. 55

Grease tray shelf
Removal of grease trays



Fig. 56



Fig. 57

Evaporation tray and overflow tube

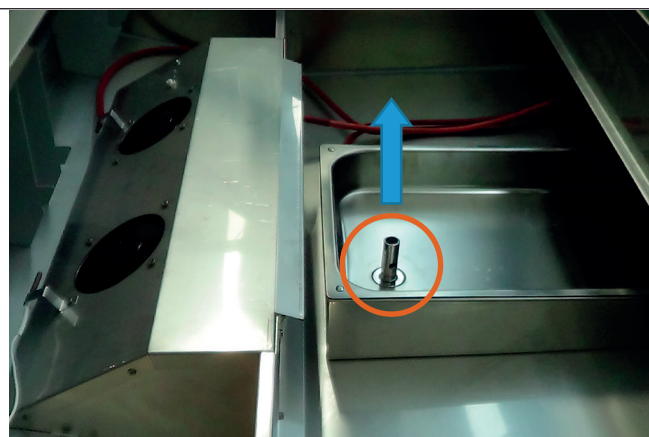


Fig. 58

- Close the water tap before removing the overflow tube.
- Remove the overflow tube and clean the tray.
- Rinse thoroughly to remove any residue stuck along the drain before putting the tube back in place.
- Position the overflow tube properly and open the water tap.
- Ensure that the tray gets filled up to the appropriate level.
- Put the GASTRONORM containers back in place.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/32

User manual

Cleaning the grease trays (only with steel top)

It is advisable to frequently clean the grease trays placed under the steel worktop.

- Lift the PLAN and pull it out forwards.



Fig. 59

- Lift and remove the two grease collection trays.

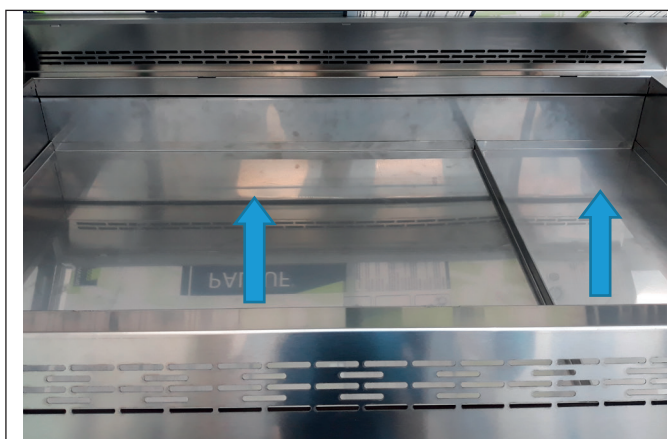


Fig. 60



The trays have on one side a cover edge which prevents liquids from entering the slot between the two trays. To replace the plates, follow the correct sequence.

Cleaning the filling sensor (only with non demineralized drinking water)

It is advisable to clean the filling sensor from limescale residue that may impair correct functioning.

For cleaning purposes it is advisable to remove the sensor from its location (to avoid damage resulting from abrupt movements), by using the screw (1).

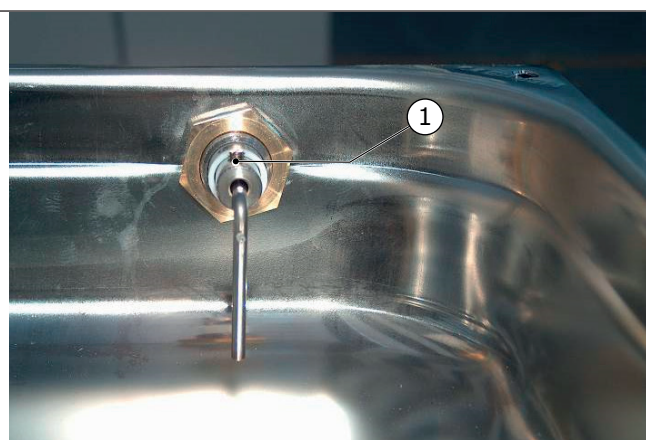


Fig. 61

For thorough clearing, the use of a descaling agent is recommended.

Put the sensor back in its correct position.

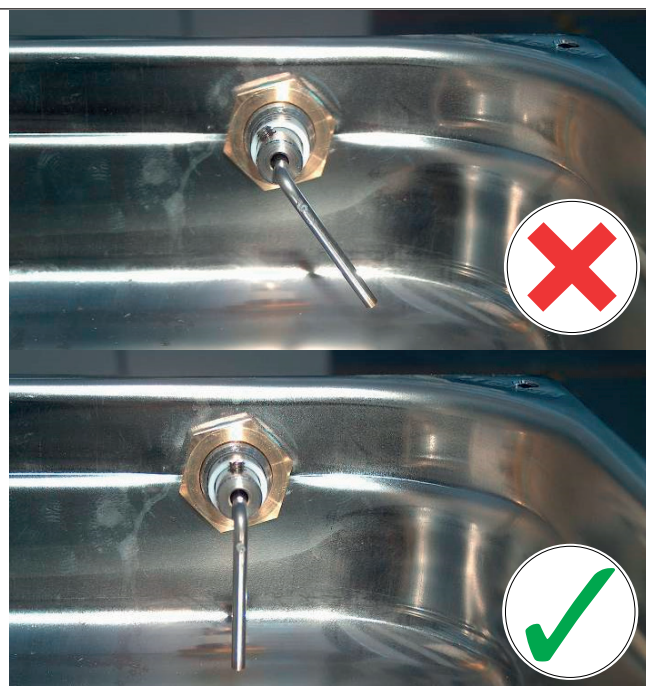


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/32

Cleaning the filling sensor (only with demineralized drinking water)

It is advisable to clean the filling sensor from residue that may impair correct functioning.



Fig. 63

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/32

10. USER INDICATIONS

10.1 Description of the cabinet

The cabinet is only suitable for holding the temperature of cooked warm food for short periods of time and exclusively when the food is being served.

No other use, like cooking or long-term temperature holding, is allowed.

The general characteristics and the dimensions are illustrated in the figures and in the sections contained in "General description" (from pg. "7" to pg. "11").



it is necessary to highlight that inside the display case, the top heating panel especially but also the outer surfaces directly affected by the radiation of the inside heat, may reach a very high temperature. It is advisable to protect the upper limbs by the use of devices that may safeguard from heat and accidental contact with hot parts. Also use the measures appropriate to prevent untrained persons from coming in contact with said surfaces.

10.2 Transport and handling

The cabinet is contained in a specific packaging equipped with a platform for handling with forklift trucks.

To transport and handle the cabinet use:

- Exclusively a dedicated or equivalent platform
- A manual or electric forklift suited to lifting the cabinet, with characteristics that comply with current Standards

The weights of the cabinet (empty and with packaging) and the dimensions of the packaging are shown in "Transportation of the cabinet" (chart "Chart I" and figures at pg. "12").

The handling operations must be carried out by qualified staff able to assess weights, lifting points and most suitable means in terms of safety and capacity.

10.3 Receipt and storage

Check conditions of the packaging before accepting the cabinet from the carrier.

If there is obvious damage in the packaging:

- Remove the packaging of the cabinet in the presence of the carrier.
- Sign the delivery document with reservation

The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused due to transport or incorrect storage of the cabinet.

The cabinet must be stored in a place sheltered from sun and weather, with a temperature of between -25°C and +55°C and a relative humidity of the air between 30% and 95%.

10.4 Installation and ambient conditions

The cabinet is not designed to be installed outdoors.

For a correct operation of the cabinet, ensure that it is positioned:

- On a levelled floor ("Fig. 25").
- Far from heat sources, from the direct radiation of the sun, from doors, windows, fans and air vents ("Fig. 26").

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/32

Provide the space necessary for the use of the cabinet by the client.

The ambient conditions in which the cabinet should be placed are set out in: "Ambient conditions" (chart "Chart II", Pg."13").

10.5 Electrical connection

An omnipolar disconnect switch must be installed upstream of the cabinet. This must have:

- Minimum distance of the contacts of 3 mm
- Adequate breaking power

The disconnect switch must be placed in a position that makes it easy to operate in emergency situations (maximum distance of 3 m).

Before connecting the cabinet, ensure that the supply voltage corresponds to the rating plate data of the cabinet. To guarantee smooth operation, the maximum voltage variation must be between +/- 6% of the nominal value.

10.6 Technical features

The identification plate shows the characteristic technical data of the cabinet. Its position and the type of data are shown in: "Technical features" ("Fig. 28").

Wiring diagrams, control instrument calibration lists, installation instructions and copy of the Declaration of Conformity are available on the website <https://documents.eptarefrigeration.com>.

The sound pressure level generated by the operation of the cabinet is lower than 70 dB(A). The cabinet does not cause harmful vibrations.

10.7 Loading the product

Energise the cabinet to start its cooling cycle, by acting on the general disconnect switch mounted on the wall. After about 2 hours it is possible to load the cabinet.

The cabinet is suitable to maintain the temperature of the goods and not lower it; the foods, therefore, must be introduced inside it only if already cooled to the respective temperatures of preservation. Products which have been heated must never be introduced into the cabinet.

In the presence of glass fronts on the cabinet, it is recommended to load the goods when there is no customer in the sales area.

In loading the goods, ensure that:

- The load is homogeneous in terms of dimension and quality of the products.
- The goods do not obstruct the correct flow of refrigerated air ("Fig. 29").
- The goods do not exceed the load line ("Fig. 32").
- The superstructure of the cabinet is not loaded with weights that exceed the indicated limits ("Fig. 31").

Uniformly distributed maximum permissible load:

- On the bottom level: 90 kg/m²
- On the top glass: 10 kg/m²

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/32

User manual

10.8 Use of cabinet



Never leave upper sliders open or ajar. It is advisable to often check that all sliders are closed: you will thus avoid unnecessary energy consumption and frost build-ups on the walls and you will also allow better foods preservation.

The use of the various functions depends on the product to display (tall, short, humid, dry, etc.). To prevent the product drying out it is recommended to activate the "STEAM" function.

Pour assurer une température du produit exposé de 65°C, il est nécessaire de régler la température de l'armoire à une valeur supérieure à 70°C.

For taller products it is recommended to enable the CEILING HEATING LAMP; this heats the surface of the product by radiation from above.

The position of the product compared to the bulb is important; a central position ensures that it receives the maximum amount of heat. In a lateral position, furthest from the source of radiation, the product receives a lower amount of heat.

The maximum temperature and humidity performance is possible with the three functions active at the same time.

The sliding doors must only be opened at the moment of service. Frequent opening negatively affects the performance of the display cabinet.

During periods of inactivity, it is recommended to close the stop cock on the water supply line.

Lighting

Cabinet lighting is controlled by a switch on the rear of the cabinet.

Thermostat/thermometer

A remote thermostat/thermometer is positioned on the bottom right of the cabinet to control the temperature ("Fig. 36"). The remote thermostat displays the existing temperature inside the housing and the temperature is controlled using the dedicated buttons.

10.9 Cleaning and ordinary maintenance

Good visibility in the intervention area is recommended, possibly using an additional light source.

In the presence of front glass on the cabinet, it is recommended to carry out cleaning operations when there is no customer in the sales area.

Cleaning the cabinet

Only use water at a maximum temperature of 65°C and household soap or neutral detergent diluted in water.

Never use:

- Abrasive sponges
- Flammable or abrasive products such as alcohol, acetone or solvents
- Detergents that contain non-ionic surfactants, lemon or vinegar (acetic acid)



Do not wash or clean the top part of the cabinet with water or liquids.

Clean all the external parts of the cabinet **ONCE A WEEK**.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/32

Clean all the internal parts of the cabinet **ONCE A MONTH**, following the instructions below:

- Disconnect the power supply to the cabinet using the wall-mounted main switch-disconnector ("Fig. 51").
- Empty the cabinet, storing the goods in cold rooms or refrigerators to maintain the preservation temperature.
- Wait for the inside of the cabinet to have reached the ambient temperature and then clean
- After carefully checking that the inside of the cabinet is completely dry, restart the appliance by re-energising the cabinet.
- After a couple of hours, load the goods again.

When you put the cabinet out of service, disconnect the power and follow the passages above, leaving the doors open (if available) to avoid odours.

10.10 Emergency situations

The cabinet does not start or it stops:

- Check there is no electrical blackout.
- Check that the main power switch on the wall is on.
- Check the cabinet plug is inserted into the socket.

If the power outage does not depend on these reasons, contact the nearest authorised service centre and empty completely and immediately store the product in cold rooms or refrigerators that can maintain the preservation temperature.

The cabinet does not heat sufficiently:

- Check that the cabinet is loading correctly.
- Check operation of the bulbs of the overhead heating lamp.
- The evaporating tray is full.
- Hot air circulates.
- Check that the cabinet is not close to heat sources or air currents.
- Verify the ambient conditions; the reference values are contained in "Ambient conditions" ("Chart II, Pg."13").
- Check the flatness of the cabinet using a leveller.

If the malfunction persists, contact the closest authorized assistance center.

The cabinet is noisy:

- Check screws and bolts are perfectly tightened.
- Check the flatness of the cabinet using a leveller.

If the inconvenience persists, contact your nearest authorised service centre.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	30/32

User manual

IT 10.11 Technical assistance

Where technical assistance personnel are required, contact immediately the supplier from whom the cabinet was purchased.

If you need to use spare parts always refer to the technical assistance service: ask and ensure that original spare parts are used.

FR

EN

DE

ES

PT

10.12 Dismantling and elimination

In accordance with the rules for dismantling waste in force in the individual Countries and to respect the environment in which we live, we ask you to separate the parts of the cabinet so that they can be disposed of separately or, if necessary, recover them appropriately.

Not all parts of the cabinet are comparable to municipal solid waste with the exception of the metallic parts that, in any case, are not included in special waste for the majority of European Countries.



The refrigeration system is high pressure. Contact expert staff before disposing of it.

The components of the refrigeration circuit must not be cut and/or separated before the circuit is discharged, with the recovery of refrigerant gas by qualified personnel.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	31/32

11. SUPPLEMENTARY GENERAL WARNINGS

Instructions for correct installation and maintenance

The user and maintenance instructions are found in the User Manual available on the website:

www.eptarefrigeration.com.

The installation instructions dedicated to expert staff are available:

- From the service network
- In some categories of product in paper format delivered together with the product

Professional repair services

The services are provided by our service network which can be consulted in the contacts area at the website address www.eptarefrigeration.com.

Spare parts

The spare parts and the information for the repair of the appliance are available for at least 8 years after the product is declared out of production at the following web address: www.epta-service.com/service.

The log-in credentials are provided on request to send via mail to:

servicesupport@eptarefrigeration.com.

Cleaning air condenser

The incorporated unit appliances with air condensation maintain their efficiency only if the condenser is cleaned using the methods and times indicated in the user and maintenance manual.

Important information on food waste

It is recommended to follow attentively the instructions of preservation shown in the packages of the products and the indications provided by the food producers.

Therefore, the temperature settings must be suited to the characteristics of preservation of the food products consistently in accordance with the indications set out in our technical documentation.

Incorrect uses can result in deterioration.

Ambient conditions

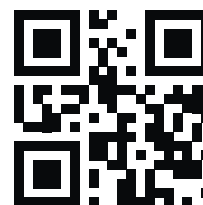
This appliance is intended to function in environments in which the temperature and humidity fall within the limits provided for in the User and maintenance manual.

Instructions for disassembly

For disassembly activities, it is necessary to contact the professional operators.

The Epta Group, which has always been driven by a special attention for the environment, makes available the dismantling and waste treatment manuals to users, downloadable below

- Access the site www.costan.com



- Access the **technical area** section of the cabinet.

Other information

For further and more detailed information, please refer to www.eptarefrigeration.com and to EPREL which is accessed through the QR code here or in the energy label of the product.



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/32

User manual

Limits of application



This cabinet is designed for the use, transport and storage of up to a maximum altitude of 2000 m above sea level.

Storage:

- Temperature between 15°C and 50°C
- Relative humidity between 20% and 90%
- Maximum time 6 months

Transport:

- Temperature between 20°C and 70°C
- Relative humidity between 20% and 90%
- Maximum time 2 months

Installation:

- Temperature between 0°C and 40°C
- Relative humidity between 20% and 90%
- Maximum time 2 months

Use:

The performance of the cabinet is not guaranteed outside of its normal use. Its integrity and safety is guaranteed within the following limits for temporary conditions.

Environment outside of the cabinet:

- From class 1 (16°C / 80%rh) to class 4 (30°C / 55%rh) or class 6 (27°C / 70%rh)

Environment inside the cabinet (conditions for electrical safety):

Positive temperature cabinet

- Temperature between -10°C and +10°C
- Relative humidity between 70% and 100%
- Maximum time 10 years

Negative temperature cabinet

- Temperature between -40°C and 15°C
- Relative humidity between 90% and 100%
- Maximum time 10 years



During operation, the heating elements could locally record temperatures higher than the aforementioned limits, however always in full respect of the safety conditions.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	2/32

User manual

VERZEICHNIS

1. Einführung	3
2. Sicherheitshinweise	4
2.1 Allgemeine Hinweise	4
2.2 Wartungshinweise für das Kühlmöbel	5
2.3 Elektrische Warnhinweise	6
2.4 Verbote	6
3. Allgemeine Beschreibung	7
3.1 Ästhetik	7
3.2 Schnittbilder	8
4. Transport des Kühlmöbels	12
5. Umgebungsbedingungen	13
6. Technische Eigenschaften	14
7. Verwendung des Kühlmöbels	15
8. Schalttafel	17
8.1 Regler IR33 (Carel)	18
8.2 Regler IR33 (Carel)	18
8.3 Regler XR77CX-XM679K (Dixell)	19
8.4 Regler MPX ZERO (Carel)	19
9. Wartung des Möbels	22
9.1 Die Reinigung des Kühlmöbels	22
10. Hinweise für den Nutzer	26
10.1 Beschreibung des Kühlmöbels	26
10.2 Transport und Bewegung des Kühlmöbels	26
10.3 Empfang und Lagerung des Möbels	26
10.4 Installation und Umgebungsbedingungen	26
10.5 Elektrischer Anschluss	27
10.6 Technische Eigenschaften	27
10.7 Die Befüllung des Kühlmöbels	27
10.8 Verwendung des Kühlmöbels	28
10.9 Reinigung und regelmäßige Wartung	28
10.10 Gefahrensituationen	29
10.11 Technischer Wartungsdienst	30
10.12 Demontage und Entsorgung	30
11. Allgemeine ergänzende Hinweise	31

VERWENDETE SYMBOLE



Symbol für ein Verbot: Verbietet bestimmte Handlungen.



Gefahrensymbol: Regeln zur Unfallvermeidung für den Benutzer.



Symbol für einen Warnhinweis: Möglicherweise kann ein Schaden am Gerät und/oder an einer der Komponenten entstehen.



Symbol für einen Hinweis: Es folgen nützliche Informationen.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	3/32

1. EINFÜHRUNG

Es wird empfohlen, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs zu lesen und es gemeinsam mit dem Kühlmöbel aufzubewahren.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise entstehen.



Abb. 1

Das vorliegende Handbuch enthält Informationen, die für die ordnungsgemäße Verwendung und Funktionsweise des Kühlmöbels notwendig sind.

Es enthält die folgenden Erläuterungen und Informationen:

- Eine Funktionsbeschreibung des Kühlmöbels, inklusive all seiner Komponenten
- Informationen über die für dieses Gerät geltenden Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften
- Hinweise zur korrekten Verwendung des Kühlmöbels
- Hinweise für die korrekte, routinemäßige und planmäßige Wartung, einschließlich der Reinigungsarbeiten

Die folgenden Informationen sind nicht im Handbuch enthalten:

- Installationsanleitungen

Für die korrekte Installation des Kühlmöbels verweisen wir auf die folgenden Dokumente:

- Technical Manual
- Quick Reference Instructions

Das vorliegende Handbuch richtet sich an die folgenden Berufsgruppen:

- **QUALIFIZIERTE MITARBEITER:** Qualifizierte Personen, die mit dem Betrieb, der Einstellung, der Reinigung und der regelmäßigen Wartung des Möbels betraut sind
- **SPEZIALISIERTE TECHNIKER:** Techniker, die von der im Vertrag angegebenen Stelle (Hersteller/Vertragshändler/Lieferfirma) geschult und befugt sind, die folgenden Arbeiten auszuführen: Installation, außerordentliche Wartung, Reparatur, Austausch und Inspektion des Kühlmöbels

Die Bedienungsanleitung ist auch unter verfügbar:
www.eptarefrigeration.com.

Die geltenden Vorschriften und Zertifizierungen für dieses Kühlmöbel entnehmen Sie bitte der Konformitätserklärung.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung und für den Fall des Verkaufs immer auf.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	4/32

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Allgemeine Hinweise



Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise entstehen. Jede Person, die dieses Kühlmöbel verwendet, ist dazu aufgefordert, das vorliegende Benutzerhandbuch zu lesen.



Der Arbeitgeber muss das Personal über die folgenden geltenden Vorschriften informieren: Über die Unfallgefahren, über die bestehenden Sicherheitsvorrichtungen für das Personal, über die Gefahren von Lärmemissionen und die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften.



Dieses Kühlmöbel darf nur von Erwachsenen benutzt werden, die über die erforderlichen Kenntnisse verfügen und deren körperliche, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht beeinträchtigt sind; das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Minderjährige (insbesondere 0 bis 3 Jahre alt) geeignet. Kinder dürfen auch unter der Aufsicht und Verantwortung von Erwachsenen nicht mit dem Kühlmöbel spielen.



Der Schrank ist nur für die kurzfristige Aufbewahrung von heißen, vorgekochten Speisen während der Verteilzeit geeignet. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Kochen oder die langfristige Lagerung, ist nicht zulässig.



Die WARM FEUCHTIG-Version der Vitrine ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt und eignet sich besonders für die Aufbewahrung vorgekochter Speisen (z. B. Soßen, Dressing, gekochtes Gemüse usw.) bei der richtigen Temperatur und Feuchtigkeit.



Jede andere nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angegebene Verwendungen gelten als gefährlich. Soit kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch falschen Anschluss, fehlerhafte oder nicht bestimmungsgemäße Verwendung verursacht wurden.



Das Kühlmöbel darf nur von Personen benutzt werden, die mit der entsprechenden, passenden Schutzkleidung ausgestattet sind.



Das Tragen von Handschuhen ist Vorschrift.



Das Kühlmöbel darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.



Das Kühlmöbel darf keinem direkten oder indirekten Wasserstrahl ausgesetzt werden.



Berühren Sie das Kühlmöbel nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen. Benutzen Sie das Gerät niemals barfuß.



Das Entfernen von Schutzvorrichtungen oder von Teilen der Verkleidung, für das der Einsatz von Werkzeug erforderlich ist, ist ausschließlich qualifiziertem Personal vorbehalten.



Wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum, um spezielle Zusatzausstattungen montieren zu lassen.



Sämtliche Arbeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal durchzuführen. Das Gerät muss vor jedem Eingriff von der Stromzufuhr getrennt werden.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/32



Weisen Sie jeden, der das Kühlmöbel benutzt, auf die Position des Trennschalters hin.



Eingriffe am Thermostat sind ausschließlich dem autorisierten technischen Kundendienst vorbehalten.



Achten Sie auf warme oder bewegliche Geräteteile. Diese sind mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.



Verwenden Sie im Falle eines Brandes ausschließlich Trockenlöschgeräte, verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Flammen.



Vermeiden Sie Flammen oder Funken im Inneren des Geräts.



Die Lüftungsöffnungen am Gehäuse des Geräts müssen stets frei bleiben.



Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven oder gefährlichen Stoffe, wie z.B. unter Druck stehende Behälter mit entflammbarem Treibmittel.



Es ist verboten, sich auf die Oberseite des Glases zu lehnen; es ist jedoch möglich, es gemäß den in diesem Handbuch angegebenen Lastvorgaben zu belasten. Unverpackte Lebensmittel sollten nicht direkt in die Regale gestellt werden. Sie sollten in für Lebensmittel geeignete Behälter gelegt werden.



Stellen Sie keine Flüssigkeitsbehälter auf und gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die Theke.

2.2 Wartungshinweise für das Kühlmöbel



Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von befugtem Personal durchgeführt werden.



Der Zugriff auf die elektrischen Komponenten und/oder auf Teile, die den Einsatz von Werkzeug erfordern, ist qualifizierten Technikern vorbehalten.



Vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten muss die Stromzufuhr zum Kühlmöbel über Hauptschalter unterbrochen werden.



Achten Sie auf warme oder bewegliche Geräteteile. Diese sind mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.



Das Tragen von Handschuhen ist Vorschrift.

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	6/32

User manual

IT

2.3 Elektrische Warnhinweise



Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung den Angaben auf dem Typenschild des Kühlmöbels entspricht.



Die Elektroinstallation muss von fachkundigen Technikern fachgerecht ausgeführt werden.



Die Abdeckung der Schalttafel darf nur durch qualifizierte Techniker entfernt werden.



Gemäß den Installationsvorschriften muss das Stromversorgungsnetz über eine allpolige Trennvorrichtung verfügen, die unter den Betriebsbedingungen der Überspannungskategorie III die vollständige Trennung vom Netz gewährleistet.



Die Installation des Kühlmöbels muss gemäß den Anweisungen des Herstellers durch qualifiziertes Personal erfolgen. Dabei müssen die im jeweiligen Bestimmungsland des Kühlmöbels geltenden Vorschriften für elektrische Betriebsmittel eingehalten werden.



Eine fehlerhafte Installation des Kühlmöbels kann Schäden an Personen, Tieren oder Dingen verursachen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.



Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von autorisiertem Servicepersonal ersetzt werden. Versuchen Sie nicht, das Kabel zu reparieren.



Versorgen Sie die Kühlmöbel nicht mit Strom, wenn sie beschädigt ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Kundendienst oder Ihren Händler.

2.4 Verbote



Es ist verboten, andere als die vom Hersteller im Kühlmöbel mitgelieferten Geräte zu verwenden, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.



Das Entfernen der Schalttafelabdeckung oder das Öffnen von Abdeckungen, die den Einsatz von Werkzeug erfordern, ist für nicht qualifiziertes Personal verboten.



Es ist verboten, das Kühlmöbel zur Aufbewahrung und/oder Präsentation von explosiven, entflammaren oder ätzenden Stoffen einzusetzen, wie z. B. Sprühdosen mit entflammbarem Treibmittel.



Das Kühlmöbel darf nicht für die Aufbewahrung und/oder Auslage von Arzneimitteln verwendet werden.



BEI UNVERPACKTEN PRODUKTEN ODER BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN ist es verboten, dieses Kühlmöbel zur Lagerung und/oder Präsentation von Flaschen und Verpackungen aus Glas zu verwenden.



Es ist verboten, das Kühlmöbel in einer Umgebung aufzustellen, in der sich explosive, gasförmige Stoffe befinden.



Es ist verboten, das Typenschild des Kühlmöbels zu entfernen.



Das Betreten der Theke oder der Thekenstoßstange ist verboten.



Der Austausch von Bauteilen und/oder die Veränderung des Kühlgeräts, die nicht den Angaben des Herstellers entsprechen, sowie der Austausch von Originalersatzteilen durch andere, nicht vom Hersteller zugelassene Teile, ist verboten und führt zum Verlust der Garantiesansprüche.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/32

3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

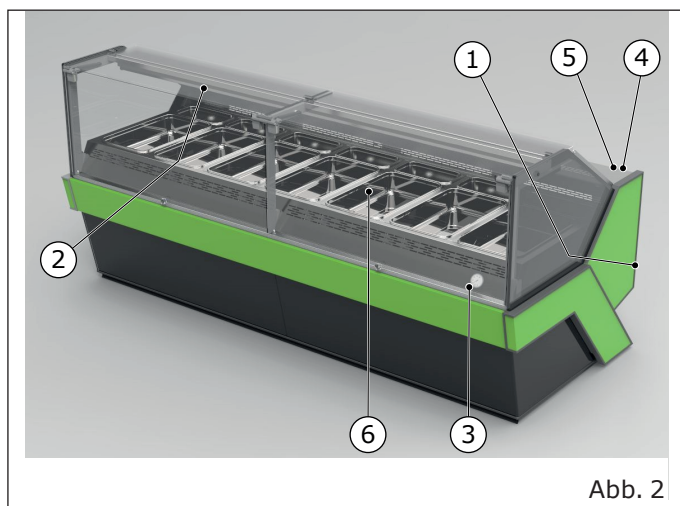


Abb. 2

1. Typenschild
2. Beleuchtung und Infrarotlampe
3. Thermometer
4. Lichtschalter
5. Bedienfeld mit Fernthermostat
6. GASTRONORM-Schalen

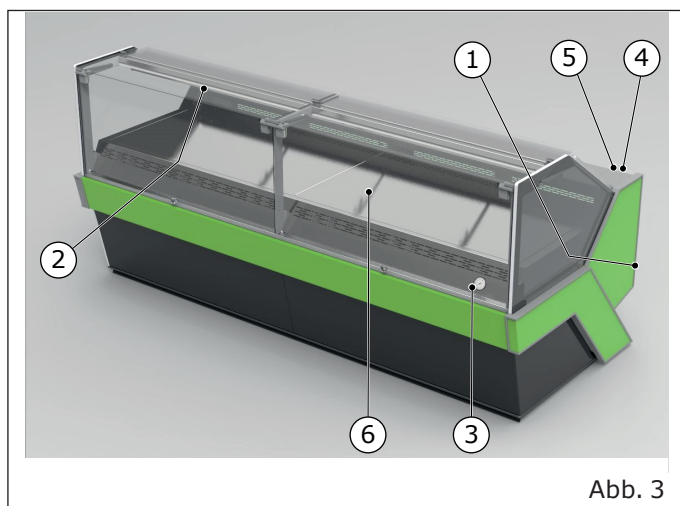


Abb. 3

1. Typenschild
2. Beleuchtung und Infrarotlampe
3. Thermometer
4. Lichtschalter
5. Bedienfeld mit Fernthermostat
6. Glatte Oberfläche

3.1 Ästhetik

Design

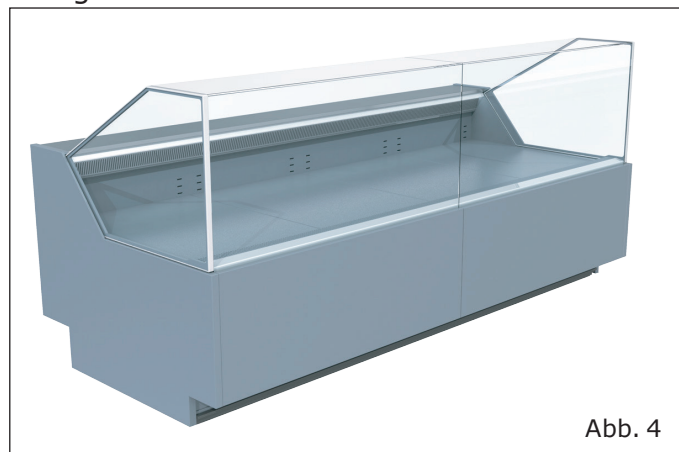


Abb. 4

Studio

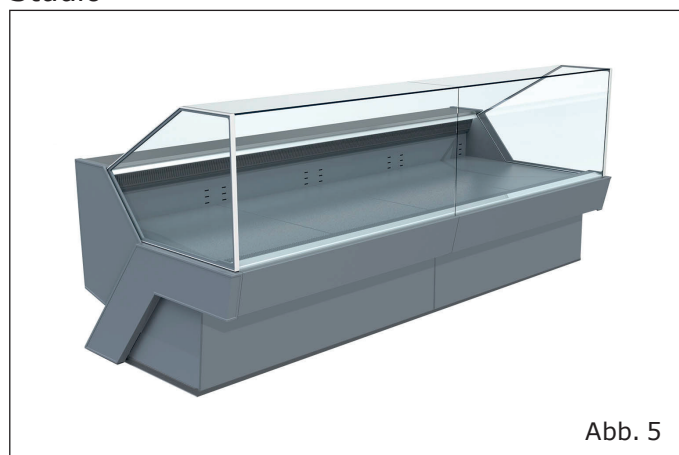


Abb. 5

Style

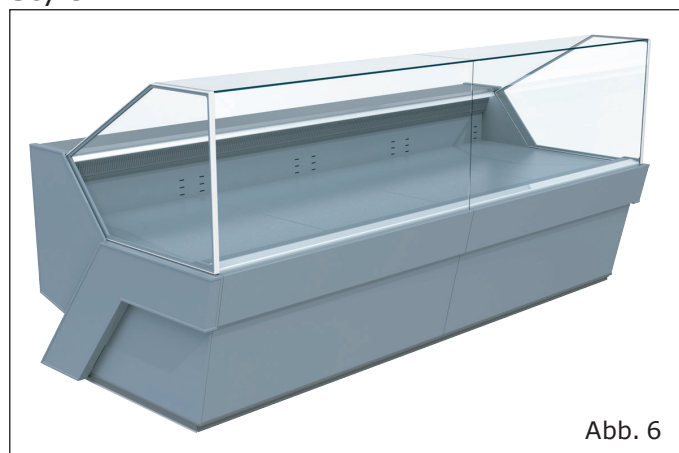


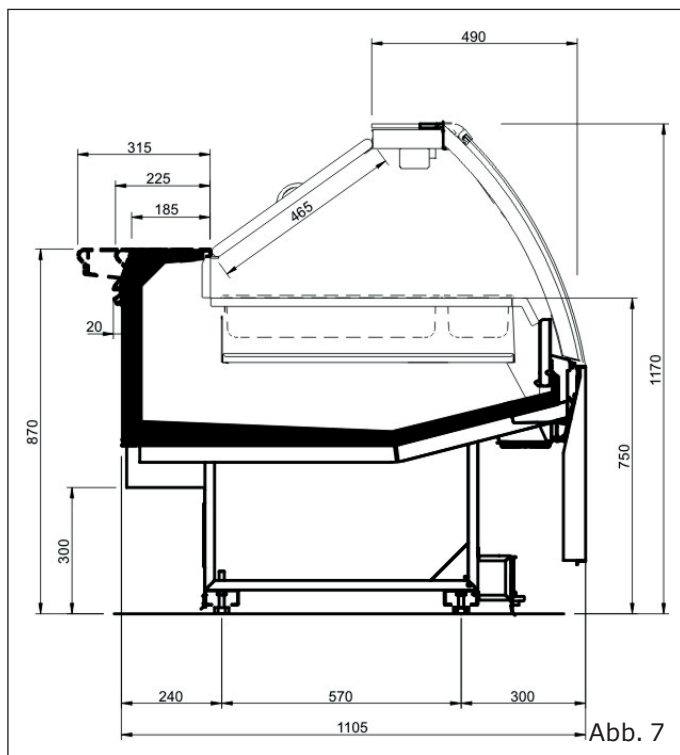
Abb. 6

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	8/32

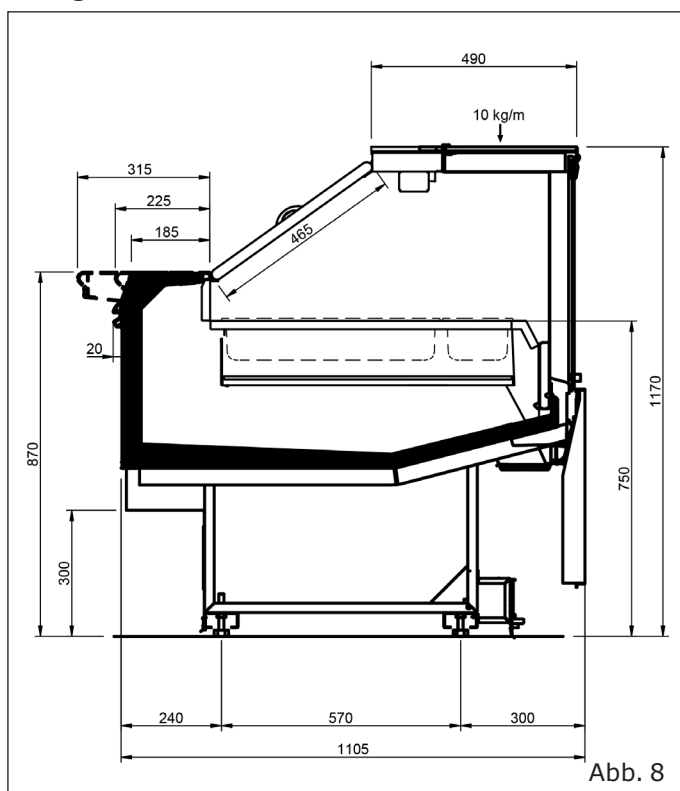
User manual

3.2 Schnittbilder

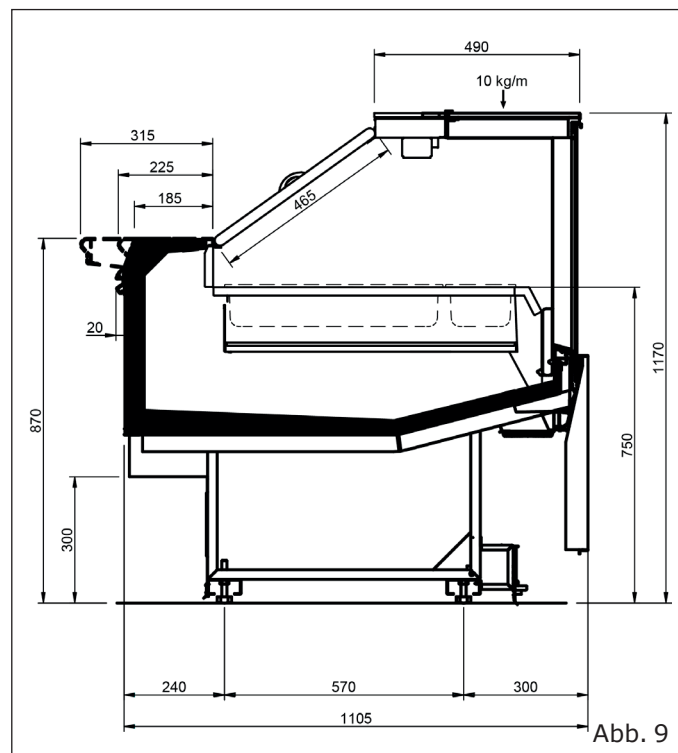
Design LC



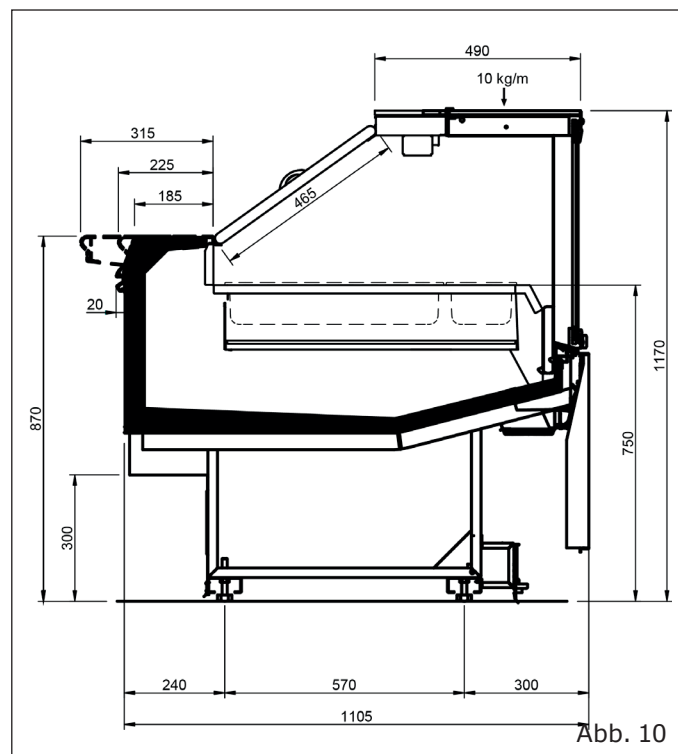
Design LD



Design DD

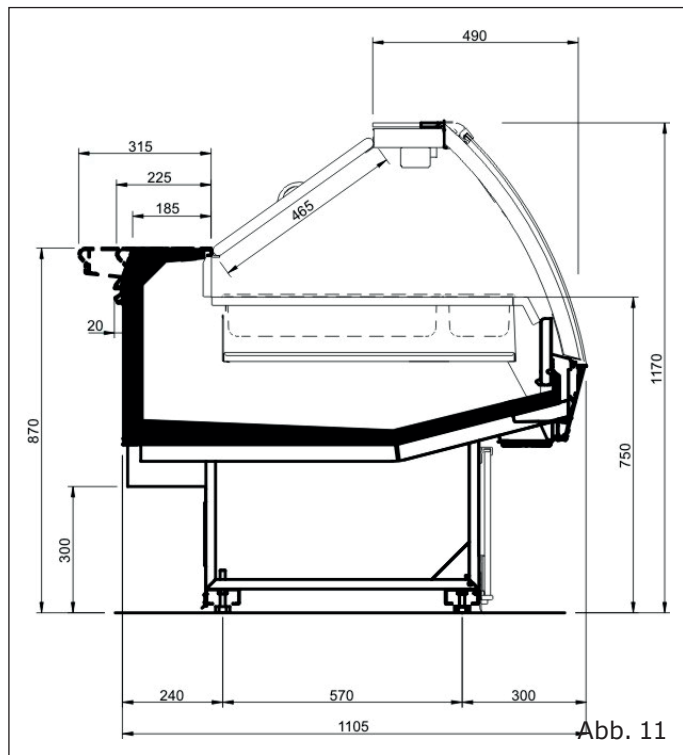


Design ODF

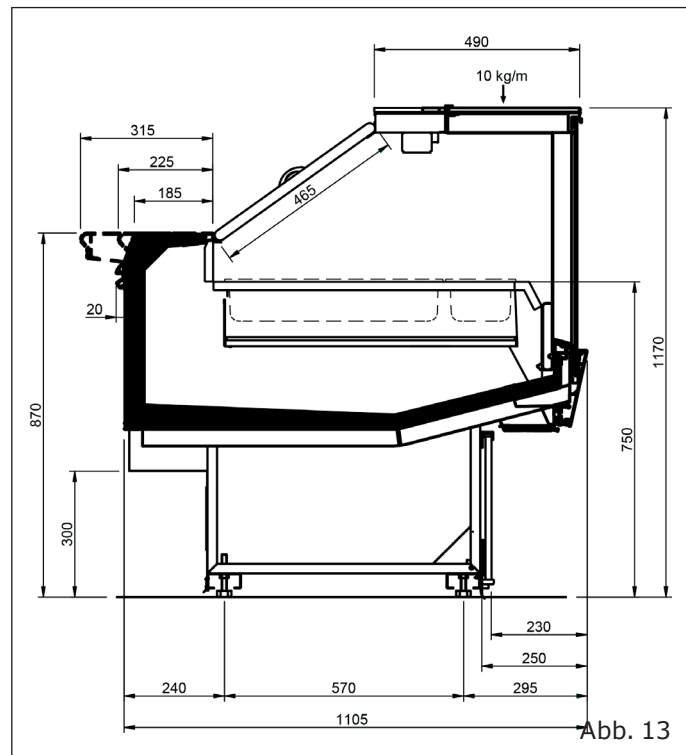


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	9/32

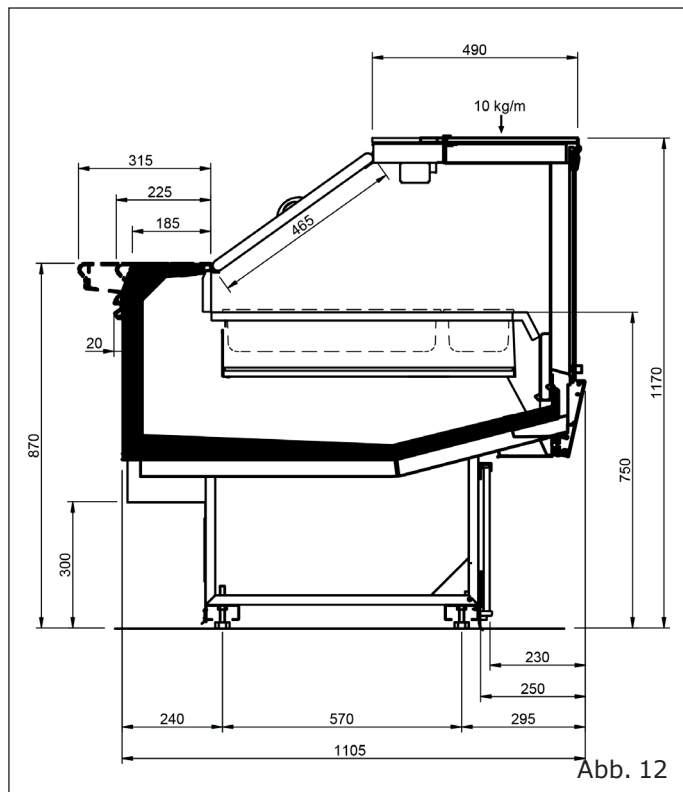
Studio LC



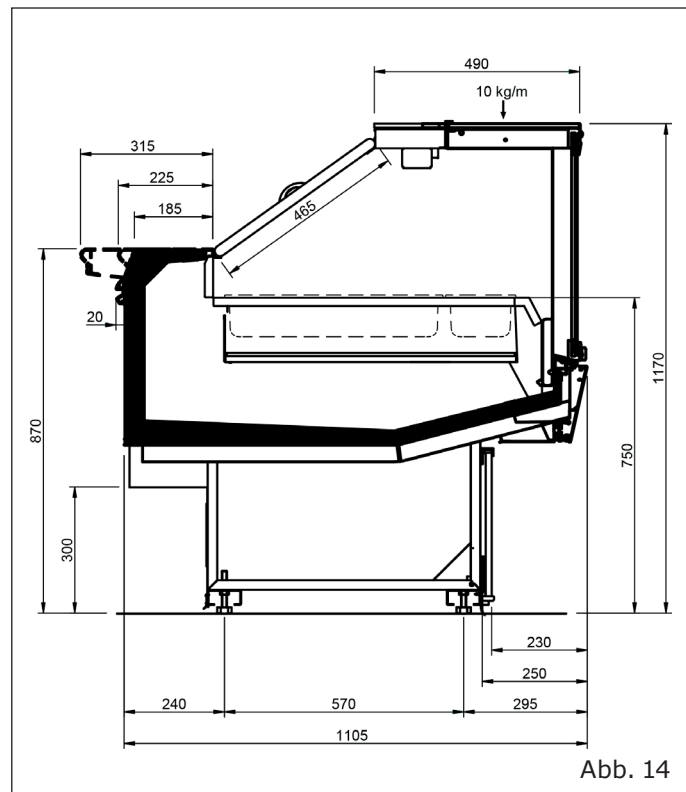
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

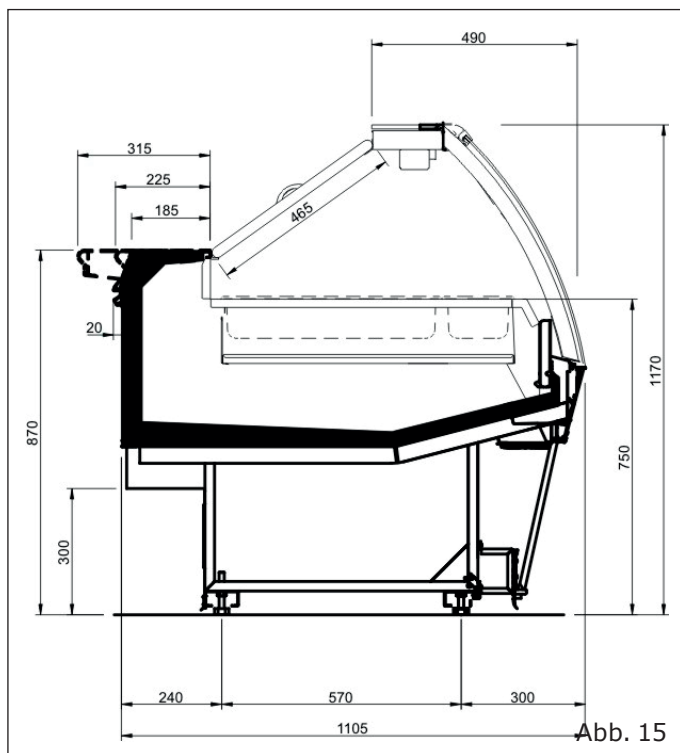


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	10/32

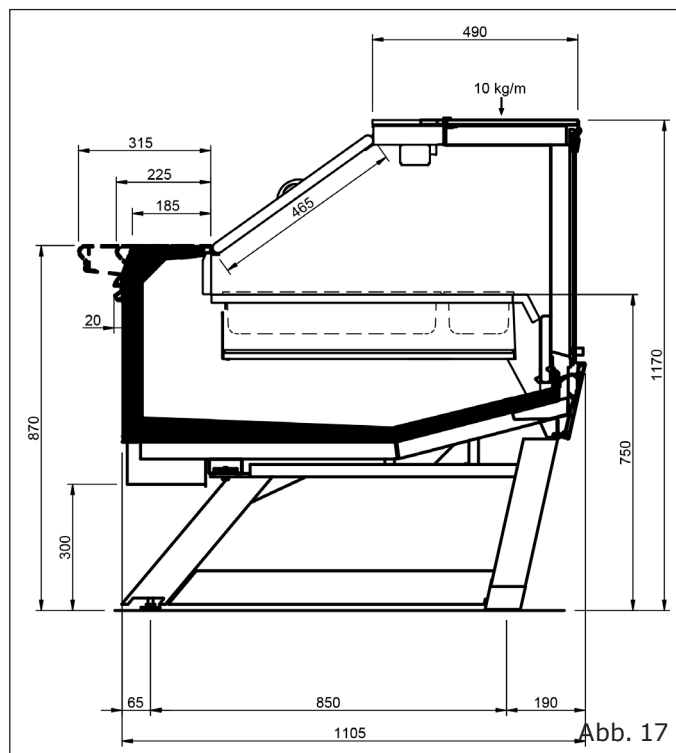
User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

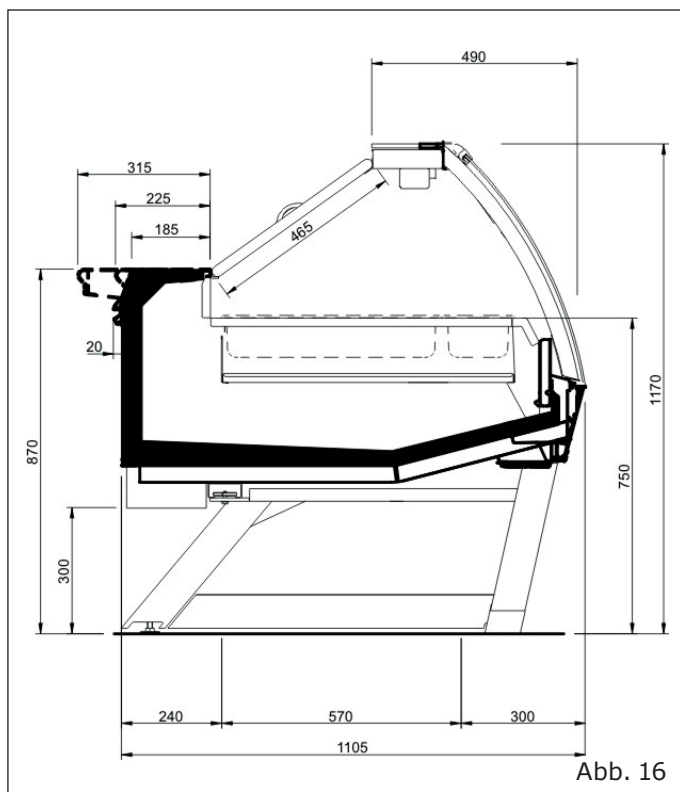
Style LC



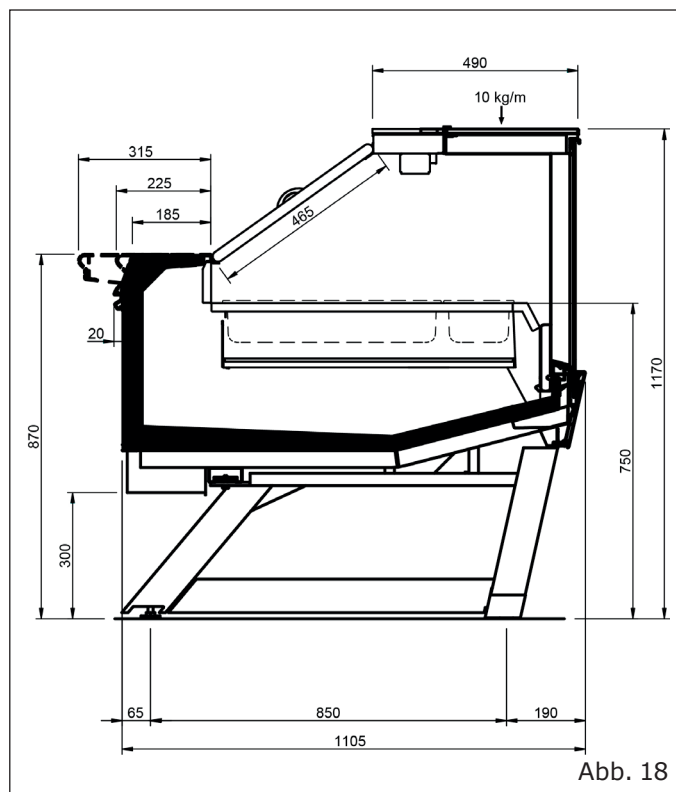
Style LD mit Füßen



Style LC mit Füßen

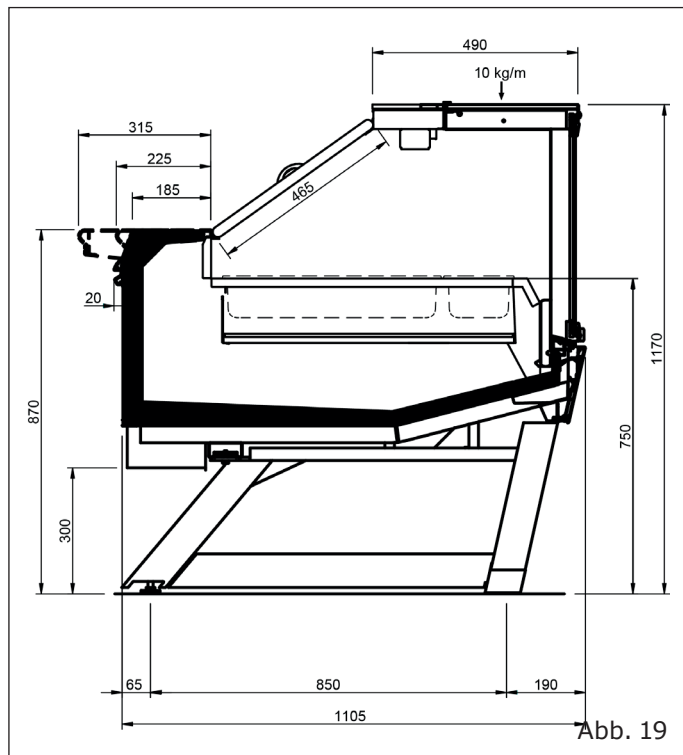


Style DD mit Füßen

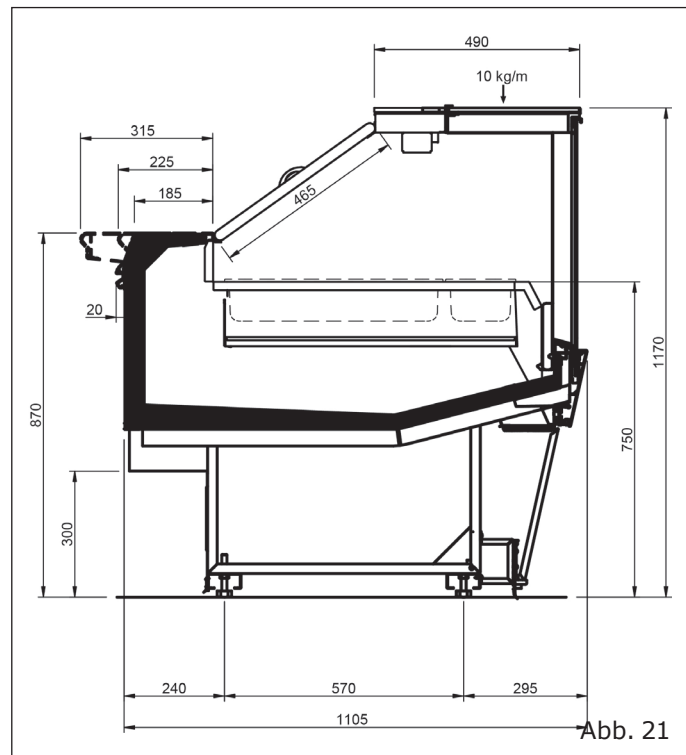


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/32

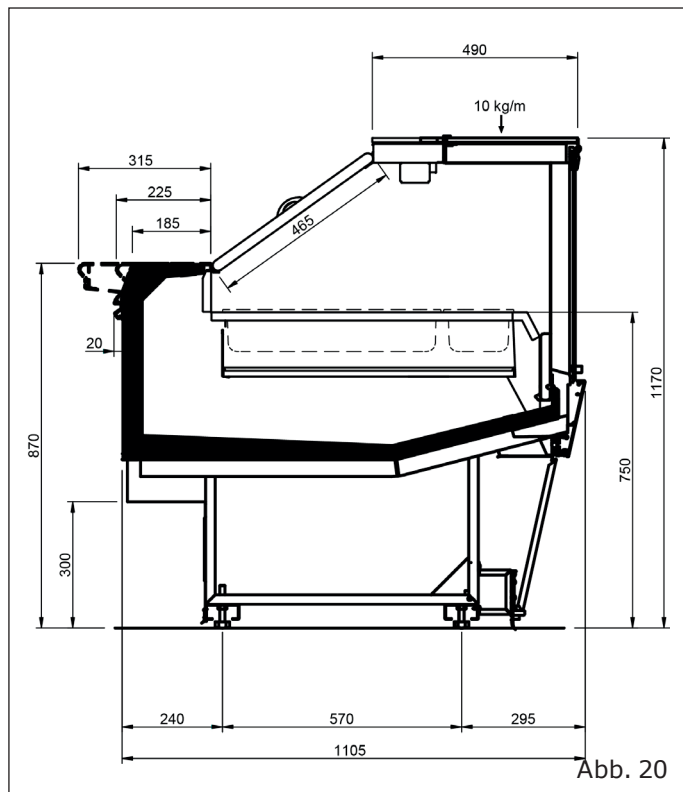
Style ODF mit Füßen



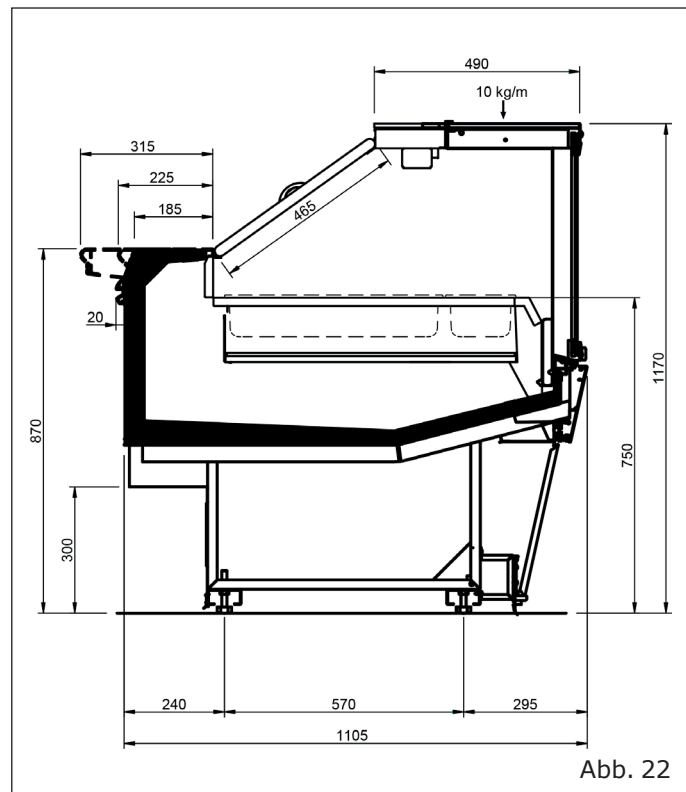
Style DD



Style LD



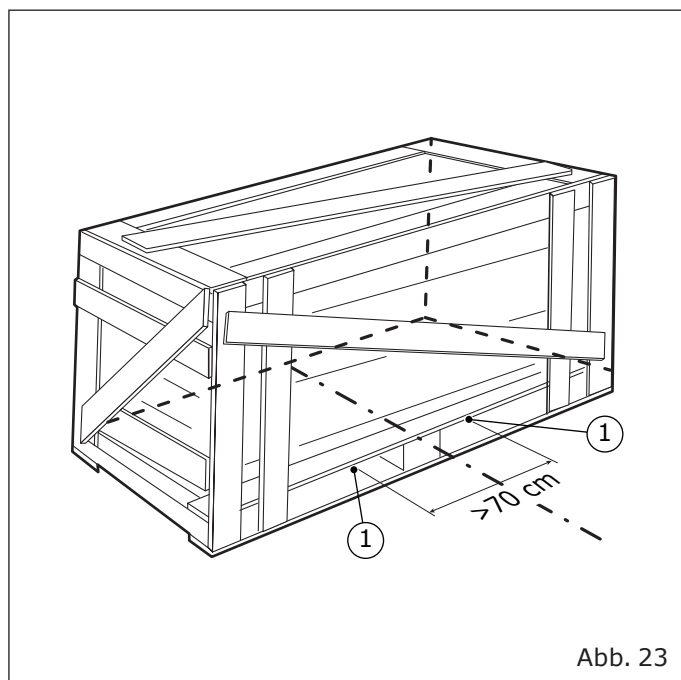
Style ODF



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	12/32

User manual

4. TRANSPORT DES KÜHLMÖBELS

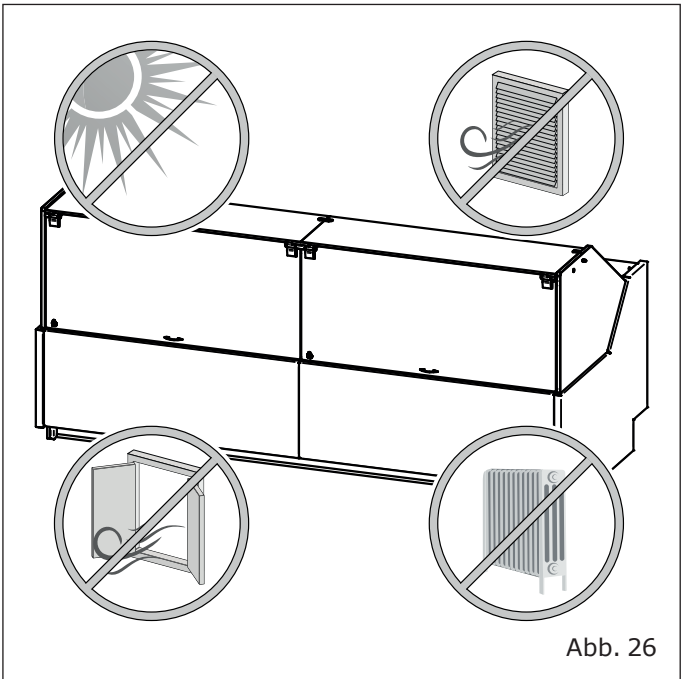
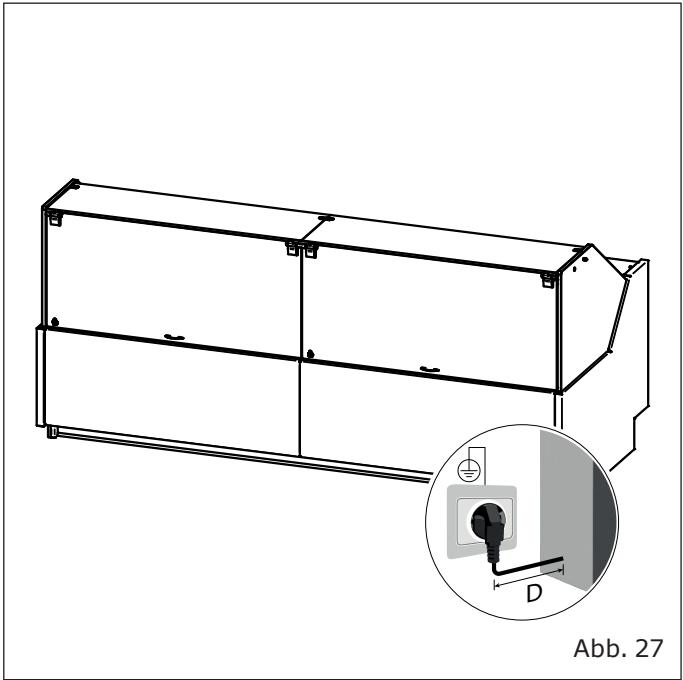
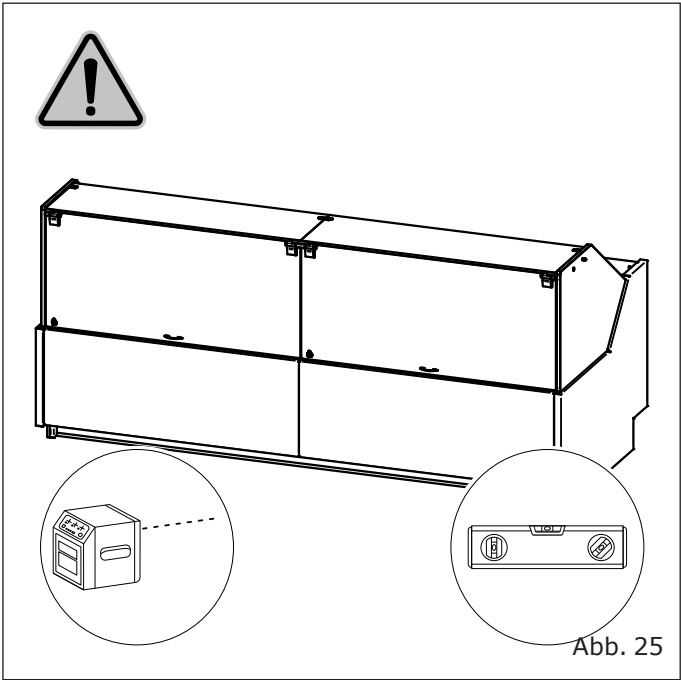


1. Hebepunkte

Tab. I

Länge	Art des Aufbaus	Gewicht (kg)	Gewicht mit Verpackung (kg)
937	LC	242	282
	LD		
	DD		
	ODF		
1250	LC	310	362
	LD		
	DD		
	ODF		
1875	LC	448	523
	LD		
	DD		
	ODF		
2500	LC	506	609
	LD		
	DD		
	ODF		

5. UMGEBUNGSBEDINGUNGEN



Tab. II

Eigenschaften	
Art des Aufstellungsortes	Geschlossen
Temperatur	25°C
Relative Luftfeuchtigkeit	60 %
Beleuchtung	600 lx

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/32

User manual

6. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

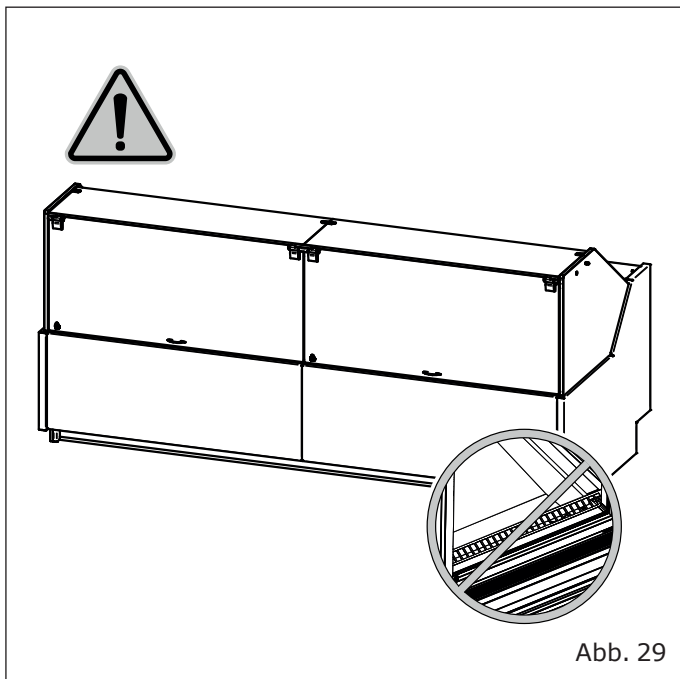
 Epta S.p.A. Via Mecenate, 86 20138 Milano - Italy		12	
1		2	
RATED BEMESSUNG ASSIGNÉ NOMINALE NOMINAL	3	4	13
REF	15	16	14
REFRIGERANT KÄLTEMITTEL RÉFRIGÉRANT REFRIGÉRANTE REFRIGERANTE	17	18	19
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATIQUE CLASSE CLIMÁTICA CLASE CLIMÁTICA	21	20	22
INSULATION BLOWING GAS ISOLATIONS-GAS (BLÄHGAS) AGENT MOUSSANT D'ISOLATION GAS ESPANDENTE ISOLAMENTO AGENTE ESPUMANTE	23	24	25
DEFROSTING ABTAUUNG DÉGIVRAGE SBRINAMENTO DESCONGELAMIENTO	7	8	9
HEATING SYSTEMS HEIZUNGSSYSTEME SYSTEMES CHAUFFANTS SISTEMI DI RISCALDAMENTO SISTEMA DE CALEFACCIÓN	10	11	12
	13	14	15
 Read Operator's Manual available at www.eptarefrigeration.com or calling: +39 0437 968379			

Abb. 28

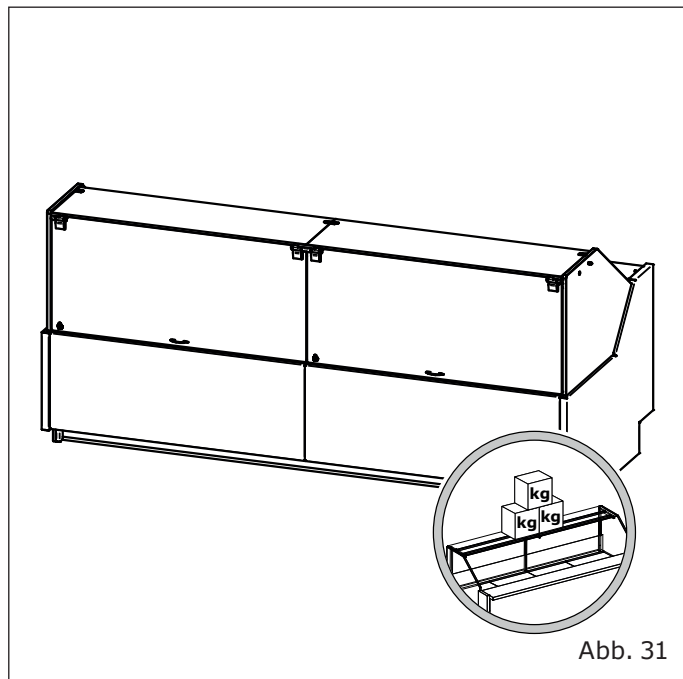
- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Produktherkunft | 14. Herstellungsdatum |
| 2. Hergestellt in "Herstellungsland" | 15. Hat Code |
| 3. Nennspannung | 16. Modell |
| 4. Nennleistung | 17. Kältemittelart 1 |
| 5. Nennfrequenz | 18. Kältemittelmasse 1 |
| 6. Nennstrom | 19. Kältemittelart 2 |
| 7. Abtauleistung | 20. Kältemittelmasse 2 |
| 8. Strom für die Abtauautomatik | 21. Klimaklasse |
| 9. Heizsystem | 22. Isolierung der Kältemittelleitung |
| 10. Beleuchtungssystem | 23. Schutzklasse |
| 11. Betriebshandbuch | 24. Zertifizierungskennzeichen |
| 12. Barcode | |
| 13. Seriennummer | |

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/32

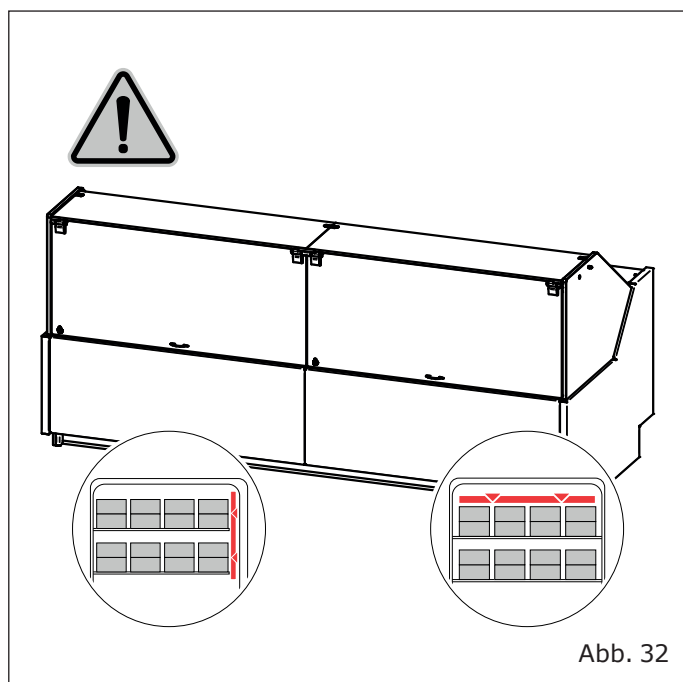
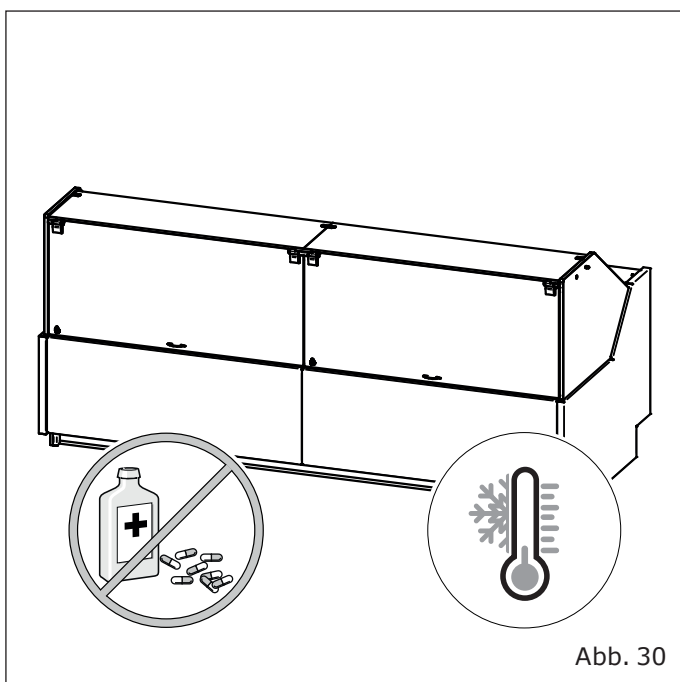
7. VERWENDUNG DES KÜHLMÖBELS



Nicht zudecken



Beachten Sie die maximale Lastgrenze.

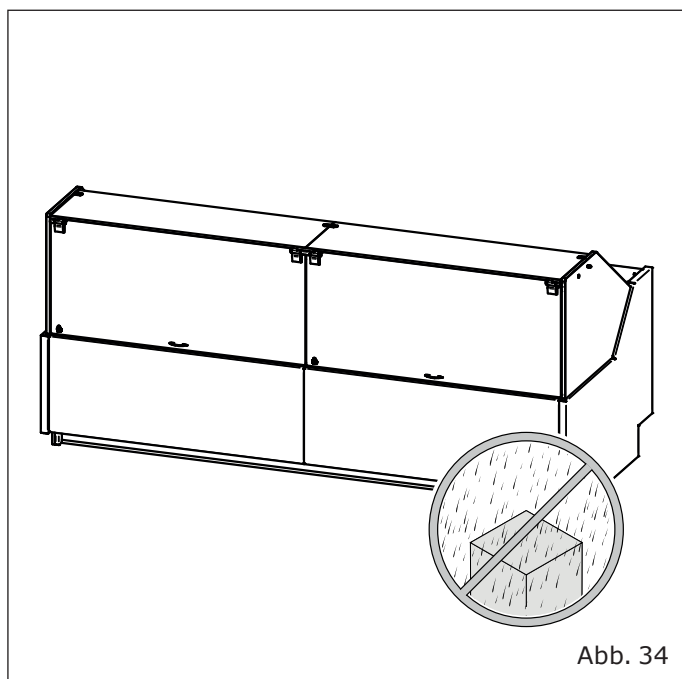
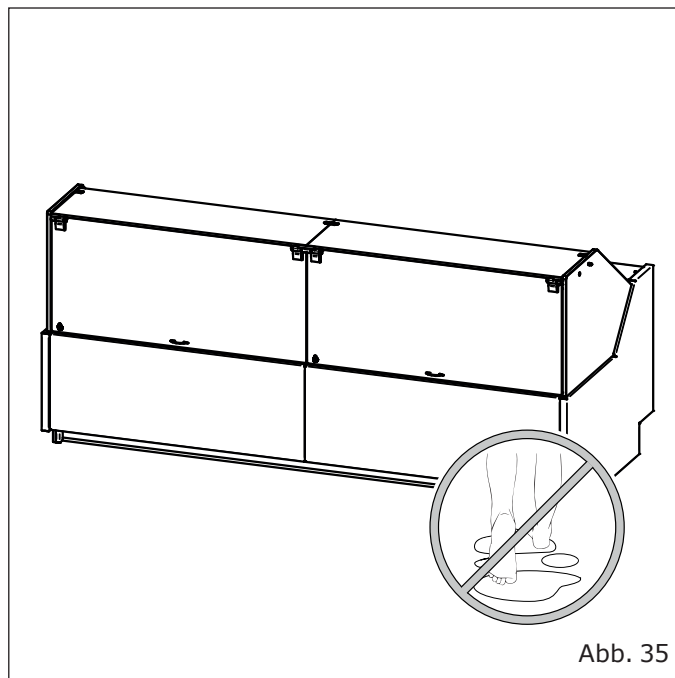
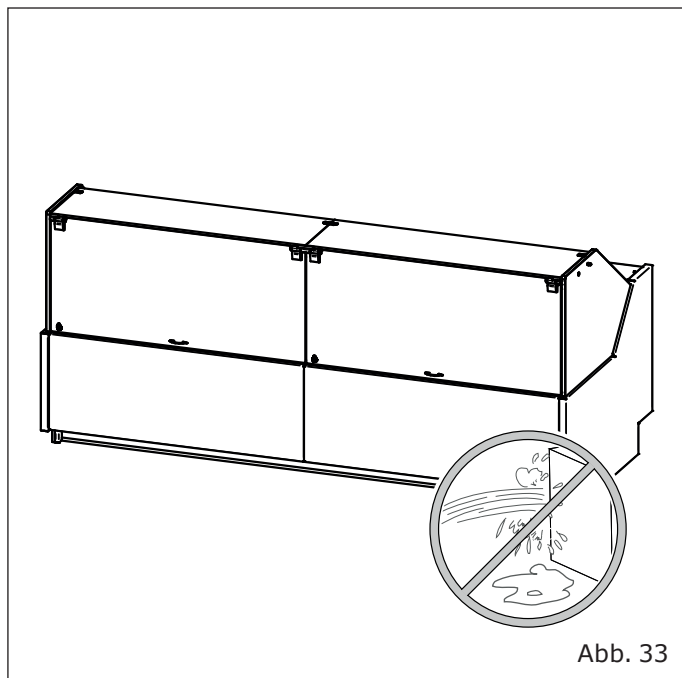


Die Fülllinie nicht überschreiten

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	16/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/32

8. SCHALTAFEL

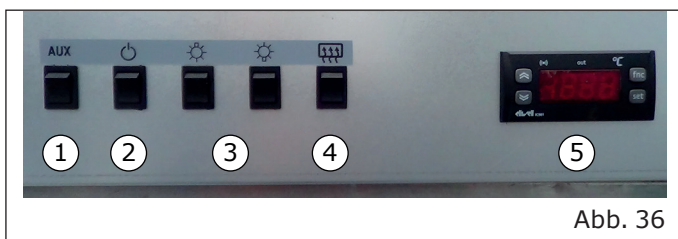


Abb. 36

1. ON/OFF Wärmelampe
2. ON/OFF WARMLUFT-Funktion
3. ON/OFF Beleuchtungssystem
4. ON/OFF DAMPF-Funktion
5. Fernthermostat

Funktionen

Das Gerät ist so konzipiert, dass es zwei Betriebsmöglichkeiten bietet:

- Version mit LUFTBEFEUCHTUNG durch Wasserzufuhr
- Version mit WARMLUFT

Um die "WARMLUFT"-Funktion zu aktivieren, muss der Schalter (2) eingeschaltet sein ("ON"). Ein warmer Luftstrom erwärmt die Ausstellungsfläche (mit Hilfe von Ventilatoren) gezielt.

Um die Funktion "DAMPF" in der Version "BEFEUCHTET" zu aktivieren, schalten Sie den Schalter (2) in die Position ON und den Schalter (4) in die Position ON. Der Zähler beginnt Dampf zu produzieren, der durch den Heißluftstrom zirkuliert wird.

Eine interne Funktion ermöglicht die Dampfproduktion erst nach 35 Minuten nach Aktivierung der HEISSLUFT-Funktion, auch wenn die DAMPF-Taste gedrückt wird.



Die Funktion "DAMPF" kann nur aktiviert werden, wenn die Funktion "HEISSLUFT" aktiv ist.

Beide Versionen verfügen über eine Wärmelampe.

Bei höheren Produkten empfiehlt es sich, die HEIZKAMMER zu aktivieren, die die Oberfläche des Produkts durch Strahlung von oben erwärmt.

Um die "WÄRMELAMPE" einzuschalten, muss der Schalter (1) eingeschaltet sein ("ON").



Bei höheren Produkten empfehlen wir, die WÄRMELAMPE einzuschalten. Diese Lampe erwärmt das Produkt mit ihrer Strahlung von oben. Dabei ist entscheidend, wo genau unter der Lampe sich das Produkt befindet: Liegt es direkt darunter, erhält es die maximale Wärmestrahlung, liegt es eher seitlich und weiter entfernt von der Wärmequelle, erhält das Produkt eine geringere Wärmezufuhr.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/32

User manual

8.1 Regler IR33 (Carel)

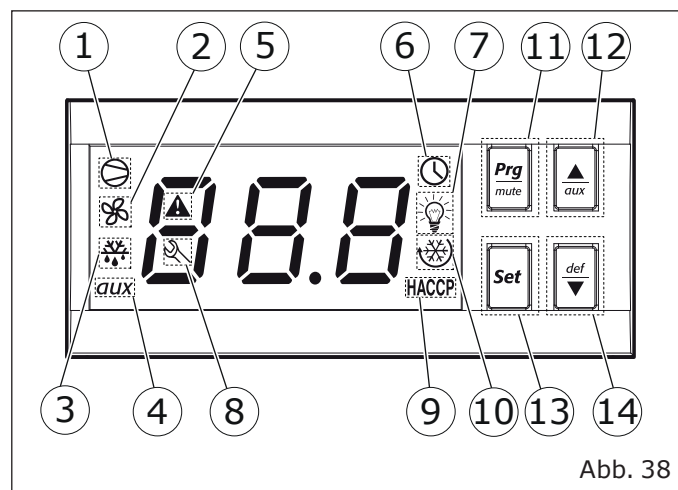


1. Pfeil nach oben
2. Pfeil nach unten
3. Alarm
4. Relais-Status
5. Setpointstatus
6. FnC
7. Setpoint

Modifikation von Setpoint

- Drücken Sie die Taste (7) und lassen Sie sie sofort wieder los.
- Auf dem Display erscheint das Wort SET.
- Drücken Sie die (7)-Taste ein weiteres Mal, und auf dem Display erscheint der SETPOINT-Wert.
- Um diesen Wert zu verändern, drücken Sie innerhalb von 15 Sekunden die Tasten (1) (zum Erhöhen) oder (2) (zum Verringern), und stellen Sie so den neuen Wert ein.

8.2 Regler IR33 (Carel)



1. Kompressor
2. Lüfter
3. Defrost
4. Aux
5. Alarm
6. Uhr
7. Licht
8. Hilfe
9. HACCP
10. Endlosschleife
11. Program/Stumm
12. Pfeil nach oben/Aux
13. Setpoint
14. Pfeil nach unten/Def

Modifikation von Setpoint

- Drücken sie den knopf "Setpoint"(13) für mehr als 1 sek. Der wert erscheint auf dem display "Setpoint".
- Zunahme, " Pfeil nach oben"(12), oder verringern, "Pfeil nach unten/Def"(14)", bis der wert erreicht ist "Setpoint" gewünscht.
- Drücken sie die taste erneut "Setpoint"(13) um den neuen Wert zu bestätigen.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	19/32

8.3 Regler XR77CX-XM679K (Dixell)

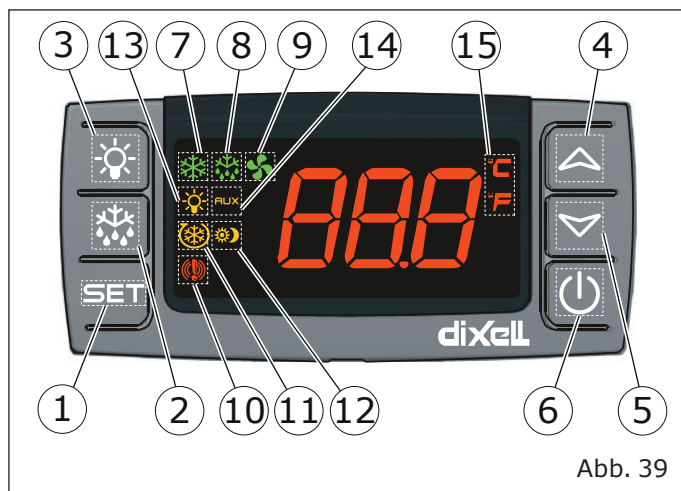


Abb. 39

1. Setpoint
2. Defrost
3. Licht
4. Pfeil nach oben
5. Pfeil nach unten
6. On/Off
7. Kompressor
8. Defrost
9. Lüfter
10. Alarm
11. Endlosschleife
12. Energy saving
13. Licht eingeschaltet
14. Aux
15. °C/°F

Modifikation von Setpoint

- Drücken sie den knopf "Setpoint"(1) für mindestens 2 sekunden.
- Im Display erscheinen der Einstellwert und die LED "°C" (15) beginnt zu blinken.
- Um den wert zu ändern, verwenden sie die tasten " Pfeil nach oben" (4)(erhöhen) oder "Pfeil nach unten" (5) (für verringern).
- Um den neuen wert zu speichern, drücken sie die taste "Setpoint" (1) oder warten Sie 15 Sekunden, um die Programmierung zu beenden.

8.4 Regler MPX ZERO (Carel)

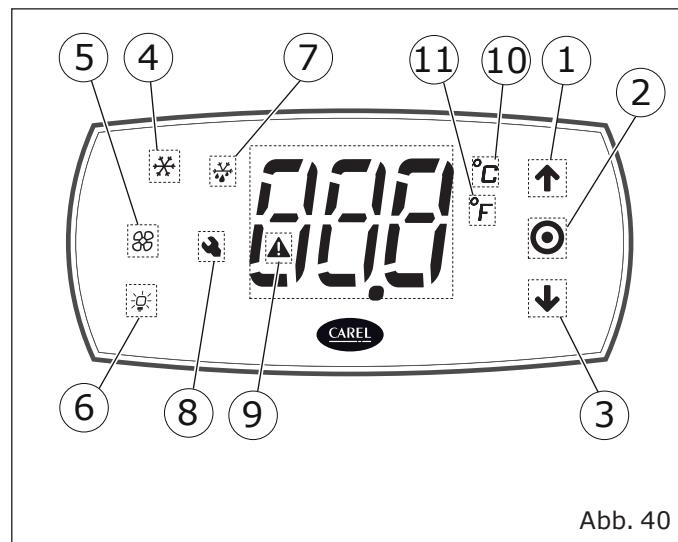


Abb. 40

1. Pfeil nach oben
2. Program
3. Pfeil nach unten
4. Solenoid/Kompressor
5. Lüfter
6. Licht
7. Defrost
8. Hilfe
9. Alarm
10. °C
11. °F

Modifikation von Setpoint

- Drücken sie den knopf "Program"(2); die schrift erscheint "LOC".



Abb. 41

- Drücken sie den knopf "Program"(2); bis die schrift erscheint "PSd".

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nèvé optarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/32

User manual

IT

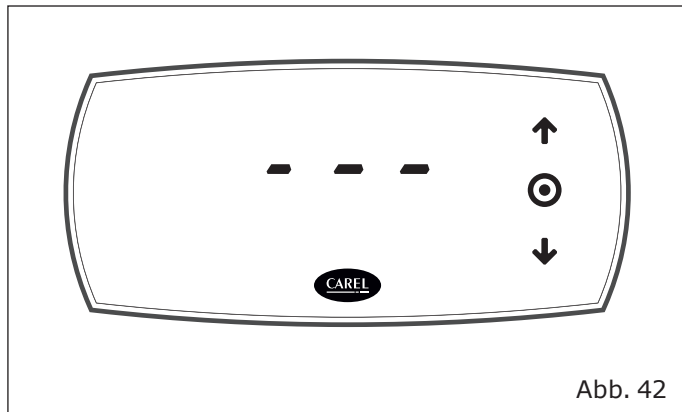
FR

EN

DE

ES

PT



- Wenn "PSd" erscheint, drücken Sie "Program"(2) und "Pfeil nach oben"(1); geben sie ihr passwort ein "33".
- Drücken "Program"(2); die erste parameterkategorie erscheint "VIS" (visualisierung).

- Drücken "Pfeil nach unten"(3) bis zum parameter "St" (Setpoint) und drücke "Program"(2) um den eingestellten wert anzuzeigen.



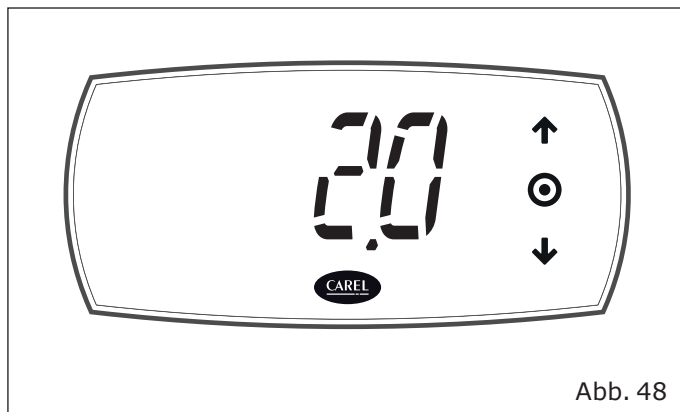
- Drücken "Pfeil nach unten"(3) die zweite kategorie von parametern erscheint "CtL" (kontrolle).

- Drücken "Pfeil nach oben"(1) und "Pfeil nach unten"(3) den wert von ändern Setpoint.

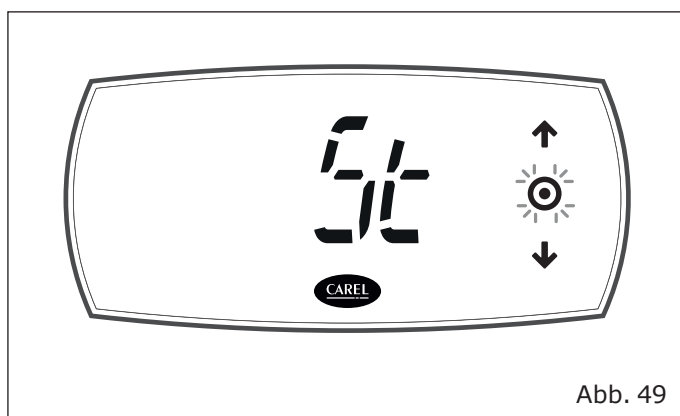


- Drücken sie den knopf "Program"(2) um den wert zu bestätigen und zum parametercode zurückzukehren (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	21/32



- Drücken sie den knopf "Program"(2) für 3 sekunden oder alternativ auf parameterebene ESC auswählen und drücken "Program"(2).



IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/32

9. WARTUNG DES MÖBELS

9.1 Die Reinigung des Kühlmöbels

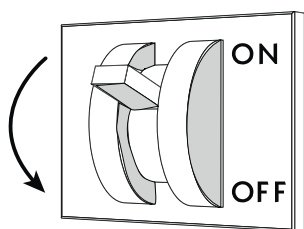


Abb. 51

Reinigung der verdampfungswanne



Tragen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten persönliche Schutzkleidung und verwenden Sie Mittel und Werkzeuge, die für die Größe und das Gewicht des Geräts geeignet sind.



Alle Wartungsarbeiten müssen mit Geräten ohne Stromanschluss durchgeführt werden.



Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, müssen die Ausstellungsflächen kalt sein.

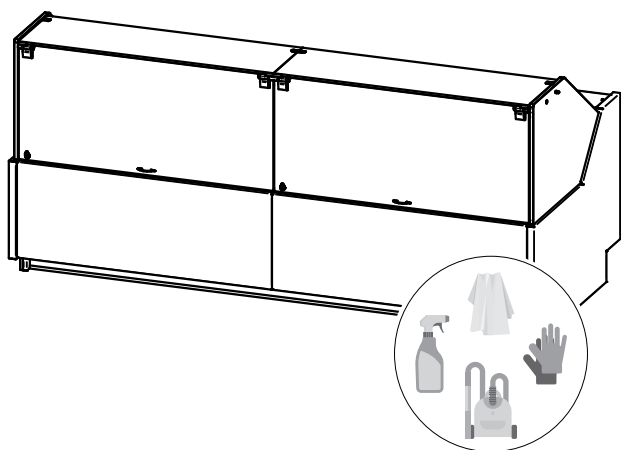


Abb. 52



Abb. 53

Je nachdem, wie oft es die Installations- und Einsatzbedingungen erfordern, wird empfohlen, die Verdampfungsschale so wie auf den folgenden Abbildungen dargestellt zu reinigen.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/32

Wanneneinsatz GASTRONORM



Abb. 54



Abb. 57

Entnahme der GASTRONORMBehälter



Abb. 55

Oberfläche der Fettauffangwanne Entnahme der Fettauffangwannen



Abb. 56

Verdampfungsschale und Überlaufschutz

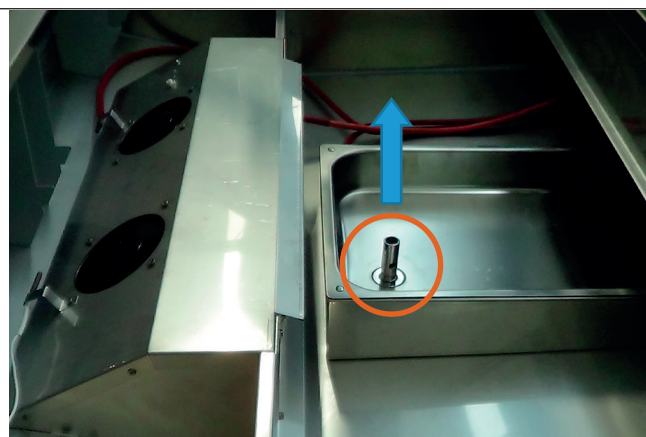


Abb. 58

- Bevor der Überlaufschutz entfernt wird muss der Absperrhahn für die Wasserzufuhr verriegelt werden.
- Entfernen Sie den Überlaufschutz und reinigen Sie die Verdampfungswanne.
- Spülen Sie den Überlaufschutz gründlich aus bevor Sie ihn wieder einsetzen, um mögliche Ablagerungen am Ablauf zu entfernen.
- Montieren Sie den Überlaufschutz korrekt und öffnen Sie den Absperrhahn.
- Stellen Sie sicher, dass die Wanne bis zur zuvor eingestellten Höhe vollläuft.
- Setzen Sie die Fettwannen und die GASTRONORM-Behälter wieder ein.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/32

User manual

Reinigung der fettwannen (nur bei oberflächen aus edelstahl)

Es wird empfohlen, die Fettwannen, die sich unter der Auslagefläche aus Edelstahl befinden, sehr regelmäßig zu reinigen.

- Heben Sie zuerst die AUSLAGEFLÄCHE.

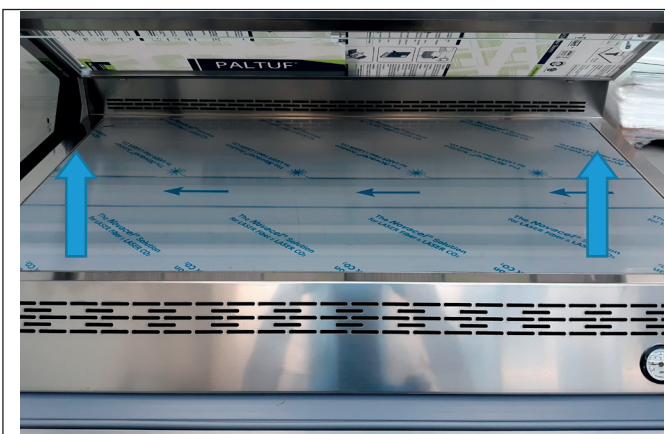


Abb. 59

- Heben Sie die beiden Fettwannen an und entfernen Sie sie.

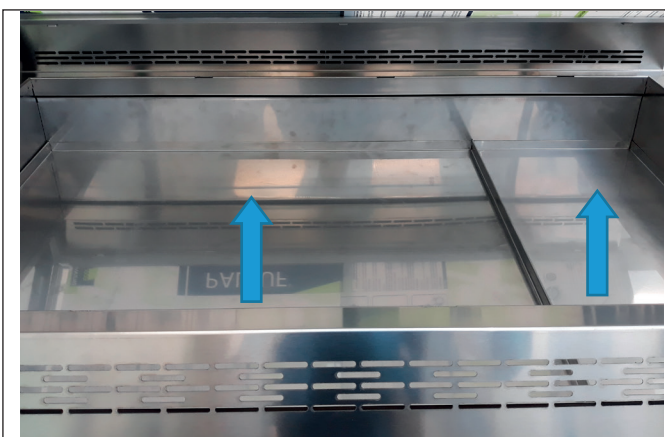


Abb. 60



Die Wannen verfügen nur auf einer Seite über einen Rand, der verhindert, dass Flüssigkeit in den Spalt zwischen beiden Wannen läuft. Achten Sie also darauf, dass beide Wannen wieder richtig herum eingesetzt werden.

Reinigung des füllstandssensors (nur mit nicht entmineralisiertem Trinkwasser)

Wir empfehlen, den Füllstandssensor von Kalkablagerungen zu reinigen, da diese seine korrekte Funktion beeinträchtigen können.

Für die Reinigung sollte der Sensor aus seiner Halterung genommen werden (vermeiden Sie abrupte Bewegungen, um seine Funktion nicht zu beeinträchtigen). Drehen Sie dazu an dem Gewinde (1).

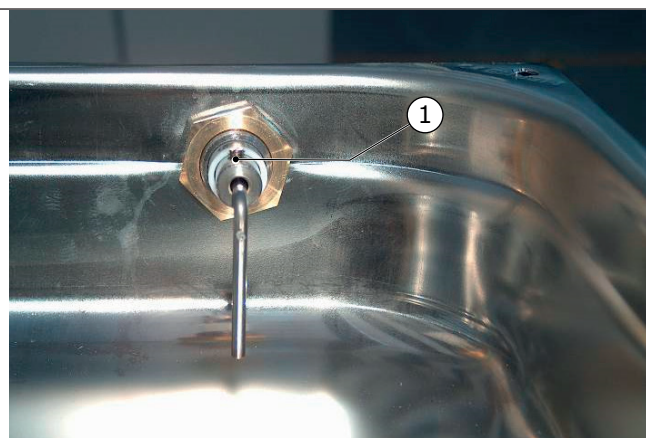


Abb. 61

Für eine gründlichere Reinigung empfehlen wir die Verwendung eines Entkalkers. Setzen Sie den Sensor anschließend wieder korrekt in seine Halterung ein.

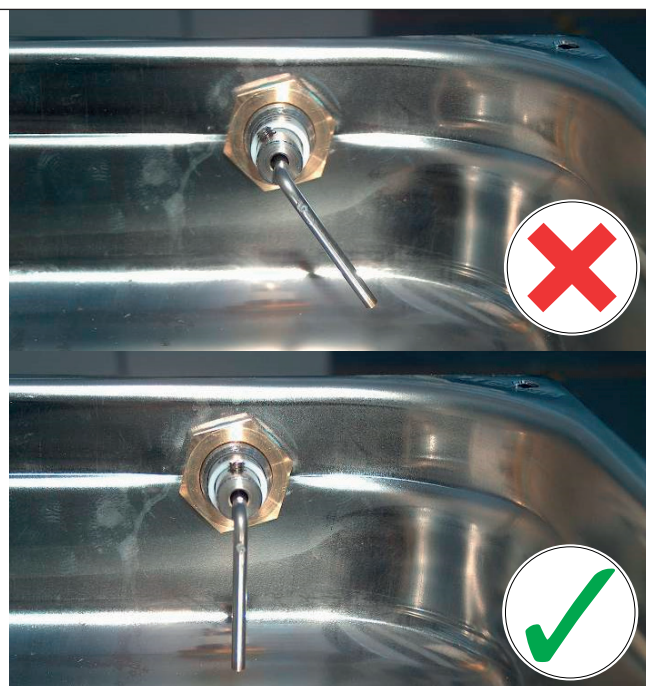


Abb. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/32

Reinigung des füllstandssensors (nur mit entmineralisiertem Trinkwasser)

Wir empfehlen, den Füllstandssensor von Kalkablagerungen zu reinigen, da diese seine korrekte Funktion beeinträchtigen können.



Abb. 63

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/32

10. HINWEISE FÜR DEN NUTZER

10.1 Beschreibung des Kühlmöbels

Das Möbel ist ausschließlich für die kurzzeitige Aufbewahrung warmer Speisen geeignet, und zwar ausschließlich für die Zeit, in der der Verkauf stattfindet.

Jede andere Verwendung, wie zum Beispiel das Garen oder eine längere Aufbewahrung der Speisen, ist untersagt.

Die allgemeinen Eigenschaften und die Abmessungen sind in den Abbildungen und in den Abschnitten der aufgeführt: "Allgemeine Beschreibung" (ab S. "7" bis S. "11").



Es wird darauf hingewiesen, dass der Innenbereich des Gerätes, und dabei insbesondere die Wärmelampe, hohe Temperaturen erreicht. Dasselbe gilt für die äußeren Oberflächen in direkter Nähe, die durch die Wärmestrahlung im Geräteinneren mit erwärmt werden. Es wird empfohlen, die oberen Gliedmaßen mittels geeigneter Schutzkleidung vor der Wärmestrahlung und vor versehentlichem Kontakt mit heißen Geräteteilen zu schützen. Nicht geschulte Personen müssen vor dem direkten Kontakt mit den vorgenannten Oberflächen geschützt werden.

10.2 Transport und Bewegung des Kühlmöbels

Das Möbel befindet sich in einer speziellen Verpackung mit einem Transportsockel für den Gabelstapler.

Verwenden Sie für die Bewegung des Möbels:

- Ausschließlich einen speziell geeigneten oder gleichwertigen Transportsockel
- Einen manuellen oder elektrischen Hubwagen, der für das Anheben des Möbels geeignet ist und über die vorgeschriebenen Eigenschaften verfügt

Das Gerätegewicht (Leergewicht und mit Verpackung) und die Abmessungen der Verpackung sind im Abschnitt aufgeführt: "Transport des Kühlmöbels" (Tabelle "Tab. I" und Abb. auf S. "12").

Die Durchführung der Positionierungsarbeiten muss durch qualifiziertes Personal erfolgen. Dieses muss in der Lage sein, das Gewicht, die Hebepunkte und die für die Sicherheit und Tragfähigkeit am besten geeigneten Hilfsmittel richtig einzuschätzen.

10.3 Empfang und Lagerung des Möbels

Überprüfen Sie den Zustand der Verpackung, bevor Sie das Gerät in Empfang nehmen. Sollte die Verpackung sichtbare Beschädigungen aufweisen:

- Entfernen Sie die Verpackung unter den Augen des Lieferanten.
- Quittieren Sie den Empfang des Dokuments unter Vorbehalt

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Transport oder die unsachgemäße Lagerung des Kühlmöbels entstehen.

Das Gerät muss an einem Ort gelagert werden, der vor Sonneneinstrahlung und Witterungseinflüssen geschützt ist und in dem eine Temperatur zwischen -25°C und +55°C sowie eine Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 95% herrschen.

10.4 Installation und Umgebungsbedingungen

Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien geeignet.

Für den korrekten Betrieb müssen bei der Positionierung des Geräts folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Das Gerät muss auf einem ebenen Untergrund aufgestellt werden. ("Abb. 25").
- Es dürfen sich keine Wärmequellen, direkte Sonneneinstrahlung, Türen, Fenster, Ventilatoren oder Lüftungsöffnungen in der Nähe befinden ("Abb. 26").

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/32

Es muss genug Platz vorhanden sein, damit die Kundschaft das Gerät bedienen kann. Die Hinweise zu den Umgebungsbedingungen, in denen das Gerät aufgestellt werden soll, finden Sie in: "Umgebungsbedingungen" (Tabelle "Tab. II", S."13").

10.5 Elektrischer Anschluss

Dem Gerät muss ein allpoliger Trennschalter vorgeschaltet werden. Dieser muss:

- einen Mindestabstand der Kontakte von 3 mm aufweisen
- Über eine ausreichende Trennungstärke verfügen

Der Trennschalter muss so montiert werden, dass er im Falle einer auftretenden Gefahrensituation einfach betätigt werden kann (Entfernung maximal 3 m).

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt, bevor Sie das Möbel an den Strom anschließen. Damit der ordnungsgemäße Betrieb gewährleistet ist, darf die Spannung insgesamt maximal zwischen +/- 6% vom Nennwert abweichen.

10.6 Technische Eigenschaften

Auf dem Typenschild werden alle spezifischen technischen Gerätedaten angegeben. Sie finden seine Position und die Art der Angaben in: "Technische Eigenschaften" ("Abb. 28").

Sie finden die Schaltpläne, Kalibrierungslisten der Kontrollinstrumente, Installationsanweisungen sowie eine Kopie der Konformitätserklärung unter dem folgenden Link: <https://documents.eptarefrigeration.com>. Der durch den Betrieb des Geräts erzeugte Schalldruckpegel liegt unter 70 dB(A). Das Möbel erzeugt keine schädlichen Schwingungen.

10.7 Die Befüllung des Kühlmöbels

Schalten Sie das Gerät über den an der Wand montierten Hauptschalter ein, um den Kühlkreislauf zu starten. Etwa 2 später können Sie damit beginnen, das Kühlmöbel zu befüllen. Das Gerät ist dafür ausgelegt, die Temperatur der enthaltenen Waren aufrechtzuerhalten. Es ist nicht dazu ausgelegt, die Warentemperatur zu senken. Es sollten daher nur Waren in das Kühlmöbel gelegt werden, die bereits auf ihre jeweilige Lagertemperatur heruntergekühlt wurden. Sie sollten niemals Produkte im Kühlmöbel lagern, die sich zuvor erwärmt haben.

Wenn das Kühlmöbel über eine Frontverglasung verfügt, wird empfohlen, es außerhalb der Ladenöffnungszeiten zu befüllen.

Achten Sie beim Befüllen des Kühlmöbels darauf, dass:

- Das Kühlmöbel unter Berücksichtigung der Größe und Art der Waren gleichmäßig befüllt wird.
- Die Waren nicht die Zirkulation der Kaltluft beeinträchtigen ("Abb. 29").
- Die Waren nicht die Fülllinie überschreiten ("Abb. 32").
- Bei der Befüllung des Kühlmöbels müssen die Angaben zur Höchstlast eingehalten werden ("Abb. 31").

Das zulässige Gesamtgewicht sich gleichmäßig im Kühlmöbel verteilt:

- Untere Ablagefläche: 90 kg/m²
- Obere Glasablage: 10 kg/m²

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/32

User manual

10.8 Verwendung des Kühlmöbels



Lassen Sie die oberen Schiebetüren niemals offen oder angelehnt. Es empfiehlt sich, regelmäßig zu überprüfen, dass alle Schiebescheiben geschlossen sind: dadurch werden ein unnötiger Energieverlust und die Frostbildung an den Wänden vermieden und gleichzeitig wird eine optimalere Aufbewahrung der ausgestellten Lebensmittel garantiert.

Welche Betriebsart geeignet ist, hängt vom Produkt ab, das im Möbel aufbewahrt wird (hoch, tief, feucht, trocken etc.). Um zu vermeiden, dass das Produkt austrocknet, wird empfohlen, die "DAMPF"-Funktion zu aktivieren.

Um eine Temperatur des belichteten Produkts von 65°C zu gewährleisten, ist es notwendig, die Schranktemperatur auf einen Wert größer 70°C einzustellen.

Bei höheren Produkten empfehlen wir, die WÄRMELAMPE einzuschalten. Diese Lampe erwärmt das Produkt mit ihrer Strahlung von oben.

Bei höheren Produkten empfehlen wir, die WÄRMELAMPE einzuschalten. Diese Lampe erwärmt das Produkt mit ihrer Strahlung von oben. Dabei ist entscheidend, wo genau unter der Lampe sich das Produkt befindet: Liegt es direkt darunter, erhält es die maximale Wärmestrahlung, liegt es eher seitlich und weiter entfernt von der Wärmequelle, erhält das Produkt eine geringere Wärmezufuhr.

Die höchste Temperatur und Luftfeuchtigkeit erhält man, wenn alle drei Funktionen gleichzeitig eingeschaltet sind.

Die Schiebetüren dürfen nur während des Bedienvorgangs offenstehen. Das häufige Öffnen hat einen negativen Einfluss auf die Geräteleistung.

Es wird empfohlen, den Absperrhahn der Wasserleitung zu schließen, wenn das Gerät nicht eingeschaltet ist (nur bei Anschluss an die Wasserversorgung).

Beleuchtung

Der Schalter für die Kühlmöbelbeleuchtung befindet sich auf der Geräterückseite.

Thermostat/Thermometer

Auf der unter rechten Seite des Kühlmöbels befindet sich ein Fernthermostat/Thermometer zur Temperaturkontrolle ("Abb. 36"). Der Fernthermostat zeigt die Temperatur im Inneren der Theke an, diese lässt sich mit Hilfe der dazugehörigen Tasten kontrollieren.

10.9 Reinigung und regelmäßige Wartung

Es wird empfohlen, im Arbeitsbereich für gute Lichtverhältnisse zu sorgen und eventuell eine zusätzliche Leuchtquelle einzuschalten. Wenn das Gerät mit einer Frontverglasung ausgestattet ist, sollte die Reinigung außerhalb der Öffnungszeiten erfolgen.

Die Reinigung des Kühlmöbels

Verwenden Sie für die Reinigung nur Wasser mit einer Temperatur von max. 65°C sowie milde Haushaltsseife oder ein in Wasser verdünntes, neutrales Reinigungsmittel.

Verwenden Sie auf keinen Fall:

- Scheuerschwämme
- Entzündliche Produkte oder aggressive Mittel wie Alkohol, Azeton oder Lösungsmittel
- Reinigungsmittel, die nichtionische Tenside, Zitrone oder Essig (Essigsäure) enthalten



Waschen oder reinigen Sie den oberen Teil des Kühlmöbels nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Reinigen Sie alle Außenflächen des Kühlmöbels **EINMAL PRO WOCHE**.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/32

Reinigen Sie alle Innenflächen des Kühlmöbels **EINMAL PRO MONAT** und befolgen Sie dafür die folgende Anleitung:

- Trennen Sie das Kühlmöbel mit Hilfe des Wandschalters vom Stromnetz ("Abb. 51").
- Entleeren Sie das Kühlmöbel und lagern Sie die Waren in Kühlzellen oder Kühlschränken, in denen die Konservierungstemperatur aufrechterhalten wird.
- Warten Sie ab, bis das Kühlmöbel die Umgebungstemperatur erreicht hat und fahren Sie mit der Reinigung folgendermaßen fort
- Stellen Sie sicher, dass der Innenraum des Kühlmöbels auch wirklich vollständig trocken ist und schließen Sie es dann wieder an die Stromversorgung an.
- Warten Sie ein paar Stunden ab, bevor Sie die Waren zurück in das Kühlmöbel legen.

Wenn Sie das Gerät außer Betrieb setzen, trennen Sie es von der Stromversorgung und verfahren wie oben beschrieben. Lassen Sie anschließend die Türen offen stehen (falls vorhanden), um zu vermeiden, dass sich unangenehme Gerüche bilden.

10.10 Gefahrensituationen

Das Gerät geht nicht an oder stellt seinen Betrieb ein:

- Stellen Sie sicher, ob nicht vielleicht ein allgemeiner Stromausfall die Ursache ist.
- Überprüfen Sie, ob der Hauptschalter an der Wand eingeschaltet ist.
- Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist.

Wenn keiner der vorgenannten Gründe die Ursache für die Stromunterbrechung ist, wenden Sie sich sofort an das nächstgelegene autorisierte Service-Center. Räumen Sie das Kühlmöbel schnellstmöglich leer und lagern Sie die Waren in Kühlzellen und Kühlschränken, in denen die korrekte Konservierungstemperatur herrscht.

Die Vitrine wird nicht ausreichend erhitzt:

- Stellen Sie sicher dass das Kühlmöbel korrekt befüllt wurde.
- Prüfen Sie die Funktion der Glühbirnen der Wärmelampe.
- Die Verdunstungswanne muss voll sein.
- Die Heißluft muss zirkulieren.
- Überprüfen Sie, ob sich in der Nähe des Kühlmöbels eine Wärmequelle oder ein Luftzug befindet.
- Kontrollieren Sie die Umgebungsbedingungen, so wie sie im Abschnitt beschrieben sind: "Umgebungsbedingungen" ("Tab. II, S."13").
- Stellen Sie mit Hilfe einer Wasserwaage sicher, dass das Möbel gerade steht.

Wenn die Störung weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächsten autorisierten Kundendienst.

Das Kühlmöbel ist laut:

- Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben und Muttern fest angezogen sind.
- Stellen Sie mit Hilfe einer Wasserwaage sicher, dass das Möbel gerade steht.

Sollte der Lärm andauern, wenden Sie sich an das nächste autorisierte Service-Center.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	30/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

10.11 Technischer Wartungsdienst

Sollten Sie technische Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte umgehend an den Lieferanten, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Sollten Sie Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich immer an den technischen Kundendienst: Fragen Sie nach und vergewissern Sie sich, dass auch wirklich Originalersatzteile verwendet werden.

10.12 Demontage und Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Entsorgungsvorschriften der einzelnen Länder und um unsere Umwelt zu schützen, bitten wir Sie, die einzelnen Komponenten des Geräts voneinander zu trennen, damit sie separat entsorgt oder ggf. ordnungsgemäß verwertet werden können.

Mit Ausnahme der Metallteile, die in den meisten europäischen Ländern nicht als Sondermüll eingestuft werden, sind die einzelnen Bauteile nicht wie Restmüll zu behandeln.



Das Kühlelement arbeitet mit Hochdruck. Wenden Sie sich an qualifizierte Fachleute, bevor Sie das Gerät verschrotten.

Die zum Kühlkreislauf gehörigen Bauteile dürfen erst zerlegt und/oder abgetrennt werden, nachdem der Kühlkreislauf entleert wurde und das Kältegas durch qualifiziertes Personal aufgefangen wurde.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	31/32

11. ALLGEMEINE ERGÄNZENDE HINWEISE

Hinweise zur korrekten Installation und Wartung

Alle Hinweise zur Installation und Wartung finden Sie im Benutzerhandbuch auf der folgenden Webseite: www.eptarefrigeration.com.

Die Installationsanleitungen für qualifiziertes Fachpersonal sind in an folgender Stelle verfügbar:

- beim Kundenservice
- Im Lieferumfang einiger Produktkategorien ist die Installationsanleitung in Papierform enthalten

Professioneller Reparaturservice

Dieses Angebot wird von unseren Servicestellen für Sie bereitgestellt, Sie finden die Informationen unter dem folgenden Link: www.eptarefrigeration.com.

Ersatzteile

Ersatzteile und Reparaturhinweise für das Gerät sind mindestens noch 8 Jahre, nachdem die Produktion eingestellt wurde, unter der folgenden Adresse verfügbar: www.epta-service.com/service.

Für die erforderlichen Zugangsdaten senden Sie bitte eine E-Mail an: servicesupport@eptarefrigeration.com.

Reinigung des luftgekühlten Kondensators

Damit sich die Leistung von Geräten mit integriertem Aggregat und luftgekühltem Kondensator nicht verschlechtert, muss der Kondensator gemäß der Vorgaben sowie in den vorgegebenen Zeitabständen gereinigt werden, wie im Installations- und Wartungshandbuch beschrieben.

Wichtiger Hinweis zur Lebensmittelverschwendung

Es wird empfohlen, die Lagerungshinweise auf den Produktverpackungen und die Anweisungen der Lebensmittelhersteller sorgfältig zu beachten.

Die Temperatureinstellungen müssen dabei gemäß den Angaben in unserer technischen Dokumentation an die Konservierungseigenschaften der Lebensmittel angepasst werden.

Unsachgemäßer Gebrauch kann zum vorzeitigen Verderb von Lebensmitteln führen.

Umgebungsbedingungen

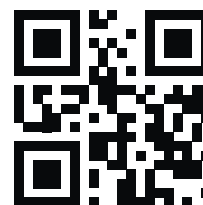
Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer Umgebung vorgesehen, in der die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit innerhalb der in der Bedienungsanleitung angegebenen Bereiche liegen.

Anweisungen zur Demontage

Die Demontage muss durch qualifizierte Fachkräfte erfolgen.

Die Epta-Gruppe legt seit jeher größten Wert auf den Schutz der Umwelt. Sie stellt daher allen Nutzern des Handbuchs die Anleitungen zur Demontage und Abfallbehandlung zum Herunterladen zur Verfügung.

- Greifen Sie auf die Website www.costan.com zu



- Greifen Sie auf den Abschnitt **technischer Bereich** des Schanks zu.

Weitere Informationen

Bitte wenden Sie sich für nähere Informationen an die folgende Adresse www.eptarefrigeration.com und an die Produktdatenbank EPREL. Sie können diese Seite aufrufen, indem Sie den QR-Code auf dem Energielabel Ihres Geräts scannen.



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/32

User manual

Grenzen der vorgesehenen Anwendung



Dieses Gerät ist für den Einsatz, den Transport und die Lagerung bis zu einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel ausgelegt.

Lagerung:

- Temperatur zwischen 15°C und 50°C
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 20% und 90%
- Maximal für 6 Monate

Transport:

- Temperatur zwischen 20°C und 70°C
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 20% und 90%
- Maximal für 2 Monate

Installation:

- Temperatur zwischen 0°C und 40°C
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 20% und 90%
- Maximal für 2 Monate

Verwendung:

Die Leistung des Geräts kann bei einem anderen als dafür vorgesehenen Einsatz nicht gewährleistet werden.

Innerhalb der folgenden Grenzen kann seine Zuverlässigkeit und Sicherheit vorübergehend gewährleistet werden.

Temperatur außerhalb des Kühlmöbels:

- Von Klasse # 1 (16°C / 80%rh) bis Klasse 4 (30°C / 55%rh) oder Klasse 6 (27°C / 70%rh)

Bedingungen im Inneren des Kühlmöbels (für die elektrische Sicherheit):

Gerät mit Normalkühlung

- Temperatur zwischen -10°C und +10°C
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 70% und 100%
- Maximal 10 Jahre

Gerät mit Tiefkühlung

- Temperatur zwischen -40°C und 15°C
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 90% und 100%
- Maximal 10 Jahre



Wenn die Heizelemente in Betrieb sind, können die oben genannten Grenzwerte in einigen Bereichen des Geräts überschritten werden. Die Sicherheitsbestimmungen werden dabei aber trotzdem eingehalten.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève epta refrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	2/32

User manual

ÍNDICE

IT	1. Introducción	3
FR	2. Advertencias de seguridad	4
	2.1 Advertencias generales	4
EN	2.2 Advertencias para el mantenimiento del mueble	5
	2.3 Advertencias eléctricas	6
DE	2.4 Prohibiciones	6
ES	3. Descripción general	7
	3.1 Estética	7
	3.2 Secciones	8
PT	4. Transporte del mueble	12
	5. Condiciones ambientales	13
	6. Características técnicas	14
	7. Uso del mueble	15
	8. Panel de control	17
	8.1 Controlador IR33 (Carel)	18
	8.2 Controlador IR33 (Carel)	18
	8.3 Controlador XR77CX-XM679K (Dixell)	19
	8.4 Controlador MPX ZERO (Carel)	19
	9. Mantenimiento ordinario	22
	9.1 Limpieza del mueble	22
	10. Instrucciones para el usuario	26
	10.1 Descripción del mueble	26
	10.2 Transporte y manipulación	26
	10.3 Recepción y almacenamiento	26
	10.4 Instalación y condiciones ambientales	26
	10.5 Conexión eléctrica	27
	10.6 Características técnicas	27
	10.7 Carga del producto	27
	10.8 Uso del mueble	28
	10.9 Limpieza y mantenimiento de rutina	28
	10.10 Situaciones de emergencia	29
	10.11 Asistencia técnica	30
	10.12 Desmantelamiento y eliminación	30
	11. Advertencias generales adicionales	31

SÍMBOLOS UTILIZADOS



Símbolo de prohibición: se prohíbe realizar determinadas operaciones.



Símbolo de advertencia: posibilidad de dañar el mueble y/o sus componentes.



Símbolo de atención: normas de prevención de accidentes para el operador.



Símbolo de nota: proporciona información útil.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	3/32

1. INTRODUCCIÓN

Se recomienda leer atentamente el contenido de este manual y guardarlo junto con el mueble. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados a las personas o a los bienes debido al incumplimiento de las advertencias contenidas en este manual.



Este manual contiene la información que se considera necesaria para el buen uso y funcionamiento del mueble.

Contiene las siguientes descripciones e información:

- una descripción funcional del mueble y de cada una de sus partes
- información sobre la seguridad del mueble y las normas de prevención de accidentes que se deben respetar
- uso correcto del mueble
- un correcto mantenimiento rutinario y programado, incluidas las operaciones de limpieza

Información no contenida en este manual:

- Instrucciones de instalación

Para la correcta instalación del mueble, consultar los siguientes documentos:

- Manual técnico
- Instrucciones de referencia rápida

Muebles de cabecera

- **OPERADOR CUALIFICADO:** persona cualificada, capacitada en el funcionamiento, ajuste, limpieza y mantenimiento de rutina del mueble
- **TÉCNICO ESPECIALIZADO:** técnico capacitado y autorizado por el organismo indicado en el contrato (fabricante/concesionario/distribuidor) para realizar la instalación, el mantenimiento extraordinario, la reparación, la sustitución y la revisión del mueble

Las instrucciones de uso también están disponibles en:
www.eptarefrigeration.com.

Consultar la declaración de conformidad para conocer las normas y certificaciones del mueble.

Conserve siempre el manual de instrucciones y en caso de venta.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 BONNET NÈVE epta refrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	4/32

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 Advertencias generales



El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados a las personas o a los bienes debido al incumplimiento de las advertencias contenidas en este manual. Toda persona que utilice el mueble debe leer este manual de uso.



El empresario debe instruir al personal sobre los riesgos de accidentes, los dispositivos previstos para la seguridad del personal, los riesgos de emisión de ruidos y las normas generales de prevención de accidentes previstas por la normativa vigente.



El mueble debe ser utilizado por personas adultas que posean los conocimientos necesarios y cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales no estén reducidas. El mueble no está destinado a ser utilizado por menores (especialmente de 0 a 3 años). De todas formas, los niños vigilados por adultos y bajo su responsabilidad no deben jugar con el mueble.



El mueble solo es apto para el almacenamiento a corto plazo de alimentos precocinados calientes única y exclusivamente durante el periodo de distribución. Cualquier otro uso, como cocinar o almacenar a largo plazo, no está permitido.



El expositor en versión CALOR HÚMEDO es una herramienta de uso exclusivamente profesional, especialmente indicada para mantener los alimentos precocinados (por ejemplo, salsas, condimentos, verduras hervidas, etc.) a la temperatura y humedad adecuadas.



Cualquier otro uso no indicado explícitamente en este manual debe considerarse peligroso y el fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o no razonable.



El mueble debe ser utilizado por personal que dispone del equipo de protección personal adecuado.



El uso de guantes de trabajo es obligatorio.



No dejar el mueble expuesto a la intemperie.



No utilizar chorros de agua directos o indirectos sobre el mueble.



No tocar el mueble con las manos o los pies mojados o húmedos, no usarlo con los pies descalzos.



El desmontaje de los resguardos o paneles que requieran el uso de herramientas para retirarlos está reservado exclusivamente al personal cualificado.



Para la instalación de accesorios opcionales dedicados, contactar con el centro de asistencia autorizado más cercano.



Todos los trabajos deben ser realizados únicamente por personal cualificado y, en cualquier caso, se debe desconectar la alimentación eléctrica del mueble antes de realizar cualquier operación.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/32



Instruir a cualquier persona que utilice el mueble sobre la posición del interruptor seccionador.



El ajuste del termostato se le reserva al personal técnico de asistencia.



Prestar atención a las partes calientes o móviles marcadas con el símbolo correspondiente.



En caso de incendio, no utilizar agua para extinguir las llamas, sino sólo extintores de polvo seco.



Evitar la presencia de fuegos o chispas en el interior del aparato.



Dejar libres las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato y no obstruirlas.



No conservar en este mueble sustancias explosivas o peligrosas, como recipientes a presión con gas propelente inflamable.



Está prohibido apoyarse en la parte superior del vidrio; sin embargo, es posible cargarlo siguiendo las indicaciones de carga indicadas en este manual. es oportuno evitar que los productos no embalados se apoyen directamente sobre los estantes, sino que es preferible utilizar contenedores apropiados para alimentos.



No coloque recipientes para líquidos y no vierta líquidos sobre la encimera.

2.2 Advertencias para el mantenimiento del mueble



Las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas únicamente por el personal autorizado.



El acceso a las partes eléctricas y/o a las partes que requieren el uso de herramientas está reservado a los técnicos especializados.



Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y limpieza reservada al usuario, desconectar la alimentación del mueble mediante el interruptor seccionador instalado en la pared.



Prestar atención a las partes calientes o móviles marcadas con el símbolo correspondiente.



El uso de guantes de trabajo es obligatorio.

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	6/32

User manual

2.3 Advertencias eléctricas



Asegurarse de que la tensión de alimentación coincida con los datos de la placa de características del mueble.



La instalación eléctrica debe ser realizada por técnicos especializados.



El desmontaje de la tapa del cuadro eléctrico está reservado a los técnicos especializados.



De acuerdo con las normas de instalación, la red de alimentación debe incluir un dispositivo de desconexión omnipolar que garantice la desconexión completa de la red en condiciones de categoría de sobretensión III.



La instalación del mueble debe realizarse siguiendo las instrucciones del fabricante, por personal profesionalmente cualificado y de conformidad con la normativa de instalación eléctrica vigente en cada país.



Una instalación incorrecta del mueble puede causar daños a personas, animales o bienes, de los que el fabricante no se hace responsable.



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por personal de servicio autorizado. No intente reparar el cable.



No encienda el mueble si está dañado. En caso de duda, póngase en contacto con el servicio posventa o con su distribuidor.

2.4 Prohibiciones



Está prohibido utilizar dispositivos distintos a los suministrados en el mueble por el fabricante para acelerar el proceso de deshielo.



Está prohibido que el personal no especializado retire la tapa del cuadro eléctrico o abra los paneles que requieran el uso de herramientas.



Está prohibido utilizar el mueble para almacenar y/o exponer sustancias explosivas, inflamables o corrosivas, como aerosoles spray con gas propelente inflamable.



Está prohibido utilizar el mueble para almacenar y/o exponer productos farmacéuticos.



En el caso de PRODUCTOS SIN ENVASAR O ALMACENADOS A BAJA TEMPERATURA, está prohibido utilizar el mueble para el almacenamiento y/o exposición de botellas y envases de vidrio.



Está prohibido colocar el mueble en locales con presencia de sustancias gaseosas explosivas.



Está prohibido quitar la placa de identificación del mueble.



Está prohibido subirse al mostrador o al parachoques del mostrador.



Queda prohibida la sustitución de componentes y/o la modificación del mostrador fuera de las especificaciones del fabricante, así como la sustitución de piezas de recambio originales por otras piezas no homologadas por el fabricante, se pena de perder las condiciones de la garantía.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/32

3. DESCRIPCIÓN GENERAL

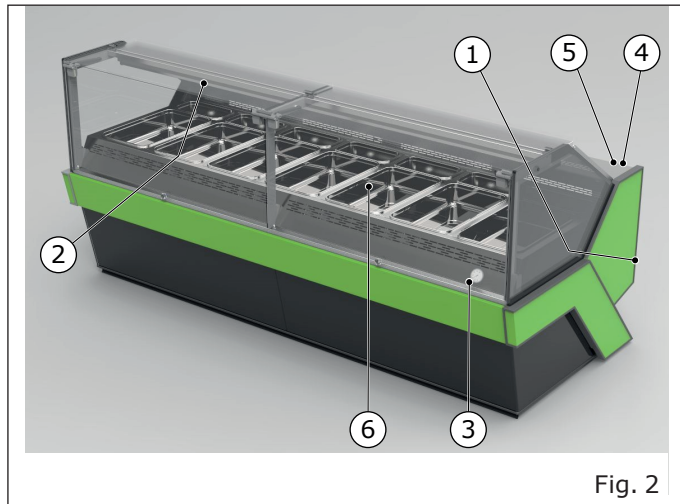


Fig. 2

1. Placa de datos
2. Iluminación y lámpara de infrarrojos
3. Termómetro
4. Interruptor de luz
5. Cuadro de mandos con teletermostato
6. Bandejas GASTRONORM

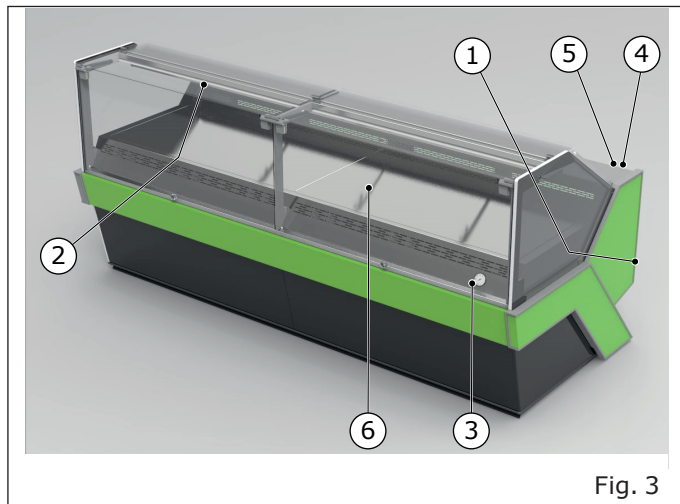


Fig. 3

1. Placa de datos
2. Iluminación y lámpara de infrarrojos
3. Termómetro
4. Interruptor de luz
5. Cuadro de mandos con teletermostato
6. Superficie lisa

3.1 Estética

Design



Fig. 4

Studio

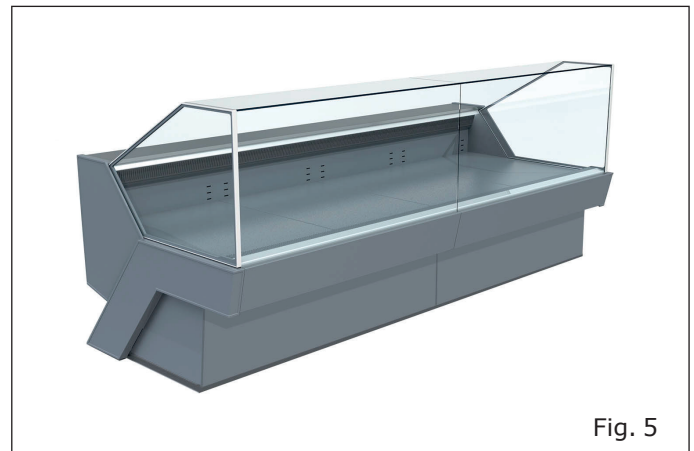


Fig. 5

Style

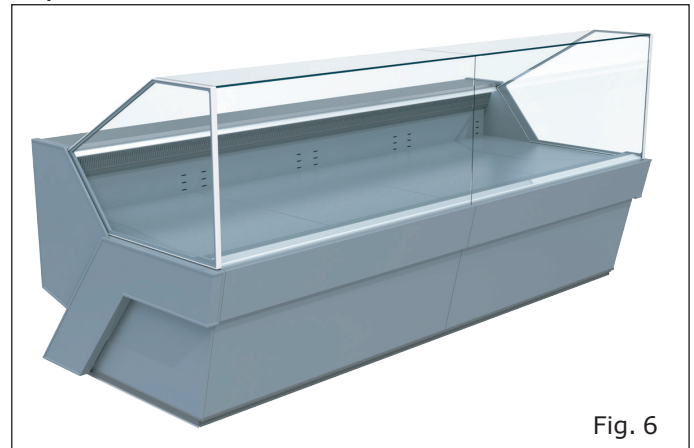


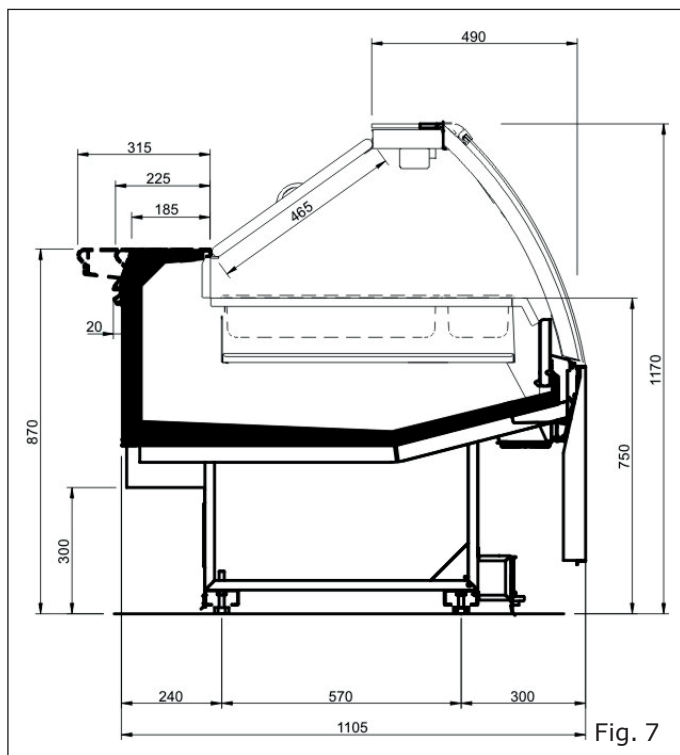
Fig. 6

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	8/32

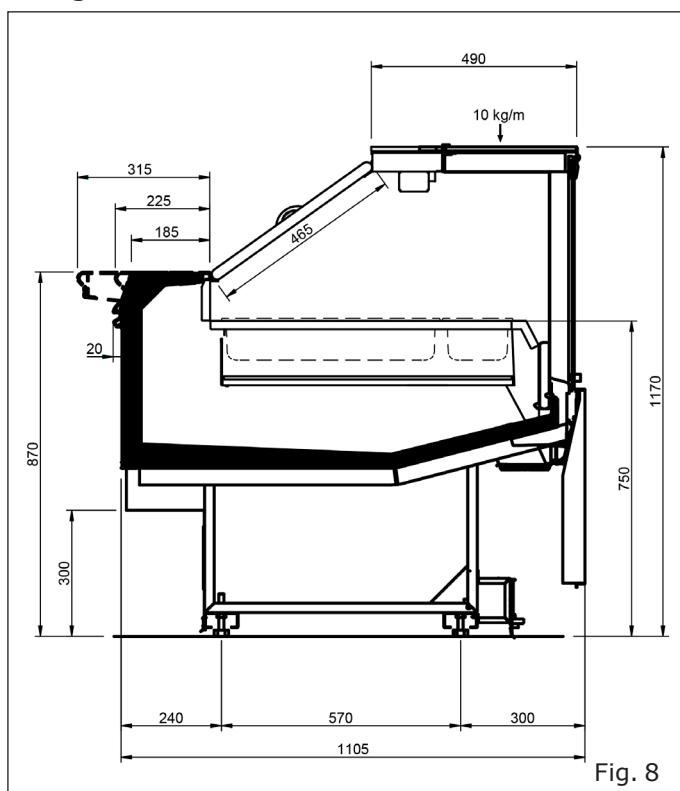
User manual

3.2 Secciones

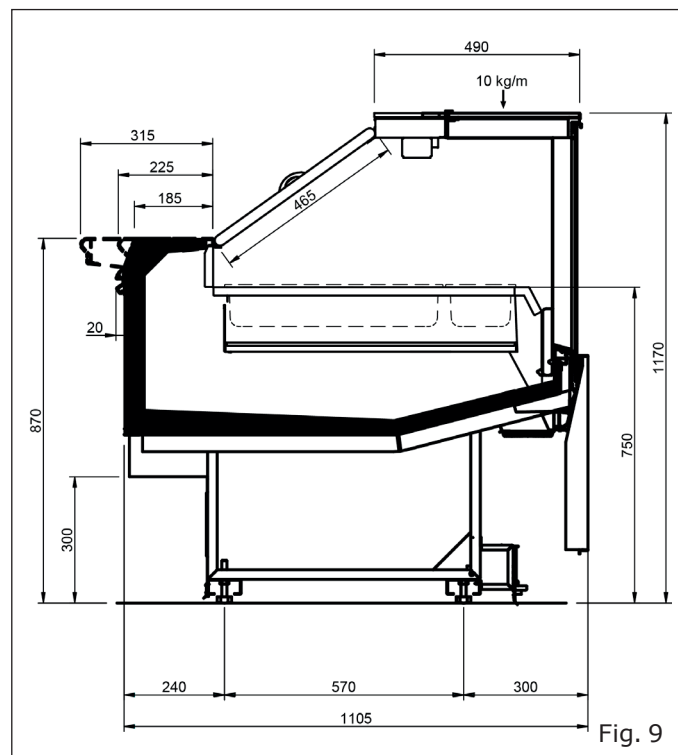
Design LC



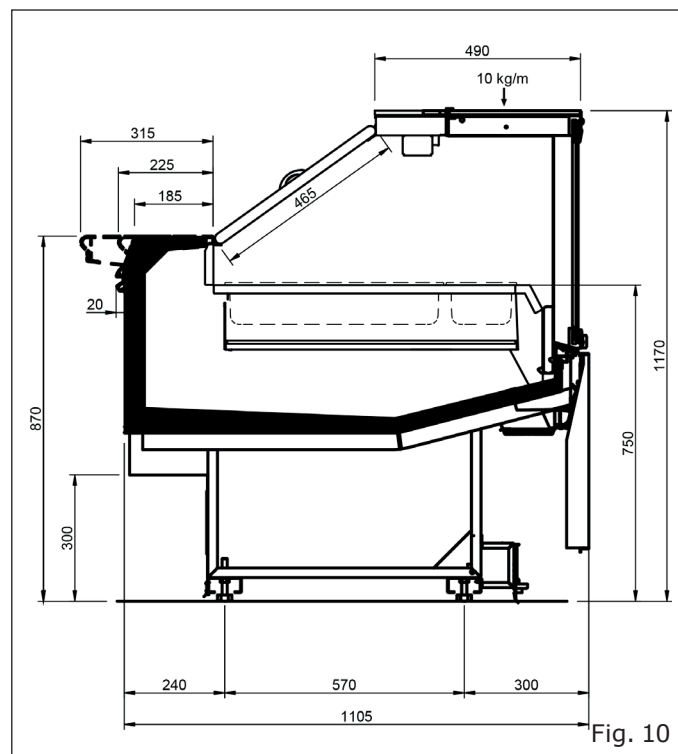
Design LD



Design DD

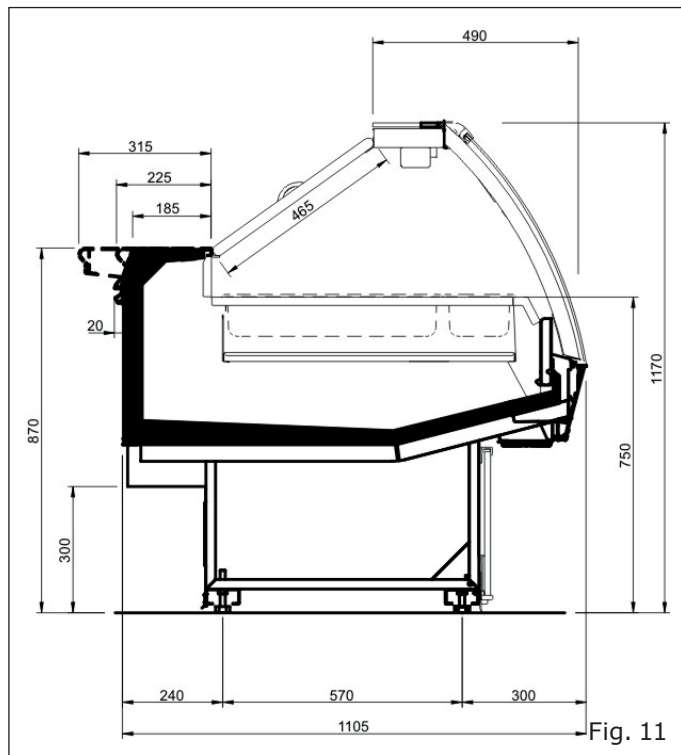


Design ODF

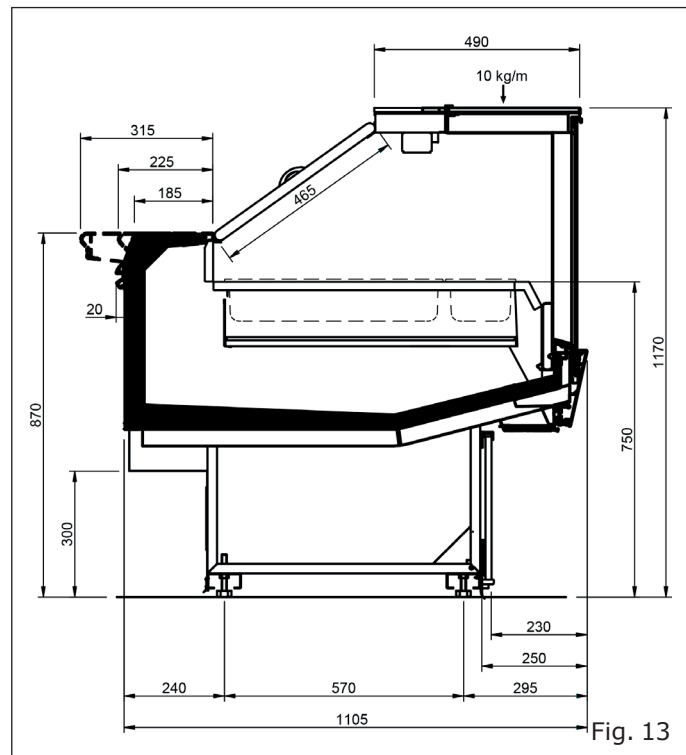


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	9/32

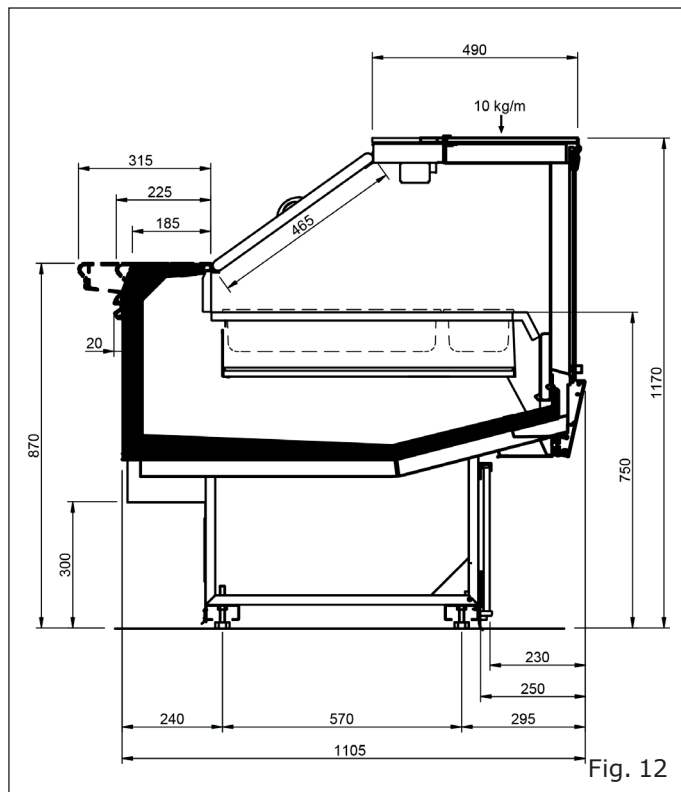
Studio LC



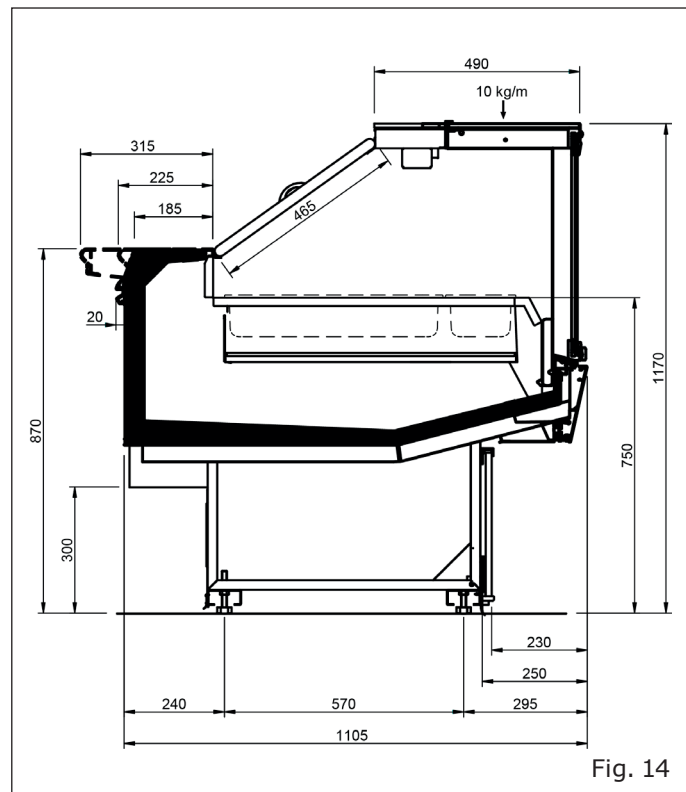
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

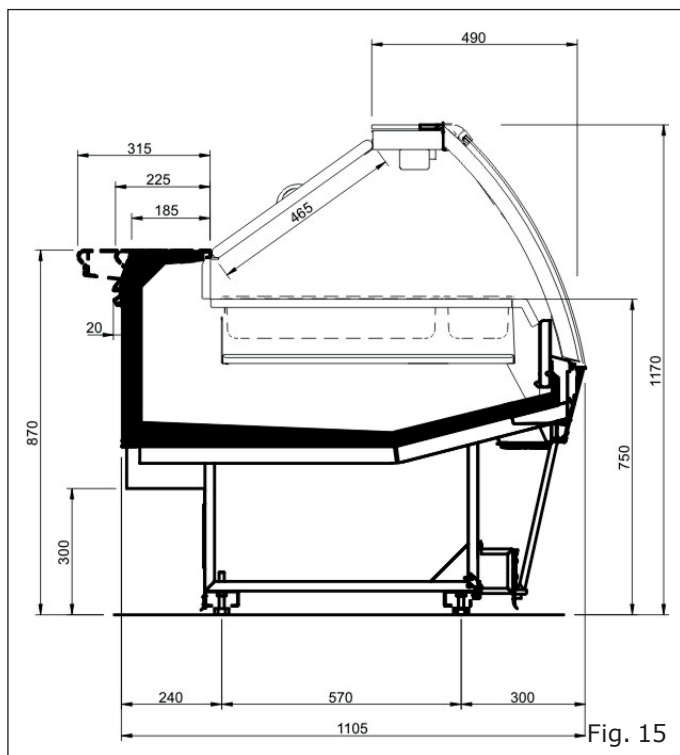


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	10/32

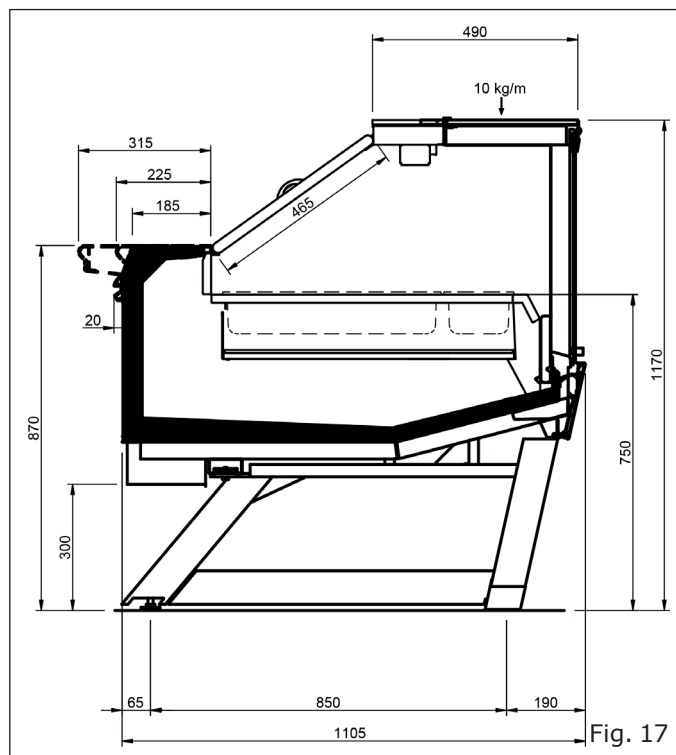
User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

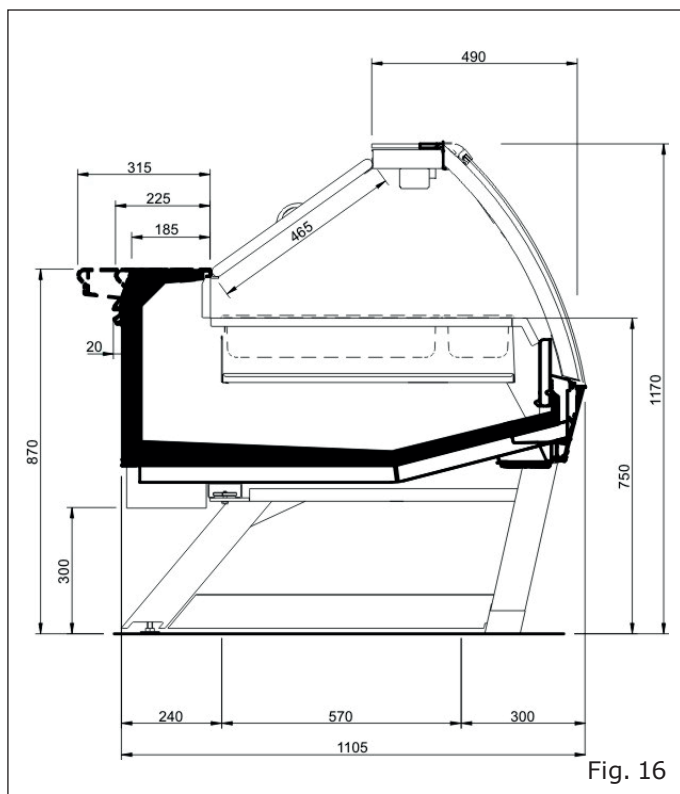
Style LC



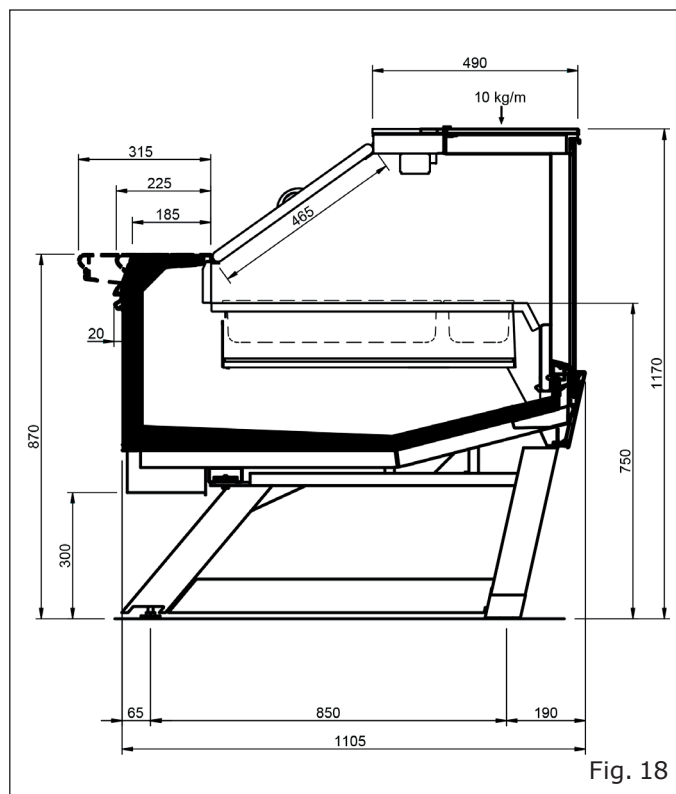
Style LD con pies



Style LC con pies

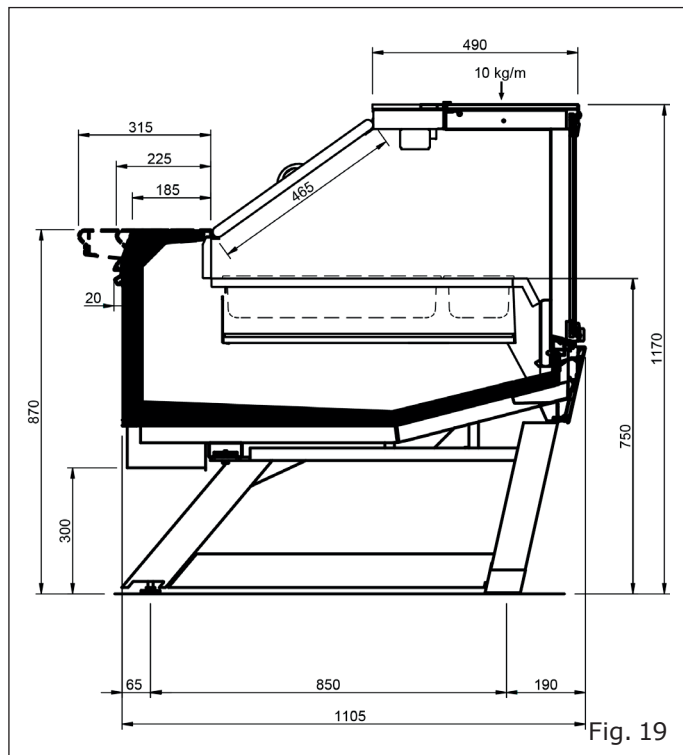


Style DD con pies

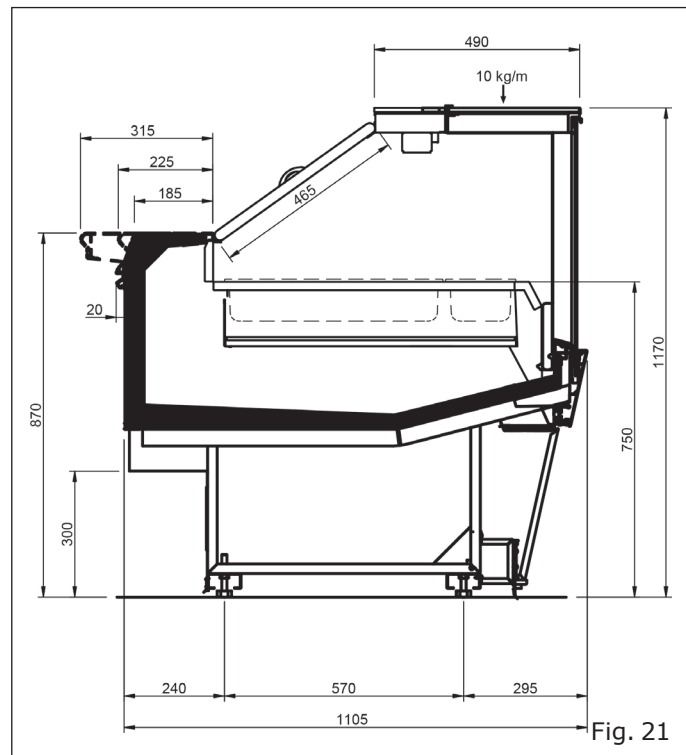


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/32

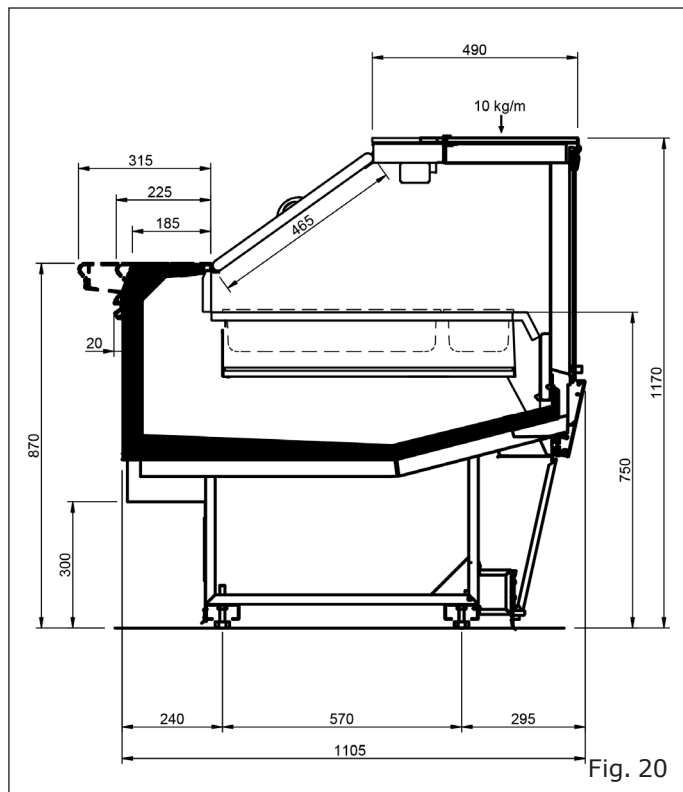
Style ODF con pies



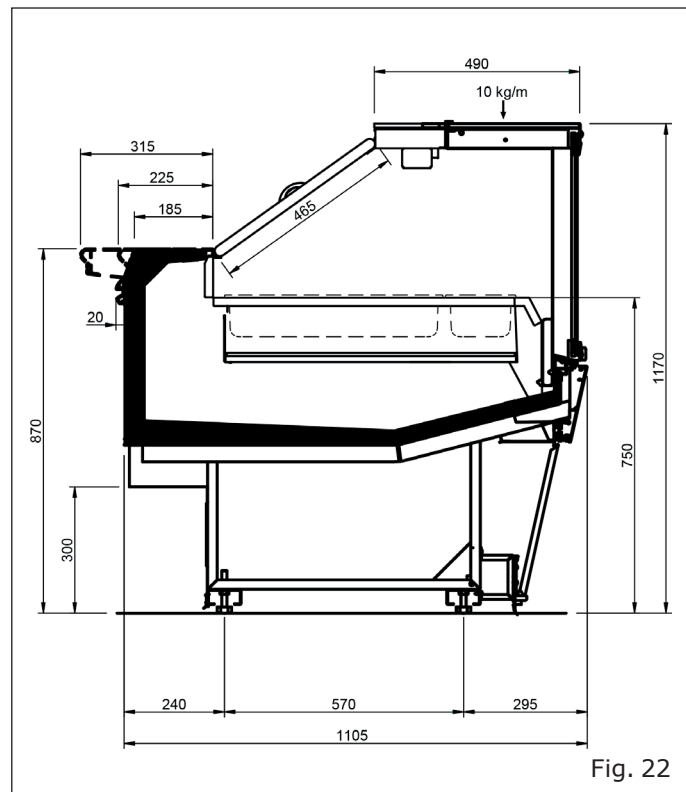
Style DD



Style LD



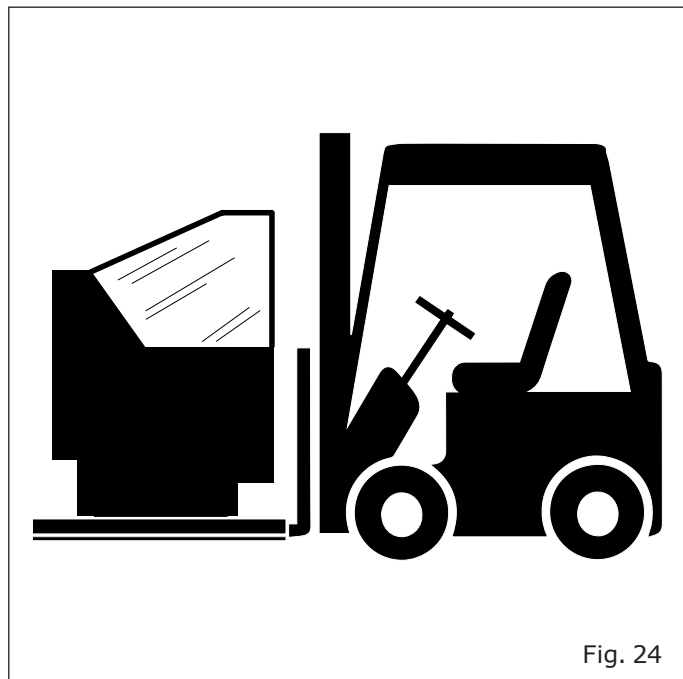
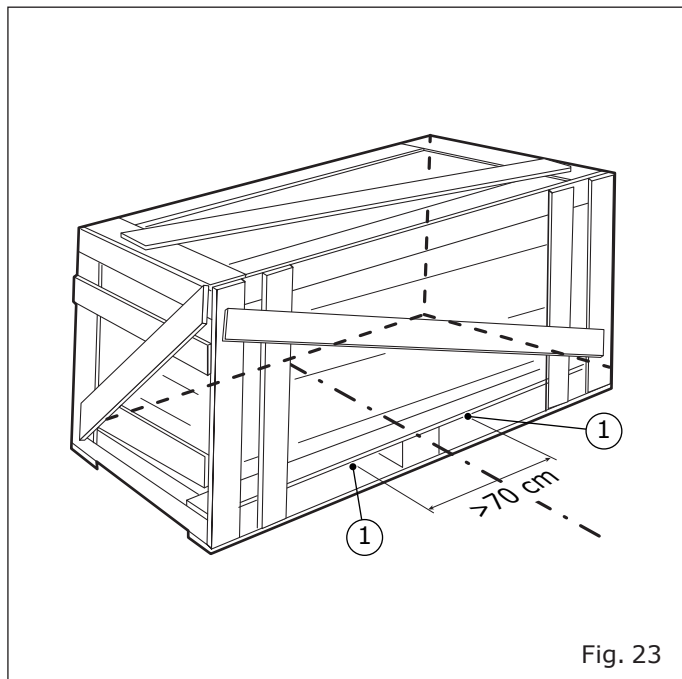
Style ODF



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	12/32

User manual

4. TRANSPORTE DEL MUEBLE



1. Puntos de elevación

Tabla I

Longitud	Tipo de superestructura	Peso (kg)	Peso con embalaje (kg)
937	LC	242	282
	LD		
	DD		
	ODF		
1250	LC	310	362
	LD		
	DD		
	ODF		
1875	LC	448	523
	LD		
	DD		
	ODF		
2500	LC	506	609
	LD		
	DD		
	ODF		

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	13/32

5. CONDICIONES AMBIENTALES

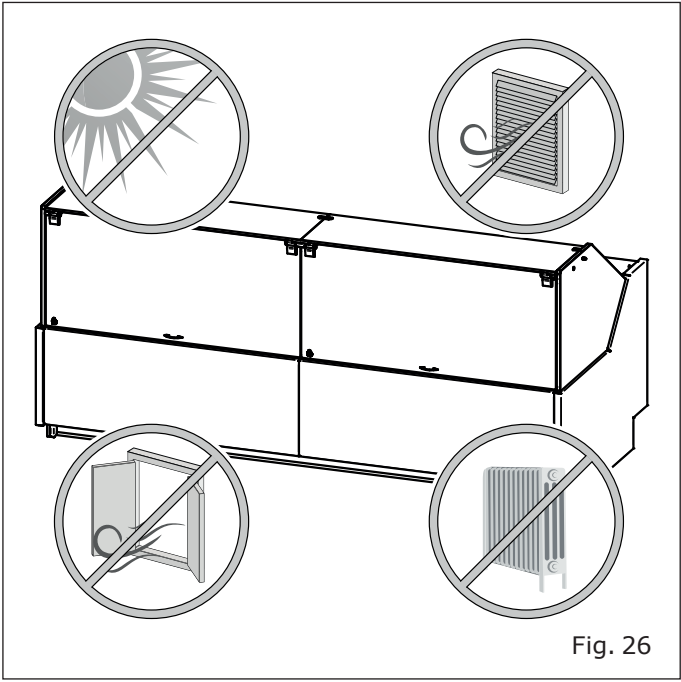
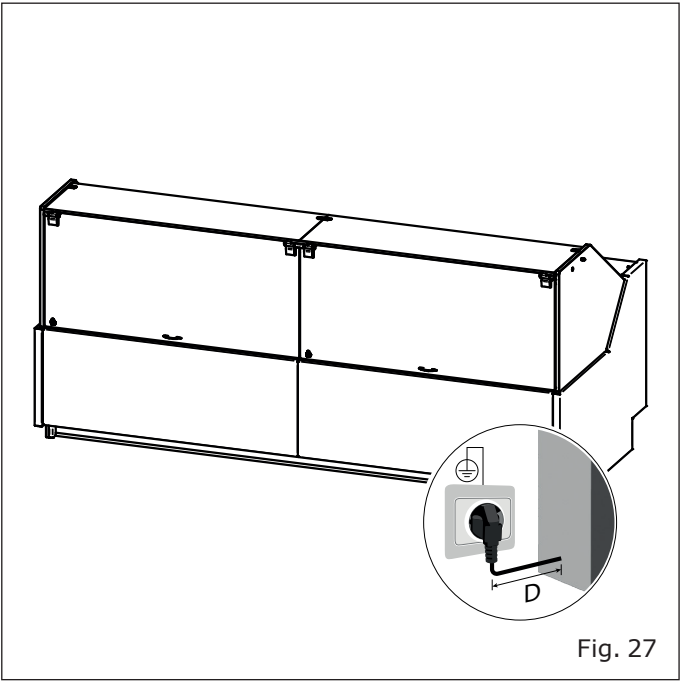
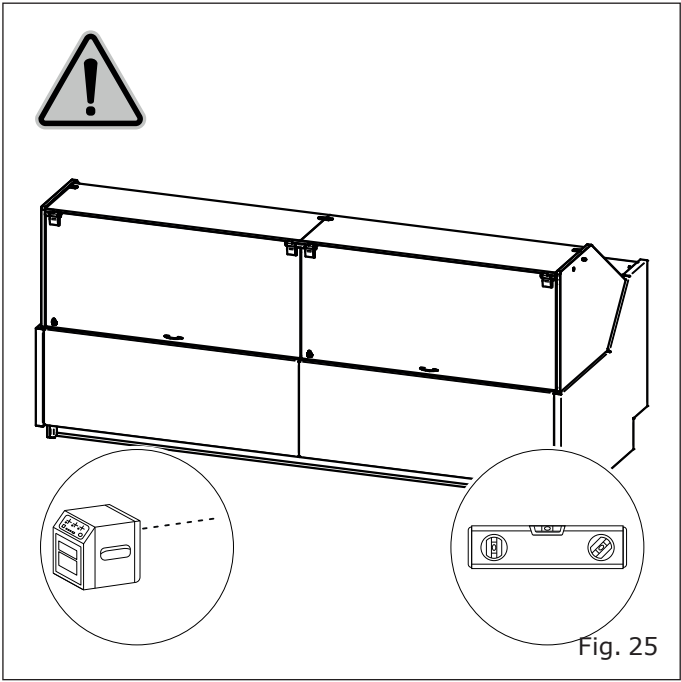


Tabla II

Características	
Tipo de local	Cerrado
Temperatura	25°C
Humedad relativa	60 %
Iluminación	600 lx

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/32

User manual

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

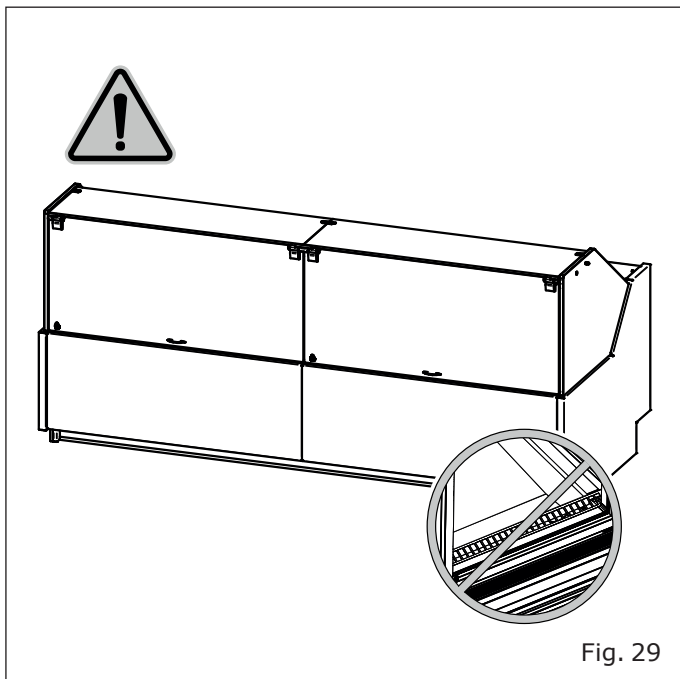
 Epta S.p.A. Via Mecenate, 86 20138 Milano - Italy		12	
1		2	
RATED BEMESSUNG ASSIGNÉ NOMINALE NOMINAL		3 4	
5 6		REF 15 16	
DEFROSTING ABTAUUNG DÉGIVRAGE SBRINAMENTO DESCONGELAMIENTO		7 8	
HEATING SYSTEMS HEIZUNGSSYSTEME SYSTEMES CHAUFFANTS SISTEMI DI RISCALDAMENTO SISTEMA DE CALEFACCIÓN		9	
10		17 18	
11		19 20	
21		22	
23		24	

Fig. 28

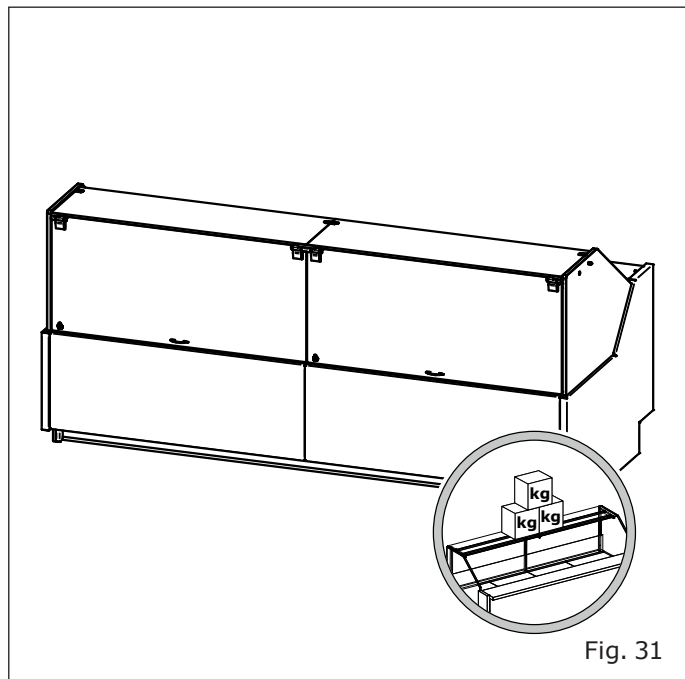
- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Origen del producto | 14. Fecha de producción |
| 2. Fabricado en «País de origen» | 15. Código Hat |
| 3. Tensión nominal | 16. Modelo |
| 4. Potencia nominal | 17. Tipo de refrigerante 1 |
| 5. Frecuencia nominal | 18. Masa refrigerante 1 |
| 6. Corriente nominal | 19. Tipo de refrigerante 2 |
| 7. Potencia de deshielo | 20. Masa refrigerante 2 |
| 8. Corriente de deshielo | 21. Clase climática |
| 9. Sistema de calentamiento | 22. Aislamiento gas |
| 10. Sistema de iluminación | 23. Índice de protección |
| 11. Manual del operador | 24. Marcas de certificación |
| 12. Código de barras | |
| 13. Número de serie | |

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/32

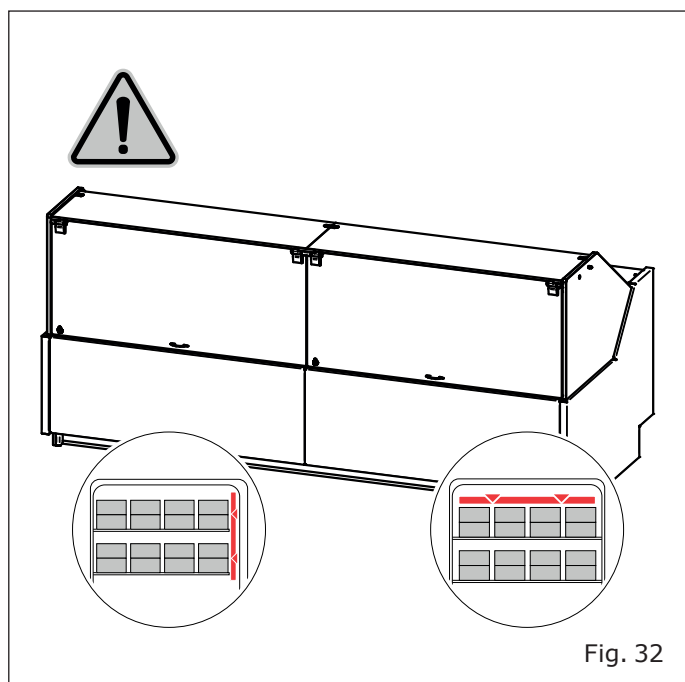
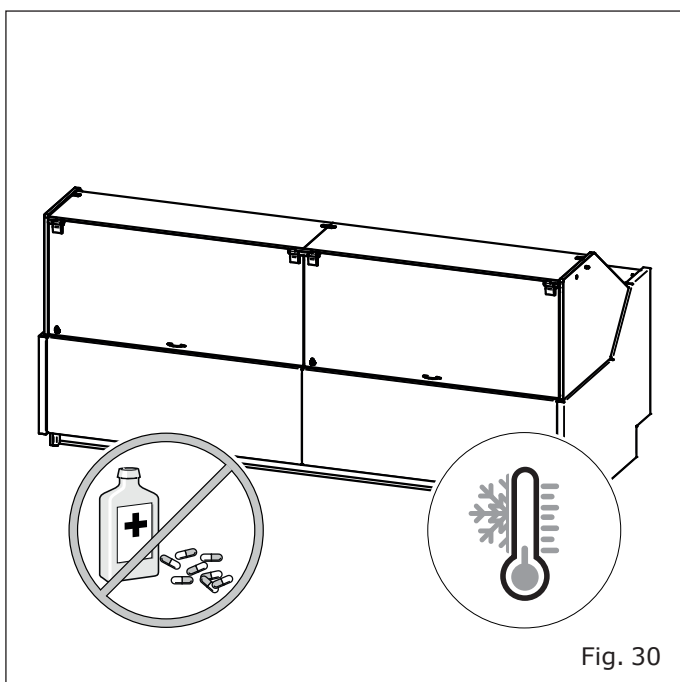
7. USO DEL MUEBLE



 No cubrir



 Respete el límite de carga máximo.



 Respetar la línea de carga

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	16/32

User manual

IT

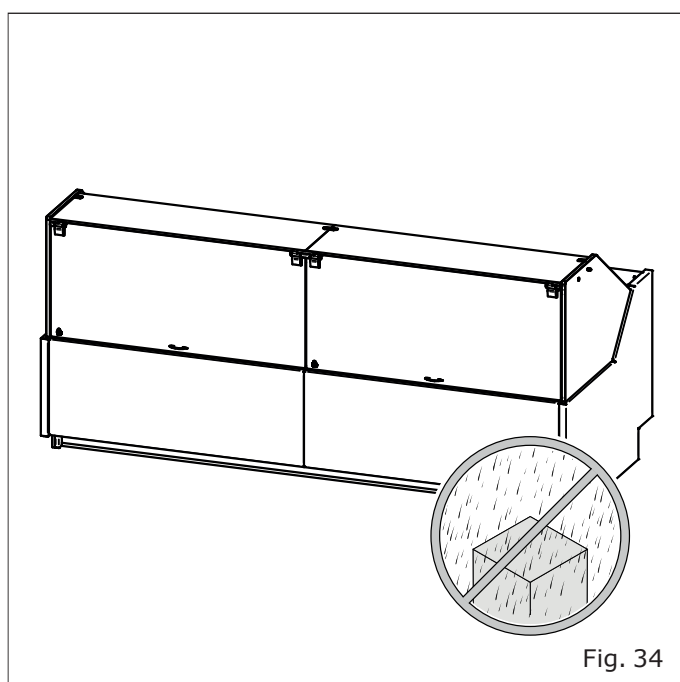
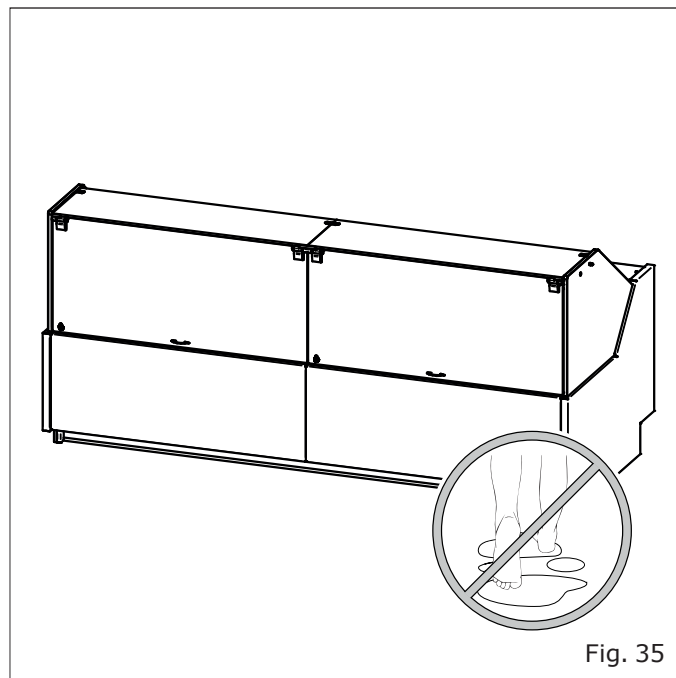
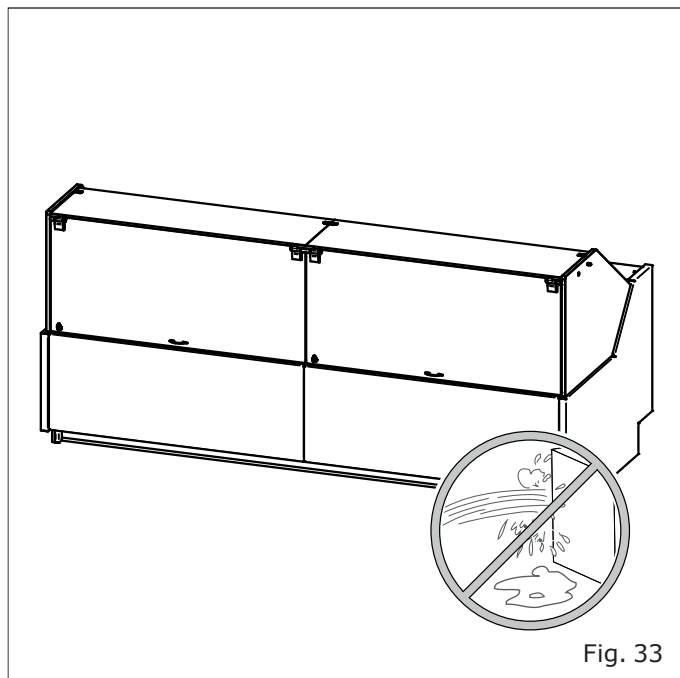
FR

EN

DE

ES

PT



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/32

8. PANEL DE CONTROL

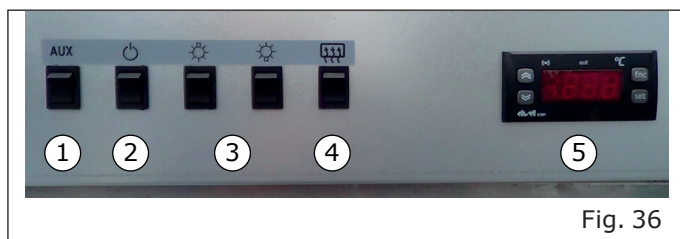


Fig. 36

1. Lámpara de calefacción de techo ON / OFF
2. Función ON / OFF AIRE CALIENTE
3. Sistema de iluminación ON / OFF
4. Función ON / OFF "VAPOR"
5. Termostato remoto

Funciones

El dispositivo está diseñado para ofrecer dos opciones de funcionamiento:

- Versión HUMIDIFICADA con llenado de agua
- Función AIRE CALIENTE

Para activar la función "AIRE CALIENTE", tome el interruptor (2) en ON. Un flujo forzado (por ventiladores) de aire caliente circula en la plataforma de exhibición.

Para activar la función "VAPOR" en la versión "HUMIDIFICADA", con el interruptor (2) en posición ON, gire el interruptor (4) a la posición ON. El mostrador empieza a producir vapor, que es distribuido mediante el flujo de aire caliente.

Una función interna permitirá la producción de vapor solo después de 35 minutos después de activar la función AIRE CALIENTE incluso si se presiona el botón VAPOR.



La función "VAPOR" solo puede activarse si la función "AIRE CALIENTE" está activada.

Ambas versiones tienen una lámpara de techo con calefacción.

En el caso de los productos más altos, se recomienda activar el PLAFÓN CALEFACTOR; de hecho, este es el que calienta la superficie del producto por radiación desde arriba.

Para activar la "LÁMPARA DE CALEFACCIÓN DE TECHO" tome el interruptor (1) en ON.



La posición del producto en relación con la lámpara es importante; una posición central permite que el producto reciba la máxima cantidad de calor. En una posición lateral, más alejada de la fuente de radiación, el producto recibe una menor cantidad de calor.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/32

User manual

8.1 Controlador IR33 (Carel)

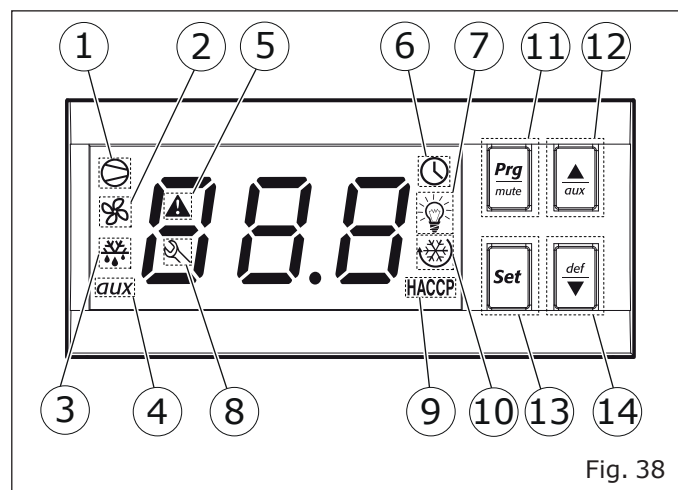


1. Flecha arriba
2. Flecha hacia abajo
3. Alarma
4. Estado del relé
5. Estado del setpoint
6. FnC
7. Setpoint

Modificación de Setpoint

- Pulse y suelte al instante el botón (7).
- SET aparece en la pantalla.
- Presione (7) nuevamente y el valor del PUNTO DE CONSIGNA aparece en la pantalla.
- Para cambiar el valor, presione las teclas (1) (aumentar) o (2) (bajar) dentro de los 15 segundos para elegir el nuevo valor.

8.2 Controlador IR33 (Carel)



1. Compresor
2. Ventilador
3. Defrost
4. Aux
5. Alarma
6. Reloj
7. Luz
8. Asistencia
9. HACCP
10. Bucle continuo
11. Program/Silenciar
12. Flecha arriba/Aux
13. Setpoint
14. Flecha hacia abajo/Def

Modificación de Setpoint

- Presiona el botón "Setpoint"(13) para más de 1 segundo. El valor de aparece en la pantalla "Setpoint".
- Aumentar, "Flecha arriba"(12), o disminuir, "Flecha hacia abajo/Def"(14), hasta alcanzar el valor de "Setpoint" deseado.
- Presione el botón nuevamente "Setpoint"(13) para confirmar el nuevo valor.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	19/32

8.3 Controlador XR77CX-XM679K (Dixell)

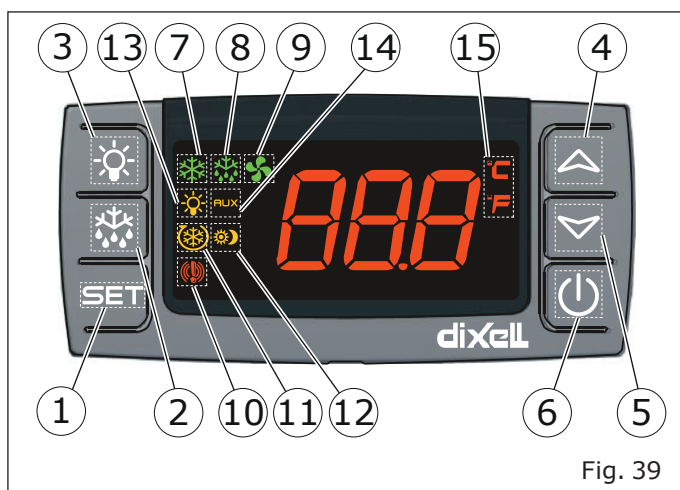


Fig. 39

1. Setpoint
2. Defrost
3. Luz
4. Flecha arriba
5. Flecha hacia abajo
6. On/Off
7. Compresor
8. Defrost
9. Ventilador
10. Alarma
11. Bucle continuo
12. Energy saving
13. Luz encendido
14. Aux
15. °C/°F

Modificación de Setpoint

- Presiona el botón "Setpoint"(1) durante al menos 2 segundos.
- El valor de ajuste y el LED aparecen en la pantalla "  C" (15) comienza a parpadear.
- Para cambiar el valor, utilice las teclas "Flecha arriba" (4)(aumentar) o "Flecha hacia abajo" (5) (para disminuir).
- Para guardar el nuevo valor presione la tecla "Setpoint" (1) o espere 15 segundos para salir de la programación.

8.4 Controlador MPX ZERO (Carel)

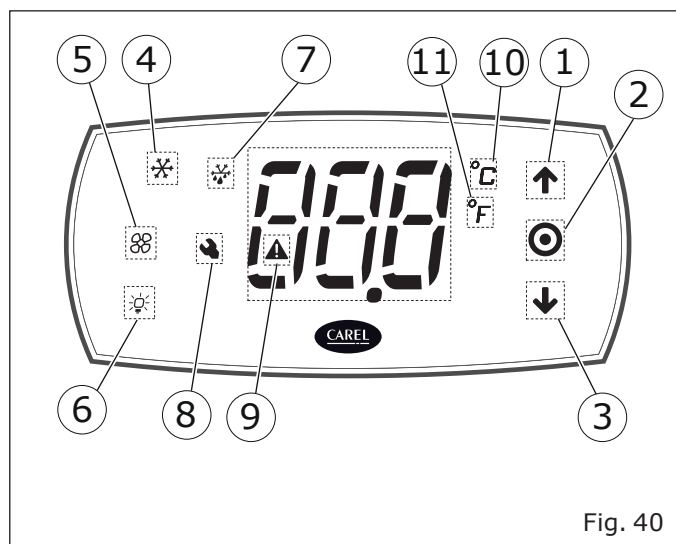


Fig. 40

1. Flecha arriba
2. Program
3. Flecha hacia abajo
4. Solenoide/Compresor
5. Ventilador
6. Luz
7. Defrost
8. Asistencia
9. Alarma
10.   C
11.   F

Modificación de Setpoint

- Presiona el botón "Program"(2); la escritura aparecerá "LOC".



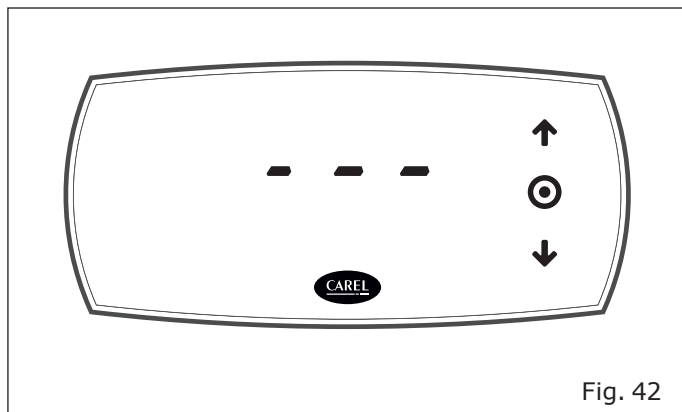
Fig. 41

- Presiona el botón "Program"(2); hasta que aparezca la escritura "PSd".

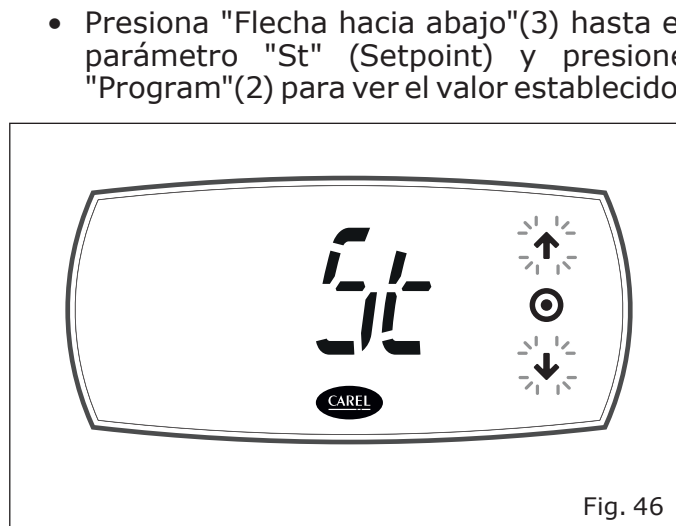
Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève optarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT



- Cuando aparezca "PSd" presione "Program"(2) y "Flecha arriba"(1); ingresa tu contraseña "33".
- Presiona "Program"(2); aparece la primera categoría de parámetros "VIS" (visualización).



- Presionar "Flecha arriba"(1) y "Flecha hacia abajo"(3) para cambiar el valor de Setpoint.

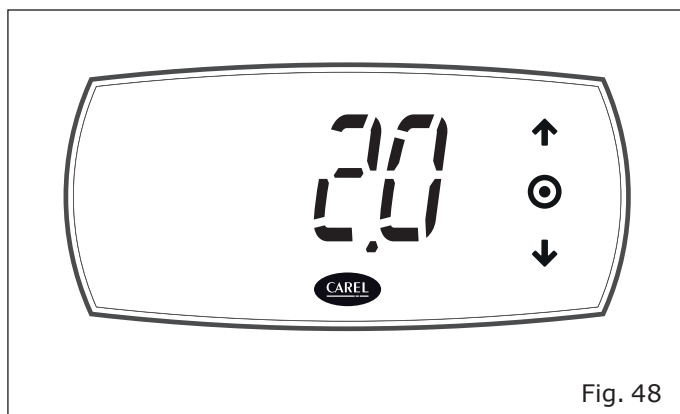


- Presiona "Flecha hacia abajo"(3) aparece la segunda categoría de parámetros "CtL" (control).

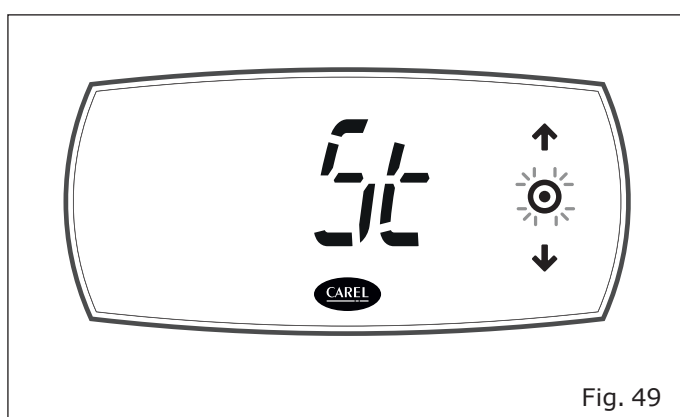


- Presiona el botón "Program"(2) para confirmar el valor y volver al código del parámetro (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	21/32



- Presiona el botón "Program"(2) durante 3 segundos o, alternativamente, en el nivel de parámetro seleccionar ESC y pulsar "Program"(2).



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/32

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

9.1 Limpieza del mueble

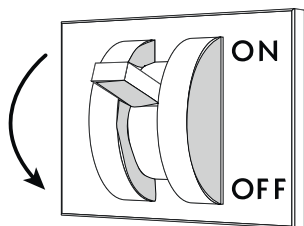


Fig. 51

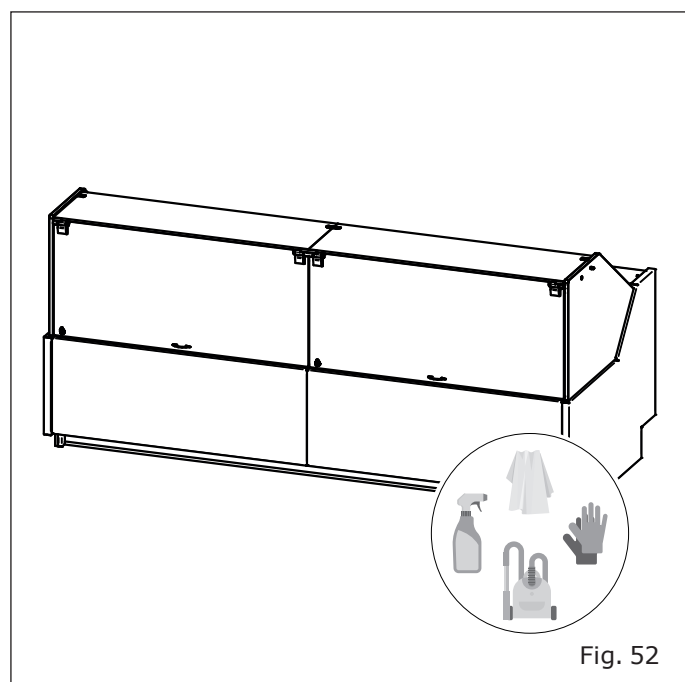


Fig. 52

Limpieza de la bandeja del evaporador



Antes de realizar tareas de mantenimiento, póngase ropa de protección personal y utilice medios y herramientas adecuados para el tamaño y peso del aparato.



Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con el aparato desconectado de la alimentación eléctrica.



Antes de iniciar cualquier operación de limpieza, las superficies del expositor deben estar frías.



Fig. 53

Recomendamos limpiar el tanque evaporador, con una frecuencia que depende de las condiciones de instalación y uso, como se muestra en las siguientes imágenes.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/32

Bandeja bandeja GASTRONORM



Fig. 54

Extracción de contenedores GASTRONORM



Fig. 55

Superficie de bandejas recoge-grasa Retirada de las bandejas recoge-grasa



Fig. 56



Fig. 57

Bandeja del evaporador y tubo de desbordamiento

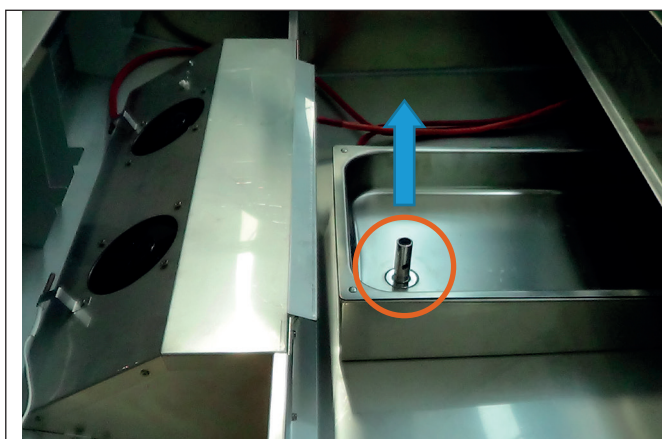


Fig. 58

- Antes de retirar el tubo de desbordamiento, cierre la válvula de suministro agua.
- Retire el tubo de desbordamiento y limpie el tanque.
- Enjuague bien antes de reemplazar la manguera para eliminar cualquier residuo a lo largo del desagüe.
- Inserte correctamente el tubo de desbordamiento y abra el grifo de agua.
- Compruebe que el depósito esté correctamente llenado (hasta el nivel preestablecido).
- Vuelva a colocar los contenedores GASTRONORM.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/32

User manual

Limpieza de las bandejas de grasa (solo con tapa de acero)

Es aconsejable limpiar con frecuencia las bandejas de grasa colocadas debajo de la encimera de acero.

- Levante el PLAN y tire de él hacia adelante.

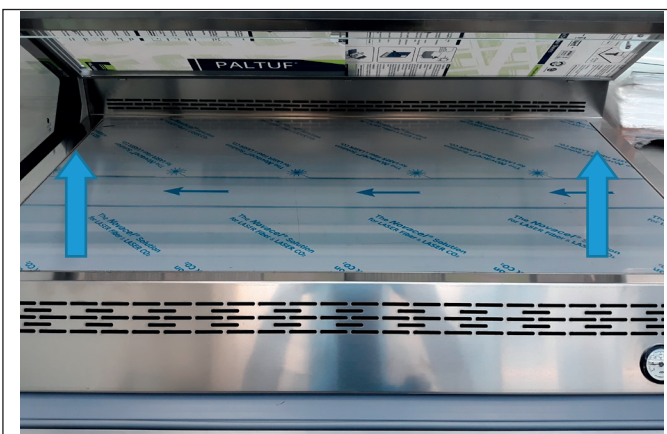


Fig. 59

- Levante y retire las dos bandejas recolectoras de grasa.



Fig. 60



Las bandejas tienen en un lado un borde de cobertura que evita que los líquidos entren en la ranura entre las dos bandejas. Para reemplazar las placas, siga la secuencia correcta.

Limpieza del sensor de llenado (solo con agua potable desmineralizada)

Recomendamos eliminar los residuos de cal en el indicador de llenado, ya que esto podría impedir que funcione correctamente. Para realizar la limpieza recomendamos sacar el manómetro de su alojamiento (para evitar que movimientos bruscos comprometan su funcionamiento) girando el tornillo (1).

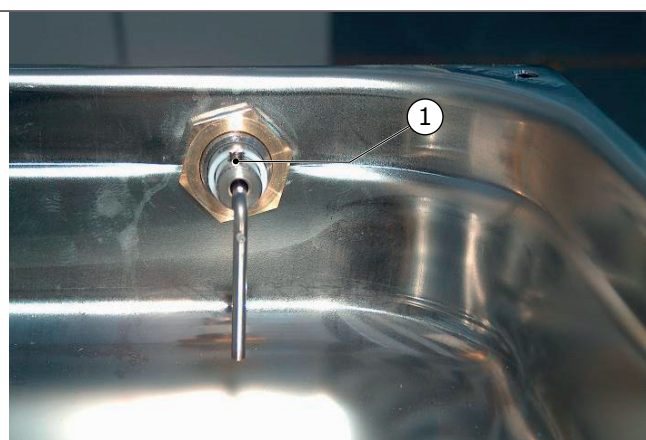


Fig. 61

Para una limpieza más profunda, recomendamos utilizar un producto anti-cal. Vuelva a montar la varilla en la posición correcta.

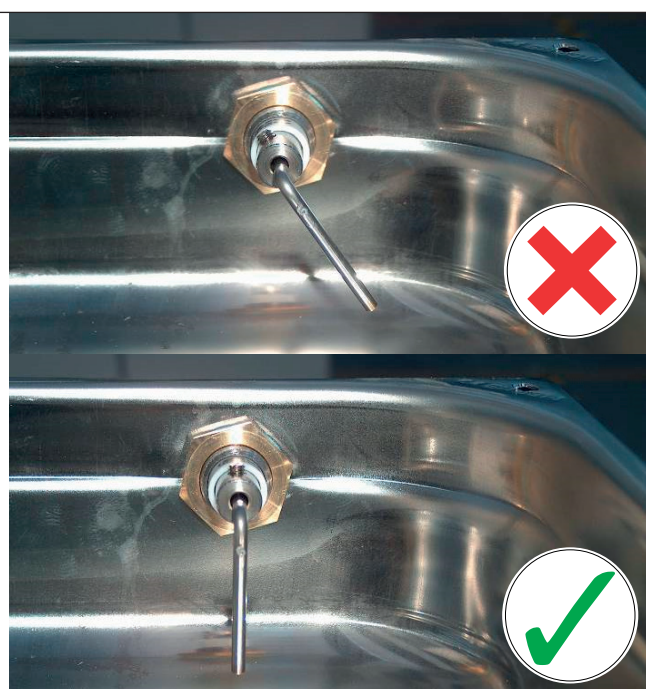


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/32

Limpieza del sensor de llenado (solo con agua potable desmineralizada)

Recomendamos eliminar los residuos del indicador de llenado, ya que esto podría impedir que funcione correctamente.



Fig. 63

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève epta refrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/32

10. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

10.1 Descripción del mueble

El mueble es idóneo exclusivamente a mantener durante un tiempo breve los alimentos precocidos calientes, solo y exclusivamente durante el tiempo de la distribución.

No se admite un uso diferente como la cocción o la conservación durante un tiempo mayor.

Las características generales y las dimensiones se ilustran en las figuras y secciones contenidas en la "Descripción general" (de pág. "7" a pág. "11").



Se hace notar que la parte interna del expositor, en especial, el plafón de calentamiento y las superficies externas directamente interesadas por la irradiación del calor interno, alcanzan temperaturas elevadas. Se aconseja proteger las extremidades superiores usando equipos de protección contra los efectos del calor y del contacto accidental con partes calientes y adoptar las medidas necesarias para impedir que las personas inexpertas puedan entrar en contacto con estas superficies.

10.2 Transporte y manipulación

El mueble está contenido en un embalaje especial equipado con una plataforma para su manipulación con carretillas elevadoras.

Para transportar y manipular el mueble utilizar:

- Sólo una plataforma adecuada o equivalente
- Una carretilla elevadora manual o eléctrica adecuada para la elevación del mueble, con las características apropiadas de acuerdo con las normas vigentes

El peso del mueble (vacío y con embalaje) y las dimensiones del embalaje se indican en "Transporte del mueble" (tabla "Tabla I" y las figuras en la página "12").

Las operaciones de manipulación deben ser realizadas por personal cualificado, capaz de evaluar los pesos, los puntos de elevación y los medios más adecuados, desde el punto de vista de la seguridad y la capacidad.

10.3 Recepción y almacenamiento

Comprobar el estado del embalaje antes de retirar el mueble del transportista.

Si hay daños evidentes en el embalaje:

- Retirar el embalaje del mueble en presencia del transportista.
- Firmar el documento de entrega con reserva

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el transporte o del almacenamiento inadecuado del mueble.

El mueble debe almacenarse en un lugar protegido del sol y de la intemperie, con una temperatura entre -25°C y +55°C y una humedad relativa del aire comprendida entre 30% y 95%.

10.4 Instalación y condiciones ambientales

El mueble no está diseñado para ser instalado en el exterior.

Para un buen funcionamiento del mueble, comprobar que esté colocado:

- Sobre un suelo nivelado ("Fig. 25").
- Lejos de fuentes de calor, luz solar directa, puertas, ventanas, ventiladores y rejillas de ventilación ("Fig. 26").

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/32

Asegurarse de que haya suficiente espacio para que los clientes utilicen el mueble.
Las condiciones del entorno en el que se va a colocar el mueble se indican en: "Condiciones ambientales" (tabla "Tabla II", Pag."13").

10.5 Conexión eléctrica

Debe instalarse un interruptor seccionador omnipolar antes del mueble. Debe tener:

- Distancia mínima de los contactos de 3 mm
- Poder de interrupción adecuado

El interruptor seccionador debe colocarse en una posición en la que pueda ser fácilmente operado en situaciones de emergencia (distancia máxima de 3 m).

Antes de conectar el mueble, asegurarse de que la tensión de alimentación sea la indicada en los datos de la placa de características del mueble. Para garantizar un funcionamiento óptimo, la variación máxima de la tensión debe estar comprendida entre +/- 6% del valor nominal.

10.6 Características técnicas

La placa de características muestra los datos técnicos distintivos del mueble. Su ubicación y el tipo de datos se indican en: "Características técnicas" ("Fig. 28").

Los diagramas eléctricos, las listas de calibración de los instrumentos de control, las instrucciones de instalación y una copia de la Declaración de Conformidad están disponibles en el sitio <https://documents.eptarefrigeration.com>.

El nivel de presión sonora generado por el funcionamiento del mueble es inferior a 70 dB(A). El mueble no provoca vibraciones perjudiciales.

10.7 Carga del producto

Dar tensión al mueble para iniciar su ciclo de enfriamiento, utilizando el interruptor seccionador general instalado en la pared. Después de unas 2 horas se puede cargar el mueble.

El mueble está diseñado para mantener la temperatura de la mercancía y no para bajarla; por lo tanto, los alimentos deben colocarse en el mueble solo si ya están enfriados a sus respectivas temperaturas de almacenamiento. Los productos que se han calentado nunca deben colocarse en el mueble.

Si el mueble tiene vidrios en la parte delantera, es aconsejable cargar la mercancía cuando no haya clientes en el espacio de venta.

Al cargar las mercancías, asegurarse de que:

- La carga sea homogénea en cuanto a tamaño y calidad de las mercancías.
- La mercancía no obstruya el correcto flujo de aire refrigerado ("Fig. 29").
- La mercancía no sobrepase la línea de carga ("Fig. 32").
- La parte elevada del mueble no debe cargarse con pesos que superen los límites indicados ("Fig. 31").

La carga máxima admisible esté distribuida uniformemente:

- En el plano de fondo: 90 kg/m²
- En el vidrio superior: 10 kg/m²

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 epta refrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/32

User manual

10.8 Uso del mueble



Nunca dejar los corredizos abiertos o entreabiertos. Se aconseja verificar a menudo que todos los vidrios corredizos estén cerrados: se evitarán así tanto inútiles consumos de energía como la formación innecesaria de escarcha sobre las paredes, y al mismo tiempo se obtendrá una mejor conservación de los productos expuestos.

El uso de las diferentes funciones depende del producto a exponer (alto, bajo, húmedo, seco, etc.). Para evitar que el producto se seque, es recomendable activar la función "VAPOR".

Para asegurar una temperatura del producto expuesto de 65°C, es necesario ajustar la temperatura del gabinete a un valor superior a 70°C.

En el caso de productos más altos, es recomendable activar la LUZ DE TECHO CALEFACTADO. Esto se debe a que calienta la superficie del producto por radiación desde arriba.

La posición del producto en relación con la lámpara es importante; una posición central permite que el producto reciba la máxima cantidad de calor. En una posición lateral, más alejada de la fuente de radiación, el producto recibe una menor cantidad de calor.

El rendimiento máximo de temperatura y humedad se obtiene cuando las tres funciones están activas al mismo tiempo.

Las puertas corredizas solo deben abrirse en el momento del servicio. La apertura frecuente afecta negativamente el rendimiento del gabinete.

Durante los períodos de inactividad, es aconsejable cerrar la válvula de cierre en la línea de suministro de agua (solo si está conectada al sistema de agua).

Iluminación

Un interruptor situado en la parte posterior del mueble controla su iluminación.

Termostato/termómetro

En la parte abajo derecha del mueble hay un termostato/termómetro remoto para controlar la temperatura ("Fig. 36").

El termostato remoto muestra la temperatura en el interior de la carcasa y permite controlar la temperatura mediante los botones previstos.

10.9 Limpieza y mantenimiento de rutina

Se recomienda mantener una buena visibilidad en la zona de intervención, usando una fuente de iluminación adicional si fuera necesario. En presencia de vidrios en la parte delantera del mueble, es aconsejable limpiarlos cuando no haya clientes en la zona de venta.

Limpieza del mueble

Utilizar únicamente agua a una temperatura máxima de 65°C y jabón o detergente doméstico neutro diluido en agua.

Por ningún motivo usar:

- Esponjas abrasivas
- Productos inflamables o abrasivos como alcohol, acetona o disolventes
- Detergentes con tensioactivos no iónicos, limón o vinagre (ácido acético)



No lavar ni limpiar la parte superior del mueble con agua o líquidos.

Limpiar **UNA VEZ POR SEMANA** todas las partes externas del mueble.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/32

Limpiar **UNA VEZ POR MES** todas las partes internas del mueble, siguiendo las instrucciones siguientes:

- Desconectar la alimentación eléctrica del mueble mediante el interruptor seccionador general instalado en la pared ("Fig. 51").
- Vaciar el mueble, almacenando la mercancía en cámaras o refrigeradores adecuados para mantener la temperatura de almacenamiento.
- Esperar a que el interior del mueble haya alcanzado la temperatura ambiente y proceder a la limpieza
- Después de comprobar cuidadosamente que el interior del mueble esté completamente seco, ponerlo en función otra vez volviéndolo a conectar.
- Después de un par de horas cargar la mercancía de nuevo.

Cuando se pone el mueble fuera de servicio, desconectar la alimentación y realizar las operaciones anteriores, dejando las puertas abiertas (Si alguna) para evitar olores desagradables.

10.10 Situaciones de emergencia

El mueble no arranca o se detiene:

- Comprobar que no haya una situación de apagón eléctrico.
- Controlar que el interruptor general de pared esté encendido.
- Controlar que el enchufe del mueble esté conectado a la toma de corriente.

Si el fallo de la alimentación eléctrica no depende de estos motivos, contactar con el centro de asistencia autorizado más cercano, vaciar completamente el mueble sacando los productos y almacenarlos de inmediato en las cámaras o refrigeradores idóneos a mantener la temperatura de conservación.

El mostrador no se calienta lo suficiente:

- Controlar que la carga del mueble sea correcta.
- Compruebe el funcionamiento de las lámparas del plafón calefactor.
- La bandeja de evaporación está llena.
- Hay circulación de aire caliente.
- Controlar que el mueble no esté colocado cerca de fuentes de calor o corrientes de aire.
- Comprobar las condiciones ambientales indicadas en "Condiciones ambientales" ("Tabla II, Pág."13").
- Utilizar un nivel de burbuja para comprobar la planaridad del mueble.

Si la avería persiste, póngase en contacto con su centro de asistencia autorizado más cercano.

El mueble es ruidoso:

- Controlar que los tornillos y pernos estén perfectamente apretados.
- Utilizar un nivel de burbuja para comprobar la planaridad del mueble.

Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia autorizado más cercano.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	30/32

User manual

IT 10.11 Asistencia técnica

Si fuera necesaria la intervención del personal de asistencia técnica, contactar inmediatamente con el proveedor al que compró el mueble.

Si es necesario utilizar piezas de recambio, dirigirse siempre al servicio técnico de asistencia: solicitar y comprobar que se utilicen piezas de recambio originales.

FR 10.11 Asistencia técnica

Si es necesario utilizar piezas de recambio, dirigirse siempre al servicio técnico de asistencia: solicitar y comprobar que se utilicen piezas de recambio originales.

EN 10.11 Technical assistance

Si es necesario utilizar piezas de recambio, dirigirse siempre al servicio técnico de asistencia: solicitar y comprobar que se utilicen piezas de recambio originales.

DE 10.11 Technische Hilfe

Si es necesario utilizar piezas de recambio, dirigirse siempre al servicio técnico de asistencia: solicitar y comprobar que se utilicen piezas de recambio originales.

ES 10.11 Asistencia técnica

Si es necesario utilizar piezas de recambio, dirigirse siempre al servicio técnico de asistencia: solicitar y comprobar que se utilicen piezas de recambio originales.

PT 10.11 Assistência técnica

Si es necesario utilizar piezas de recambio, dirigirse siempre al servicio técnico de asistencia: solicitar y comprobar que se utilicen piezas de recambio originales.

10.12 Desmantelamiento y eliminación

De acuerdo con las normas de eliminación de los residuos vigentes en cada país y por respeto al medio ambiente en el que vivimos, es importante separar las piezas del mueble para que puedan ser eliminadas por separado o, en su caso, recuperadas adecuadamente.

Todas las partes que componen el mueble no pueden tratarse como residuos urbanos, excepto las partes metálicas, que no están clasificadas como residuos especiales en la mayoría de los países europeos.



El sistema de refrigeración es de alta presión. Contactar con personal experto antes del desguace.

Los componentes del circuito de refrigeración no deben cortarse y/o separarse antes de vaciar el circuito. El personal cualificado debe recuperar el gas refrigerante.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	31/32

11. ADVERTENCIAS GENERALES ADICIONALES

Instrucciones para una correcta instalación y mantenimiento

Las instrucciones de uso y mantenimiento se describen en el Manual del Usuario disponible en el sitio: www.eptarefrigeration.com.

Las instrucciones de instalación dedicadas al personal experto están disponibles:

- En la red de asistencia
- En algunas categorías de producto, impresas en papel y entregadas con el producto

Servicios profesionales de reparación

Los servicios son prestados por nuestra red de asistencia que puede ser consultada en el área de contactos en la dirección web www.eptarefrigeration.com.

Piezas de recambio

Las piezas de recambio y la información sobre las reparaciones de los aparatos están disponibles durante al menos 8 años después de que el producto haya sido descatalogado en la siguiente dirección web: www.epta-service.com/service.

Las credenciales de acceso se facilitan previa solicitud que se enviará por correo electrónico a: servicesupport@eptarefrigeration.com.

Limpieza del condensador de aire

Los aparatos de grupo incorporado con condensación de aire mantienen su eficacia sólo si el condensador se limpia según los métodos y plazos indicados en el manual de uso y mantenimiento.

Información importante sobre el desperdicio de alimentos

Se recomienda respetar atentamente las instrucciones de almacenamiento descritas en los envases de los productos y las instrucciones proporcionadas por los fabricantes de alimentos.

Por lo tanto, las configuraciones de temperatura deben adaptarse a las características de conservación de los productos alimenticios de acuerdo con las indicaciones que figuran en nuestra documentación técnica.

Un uso inadecuado puede provocar su deterioro.

Condiciones ambientales

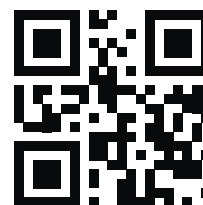
Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos en los que la temperatura y la humedad respetan los límites especificados en el Manual de uso y mantenimiento.

Instrucciones de desmontaje

Para el desmontaje es necesario dirigirse a operadores profesionales.

El grupo Epta, que siempre ha prestado una especial atención al medio ambiente, pone a disposición de los usuarios los manuales de desmantelamiento y tratamiento de residuos que pueden descargarse a continuación.

- Acceder al sitio www.costan.com



- Acceda a la sección **área técnica** del gabinete.

Más información

Para obtener información más detallada, consultar www.eptarefrigeration.com y EPREL, a los que puede acceder mediante el código QR aquí o en la etiqueta energética del producto.



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

Límites de aplicación



Este mueble está diseñado para su uso, transporte y almacenamiento hasta una altitud máxima de 2000 m sobre el nivel del mar.

Almacenamiento:

- Temperatura entre 15°C y 50°C
- Humedad relativa entre 20% y 90%
- Tiempo máximo 6 meses

Transporte:

- Temperatura entre 20°C y 70°C
- Humedad relativa entre 20% y 90%
- Tiempo máximo 2 meses

Instalación:

- Temperatura entre 0°C y 40°C
- Humedad relativa entre 20% y 90%
- Tiempo máximo 2 meses

Uso

Las prestaciones del mueble no están garantizadas fuera de su uso normal. Su integridad y seguridad está garantizada dentro de los siguientes límites para condiciones temporales.

Entorno en el exterior del mueble:

- De clase 1 (16°C / 80%rh) a clase 4 (30°C / 55%rh) o clase 6 (27°C / 70%rh)

Entorno en el interior del mueble (condiciones de seguridad eléctrica):

Mueble de temperatura positiva

- Temperatura entre -10°C y +10°C
- Humedad relativa entre 70% y 100%
- Tiempo máximo 10 años

Mueble de temperatura negativa

- Temperatura entre -40°C y 15°C
- Humedad relativa entre 90% y 100%
- Tiempo máximo 10 años



Durante el funcionamiento de las resistencias se podrían registrar localmente temperaturas superiores a los límites indicados, pero respetando las condiciones de seguridad.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	2/32

User manual

ÍNDICE

1.	Introdução	3
2.	Advertências de segurança	4
2.1	Advertências gerais	4
2.2	Advertências para a Manutenção do balcão	5
2.3	Advertências elétricas	6
2.4	Proibições	6
3.	Descrição geral	7
3.1	Estética	7
3.2	Seções	8
4.	Transporte do balcão	12
5.	Condições ambientais	13
6.	Características técnicas	14
7.	Utilização do balcão	15
8.	Painel de controle	17
8.1	Controlor do display remoto IR33 (Carel)	18
8.2	Controlor do display remoto IR33 (Carel)	18
8.3	Controlor do display remoto XR77CX-XM679K (Dixell)	19
8.4	Controlor do display remoto MPX ZERO (Carel)	19
9.	Manutenção ordinária	22
9.1	Limpeza do balcão	22
10.	Indicações para o utilizador	26
10.1	Descrição do balcão	26
10.2	Transporte e movimentação	26
10.3	Receção e armazenagem	26
10.4	Instalação e condições ambientais	26
10.5	Ligação elétrica	27
10.6	Características técnicas	27
10.7	Carregamento do produto	27
10.8	Utilização do balcão	28
10.9	Limpeza e manutenção ordinária	28
10.10	Situações de emergência	29
10.11	Assistência técnica	30
10.12	Desmantelamento e eliminação	30
11.	Advertências gerais adicionais	31

SIMBOLOGIA UTILIZADA



Símbolo proibição: proíbe efetuar determinadas operações.



Símbolo advertências: existe a possibilidade de danificar o balcão e/ou os seus componentes.



Símbolo atenção: normas contra acidentes para o operador.



Símbolo nota: fornece informações úteis.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	3/32

1. INTRODUÇÃO

Recomenda-se ler com atenção o conteúdo do presente Manual e conservá-lo junto com o balcão.

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados a pessoas ou coisas devido à falta de observância das advertências contidas neste Manual.



O presente Manual contém informações consideradas necessárias para a boa utilização e funcionamento do balcão.

No seu interior estão presentes as seguintes descrições e informações:

- uma descrição das funções do balcão e de todas as suas partes
- informações relativas à segurança do balcão e as regras contra acidentes a observar
- uma utilização correta do balcão
- uma correta manutenção ordinária e programada, incluindo as operações de limpeza

informações não contidas no presente Manual:

- Instruções relativas à instalação

Para a instalação correta do balcão remeter-se aos seguintes documentos:

- Manual Técnico
- Instruções de consulta rápida

Móvel da frente

- **OPERADOR QUALIFICADO**, pessoa qualificada, formada para o funcionamento, a regulação, a limpeza e a manutenção ordinária do móvel
- **TÉCNICO ESPECIALIZADO** técnico treinado e autorizado pelo organismo indicado no contrato (fabricante/concessionário/distribuidor) a realizar a instalação, manutenção extraordinária, reparação, substituição e revisão do balcão

As instruções de uso também estão disponíveis em:

www.eptarefrigeration.com.

Remeter-se à declaração de conformidade para os regulamentos e as certificações do balcão.

Guarde sempre o folheto de instruções e em caso de venda.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève epta refrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	4/32

2. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

2.1 Advertências gerais



O fabricante não pode ser responsabilizado danos causados a pessoas ou a coisas devido à falta de observância das advertências contidas neste manual. Qualquer pessoa que utilizar este balcão deverá ler o presente manual de utilização.



O empregador terá de formar o pessoal relativamente aos riscos decorrentes de acidentes, sobre os dispositivos preparados para a segurança do pessoal, riscos de emissão de ruído e regras gerais contra acidentes previstas pelas normas em vigor.



O balcão tem de ser utilizado por pessoas adultas que tenham um conhecimento necessário e cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais não sejam reduzidas; o balcão não foi concebido para ser utilizado por menores (especialmente de 0 a 3 anos). É da responsabilidade dos adultos supervisionar as crianças para que elas não brinquem com o balcão.



O balcão é apropriado exclusivamente para manter alimentos quentes pré-cozidos durante pouco tempo e apenas durante o período de distribuição. Qualquer outro uso, como cozimento ou armazenamento de longo prazo, não é permitido.



O expositor na versão QUENTE ÚMIDO é um instrumento para uso profissional, especificamente apropriado para manter alimentos pré-cozidos (por exemplo molhos, condimentos, verduras cozidas, etc.) na temperatura e umidade corretas.



Qualquer outra utilização não explicitamente indicada neste manual é de considerar perigosa, não podendo o fabricante se responsabilizar por eventuais danos decorrentes de utilização indevida, errada e não razoável.



O balcão tem de ser utilizado por pessoal dotado de adequados dispositivos de proteção individuais.



É obrigatório utilizar luvas de trabalho.



Não deixar o balcão exposto aos agentes atmosféricos.



Não utilizar jactos de água diretos ou indiretos sobre o balcão.



Não mexer no balcão com as mãos e os pés molhados ou húmidos e não utilizar o balcão descalços.



A remoção de proteções ou de painéis que exigem a utilização de ferramenta para ser removidos é reservada exclusivamente ao pessoal qualificado.



Para a montagem de acessórios opcionais dedicados, dirigir-se ao centro de assistência autorizado mais próximo.



Qualquer intervenção terá de ser efetuada exclusivamente por pessoal qualificado e, de qualquer modo, antes de qualquer intervenção, é necessário desligar a alimentação elétrica do seccionador.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/32



Formar quem utilizar o balcão sobre a posição do interruptor seccionador.



A regulação do termóstato deve ser feita somente pelo serviço de assistência técnica autorizado.



Prestar atenção às partes quentes ou em movimento marcadas com o símbolo adequado.



Em caso de incêndio, não utilizar água para apagar as chamas mas apenas extintores a seco.



Evitar fogueiras ou faíscas no interior do aparelho.



Manter livres de obstruções as aberturas de ventilação no invólucro do aparelho.



Não conservar substâncias explosivas ou perigosas, como recipientes sob pressão com propelente inflamável, neste aparelho.



É proibido encostar-se na parte superior do vidro; no entanto, é possível carregá-lo de acordo com as instruções de carga indicadas neste manual. convém evitar colocar alimentos não embalados diretamente nas prateleiras, mas utilizar recipientes específicos para alimentos.



Não coloque recipientes com líquidos e não derrame líquidos sobre o balcão.

2.2 Advertências para a Manutenção do balcão



As operações de manutenção devem ser realizadas exclusivamente por pessoal autorizado.



O acesso a partes elétricas e/ou a partes que exigem a utilização de ferramenta é reservado aos técnicos especializados.



Antes de efetuar qualquer operação de manutenção e limpeza reservadas ao utilizador, retirar tensão ao balcão através do interruptor seccionador geral colocado na parede.



Prestar atenção às partes quentes ou em movimento marcadas com o símbolo adequado.



É obrigatório utilizar luvas de trabalho.

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	6/32

User manual

2.3 Advertências elétricas



Verificar se a tensão de alimentação corresponde aos dados que constam da placa de características do balcão.



A instalação elétrica tem de ser efetuada, segundo as normas, por técnicos especializados.



A remoção da tampa do quadro elétrico tem de ser efetuada por técnicos especializados.



De acordo com as regras de instalação, a rede de alimentação tem de incluir um dispositivo para a desligação onipolar que assegure a desligação completa da rede nas condições da categoria de sobretensão III.



A instalação do balcão tem de ser efetuada de acordo com as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado e de acordo com as normas sobre as instalações elétricas em vigor nos vários Países.



Uma instalação errada do balcão pode provocar danos a pessoas, animais ou coisas, em relação aos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por pessoal de serviço autorizado. Não tente consertar o cabo.



Não ligue a balcão se estiver danificada. Em caso de dúvida, contacte o serviço pós-venda ou o seu revendedor.

2.4 Proibições



É proibido utilizar dispositivos além dos fornecidos no balcão do produtor, para acelerar o processo de descongelamento.



É proibido, por pessoal não especializado, remover a tampa do quadro elétrico ou abrir painéis que exigem a utilização de ferramenta.



É proibido utilizar o balcão para a conservação e/ou a exposição de substâncias explosivas, inflamáveis ou corrosivas, como por exemplo embalagens spray com um propelente inflamável.



É proibido utilizar o balcão para a conservação e/ou a exposição de produtos farmacêuticos.



É proibido, em caso de PRODUTOS NÃO EMBALADOS OU CONSERVADOS A BAIXA TEMPERATURA, utilizar o balcão para a conservação e/ou a exposição de garrafas e embalagens de vidro.



É proibido colocar o balcão em ambientes em que estão presentes substâncias gasosas explosivas.



É proibido remover a placa de características do balcão.



É proibido subir no balcão ou no pára-choque do balcão.



É proibida a substituição de componentes e/ou alteração do balcão não correspondente às especificações previstas pelo fabricante, substituição de peças de reposição originais por outras não homologadas pelo fabricante, sob pena da decadência das condições de garantia.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/32

3. DESCRIÇÃO GERAL

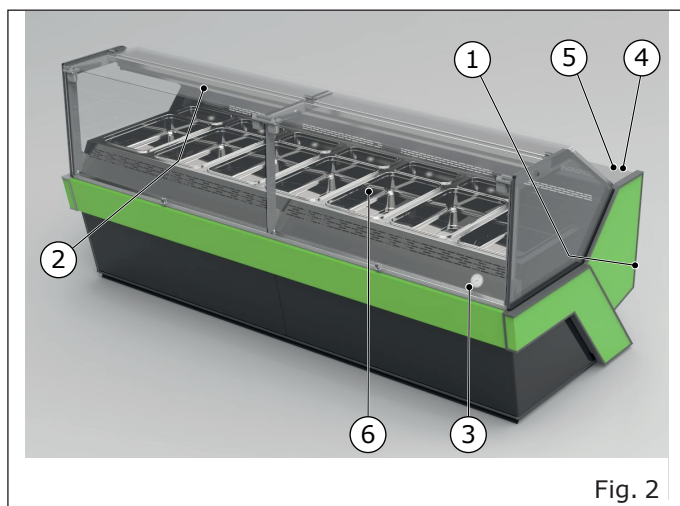


Fig. 2

1. Placa de caraterísticas
2. Iluminação e Lâmpada infravermelha
3. Termómetro (opcional)
4. Interruptor da luz
5. Painel de comandos com teletermóstato
6. Bandejas GASTRONORM

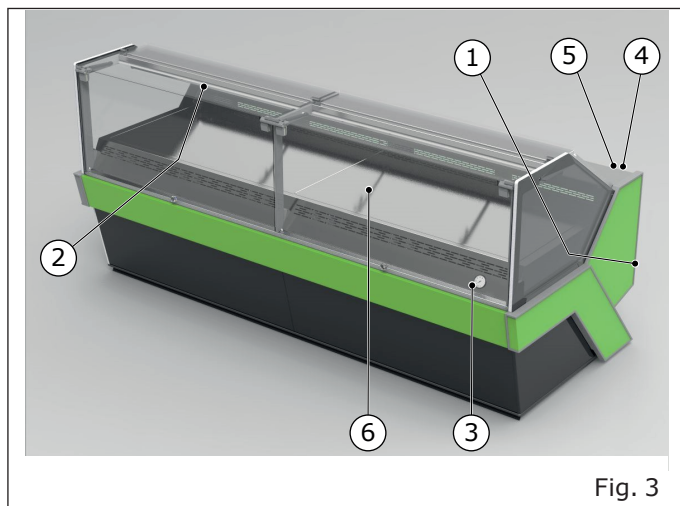


Fig. 3

1. Placa de caraterísticas
2. Iluminação e Lâmpada infravermelha
3. Termómetro (opcional)
4. Interruptor da luz
5. Painel de comandos com teletermóstato
6. Tampo Liso

3.1 Estética

Design

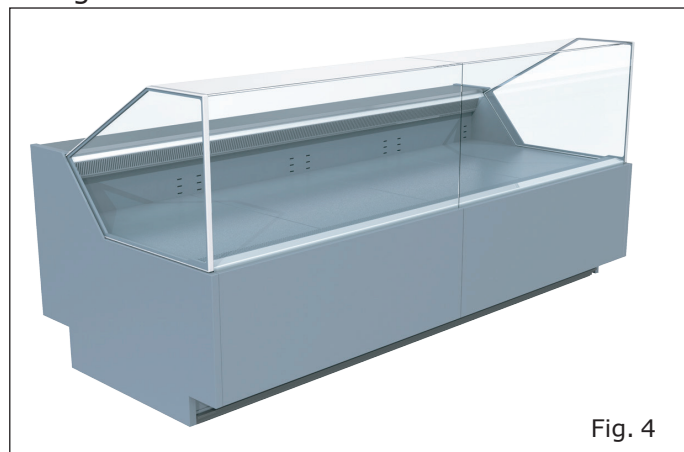


Fig. 4

Studio

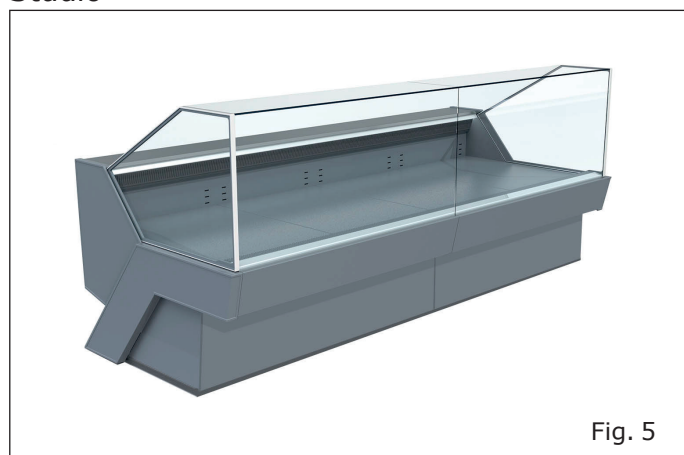


Fig. 5

Style

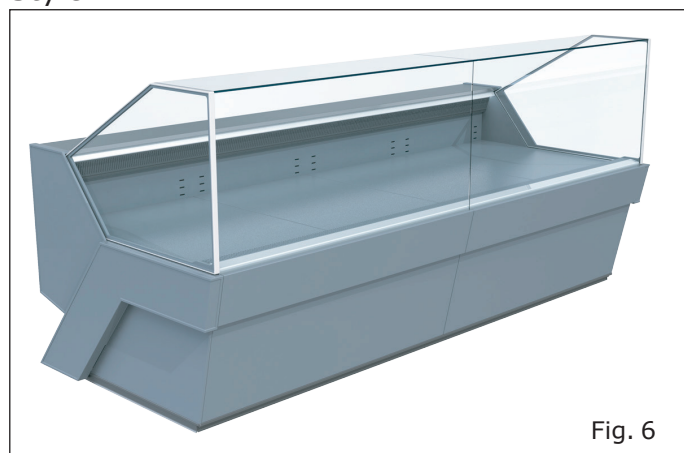
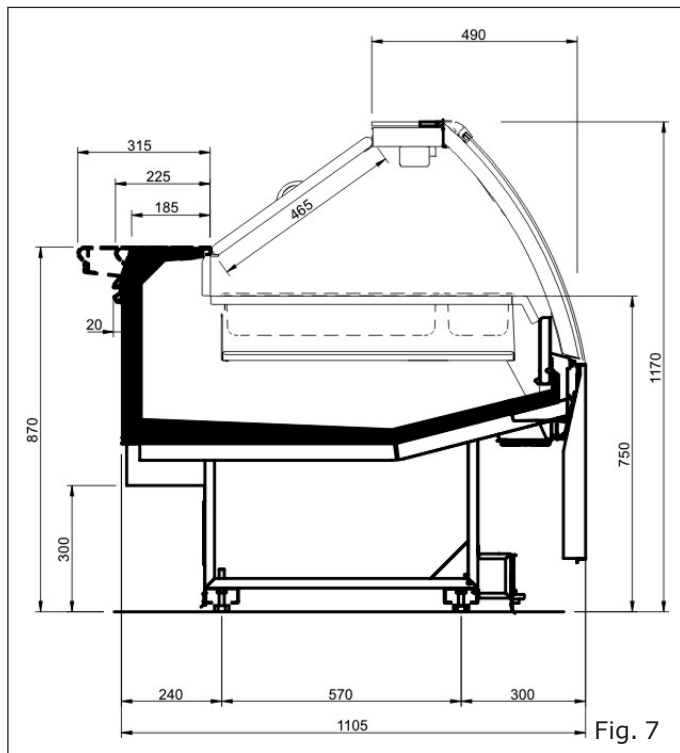


Fig. 6

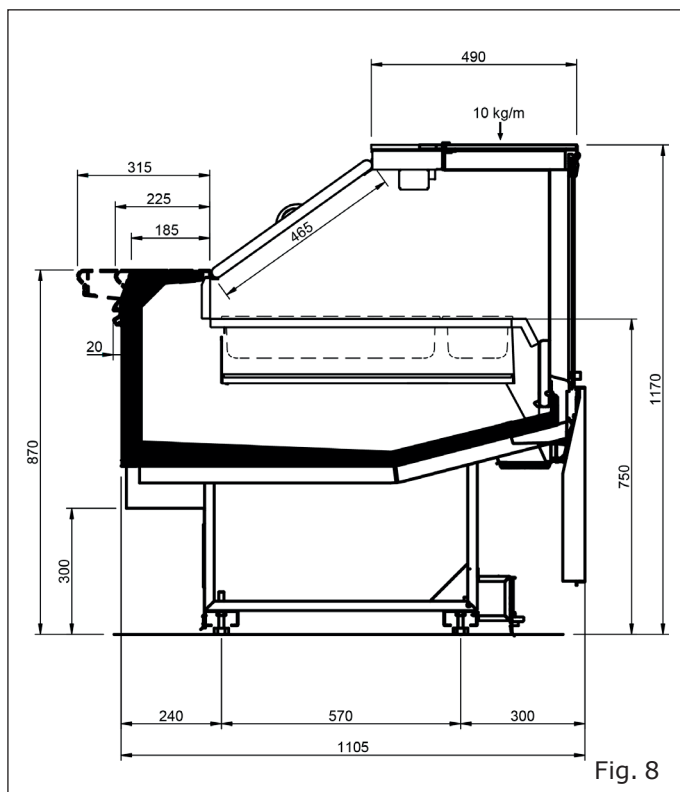
User manual

3.2 Seções

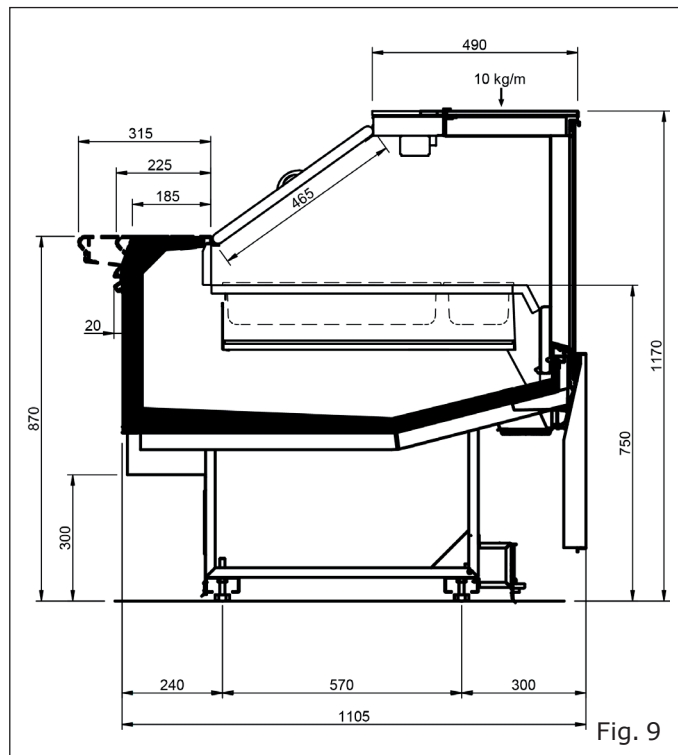
Design LC



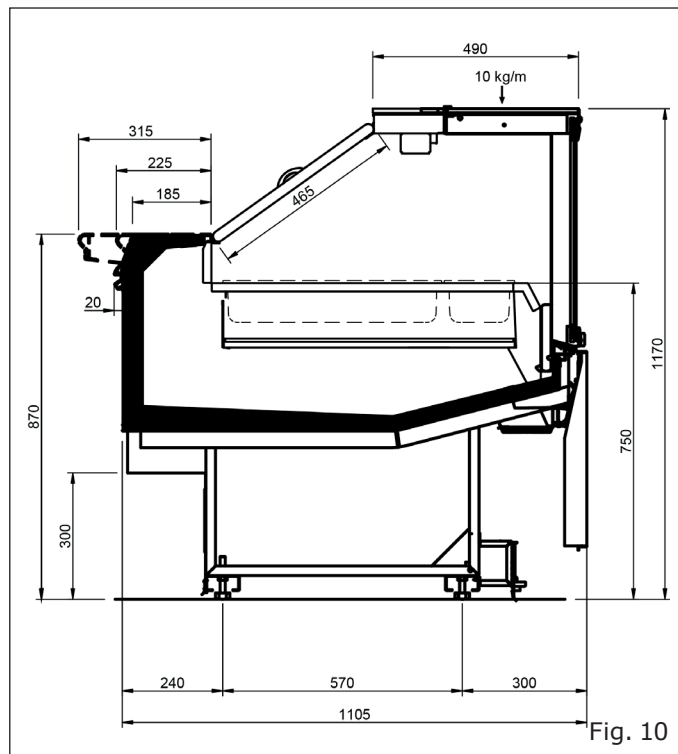
Design LD



Design DD

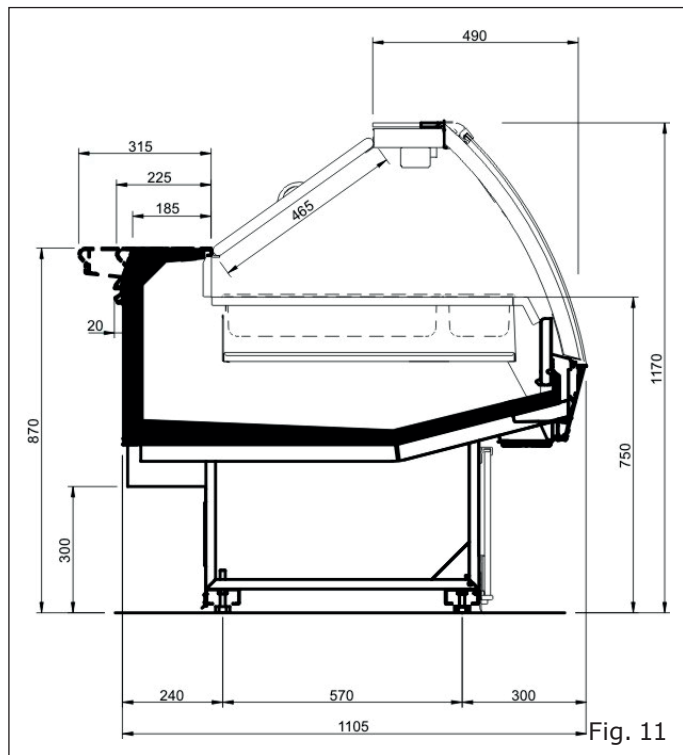


Design ODF

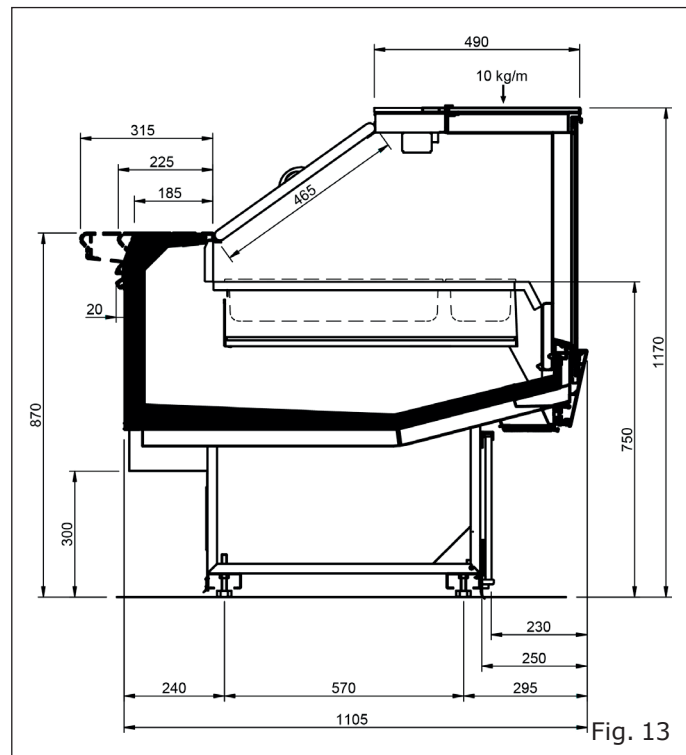


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	9/32

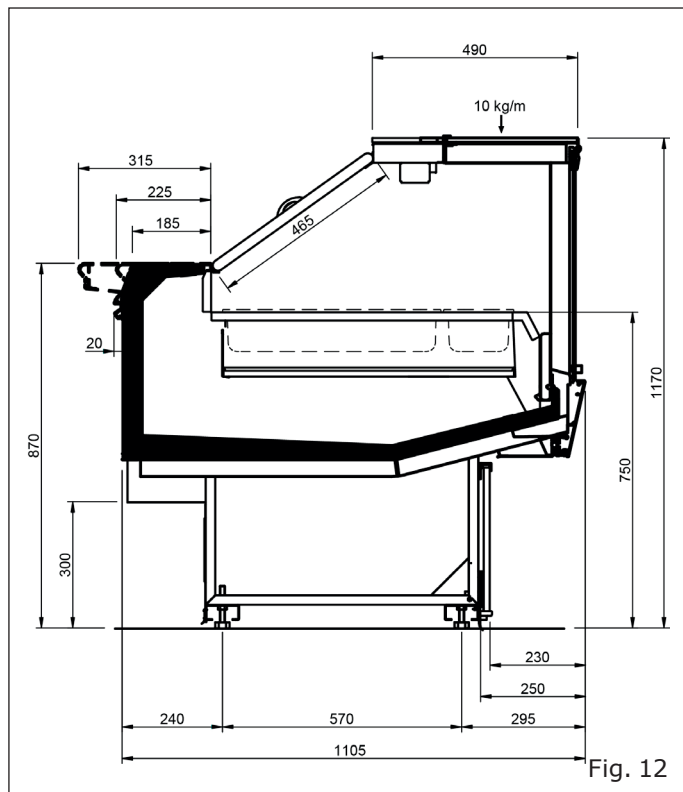
Studio LC



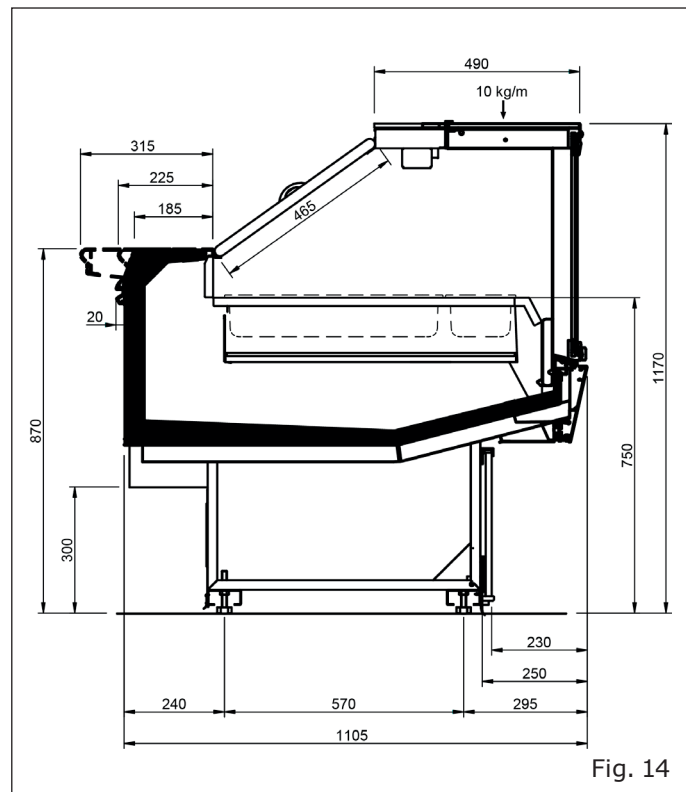
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

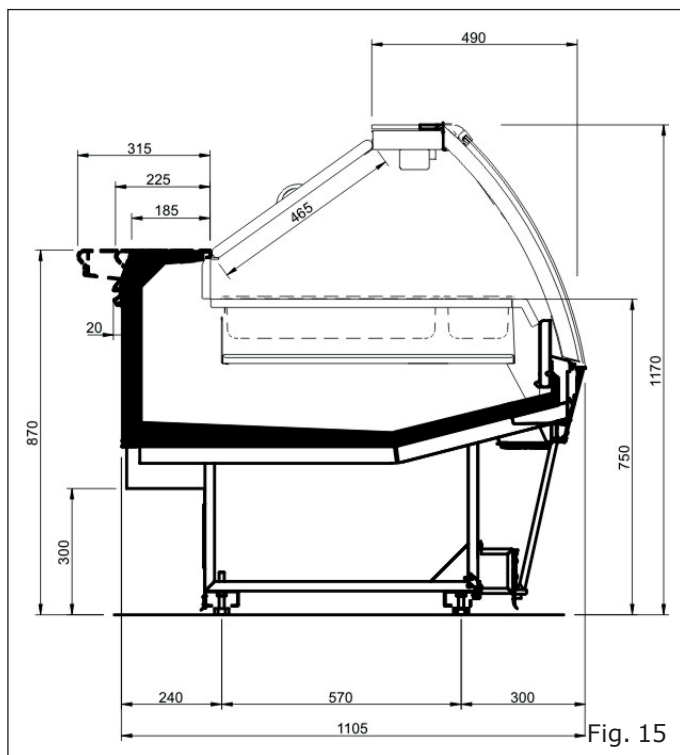


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	10/32

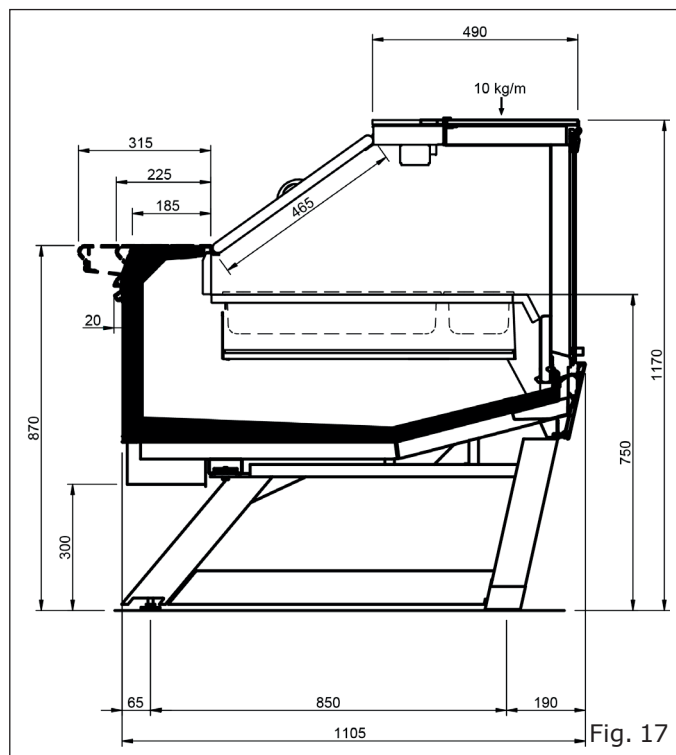
User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT

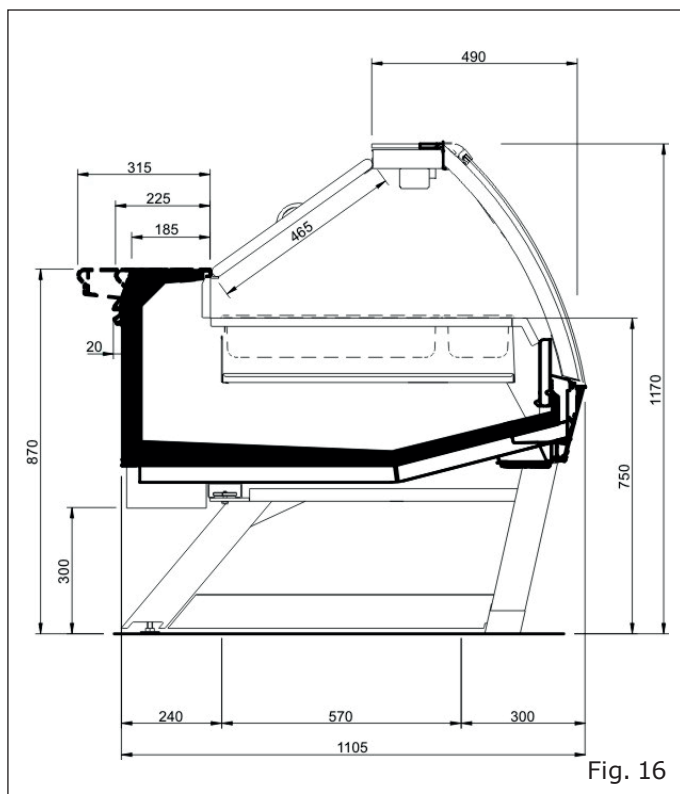
Style LC



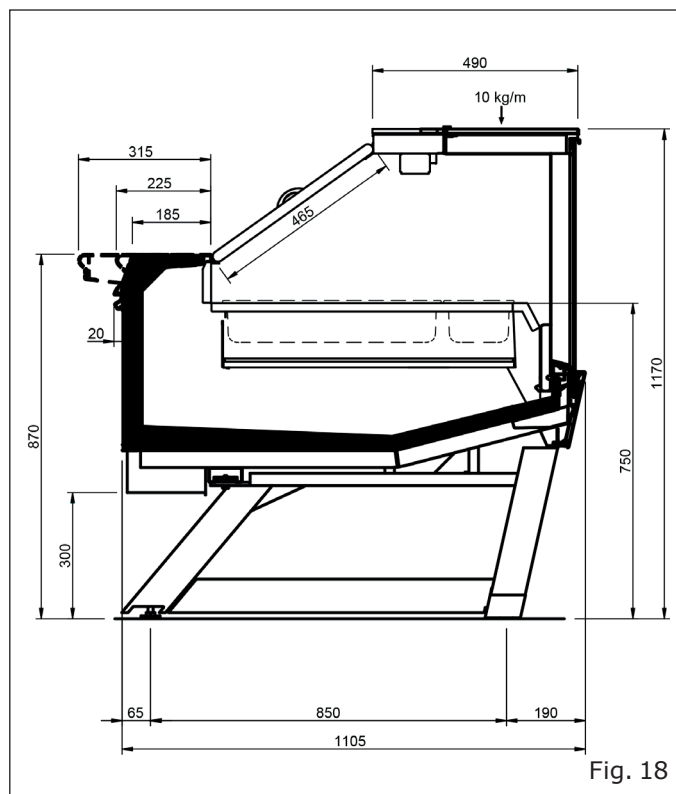
Style LD com pés



Style LC com pés

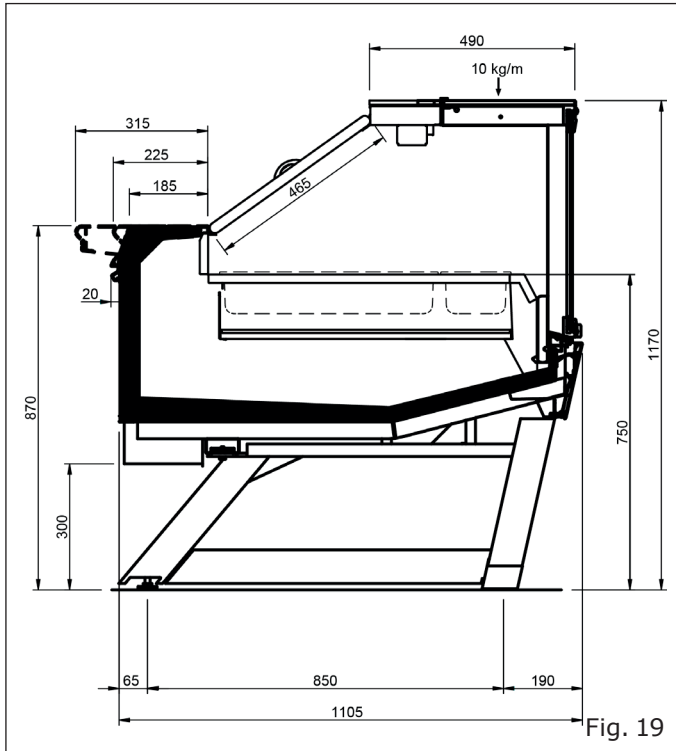


Style DD com pés

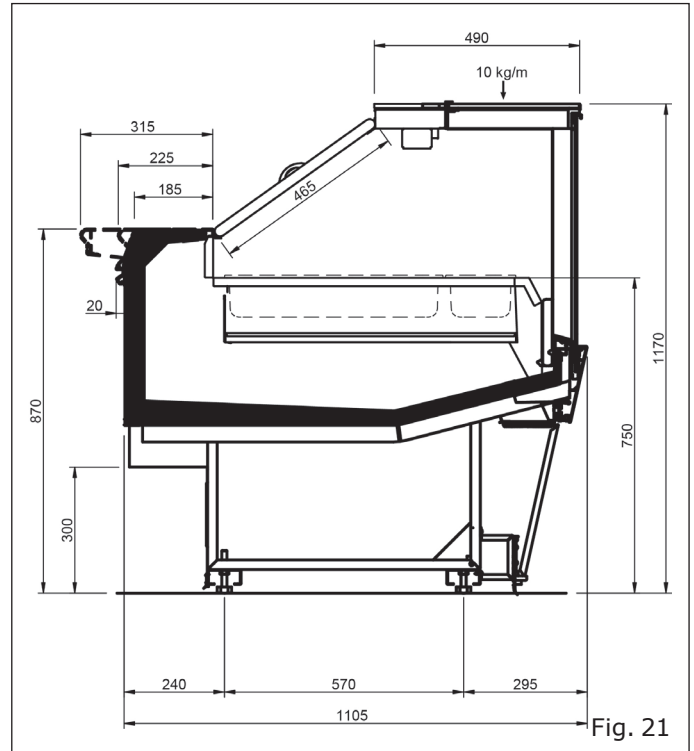


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/32

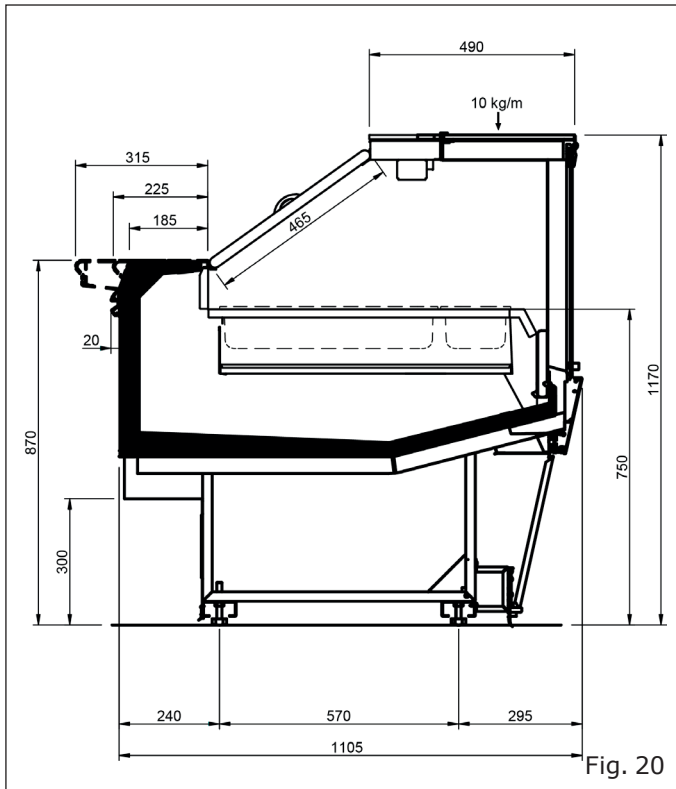
Style ODF com pés



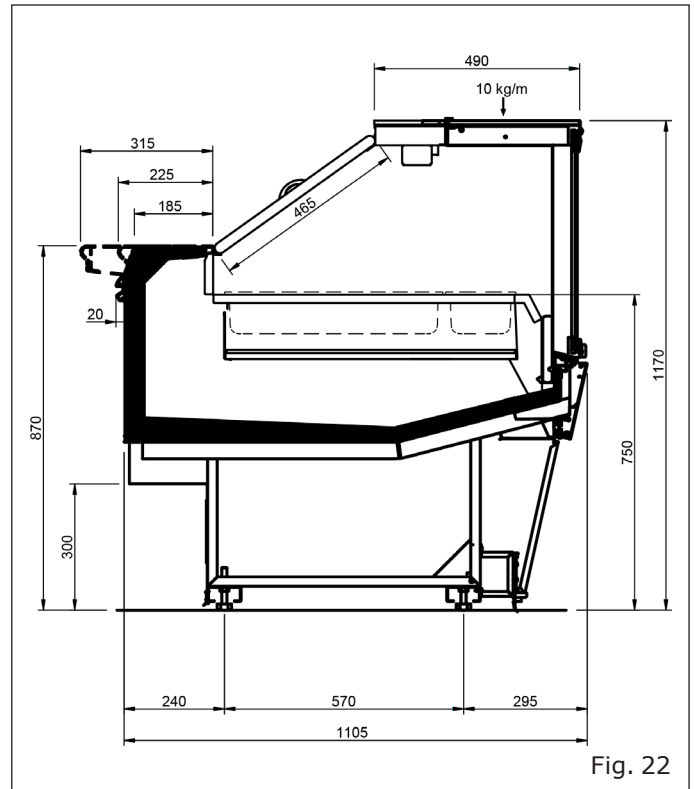
Style DD



Style LD



Style ODF



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	12/32

User manual

IT

FR

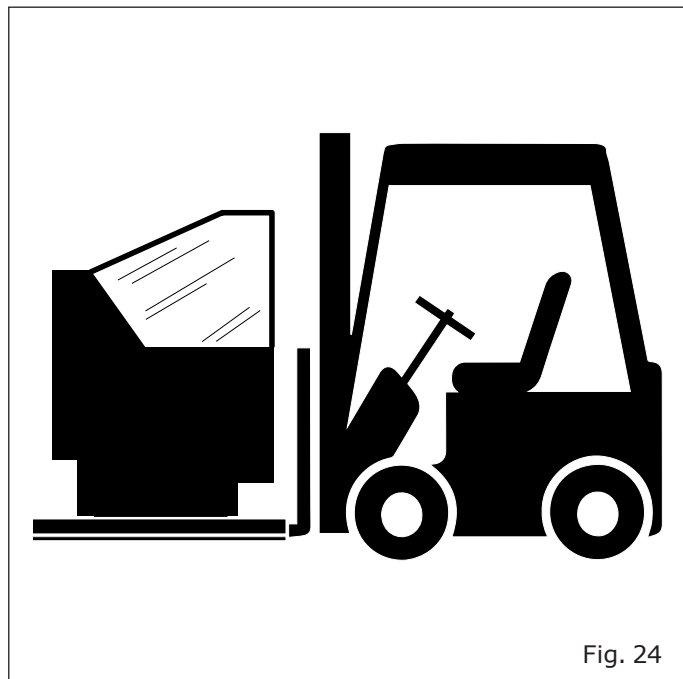
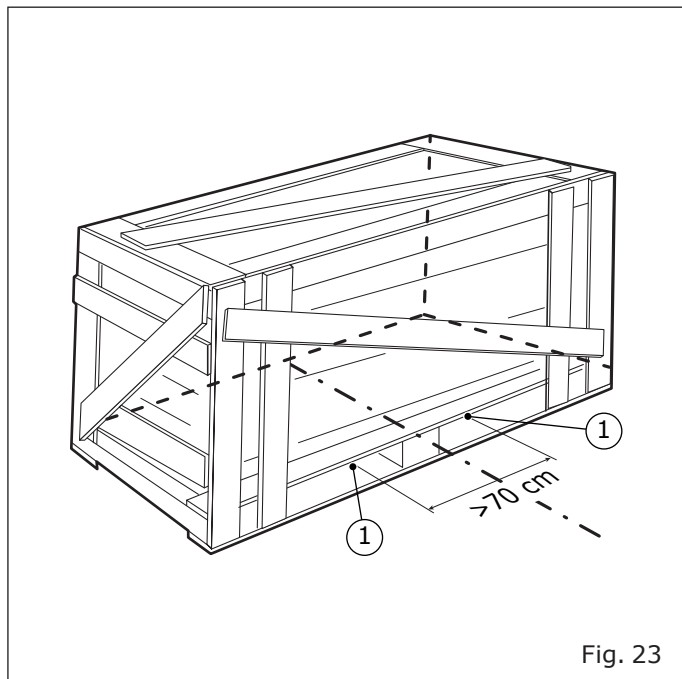
EN

DE

ES

PT

4. TRANSPORTE DO BALCÃO



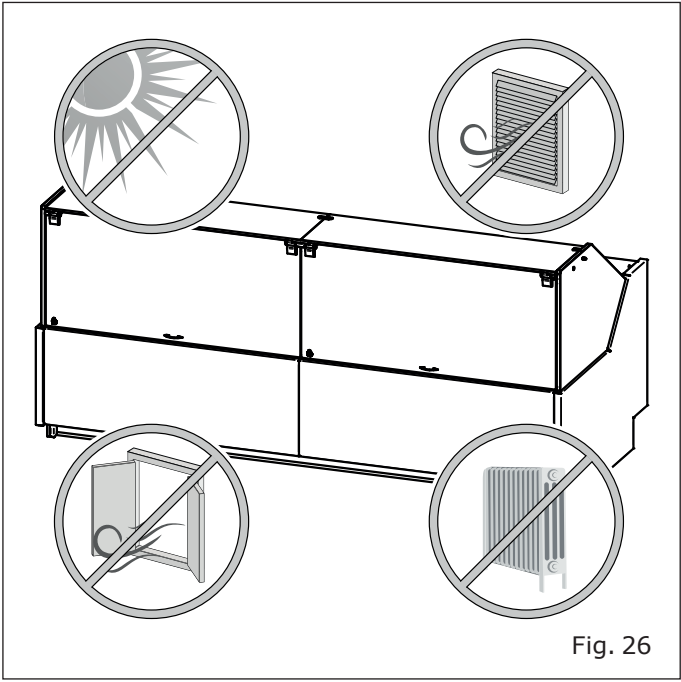
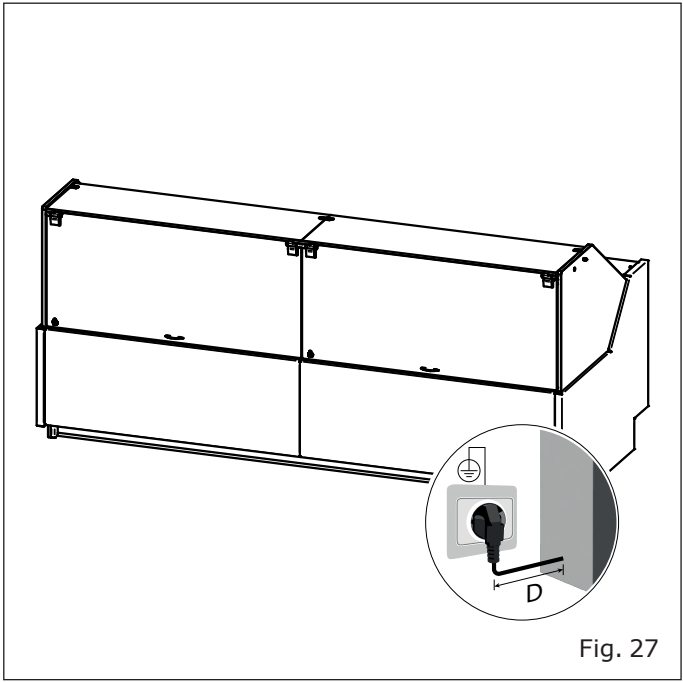
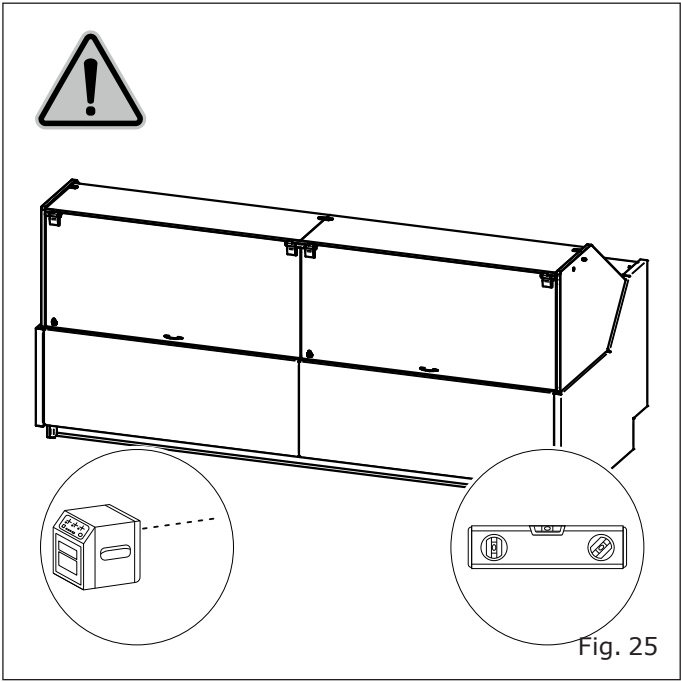
1. Pontos de levantamento

Tab. I

Comprimento	Tipo de superestrutura	Peso (kg)	Peso com embalagem (kg)
937	LC	242	282
	LD		
	DD		
	ODF		
1250	LC	310	362
	LD		
	DD		
	ODF		
1875	LC	448	523
	LD		
	DD		
	ODF		
2500	LC	506	609
	LD		
	DD		
	ODF		

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	13/32

5. CONDIÇÕES AMBIENTAIS



Tab. II

Caraterísticas	
Tipo de local	Fechado
Temperatura	25°C
Humidade relativa	60 %
Iluminação	600 lx

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/32

User manual

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

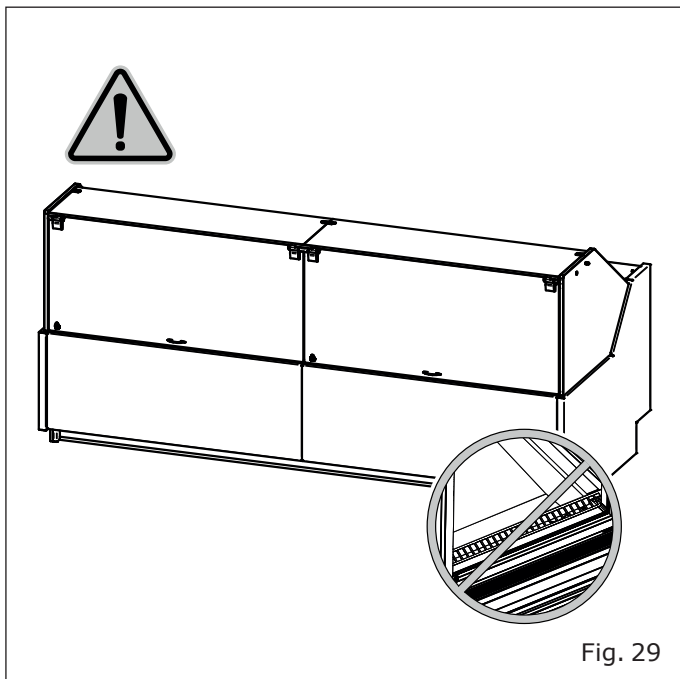
 Epta S.p.A. Via Mecenate, 86 20138 Milano - Italy		12	
1		2	
RATED BEMESSUNG ASSIGNÉ DÉSIGNÉ NOMINALE NOMINAL	3	4	13
REF	15	16	14
REFRIGERANT KÄLTEMITTEL RÉFRIGÉRANT REFRIGERANTE REFRIGERANTE	17	18	19
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATIQUE CLASSE CLIMATICA CLASE CLIMÁTICA	21	20	22
INSULATION BLOWING GAS ISOLATIONSGAS (BLÄHGAS) AGENT MOUSSANT D'ISOLATION GAS ESPANDENTE ISOLAMENTO AGENTE ESPUMANTE	23	24	25
PROTECTION INDEX SCHÜTZART INDEX DE LA PROTECTION ÍNDICE DI PROTEZIONE ÍNDICE DE PROTECCIÓN	26	27	28
	10	11	12
 Read Operator's Manual available at www.eptarefrigeration.com or calling +39 0437 968379			

Fig. 28

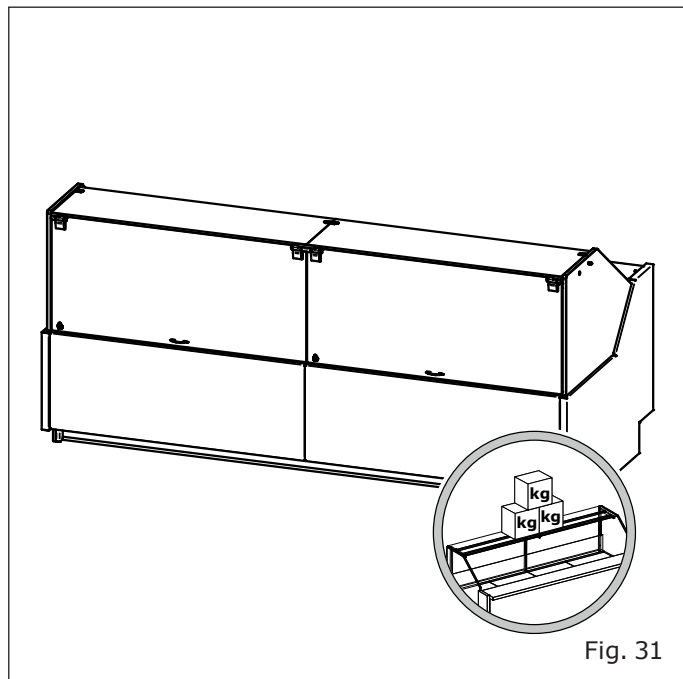
- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Origem do produto | 14. Data de produção |
| 2. Produto no "País de origem" | 15. Código hat |
| 3. Tensão nominal | 16. Modelo |
| 4. Potência nominal | 17. Tipo de refrigerante 1 |
| 5. Frequência nominal | 18. Massa refrigerante 1 |
| 6. Corrente nominal | 19. Tipo de refrigerante 2 |
| 7. Potência de descongelamento | 20. Massa refrigerante 2 |
| 8. Corrente de descongelamento | 21. Classe climática |
| 9. Sistema de aquecimento | 22. Isolamento gás |
| 10. Sistema de iluminação | 23. Índice de proteção |
| 11. Manual do operador | 24. Marca de certificação |
| 12. Código de barras | |
| 13. Número de série | |

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/32

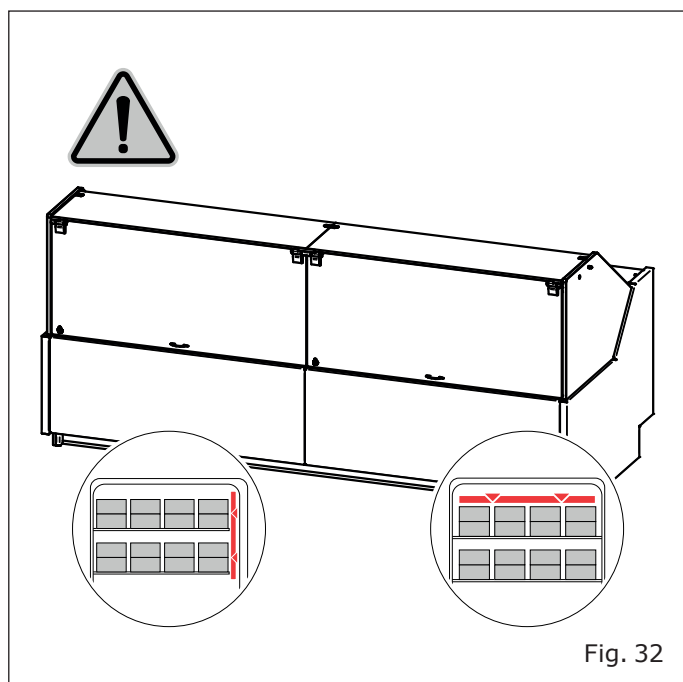
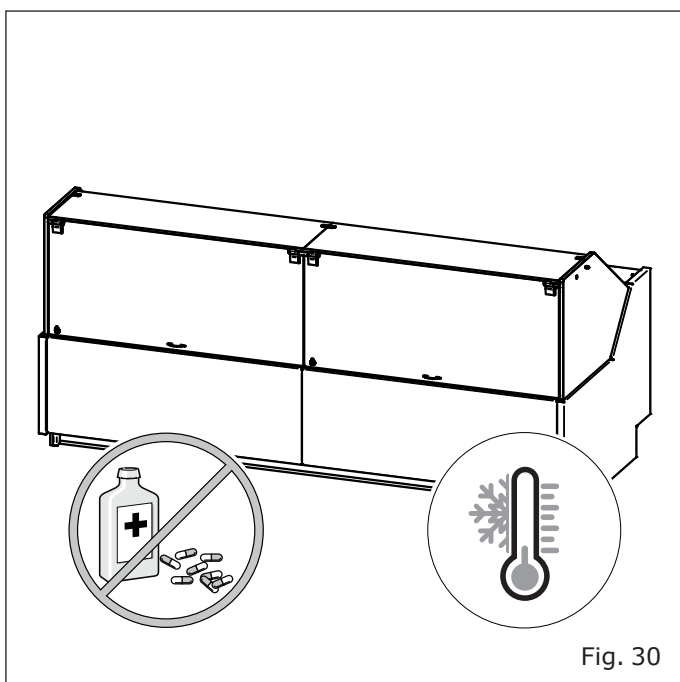
7. UTILIZAÇÃO DO BALCÃO



Não tapar



Respeite o limite máximo de carga.

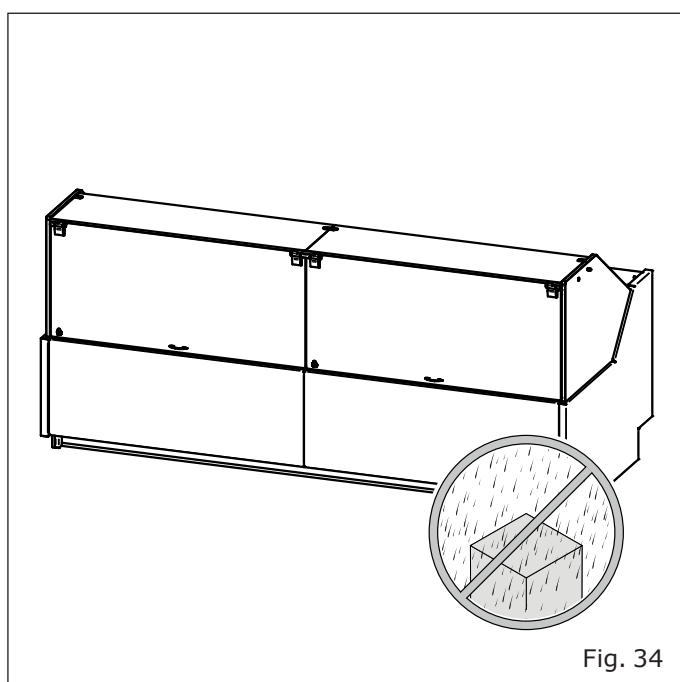
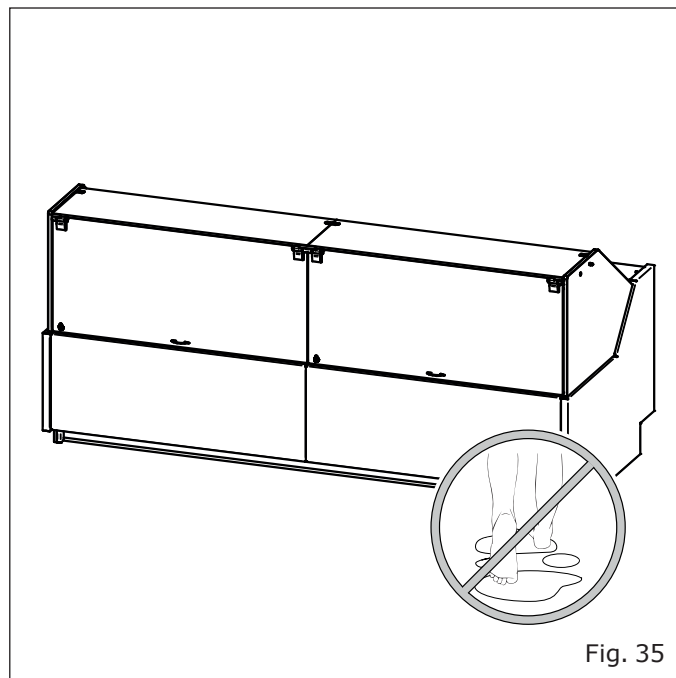
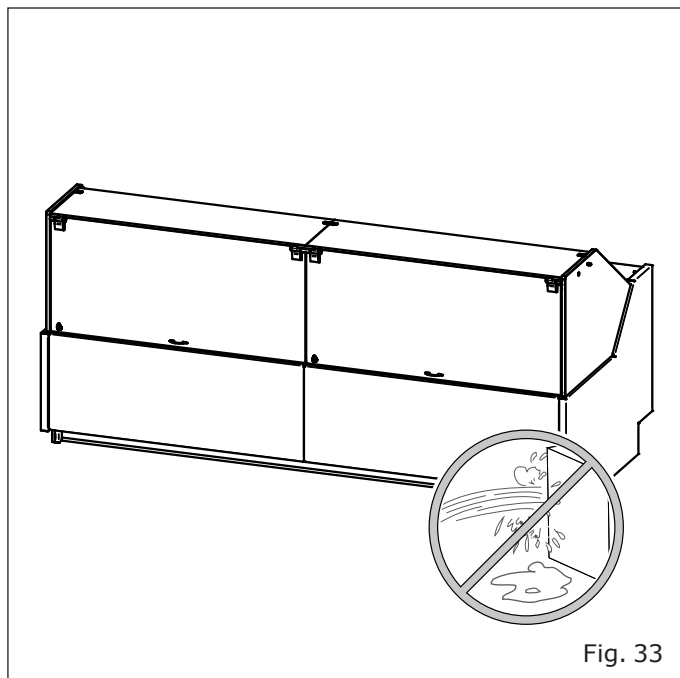


Respeitar a linha de carregamento

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	16/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/32

8. PAINEL DE CONTROLE

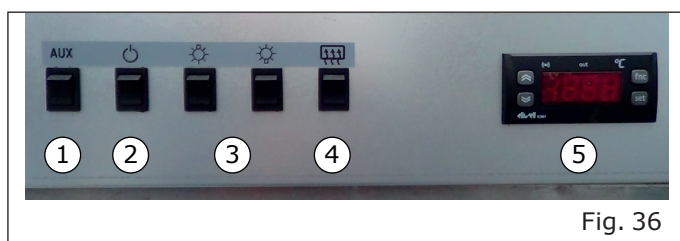


Fig. 36

1. Lâmpada de aquecimento de teto LIGADA / DESLIGADA
2. Função ON / OFF HOT AIR
3. ON / OFF sistema de iluminação
4. LIGAR / DESLIGAR a função "VAPOR"
5. Teletermóstato

Funções

O dispositivo foi projetado para oferecer duas opções operacionais:

- Versão HUMIDIFICADA com enchimento de água
- Função HOT AIR

Para ativar a função "HOT AIR", use o interruptor (2) para ON. Um fluxo forçado (por ventiladores) de ar quente é circulado no deck de exibição.

Para ativar a função "VAPOR" na versão "UMIDIFICADA", com o interruptor v|0 na posição ON, colocar o interruptor (4) na posição ON. O balcão inicia a produção de vapor que é colocado em circulação pelo fluxo de ar quente.

Uma função interna permitirá a produção de vapor somente após 35 minutos após a ativação da função HOT AIR, mesmo que o botão STEAM seja pressionado.



A função "VAPOR" pode ser acionada apenas com a função "AR QUENTE" ativa.

Ambas as versões possuem luz de teto aquecida.

No caso de produtos que estão mais em cima recomenda-se a ativação através da LUMINÁRIA AQUECEDORA DE TETO; de fato, esta aquece a superfície do produto mediante radiação vinda de cima.

Para ativar a "LÂMPADA DE AQUECIMENTO DO TETO", use o interruptor (1) para ON.

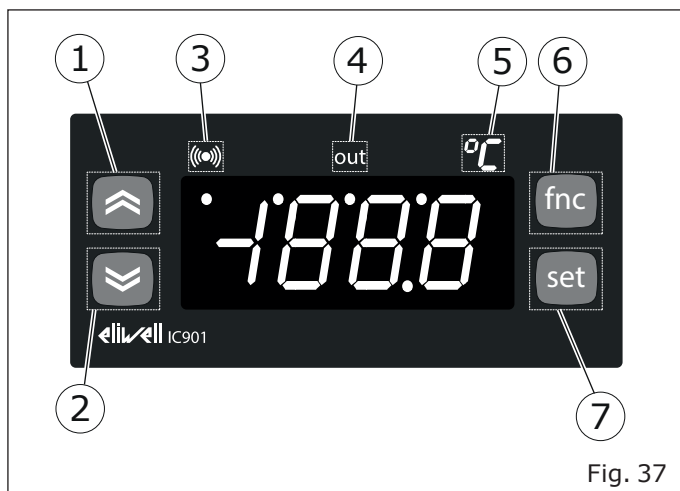


A posição do produto em relação à lâmpada é importante; uma posição central permite que o produto receba a quantidade máxima de calor. Na posição lateral, longe da fonte de radiação, o produto recebe uma quantidade menor de calor.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/32

User manual

8.1 Controlor do display remoto IR33 (Carel)

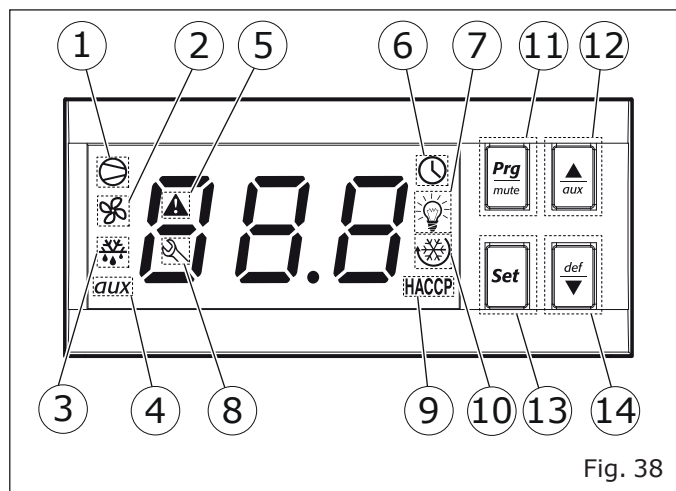


1. Seta para cima
2. Seta para baixo
3. Alarme
4. Estado do relê
5. Estado do setpoint
6. FnC
7. Setpoint

Modificação de Setpoint

- Pressionar e soltar instantaneamente a tecla (7).
- SET aparece no visor.
- Pressione (7) novamente e o valor SETPOINT aparece no display.
- Para alterar o valor, pressione as teclas (1) (para aumentar) ou (2) (para diminuir) em 15 segundos para escolher o novo valor.

8.2 Controlor do display remoto IR33 (Carel)



1. Compressor
2. Ventilador
3. Defrost
4. Aux
5. Alarme
6. Relógio
7. Luz
8. Assistência
9. HACCP
10. Ciclo contínuo.
11. Program/Mudo
12. Seta para cima/Aux
13. Setpoint
14. Seta para baixo/Def

Modificação de Setpoint

- Aperte o botão "Setpoint"(13) por mais de 1 segundo. O valor de aparece no display "Setpoint".
- Aumentar, "Seta para cima"(12), ou diminuir, "Seta para baixo/Def"(14), até atingir o valor de "Setpoint" desejado.
- Pressione o botão novamente "Setpoint"(13) para confirmar o novo valor.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	19/32

8.3 Controlor do display remoto XR77CX-XM679K (Dixell)

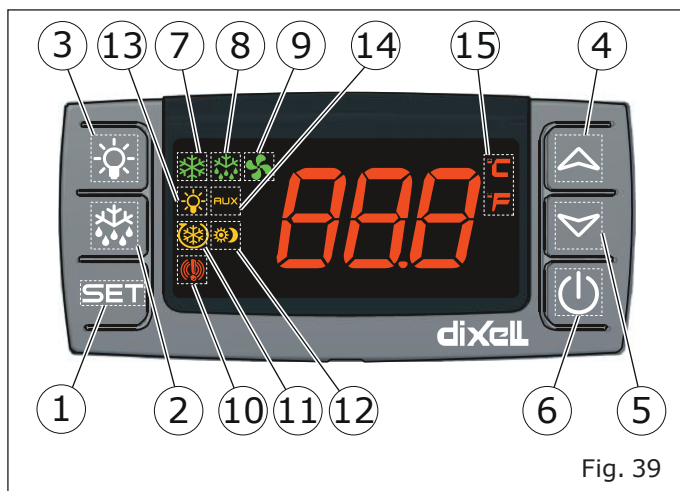


Fig. 39

1. Setpoint
2. Defrost
3. Luz
4. Seta para cima
5. Seta para baixo
6. On/Off
7. Compressor
8. Defrost
9. Ventilador
10. Alarme
11. Ciclo contínuo.
12. Energy saving
13. Luz ligadas
14. Aux
15. °C/°F

Modificação de Setpoint

- Aperte o botão "Setpoint"(1) por pelo menos 2 segundos.
- O valor de configuração e o LED aparecem no display "°C" (15) começa a piscar.
- Para alterar o valor, use as teclas "Seta para cima" (4)(para aumentar) ou "Seta para baixo" (5) (para diminuir).
- Para armazenar o novo valor pressione a tecla "Setpoint" (1) ou espere 15 segundos para sair da programação.

8.4 Controlor do display remoto MPX ZERO (Carel)

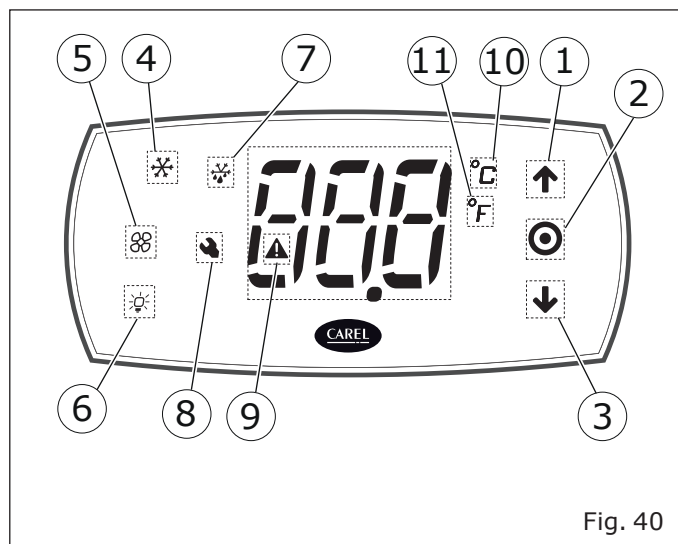


Fig. 40

1. Seta para cima
2. Program
3. Seta para baixo
4. Solenóide/Compressor
5. Ventilador
6. Luz
7. Defrost
8. Assistência
9. Alarme
10. °C
11. °F

Modificação de Setpoint

- Aperte o botão "Program"(2); a escrita aparecerá "LOC".



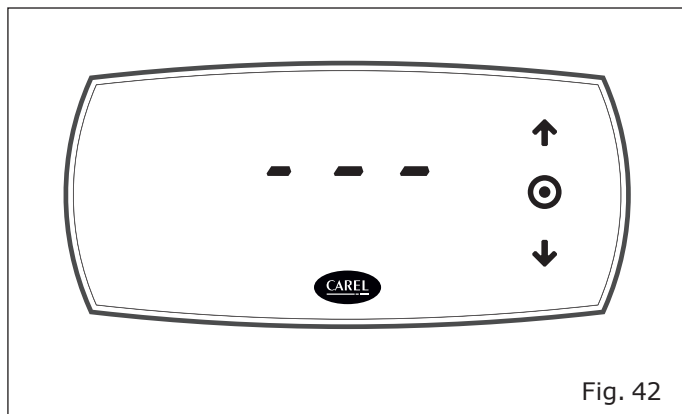
Fig. 41

- Aperte o botão "Program"(2); até que a escrita apareça "PSd".

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé optarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/32

User manual

IT
FR
EN
DE
ES
PT



- Quando "PSd" aparecer, pressione "Program"(2) e "Seta para cima"(1); coloque sua senha "33".
- Aperte "Program"(2); a primeira categoria de parâmetros aparece "VIS" (visualização).



- Pressionar "Seta para cima"(1) e "Seta para baixo"(3) para alterar o valor de Setpoint.

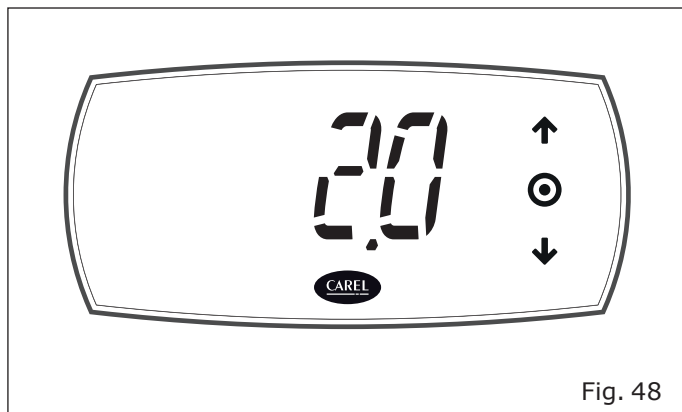


- Aperte "Seta para baixo"(3) a segunda categoria de parâmetros aparece "Ctl" (controle).

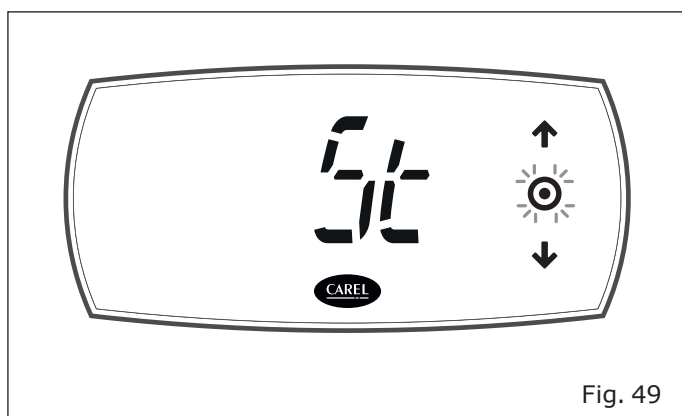


- Aperte o botão "Program"(2) para confirmar o valor e retornar ao código do parâmetro (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	21/32



- Aperte o botão "Program"(2) por 3 segundos ou, alternativamente, no nível do parâmetro selecione ESC e pressione "Program"(2).



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/32

9. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

9.1 Limpeza do balcão

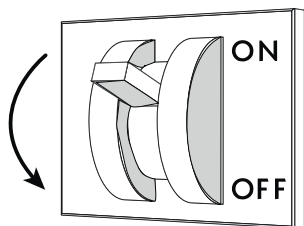


Fig. 51

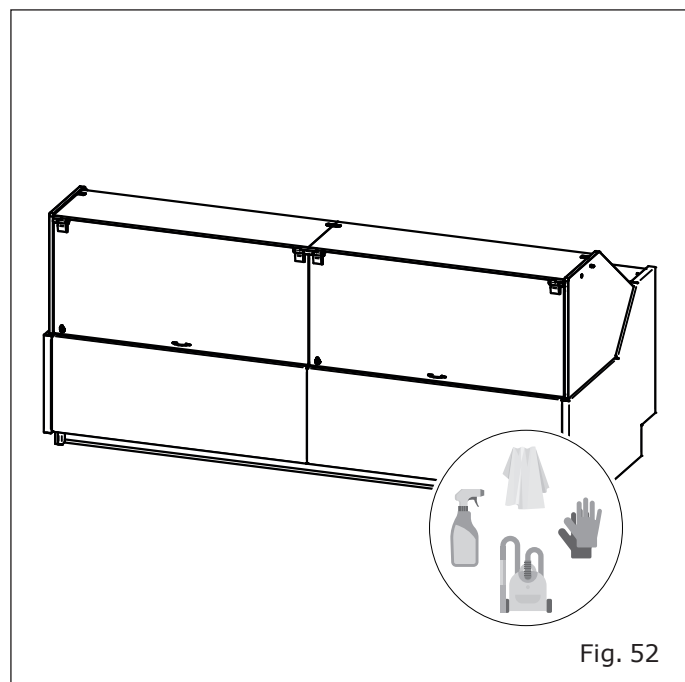


Fig. 52

Limpando a bandeja do evaporador



Antes de efetuar as operações de manutenção utilizar vestuário de proteção individual e usar meios e ferramentas apropriadas de acordo com as dimensões e o peso do aparelho.



Todas as operações relativas à manutenção devem ser efetuadas com a aparelhagem sem alimentação elétrica.



Antes de iniciar qualquer operação de limpeza as superfícies do expositor devem estar frias.



Fig. 53

Recomendamos a limpeza do tanque do evaporador, com frequência que depende das condições de instalação e uso, conforme mostrado nas imagens a seguir.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/32

Bandeja GASTRONORM



Fig. 54



Fig. 57

Extração de recipientes GASTRONORM



Fig. 55

Panela do evaporador e tubo de transbordamento

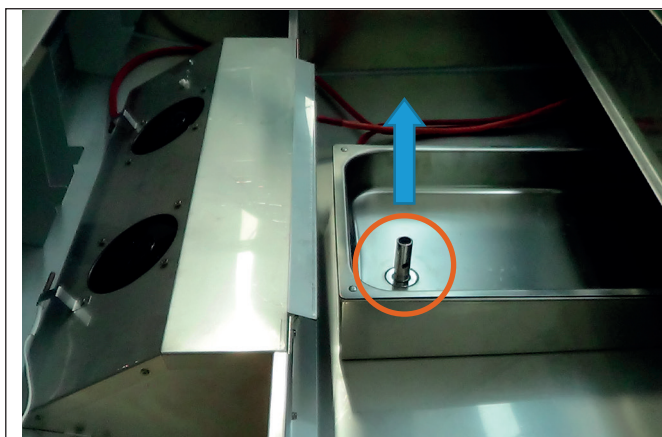


Fig. 58

Bandejas de recolha gordura Remoção das bandejas de recolha gordura



Fig. 56

- Antes de remover o tubo de transbordamento, feche a válvula de a b a s t e c i m e n t o um pouco de água.
- Remova o tubo de transbordamento e limpe o tanque.
- Enxágue bem antes de recolocar a mangueira, para remover qualquer resíduo ao longo do dreno.
- Insira corretamente o tubo de transbordamento e abra a torneira da água.
- Verifique se o tanque está cheio corretamente (até o nível pré-estabelecido).
- Reposicione os recipientes GASTRONORM.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/32

User manual

Limpeza das bandejas de gordura (apenas com tampa de aço)

É aconselhável limpar frequentemente as bandejas de graxa colocadas sob a bancada de aço.

- Levante o PLANO e puxe-o para a frente.

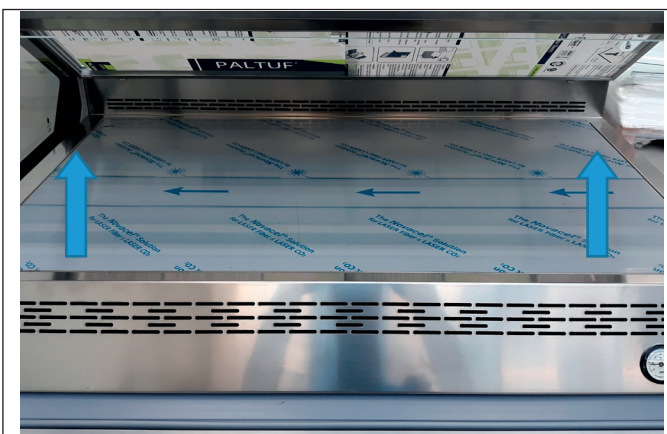


Fig. 59

- Levante e remova as duas bandejas de coleta de graxa.



Fig. 60



As bandejas possuem em um dos lados uma borda de cobertura que evita que líquidos entrem no slot entre as duas bandejas. Para substituir as placas, siga a sequência correta.

Limpeza do sensor de enchimento (apenas com água potável desmineralizada)

Recomendamos remover o resíduo de cal do medidor de enchimento, pois isso pode impedir o funcionamento adequado.

Para realizar a limpeza, recomendamos retirar o manômetro de seu alojamento (para evitar que movimentos bruscos comprometam seu funcionamento) girando o parafuso (1).

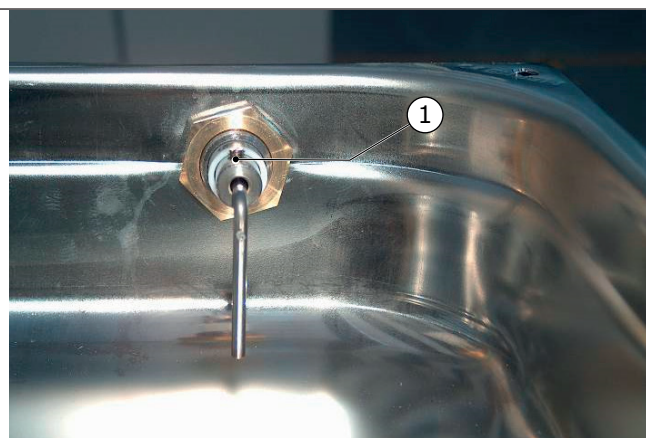


Fig. 61

Para uma limpeza mais profunda, recomendamos o uso de um produto anti-calcário.

Remonte a vareta medidora na posição correta.

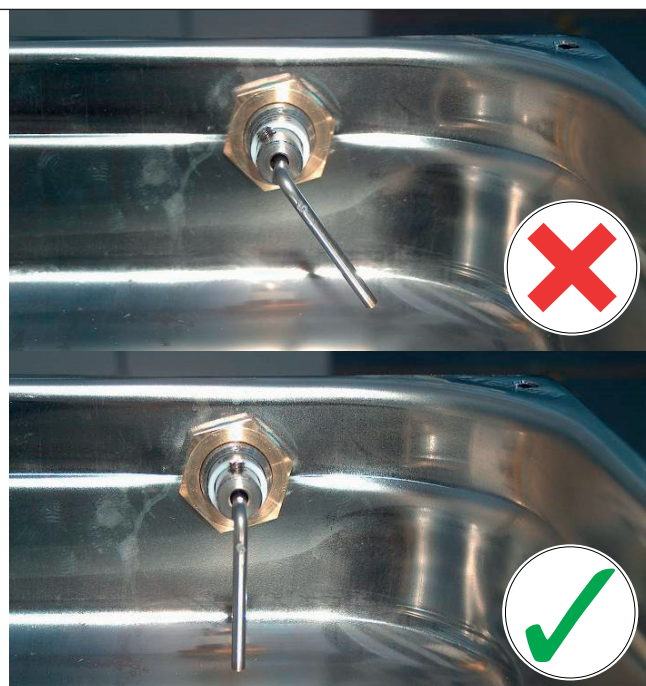


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/32

Limpeza do sensor de enchimento (apenas com água potável desmineralizada)

Recomendamos remover os resíduos do medidor de enchimento, pois isso pode impedir o funcionamento adequado.



Fig. 63

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/32

10. INDICAÇÕES PARA O UTILIZADOR

10.1 Descrição do balcão

Este aparelho foi expressamente concebido para o armazenamento de curto prazo de alimentos quentes pré-cozinhados, exclusivamente durante o período de serviço. Qualquer outro uso, como cozinhar ou armazenar por longos períodos de tempo, não é permitido.

As características gerais e as dimensões são ilustradas nas figuras e nas seções contidas em "Descrição geral" (a partir da pág. "7" até à pág. "11").



Mostramos que a parte interna do display, principalmente a luz de teto aquecida e as superfícies externas diretamente afetadas pela radiação térmica interna, atingem altas temperaturas. Aconselhamos a proteção dos membros superiores com dispositivos de proteção que os protejam dos efeitos do calor e do contacto accidental com as partes quentes, e a adotar as medidas necessárias para evitar o contacto de pessoas inexperientes com as referidas superfícies.

10.2 Transporte e movimentação

O balcão é contido numa embalagem específica dotada de estrado para a movimentação com empilhadores.

Para o transporte e a movimentação do balcão utilizar:

- Exclusivamente um estrado adequado ou equivalente
- Um empilhador à mão ou elétrico adequado para o levantamento do balcão, com características idóneas que respeitem as Normas em vigor

Os pesos do balcão (vazio e com a embalagem) e as dimensões da embalagem encontram-se em "Transporte do balcão" (tabela "Tab. I" e figuras na pág. "12").

As operações de movimentação devem ser efetuadas por pessoal qualificado, apto para avaliar pesos, pontos de levantamento e meios mais idóneos tanto para a segurança como para o caudal.

10.3 Receção e armazenagem

Controlar as condições de embalagem antes de aceitar a entrega do balcão pelo despachante. Em caso de danos evidentes na embalagem:

- Remover a embalagem do balcão em presença do despachante.
- Assinar, com reserva, o documento de entrega

O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos devido ao transporte ou a uma armazenagem errada do balcão.

O balcão tem de ser conservado em lugar protegido do sol e das intempéries, a uma temperatura entre -25°C e +55°C e uma humidade relativa do ar entre 30% e 95%.

10.4 Instalação e condições ambientais

O balcão não foi projetado para ser instalado no exterior.

Para um funcionamento correto do balcão, verificar se está posicionado:

- Num chão nivelado ("Fig. 25").
- Longe de fontes de calor, da radiação direta do sol, de portas, janelas, ventiladores e bocas de ventilação ("Fig. 26").

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/32

Assegurar o espaço necessário para os clientes que utilizam o balcão.

As condições do ambiente no qual colocar o balcão encontram-se em: "Condições ambientais" (tabela "Tab. II", Pág."13").

10.5 Ligação elétrica

A montante do balcão tem de ser instalado um interruptor seccionador omnipolar. Este tem de ter:

- Distância mínima dos contactos de 3 mm
- Poder de interrupção adequado

O interruptor seccionador tem de ser colocado numa posição tal que o torne facilmente operacional em situações de emergência (distância máxima de 3 m).

Antes de ligar o balcão, verificar se a tensão de alimentação corresponde aos dados que constam da placa de características do balcão. Para garantir um funcionamento regular, a variação máxima de tensão tem de estar incluída entre +/- 6% do valor nominal.

10.6 Características técnicas

A placa de características indica os dados técnicos do balcão. A sua posição e a tipologia de dados encontram-se em: "Características técnicas" ("Fig. 28").

Esquemas elétricos, listas de calibrações dos instrumentos de controle, instruções de instalação e cópia da Declaração de Conformidade estão disponíveis no site <https://documents.eptarefrigeration.com>.

O nível de pressão sonora gerado pelo funcionamento do balcão é inferior a 70 dB(A). O balcão não provoca vibrações prejudiciais.

10.7 Carregamento do produto

Transmitir tensão ao balcão para iniciar o seu ciclo de arrefecimento, carregando no interruptor seccionador geral colocado na parede. Depois de cerca 2 horas é possível carregar o balcão.

O balcão é adequado para conservar a temperatura da mercadoria e não para a baixar; los alimentos, portanto, terão de ser colocados no seu interior apenas se tiverem sido arrefecidos segundo as respetivas temperaturas de conservação. Produtos que tiverem sofrido aquecimento nunca devem ser colocados no balcão.

Em presença de vidros na parte da frente do balcão, aconselha-se efetuar o carregamento da mercadoria quando no espaço de venda não estiverem presentes clientes.

Durante o carregamento da mercadoria, fazer com que:

- A carga seja homogénea por dimensão e qualidade da mesma mercadoria.
- A mercadoria não obstrua o correto fluxo do ar refrigerado ("Fig. 29").
- A mercadoria não ultrapasse a linha de carga ("Fig. 32").
- Que em cima do tampo do balcão não haja pesos excedentes os limites indicados ("Fig. 31").

Carga máxima admissível distribuída de modo uniforme:

- Na prateleira ao fundo: 90 kg/m²
- No vidro superior: 10 kg/m²

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/32

User manual

10.8 Utilização do balcão



Nunca deixe as portas deslizantes abertas ou entreabertas. Se aconselha de verificar frequentemente que todas as tampas de vidros estejam fechadas: se evita assim inúteis consumos de energia e formações de condensas nas paredes obtendo no mesmo tempo uma melhor conservação dos produtos expostos.

O uso das diferentes funções depende do produto a ser exposto (alto, baixo, úmido, seco, etc.). Para evitar que o produto seque, é aconselhável ativar a função "VAPOR".

Para garantir uma temperatura do produto exposto de 65°C, é necessário definir a temperatura do gabinete para um valor superior a 70°C.

No caso de produtos mais altos, é aconselhável acionar a LUZ TETO AQUECIDA. Isso ocorre porque ele aquece a superfície do produto por meio da radiação de cima.

A posição do produto em relação à lâmpada é importante; uma posição central permite que o produto receba a quantidade máxima de calor. Na posição lateral, longe da fonte de radiação, o produto recebe uma quantidade menor de calor.

O desempenho máximo de temperatura e umidade é obtido quando todas as três funções estão ativas ao mesmo tempo.

As portas deslizantes só devem ser abertas no momento do serviço. A abertura frequente afeta negativamente o desempenho do gabinete.

Durante os períodos de inatividade, é aconselhável fechar a válvula de corte da rede de abastecimento de água (apenas se estiver ligada à rede de abastecimento de água).

Iluminação

A iluminação do balcão é comandada por um interruptor colocado na parte traseira do balcão.

Termóstato/termómetro

No balcão, na parte inferior à direita, está posicionado um termóstato/termómetro remoto para o controle da temperatura ("Fig. 36").

O termóstato remoto visualiza a temperatura existente no interior da carcaça e permite o controle da temperatura através das teclas específicas.

10.9 Limpeza e manutenção ordinária

Fazer com que haja uma boa visibilidade na área de intervenção, eventualmente servindo-se de mais uma fonte de iluminação.

Em presença de vidros dianteiros no balcão, aconselha-se efetuar as operações de limpeza quando no espaço de venda não estiverem presentes clientes.

Limpeza do balcão

Utilizar exclusivamente água à temperatura máxima de 65°C e sabão ou detergente neutro para uso doméstico diluído em água.

Não utilizar por nenhuma razão:

- Esponjas abrasivas
- Produtos inflamáveis ou abrasivos como álcool, acetona ou solventes
- Detergentes que contêm tensioativos não iónicos, limão ou vinagre (ácido acético)



Não lavar ou limpar com água ou líquidos a parte superior do balcão.

Limpar **UMA VEZ POR SEMANA** todas as partes exteriores do balcão.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/32

Limpar **UMA VEZ POR MÊS** todas as partes interiores do balcão, seguindo as instruções abaixo indicadas:

- Retirar a tensão elétrica ao balcão através do interruptor seccionador geral colocado na parede ("Fig. 51").
- Esvaziar o balcão, armazenando a mercadoria em câmaras frigoríficas ou refrigeradores específicos para manter a temperatura de conservação da mesma.
- Aguardar que o interior do balcão tenha alcançado a temperatura ambiente e proceder à limpeza
- Depois de ter controlado com atenção que o interior do balcão esteja completamente seco, colocar de novo em função o aparelho, transferindo tensão ao balcão.
- Depois de cerca duas horas colocar de novo a mercadoria.

Quando se colocar o armário fora de serviço, desligar a alimentação e seguir os passos anteriores, deixando as portinholas abertas (se disponível) para evitar maus cheiros.

10.10 Situações de emergência

O balcão não arranca ou pára:

- Verificar que não esteja presente uma situação de blackout elétrico.
- Controlar que o interruptor geral colocado na esteja ligado.
- Controlar que a ficha do balcão esteja introduzida na tomada de corrente.

Se a interrupção elétrica não depender destas razões, dirigir-se ao centro de assistência autorizado mais próximo e proceder ao esvaziamento completo e à armazenagem imediata do produto em arcas frigoríficas ou refrigeradores específicos para manter a temperatura de conservação.

O balcão não aquece suficientemente:

- Controlar se o carregamento do balcão está correto.
- Controlar o funcionamento das lâmpadas da luminária aquecedora de teto.
- A bandeja de evaporação está cheia.
- Há circulação de ar quente.
- Controlar que o balcão não se encontre próximo de fontes de calor ou correntes de ar.
- Verificar as condições ambientais indicadas em "Condições ambientais" ("Tab. II, Pág."13").
- Controlar, através de uma bolha de nível, a planaridade do balcão.

Se a falha de funcionamento persistir, entrar em contato com o centro de assistência autorizado mais próximo.

O balcão faz ruído:

- Controlar se os parafusos e as porcas estão perfeitamente fechados.
- Controlar, através de uma bolha de nível, a planaridade do balcão.

Se o inconveniente persistir, dirigir-se ao centro de assistência autorizado mais próximo.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	30/32

User manual

IT 10.11 Assistência técnica

Se se tornar necessária a intervenção do pessoal técnico de assistência, contactar de imediato o fornecedor que vendeu o balcão.

Se se tornar necessária a utilização de peças sobresselentes remeter-se sempre ao serviço técnico de assistência: pedir e apurar que sejam utilizadas peças sobresselentes originais.

FR 10.12 Desmantelamento e eliminação

De acordo com as normas para o desmantelamento dos resíduos em vigor em cada País e respeitando o ambiente no qual vivemos, pedimos para dividirem o balcão em duas partes por forma a poder eliminar separadamente e eventualmente recuperá-las adequadamente.

Todas as partes que compõem o balcão não são assimiladas aos resíduos sólidos urbanos, excepto para peças metálicas que, no entanto, não estão incluídas entre os resíduos especiais para a maioria dos Países Europeus.



O sistema de refrigeração é de alta pressão. Contactar pessoal especializado no desmantelamento.

Os componentes do circuito de refrigeração não devem ser cortados e/ou separados antes que seja desligado o circuito, sendo a recuperação do gás refrigerante efetuada por pessoal qualificado.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	31/32

11. ADVERTÊNCIAS GERAIS ADICIONAIS

Instruções para a instalação e manutenção corretas

As instruções de utilização e manutenção encontram-se no Manual do Utilizador disponível no site: www.eptarefrigeration.com.

As instruções de instalação destinadas ao pessoal especializados estão disponíveis:

- Junto da rede de assistência
- Em algumas categorias de produto em papel entregue junto com o produto

Serviços profissionais de reparação

Os serviços são distribuídos pela nossa rede de assistência que pode ser consultada na área dos contactos no endereço web www.eptarefrigeration.com.

Pecas sobresselentes

As peças sobresselentes e as informações para a reparação do aparelho estão disponíveis por pelo menos 8 anos depois do produto ter sido declarado fora de produção, no seguinte endereço web: www.epta-service.com/service. As credenciais de acesso são fornecidas a pedido a remeter por email para: servicesupport@eptarefrigeration.com.

Limpeza do condensador

Os equipamentos com grupo incorporado com condensação de ar mantêm a sua eficiência apenas se a limpeza do condensador for efetuada da forma e dentro do tempo especificado no manual de utilização e manutenção.

Informação importante sobre os desperdícios de alimentos

Recomenda-se seguir com atenção as instruções de conservação indicadas nas embalagens dos produtos e as indicações fornecidas pelos produtores de alimentos.

Portanto, as seleções da temperatura devem ser adequadas às características de conservação dos produtos alimentares de acordo com as indicações que constam da nossa documentação técnica.

Utilizações não corretas podem causar deterioração.

Condições ambientais

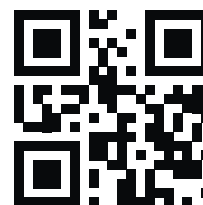
O presente aparelho foi projetado para funcionar em ambientes em que a temperatura e a humidade não excedem os limites previstos no Manual de utilização e manutenção.

Instruções para a desembalagem

Para a desembalagem é necessário dirigir-se a operadores profissionais.

O grupo Epta, desde sempre animado por um enfoque especial para o ambiente, disponibiliza para os usuários os manuais de eliminação e tratamento dos resíduos, que podem ser baixados a seguir.

- Acesse o site www.costan.com



- Acesse a seção **área técnica** do gabinete.

Outras informações

Para maiores e detalhadas informações remeter-se a www.eptarefrigeration.com e à EPREL à qual se acede através do código QR presente ou na etiqueta energética do produto.



Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Nève eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/32

User manual

IT

FR

EN

DE

ES

PT

Limites de aplicação



Este balcão foi projetado para a utilização, transporte e armazenamento até uma altitude máxima de 2000 m sobre o nível do mar.

Armazenagem:

- Temperatura entre 15°C e 50°C
- Humidade relativa entre 20% e 90%
- Tempo máximo 6 meses

Transporte:

- Temperatura entre 20°C e 70°C
- Humidade relativa entre 20% e 90%
- Tempo máximo 2 meses

Instalação:

- Temperatura entre 0°C e 40°C
- Humidade relativa entre 20% e 90%
- Tempo máximo 2 meses

Utilização:

Os desempenhos do balcão não são garantidos para além da sua utilização normal. É garantida a sua integridade e segurança dentro dos seguintes limites para condições temporárias.

Ambiente no exterior do balcão:

- Da classe 1 (16°C / 80%rh) à classe 4 (30°C / 55%rh) ou à classe 6 (27°C / 70%rh)

Ambiente interior ao balcão (condições para a segurança elétrica):

Balcão a uma temperatura positiva

- Temperatura entre -10°C e +10°C
- Humidade relativa entre 70% e 100%
- Tempo máximo 10 anos

Balcão a uma temperatura negativa

- Temperatura entre -40°C e 15°C
- Humidade relativa entre 90% e 100%
- Tempo máximo 10 anos



Durante o funcionamento das resistências poderiam ocorrer localmente temperaturas superiores aos limites acima indicados, embora respeitando as condições de segurança.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	4/6

User manual

IT

FR

EN

DE

ES

PT

