


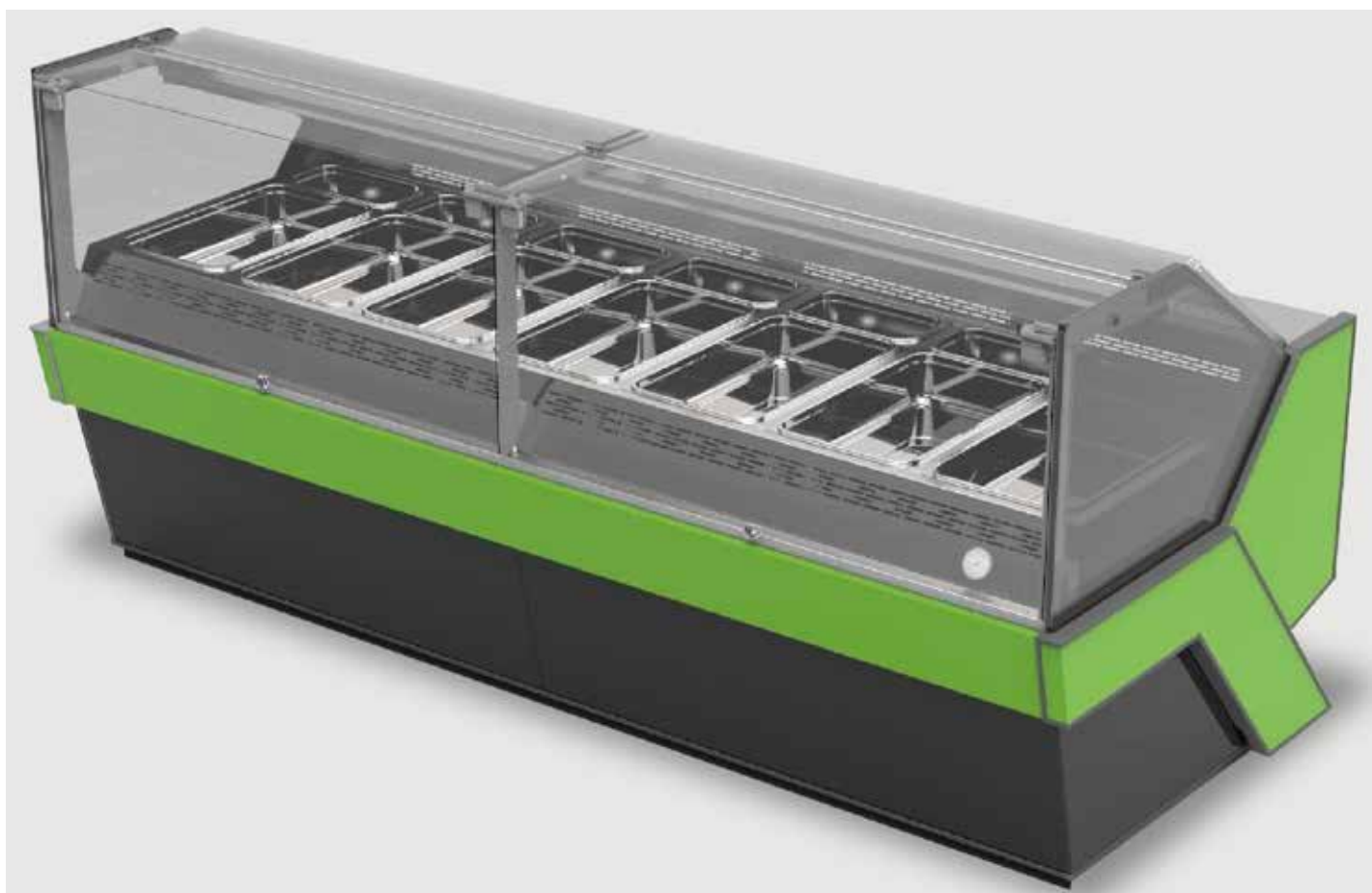
SHAPE HOT TABLE

NOTICE D'UTILISATION

N° DOC. UM000311
REV. A - 04.03.19

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	2/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

Mod. SHAPE



Vitrine Chaude Humidifiée



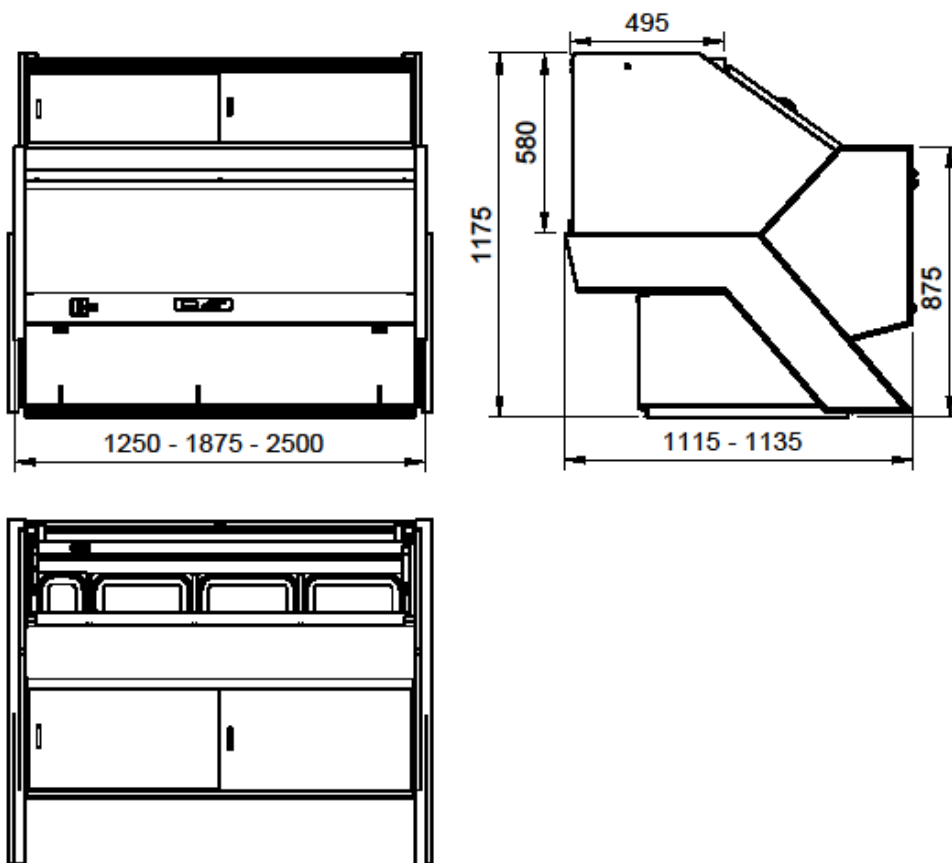
TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	3/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

TABLE DES MATIÈRES

CAP. N°		N° PAG.
0	TABLE DES MATIERES.....	pag.3
1	AVANT-PROPOS.....	pag.5
2	RESPONSABILITÉ.....	pag.6
3	VALIDITÉ ET DROITS D'AUTEUR.....	pag.7
4	UTILISATION ENTENDUE.....	pag.8
5	TRANSPORT ET EMMAGASINAGE.....	pag.9
6	CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'INSTALLATION.....	pag.10
7	INSTALLATION.....	pag.11
8	PREMIER DÉMARRAGE.....	pag.14
9	UTILISATION DU MEUBLE.....	pag.15
10	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE.....	pag.16
11	NOTTOYAGE.....	pag.18


TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	4/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

DIMENSIONS ET SCHÉMA D'INSTALLATION



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE MERKMALE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		Velvet	Velvet	Velvet		
		1250	1875	2500		
Ingresso acqua/Water inlet/Entrée eau/Wassereintritt/Entrada de agua		3/4"	3/4"	3/4"		
Scarico acqua/Water drainage/Vidange de l'eau / Wasserablauf/Desagüe		3/4"	3/4"	3/4"		
Tensione alimentazione 50 Hz-3N/Power supply voltage 50 Hz-3N Tension d'alimentation 50 Hz-3N/Versorgungsspannung 50 Hz-3N Voltaje de alimentación 50 Hz - 3 N	V~	230	400+N	400+N		
Consumo elettrico / Electrical consumption / absorption électrique elektrische Absorption / absorción eléctrica	kWh	1.83	3.65	3.66		
Potenza elettrica assorbita/Power consumption Puissance électrique absorbée/Leistungsaufnahme Potencia eléctrica absorbida	W	2747	5476	5494		
Illuminazione cappello/Top canopy light / Eclairage supérieure /Zahlplatte licht / Iluminación superior	W	27	36	54		
Ventilatori vasca / base deck fans / ventilateurs cuve/Ventilatoren Becken/ventilador cuba	W	20	40	40		
Lampade infrarossi/ infrared lamp / Lampe infrarouge /Infrarotlampen / Lámpara infrarrojo	W	400	800	800		
Resistenza adesiva / Adhesive heating element / Resistance adhesive / Klebeheizung / Resistencia adhesiva	W	700	1400	1400		
Resistenza alettata / Finned heating element / Resistance à ailettes / Rippenheizung/Resistencia aleteada	W	1600	3200	3200		

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	5/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

1. AVANT-PROPOS

1.1 CLAUSES

LE MANUEL D'INSTRUCTIONS DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME FAISANT PARTIE INTÉGRANTE DU PRODUIT ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ JUSQU'AU DÉMANTÈLEMENT DU PRODUIT.

LE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR UNE PERSONNE PRÉPOSÉE À CE BUT, DANS UN LIEU ADAPTÉ ET CONNU DE TOUS LES SUJETS INTÉRESSÉS, AFIN QU'IL SOIT TOUJOURS DISPONIBLE POUR LA CONSULTATION.

1.2 CONTENU DU MANUEL

Le présent manuel contient la description du produit dénommé VELVET/SHAPE réalisé par la maison EPTA. Le manuel contient des informations sur l'installation, l'utilisation et l'entretien du produit.

Il contient aussi les informations sur les caractéristiques techniques et sur l'utilisation en toute sécurité du produit.

1.3 BUT DU MANUEL ET SUJETS CONCERNÉS

Les informations contenues dans le manuel d'instructions servent à indiquer l'utilisation du produit et les caractéristiques techniques, outre à fournir des indications pour son déplacement, installation, montage, réglage et utilisation. Il contient en outre les informations relatives aux instructions à fournir aux opérateurs chargés de son utilisation, quant aux interventions d'entretien et à la sécurité des opérateurs.

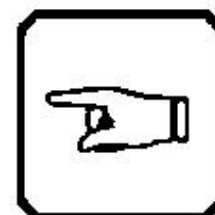
Le présent manuel d'instructions s'adresse à:


OPERATEUR: personne qualifiée, préposée au fonctionnement, au réglage, au nettoyage et à l'entretien ordinaire du présentoir.

TECNICO SPECIALIZZATO: personne en possession de la formation technique et de l'expérience nécessaire à la rendre consciente des risques auxquels elle est exposée durant l'exécution de l'intervention et à la mettre en mesure d'adopter les mesures nécessaires à minimiser le dommage à elle-même et aux autres, autorisée à effectuer les interventions d'entretien extraordinaire, réparations, substitutions, révisions.

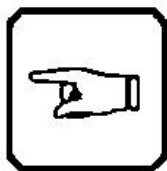
A côté du titre de chaque paragraphe, on a spécifié la personne à laquelle se réfère le chapitre (OPÉRATEUR ou TECHNICIEN SPÉCIALISÉ).

Si rien n'est spécifié à côté du titre, ce chapitre se réfère aux deux personnes définies ci-dessus.



TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	6 / 23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

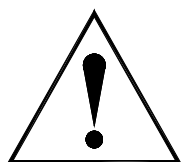
1.4 STRUCTURE DU MANUEL ET LÉGENDE



IMPORTANT ; Ce symbole est utilisé pour signaler les recommandations, les règles, les rappels et les communications que toute personne intéressée à l'utilisation du produit (chacune pour sa propre compétence) doit tenir à l'esprit durant toutes les phases de vie de celui-ci (installation, utilisation, entretien, démantèlement, etc.).



ATTENTION; Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel pour signaler des dangers qui, s'ils sont négligés, peuvent provoquer des lésions ou des dommages petits ou modérés. Le message peut aussi être utilisé seulement pour signaler des conditions qui peuvent provoquer un dommage au produit.



DANGER; Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel, pour indiquer des comportements qui sont absolument à éviter durant l'utilisation de la machine, dans les phases d'entretien ou quand il existe de potentielles situations de danger et la probabilité de procurer de graves lésions ou la mort.


POUR ÉVITER DES ACCIDENTS, lire, comprendre et suivre toutes les précautions et les avertissements contenus dans ce manuel et ceux qui sont reportés sur les plaquettes appliquées sur le produit.

2. RESPONSABILITÉS

LE MANUEL D'INSTRUCTIONS DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME FAISANT PARTIE INTÉGRANTE DU PRODUIT ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ JUSQU'À LA FIN DE VIE DU PRODUIT.

Le fabricant se considère déchargé de toute responsabilité en cas de:

- utilisation impropre, erronée ou non raisonnable du produit.
- utilisation contraire aux législations nationales en vigueur.
- installation incorrecte du produit.
- défauts d'alimentation électrique.
- carences dans l'entretien prévu.
- modifications ou interventions non autorisées.
- utilisation de pièces détachées et de produits non originaux ou spécifiques au modèle.
- non respect des instructions contenues dans le présent manuel.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	7/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

3. VALIDITÉ ET DROITS D'AUTEUR

3.1 GÉNÉRALITÉS

Le présent manuel d'utilisation et d'entretien, avec toutes ses annexes, représente la documentation unique de l'appareil fourni et l'accompagne pendant toute sa durée de fonctionnement. En cas de perte ou de détérioration, la documentation substitutive devra être requise directement à la société EPTA.

3.2 VALIDITÉ DU MANUEL


Nous rappelons à l'utilisateur que le présent manuel reflète l'état de la technique et de la technologie, employées dans la construction de l'appareil, valides au moment de la commercialisation de celui-ci et ne peut donc pas être considéré inadéquat ou obsolète s'il a été successivement mis à jour selon de nouvelles expériences.

3.3 DROITS SUR LE MANUEL

EPTA se réserve le droit de mettre à jour sa propre production et, par conséquent, le manuel d'utilisation et d'entretien correspondant, sans obligation d'avertir le Client des modifications apportées.

3.4 DROITS D'AUTEUR

Le présent manuel est la propriété exclusive de EPTA La remise du présent manuel à des tiers doit être autorisée par la direction de EPTA
Il est sévèrement interdit de copier, reproduire par quelque moyen que ce soit, même partiellement, les dessins et les documentations contenus dans le manuel.
Toutes les violations peuvent faire l'objet de poursuites selon la législation et prévoient l'indemnisation des dommages en vertu des droits commerciaux de protection.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	8/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

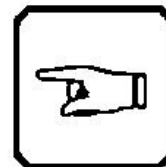
4. UTILISATION ENTENDUE (OPÉRATEUR)

Le produit est destiné à l'utilisation de la part d'un personnel qualifié, c'est-à-dire un personnel qui a été instruit et formé par l'employeur pour l'utilisation du produit et sur les risques que cette utilisation peut comporter.

Lire donc le manuel avec une extrême attention avant l'utilisation, et instruire l'opérateur sur l'utilisation du meuble selon les indications reportées dans le présent manuel.

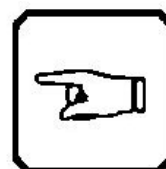
Ce qui est reporté dans le présent manuel vaut aussi pour les préposés au transport, à l'installation, à l'entretien et au démantèlement du produit, chacun pour ses propres compétences.

Le produit doit être utilisé exclusivement pour le but pour lequel il a été conçu, comme indiqué dans le manuel.



Ce meuble est adapté exclusivement 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.



L'APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS COMPRIS) DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant peu d'expérience ou de connaissance à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, à travers l'intermédiation d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'appareil.


En utilisation normale du meuble, les vitres frontales doivent rester fermées; il est possible de les ouvrir complètement uniquement durant l'entretien ou le nettoyage. Les positions intermédiaires sont interdites.

Il est interdit d'enlever toute protection ou panneau qui requiert l'utilisation d'outils pour être enlevé.

Il est absolument interdit d'intervenir sur le produit ou de l'altérer.



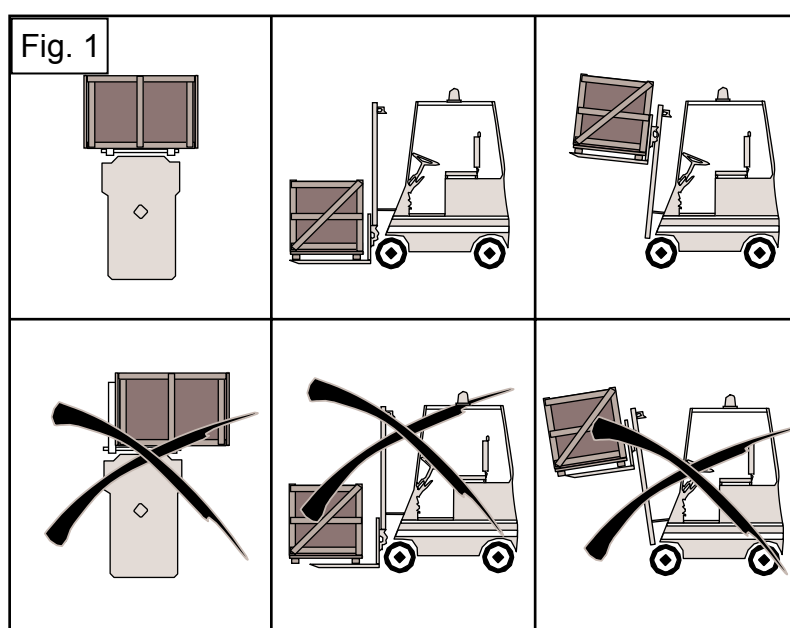
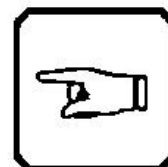
Toute autre utilisation non expressément indiquée dans le manuel est considérée comme dangereuse, EPTA ne peut donc pas être retenu responsable d'éventuels dommages dérivants d'une utilisation impropre et non raisonnable.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	9/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

5. TRANSPORT ET IMMAGASINAGE (TECHNICIEN SPÉCIALISÉ)

5.1 TRANSPORT

Les opérations de chargement et de déchargement devront être conduites par du personnel qualifié, qui aura soin de vérifier les poids et les points exacts de soulèvement; il pourra à utiliser des engins de soulèvement, d'une capacité et sécurité adéquates. A proximité du point de soulèvement aucune personne étrangère à l'opération ne devra être présente.




Le soulèvement de l'emballage doit être effectué en enfilant complètement les fourches de l'élevateur dans l'espace compris entre les pieds de la palette et en répartissant le poids de l'appareil de façon à maintenir le barycentre de l'emballage équilibré (Fig.1). Ne pas retourner l'appareil.

MOYENS DE LEVAGE INTERDITS

Il est interdit d'utiliser des moyens ou des systèmes de levage non conformes aux caractéristiques de sécurité exigées comme:

- capacité de levage inférieure au poids de l'appareil;
- caractéristiques de l'élevateur non appropriées (ex. fourches courtes);
- caractéristiques altérées par l'usage;
- sangles ou câbles non conformes;
- sangles ou câbles usés.

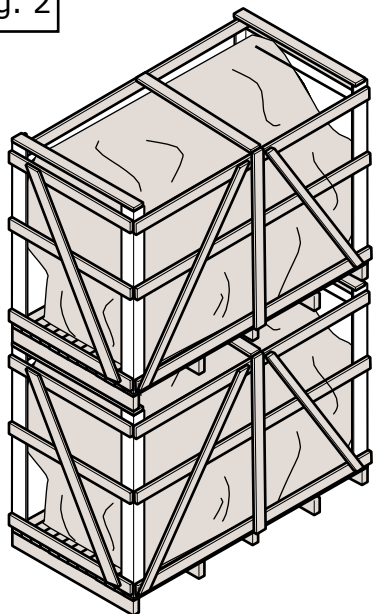
Toute autre procédure de transport différente de celle décrite dans le présent chapitre n'est pas permise.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	10/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

5.2 STOCKAGE

L'appareil doit être stocké dans un lieu sec à l'abri de l'humidité.
Avant le stockage, le protéger avec une toile de protection contre le dépôt de poussières ou autre.

Fig. 2



En cas de stockage de l'appareil (uniquement emballages avec cages), ne pas superposer plus de 2 colis (Fig. 2).

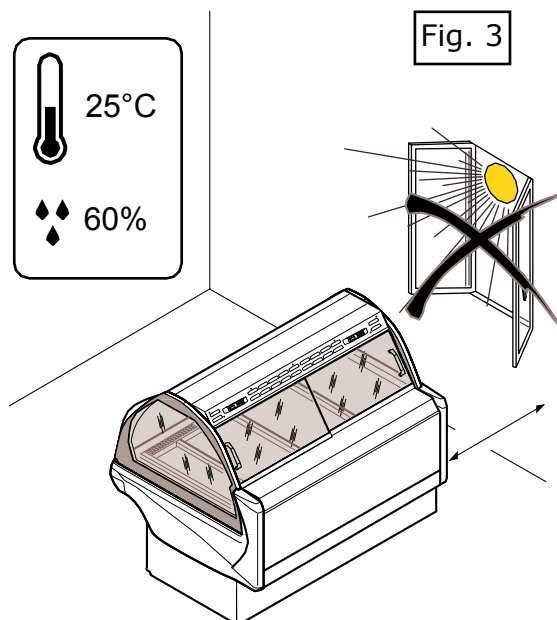
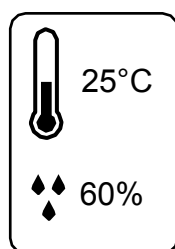
◀ MAX 2 PZ/PCS

6. CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'INSTALLATION




Le présentoir doit être installé dans un local fermé, couvert et protégé contre les agents atmosphériques.
Le présentoir ne doit pas être installé dans des locaux en présence de substances explosives.

Fig. 3



Installer l'appareil loin des courants d'air (portes, fenêtres, bouches d'installation de climatisation, etc.) et respecter une distance d'au moins 100 mm du mur ou de tout élément susceptible d'empêcher une bonne circulation de l'air autour de l'appareil. Les conditions climatiques du lieu d'implantation ne doivent pas dépasser les seuils établis pour la classe de l'appareil (25° C - 60% d'humidité). Des valeurs différentes pourraient porter préjudice aux performances de l'appareil. (Fig. 3).

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	11/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

7. INSTALLATION (TECHNICIEN SPÉCIALISÉ)

**UNE INSTALLATION INCORRECTE DU PRODUIT PEUT CAUSER DES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX CHOSEES.
LE CONSTRUCTEUR NE PEUT ÊTRE CONSIDÉRÉ RESPONSABLE DE CES DOMMAGES.**



**Toute variation ou modification éventuelle des conditions d'installation doit être autorisée au préalable par EPTA
Les opérations décrites dans ce chapitre doivent être effectuées par du personnel qualifié.**

Pour garantir aux personnes préposées à l'installation du produit de travailler dans des situations de sécurité adéquates, nous vous suggérons de suivre attentivement la procédure d'installation décrite ci-dessous. L'utilisation d'un équipement ou habillement adéquat est, quoi qu'il en soit, conseillé: **chaussures de sécurité, gants de protection, niveau à bulle.** Nous vous suggérons en outre d'utiliser tous les instruments ou vêtements de protection requis par la législation, ou par les lois en vigueur dans le pays d'installation.

7.1 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

Le meuble est fourni avec les modes suivants (voir fig. 4):

- Socle (ou palette)
- Caisse

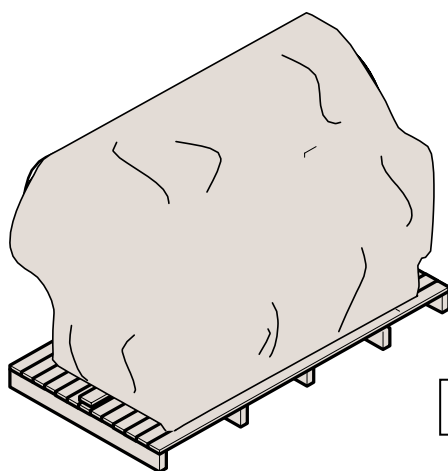
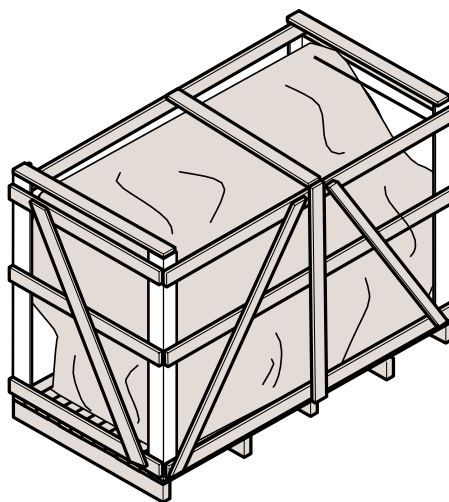



Fig. 4



L'ouverture de l'emballage de protection en bois s'effectue en utilisant des outils appropriés. Nous vous recommandons de protéger les parties du corps exposées et de porter des gants de protection car des éclats de bois pourraient se détacher de l'emballage.

- Retirer les clous en commençant par le haut, jusqu'à découvrir l'appareil encore fixé sur la palette (socle d'emballage).
- Retirer la toile de protection enveloppant l'appareil.
- Contrôler visuellement que l'appareil n'ait subi aucun dommage pendant le transport.

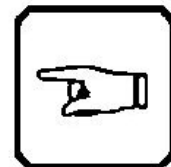
TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	12/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

Positionner l'appareil. Retirer lentement le film de protection de l'acier en veillant à ne pas le déchirer pour éviter que la colle ne reste sur les panneaux.

Le cas échéant, enlever les traces de colle avec des solvants appropriés.

L'appareil doit être positionné sur une surface plane et non penchée.

En cas contraire, agir sur les pieds d'appui pour corriger, dans certaines limites, les déclivités qui pourraient causer un dysfonctionnement de l'appareil.



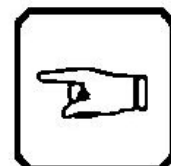
7.2 BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Il appartient au client d'effectuer la prédisposition de la ligne électrique d'alimentation jusqu'au point de branchement du banc.

Le dimensionnement de la ligne d'alimentation électrique doit être effectué en fonction de la puissance absorbée par l'appareil (voir le tableau des caractéristiques techniques).

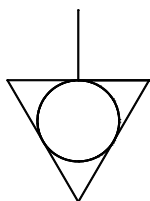
Les installations devront être réalisées dans le respect des normes qui en régulent la construction, l'installation, l'utilisation et l'entretien.

EPTA décline toute responsabilité à l'égard de l'utilisateur et à l'égard de tiers pour d'éventuels dommages qui pourraient être causés par un dysfonctionnement ou une avarie des installations prédisposées en amont du produit et pour des dommages causés par le produit pour des raisons dépendant directement du dysfonctionnement de l'installation électrique.



CET APPAREIL EST EN CLASSE I: LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette prescription.




Le symbole ci-contre identifie le point de connexion équipotentielle de l'appareil.

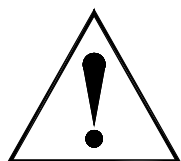
L'appareil doit être impérativement connecté au système équipotentiel de l'équipement, via le point de connexion susmentionné (voir 7.2.1 pour les modalités de connexion).

Vérifier que la tension et la fréquence d'alimentation ont les valeurs définies sur l'étiquette ou se différencient au maximum de 5% la première et 2% la seconde.

Nous vous rappelons que:

- Il est obligatoire de consulter les schémas électriques avant d'effectuer le branchement.
- Respecter le sigle reportées sur le bornier.
- Brancher le conducteur de protection au bornier de terre.
- La section maximale admise pour les conducteurs d'alimentation est de 4mm².
- Il est admis d'utiliser de petits embouts. Ne pas obturer les conducteurs.
- Après avoir fixé le conducteur au borne, essayer de le tirer pour vérifier s'il est fixé correctement.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	13/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

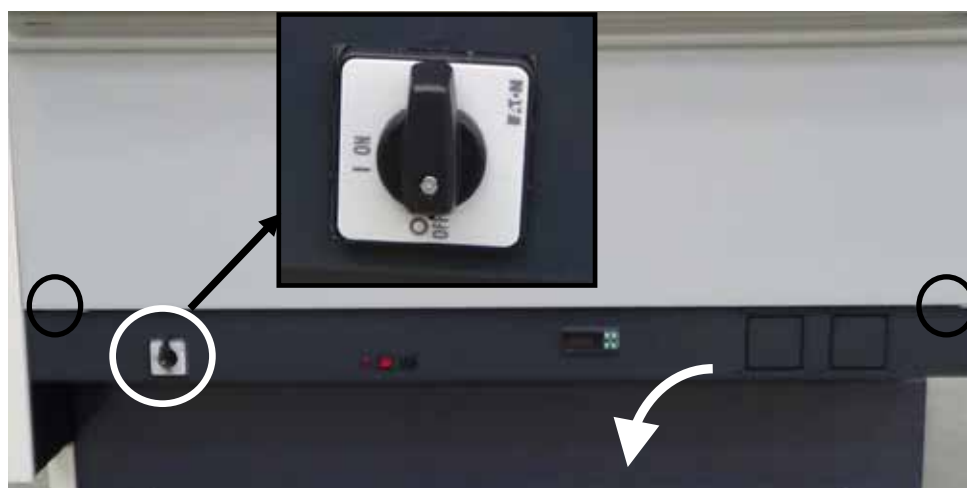


Les opérations décrites dans ce chapitre doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Effectuer les branchements en suivant les instructions indiquées ci-dessous.

- Accès à les terminaux d'alimentation**

Fig. 5 Enlever les vis dans les points indiqués et ouvrir le panneau.



1. Mettre le sélecteur en position d'arrêt.
2. Enlever les vis dans les points indiqués
3. Ouvrir le panneau

Fig. 6 vue du boîtier électrique

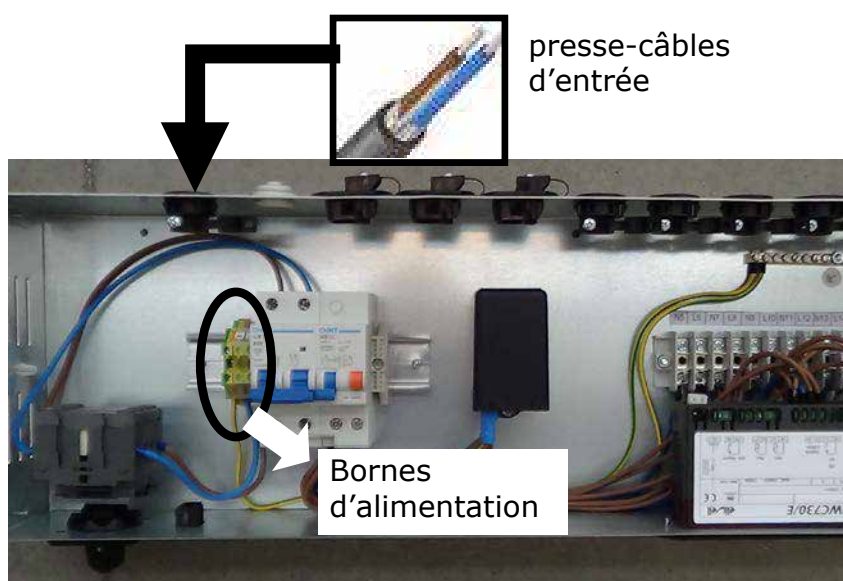
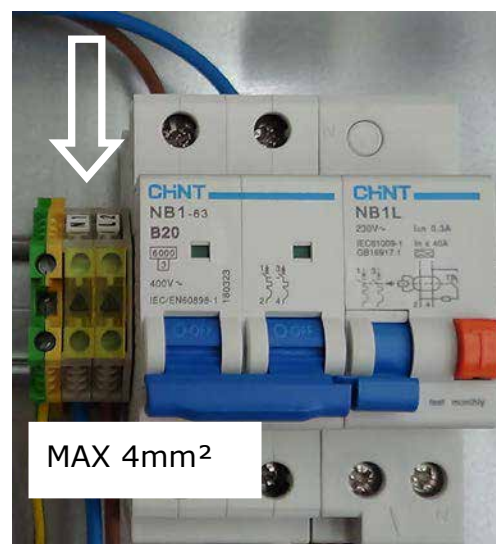



Fig. 7 bornes d'alimentation et interrupteurs de protection



TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	14/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

7.3 BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

Pour faire fonctionner le système "VAPEUR" de l'appareil (voir le chapitre 9.2) il est nécessaire de se raccorder au réseau d'alimentation hydrique.

Il est conseillé de monter un filtre et un robinet d'arrêt sur la ligne d'alimentation. Alimenter l'appareil EXCLUSIVEMENT avec de l'EAU POTABLE NON DÉMINÉRALISÉE à une pression comprise entre 20 - 300kPa (0,2 - 3 bars), via le raccord 3/4" du corps de l'électrovanne (Figure 9, détail 1).

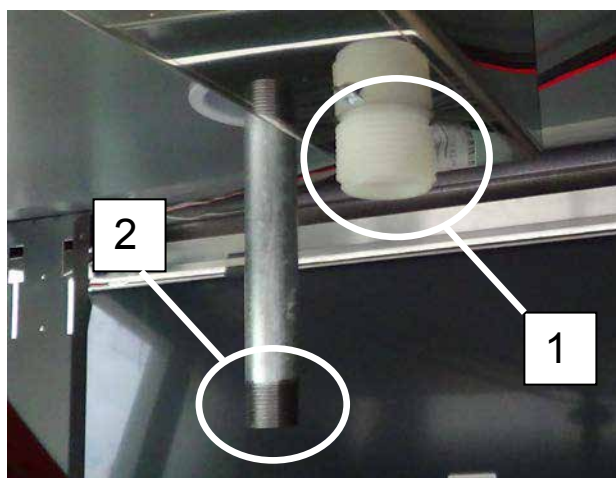
En cas d'alimentation avec de l'eau chaude, ne pas dépasser 50°C.


Relier l'évacuation du bac (figure 9, détail 2) à une évacuation du local.

Fig. 8 Identification position branchements



Fig. 9 Détail branchements



TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	15/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

8. PREMIER DEMARRAGE (OPERATEUR)

8.1 PREMIERE NETTOYAGE

Pour effectuer les opérations du présent chapitre, porter des gants de protection



Nettoyer soigneusement le présentoir avant de le mettre en fonction.
Les modalités avec lesquelles effectuer les opérations de nettoyage sont spécifiées au chapitre 11 "NETTOYAGE".

8.2 PREMIER DÉMARRAGE

S'assurer que tous les interrupteurs sont sur OFF.
Ouvrir le robinet d'arrêt de l'eau sur la ligne destinée au remplissage du bac d'évaporation **(seulement si le meuble est relié au réseau hydrique)**
Mettre fonction le meuble en plaçant sur 1 l'interrupteur général (figures 10 et 11).
Le thermostat "A" se branche (fig. 12), mais il N'EFFECTUE AUCUN réglage.

Fig. 10 Identification position de l'interrupteur général



Fig. 11 Détail interrupteur général




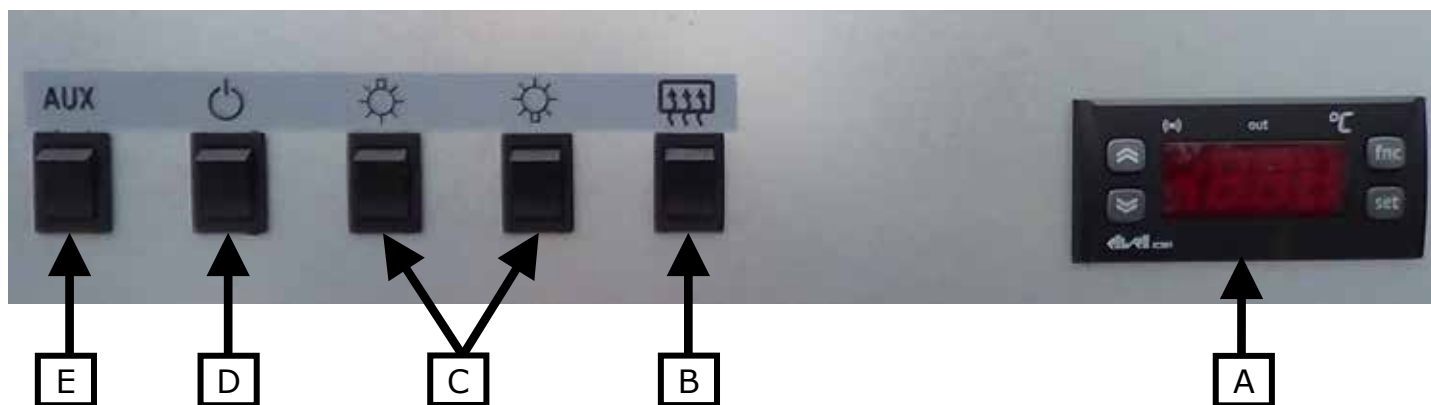
TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	16/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

Fig. 12



Le meuble monte les interrupteurs (fig. 12) qui valident/invalident les fonctions suivantes:

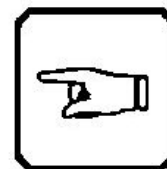
- interrupteur "D": ON/OFF fonction AIR CHAUD.
- interrupteur "B": ON/OFF fonction "VAPEUR".
- interrupteur "E": ON/OFF plafonnier chauffant.
- Interrupteur "C": ON/OFF système d'éclairage.

Voir les chapitres 9.2 et 9.3 pour le fonctionnement et l'utilisation correcte de l'appareil.

9. UTILISATION DU MEUBLE

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.

Attention: 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.




9.2 FONCTIONS

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

1. Version HUMIDIFIÉE avec remplissage d'eau
2. Version AIR CHAUD

Les deux versions disposent d'un plafonnier chauffant.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	17/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

Pour activer la fonction "AIR CHAUD", placer l'interrupteur "D" 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 "D" étant sur ON, placer sur ON l'interrupteur "B". L'appareil commence à produire de la vapeur qui est mise en circulation par le flux d'air chaud.

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

Pour activer le "PLAFONNIER CHAUFFANT" placer l'interrupteur "E" sur ON.

9.3 UTILISATION

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".

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.

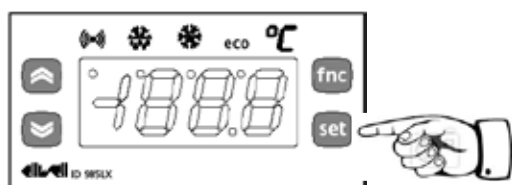
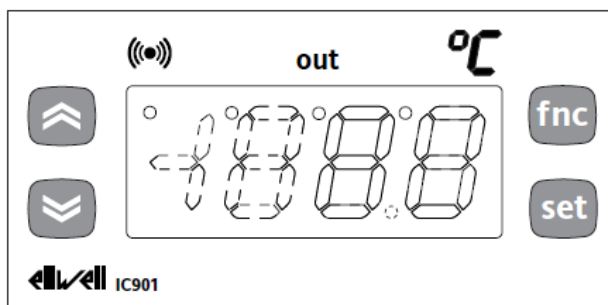
Durant les périodes d'inactivité, il est conseillé de fermer le robinet d'arrêt sur la ligne d'alimentation de l'eau (seulement s'il est relié au système hydrique).

Si une ou toutes les situations énumérées ci-dessus se produisent, faire appel à un technicien spécialisé et voir le chapitre 12 "Entretien" de ce manuel :



- débranchement brusque du meuble, après avoir vérifié que les autres appareils électriques continuent à fonctionner, par conséquent que la tension de secteur est présente.
- Extinction brusque de toutes les lampes du plafonnier chauffant.
- Le bac d'évaporation reste vide.
- L'air chaud ne circule pas.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	18/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

10. MODIFICATION DE LA VALEUR DE CONSIGNE



POUR MODIFIER LA VALEUR DE CONSIGNE

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

Pour modifier des paramètres qui modifient le fonctionnement du meuble, veuillez vous adresser à l'installateur ou à un technicien spécialisé.

11. NETTOYAGE (OPÉRATEUR)



Pour effectuer les opérations du présent chapitre, porter des gants de protection.



Il est absolument interdit d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage du meuble.



Toute opération de nettoyage doit être effectuée en absence de tension.
Agir sur le disjoncteur pour enlever la tension (figure 13 et 14).
Avant de commencer toute opération de nettoyage, les surfaces du présentoir doivent être froides.


TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	19/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

Fig. 13 identification position de l'interrupteur général



Fig. 14 détail interrupteur général position OFF



Le nettoyage des surfaces visibles du présentoir (parties peintes, acier, plastique, gomme, etc.) doit être faite en utilisant des détergents neutres et des éponges non abrasives; sécher avec un chiffon doux.

Il est interdit d'utiliser des produits inflammables ou des produits agressifs comme alcool ou solvants divers.

Pour le nettoyage des vitres, utiliser des produits spécifiques.

11.1 NETTOYAGE DES PARTIES EN ACIER INOX

Nous énumérons ci-dessous quelques situations, non nécessairement de caractère extraordinaire, qui peuvent provoquer des phénomènes d'oxydation:


1. Résidus ferreux laissés décanter sur les surfaces humides (non séchées), mis en circulation par l'eau ou par la nourriture.
2. calcaire.
3. détergents à base de chlore ou ammoniac non opportunément rincés.
4. incrustations ou résidus de nourriture.
5. sel, solutions salines (saumures).
6. résidus secs de liquides évaporés.

MÉTHODES DE NETTOYAGE

Rouille et taches sur la surface inoxydable, peuvent être facilement enlevées – si elles sont de formation récente – avec shampoing ou détergents neutres en utilisant une éponge ou un chiffon. Après le nettoyage, enlever soigneusement toute trace de détergent ou de savon, rincer abondamment et sécher la surface.

En cas de taches de vieille date et donc de rouille d'une couleur marron aux contours bien accentués, on peut recourir à des substances chimiques pour acier inox contenant 25% d'acide nitrique ou autres substances analogues.

Si le dépôt de rouille résiste même à ce type de substances chimiques, il faudra poncer avec du papier de verre ou polir avec une brosse en acier inox. Tout de suite après avoir ainsi poli

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	20/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

les parties détériorées de la surface, effectuer, quoi qu'il en soit, un lavage avec des produits détergents. Se rappeler toutefois qu'en ce cas des griffures peuvent se former sur la surface par effet des techniques de nettoyage abrasives.

Après chaque intervention de nettoyage, rincer abondamment avec de l'eau et sécher.

Il faut absolument éviter:

1. produits détergents à base de chlore, comme par exemple l'eau de javel ou produits analogues normalement dans le commerce, car ils peuvent produire des effets de corrosion s'ils ne sont pas abondamment, rapidement et opportunément rincés.
2. Le contact ou seulement les vapeurs émancées par des produits acides (l'acide muriatique/chlorhydrique) ou alcalins (l'hypochlorite de soude/eau de javel/chlore) ou ammoniac, utilisés directement ou contenus dans des détergents communs, pour le nettoyage et l'hygiène des sols, carrelages et surfaces lavables, car ils peuvent avoir un effet oxydant/corrosif sur l'acier inox.

11.2 NETTOYAGE DU BAC D'ÉVAPORATION

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.

Fig. 15 Plateau bacs GASTRONORM.



Fig. 16 Extraction des bacs GASTRONORM.



Fig. 17 Extraction bac recueilli gras

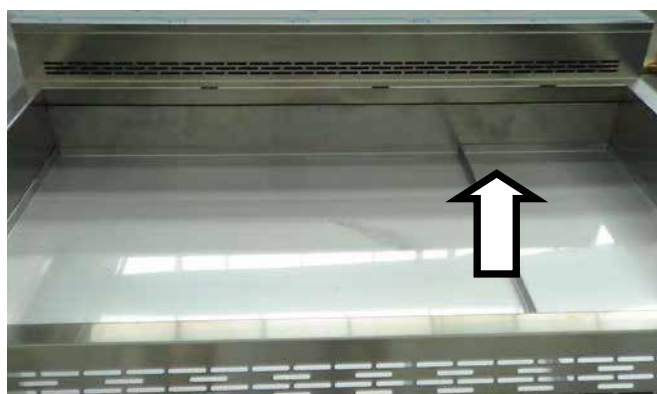


Fig. 18 Extraction bac recueilli gras




TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	21/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

Fig. 19 Bac d'évaporation et tuyau de trop plein



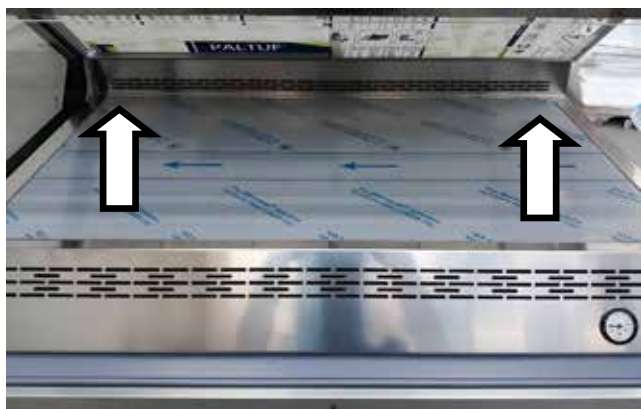
- Avant d'enlever le tuyau de trop-plein, fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- Enlever le tuyau de trop-plein et effectuer le nettoyage du bac.
- Rincer abondamment avant de remettre le tuyau, pour enlever les éventuels résidus le long de l'écoulement.
- Insérer correctement le tuyau de trop-plein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

11.3 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.

Fig. 20 soulever le PLAN et le retirer vers l'avant.

Fig. 21 soulever et retirer les deux plateaux de ramassage de la graisse.



ATTENTION : 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.

TECHNICAL DOCUMENTATION		STATE REVISION OF THE CHAPTER				IN CONFORMITY WITH THE APPROVED ORIGINAL		
PRODUCT	SHAPE HOT TABLE	ORD.	DATE	ORD.	DATE		PAGE	22/23
N° DOC.	UM000311	A	04.03.19	D			FIRST ISSUE	29.08.18
N° CHAP.		B		E			ISSUE	MKTG
		C		F				

11.4 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 indiquée sur la fig. 20 (détail A).

Pour un nettoyage plus en profondeur, nous conseillons d'utiliser un produit anticalcaire. Remonter la jauge dans la bonne position (fig. 21)

Fig. 20 jauge de remplissage et détail de la vis de fixation

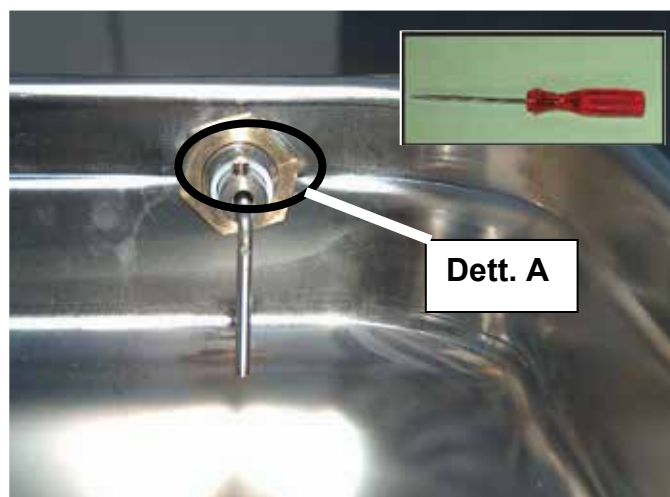


Fig. 21 détail jauge ; position de montage ERRONÉE.



11.5 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 en empêcher le bon fonctionnement.

Fig. 22 Détail jauge de remplissage





www.bonnetneve.com



Epta S.p.A. participates in the ECC programme for Refrigerated display cabinets (RDC). Check ongoing validity of certificate online: www.eurovent-certification.com or using: www.certifish.com



www.eptarefrigeration.com