

SHAPE HOT TABLE

USER INSTRUCTIONS

*READ CAREFULLY AND KEEP WITH THE CABINET
(original instructions)*

EN IT FR 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	2/3

User Manual

EN

IT

FR

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	3/3

EN	USER INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP WITH THE CABINET (original instructions)	EN
IT	ISTRUZIONI D'USO PER L'UTENTE LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE CON CURA ASSIEME AL MOBILE (traduzione delle istruzioni originali)	IT
FR	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR LIRE AVEC ATTENTION CE MANUEL ET LE CONSERVER PRÈS DU MEUBLE AVEC SOIN (traduction de la notice originale)	FR
DE	BETRIEBSANLEITUNG FÜR BETREIBE SORGFÄLTIG LESEN UND MIT DEM MÖBEL AUFBEWAHREN (Übersetzung der Originalanweisungen)	DE
ES	INSTRUCCIONES DE USO PARA EL USUARIO LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR CON CUIDADO JUNTO AL MUEBLE (traducción de las instrucciones originales)	ES
PT	INSTRUÇÕES PARA O USO LER COM ATENÇÃO E GUARDAR COM CUIDADO JUNTO AO MÓVEL (tradução das instruções originais)	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	4/36

User Manual

EN

IT

FR

DE

ES

PT

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/36

CONTENT

1. Introduction	6	EN
2. Safety warnings	7	IT
2.1 General warnings	7	
2.2 Warnings for cabinet maintenance	9	FR
2.3 Electrical warnings	9	
2.4 Prohibitions	10	DE
3. General description	11	
3.1 Aesthetics	11	ES
3.2 Sections	12	
4. Transportation of the cabinet	16	PT
5. Ambient conditions	17	
6.1 Reference of models/designation	18	
6. Technical features	18	
7. Use of cabinet	19	
8. Control panel	21	
8.1 Controller IC901 (Eliwell)	22	
8.2 Controller IR33 (Carel)	22	
8.3 Controller XR77CX-XM679K (Dixell)	23	
8.4 Controller MPX ZERO (Carel)	23	
9. Ordinary maintenance	26	
9.1 Cleaning the cabinet	26	
10. User indications	30	
10.1 Description of the cabinet	30	
10.2 Transport and handling	30	
10.3 Receipt and storage	30	
10.4 Installation and ambient conditions	31	
10.5 Electrical connection	31	
10.6 Technical features	31	
10.7 Loading the product	31	
10.8 Use of cabinet	32	
10.9 Cleaning and ordinary maintenance	32	
10.10 Emergency situations	33	
10.11 Technical assistance	34	
10.12 Dismantling and elimination	34	
11. Supplementary general warnings	35	

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	6/36

User Manual

EN

1. INTRODUCTION

IT

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

FR

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.

DE

ES

PT

This user manual applies to a product family available in different configurations and sizes; the performance and specifications of each model are supplemented by the information provided on the rating plate, the EC Declaration of Conformity, as well as by the energy label and the related EPREL product information sheet.

The performance of each individual model may vary depending on the specific configuration. The energy label and the product information sheet are also available at <https://eprel.eptarefrigeration.com> by entering the serial number shown on the rating plate.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/36

2. SAFETY WARNINGS

2.1 General warnings



The designation of the appliance is provided on page "18".



This device is designed to operate in ambient class 3 or 4; the definition of the ambient class is provided on page "36".



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.



All handling, transport, assembly and disassembly operations, during decommissioning and during disposal, must be carried out exclusively by qualified personnel.



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.



Technical use of the counter is limited solely to authorised and trained persons; technical activities include, by way of example, switching on the counter, adjustments, cleaning and maintenance.



Use of the counter for non-technical purposes, such as opening the doors to take out products on display, may also be carried out by children aged 8 years or older, or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

The children have to be supervised not to play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



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.

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	8/36

User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT



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



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



It is compulsory to use work gloves.



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



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.



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



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



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.



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



Avoid fire or sparks inside the appliance.



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



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



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



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



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.

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	9/36

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 disconnector switch.

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

 It is compulsory to use work gloves.

 It is important to respect the type and frequency of inspections and maintenance required for safe operation including the preventive maintenance measures, as described in the paragraph "Cleaning and ordinary maintenance" on page "32".

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 to avoid any hazard. 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.

 After installing the cabinet, make sure it does not rest on the power cable.

 For connection, never use reductions, extensions, adaptors or multi-sockets. Connection of the columns must take place **DIRECTLY** on the power supply mains.

EN

IT

FR

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	10/36

User Manual

EN

2.4 Prohibitions

IT

FR

DE

ES

PT

 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.

 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/36

3. GENERAL DESCRIPTION

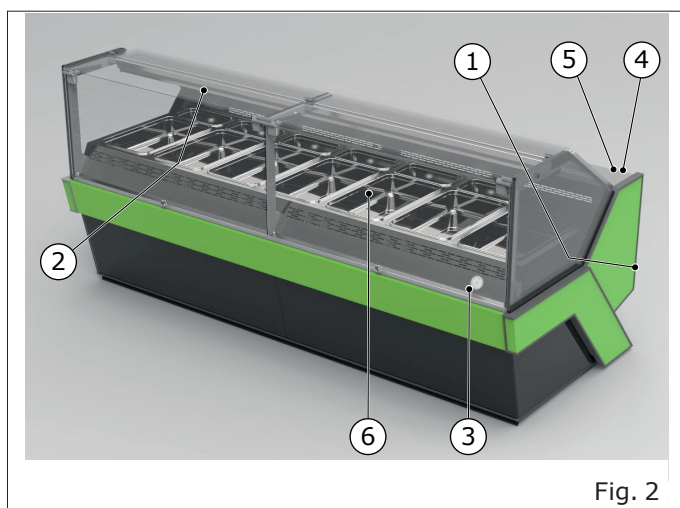


Fig. 2

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

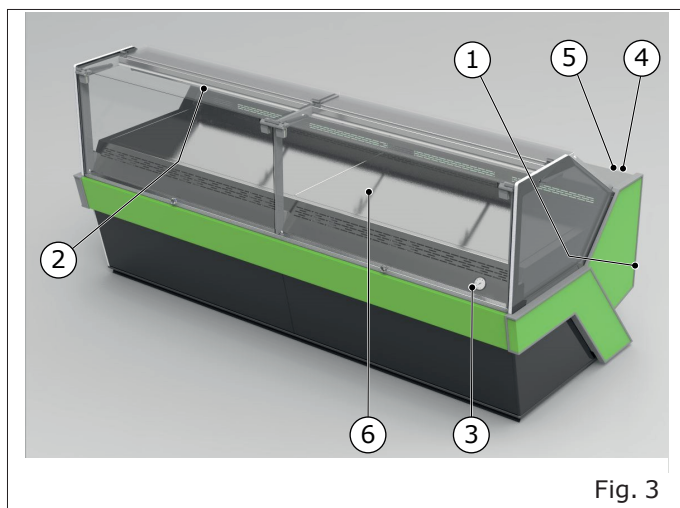


Fig. 3

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

3.1 Aesthetics

Design

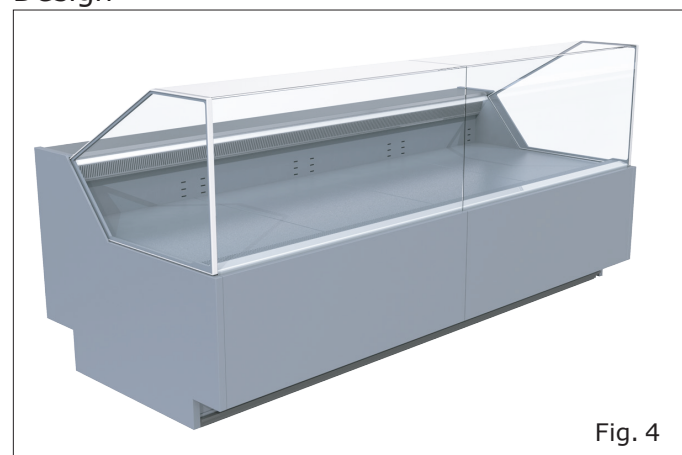


Fig. 4

Studio

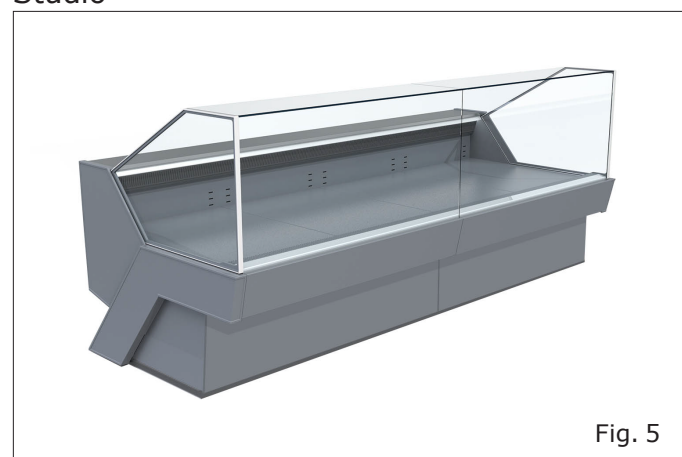


Fig. 5

Style

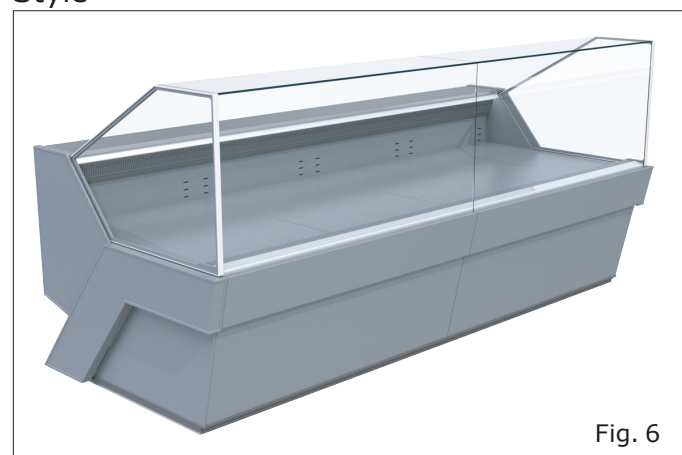


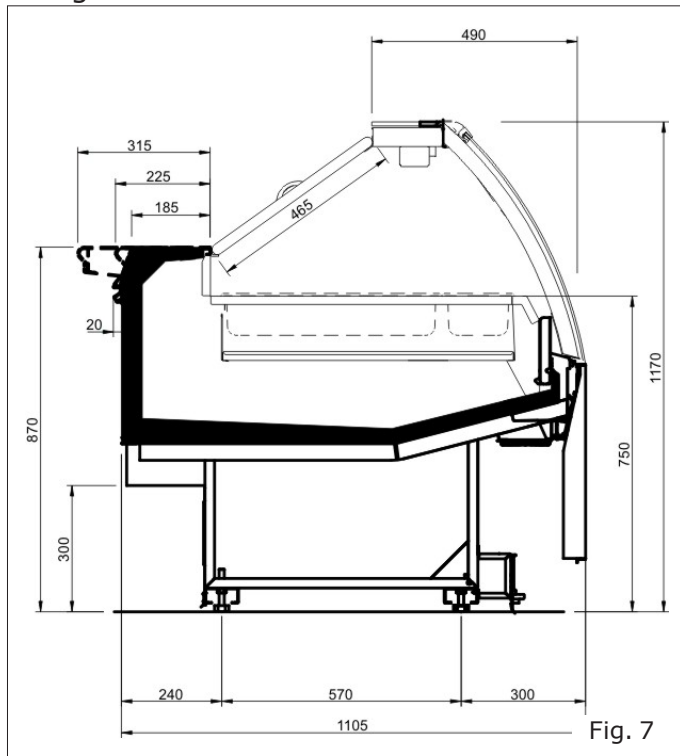
Fig. 6

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	12/36

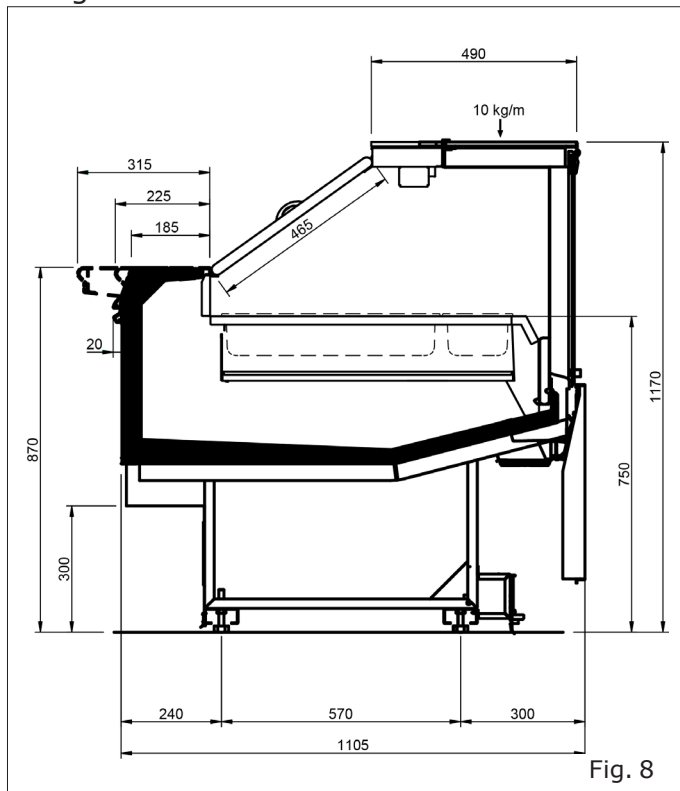
User Manual

3.2 Sections

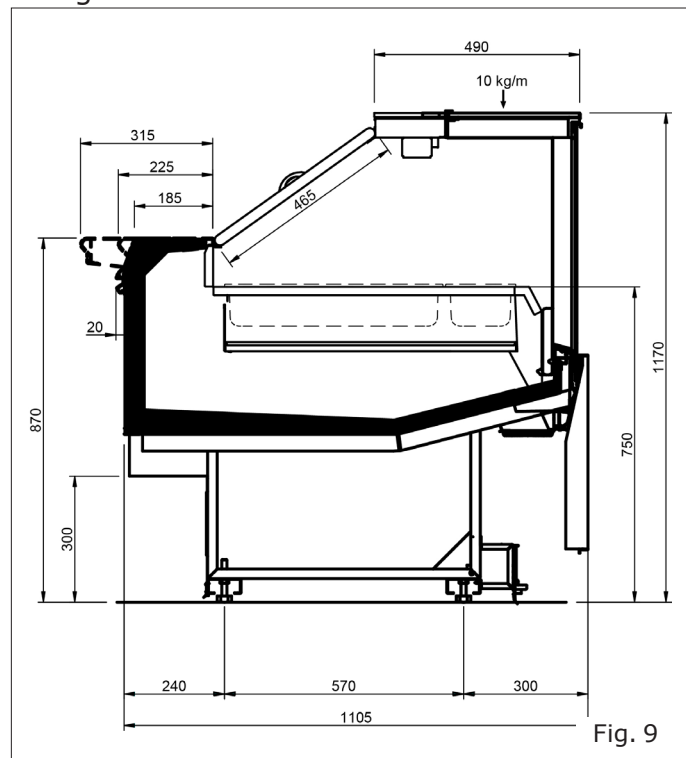
Design LC



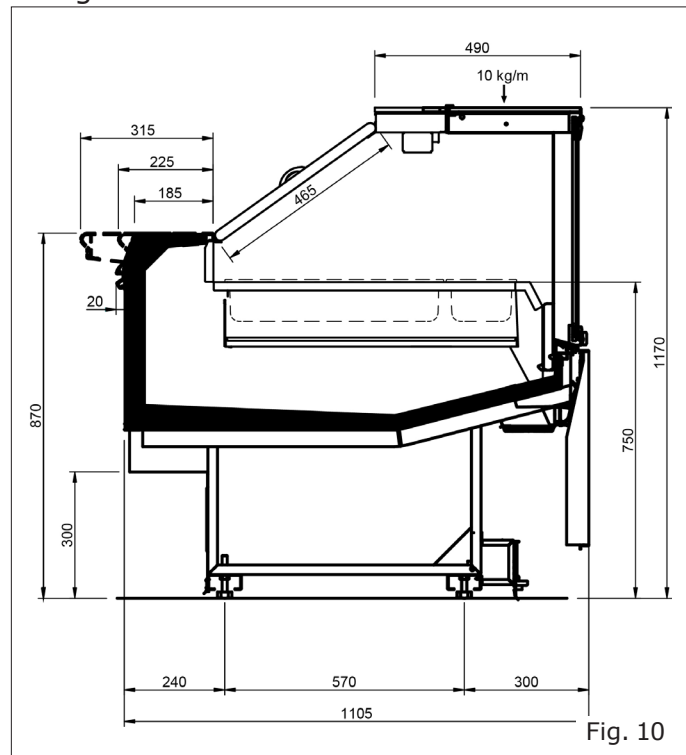
Design LD



Design DD

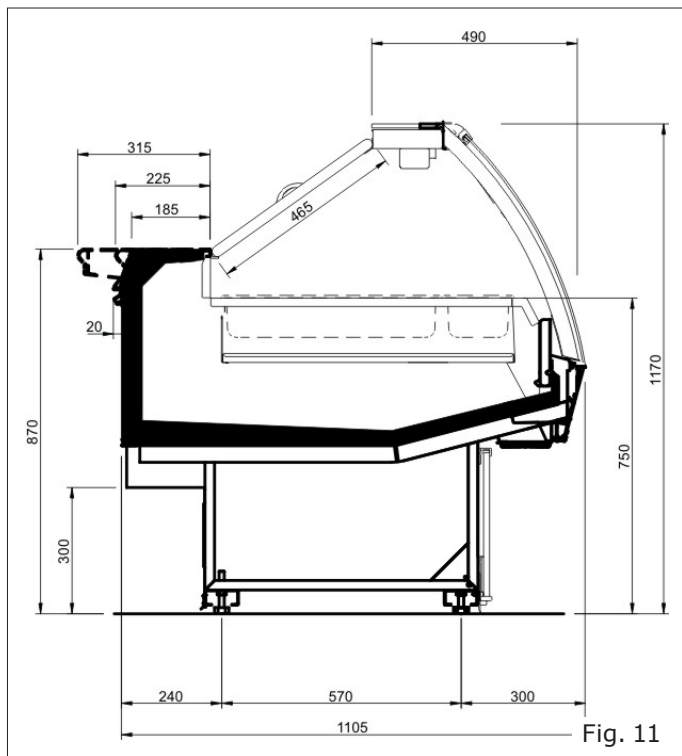


Design ODF

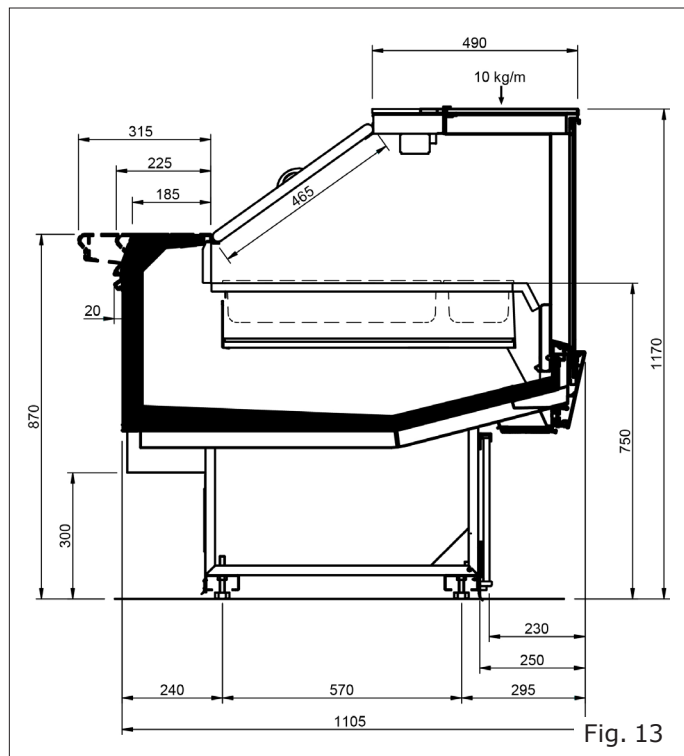


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	13/36

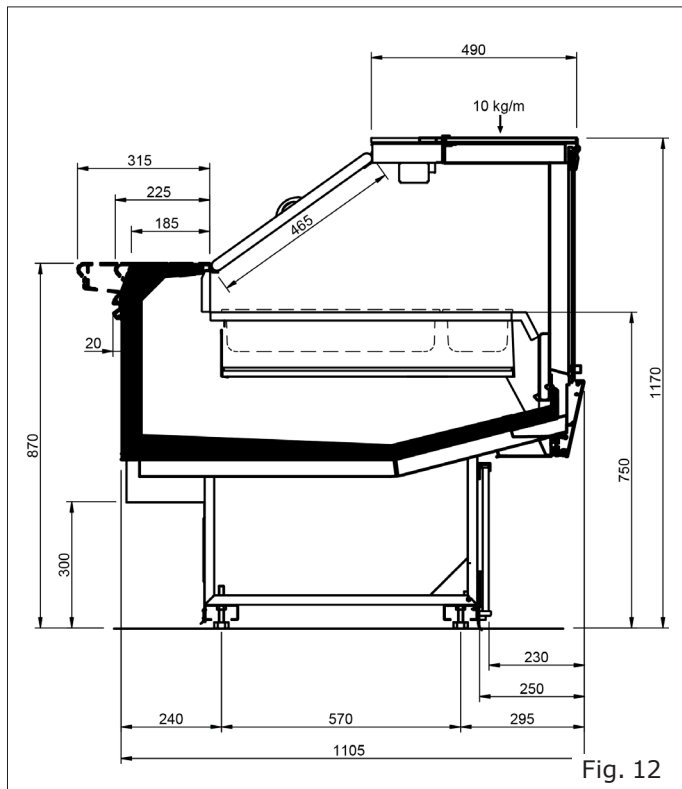
Studio LC



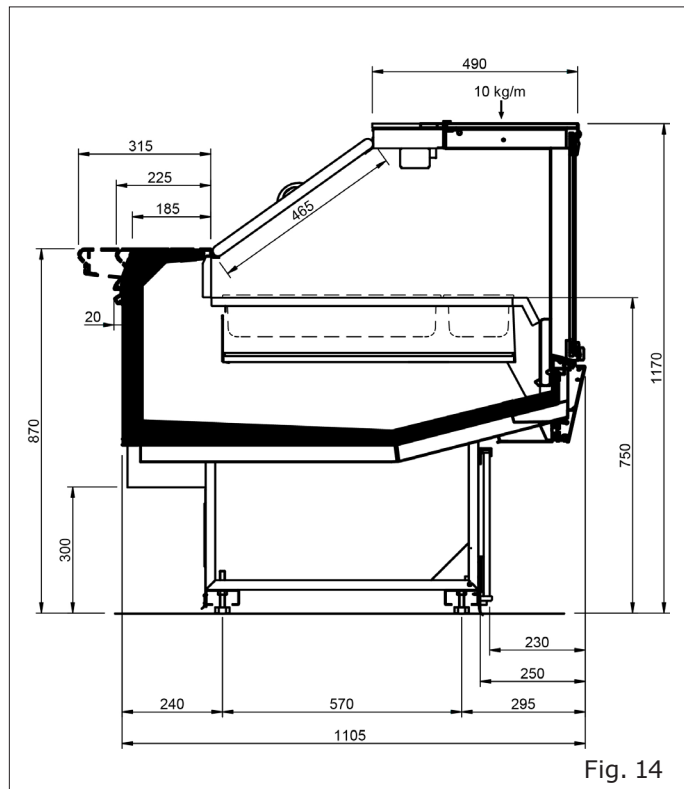
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

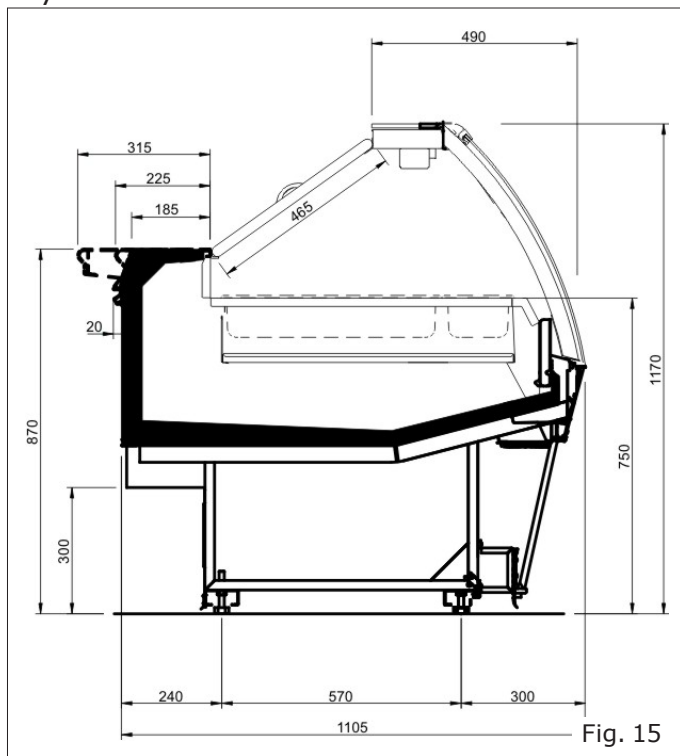


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/36

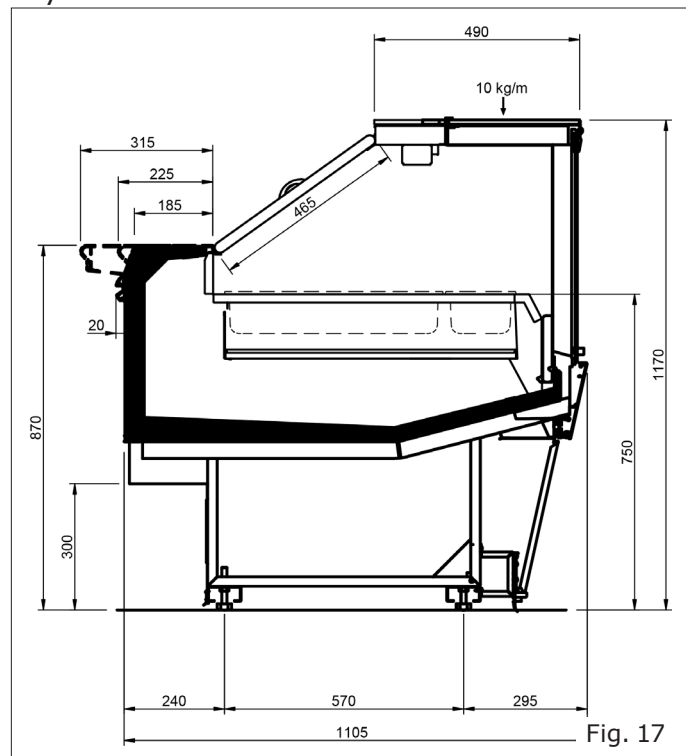
User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT

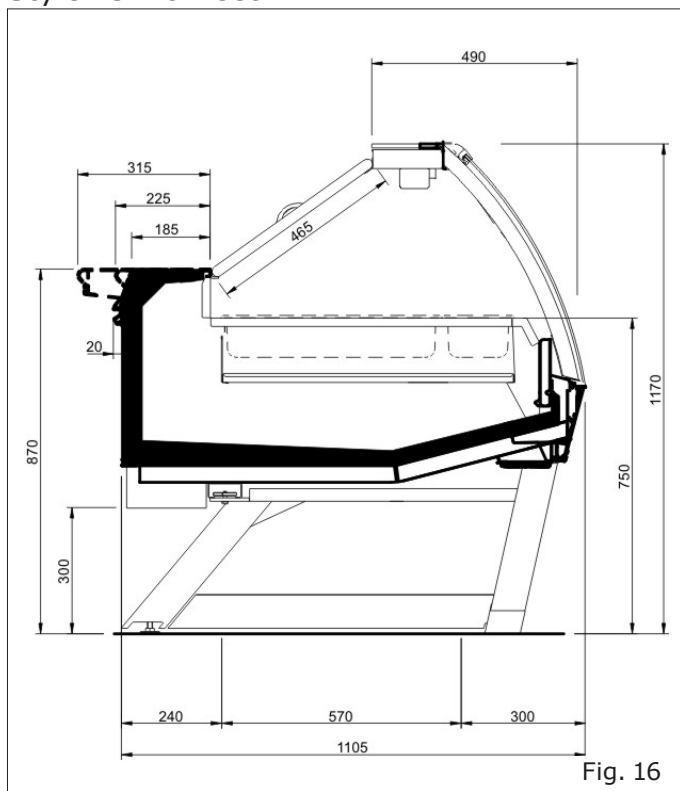
Style LC



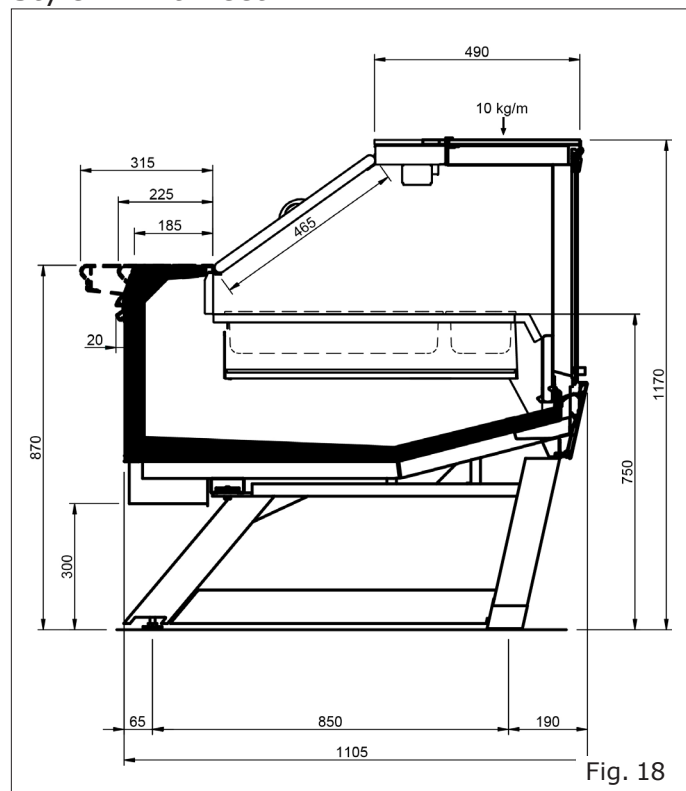
Style LD



Style LC with feet

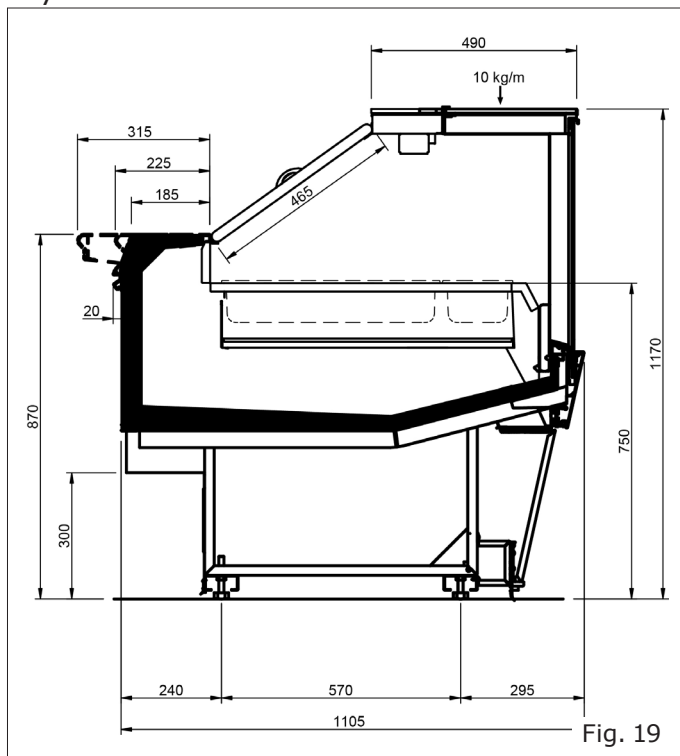


Style LD with feet

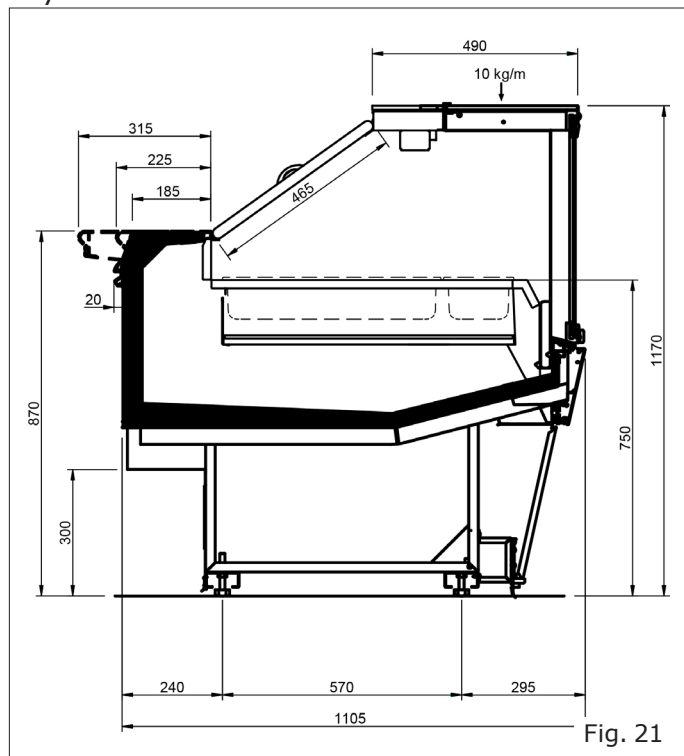


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/36

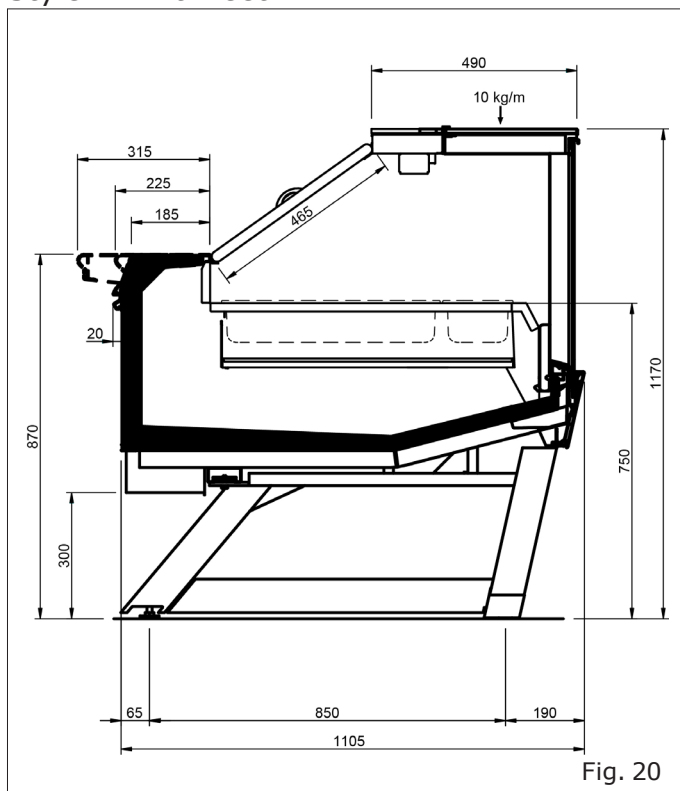
Style DD



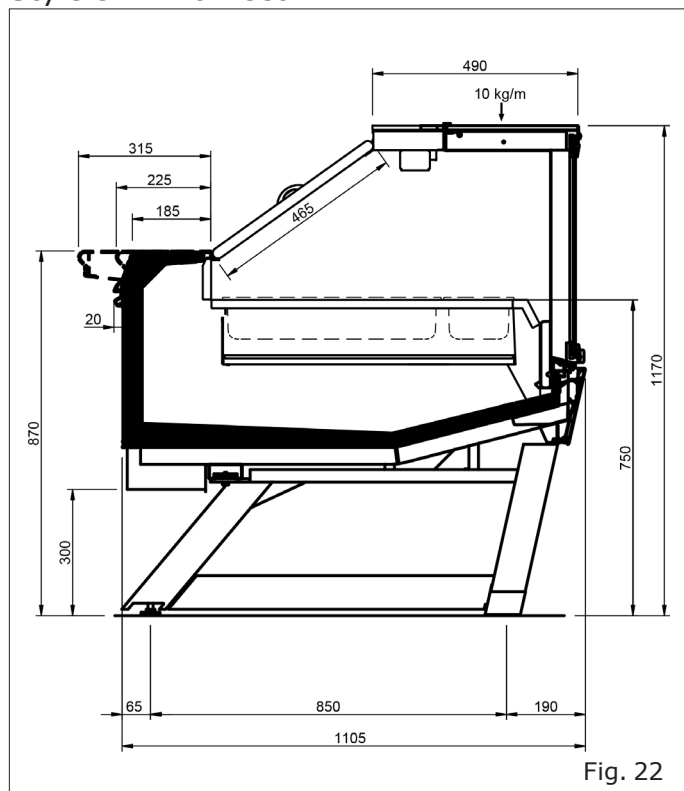
Style ODF



Style DD with feet



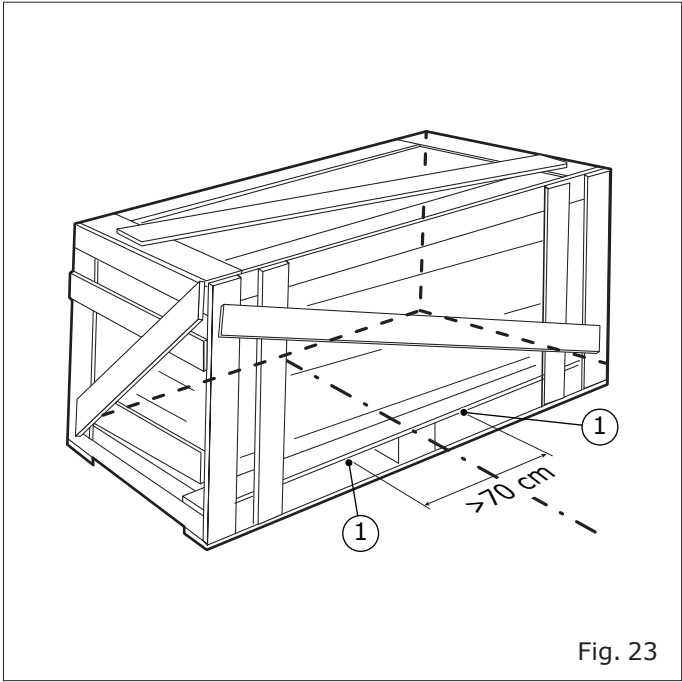
Style ODF with feet



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	16/36

- EN
- IT
- FR
- DE
- ES
- PT

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		

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	17/36

5. AMBIENT CONDITIONS

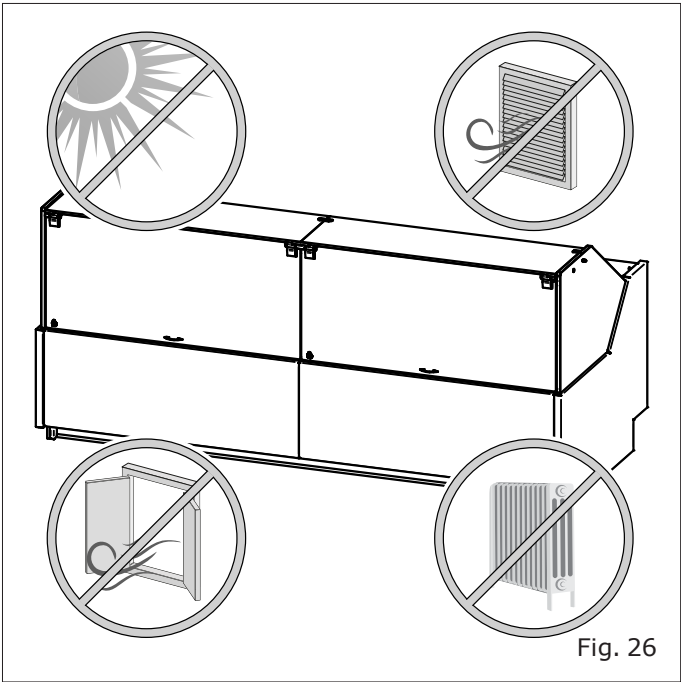
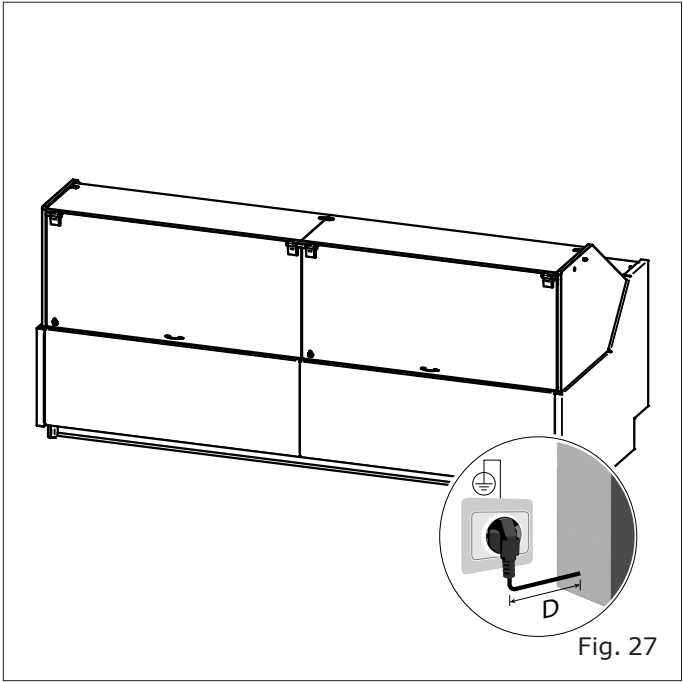
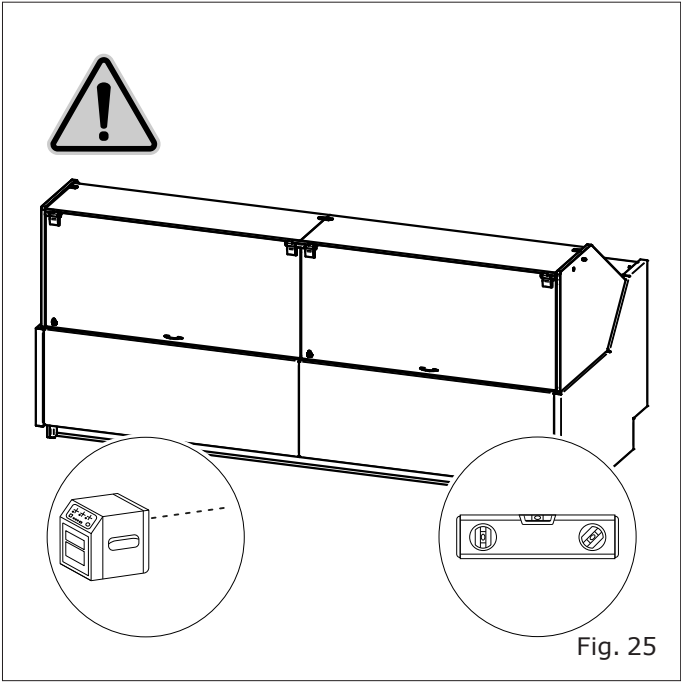


Chart II

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

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/36

User Manual

6. TECHNICAL FEATURES

 Epta S.p.A. Via Mecenate, 86 20138 Milano - Italy		12	
1		2	
3		4	
5		6	
7		8	
9		10	
11		12	
13		14	
15		16	
17		18	
19		20	
21		22	
23		24	

Fig. 28

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

6.1 Reference of models/designation

The table explains how to read the model code, indicating the relevant commercial information for each part of the reference (see label field number: "16").

Shape Hot Table xxx (Refrigerated display cabinet)

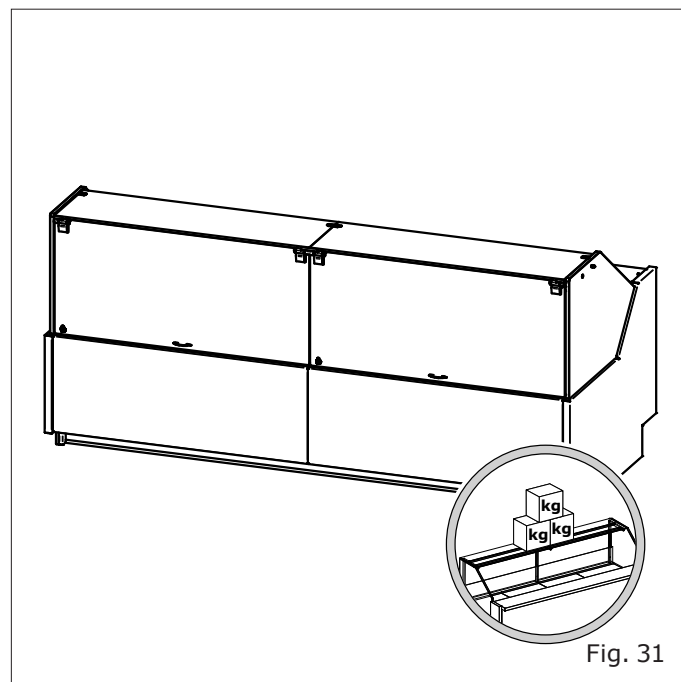
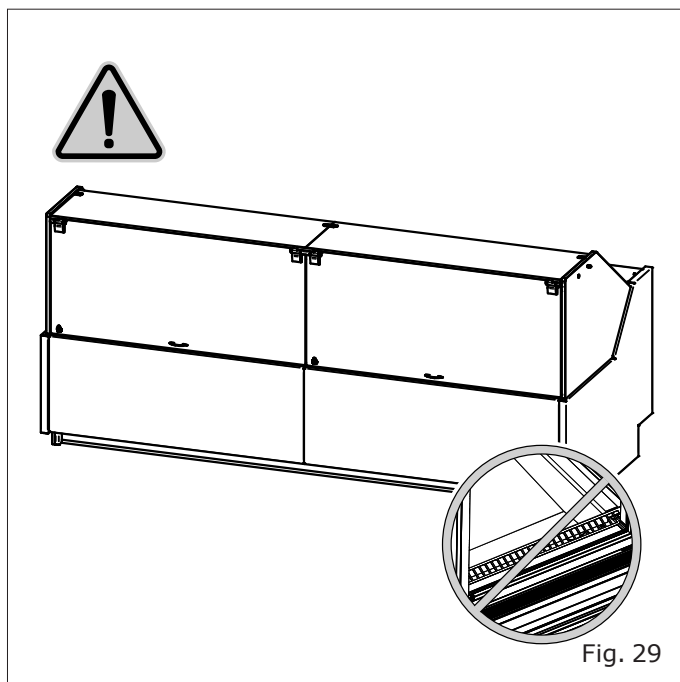
Reference/designation	Description	Commercial information
Shape Hot Table	Name	Shape Hot Table
xxx	Length	93 (937), 125 (1250), 187 (1875), 250 (2500)

example:

Shape Hot Table 125 = Shape Hot Table MODULAR 1250

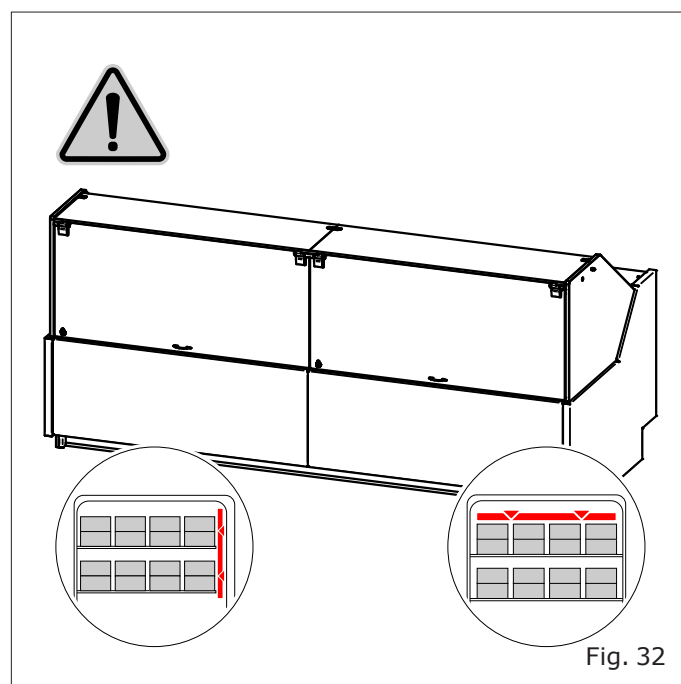
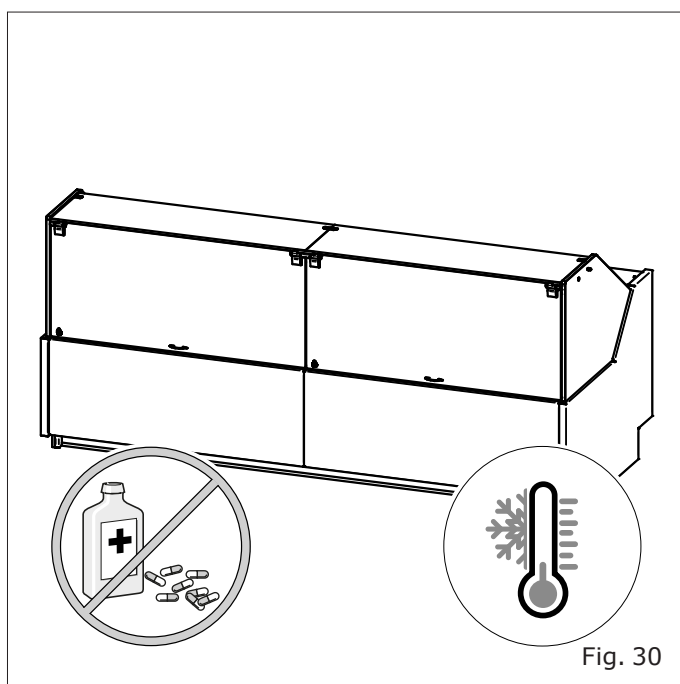
Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	19/36

7. USE OF CABINET



 Do not cover

 Respect the maximum load limit.

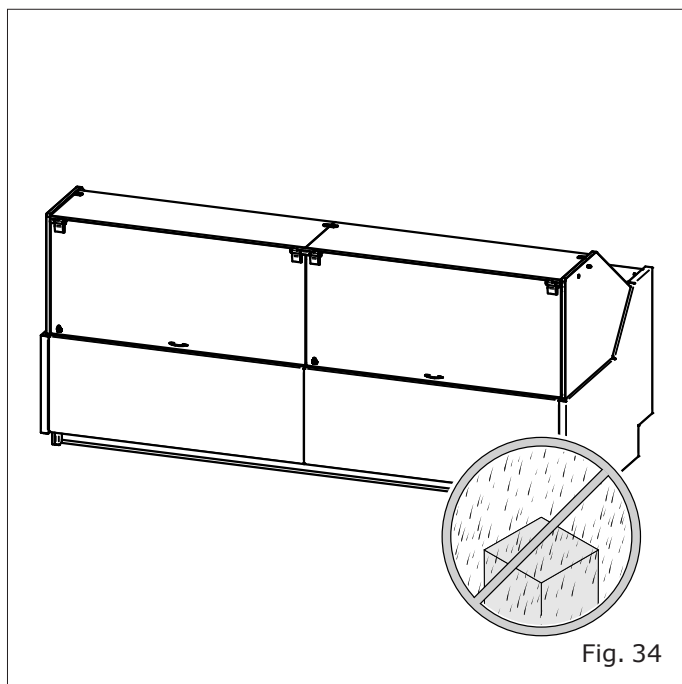
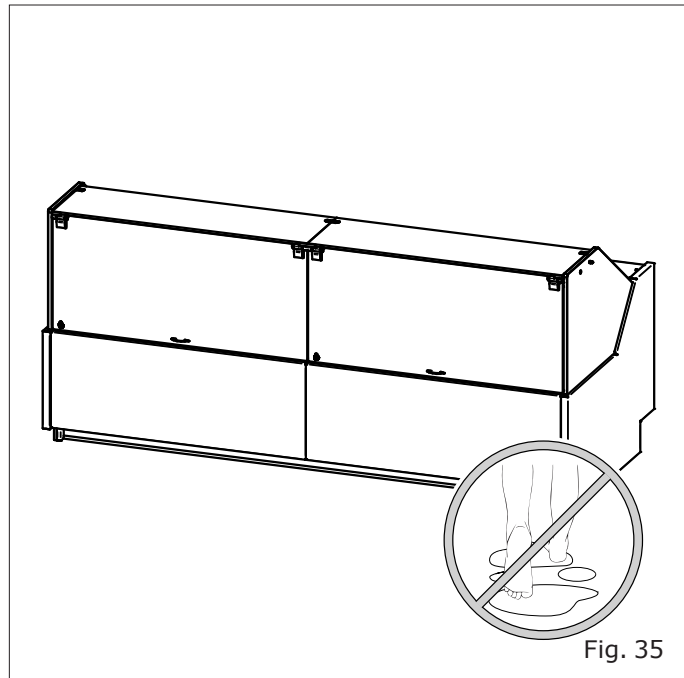
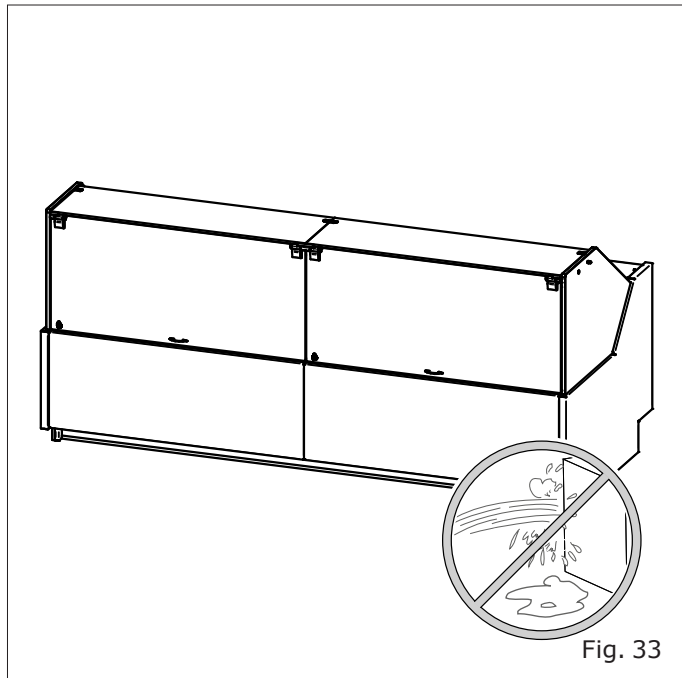


 Respecting the load line

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé epta refrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/36

User Manual

EN
IT
FR
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	21/36

8. CONTROL PANEL

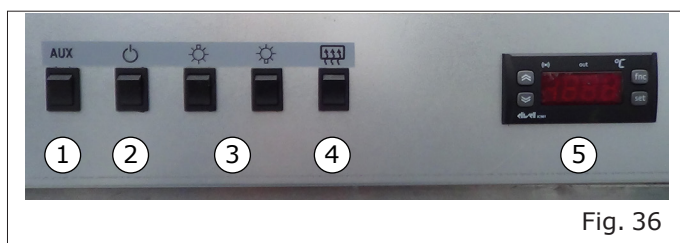


Fig. 36

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.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/36

User Manual

EN

IT

FR

DE

ES

PT

8.1 Controller IC901 (Eliwell)

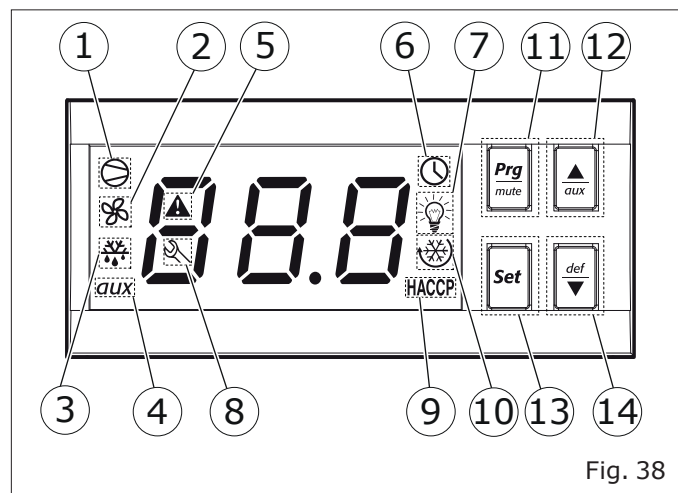


1. Up Arrow
2. Down Arrow
3. Alarm
4. Relay status
5. Setpoint status
6. FnC
7. Setpoint

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)



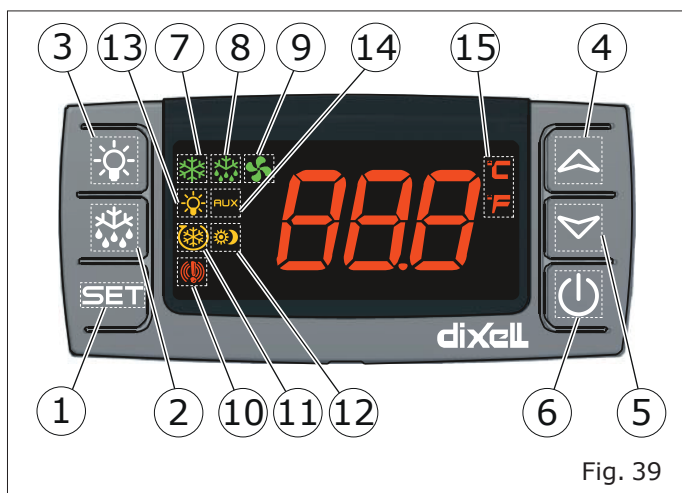
1. Compressor
2. Fan
3. Defrost
4. Aux
5. Alarm
6. Clock
7. Lumière
8. Service
9. HACCP
10. Continuous cycle
11. Program/Mute
12. Up Arrow/Aux
13. Setpoint
14. Down Arrow/Def

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/36

8.3 Controller XR77CX-XM679K (Dixell)

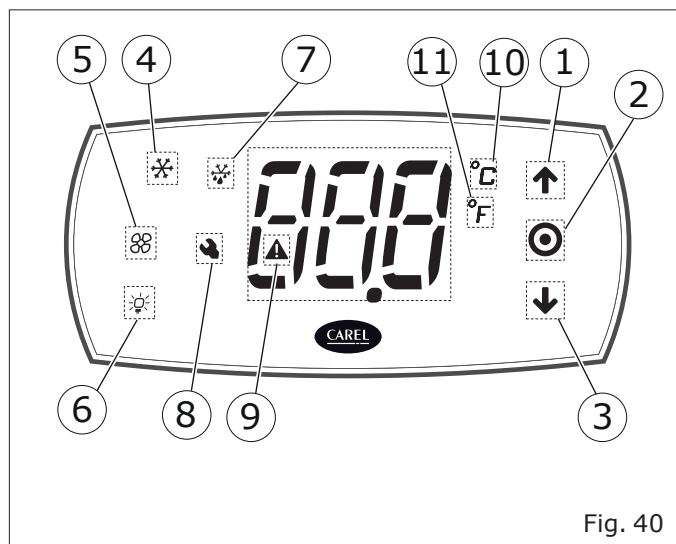


1. Setpoint
2. Defrost
3. Lumière
4. Up Arrow
5. Down Arrow
6. On/Off
7. Compressor
8. Defrost
9. Fan
10. Alarm
11. Continuous cycle
12. Energy saving
13. Lumière turned on
14. Aux
15. °C/°F

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)



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.



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

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	24/36

User Manual

EN

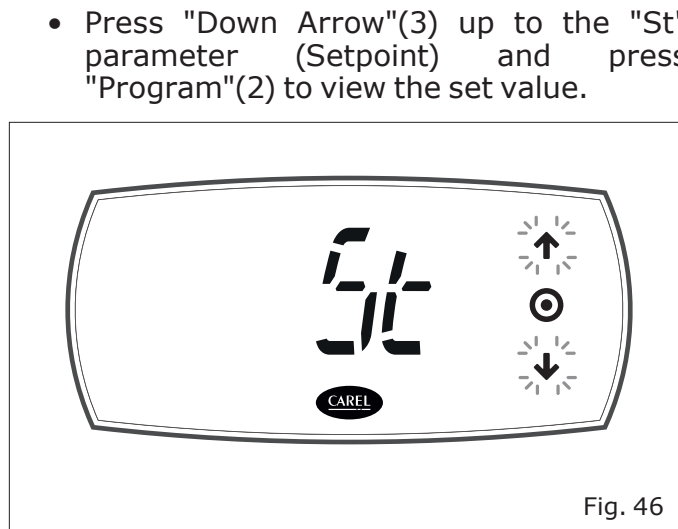
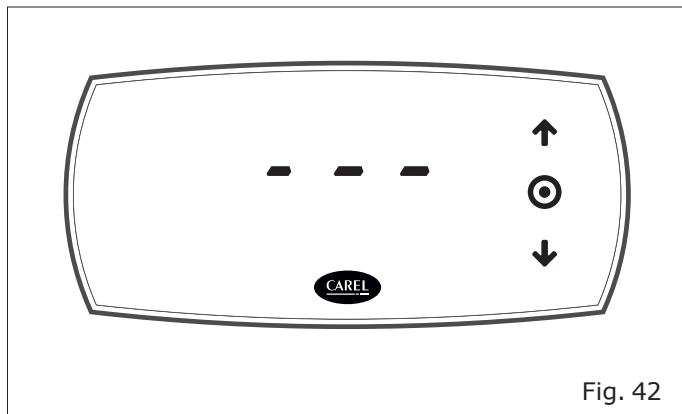
IT

FR

DE

ES

PT



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

- Press "Down Arrow"(3) up to the "St" parameter (Setpoint) and press "Program"(2) to view the set value.

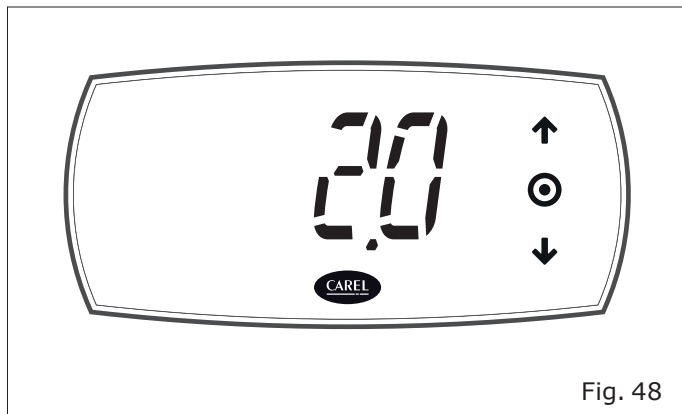
- Press "Up Arrow"(1) and "Down Arrow"(3) to change the value of Setpoint.



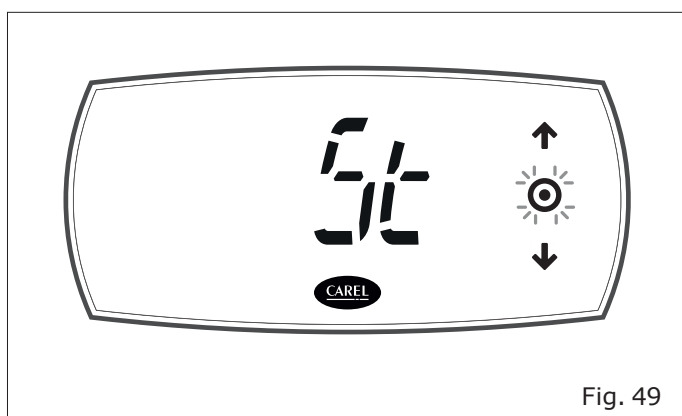
- Press "Down Arrow"(3) the second parameter category "Ctl" (control) appears.

- 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	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/36



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



EN

IT

FR

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	26/36

EN

9. ORDINARY MAINTENANCE

IT

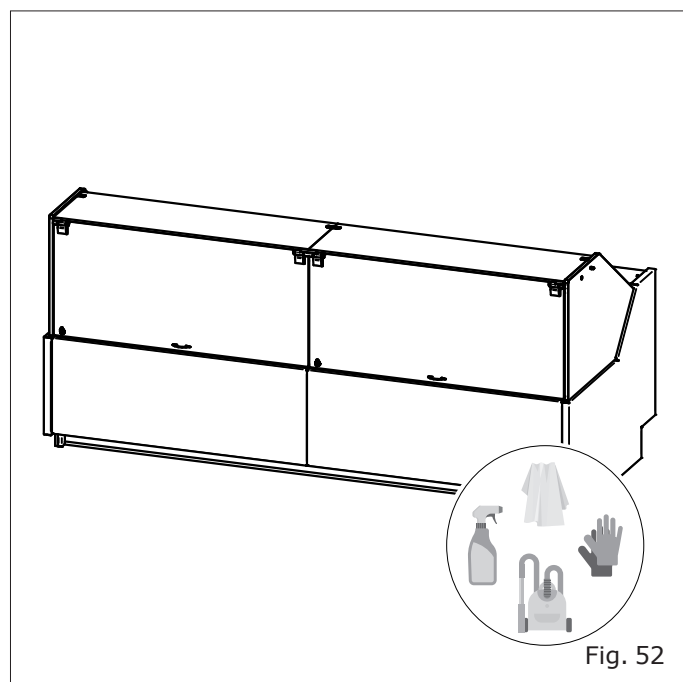
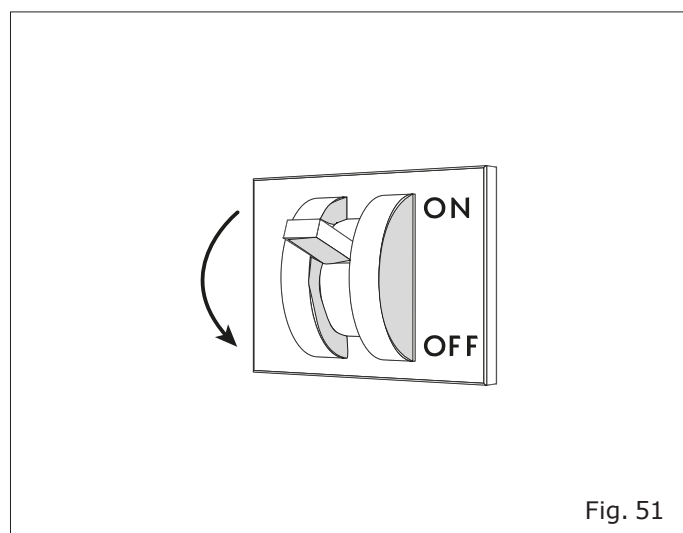
9.1 Cleaning the cabinet

FR

DE

ES

PT



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.



Pay attention to the hot parts of the cabinet, specially marked with specific symbols; it is necessary to wait until these have cooled down before proceeding with cleaning.



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	27/36

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

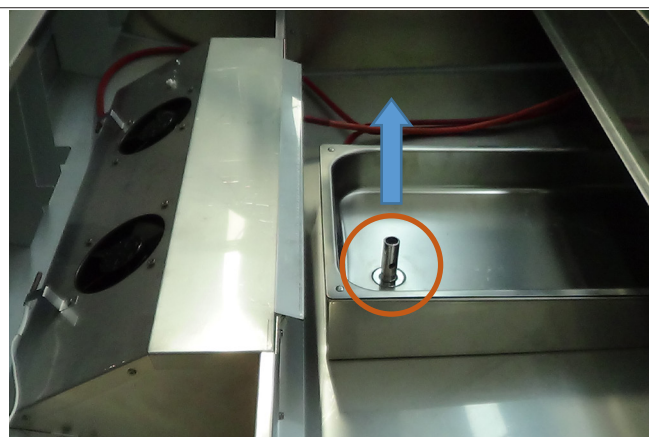


Fig. 58

- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/36

User Manual

EN

IT

FR

DE

ES

PT

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.

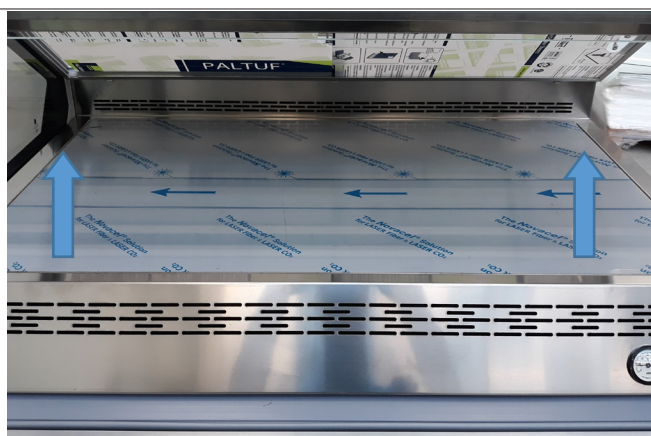


Fig. 59

- 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.

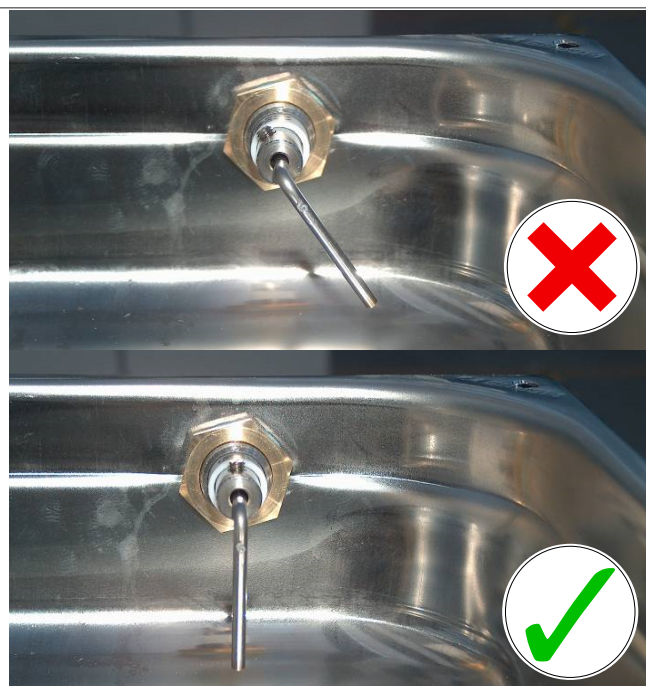


Fig. 62

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	29/36

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

EN

IT

FR

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	30/36

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. "11" to pg. "15").

The recommended temperature settings for each compartment, for optimal food storage, are indicated in the product information sheet available in EPREL or by accessing the website <https://eprel.eptarefrigeration.com> and following the instructions provided for database access.



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.

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. "16"). 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%.

10.2 Transport and handling

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

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	31/36

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").

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."17").

10.5 Electrical connection

An omnipolar disconnect switch must be installed upstream of the cabinet. This must have adequate breaking power.

The isolator switch must be positioned upstream of the unit and either be visible to the operator during cleaning and maintenance, or fitted with a locking device to secure it in the isolated (off) position.

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; the foods, therefore, must be introduced inside it only if already cooked.

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 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/36

User Manual

10.8 Use of cabinet



Never leave the sliders open or ajar. It is advisable to often check that all sliders are closed: you will thus avoid unnecessary energy consumption and you will also allow better food 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 ("Fig. 2", "Fig. 3", "Fig. 36").

Thermostat/thermometer

A remote thermostat/thermometer is positioned on the bottom right of the cabinet to control the temperature ("Fig. 2", "Fig. 3", "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.

For glass surfaces use only products for cleaning glass. It is recommended to avoid the use of water since it may deposit limestone on the surface of the glass.

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.

Wastewater from the cabinets (following defrosting and/or cleaning) should be delivered through a sewage system or sewage treatment plant compliant with current laws.

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	33/36

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

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."17").
- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	34/36

User Manual

EN 10.11 Technical assistance

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

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

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

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

ES 10.12 Dismantling and elimination

PT 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	35/36

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

Product information

The product information (EPREL) is available by accessing the website <https://eprel.eptarefrigeration.com> and following the instructions provided to access the database.

Warranty

The product is covered by warranty, under the terms of law, for a period of 12 months, unless otherwise expressly agreed by the parties.

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.

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

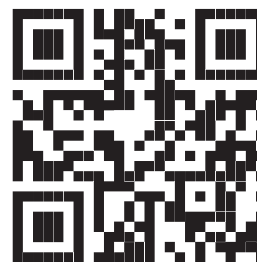
This appliance is intended to function in environments in which the temperature and humidity fall within the limits provided for in the User and maintenance manual.

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.bonnetneve.com



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

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	36/36

User Manual

EN

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.



IT

FR

DE

ES

PT

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

Use:

The climate class of use is shown on the identification plate.

Below is an extract from the reference Standard, which clarifies the meaning of the alphanumeric characters:

Climate class	Dry bulb temperature	Relative humidity
[-]	[°C]	[%]
0	20	50
1	16	80
8	24	55
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

EXAMPLE Climate class 3 means 25°C / 60%R.H.

Performance



The external environmental conditions required for the correct operation of the cabinet are indicated on the identification plate.

The performance of the cabinet is not guaranteed outside of its normal use.



The minimum temperature must not be less than 16°C.

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	4/36

User Manual

EN

IT

FR

DE

ES

PT

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/36

INDICE

1. Introduzione	6	EN
2. Avvertenze di sicurezza	7	IT
2.1 Avvertenze generali	7	
2.2 Avvertenze per la Manutenzione del banco	9	FR
2.3 Avvertenze elettriche	9	
2.4 Divieti	10	DE
3. Descrizione generale	11	ES
3.1 Estetiche	11	
3.2 Sezioni	12	PT
4. Trasporto del banco	16	
5. Condizioni ambientali	17	
5.1 Riferimento dei modelli/designazione	18	
6. Caratteristiche tecniche	18	
7. Uso del banco	19	
8. Quadro comandi	21	
8.1 Controllore IC901 (Eliwell)	22	
8.2 Controllore IR33 (Carel)	22	
8.3 Controllore XR77CX-XM679K (Dixell)	23	
8.4 Controllore MPX ZERO (Carel)	23	
9. Manutenzione ordinaria	26	
9.1 Pulizia del banco	26	
10. Indicazioni utente	30	
10.1 Descrizione del banco	30	
10.2 Trasporto e movimentazione	30	
10.3 Ricezione ed immagazzinamento	30	
10.4 Installazione e condizioni ambientali	31	
10.5 Collegamento elettrico	31	
10.6 Caratteristiche tecniche	31	
10.7 Caricamento del prodotto	31	
10.8 Uso del banco	32	
10.9 Pulizia e manutenzione ordinaria	32	
10.10 Situazioni di emergenza	33	
10.11 Assistenza tecnica	34	
10.12 Smantellamento ed eliminazione	34	
11. Avvertenze generali integrative	35	

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	6/36

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.

Il presente manuale utente è applicabile ad una famiglia di prodotti disponibili in diverse configurazioni e dimensioni; le prestazioni e specifiche di ciascun modello sono completate dalle informazioni ricavabili dalla targa dati, dalla dichiarazione CE, nonché dalla etichetta energetica e relativa scheda informativa prodotto EPREL.

Il singolo modello può avere prestazioni differenti in funzione della specifica configurazione. L'etichetta energetica e la scheda informativa prodotto sono disponibili anche su <https://eprel.eptarefrigeration.com> inserendo la matricola riportata in targa dati.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/36

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

2.1 Avvertenze generali



La designazione dell'apparecchio è riportata a pagina "18".



Questo apparecchio è progettato per funzionare in classe climatica ambientale 3 o 4; la definizione della classe climatica ambientale è riportata a pagina "36".



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.



Tutte le operazioni di movimentazione, trasporto, assemblaggio e smontaggio, durante la messa fuori servizio e durante lo smaltimento, devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.



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.



L'uso tecnico del banco è riservato a persone autorizzate e istruite alle attività; tra le attività di uso tecnico rientrano ad esempio l'accensione, le regolazioni, la pulizia e la manutenzione.



L'utilizzo del banco per scopi non tecnici, quali ad esempio l'apertura delle porte per prelevare i prodotti esposti, può essere effettuato anche da bambini di età pari o superiore a 8 anni, oppure da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, purché siano state adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e abbiano compreso i pericoli connessi.

I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.



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.

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	8/36

User Manual

EN



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

IT

FR



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

DE



È obbligatorio l'uso di guanti da lavoro.

ES



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

PT



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.



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



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



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.



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



Evitare fuochi o scintille all'interno dell'apparecchio.



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



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



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



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

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	9/36

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.



È importante rispettare il tipo e la frequenza delle ispezioni e degli interventi di manutenzione necessari per un funzionamento sicuro, inclusi gli interventi di manutenzione preventiva, come descritto nel paragrafo "Pulizia e manutenzione ordinaria" a pagina "32".



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 omipolare, 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 di assistenza autorizzato per evitare qualsiasi pericolo. Non tentare di riparare il cavo.



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



Dopo aver installato il banco assicuratevi che non poggi sul cavo d'alimentazione.



Per il collegamento non utilizzare assolutamente riduzioni, prolunghe, adattatori o prese multiple. Il collegamento deve avvenire pertanto in maniera DIRETTA alla rete di alimentazione.

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.

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	10/36

User Manual

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 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/36

3. DESCRIZIONE GENERALE

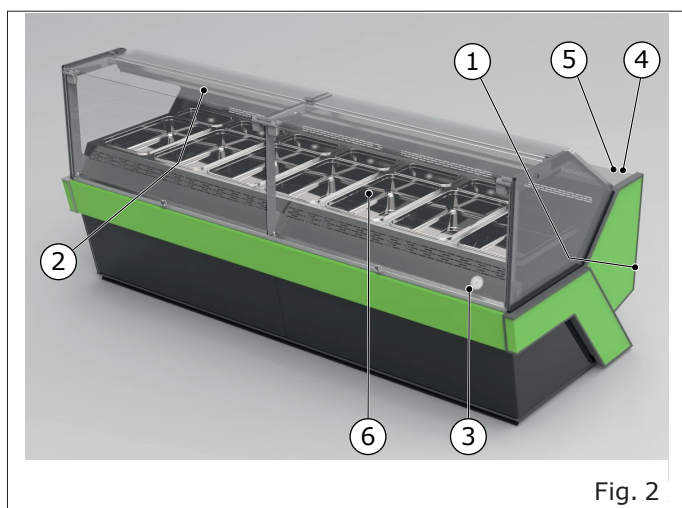


Fig. 2

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

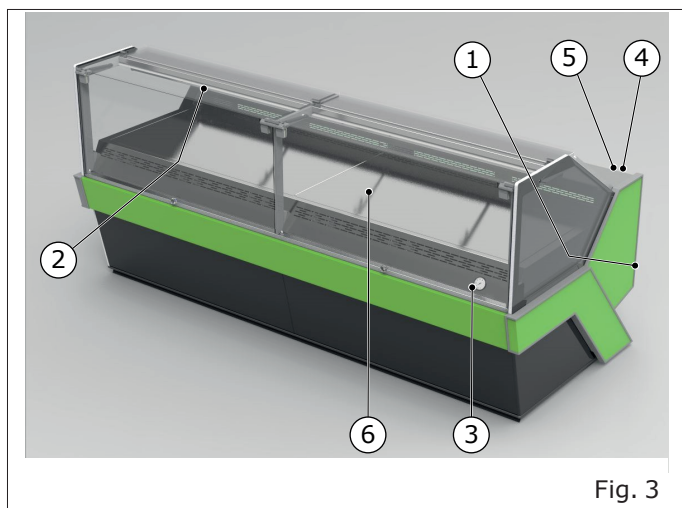


Fig. 3

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

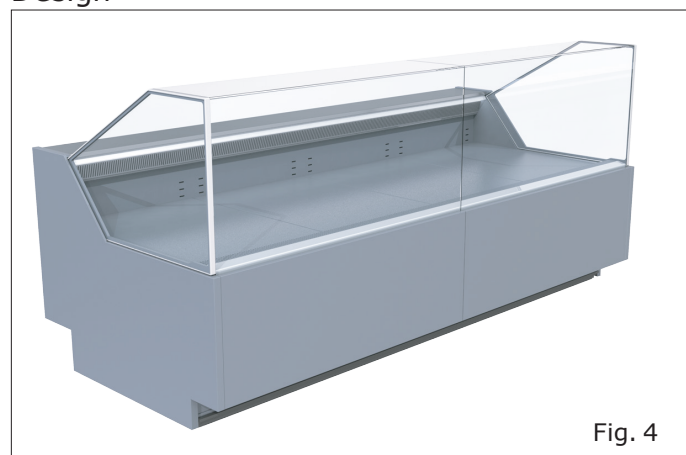


Fig. 4

Studio

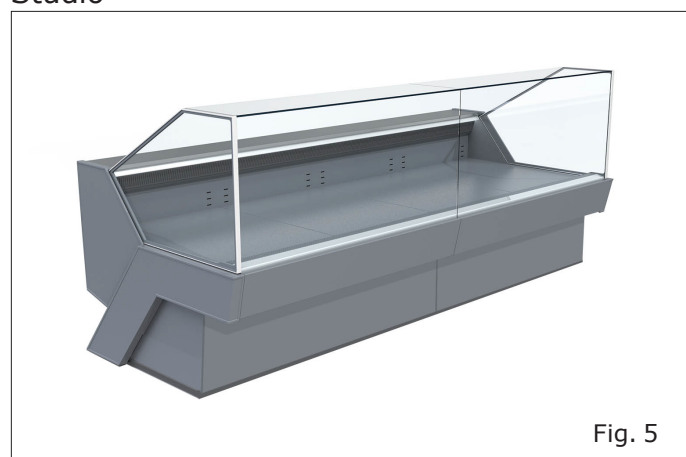


Fig. 5

Style

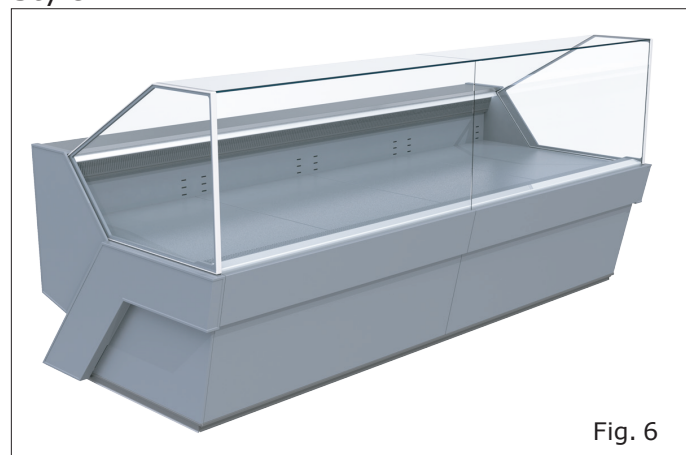


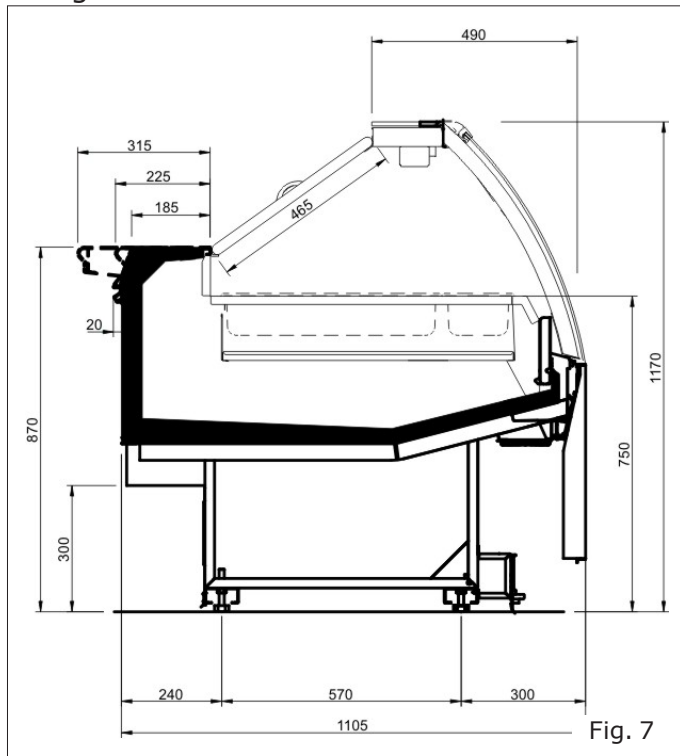
Fig. 6

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	12/36

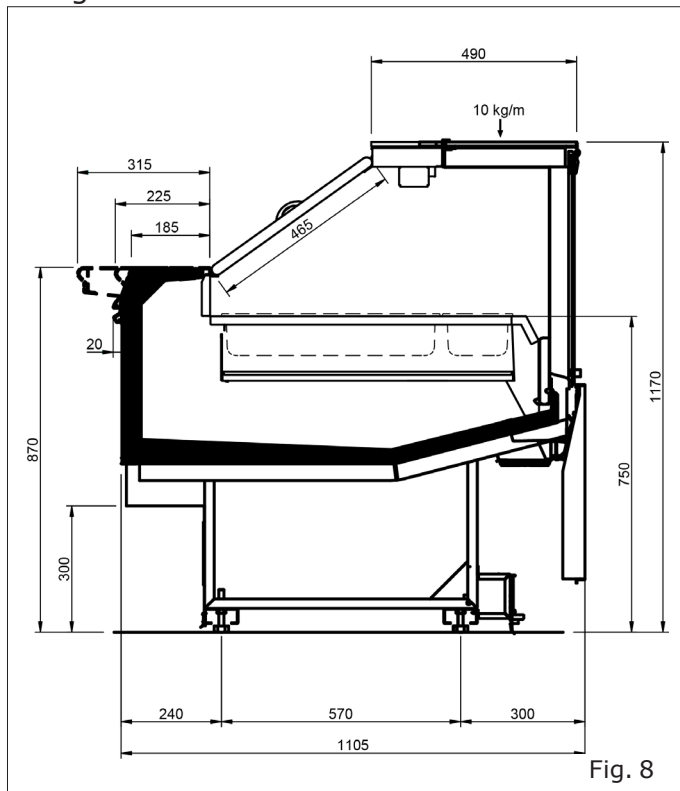
User Manual

3.2 Sezioni

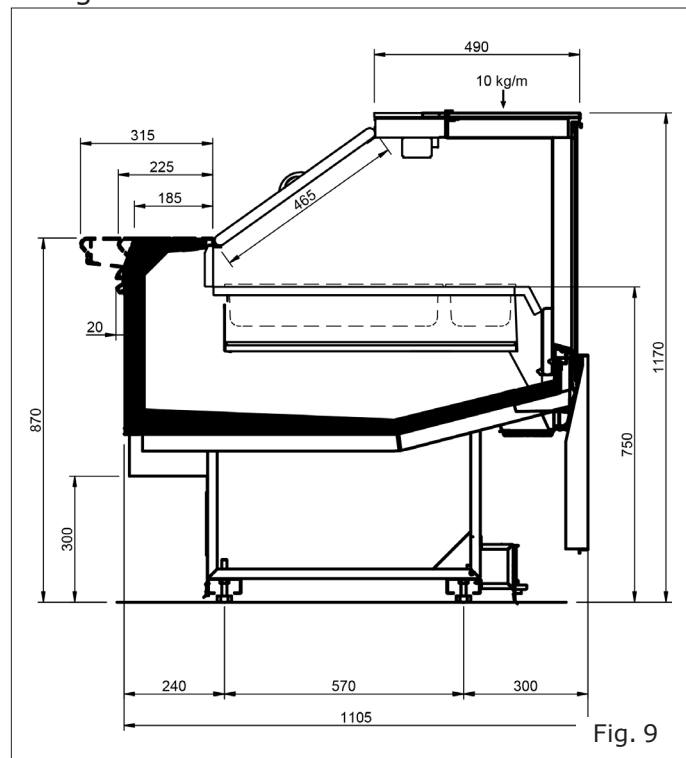
Design LC



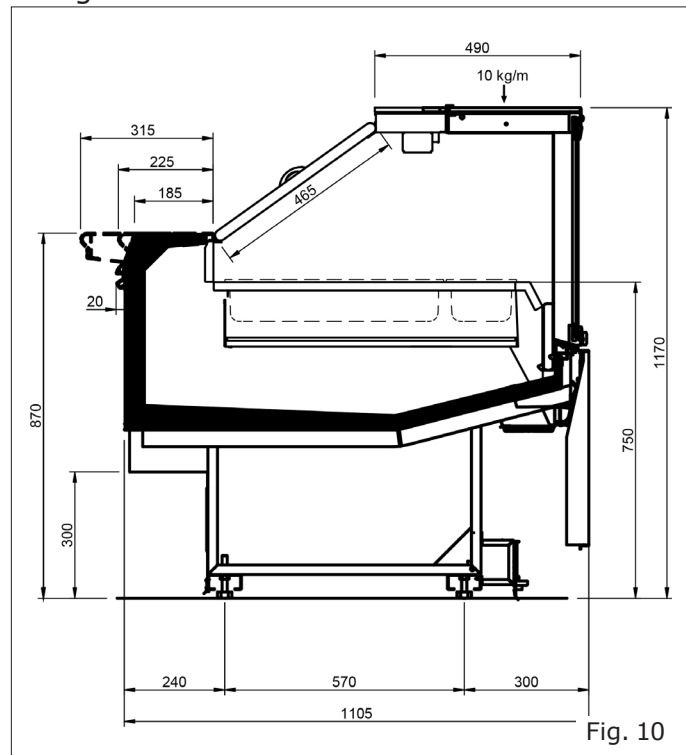
Design LD



Design DD



Design ODF



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	13/36

Studio LC

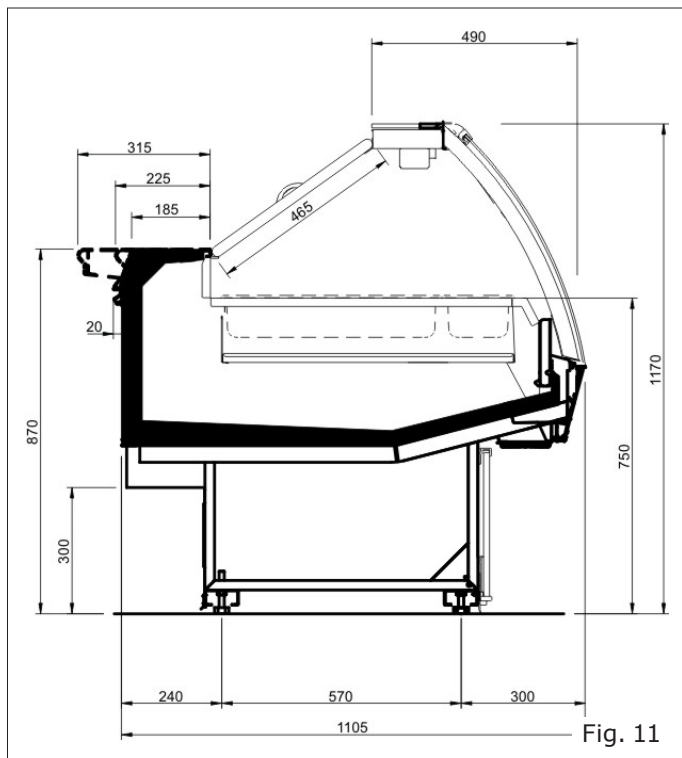


Fig. 11

Studio DD

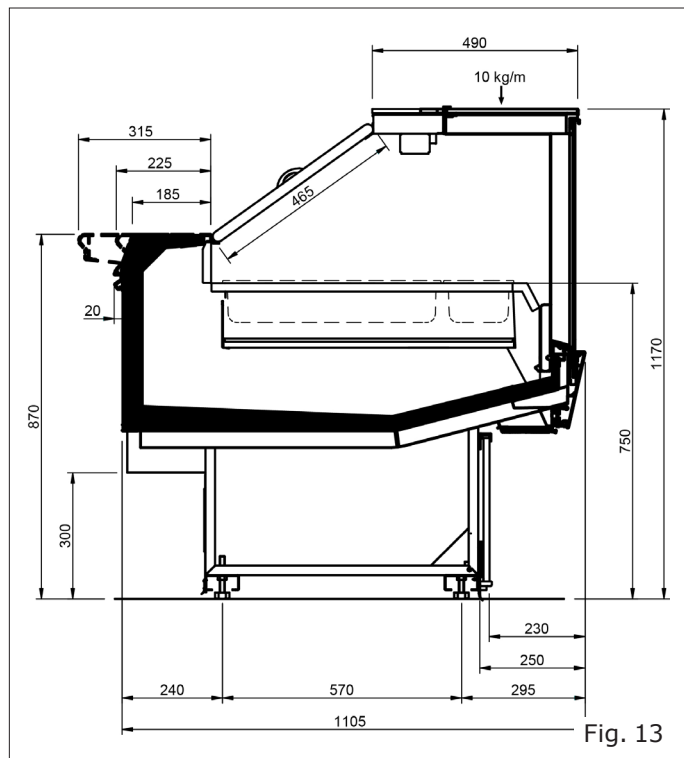


Fig. 13

Studio LD

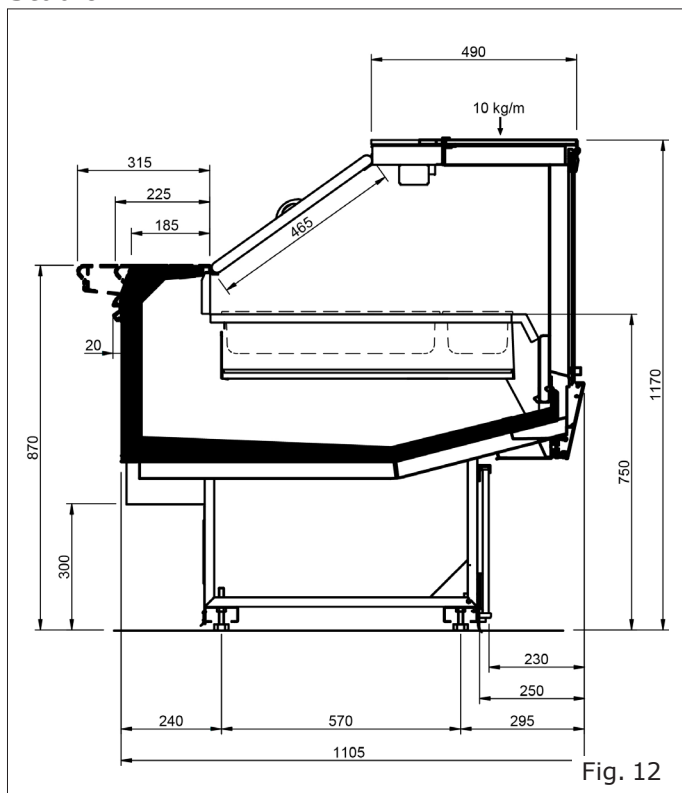


Fig. 12

Studio ODF

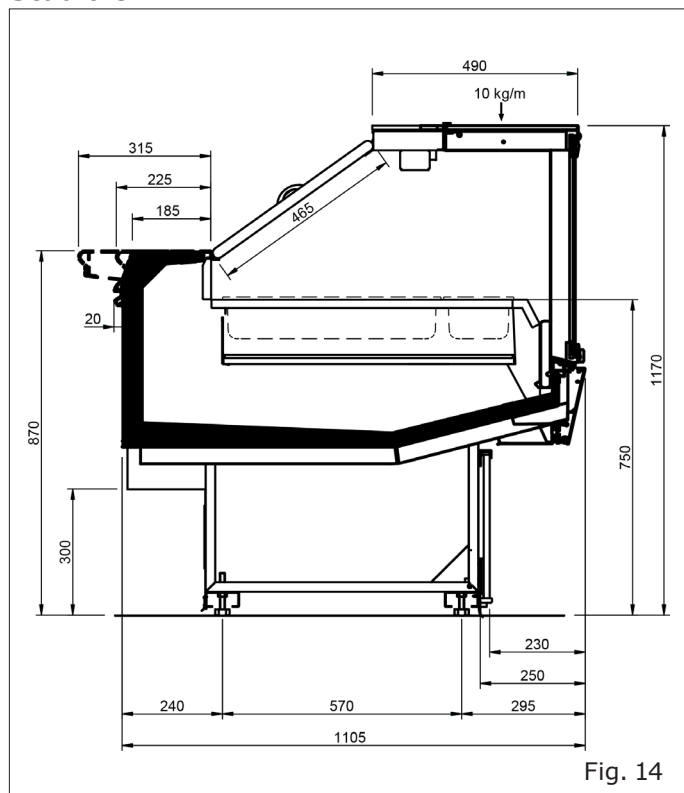


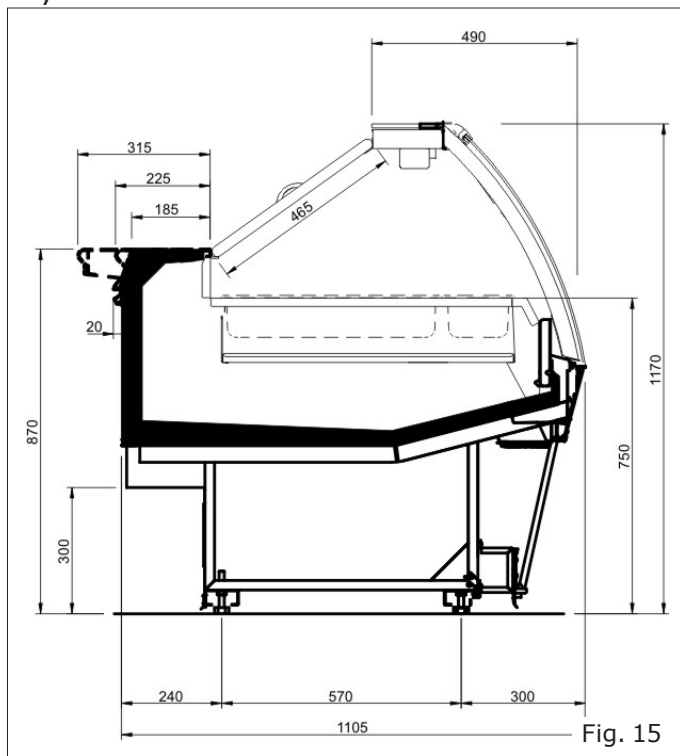
Fig. 14

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	14/36

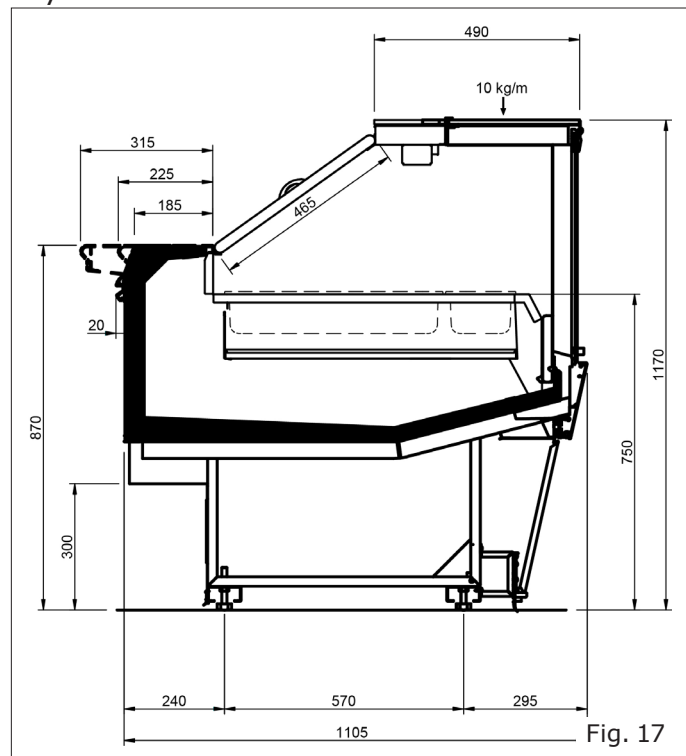
User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT

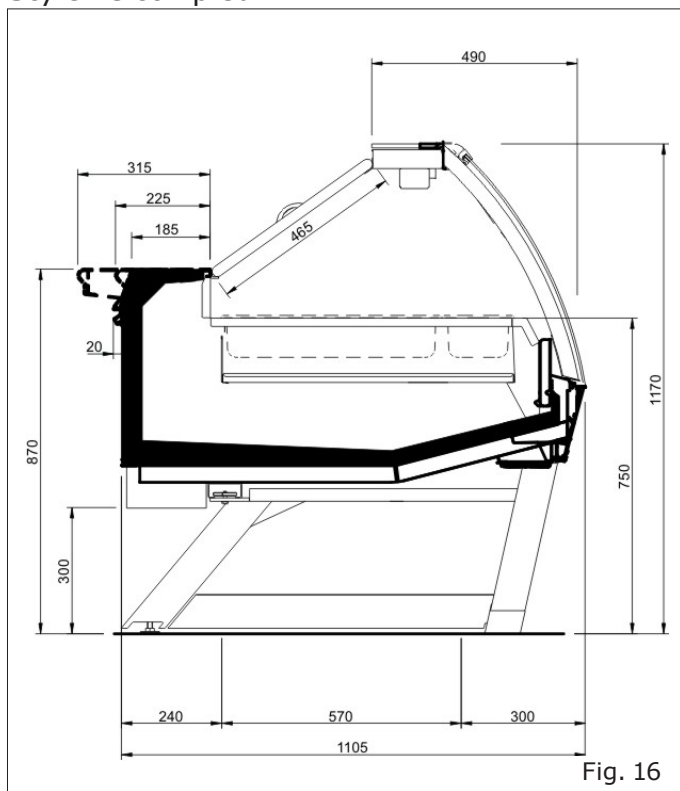
Style LC



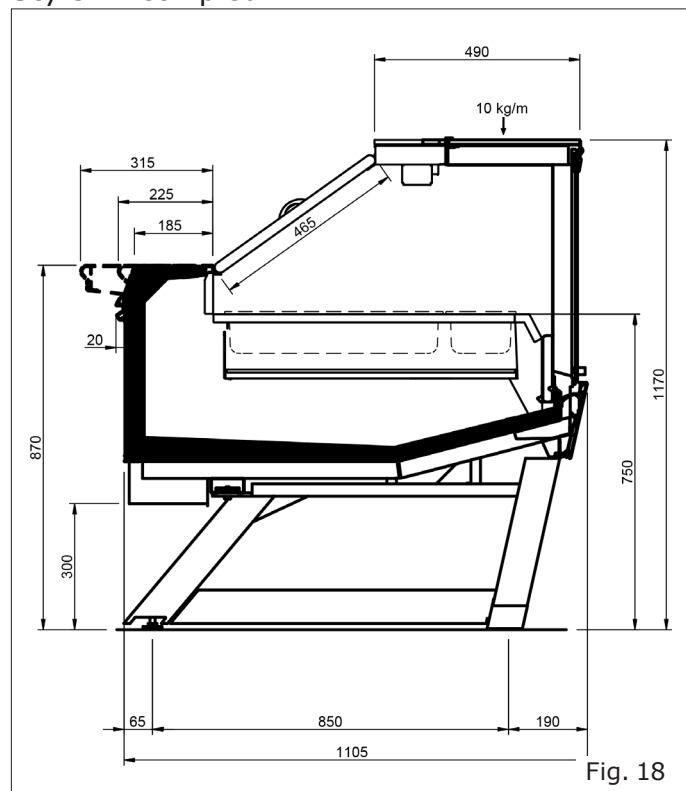
Style LD



Style LC con piedi

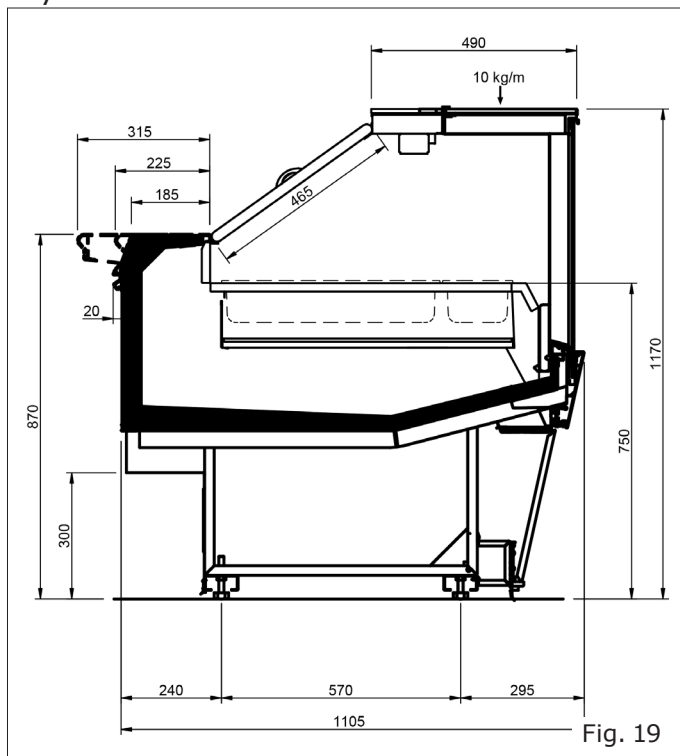


Style LD con piedi

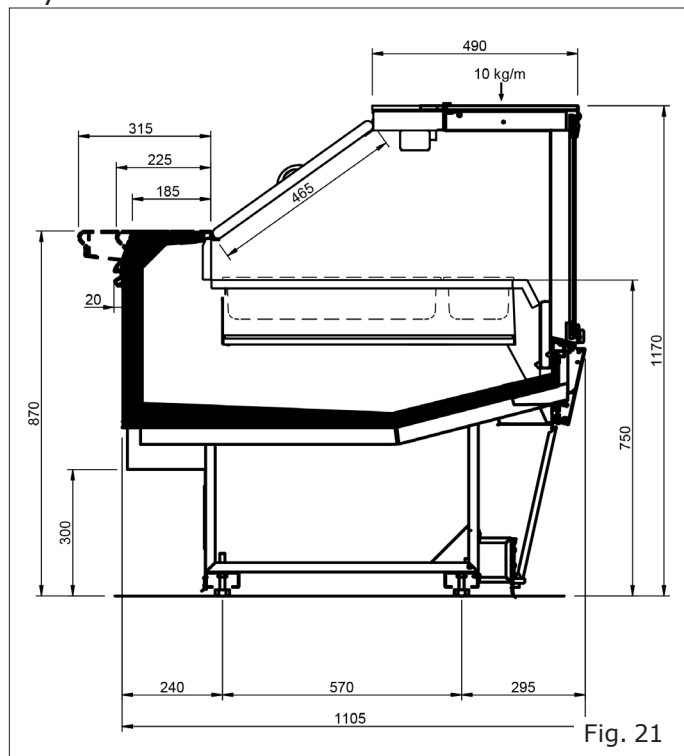


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/36

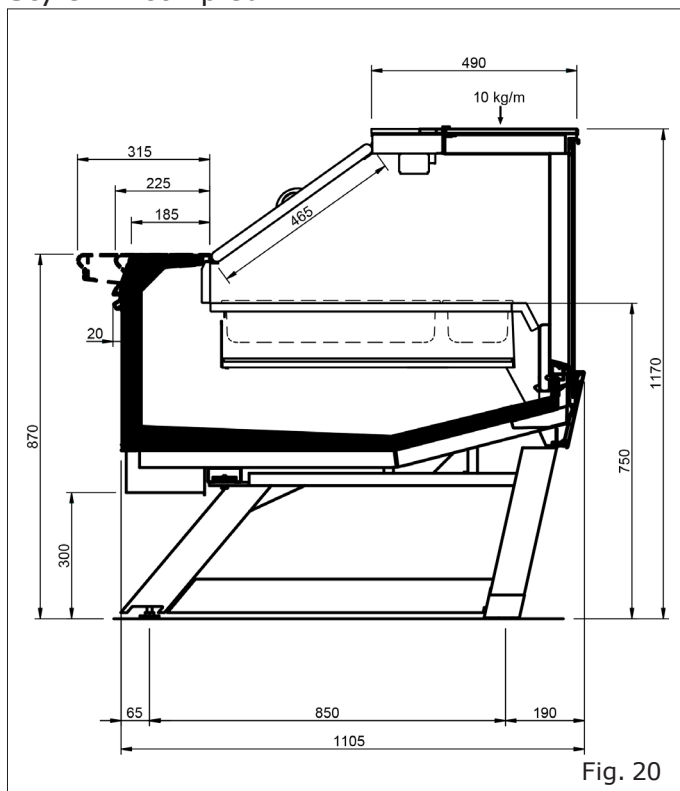
Style DD



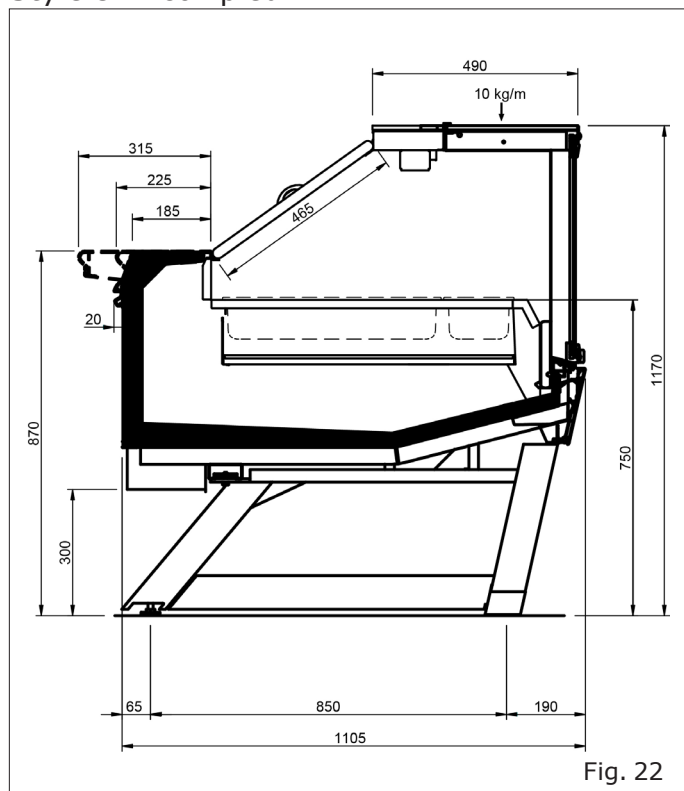
Style ODF



Style DD con piedi



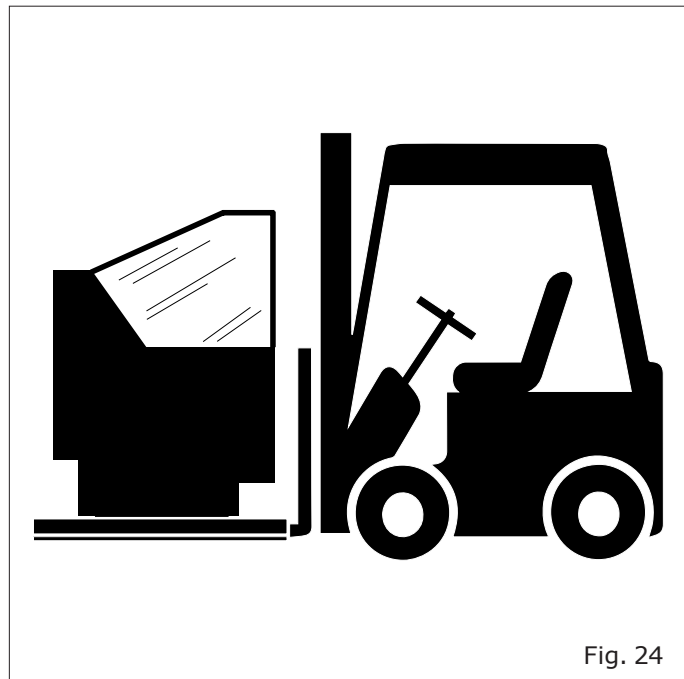
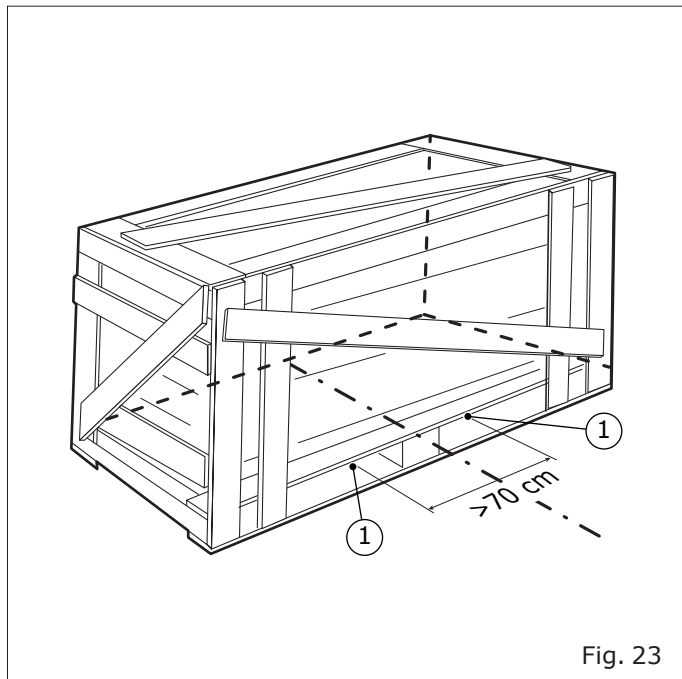
Style ODF con piedi



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	16/36

User Manual

4. TRASPORTO DEL BANCO



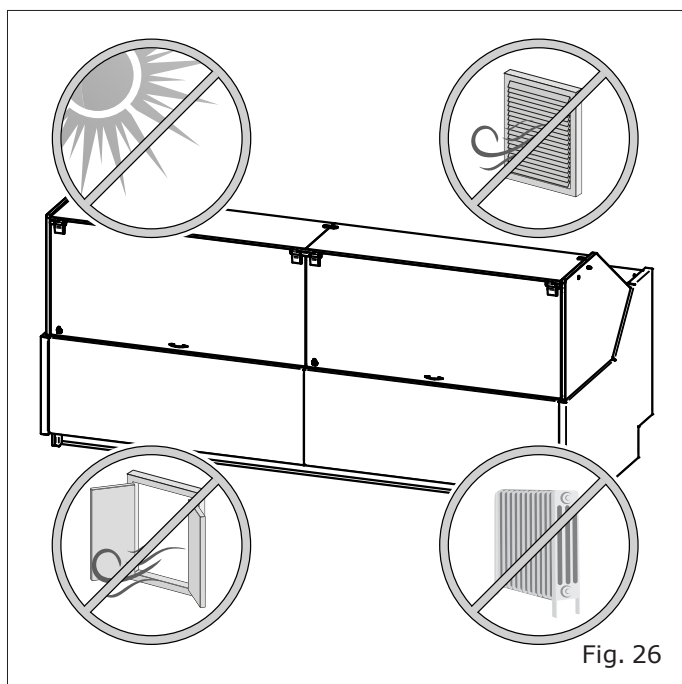
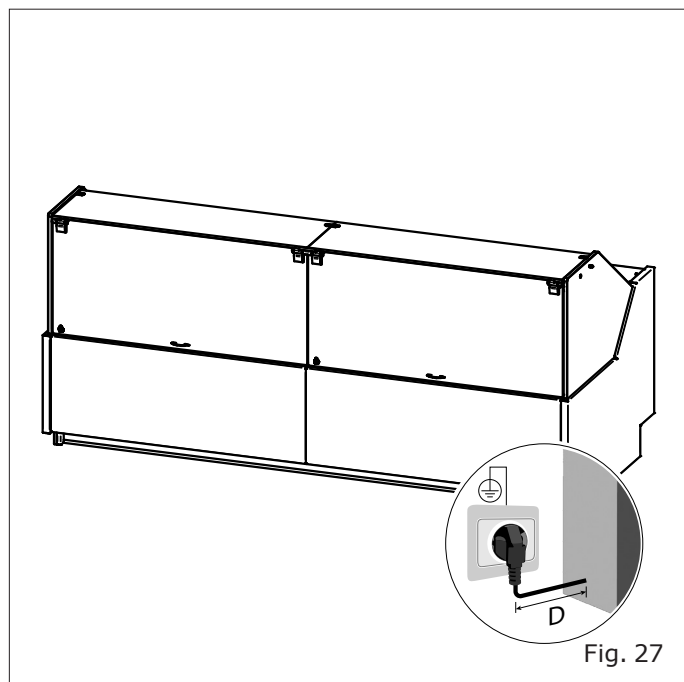
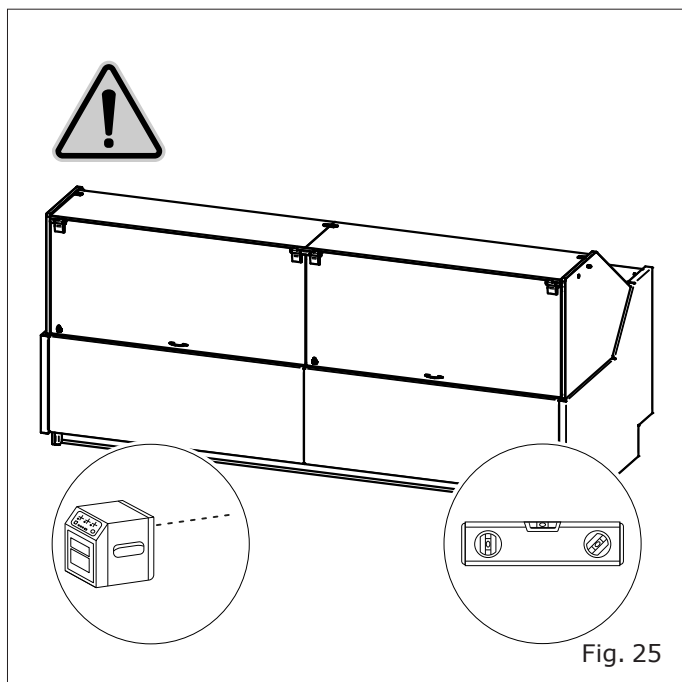
1. Punti di sollevamento

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		

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	17/36

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/36

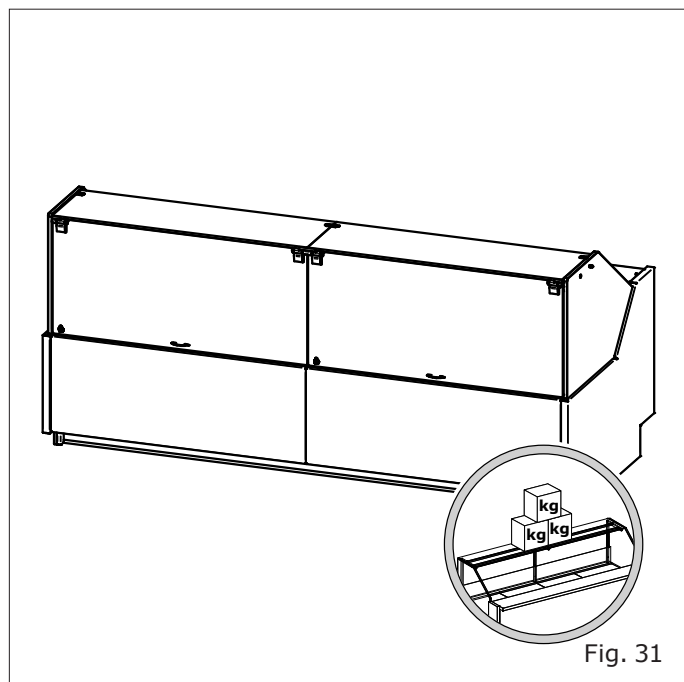
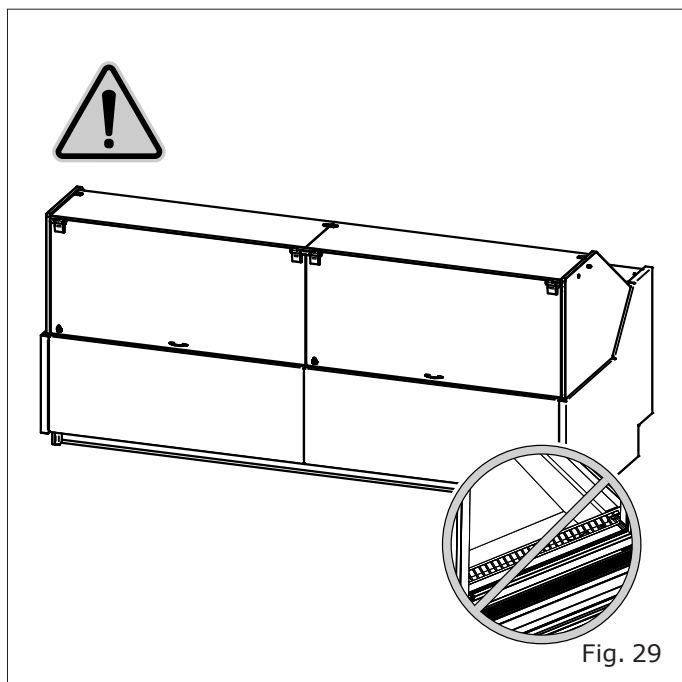
User Manual

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	16
HEATING SYSTEMS HEIZUNGSSYSTEME SYSTEMES CHAUFFANTS SISTEMI DI RISCALDAMENTO SISTEMA DE CALEFACCIÓN	9	17	18
10	11	19	20
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	103
104	105	106	107
108	109	110	111
112	113	114	115
116	117	118	119
120	121	122	123
124	125	126	127
128	129	130	131
132	133	134	135
136	137	138	139
140	141	142	143
144	145	146	147
148	149	150	151
152	153	154	155
156	157	158	159
160	161	162	163
164	165	166	167
168	169	170	171
172	173	174	175
176	177	178	179
180	181	182	183
184	185	186	187
188	189	190	191
192	193	194	195
196	197	198	199
200	201	202	203
204	205	206	207
208	209	210	211
212	213	214	215
216	217	218	219
220	221	222	223
224	225	226	227
228	229	230	231
232	233	234	235
236	237	238	239
240	241	242	243
244	245	246	247
248	249	250	251
252	253	254	255
256	257	258	259
260	261	262	263
264	265	266	267
268	269	270	271
272	273	274	275
276	277	278	279
280	281	282	283
284	285	286	287
288	289	290	291
292	293	294	295
296	297	298	299
300	301	302	303
304	305	306	307
308	309	310	311
312	313	314	315
316	317	318	319
320	321	322	323
324	325	326	327
328	329	330	331
332	333	334	335
336	337	338	339
340	341	342	343
344	345	346	347
348	349	350	351
352	353	354	355
356	357	358	359
360	361	362	363
364	365	366	367
368	369	370	371
372	373	374	375
376	377	378	379
380	381	382	383
384	385	386	387
388	389	390	391
392	393	394	395
396	397	398	399
400	401	402	403
404	405	406	407
408	409	410	411
412	413	414	415
416	417	418	419
420	421	422	423
424	425	426	427
428	429	430	431
432	433	434	435
436	437	438	439
440	441	442	443
444	445	446	447
448	449	450	451
452	453	454	455
456	457	458	459
460	461	462	463
464	465	466	467
468	469	470	471
472	473	474	475
476	477	478	479
480	481	482	483
484	485	486	487
488	489	490	491
492	493	494	495
496	497	498	499
500	501	502	503
504	505	506	507
508	509	510	511
512	513	514	515
516	517	518	519
520	521	522	523
524	525	526	527
528	529	530	531
532	533	534	535
536	537	538	539
540	541	542	543
544	545	546	547
548	549	550	551
552	553	554	555
556	557	558	559
560	561	562	563
564	565	566	567
568	569	570	571
572	573	574	575
576	577	578	579
580	581	582	583
584	585	586	587
588	589	590	591
592	593	594	595
596	597	598	599
600	601	602	603
604	605	606	607
608	609	610	611
612	613	614	615
616	617	618	619
620	621	622	623
624	625	626	627
628	629	630	631
632	633	634	635
636	637	638	639
640	641	642	643
644	645	646	647
648	649	650	651
652	653	654	655
656	657	658	659
660	661	662	663
664	665	666	667

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	19/36

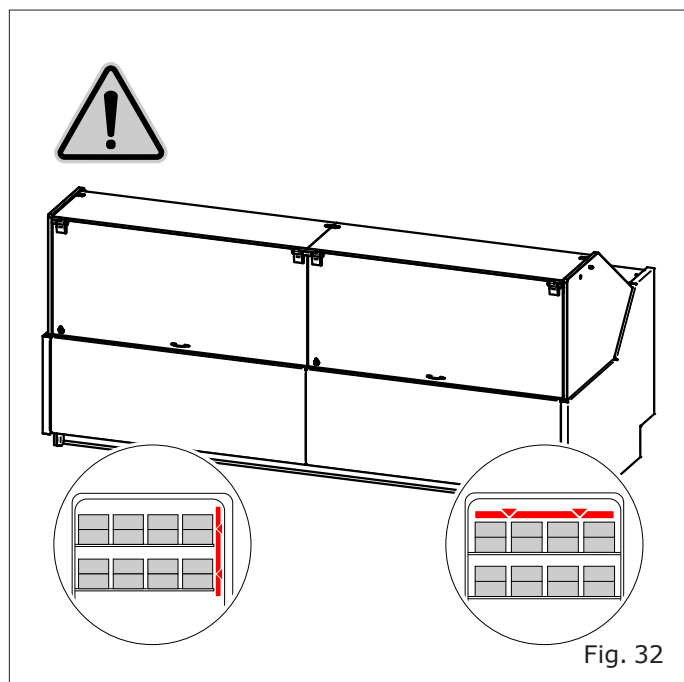
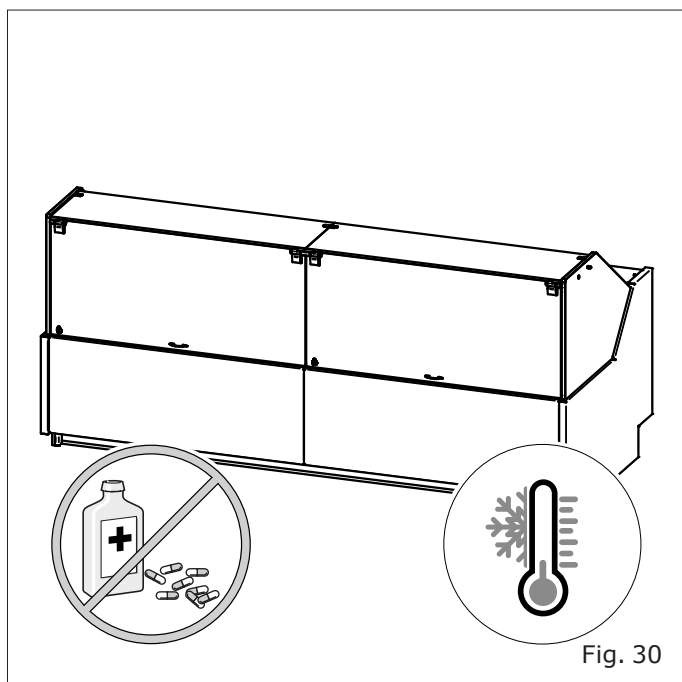
7. USO DEL BANCO



Non coprire



Rispettare il limite di carico massimo.



Rispettare la linea di carico

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/36

User Manual

EN

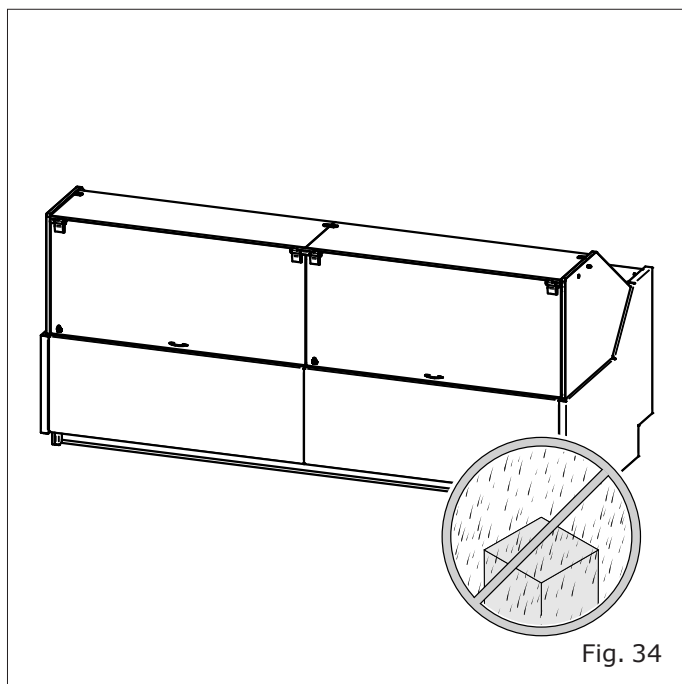
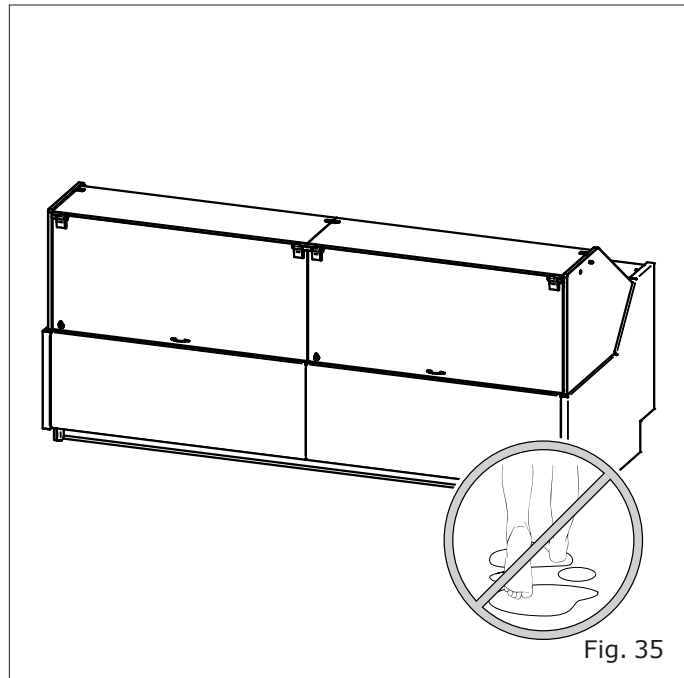
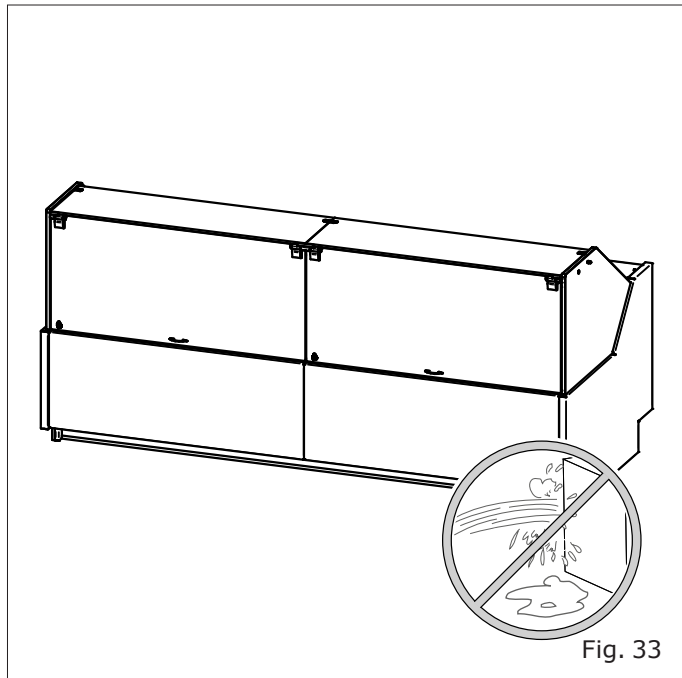
IT

FR

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	21/36

8. QUADRO COMANDI

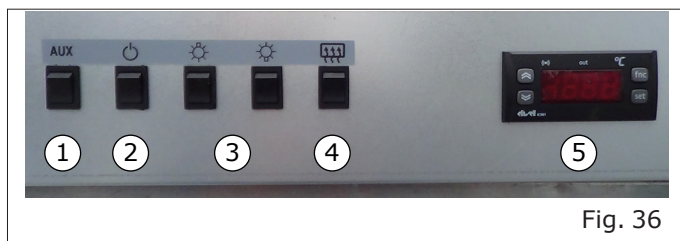


Fig. 36

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.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/36

User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT

8.1 Controllore IC901 (Eliwell)

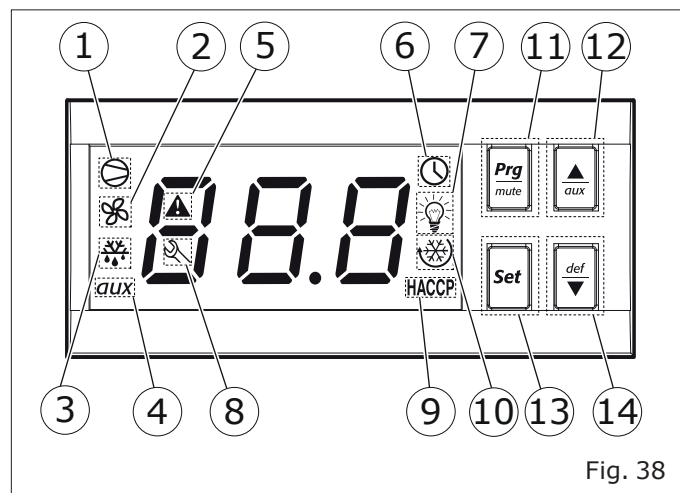


1. Freccia su
2. Freccia giù
3. Allarme
4. Stato relè
5. Stato setpoint
6. FnC
7. Setpoint

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)



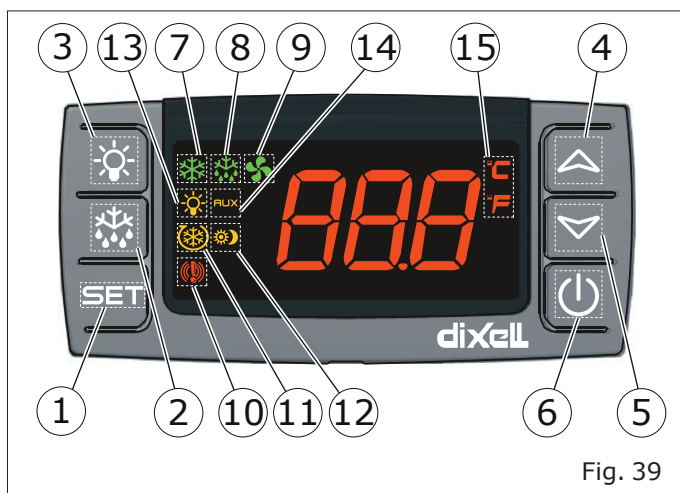
1. Compressore
2. Ventola
3. Defrost
4. Aux
5. Allarme
6. Orologio
7. Luce
8. Assistenza
9. HACCP
10. Ciclo continuo
11. Program/Mute
12. Freccia su/Aux
13. Setpoint
14. Freccia giù/Def

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/36

8.3 Controllore XR77CX-XM679K (Dixell)

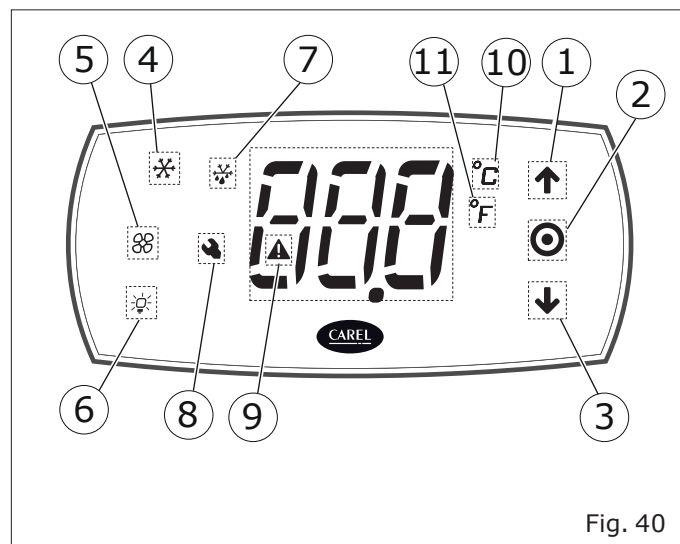


1. Setpoint
2. Defrost
3. Luce
4. Freccia su
5. Freccia giù
6. On/Off
7. Compressore
8. Defrost
9. Ventola
10. Allarme
11. Ciclo continuo
12. Energy saving
13. Luce accesa
14. Aux
15. °C/°F

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/36

User Manual

EN

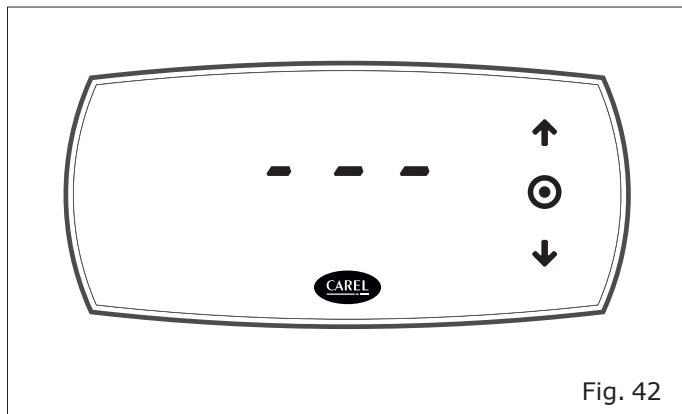
IT

FR

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.

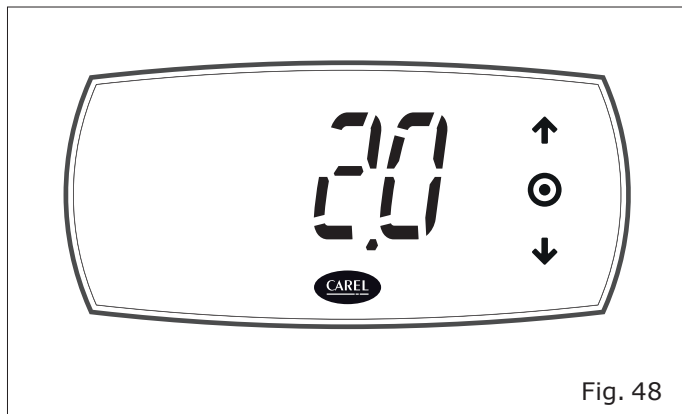


- Premere "Freccia giù"(3) compare la seconda categoria di parametri "CtL" (controllo).

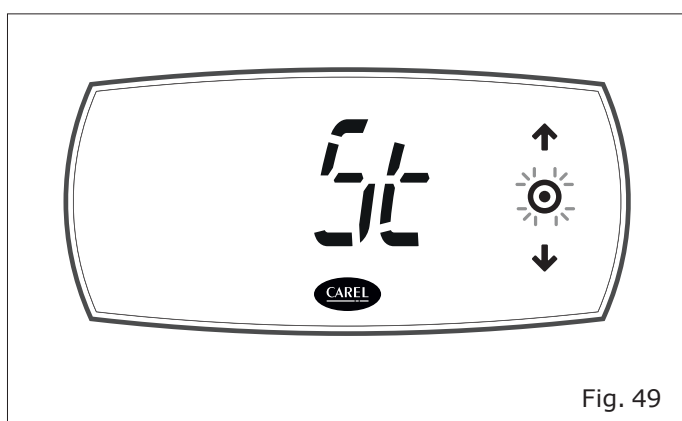


- Premere il tasto "Program"(2) per confermare il valore e tornare al codice del parametro (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/36



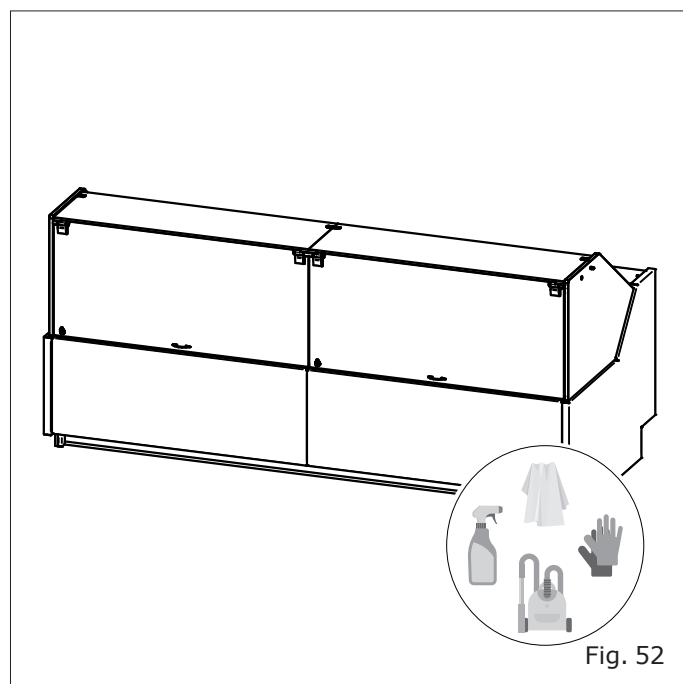
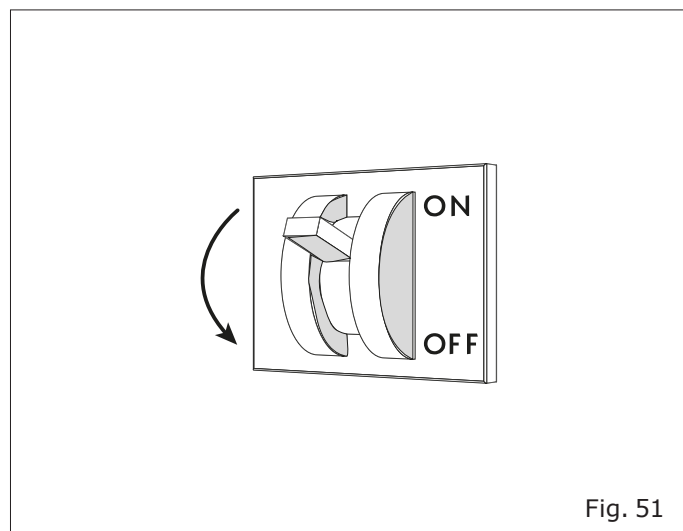
- Premere il tasto "Program"(2) per 3 secondi oppure, in alternativa, a livello parametri selezionare ESC e premere "Program"(2).



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	26/36

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.



Prestare attenzione alle parti calde del banco, appositamente contrassegnate con specifici simboli, è necessario attendere che queste si siano raffreddate prima di procedere con la pulizia.



Fig. 53

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/36

Piano vaschette GASTRONORM



Fig. 54



Fig. 57

Rimozione vaschette GASTRONORM



Fig. 55

Vaschetta evaporante e tubo troppo pieno

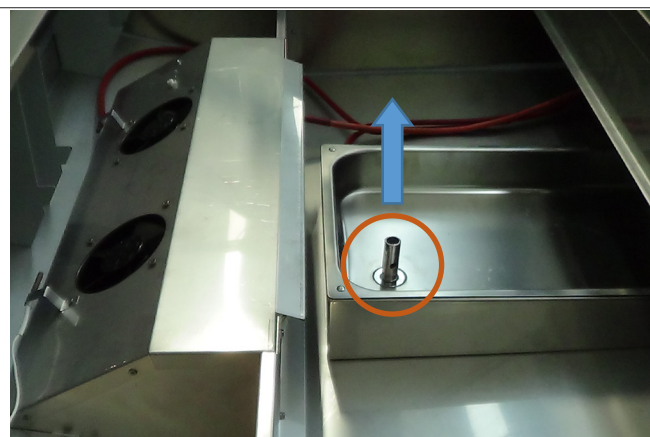


Fig. 58

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	28/36

User Manual

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.

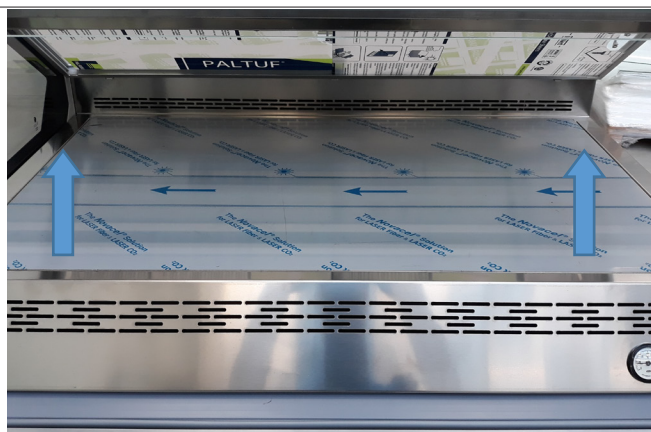


Fig. 59

- Sollevare ed estrarre i due vassoi di raccolta.

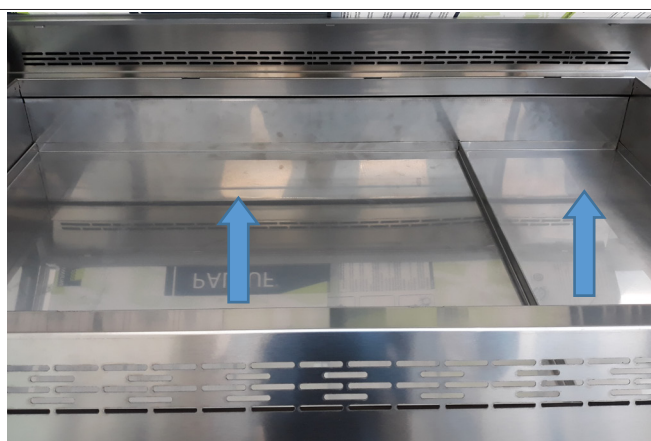


Fig. 60



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.

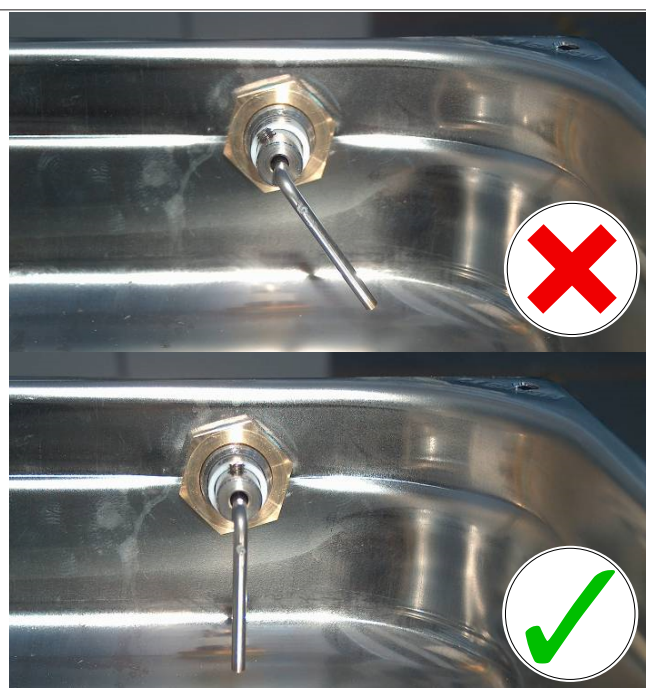


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/36

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

EN

IT

FR

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	30/36

10. INDICAZIONI UTENTE

10.1 Descrizione del banco

Questa linea di banchi è adatta 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 per periodi prolungati non è consentito.

Le caratteristiche generali e le dimensioni sono illustrate nelle figure e nelle sezioni contenute in "Descrizione generale" (da pag. "11" a pag. "15").

L'impostazione consigliata delle temperature in ogni scomparto per la conservazione ottimale degli alimenti è indicata nella scheda informativa del prodotto che è disponibile in EPREL oppure collegandosi al sito <https://eprel.eptarefrigeration.com> e seguendo le istruzioni riportate per l'accesso al database.



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.

10.2 Trasporto e movimentazione

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

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

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. "16").

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%.

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	31/36

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").

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."17").

10.5 Collegamento elettrico

A monte del banco deve essere installato un interruttore sezionatore omipolare. Questo deve avere potere di interruzione adeguato.

L'interruttore sezionatore deve essere posto a monte del banco e deve essere visibile dall'operatore durante le fasi di pulizia e manutenzione o provvisto di disinserimento con sistema di bloccaggio in posizione isolata.

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; le derrate, quindi, devono essere introdotte al suo interno solo se già cotte.

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 ("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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/36

User Manual

EN

IT

FR

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 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 ("Fig. 2", "Fig. 3", "Fig. 36").

Termostato/termometro

Sul banco in basso a destra è posizionato un termostato/termometro remoto per il controllo della temperatura ("Fig. 2", "Fig. 3", "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.

Per le superfici vetrate usare unicamente prodotti per la pulizia dei vetri. Si consiglia di evitare l'uso di acqua in quanto può depositare calcare sulla superficie del vetro.

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.

Le acque di scarico dei banchi (conseguenti a sbrinamento e/o pulizia) vanno conferite attraverso rete fognaria o impianto di depurazione conformi alle vigenti leggi.

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	33/36

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

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."17").
- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	34/36

User Manual

EN 10.11 Assistenza tecnica

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

FR 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.

DE 10.12 Smantellamento ed eliminazione

ES 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.

PT 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	35/36

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

Informazioni di prodotto

Le informazioni di prodotto (EPREL) sono disponibili collegandosi al sito <https://eprel.eptarefrigeration.com> e seguendo le istruzioni riportate per l'accesso al database.

Garanzia

Il prodotto è coperto da garanzia, nei termini di legge, per un periodo di 12 mesi, salvo diversi accordi sottoscritti esplicitamente dalle parti.

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.

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

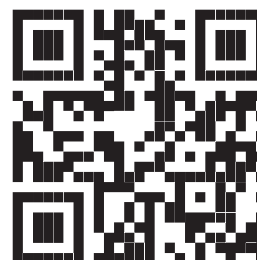
Il presente apparecchio è destinato a funzionare in ambienti in cui la temperatura e l'umidità rientrano nei limiti previsti nel Manuale di uso e manutenzione.

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.bonnetneve.com



- Accedere alla sezione **area tecnica** 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	36/36

User Manual

EN

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.



IT

FR

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

Utilizzo:

La classe climatica di utilizzo è riportata sulla targa matricolare.

Di seguito è riportato un estratto della Norma di riferimento, che chiarisce il significato dei caratteri alfanumerici:

Classe climatica	Temperatura bulbo secco	Umidità relativa
[-]	[°C]	[%]
0	20	50
1	16	80
8	24	55
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

ESEMPIO Classe climatica 3 significa 25°C / 60%R.H.

Prestazioni



Le condizioni ambientali esterne necessarie per un corretto funzionamento del banco sono specificate sulla targa matricolare.

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



La temperatura minima non deve essere minore di 16°C.

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	4/36

User Manual

EN

IT

FR

DE

ES

PT

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/36

TABLE DES MATIÈRES

1. Introduction	6	EN
2. Avertissements de sécurité	7	IT
2.1 Avertissements généraux	7	
2.2 Avertissements pour l'entretien du meuble réfrigéré	9	FR
2.3 Avertissements électriques	9	
2.4 Interdictions	10	DE
3. Description générale	11	
3.1 Esthétique	11	ES
3.2 Vues en coupe	12	
4. Transport du meuble réfrigéré	16	PT
5. Conditions ambiantes	17	
6.1 Référence des modèles / désignation	18	
6. Caractéristiques techniques	18	
7. Utilisation du meuble réfrigéré	19	
8. Panneau de commande	21	
8.1 Contrôleur IC901 (Eliwell)	22	
8.2 Contrôleur IR33 (Carel)	22	
8.3 Contrôleur XR77CX-XM679K (Dixell)	23	
8.4 Contrôleur MPX ZERO (Carel)	23	
9. Entretien ordinaire	26	
9.1 Nettoyage du meuble réfrigéré	26	
10. Indications utilisateur	30	
10.1 Descriptions du meuble réfrigéré	30	
10.2 Transport et déplacement	30	
10.3 Réception et stockage	30	
10.4 Installation et conditions ambiantes	31	
10.5 Connexion électrique	31	
10.6 Caractéristiques techniques	31	
10.7 Chargement du produit	31	
10.8 Utilisation du meuble réfrigéré	32	
10.9 Nettoyage et entretien ordinaire	32	
10.10 Situations d'urgence	33	
10.11 Service après-vente	34	
10.12 Démantèlement et élimination	34	
11. Avertissements généraux supplémentaires	35	

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	6/36

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.

Le présent manuel d'utilisation s'applique à une famille de produits disponible en différentes configurations et dimensions ; les performances et les spécifications de chaque modèle sont complétées par les informations figurant sur la plaque signalétique, la Déclaration CE de conformité, ainsi que par l'étiquette énergétique et la fiche d'information produit EPREL correspondante.

Les performances de chaque modèle individuel peuvent varier en fonction de la configuration spécifique. L'étiquette énergétique et la fiche d'information produit sont également disponibles sur <https://eprel.eptarefrigeration.com> en saisissant le numéro de série figurant sur la plaque signalétique.



Fig. 1

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

Ce manuel s'adresse aux professionnels suivants:

- **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, y compris 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	7/36

2. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

2.1 Avertissements généraux



La désignation de l'appareil est indiquée à la page "18".



Cet appareil est conçu pour fonctionner en classe ambiante 3 ou 4 ; la définition de la classe ambiante est fournie à la page "36".



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.



Toutes les opérations de déplacement, transport, assemblage et démontage, durant la mise hors service, et lors de la mise au rebut, doivent être réalisées exclusivement par du personnel qualifié.



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.



L'utilisation technique du meuble est réservée aux personnes autorisées et formées; les activités d'utilisation technique comprennent, par exemple, la mise en marche, les réglages, le nettoyage et l'entretien.



L'utilisation du meuble à des fins non techniques, telles que l'ouverture des portes pour retirer les produits exposés, peut également être effectuée par des enfants âgés de 8 ans ou plus, ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été dûment surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les dangers encourus.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



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.

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	8/36

User Manual

EN



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

IT

FR



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

DE

ES



Le port de gants de travail est obligatoire.

PT



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



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



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



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



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.



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



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



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



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.



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



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



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.

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	9/36

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.



Il est important de respecter le type et la fréquence des inspections et des opérations de maintenance requises pour un fonctionnement sûr, y compris les mesures de maintenance préventive, telles que décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien ordinaire" sur la page "32".



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 pour éviter un danger. 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.



Après avoir installé le meuble, assurez-vous qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.



Pour le branchement, n'utiliser en aucun cas des réductions, des rallonges, des adaptateurs ou des prises multiples. Le branchement doit se faire par conséquent de manière DIRECTE au réseau d'alimentation.

2.3 Avertissements électriques



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



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

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	10/36

User Manual

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.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/36

3. DESCRIPTION GÉNÉRALE

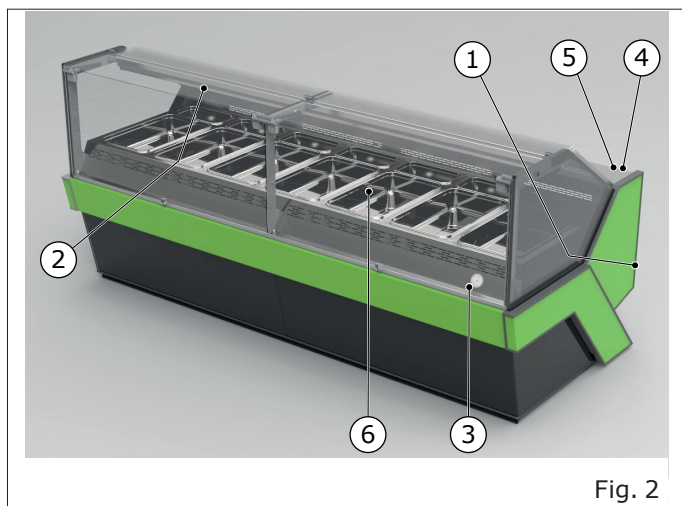


Fig. 2

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

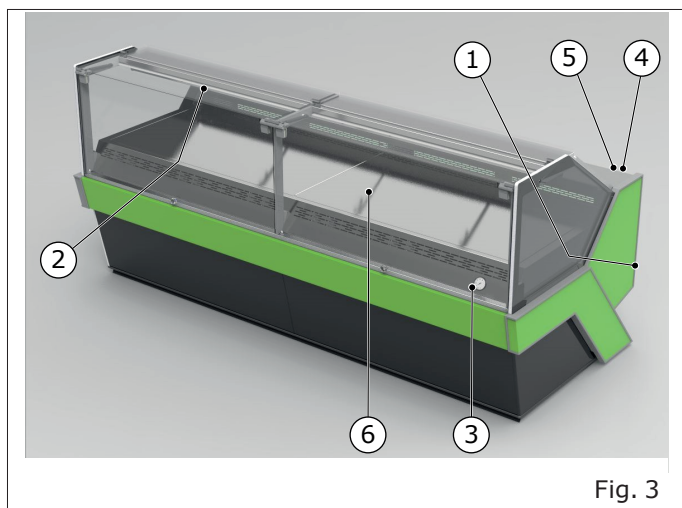


Fig. 3

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

3.1 Esthétique

Design

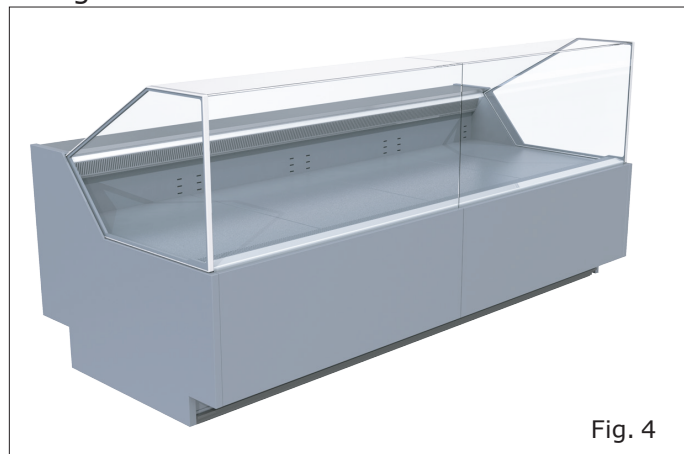


Fig. 4

Studio

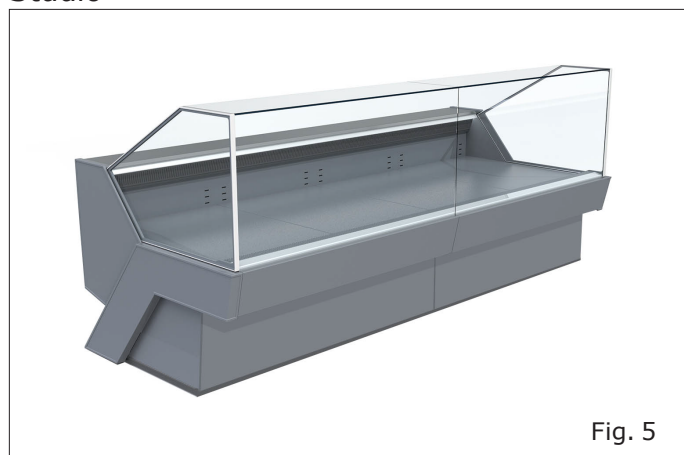


Fig. 5

Style

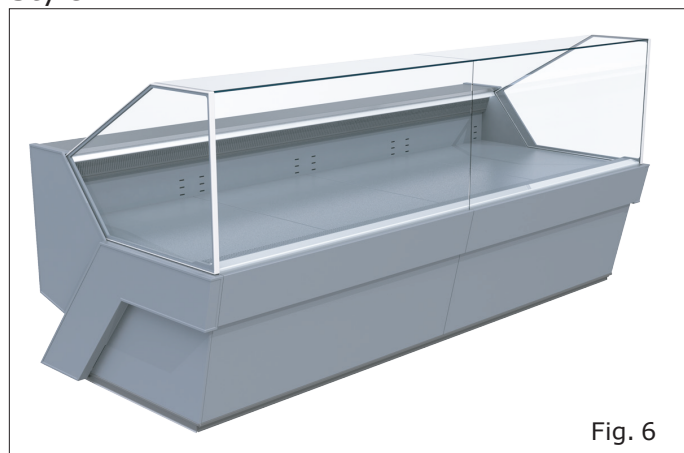


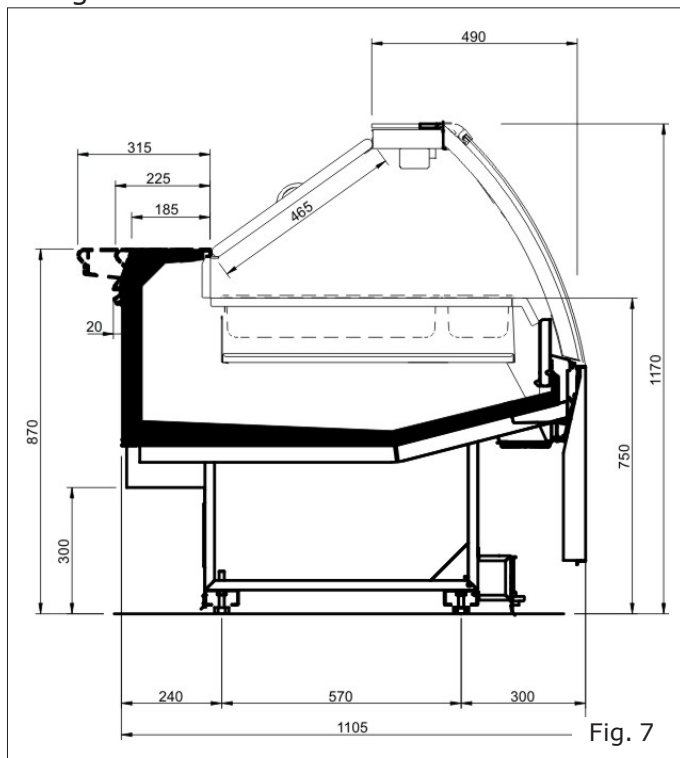
Fig. 6

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	12/36

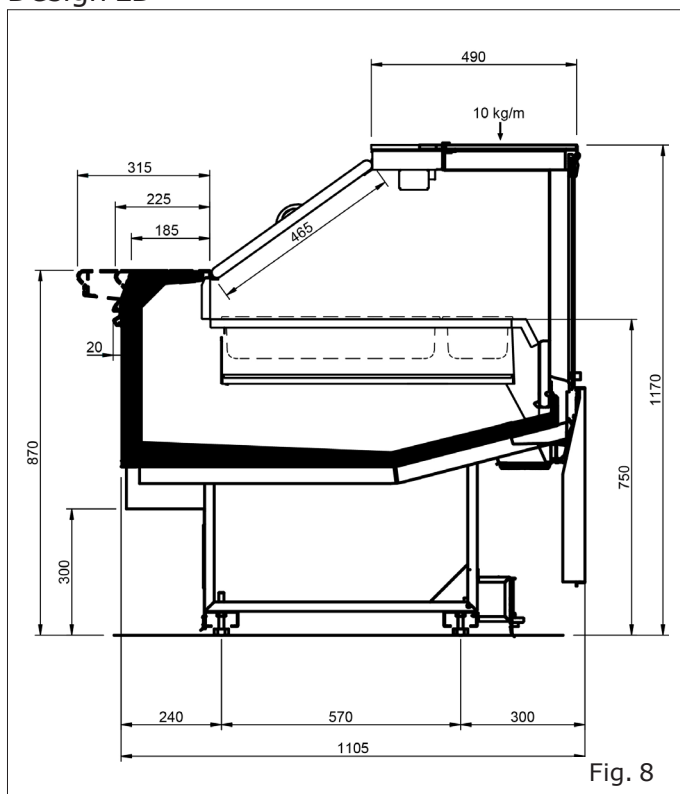
User Manual

3.2 Vues en coupe

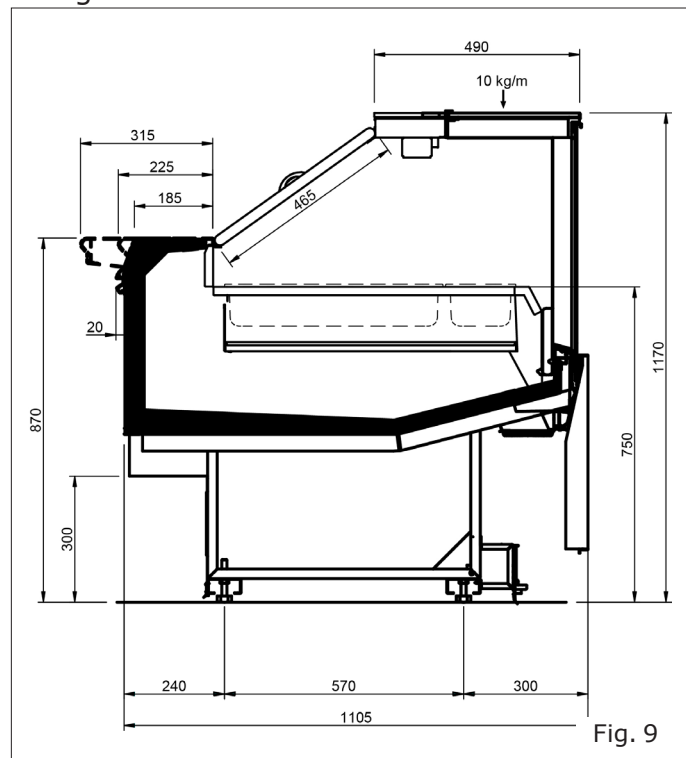
Design LC



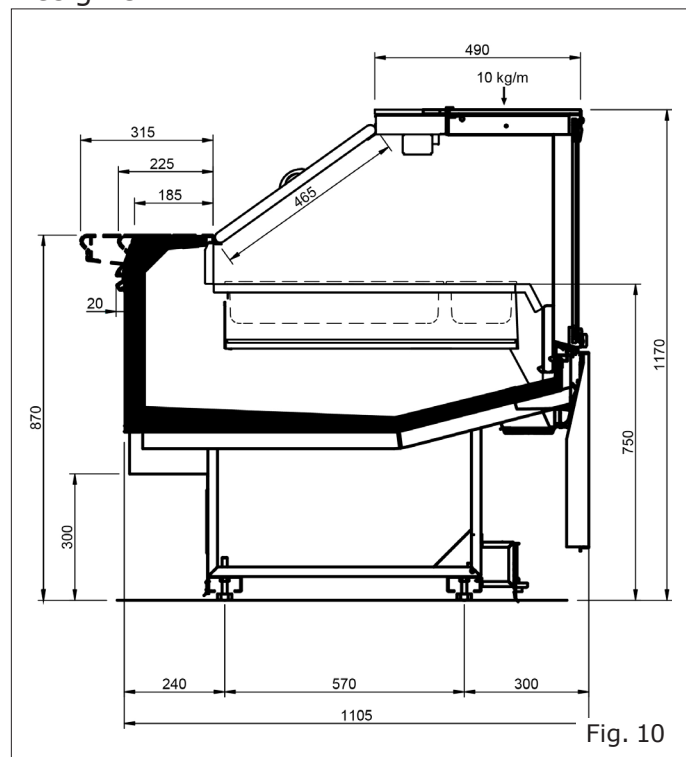
Design LD



Design DD

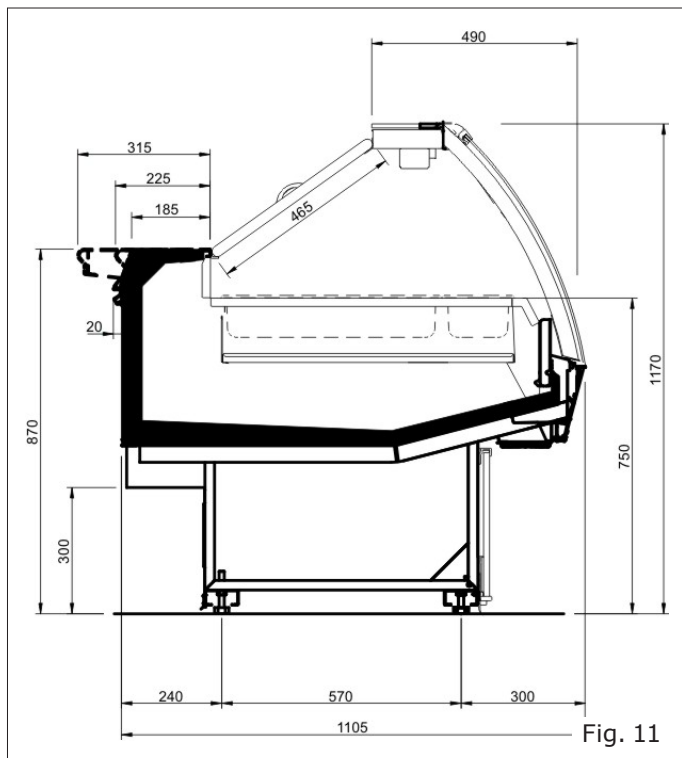


Design ODF

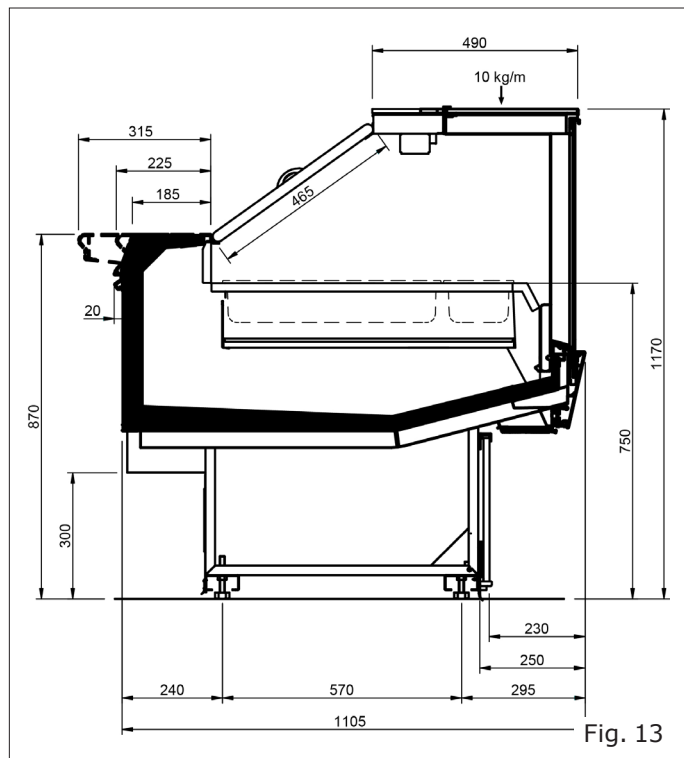


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	13/36

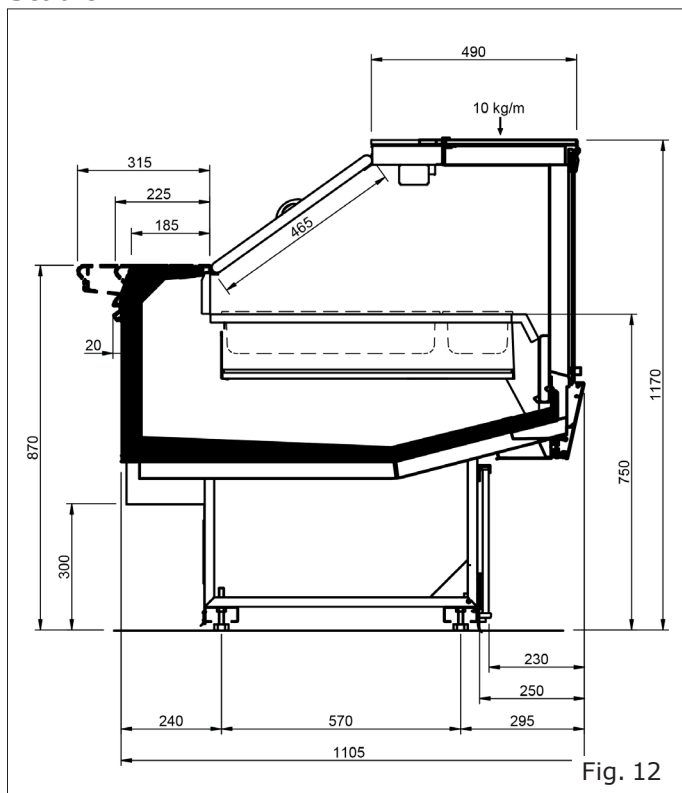
Studio LC



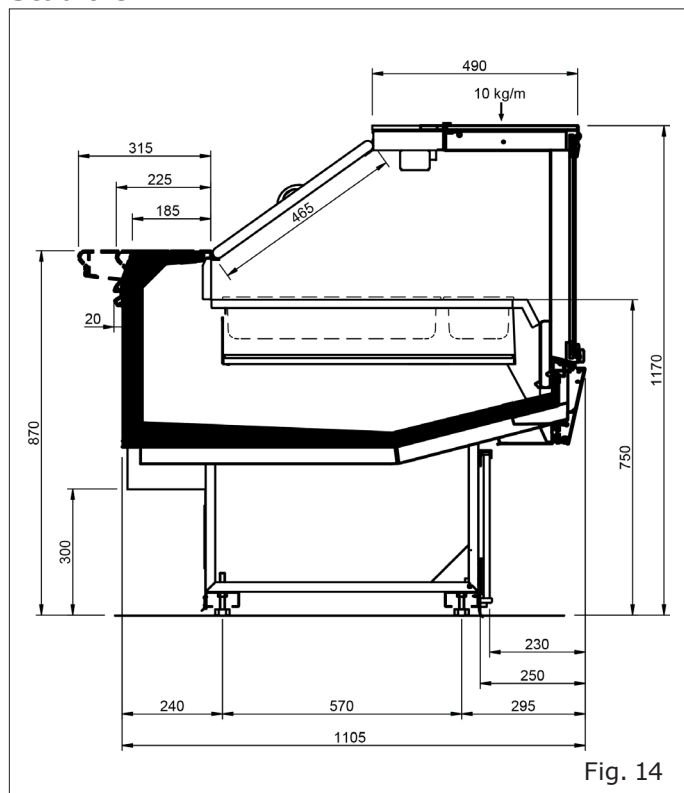
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

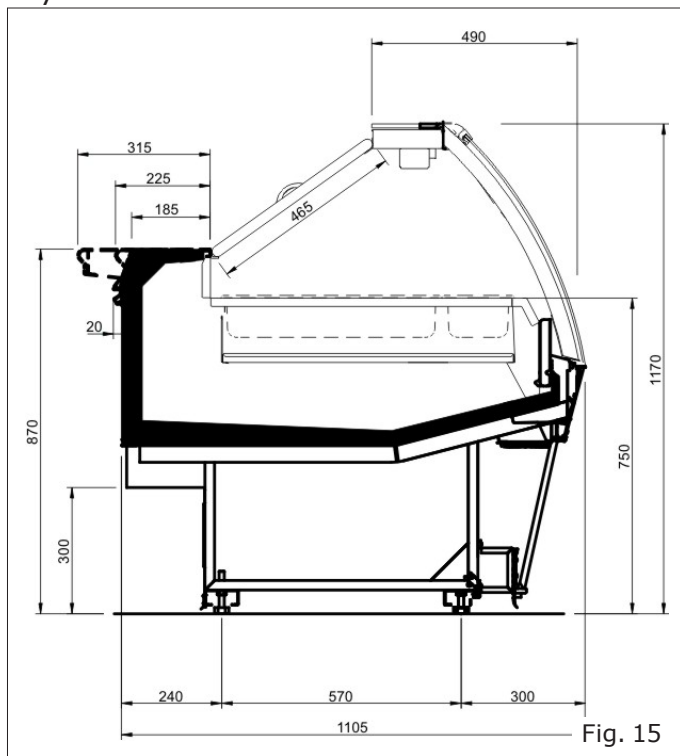


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/36

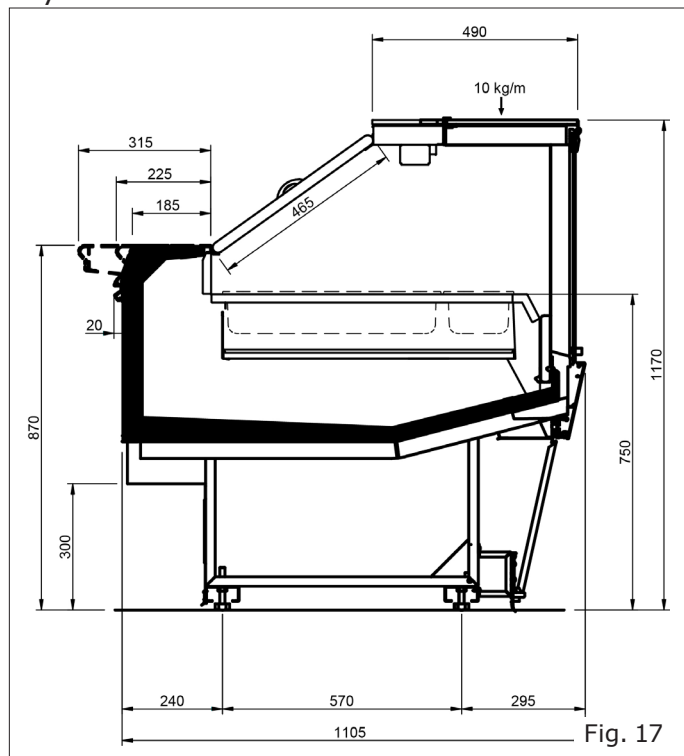
User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT

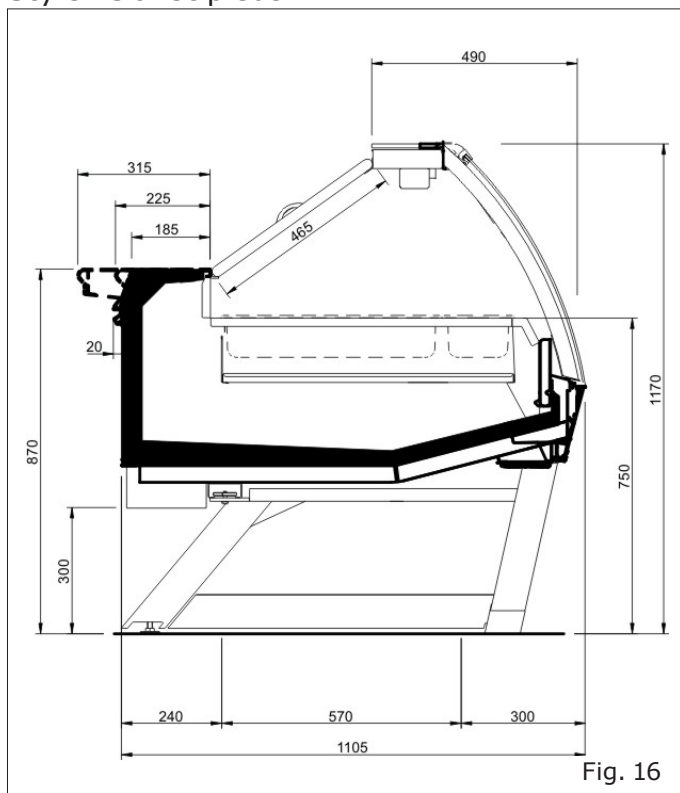
Style LC



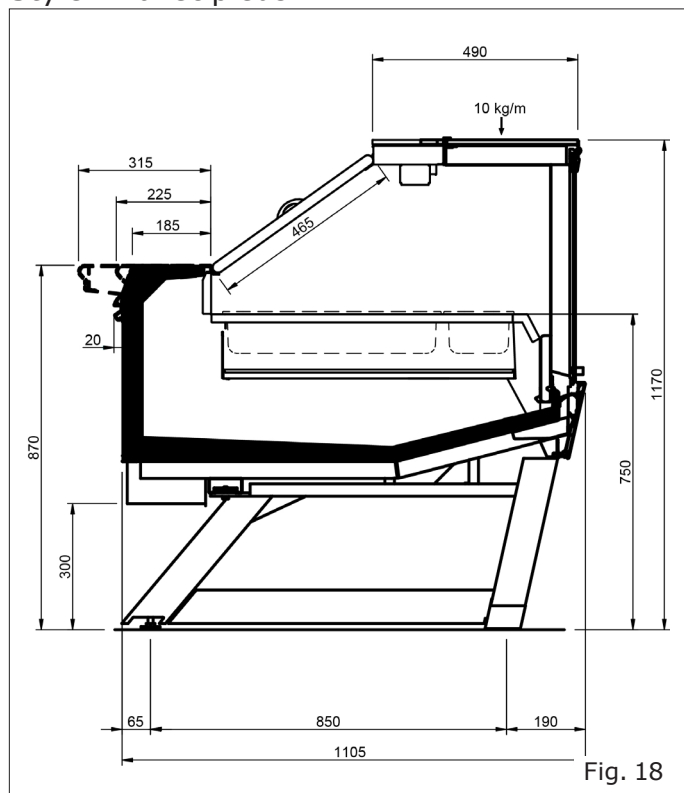
Style LD



Style LC avec pieds

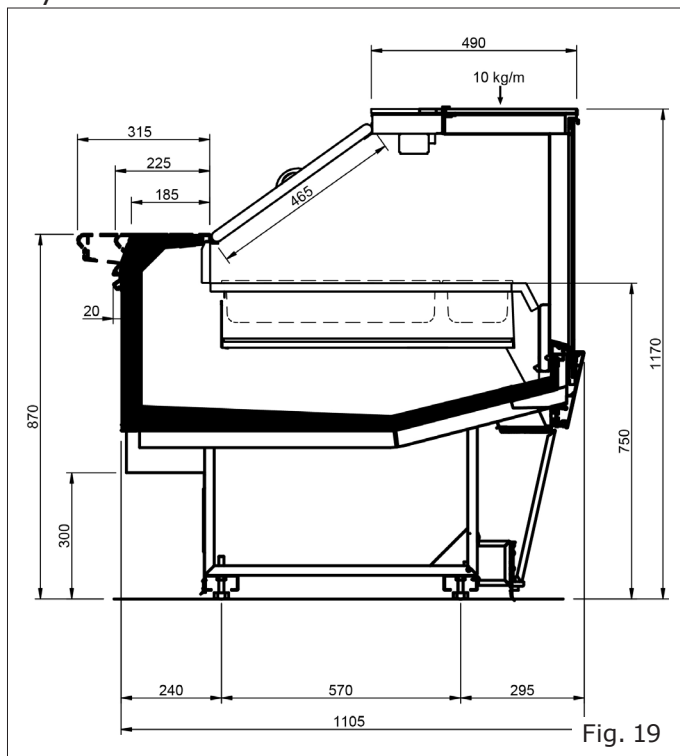


Style LD avec pieds

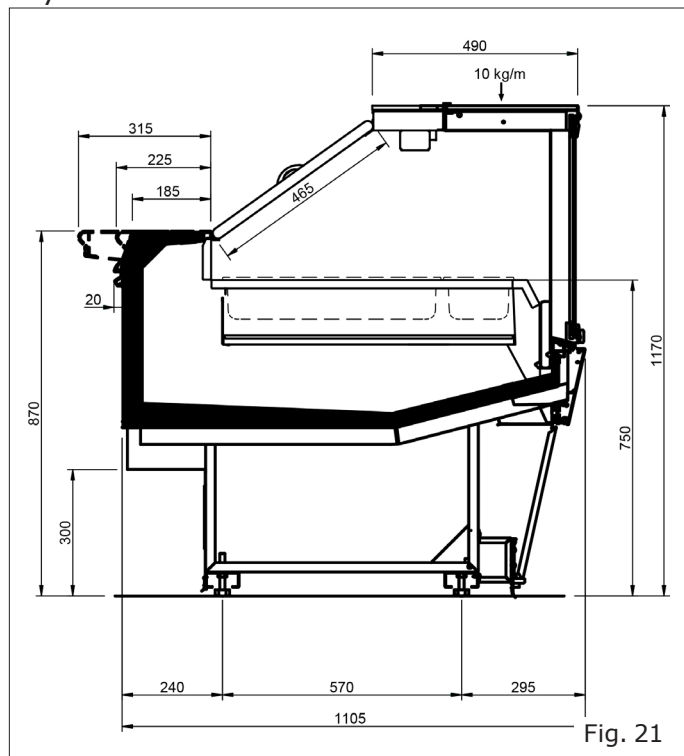


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/36

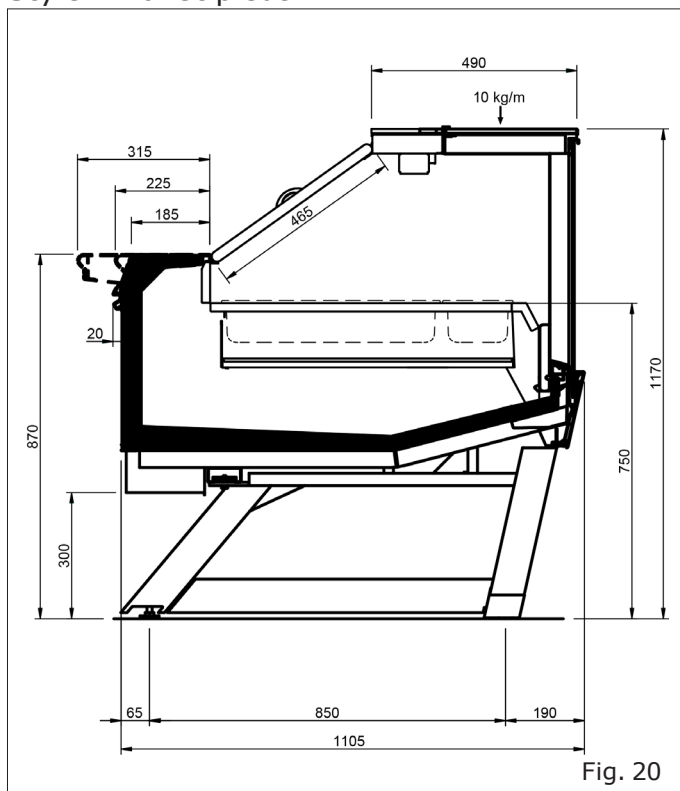
Style DD



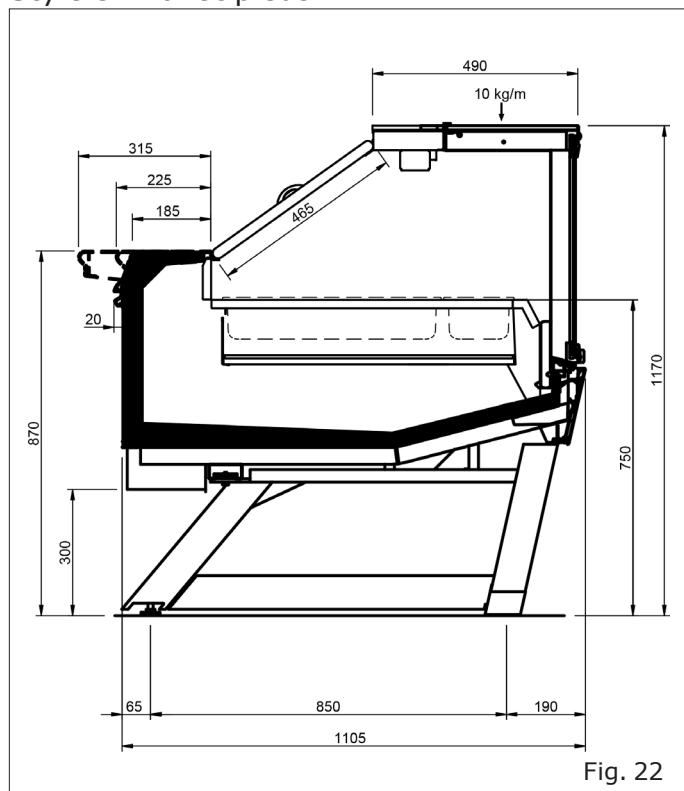
Style ODF



Style DD avec pieds



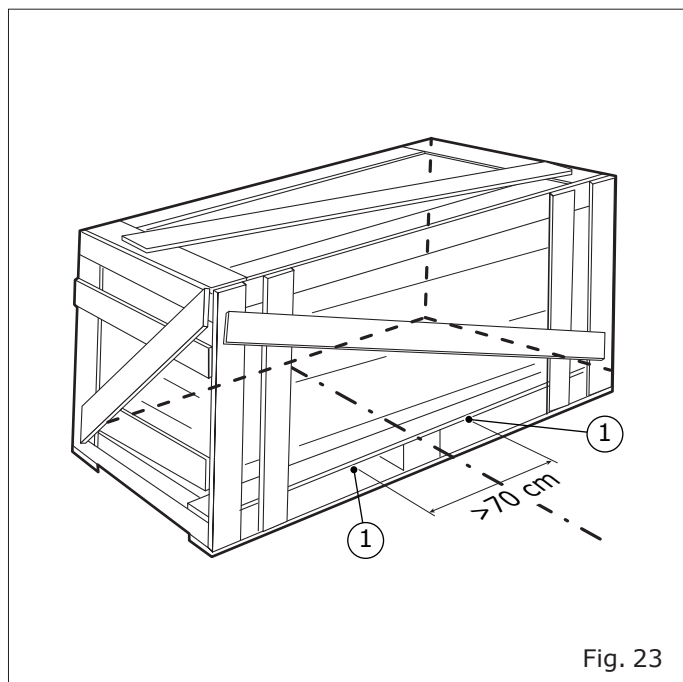
Style ODF avec pieds



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	16/36

User Manual

4. TRANSPORT DU MEUBLE RÉFRIGÉRÉ



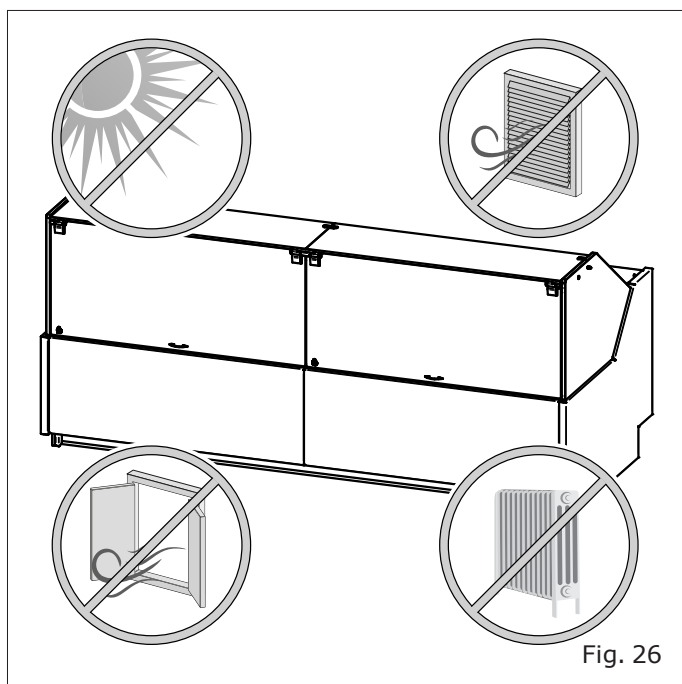
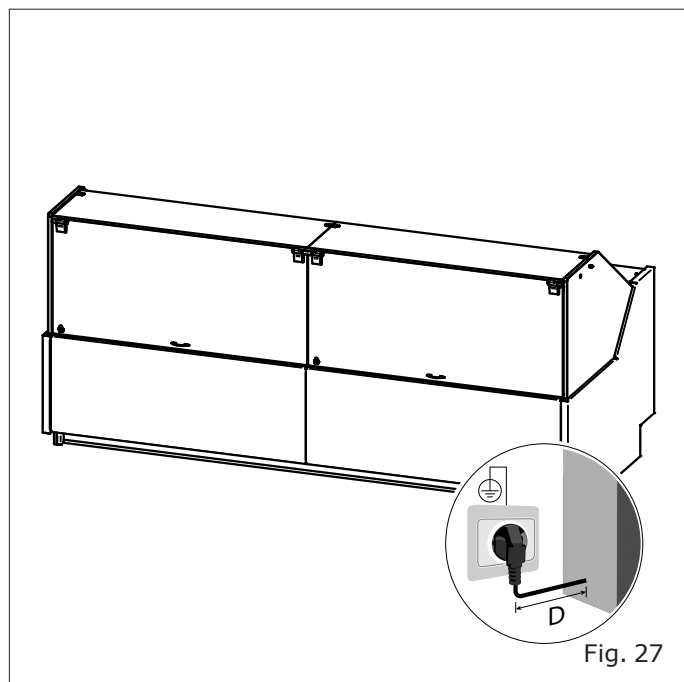
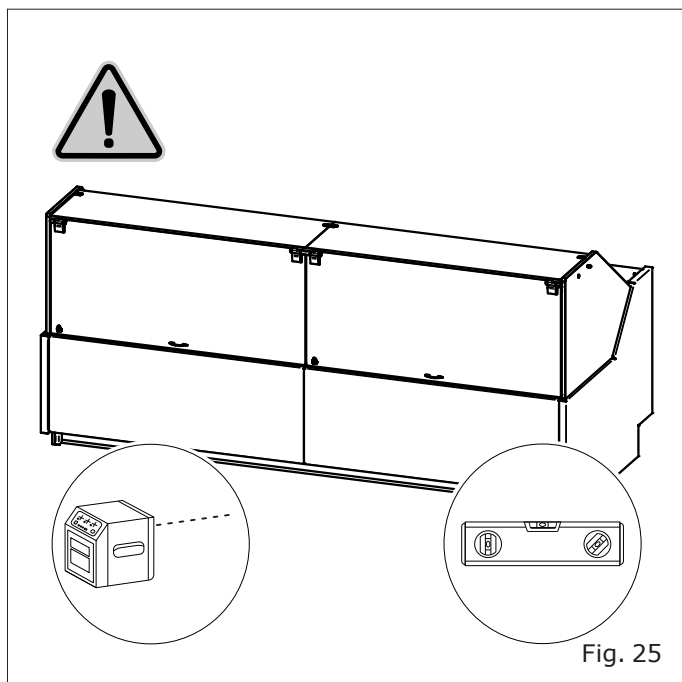
1. Points de levage

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/36

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	18/36

User Manual

6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

 EPTA S.p.A. Via Mecenate, 86 20138 Milano - Italy		12	
1		2	
3		4	
5		6	
7		8	
9		10	
11		12	
13		14	
15		16	
17		18	
19		20	
21		22	
23		24	

Fig. 28

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

6.1 Référence des modèles / désignation

Le tableau explique comment lire le code modèle, en indiquant les informations commerciales pertinentes pour chaque partie de la référence (voir champ de l'étiquette numéro : "16").

Shape Hot Table xxx (Meuble frigorifique)

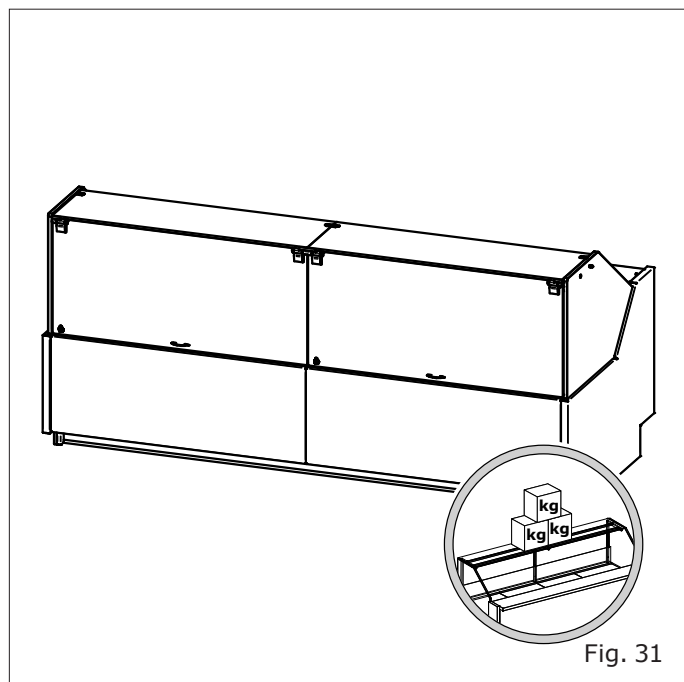
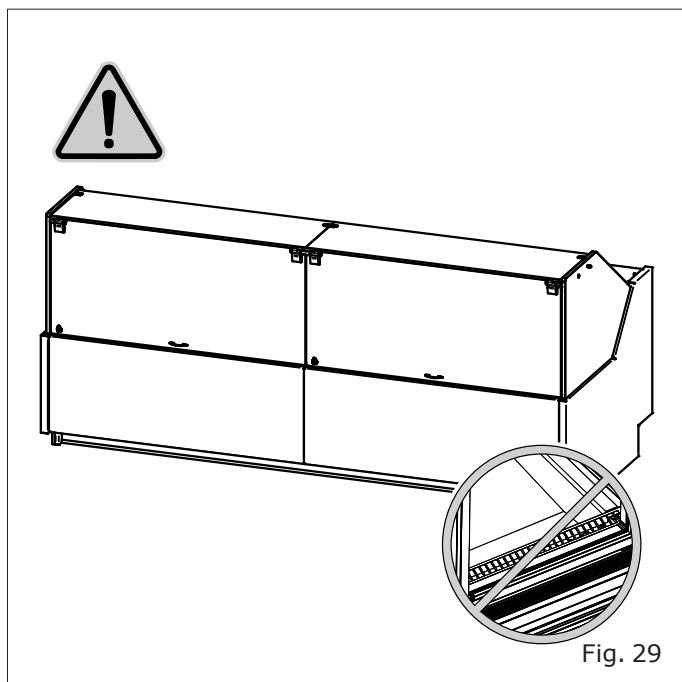
Référence / désignation	Description	Informations commerciales
Shape Hot Table	Nom	Shape Hot Table
xxx	Longueur	93 (937), 125 (1250), 187 (1875), 250 (2500)

exemple:

Shape Hot Table 125 = Shape Hot Table MODULAR 1250

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	19/36

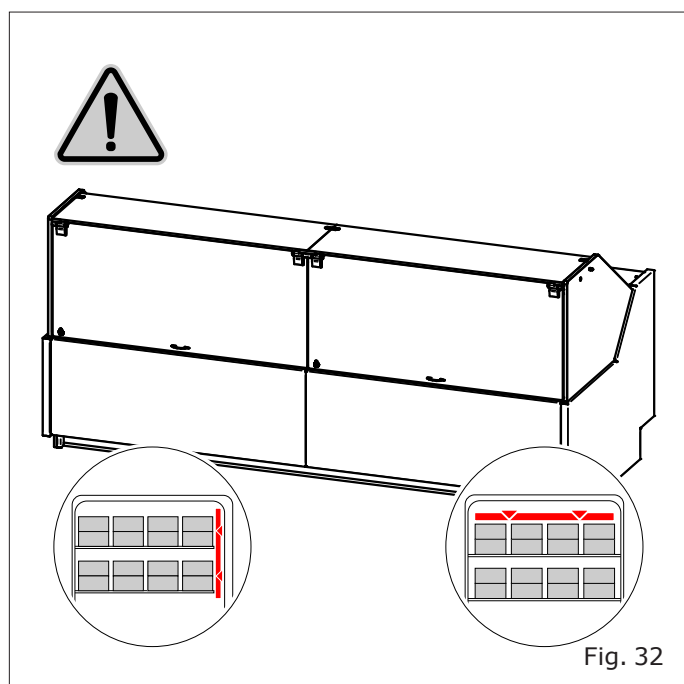
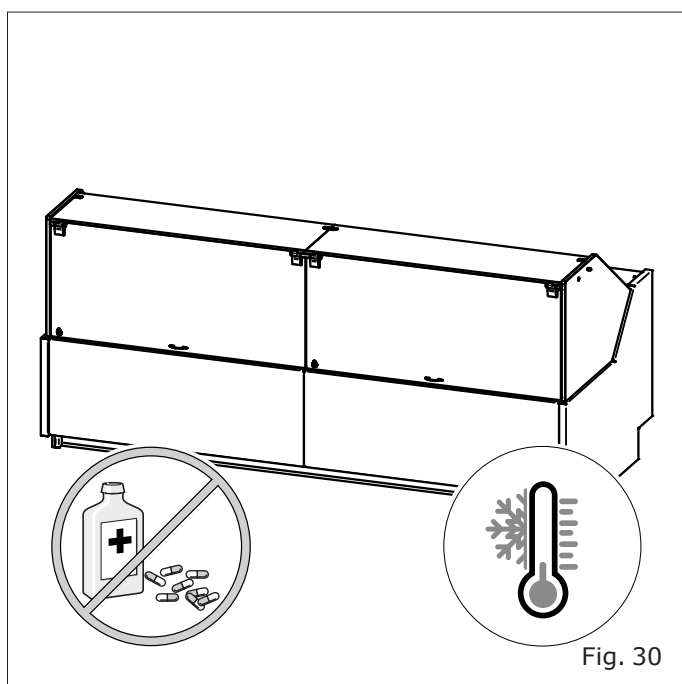
7. UTILISATION DU MEUBLE RÉFRIGÉRÉ



Ne pas couvrir



Respectez la limite de charge maximale.



Respecter la limite de charge

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/36

User Manual

EN

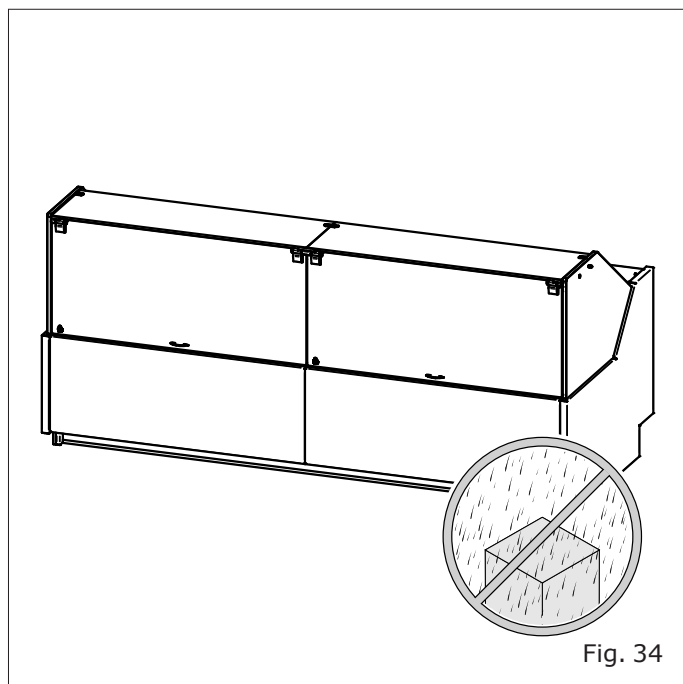
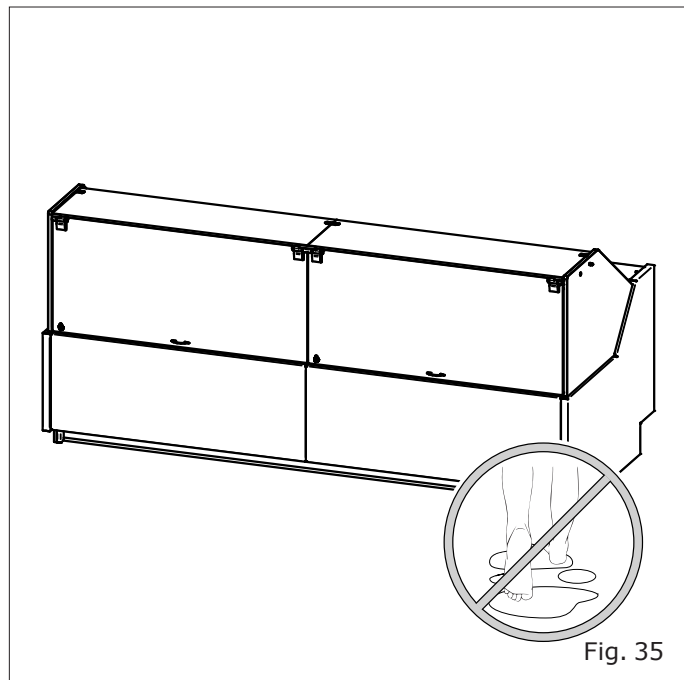
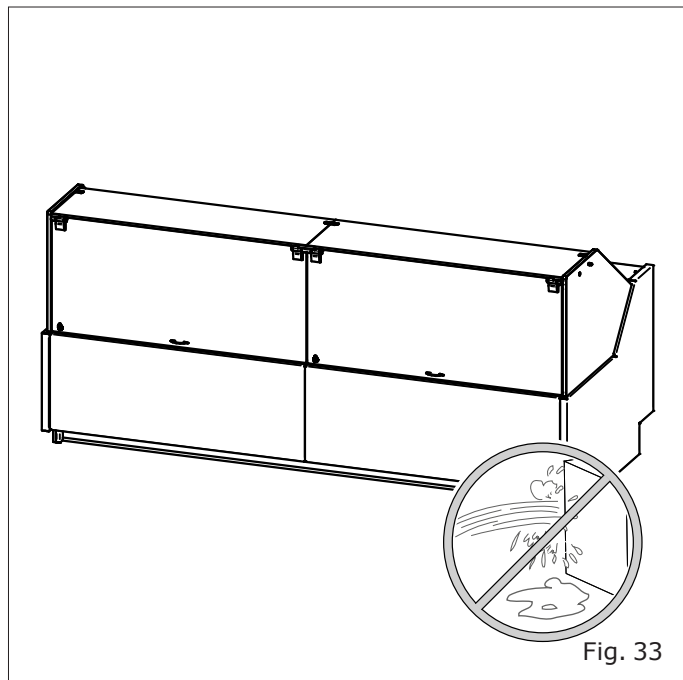
IT

FR

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	21/36

8. PANNEAU DE COMMANDE

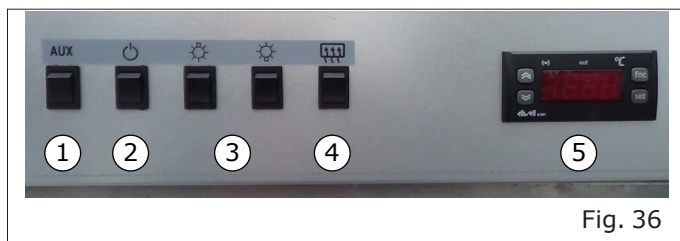


Fig. 36

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.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/36

User Manual

8.1 Contrôleur IC901 (Eliwell)

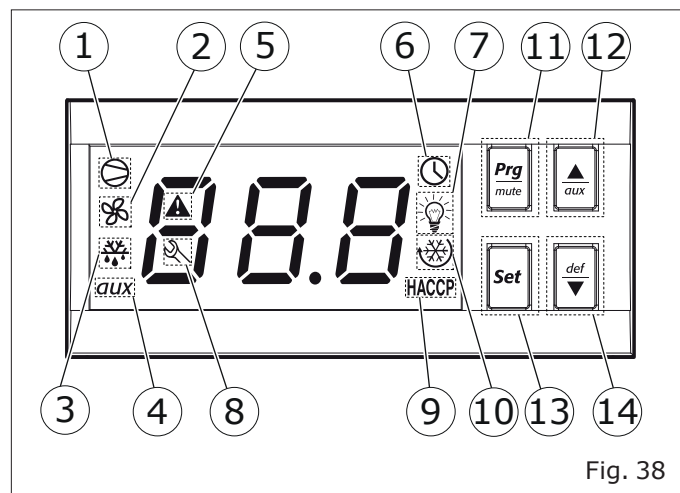


1. Flèche haut
2. Flèche bas
3. Alarme
4. Stato relè
5. Stato setpoint
6. FnC
7. Setpoint

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)



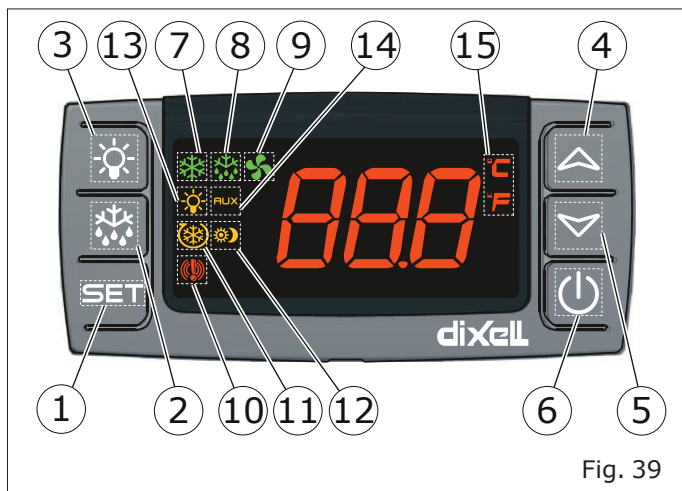
1. Compresseur
2. Ventilateur
3. Dégivrage
4. Aux
5. Alarme
6. Horloge
7. Light
8. Service
9. HACCP
10. Cycle continu
11. Program/Muet
12. Flèche haut/Aux
13. Setpoint
14. Flèche bas/Def

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/36

8.3 Contrôleur XR77CX-XM679K (Dixell)

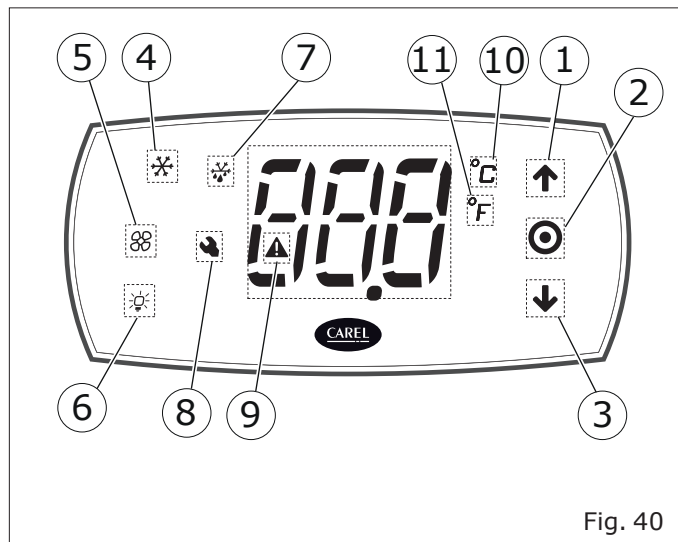


1. Setpoint
2. Dégivrage
3. Light
4. Flèche haut
5. Flèche bas
6. On/Off
7. Compresseur
8. Dégivrage
9. Ventilateur
10. Alarme
11. Cycle continu
12. Économie d'énergie
13. Light allumé
14. Aux
15. °C/°F

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. Dégivrage
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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/36

User Manual

EN

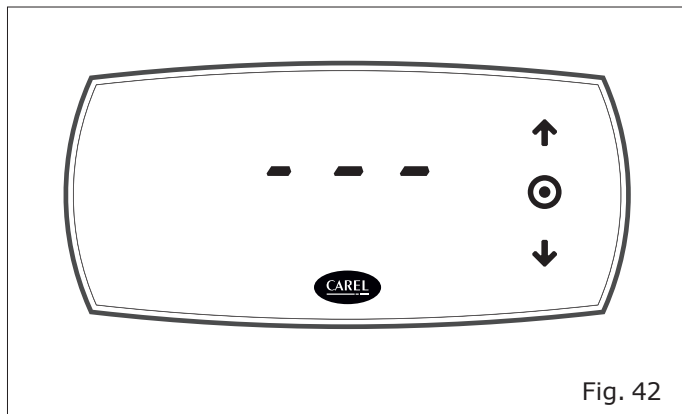
IT

FR

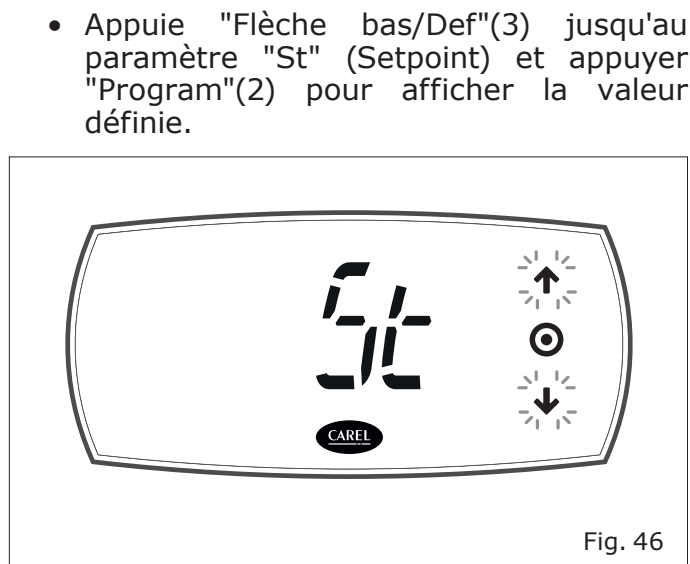
DE

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.

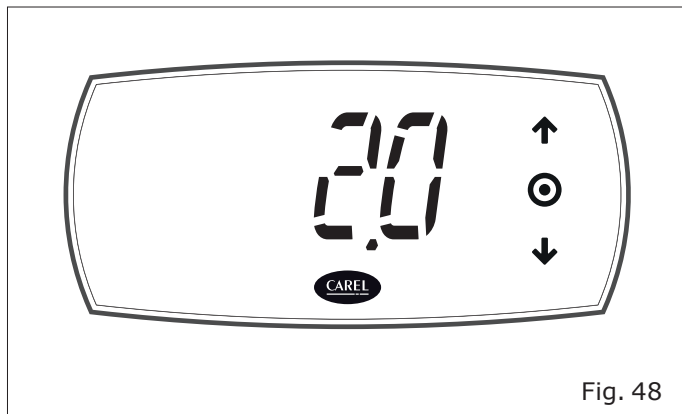


- Appuie "Flèche bas/Def"(3) la deuxième catégorie de paramètres "Ctl" (contrôle) apparaît.

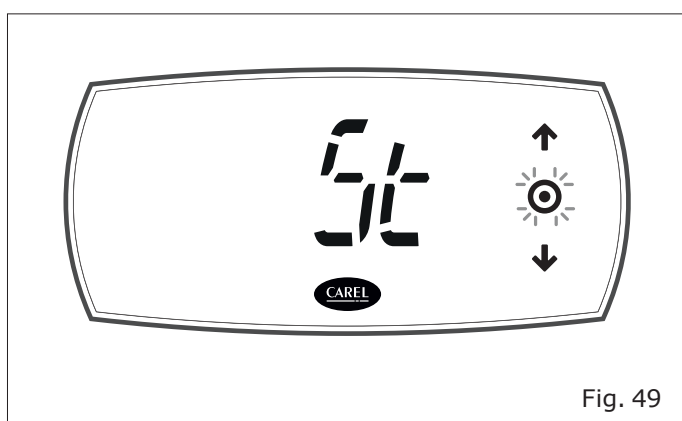


- Appuie sur le bouton "Program"(2) pour confirmer la valeur et revenir au code paramètre (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/36



- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/36

9. ENTRETIEN ORDINAIRE

9.1 Nettoyage du meuble réfrigéré

Nettoyage du bac d'évaporation

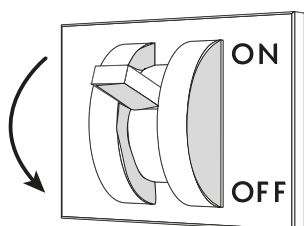


Fig. 51



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.



Faites attention aux parties chaudes du meuble, spécialement signalées par des symboles spécifiques ; il est nécessaire d'attendre que celles-ci refroidissent avant de procéder au nettoyage.

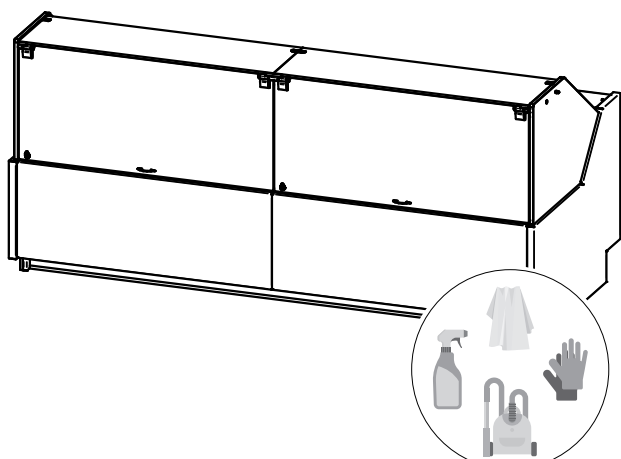


Fig. 52



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/36

Plateau bacs GASTRONORM



Fig. 54

Extraction des bacs GASTRONORM



Fig. 55

Plan plateaux ramasse-graisse Retrait des plateaux ramasse-graisse



Fig. 56



Fig. 57

Bac d'évaporation et tuyau de trop plein

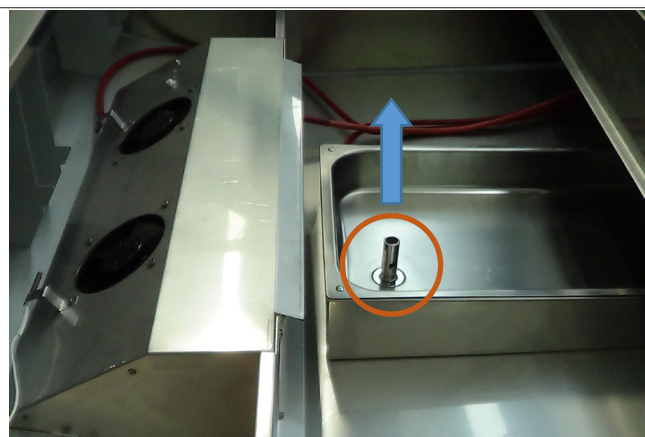


Fig. 58

- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/36

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.

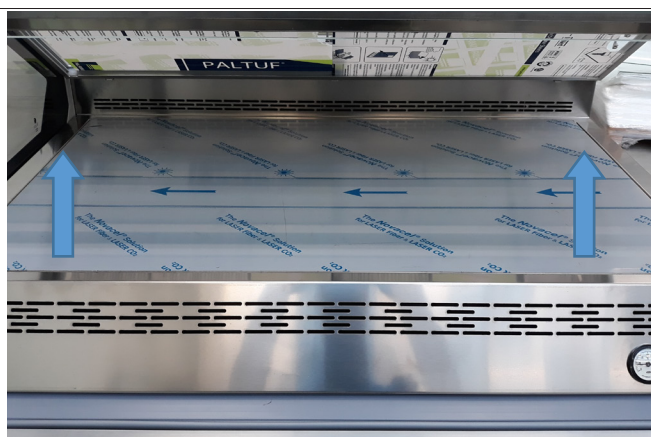


Fig. 59

- 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).

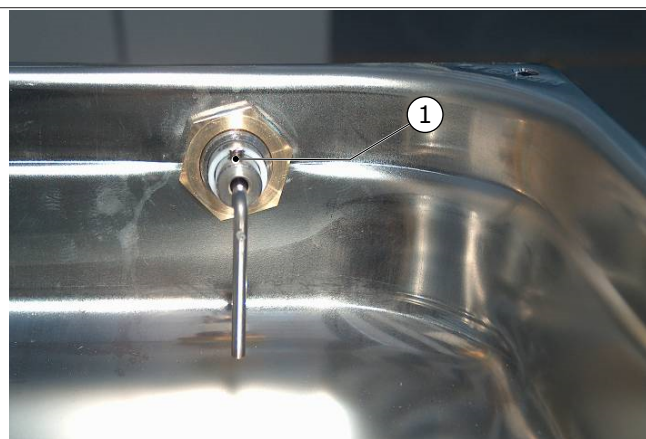


Fig. 61

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

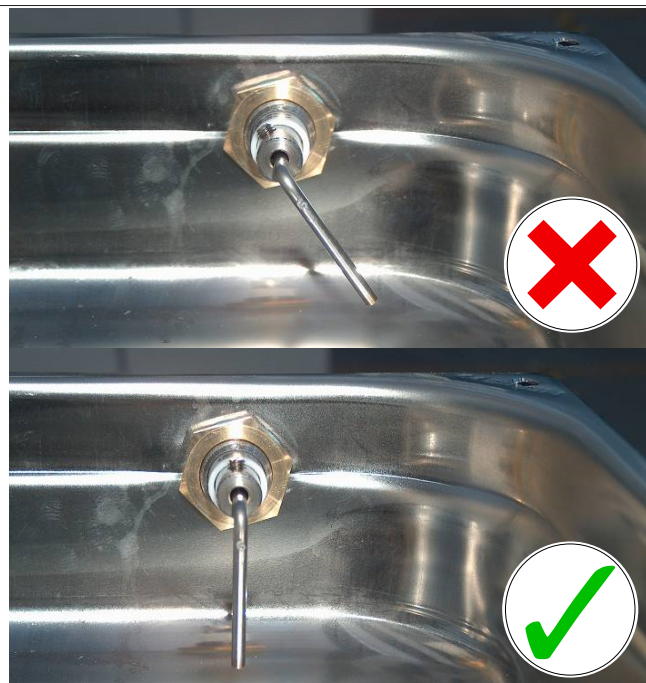


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/36

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. 63

EN

IT

FR

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	30/36

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 "11" à la page "15").

Les réglages de température recommandés pour chaque compartiment, afin d'assurer une conservation optimale des aliments, sont indiqués dans la fiche d'information produit disponible dans EPREL ou en accédant au site <https://eprel.eptarefrigeration.com> et en suivant les instructions fournies pour l'accès à la base de données.



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.

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 "16").

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%.

10.2 Transport et déplacement

Le meuble réfrigéré est contenu dans un emballage spécial muni d'une plateforme pour le déplacement avec des chariots à fourche.

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	31/36

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").

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"17").

10.5 Connexion électrique

Installer un interrupteur-sectionneur omnipolaire en amont du meuble réfrigéré. L'interrupteur-sectionneur doit avoir pouvoir d'interruption adapté.

L'interrupteur-sectionneur doit être situé en amont du meuble et doit être visible par l'opérateur lors des opérations de nettoyage et d'entretien, ou être muni d'un disjoncteur avec système de blocage en position isolée.

Avant de brancher le meuble réfrigéré, s'assurer que la tension d'alimentation correspond aux caractéristiques de la 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 est en mesure de maintenir la température de la marchandise. Les denrées alimentaires ne doivent donc être placées à l'intérieur du meuble que si elles ont déjà cuits. 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 ("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	32/36

User Manual

10.8 Utilisation du meuble réfrigéré



Ne jamais laisser les portes coulissantes supérieures ouvertes ou entrouvertes. Nous recommandons de vérifier fréquemment que tous les vitrages coulissants soient fermés : vous éviterez d'inutiles consommations d'énergie et obtiendrez en même temps 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 ("Fig. 2", "Fig. 3", "Fig. 36").

Thermostat/thermomètre

Un thermostat/thermomètre à distance est placé sur le meuble en bas à droite pour le contrôle de la température ("Fig. 2", "Fig. 3", "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. Pour les surfaces vitrées, utilisez uniquement des produits de nettoyage pour vitres. Il est conseillé d'éviter d'utiliser de l'eau, car elle risquerait de déposer du calcaire sur la surface du verre.

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.

Les eaux d'évacuation des meubles réfrigérés (résultant du dégivrage et/ou du nettoyage) doivent être acheminées vers le système d'égouts ou la station d'épuration, conformément aux lois en vigueur.

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	33/36

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

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"17").
- Vérifier que l'installation du meuble réfrigéré est horizontale 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 que l'installation du meuble réfrigéré est horizontale 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	34/36

User Manual

EN 10.11 Service après-vente

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

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.

IT

FR

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	35/36

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

Informations sur le produit

Les informations produit (EPREL) sont disponibles en se connectant au site <https://eprel.eptarefrigeration.com> et en suivant les instructions indiquées pour accéder à la base de données.

Garantie

Conformément à la loi, le produit est couvert par la garantie pendant une période de 12 mois, à moins d'accords différents explicitement signés par les parties.

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.

Informations importantes sur le gaspillage alimentaire

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 paramètres 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

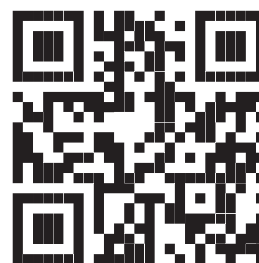
Cet appareil est destiné à fonctionner dans des environnements où la température et l'humidité se situent dans les limites indiquées dans le manuel d'utilisation.

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.bonnetneve.com



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

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	36/36

User Manual

EN

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.



IT

FR

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

Utilisation:

La classe climatique d'utilisation est indiquée sur la plaque matricule.

Vous trouverez ci-dessous un extrait de la norme de référence, qui clarifie la signification des caractères alphanumériques:

Classe climatique	Température du bulbe sec	Humidité relative
[-]	[°C]	[%]
0	20	50
1	16	80
8	24	55
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

EXEMPLE La classe climatique 3 signifie 25°C / 60%R.H.

Performance



Les conditions environnementales extérieures nécessaires au bon fonctionnement du meuble sont indiquées sur la plaque matricule.

Les performances du meuble réfrigéré ne sont pas garanties hors de son utilisation normale.



La température minimale ne doit pas être inférieure à 16°C.

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	4/36

User Manual

EN

IT

FR

DE

ES

PT

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	5/36

VERZEICHNIS

1. Einführung	6	EN
2. Sicherheitshinweise	7	IT
2.1 Allgemeine Hinweise	7	
2.2 Wartungshinweise für das Kühlmöbel	9	FR
2.3 Elektrische Warnhinweise	9	
2.4 Verbote	10	DE
3. Allgemeine Beschreibung	11	ES
3.1 Ästhetik	11	
3.2 Schnittbilder	12	PT
4. Transport des Kühlmöbels	16	
5. Umgebungsbedingungen	17	
6.1 Modellreferenz / Bezeichnung	18	
6. Technische Eigenschaften	18	
7. Verwendung des Kühlmöbels	19	
8. Schalttafel	21	
8.1 Regler IC901 (Eliwell)	22	
8.2 Regler IR33 (Carel)	22	
8.3 Regler XR77CX-XM679K (Dixell)	23	
8.4 Regler MPX ZERO (Carel)	23	
9. Wartung des Möbels	26	
9.1 Die Reinigung des Kühlmöbels	26	
10. Hinweise für den Nutzer	30	
10.1 Beschreibung des Kühlmöbels	30	
10.2 Transport und Bewegung des Kühlmöbels	30	
10.3 Empfang und Lagerung des Möbels	30	
10.4 Installation und Umgebungsbedingungen	31	
10.5 Elektrischer Anschluss	31	
10.6 Technische Eigenschaften	31	
10.7 Die Befüllung des Kühlmöbels	31	
10.8 Verwendung des Kühlmöbels	32	
10.9 Reinigung und regelmäßige Wartung	32	
10.10 Gefahrensituationen	33	
10.11 Technischer Wartungsdienst	34	
10.12 Demontage und Entsorgung	34	
11. Allgemeine ergänzende Hinweise	35	

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	6/36

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.

Dieses Benutzerhandbuch gilt für eine Produktfamilie, die in verschiedenen Konfigurationen und Größen erhältlich ist; die Leistungsdaten und Spezifikationen der einzelnen Modelle werden durch die Angaben auf dem Typenschild, die EG-Konformitätserklärung sowie durch das Energielabel und das zugehörige EPREL-Produktdatenblatt ergänzt.

Die Leistung jedes einzelnen Modells kann je nach spezifischer Konfiguration variieren. Das Energielabel und das Produktdatenblatt sind auch unter <https://eprel.eptarefrigeration.com> verfügbar, indem die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer eingegeben wird.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/36

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Allgemeine Hinweise



Die Bezeichnung des Geräts ist auf Seite "18".



Dieses Gerät ist für den Betrieb in der Umgebungsklasse 3 oder 4 ausgelegt; die Definition der Umgebungsklasse ist angegeben auf Seite "36".



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.



Alle Vorgänge der Handhabung, des Transports, der Montage und der Demontage während der Außerbetriebnahme sowie bei der Entsorgung dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.



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.



Der technische Gebrauch der Kühltheke ist befugtem und geschultem Personal vorbehalten; Tätigkeiten zum technischen Gebrauch umfassen z. B. das Einschalten, Einstellen, Reinigen und Warten.



Die Nutzung des Kühlmöbels für nicht-technische Zwecke, wie z. B. das Öffnen der Türen zur Entnahme der ausgestellten Produkte, kann auch durch Kinder ab 8 Jahren oder durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis erfolgen, sofern sie beaufsichtigt wurden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



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.

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	8/36

User Manual

EN



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

IT

FR

DE



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

ES

PT



Das Tragen von Handschuhen ist Vorschrift.



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



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



Eingriffe am Thermostat sind ausschließlich dem autorisierten technischen Kundendienst vorbehalten.



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



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.



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



Vermeiden Sie Flammen oder Funken im Inneren des Geräts.



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



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



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



Die Lüftungsöffnungen am Gehäuse des Geräts müssen stets frei bleiben.



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.

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	9/36

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.



Es ist wichtig, Art und Häufigkeit der für einen sicheren Betrieb erforderlichen Inspektionen und Wartungsarbeiten, einschließlich der vorbeugenden Wartungsmaßnahmen, einzuhalten, wie im Abschnitt "Reinigung und regelmäßige Wartung" auf Seite "32".



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, um Gefahren zu vermeiden. 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.



Stellen Sie nach der Installation der Kühlmöbel sicher, dass sie nicht auf dem Netzkabel aufliegt.



Verwenden Sie für den Stromanschluss auf keinen Fall Reduzierstecker, Verlängerungskabel, Adapter oder Steckerleisten. Der Netzanschluss muss folglich DIREKT ausgeführt werden.

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.

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	10/36

User Manual

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, entflammbaren 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.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/36

3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

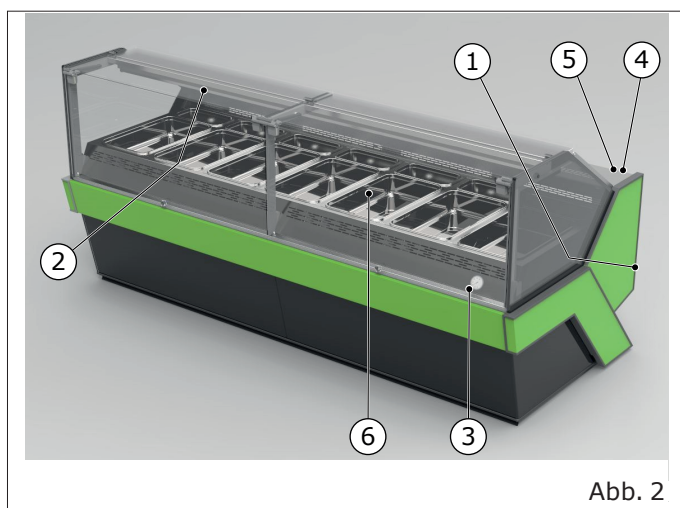


Abb. 2

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

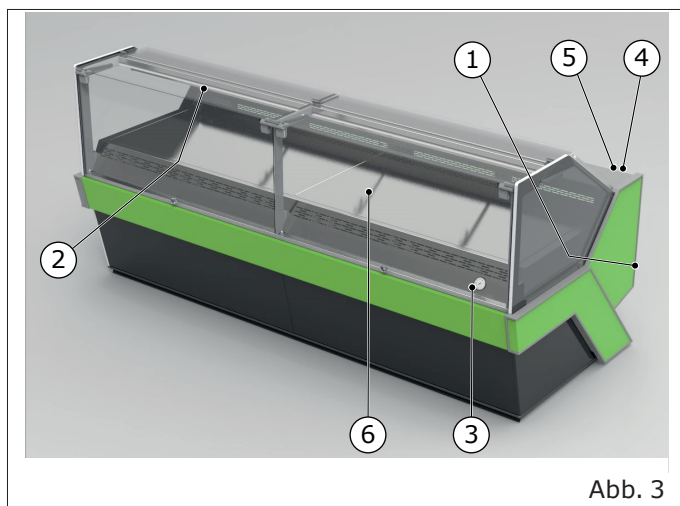


Abb. 3

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

3.1 Ästhetik

Design

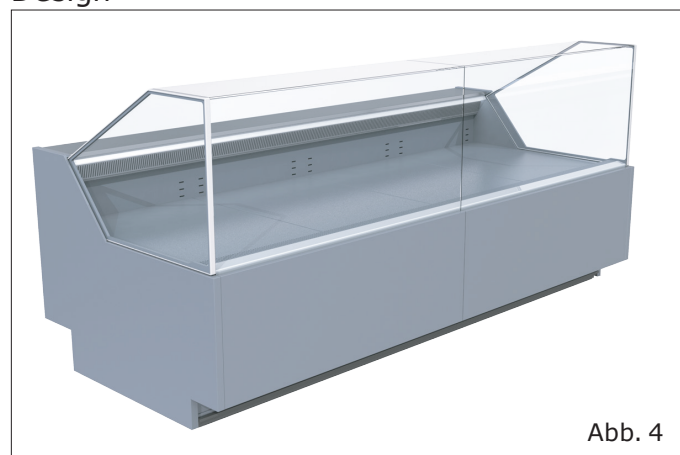


Abb. 4

Studio

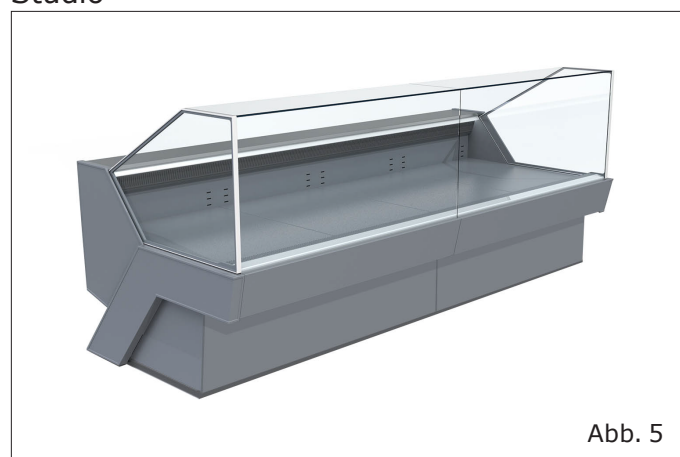


Abb. 5

Style

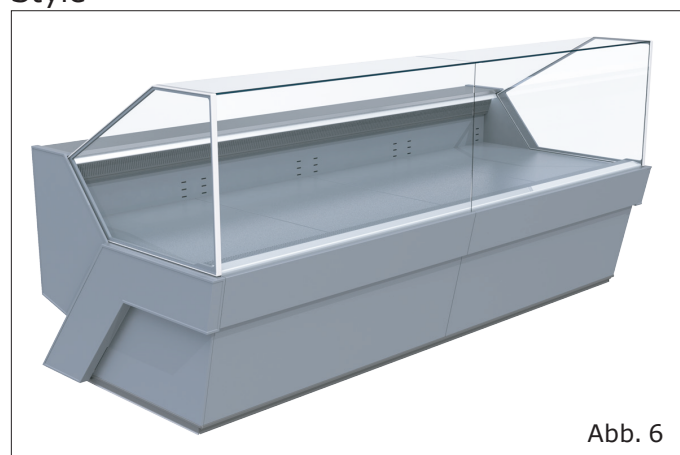


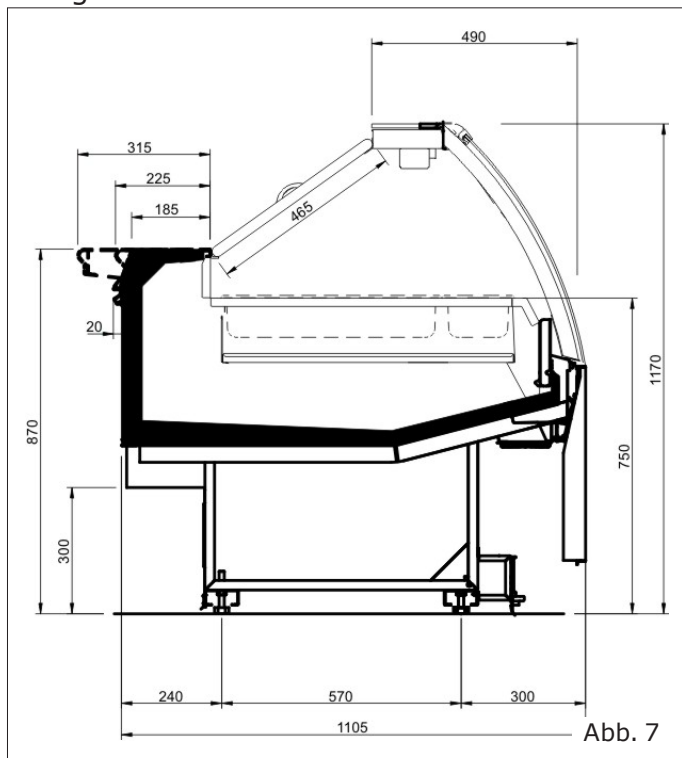
Abb. 6

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	12/36

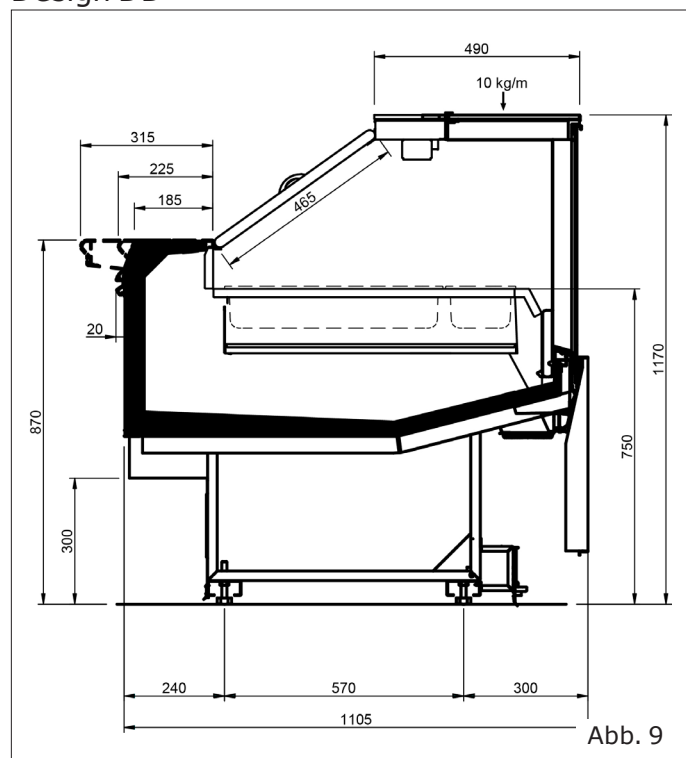
User Manual

3.2 Schnittbilder

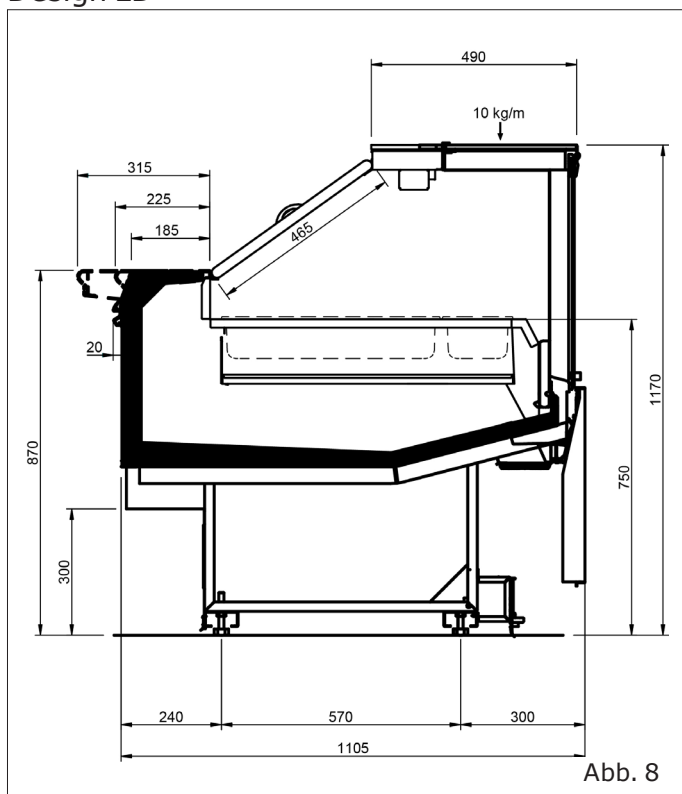
Design LC



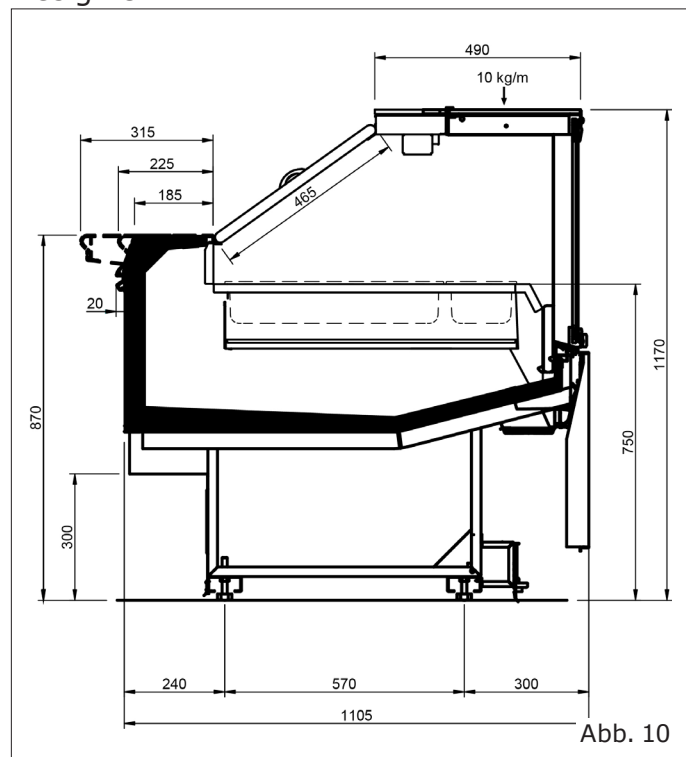
Design DD



Design LD

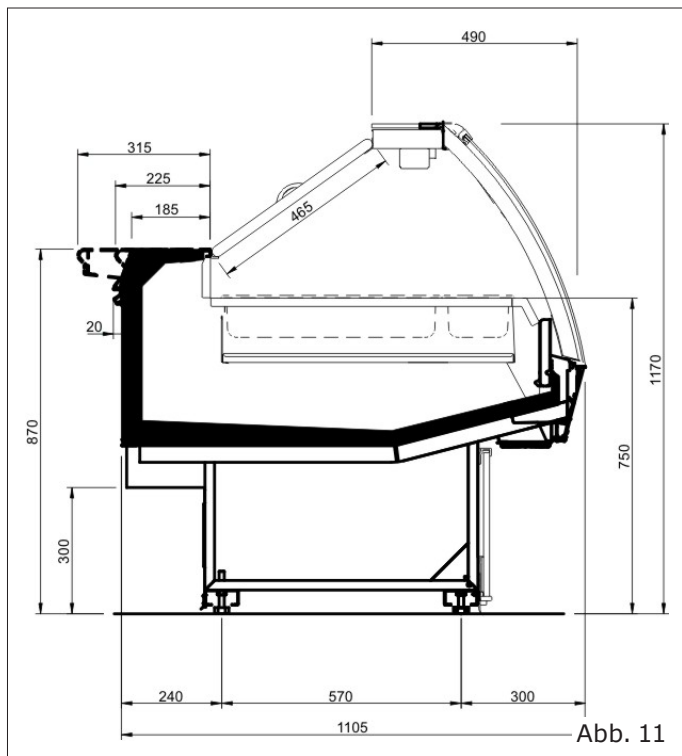


Design ODF

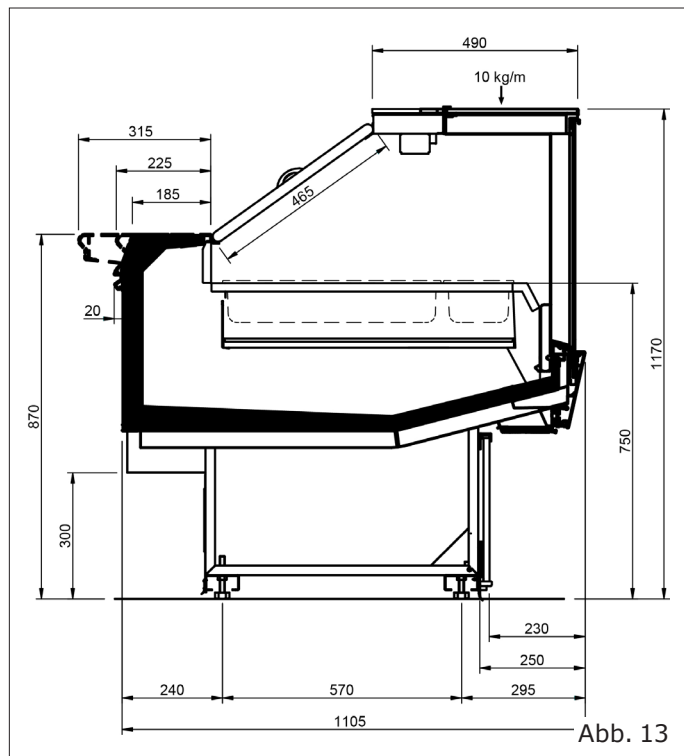


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	13/36

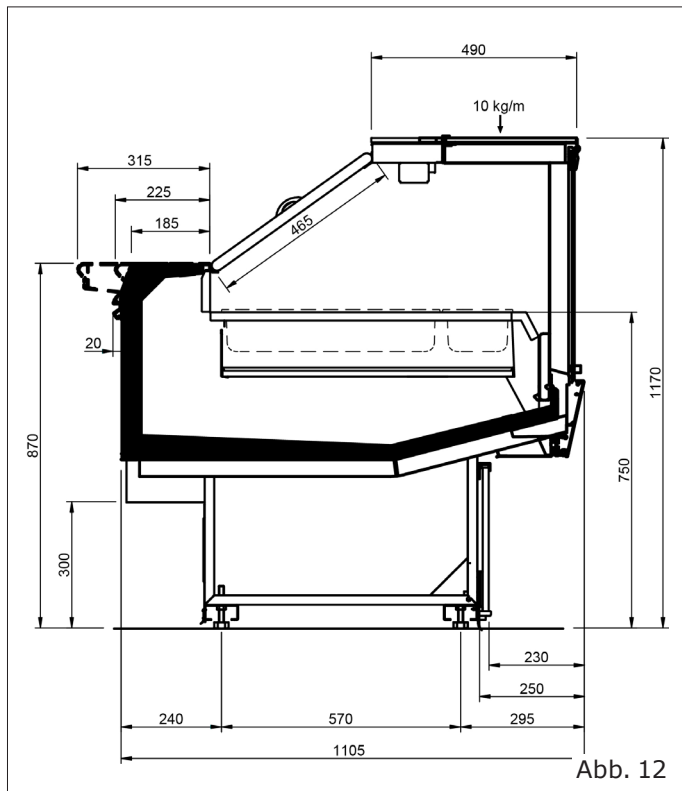
Studio LC



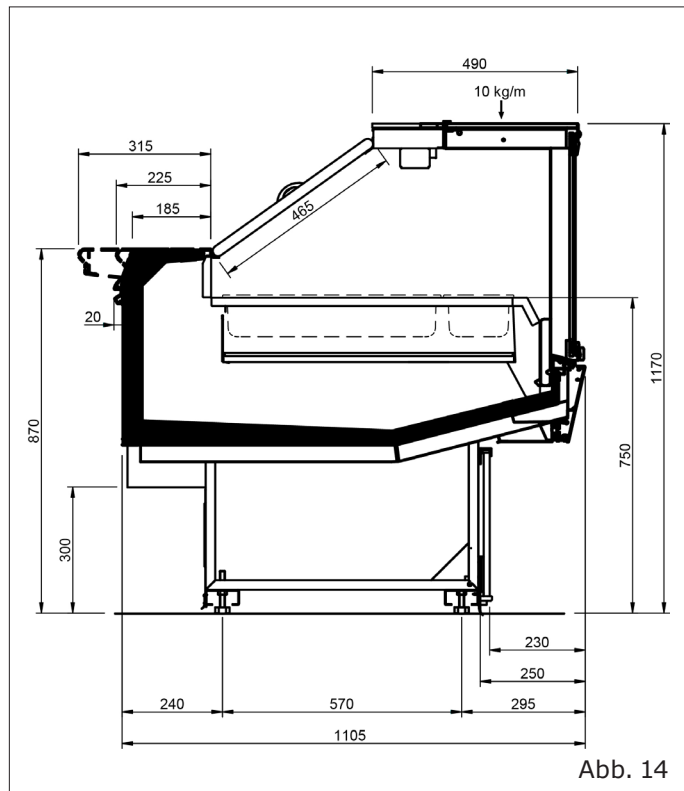
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

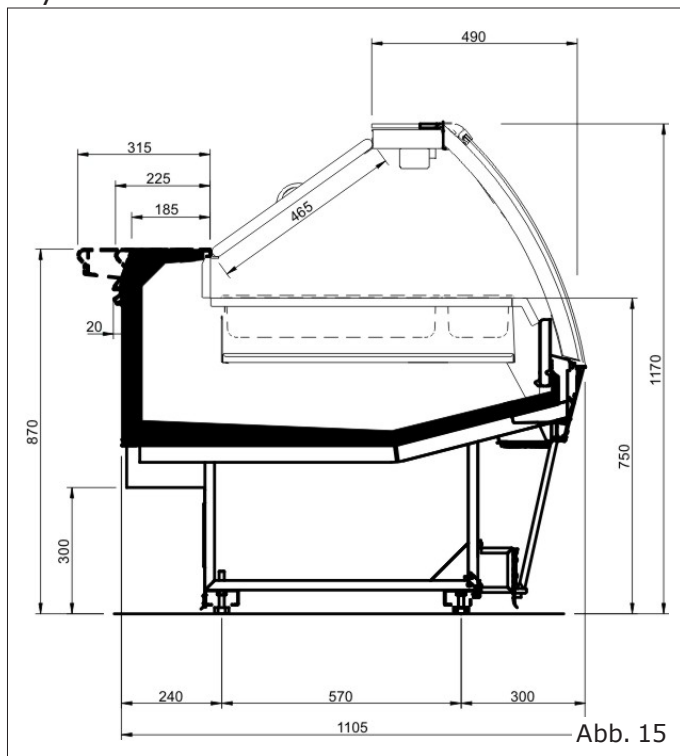


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/36

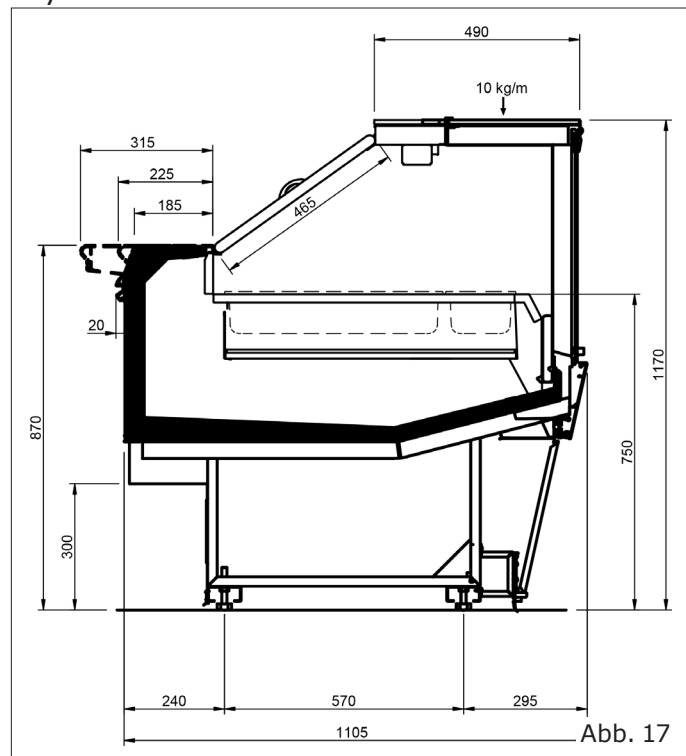
User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT

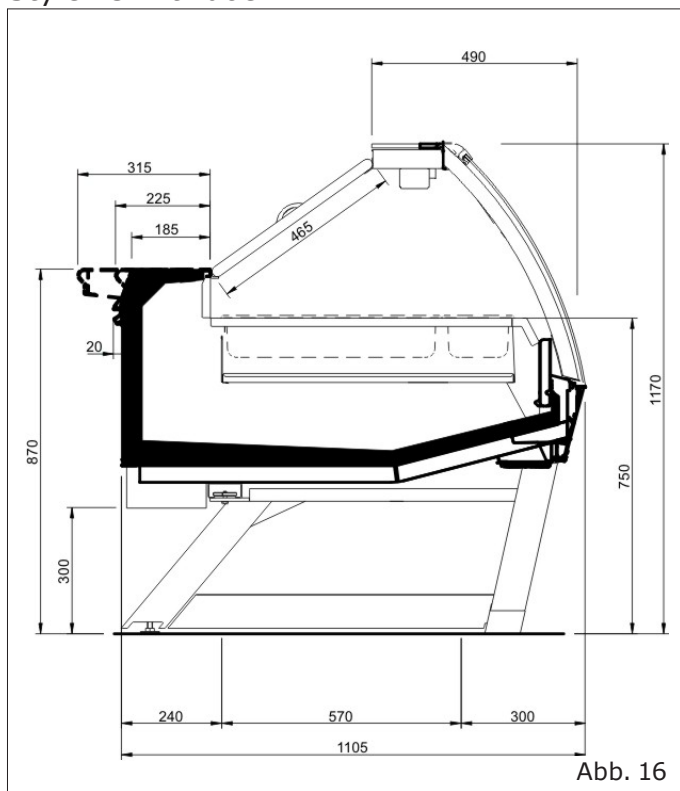
Style LC



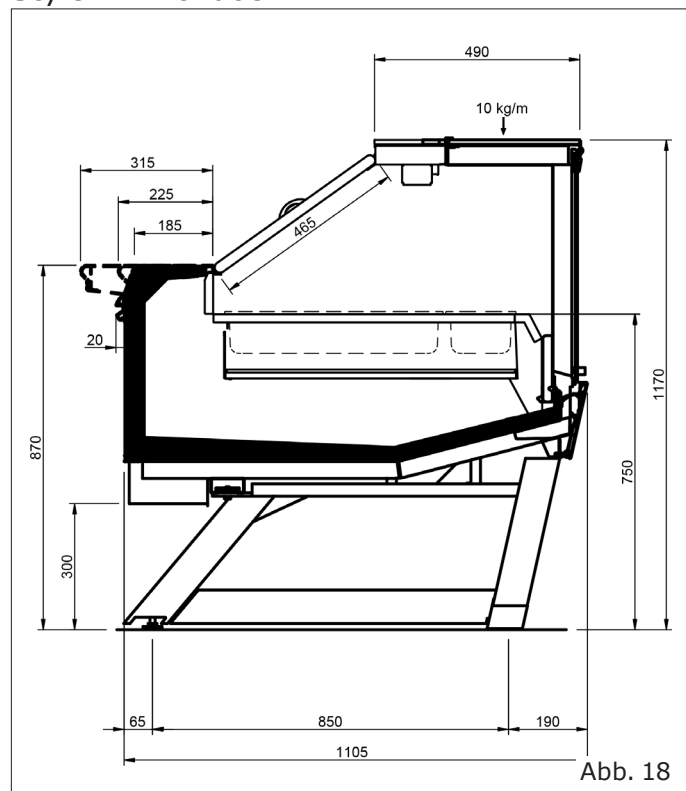
Style LD



Style LC mit Füßen

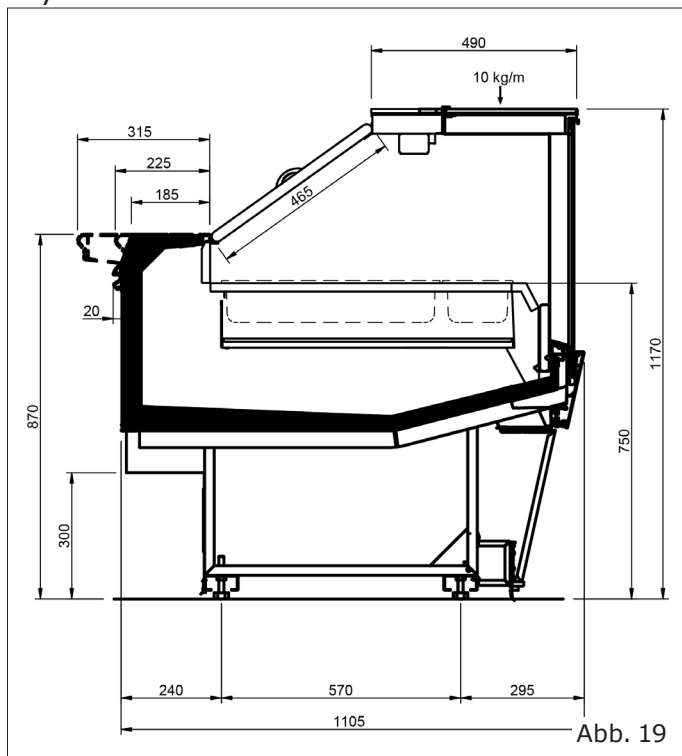


Style LD mit Füßen

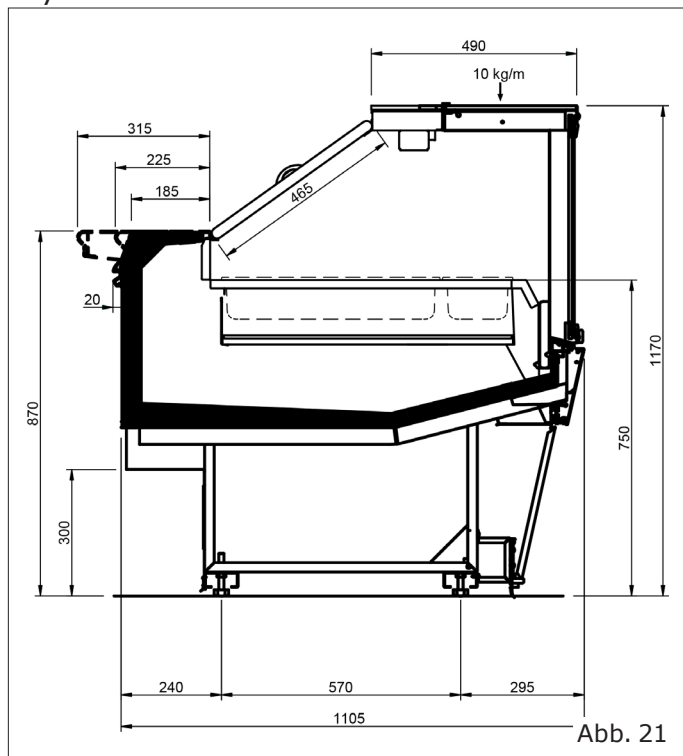


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/36

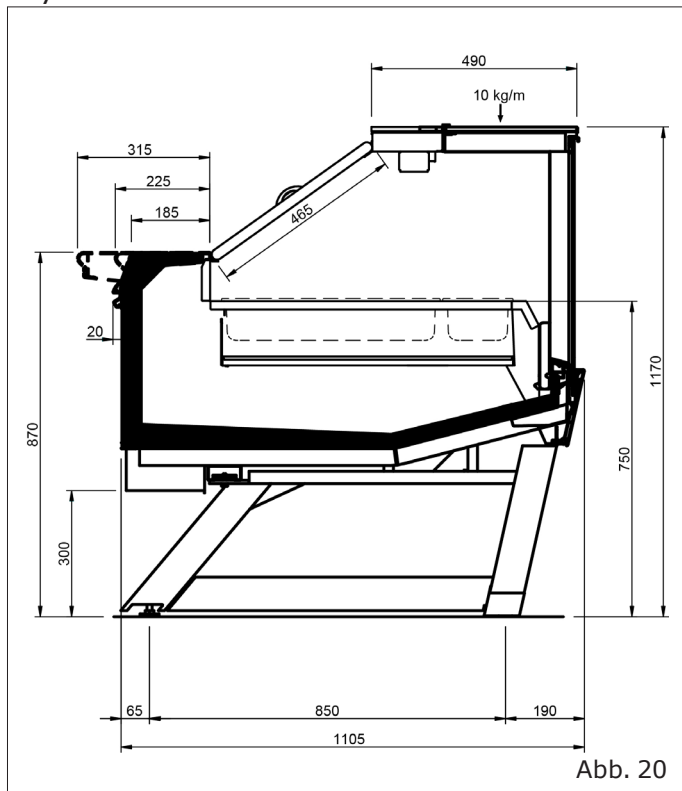
Style DD



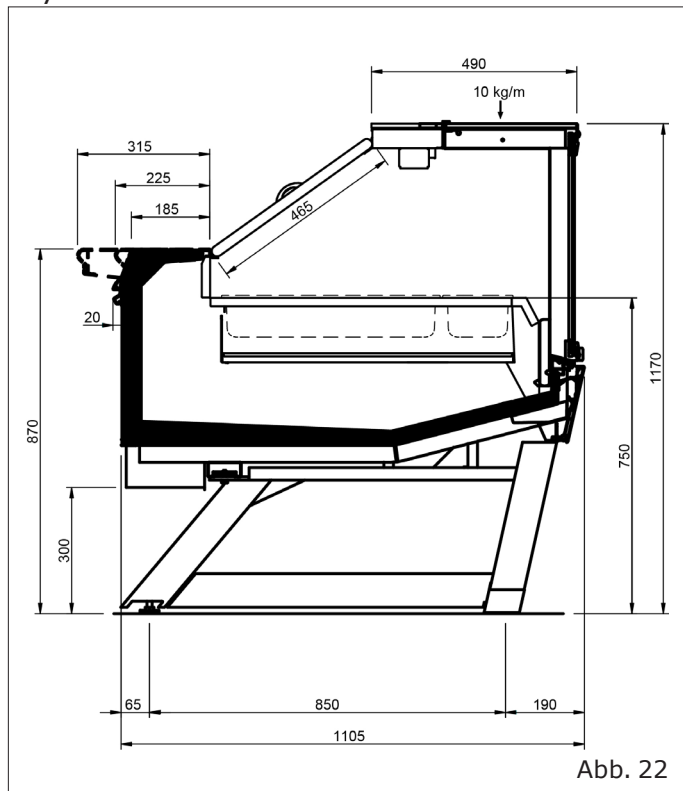
Style ODF



Style DD mit Füßen



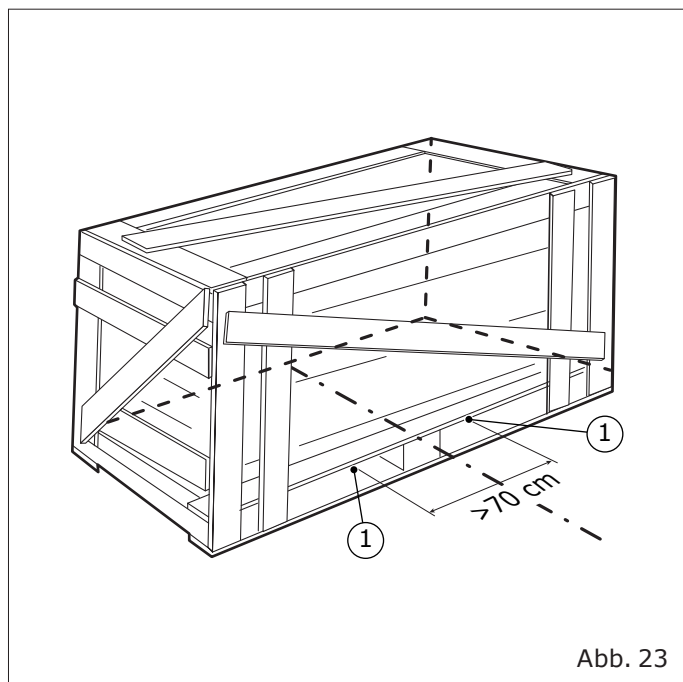
Style ODF mit Füßen



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	16/36

User Manual

4. TRANSPORT DES KÜHLMÖBELS



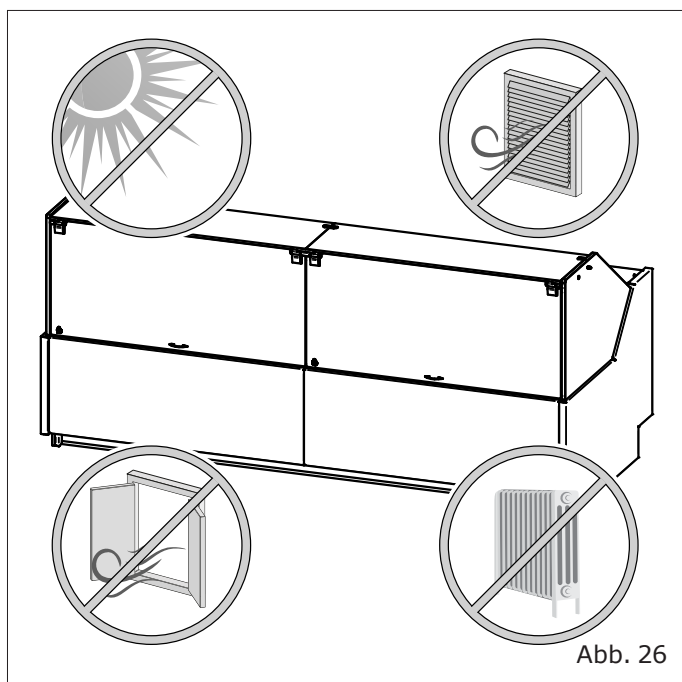
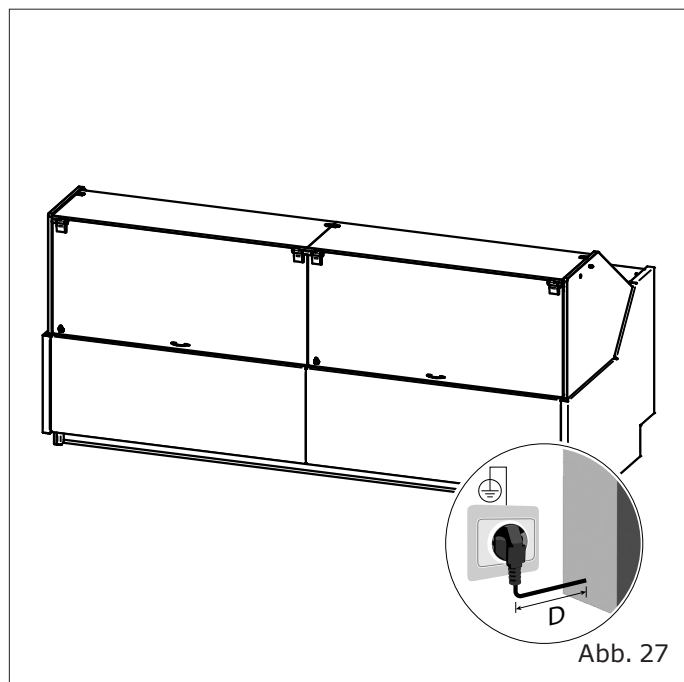
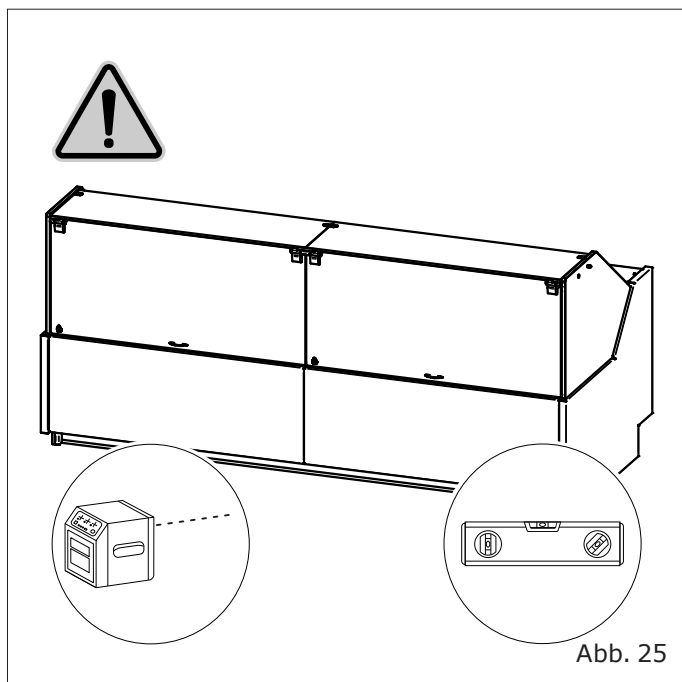
1. Hebepunkte

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		

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	17/36

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	18/36

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
5	6	15	16
DEFROSTING ABTAUUNG DÉGIVRAGE SBRINAMENTO DESCONGELAMIENTO	7	17	18
8	19	20	21
HEATING SYSTEMS HEIZUNGSSYSTEME SYSTEMES CHAUFFANTS SISTEMI DI RISCALDAMENTO SISTEMA DE CALEFACCIÓN	9	22	23
	10	24	25
 Read Operator's Manual available at www.eptarefrigeration.com or calling: +39 0437 968379	 11	 12	

Abb. 28

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

6.1 Modellreferenz / Bezeichnung

Die Tabelle erläutert, wie der Modellcode zu lesen ist, und gibt die relevanten kommerziellen Informationen für jeden Teil der Referenz an (siehe Etikettenfeld Nummer: "16").

Shape Hot Table xxx (Kühlmöbel)

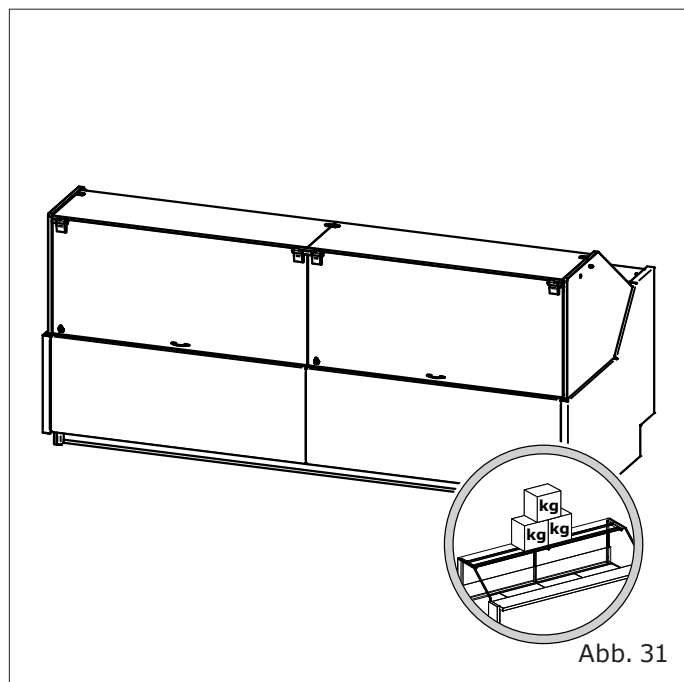
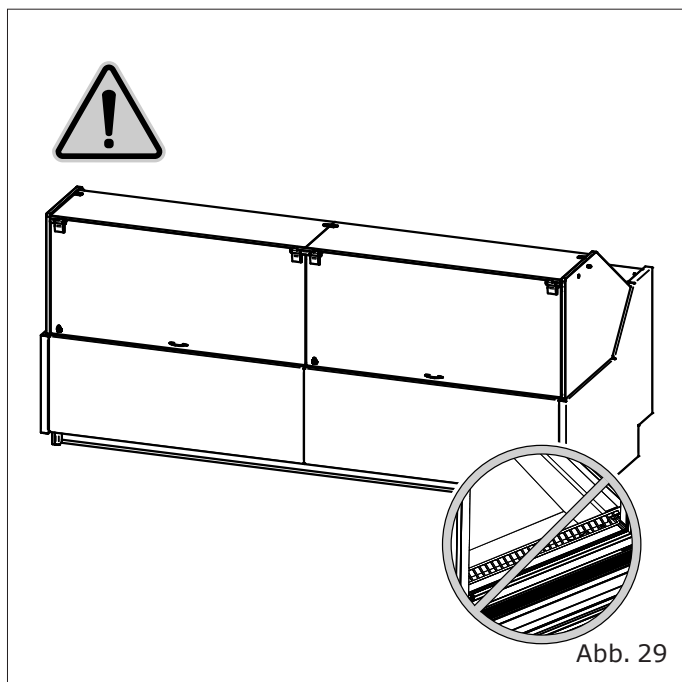
Referenz / Bezeichnung	Beschreibung	Kommerzielle Informationen
Shape Hot Table	Name	Shape Hot Table
xxx	Länge	93 (937), 125 (1250), 187 (1875), 250 (2500)

beispiel:

Shape Hot Table 125 = Shape Hot Table MODULAR 1250

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	19/36

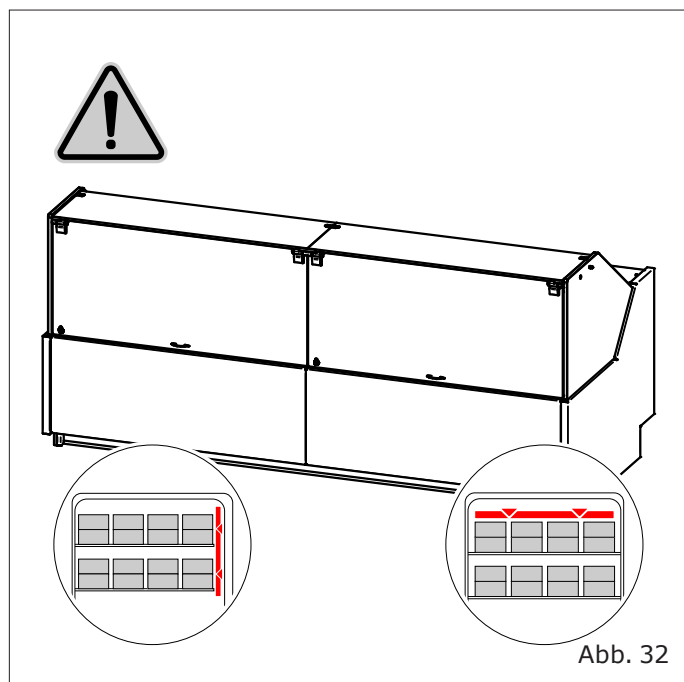
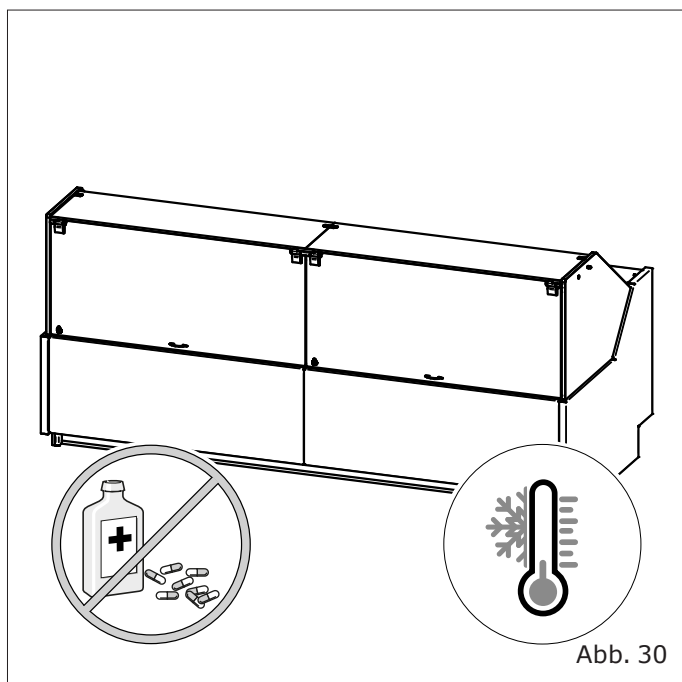
7. VERWENDUNG DES KÜHLMÖBELS



Nicht zudecken



Beachten Sie die maximale Lastgrenze.



Die Fülllinie nicht überschreiten

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	20/36

User Manual

EN

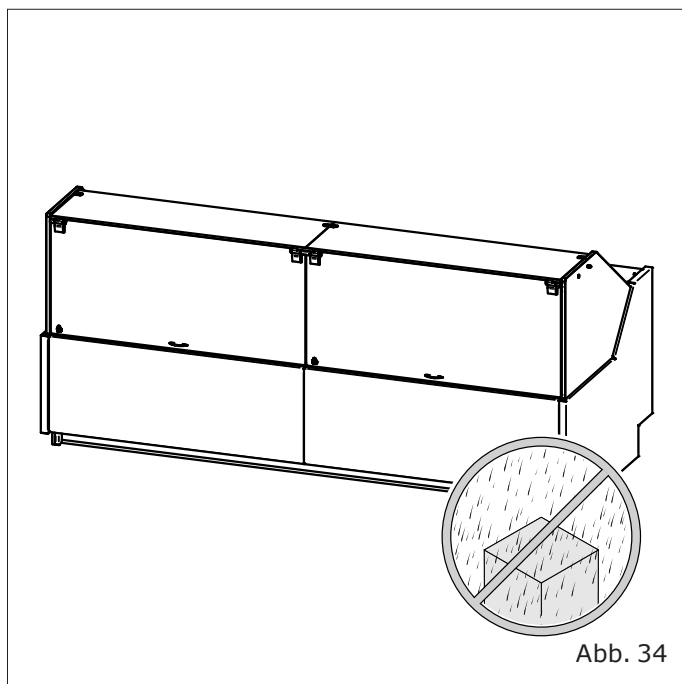
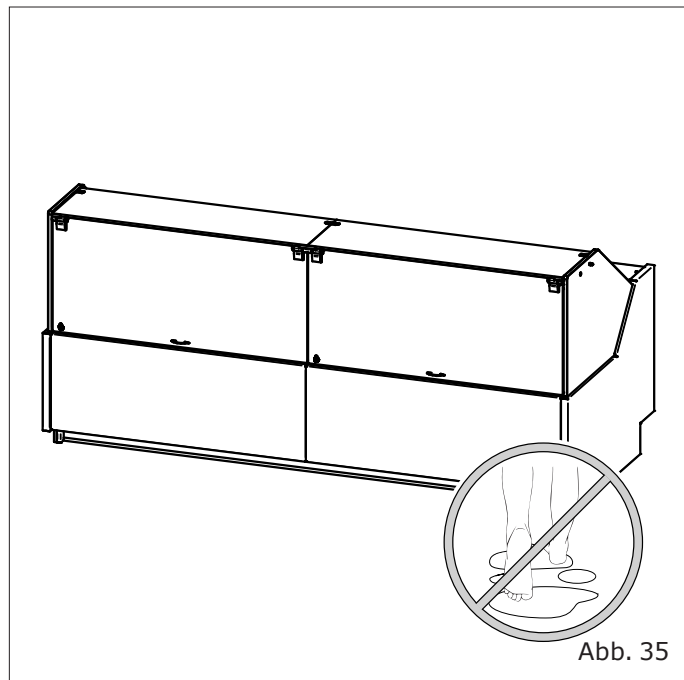
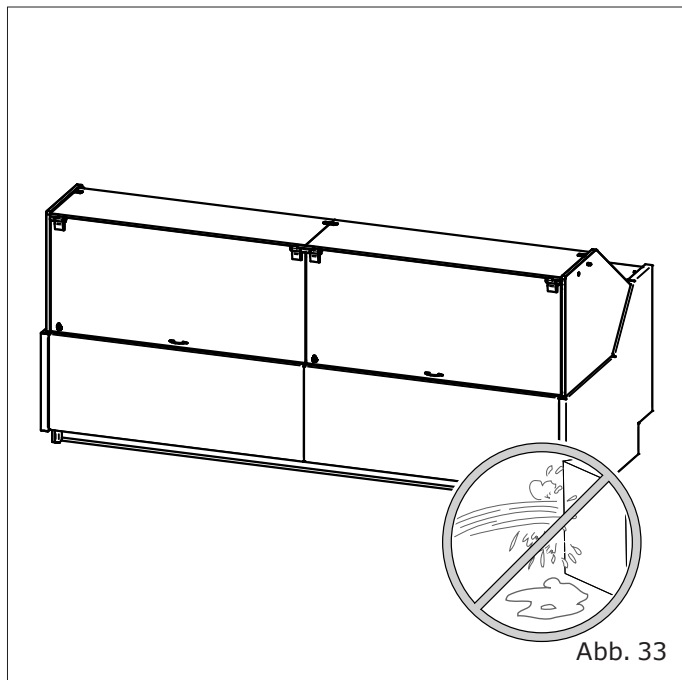
IT

FR

DE

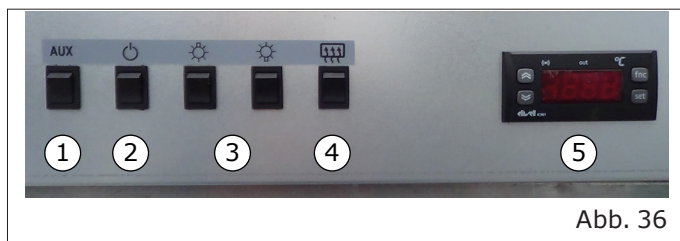
ES

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	21/36

8. SCHALTAFEL



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.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/36

User Manual

8.1 Regler IC901 (Eliwell)

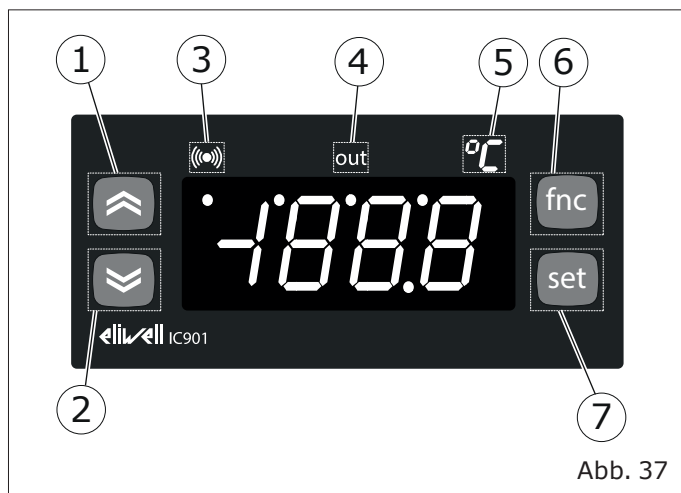


Abb. 37

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)

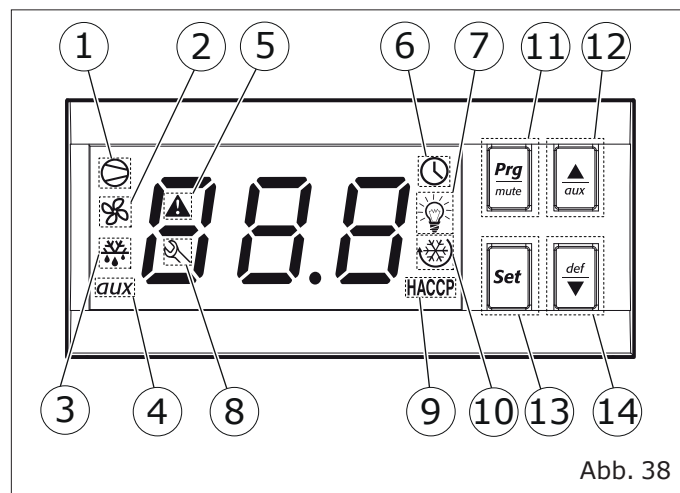


Abb. 38

1. Kompressor
2. Lüfter
3. Abtauen
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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/36

8.3 Regler XR77CX-XM679K (Dixell)

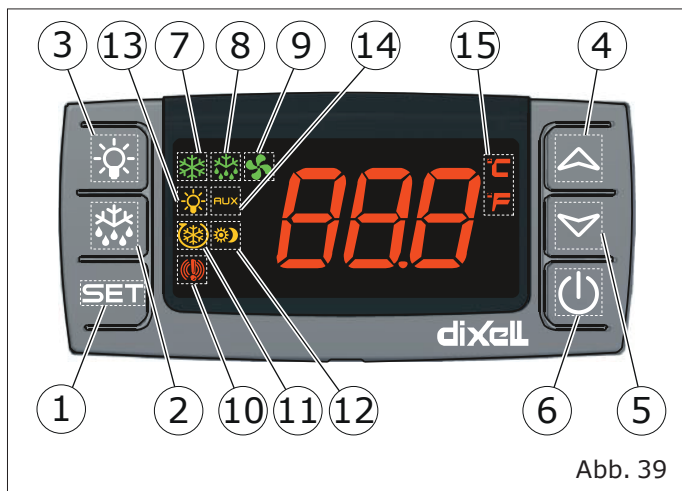


Abb. 39

1. Setpoint
2. Abtauen
3. Licht
4. Pfeil nach oben
5. Pfeil nach unten
6. On/Off
7. Kompressor
8. Abtauen
9. Lüfter
10. Alarm
11. Endlosschleife
12. Energieeinsparung
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)

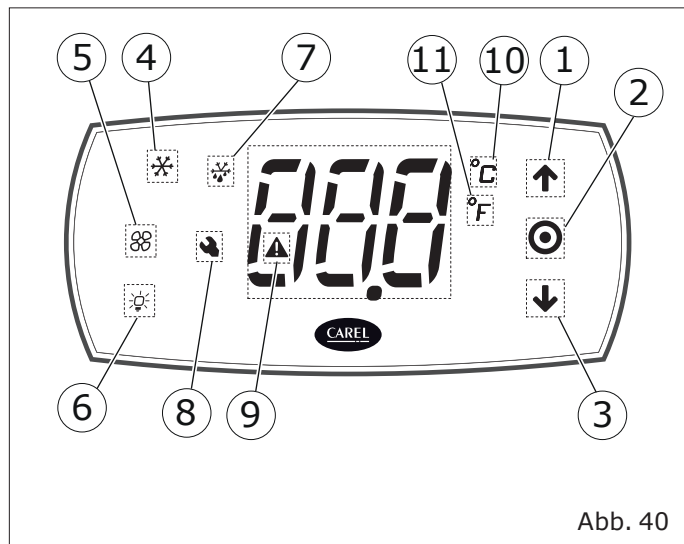


Abb. 40

1. Pfeil nach oben
2. Program
3. Pfeil nach unten
4. Solenoid/Kompressor
5. Lüfter
6. Licht
7. Abtauen
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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/36

User Manual

EN

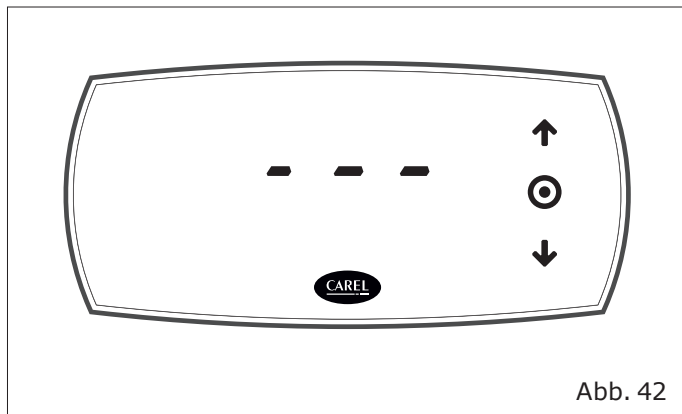
IT

FR

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

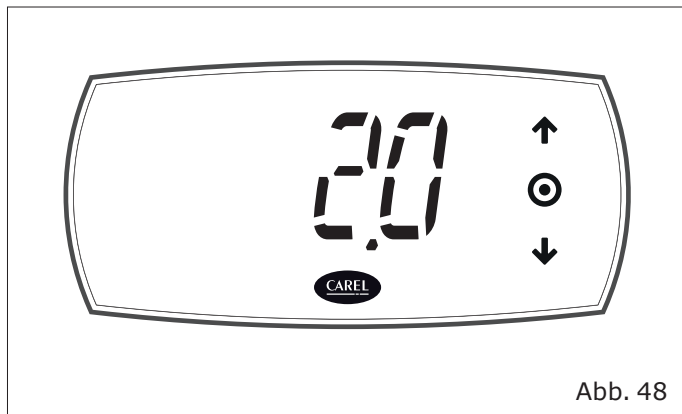


- Drücken "Pfeil nach unten"(3) die zweite kategorie von parametern erscheint "CtL" (kontrolle).

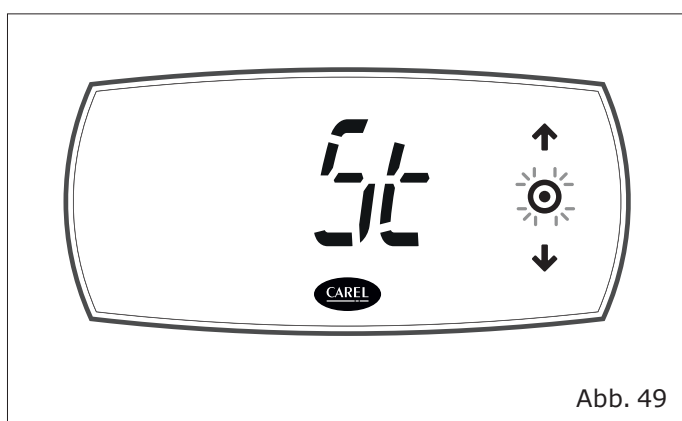


- Drücken sie den knopf "Program"(2) um den wert zu bestätigen und zum parametercode zurückzukehren (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/36



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



EN

IT

FR

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	26/36

9. WARTUNG DES MÖBELS

9.1 Die Reinigung des Kühlmöbels

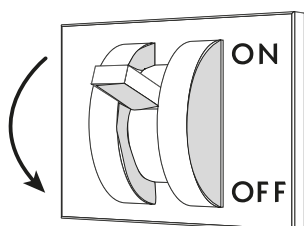


Abb. 51

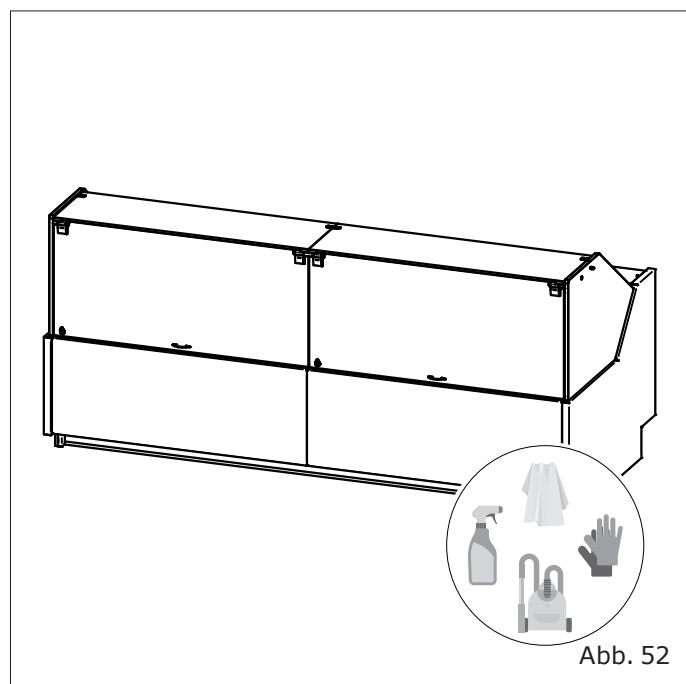


Abb. 52

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.



Achten sie auf die heißen teile der möbel, die speziell mit bestimmten symbolen gekennzeichnet sind; es ist notwendig, zu warten, bis diese abgekühlt sind, bevor sie mit der reinigung fortfahren.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/36

Wanneneinsatz GASTRONORM



Abb. 54



Abb. 57

Entnahme der GASTRONORMBehälter



Abb. 55

Oberfläche der Fettauffangwanne Entnahme der Fettauffangwannen



Abb. 56

Verdampfungsschale und Überlaufschutz

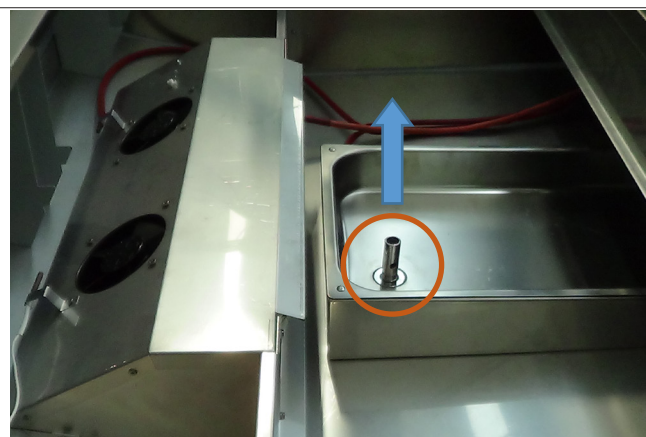


Abb. 58

- 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	28/36

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.

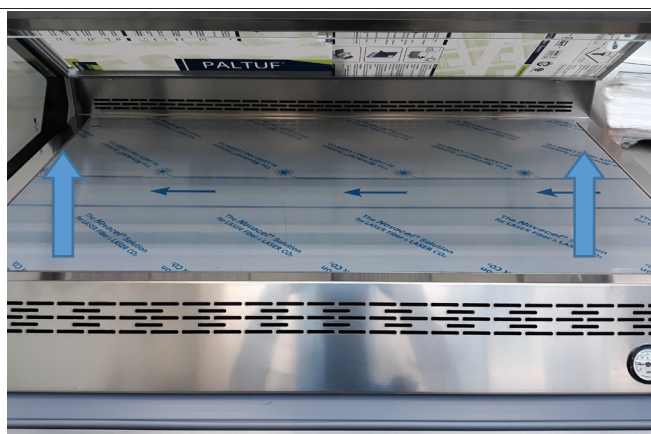


Abb. 59

- 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.

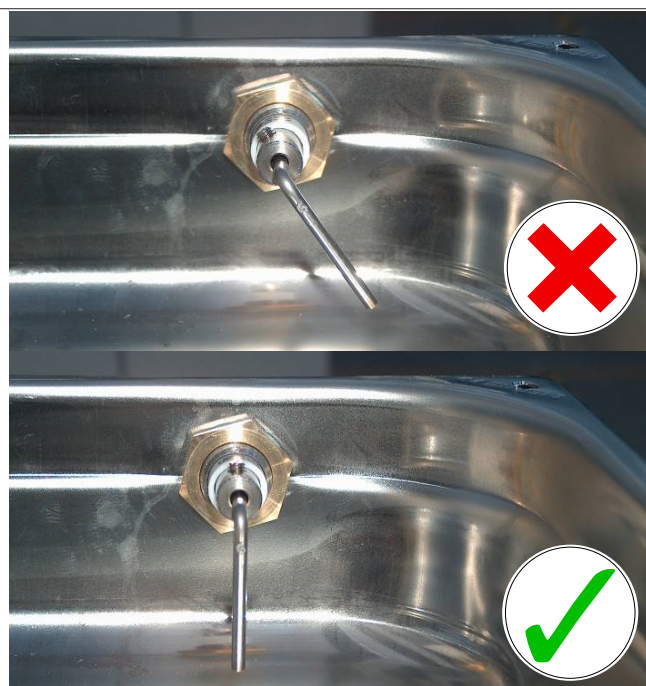


Abb. 62

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	29/36

Reinigung des füllstandssensors (nur mit entmineralisiertem Trinkwasser)

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



Abb. 63

EN

IT

FR

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	30/36

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. "11" bis S. "15").

Die empfohlenen Temperatureinstellungen für jedes Fach zur optimalen Lagerung von Lebensmitteln sind im EPREL-Produktdatenblatt angegeben oder durch Aufruf der Website <https://eprel.eptarefrigeration.com> und Befolgung der dort angegebenen Anweisungen für den Datenbankzugang verfügbar.



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 derärmestrahlung 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. "16").

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.

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	31/36

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").

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."17").

10.5 Elektrischer Anschluss

Dem Gerät muss ein allpoliger Trennschalter vorgeschaltet werden. Dieser muss über eine ausreichende Trennstärke verfügen.

Der Kühltheke muss ein gut sichtbar für das Reinigungs- und Wartungspersonal angeordneter Leistungsschutzschalter vorgeschaltet sein, andernfalls muss sie mit einer in der getrennten Stellung verriegelbaren Ausschaltung ausgestattet sein.

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. Aus diesem Grund können Lebensmittel nur hinzugefügt werden, wenn sie bereits gekocht sind.

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.
- Das Produkt beeinträchtigt nicht die Luftzirkulation ("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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/36

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 wird ein unnötiger Energieverbrauch vermieden und gleichzeitig eine bessere Aufbewahrung der ausgestellten Produkte erreicht.

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 ("Abb. 2", "Abb. 3", "Abb. 36").

Thermostat/Thermometer

Auf der unter rechten Seite des Kühlmöbels befindet sich ein Fernthermostat/Thermometer zur Temperaturkontrolle ("Abb. 2", "Abb. 3", "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 bei den Glasflächen ausschließlich Produkte, die für die Reinigung von Glasflächen geeignet sind. Von einer Reinigung mit Wasser wird abgeraten, da sich sonst Kalkablagerungen auf der Glasflächen bilden können.

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.

Die Abwässer der Kühlmöbel (die beim Abtauen oder Reinigen entstehen) müssen gemäß den geltenden Gesetzen in die Kanalisation oder Kläranlage geleitet werden.

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	33/36

Reinigen Sie alle Außenflächen des Kühlmöbels
EINMAL PRO WOCHE.

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."17").
- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	34/36

User Manual

EN

10.11 Technischer Wartungsdienst

IT

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

FR

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.

DE

ES

PT

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 Kältesystem 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	35/36

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 ist die Installationsanleitung in Papierform enthalten

Produktinformationen

Die Produktinformationen (EPREL) sind verfügbar, indem Sie die Website <https://eprel.eptarefrigeration.com>

Gewährleistung

Für dieses Produkt besteht eine gesetzliche Gewährleistungsdauer von 12 Monaten, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde.

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.

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

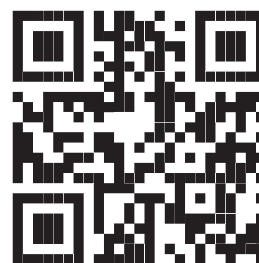
Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer Umgebung vorgesehen, in der die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit innerhalb der in der Bedienungsanleitung angegebenen Bereiche liegen.

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.bonnetneve.com zu



- Greifen Sie auf den Abschnitt **technischer Bereich** des Schanks zu.

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	36/36

User Manual

EN

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.



IT

FR

DE

ES

PT

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

Verwendung:

Die Klimanutzungs-kategorie ist auf dem Typenschild angegeben.

Nachfolgend finden Sie einen Auszug aus dem Referenzstandard, der die Bedeutung der alphanumerischen Zeichen erläutert:

Klimaklasse	Trockenkugelttemp.	Relative Luftfeuchtigkeit
[-]	[°C]	[%]
0	20	50
1	16	80
8	24	55
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

BEISPIEL Klimaklasse 3 bedeutet 25°C / 60%R.H.

Leistung



Die für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts erforderlichen äußeren Umgebungsbedingungen sind auf dem Typenschild angegeben.

Die Leistung des Geräts kann bei einem anderen als dafür vorgesehenen Einsatz nicht gewährleistet werden.



Die Mindesttemperatur darf nicht unter 16°C liegen.

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	4/36

User Manual

EN

IT

FR

DE

ES

PT

SÍMBOLOS UTILIZADOS



Símbolo de prohibición: se prohíbe realizar determinadas operaciones.



Símbolo de atención: normas de prevención de accidentes para el operador.



Símbolo de advertencia: posibilidad de dañar el mueble y/o sus componentes.



Símbolo de nota: proporciona información útil.

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	5/36

ÍNDICE

1. Introducción	6	EN
2. Advertencias de seguridad	7	IT
2.1 Advertencias generales	7	
2.2 Advertencias para el mantenimiento del mueble	9	FR
2.3 Advertencias eléctricas	9	
2.4 Prohibiciones	10	DE
3. Descripción general	11	
3.1 Estética	11	ES
3.2 Secciones	12	
4. Transporte del mueble	16	PT
5. Condiciones ambientales	17	
6.1 Referencia de modelos / denominación	18	
6. Características técnicas	18	
7. Uso del mueble	19	
8. Panel de control	21	
8.1 Controlador IC901 (Eliwell)	22	
8.2 Controlador IR33 (Carel)	22	
8.3 Controlador XR77CX-XM679K (Dixell)	23	
8.4 Controlador MPX ZERO (Carel)	23	
9. Mantenimiento ordinario	26	
9.1 Limpieza del mueble	26	
10. Instrucciones para el usuario	30	
10.1 Descripción del mueble	30	
10.2 Transporte y manipulación	30	
10.3 Recepción y almacenamiento	30	
10.4 Instalación y condiciones ambientales	31	
10.5 Conexión eléctrica	31	
10.6 Características técnicas	31	
10.7 Carga del producto	31	
10.8 Uso del mueble	32	
10.9 Limpieza y mantenimiento de rutina	32	
10.10 Situaciones de emergencia	33	
10.11 Asistencia técnica	34	
10.12 Desmantelamiento y eliminación	34	
11. Advertencias generales adicionales	35	

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	6/36

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 de usuario se aplica a una familia de productos disponible en diferentes configuraciones y tamaños; el rendimiento y las especificaciones de cada modelo se complementan con la información proporcionada en la placa de características, la Declaración CE de Conformidad, así como con la etiqueta energética y la correspondiente ficha de información del producto EPREL.

El rendimiento de cada modelo individual puede variar en función de la configuración específica. La etiqueta energética y la ficha de información del producto también están disponibles en <https://eprel.eptarefrigeration.com> introduciendo el número de serie indicado en la placa de características.



Fig. 1

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

Este manual está dirigido a los siguientes profesionales:

- **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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/36

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 Advertencias generales



La designación del aparato se indica en la página "18".



Este aparato está diseñado para funcionar en la clase ambiental 3 o 4; la definición de la clase ambiental se indica en la página "36".



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.



Todas las operaciones de manipulación, transporte, montaje y desmontaje, durante la puesta fuera de servicio y durante la eliminación, deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.



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 uso técnico del mostrador está restringido a personas autorizadas y formadas en las actividades; las actividades de uso técnico incluyen, por ejemplo, el encendido, los ajustes, la limpieza y el mantenimiento.



El uso del mueble para fines no técnicos, como por ejemplo la apertura de las puertas para retirar los productos expuestos, también puede ser realizado por niños de 8 años o más, o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido debidamente supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos asociados.

Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.



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.

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	8/36

User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT



El mueble debe ser utilizado por personal que dispone del equipo de protección personal adecuado.



Instruir a cualquier persona que utilice el mueble sobre la posición del interruptor seccionador.



El uso de guantes de trabajo es obligatorio.



El desmontaje de los resguardos o paneles que requieran el uso de herramientas para retirarlos está reservado exclusivamente al personal cualificado.



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.



El ajuste del termostato se le reserva al personal técnico de asistencia.



Para la instalación de accesorios opcionales dedicados, contactar con el centro de asistencia autorizado más cercano.



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.



Prestar atención a las partes calientes o móviles marcadas con el símbolo correspondiente.



Evitar la presencia de fuegos o chispas en el interior del aparato.



En caso de incendio, no utilizar agua para extinguir las llamas, sino sólo extintores de polvo seco.



No conservar en este mueble sustancias explosivas o peligrosas, como recipientes a presión con gas propelente inflamable.



No coloque recipientes para líquidos y no vierta líquidos sobre la encimera.



Dejar libres las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato y no obstruirlas.



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.

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	9/36

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.



Es importante respetar el tipo y la frecuencia de las inspecciones y del mantenimiento necesarios para un funcionamiento seguro, incluidas las medidas de mantenimiento preventivo, tal como se describe en el párrafo "Limpieza y mantenimiento de rutina" en la página "32".



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 onnipolar 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 sustituido por personal de servicio autorizado para evitar cualquier peligro. 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.



Después de instalar el mueble, asegúrese de que no descansa sobre el cable de alimentación.



Para la conexión no utilice bajo ningún concepto reducciones, alargadores, adaptadores o tomas múltiples. Así pues, la conexión debe efectuarse de forma DIRECTA a la red de alimentación.

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.

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	10/36

User Manual

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.

 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/36

3. DESCRIPCIÓN GENERAL

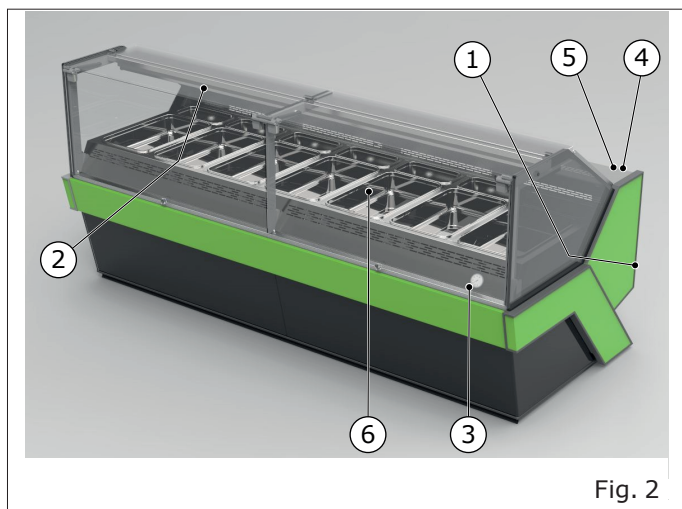


Fig. 2

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

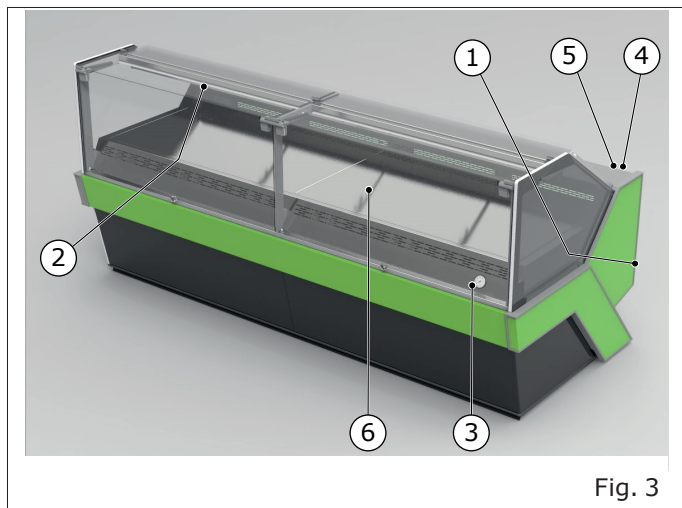


Fig. 3

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

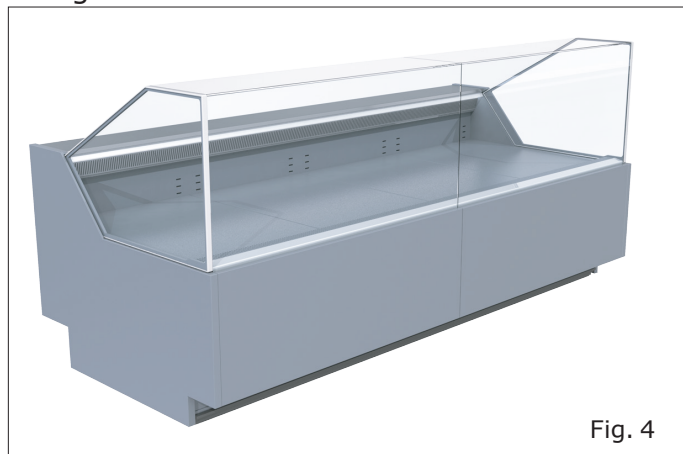


Fig. 4

Studio

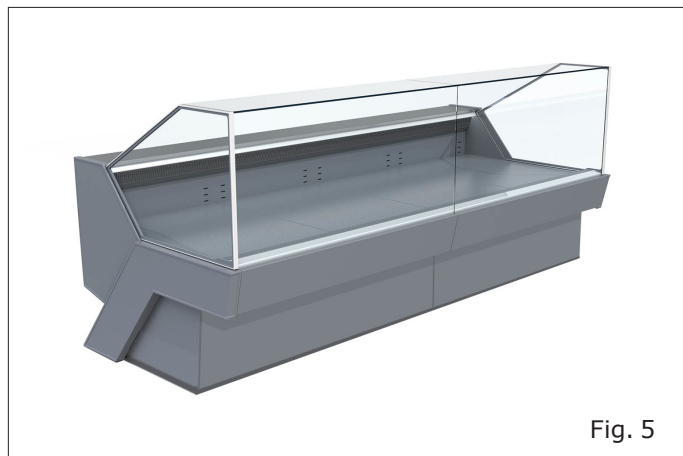


Fig. 5

Style

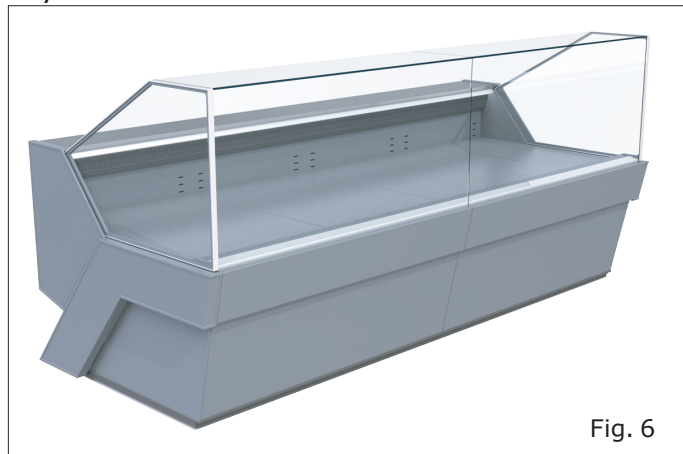


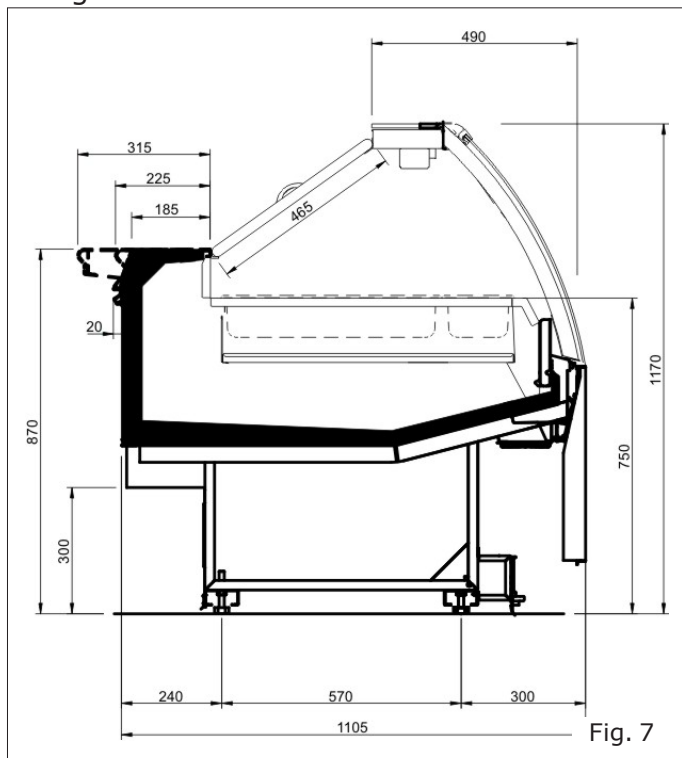
Fig. 6

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	12/36

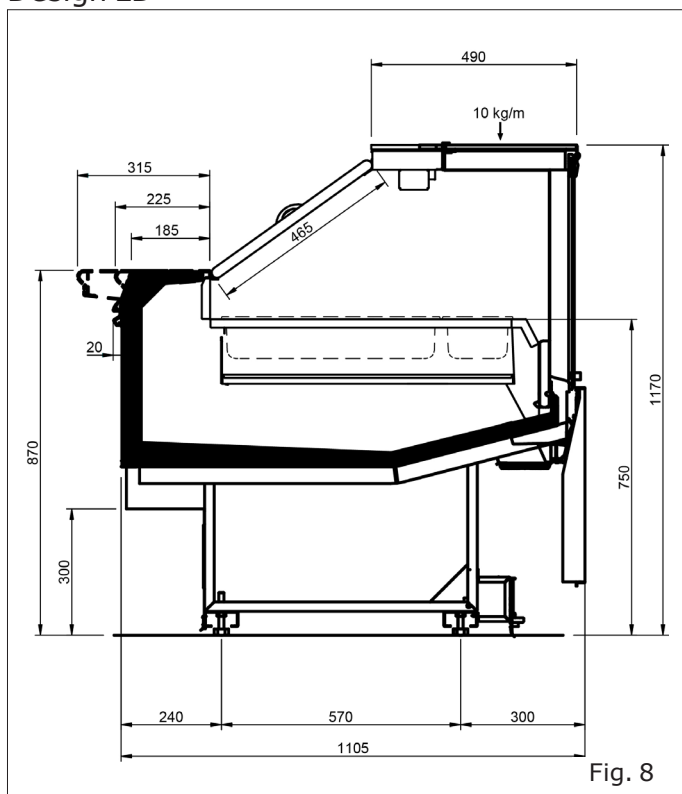
User Manual

3.2 Secciones

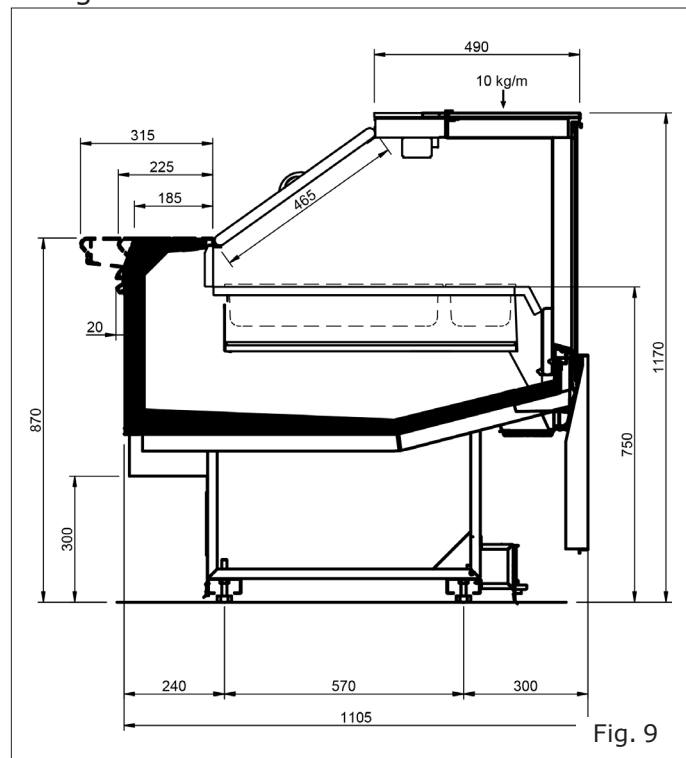
Design LC



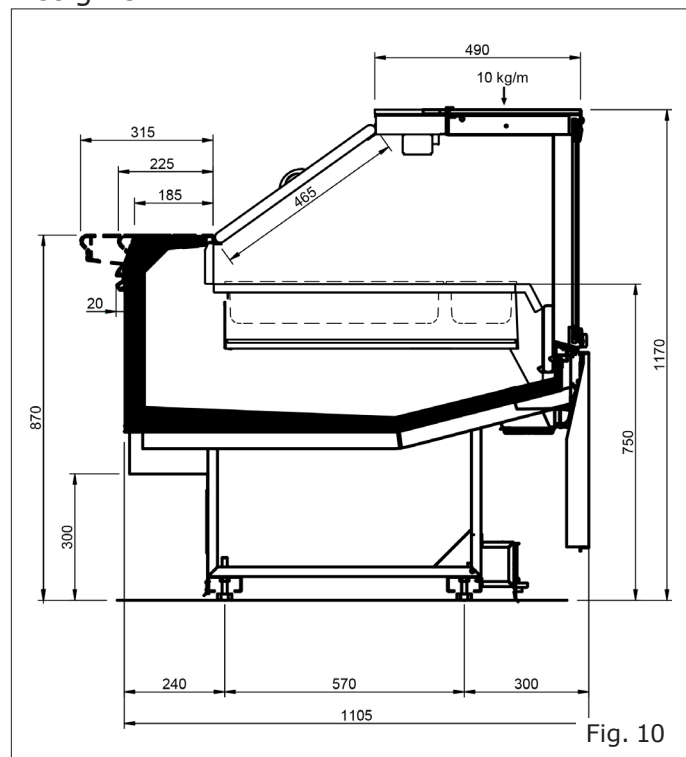
Design LD



Design DD

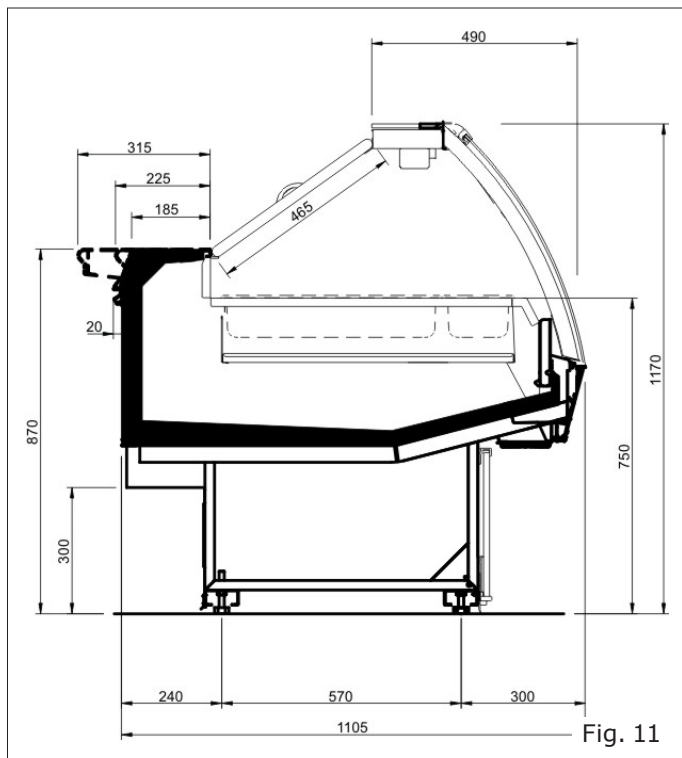


Design ODF

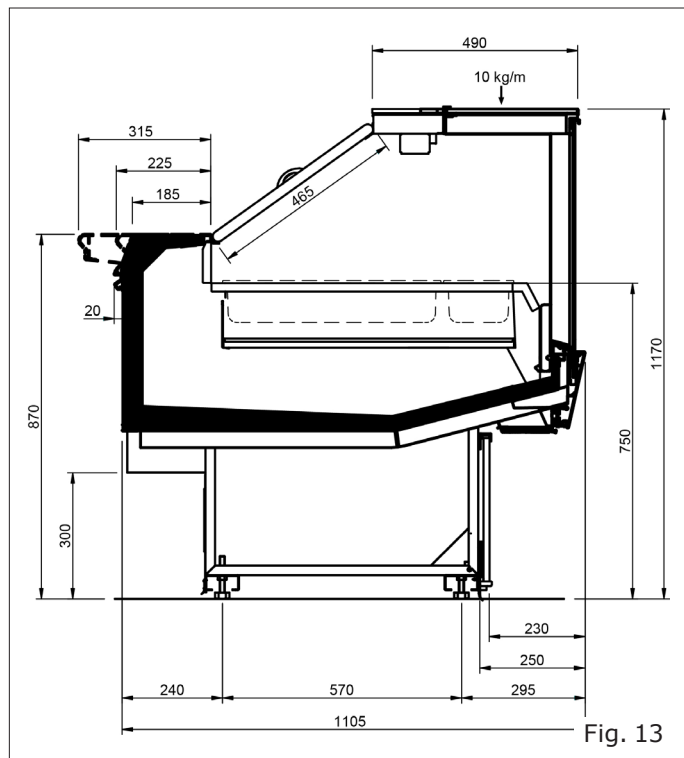


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	13/36

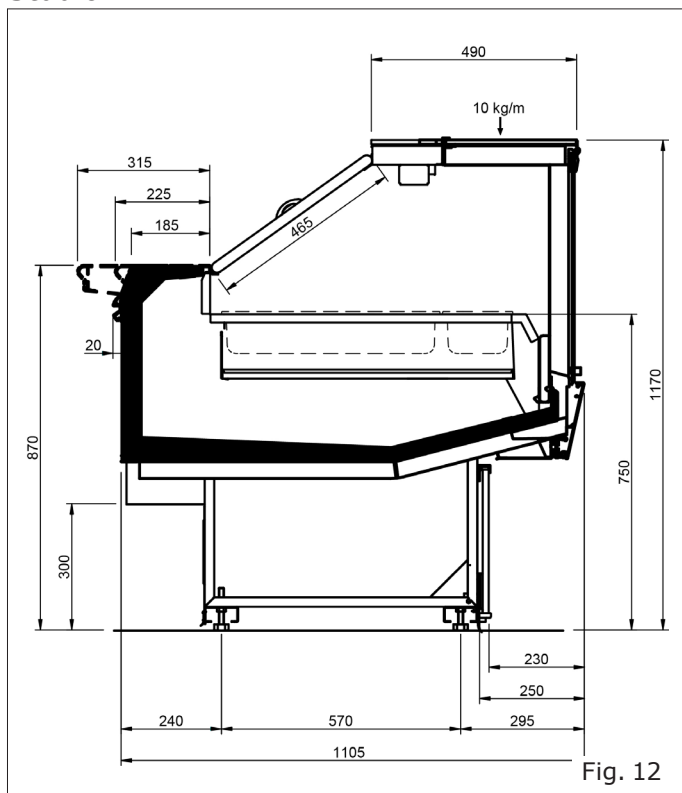
Studio LC



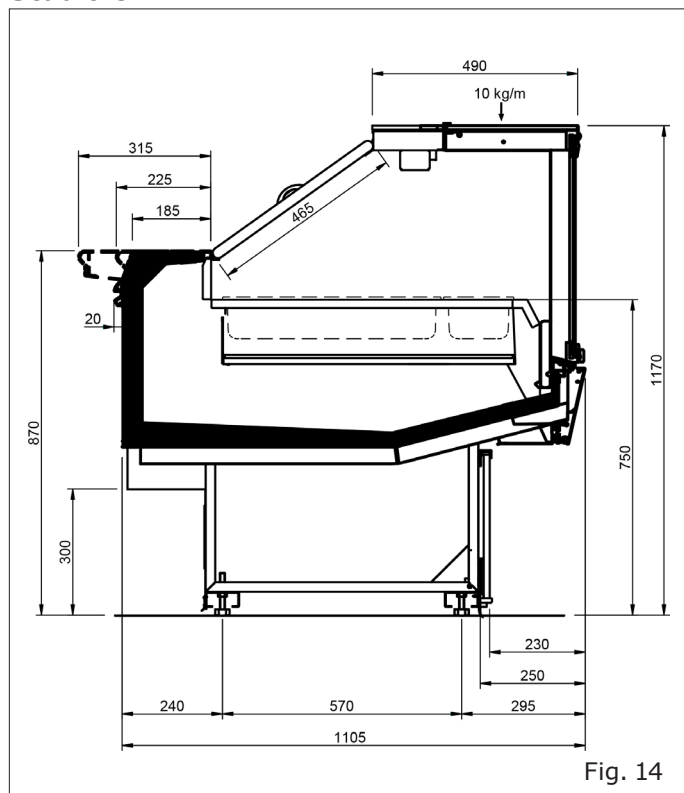
Studio DD



Studio LD



Studio ODF

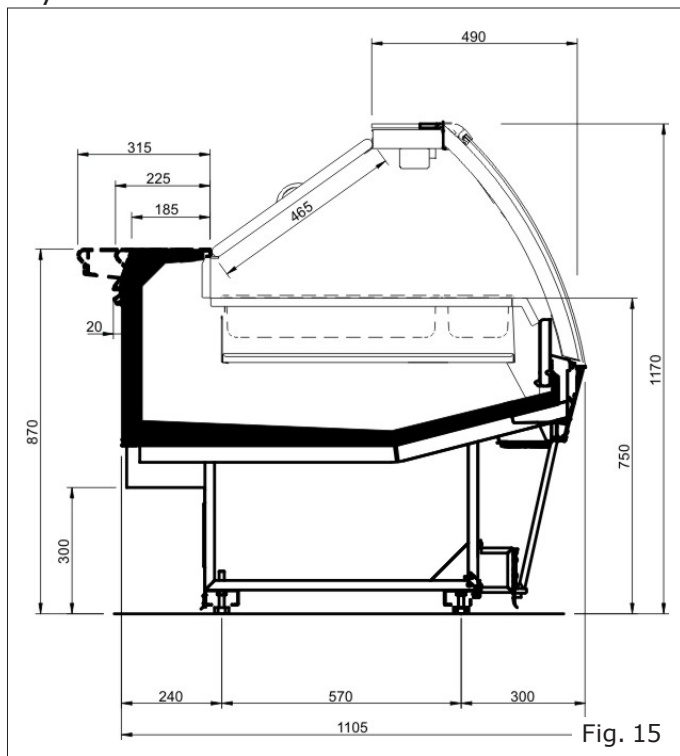


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	14/36

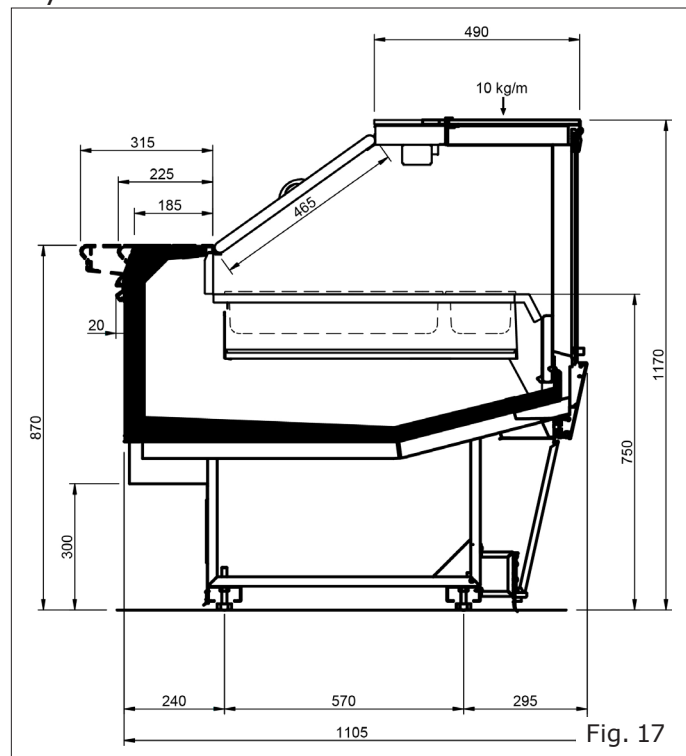
User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT

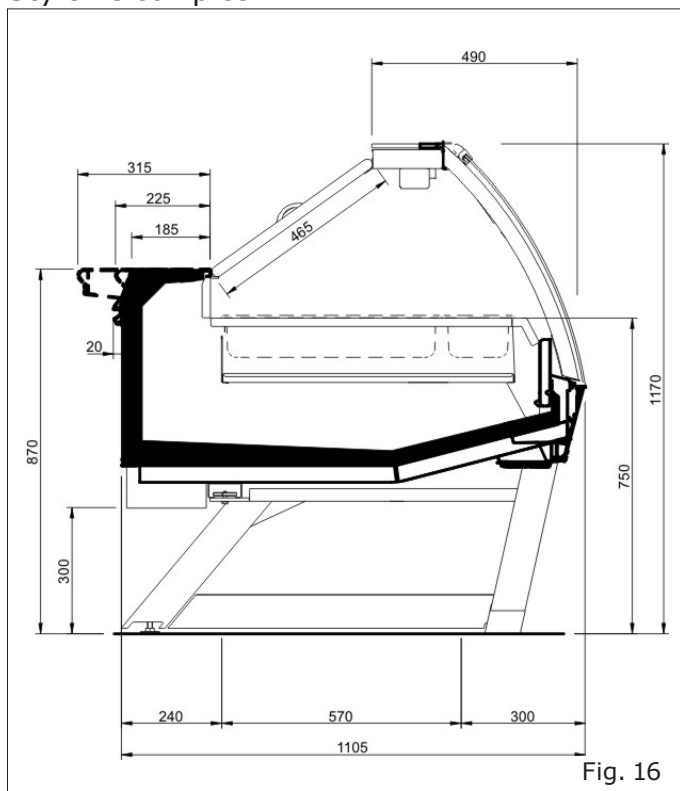
Style LC



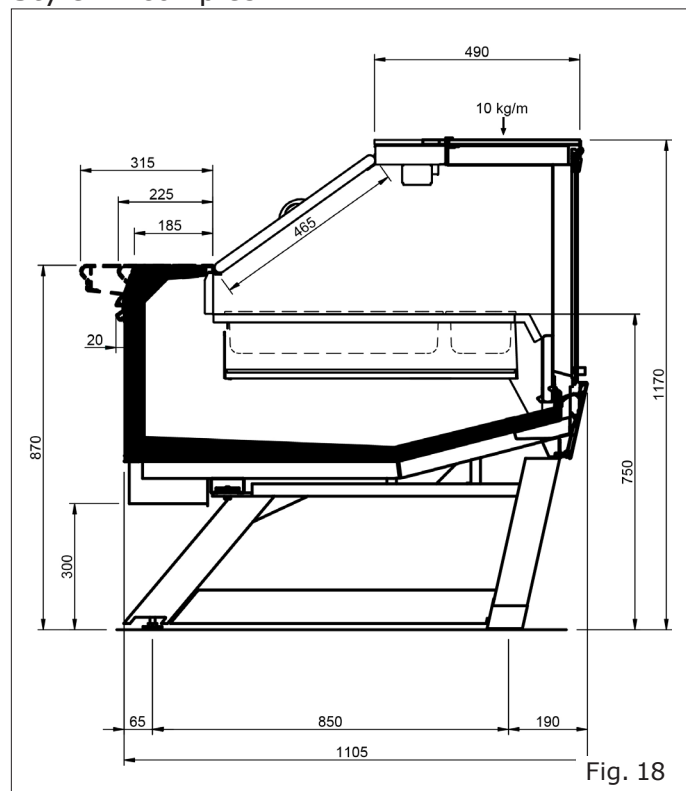
Style LD



Style LC con pies

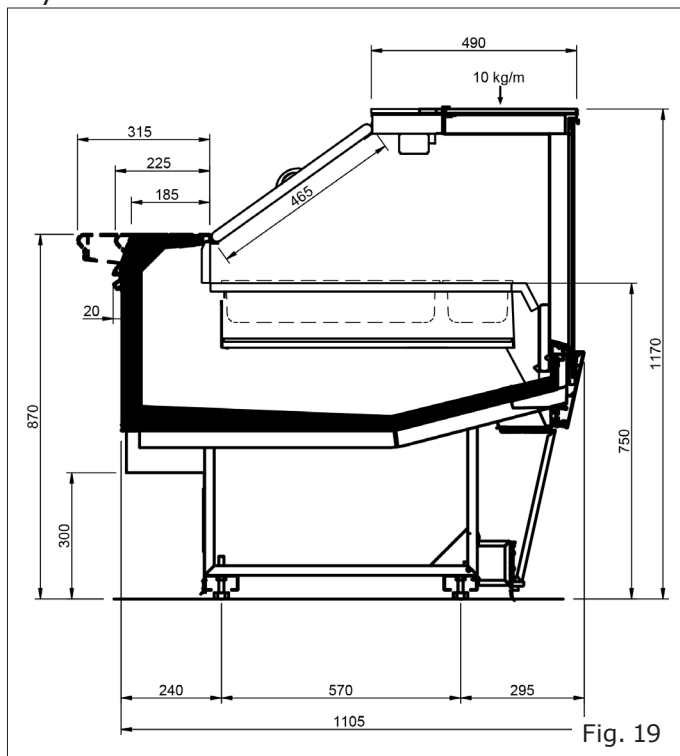


Style LD con pies

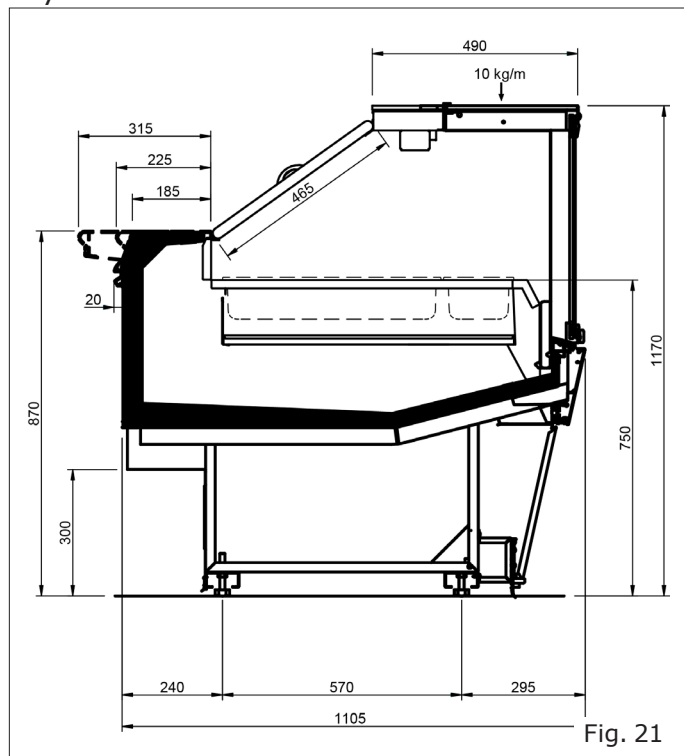


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/36

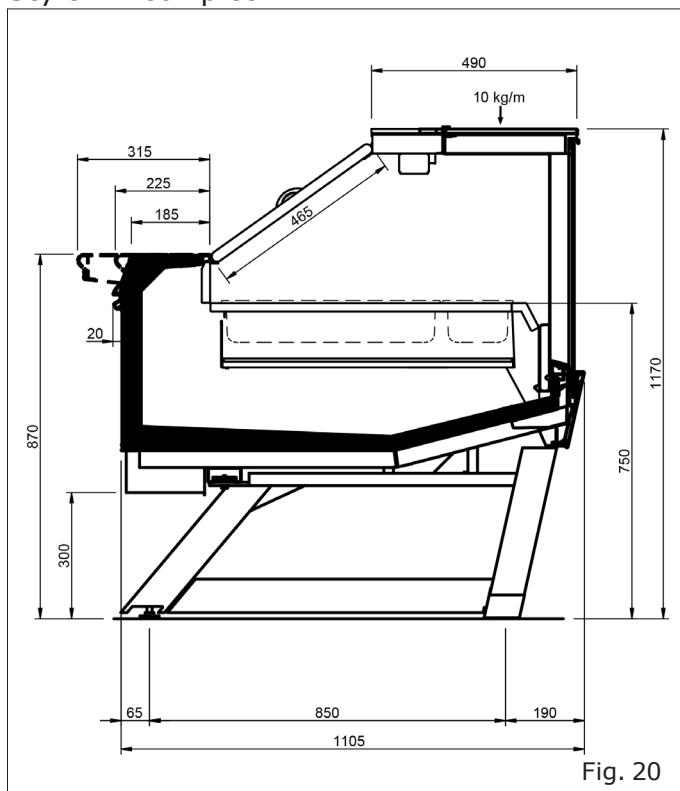
Style DD



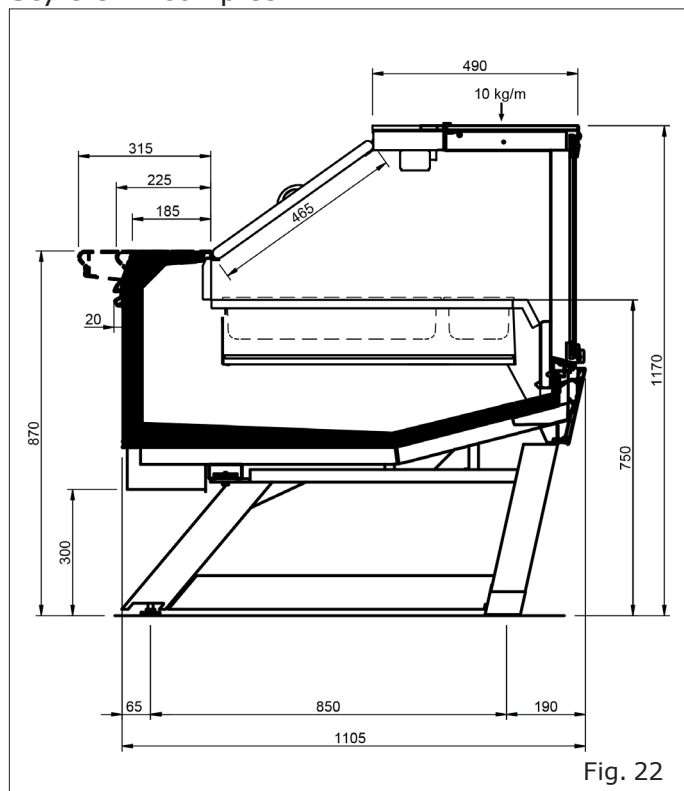
Style ODF



Style DD con pies



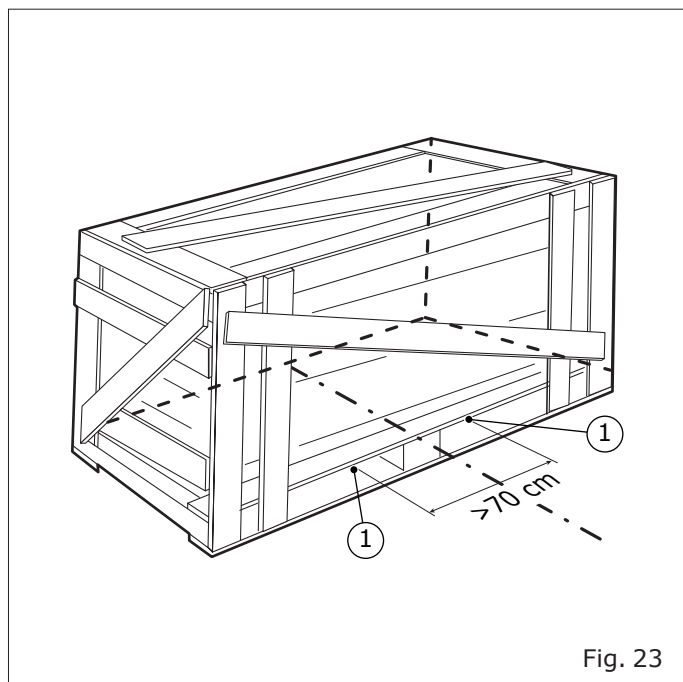
Style ODF con pies



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	16/36

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/36

5. CONDICIONES AMBIENTALES

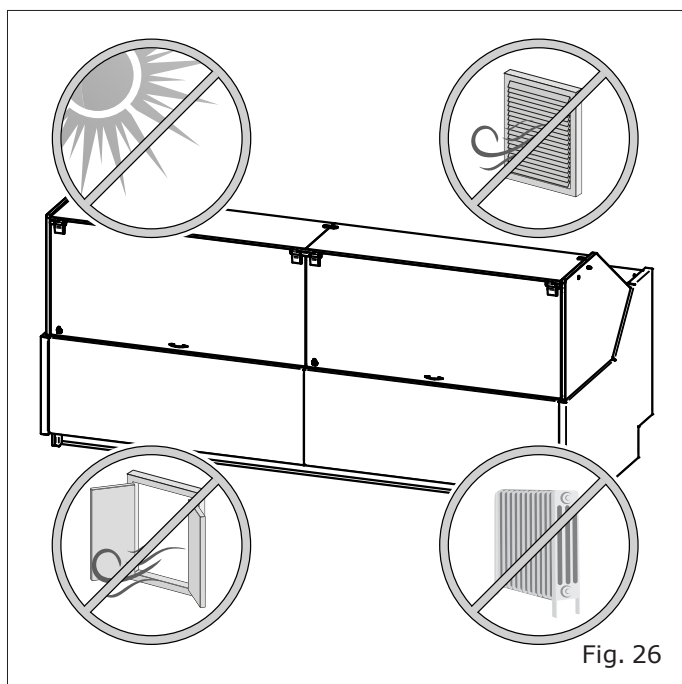
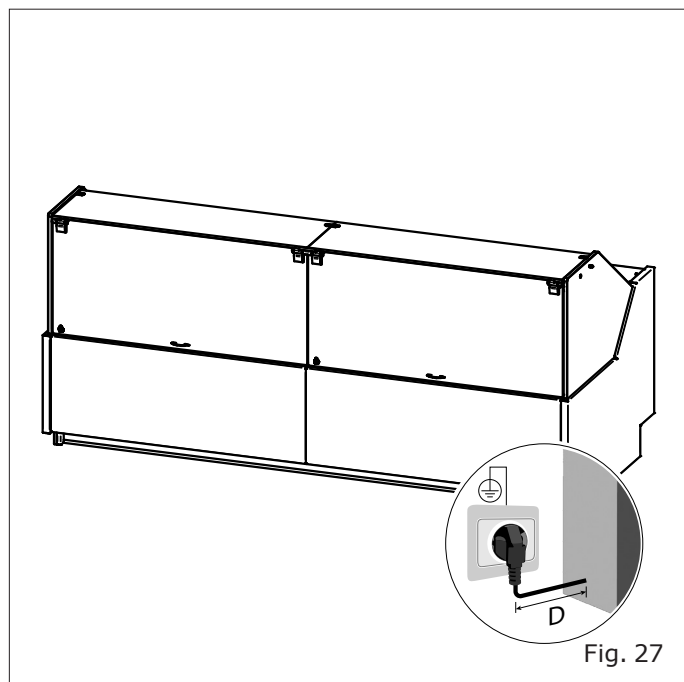
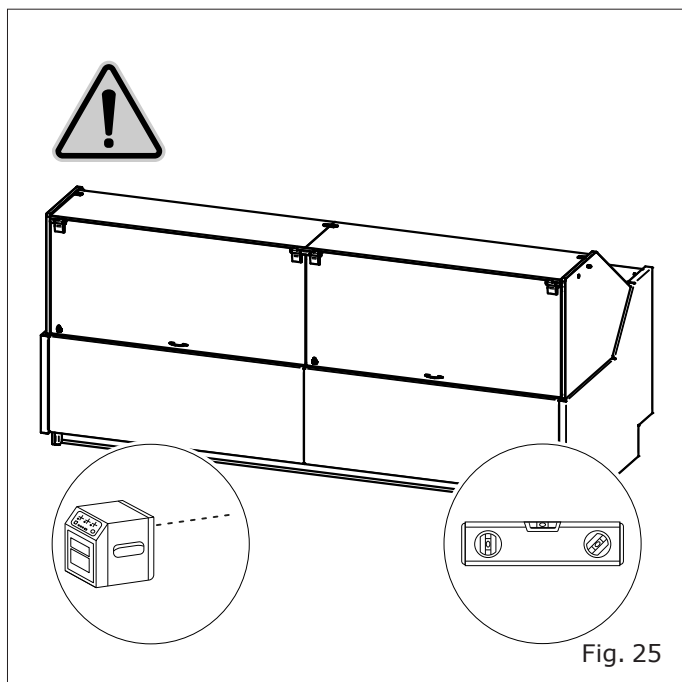


Tabla II

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	18/36

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	13
5	6	15	16
DEFROSTING ABTAUUNG DÉGIVRAGE SBRINAMENTO DESCONGELAMIENTO	7	17	18
8	19	20	21
HEATING SYSTEMS HEIZUNGSSYSTEME SYSTEMES CHAUFFANTS SISTEMI DI RISCALDAMENTO SISTEMA DE CALEFACCIÓN	9	22	23
	10	24	25
 Read Operator's Manual available at www.eptarefrigeration.com or calling +39 0437 968379	 11	 12	

Fig. 28

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Origen del producto | 13. Número de serie |
| 2. Fabricado en «País de origen» | 14. Fecha de producción |
| 3. Tensión nominal | 15. Código Hat |
| 4. Potencia nominal | 16. Modelo/denominación |
| 5. Frecuencia nominal | 17. Tipo de refrigerante 1 |
| 6. Corriente nominal | 18. Masa refrigerante 1 |
| 7. Potencia de deshielo | 19. Tipo de refrigerante 2 |
| 8. Corriente de deshielo | 20. Masa refrigerante 2 |
| 9. Sistema de calentamiento | 21. Clase climática |
| 10. Sistema de iluminación | 22. Aislamiento gas |
| 11. Manual del operador | 23. Índice de protección |
| 12. Código de barras | 24. Marcas de certificación |

6.1 Referencia de modelos / denominación

La tabla explica cómo leer el código de modelo, indicando la información comercial relevante para cada parte de la referencia (véase el campo de la etiqueta número: "16").

Shape Hot Table xxx (Mueble refrigerado)

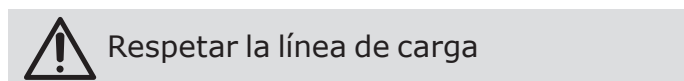
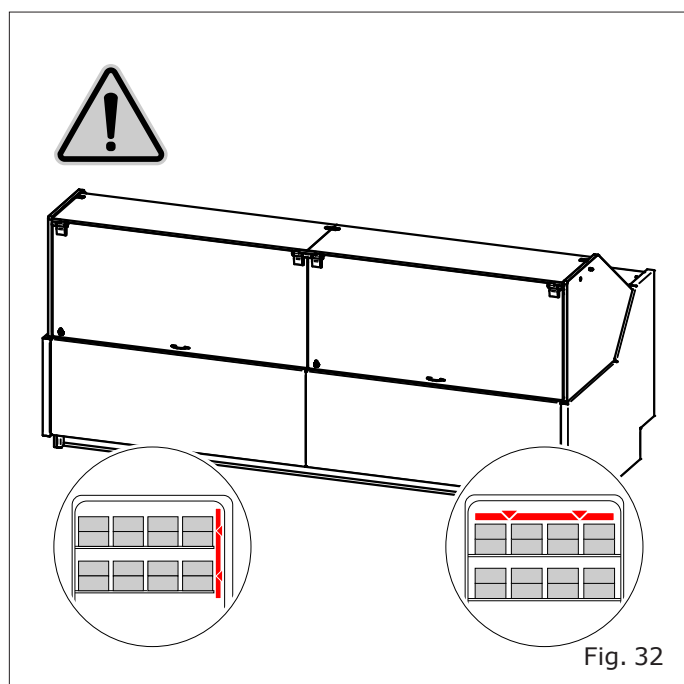
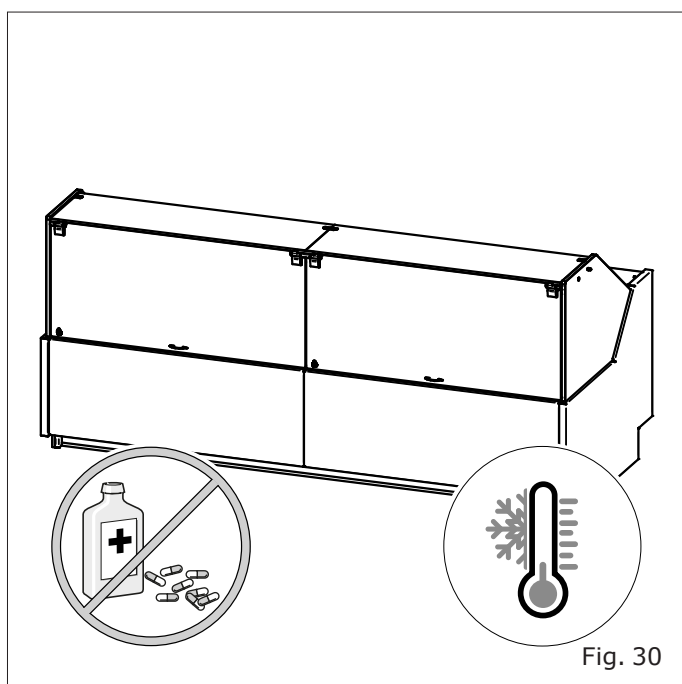
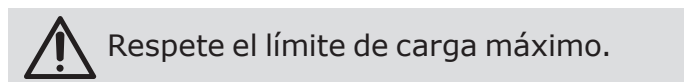
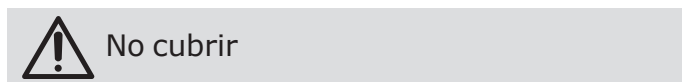
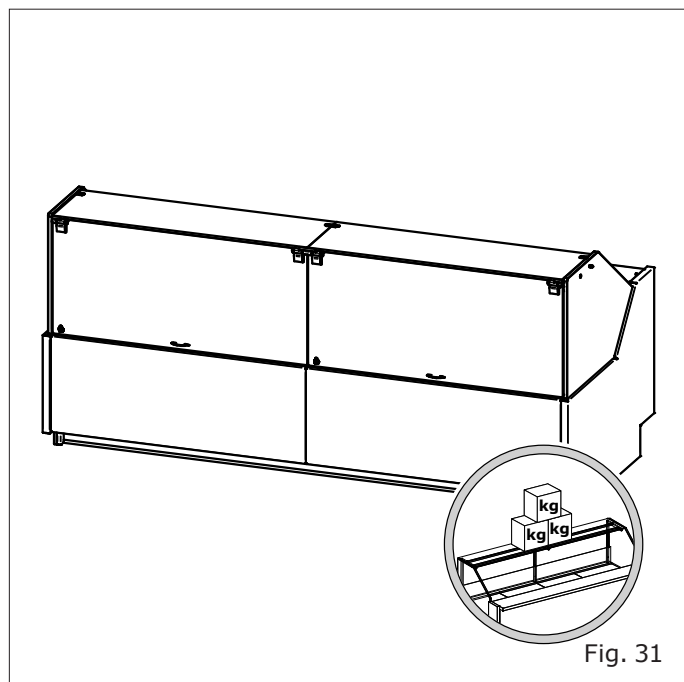
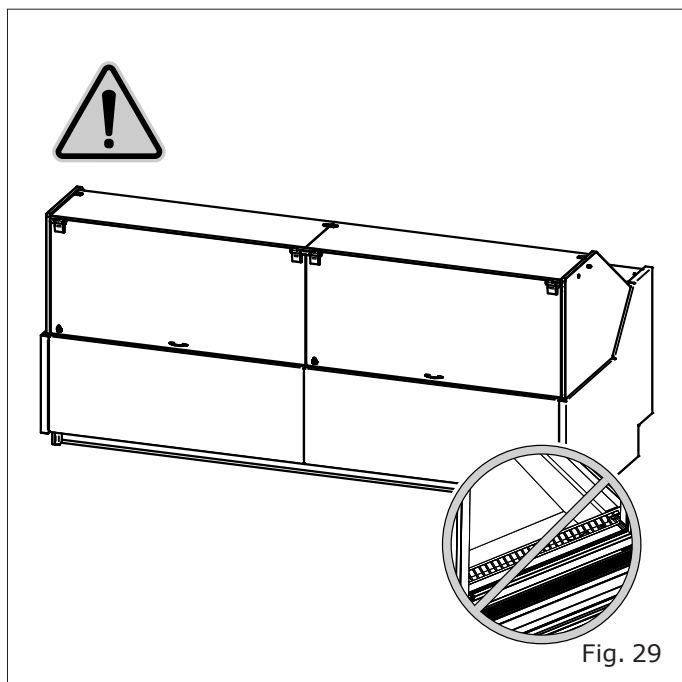
Referencia / denominación	Descripción	Información comercial
Shape Hot Table	Nombre	Shape Hot Table
xxx	Longitud	93 (937), 125 (1250), 187 (1875), 250 (2500)

ejemplo:

Shape Hot Table 125 = Shape Hot Table MODULAR 1250

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	19/36

7. USO DEL MUEBLE



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	20/36

User Manual

EN

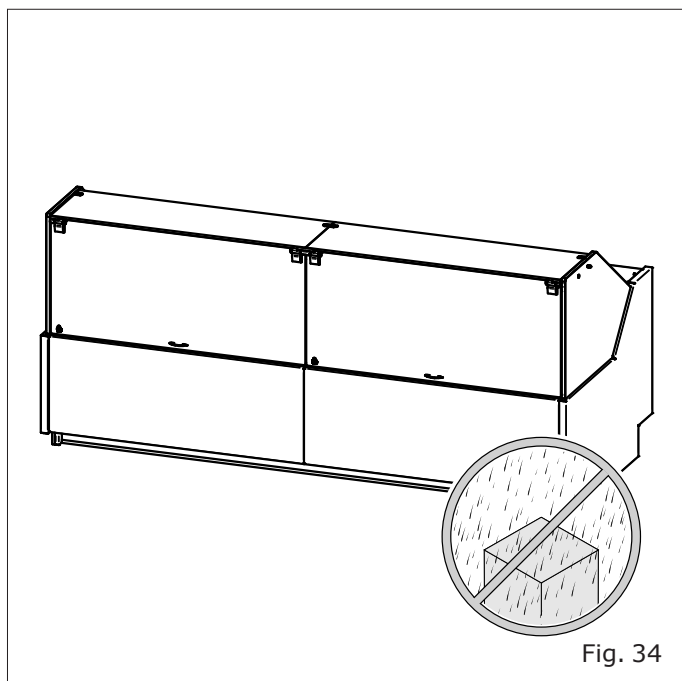
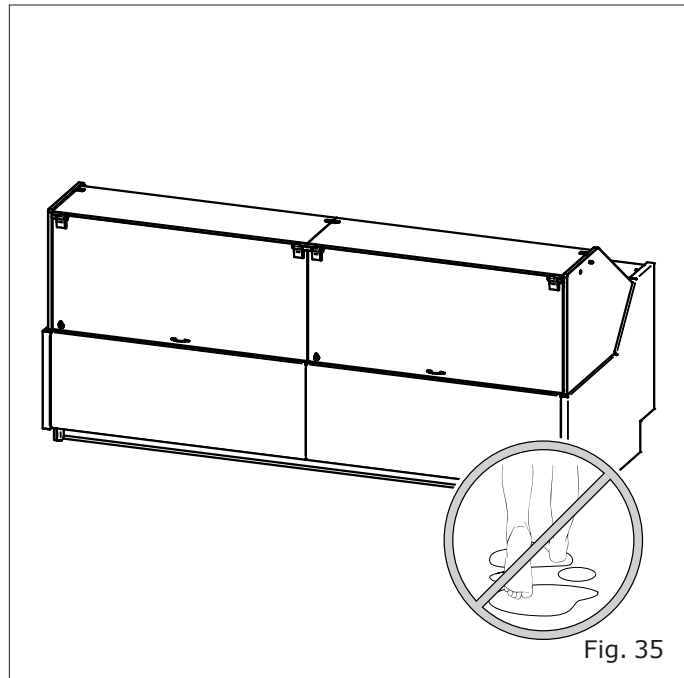
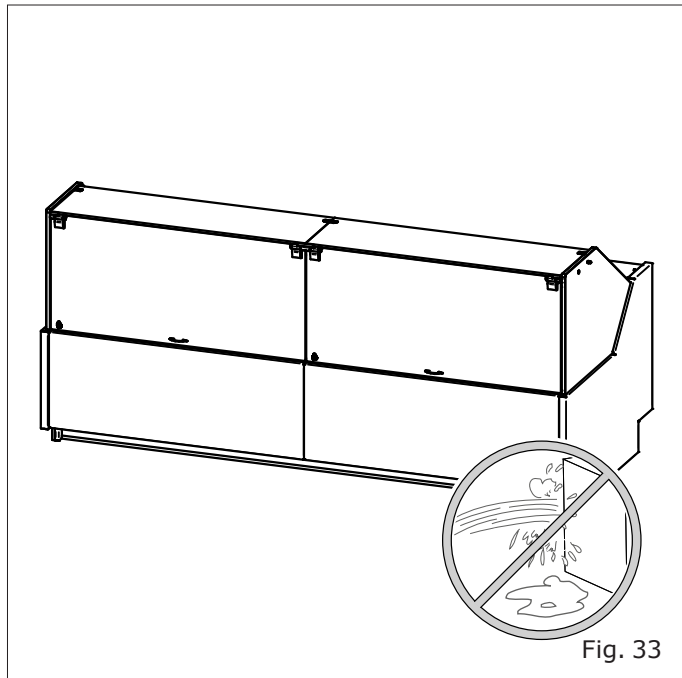
IT

FR

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	21/36

8. PANEL DE CONTROL

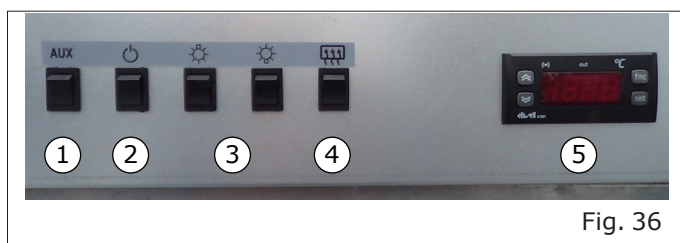


Fig. 36

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.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/36

User Manual

8.1 Controlador IC901 (Eliwell)

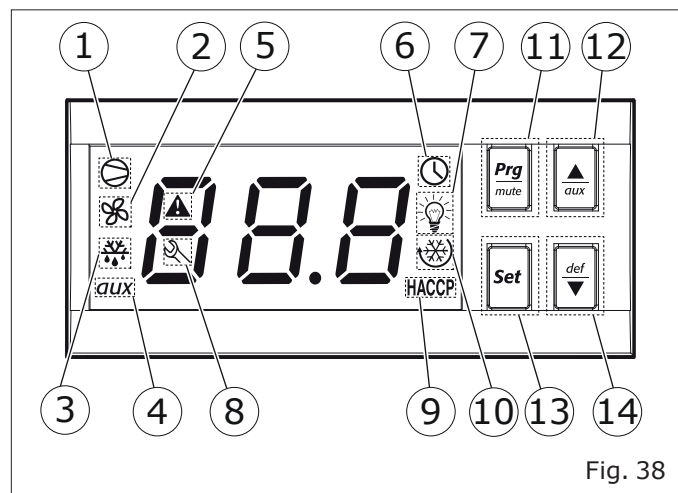


1. Flecha arriba
2. Flecha hacia abajo
3. Alarma
4. Estado del relé
5. Estado del setpoint
6. FnC
7. Setpoint

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)



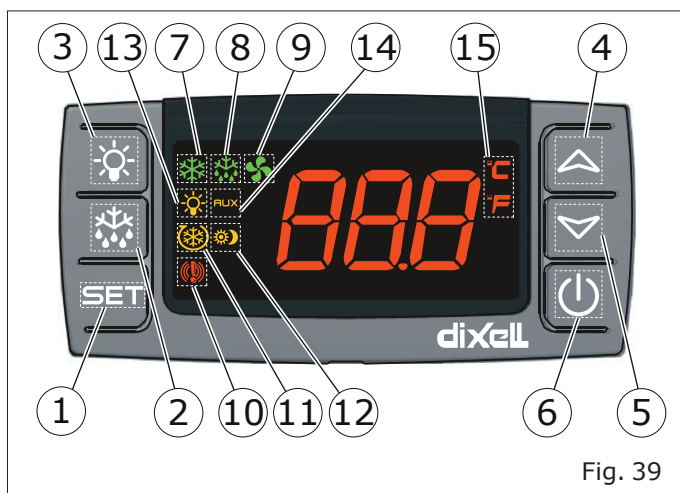
1. Compresor
2. Ventilador
3. Desescarche
4. Aux
5. Alarma
6. Reloj
7. Luz
8. Asistencia
9. HACCP
10. Bucle continuo
11. Program/Silenciar
12. Flecha arriba/Aux
13. Setpoint
14. Flecha hacia abajo/Def

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/36

8.3 Controlador XR77CX-XM679K (Dixell)

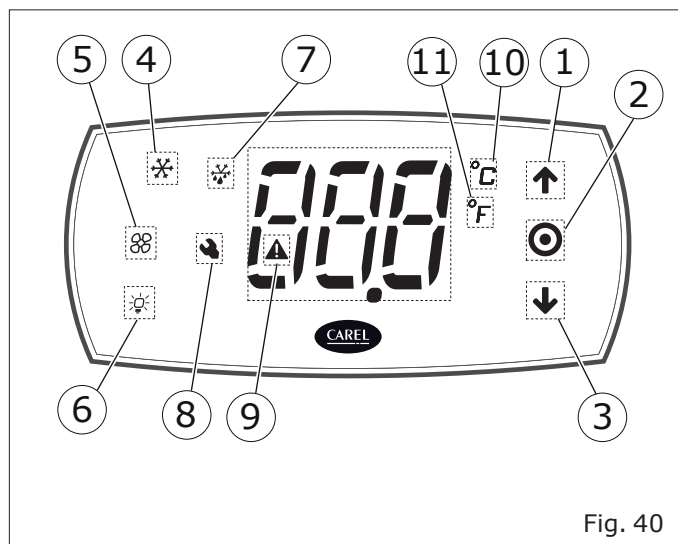


1. Setpoint
2. Desescarche
3. Luz
4. Flecha arriba
5. Flecha hacia abajo
6. On/Off
7. Compresor
8. Desescarche
9. Ventilador
10. Alarma
11. Bucle continuo
12. Ahorro de energía
13. Luz encendido
14. Aux
15. °C/°F

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)



1. Flecha arriba
2. Program
3. Flecha hacia abajo
4. Solenoide/Compresor
5. Ventilador
6. Luz
7. Desescarche
8. Asistencia
9. Alarma
10. °C
11. °F

Modificación de Setpoint

- Presiona el botón "Program"(2); la escritura aparecerá "LOC".



- Presiona el botón "Program"(2); hasta que aparezca la escritura "PSd".

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	24/36

User Manual

EN

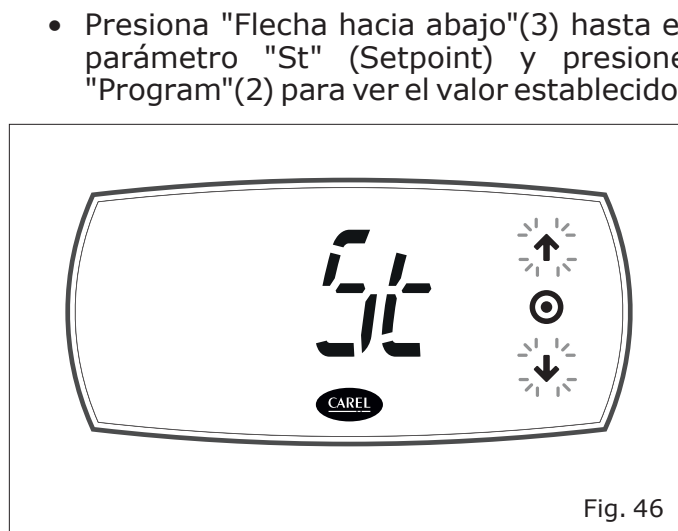
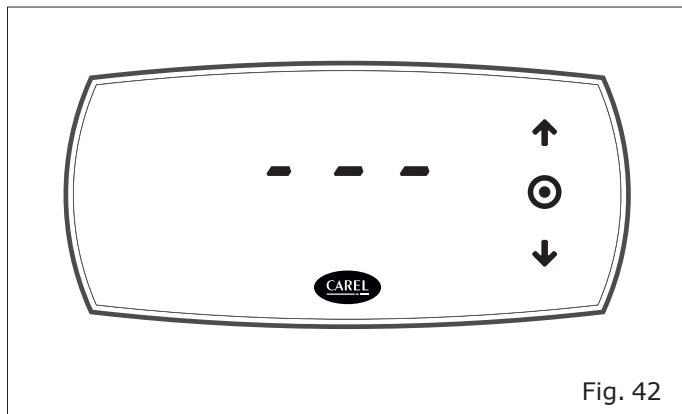
IT

FR

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).

- Presiona "Flecha hacia abajo"(3) hasta el parámetro "St" (Setpoint) y presione "Program"(2) para ver el valor establecido.

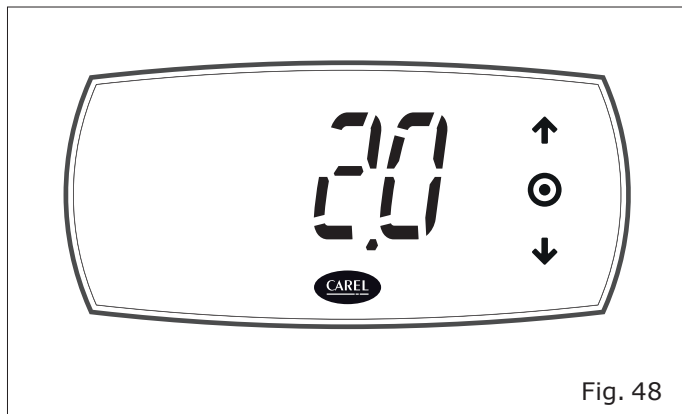
- Presionar "Flecha arriba"(1) y "Flecha hacia abajo"(3) para cambiar el valor de Setpoint.



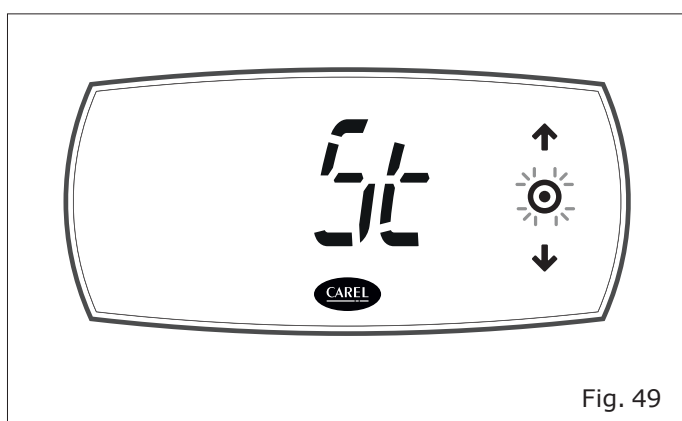
- Presiona "Flecha hacia abajo"(3) aparece la segunda categoría de parámetros "CtL" (control).

- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/36



- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/36

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

9.1 Limpieza del mueble

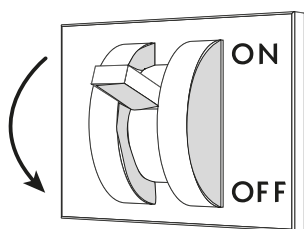


Fig. 51

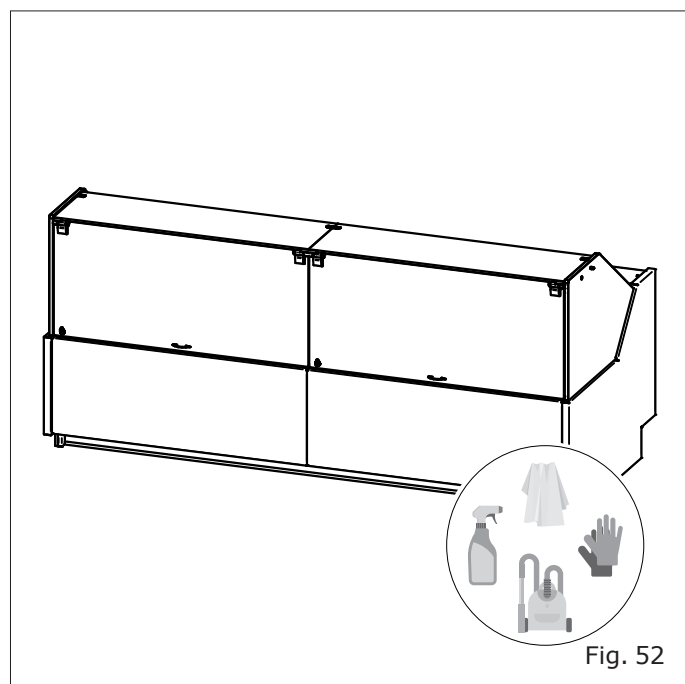


Fig. 52

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.



Preste atención a las partes calientes del mueble, debidamente señalizadas con símbolos específicos; es necesario esperar hasta que se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/36

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

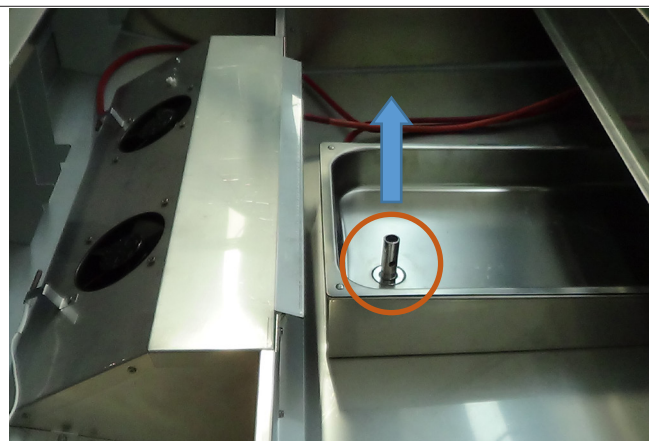


Fig. 58

- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/36

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.

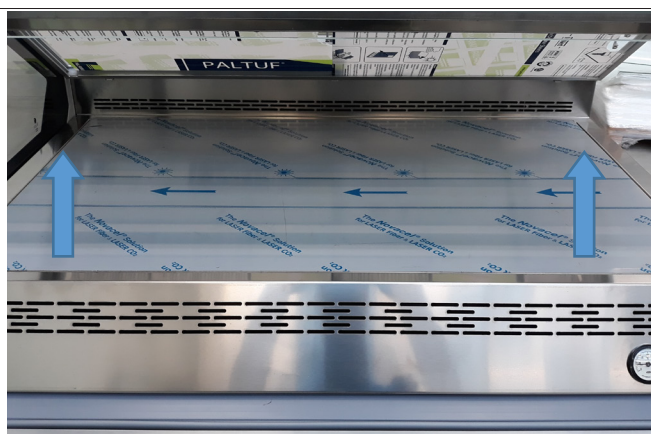


Fig. 59

- 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.

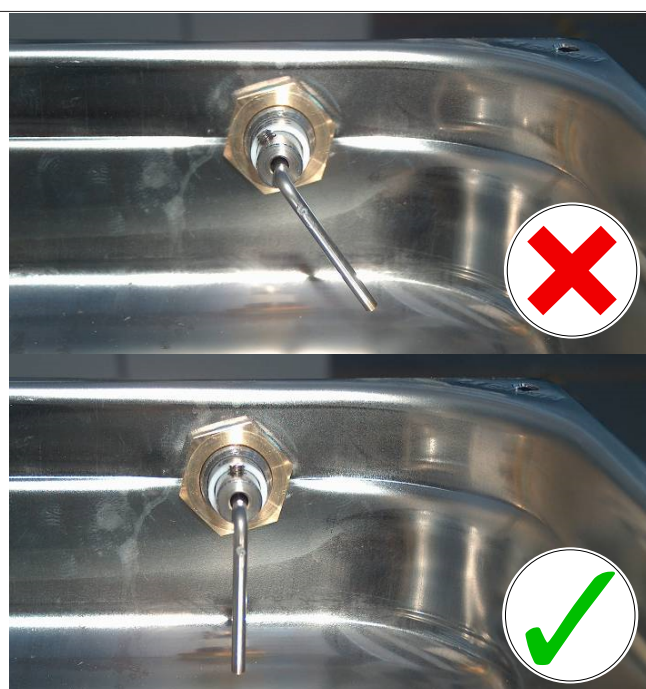


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/36

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

EN

IT

FR

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	30/36

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. "11" a pág. "15").

Los ajustes de temperatura recomendados para cada compartimento, para una conservación óptima de los alimentos, se indican en la ficha de información del producto disponible en EPREL o accediendo al sitio web <https://eprel.eptarefrigeration.com> y siguiendo las instrucciones proporcionadas para el acceso a la base de datos.



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.

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 "16").

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%.

10.2 Transporte y manipulación

El mueble está contenido en un embalaje especial equipado con una plataforma para su manipulación con carretillas elevadoras.

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	31/36

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").

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."17").

10.5 Conexión eléctrica

Debe instalarse un interruptor seccionador omnipolar antes del mueble. Debe tener poder de interrupción adecuado.

El interruptor seccionador debe estar situado aguas arriba del mostrador y debe ser visible para el operario durante las fases de limpieza y mantenimiento, o estar provisto de un seccionador de aislamiento.

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.

Il banco è atto a conservare la temperatura della merce; le derrate, quindi, devono essere introdotte al suo interno solo se già cotte. El mueble está diseñado para mantener la temperatura de la mercancía; por lo tanto, los alimentos deben colocarse en el mueble solo si ya están cocidos.

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 ("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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	32/36

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 inútiles consumos de energía 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 ("Fig. 2", "Fig. 3", "Fig. 36").

Termostato/termómetro

En la parte abajo derecha del mueble hay un termostato/termómetro remoto para controlar la temperatura ("Fig. 2", "Fig. 3", "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. Para superficies acristaladas utilizar sólo productos de limpieza de vidrios. Se recomienda evitar el uso de agua, ya que puede depositar sedimentos calcáreos sobre la superficie del vidrio.

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.

Las aguas residuales de los muebles (resultantes del deshielo y/o de la limpieza) deben eliminarse a través de la red de alcantarillado o del sistema de depuración de acuerdo con la legislación vigente.

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	33/36

Limpiar **UNA VEZ POR SEMANA** todas las partes externas del mueble.

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."17").
- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	34/36

User Manual

EN 10.11 Asistencia técnica

Si fuera necesaria la intervención del personal de asistencia técnica, contactar inmediatamente con el proveedor al que compró el mueble.

IT 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 10.12 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	35/36

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

Información del producto

La información del producto (EPREL) está disponible accediendo al sitio web <https://eprel.eptarefrigeration.com> y siguiendo las instrucciones indicadas para acceder a la base de datos.

Garantía

De acuerdo con la ley, el producto está garantizado durante un período de 12 meses, a menos que las partes acuerden explícitamente lo contrario.

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.

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

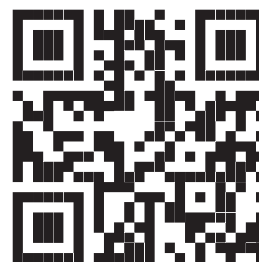
Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos en los que la temperatura y la humedad respetan los límites especificados en el Manual de uso y mantenimiento.

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.bonnetneve.com



- Acceda a la sección **área técnica** del gabinete.

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	36/36

User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT

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.



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

Uso

La clase climática de utilización se muestra en la placa de características.

A continuación se muestra un extracto de la norma de referencia, que aclara el significado de los caracteres alfanuméricos:

Clase climática	Temperatura de bulbo seco	Humedad relativa
[-]	[°C]	[%]
0	20	50
1	16	80
8	24	55
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

EJEMPLO La clase climática 3 significa 25°C / 60%R.H.

Prestaciones



Las condiciones ambientales externas necesarias para el correcto funcionamiento del mueble están indicadas en la placa de características.

Las prestaciones del mueble no están garantizadas fuera de su uso normal.



La temperatura mínima no debe ser inferior a 16°C.

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	4/36

User Manual

EN

IT

FR

DE

ES

PT

SIMBOLOGIA UTILIZADA



Símbolo proibição: proíbe efetuar determinadas operações.



Símbolo atenção: normas contra acidentes para o operador.



Símbolo advertências: existe a possibilidade de danificar o balcão e/ou os seus componentes.



Símbolo nota: fornece informações úteis.

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	5/36

ÍNDICE

1.	Introdução	6	EN
2.	Advertências de segurança	7	IT
2.1	Advertências gerais	7	
2.2	Advertências para a Manutenção do balcão	9	FR
2.3	Advertências elétricas	9	
2.4	Proibições	10	DE
3.	Descrição geral	11	ES
3.1	Estética	11	
3.2	Seções	12	PT
4.	Transporte do balcão	16	
5.	Condições ambientais	17	
6.1	Referência dos modelos / designação	18	
6.	Características técnicas	18	
7.	Utilização do balcão	19	
8.	Painel de controle	21	
8.1	Controlor do display remoto IC901 (Eliwell)	22	
8.2	Controlor do display remoto IR33 (Carel)	22	
8.3	Controlor do display remoto XR77CX-XM679K (Dixell)	23	
8.4	Controlor do display remoto MPX ZERO (Carel)	23	
9.	Manutenção ordinária	26	
9.1	Limpeza do balcão	26	
10.	Indicações para o utilizador	30	
10.1	Descrição do balcão	30	
10.2	Transporte e movimentação	30	
10.3	Receção e armazenagem	30	
10.4	Instalação e condições ambientais	31	
10.5	Ligação elétrica	31	
10.6	Características técnicas	31	
10.7	Carregamento do produto	31	
10.8	Utilização do balcão	32	
10.9	Limpeza e manutenção ordinária	32	
10.10	Situações de emergência	33	
10.11	Assistência técnica	34	
10.12	Desmantelamento e eliminação	34	
11.	Advertências gerais adicionais	35	

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	6/36

EN

1. INTRODUÇÃO

IT

Recomenda-se ler com atenção o conteúdo do presente Manual e conservá-lo junto com o balcão.

FR

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados a pessoas ou coisas devido à falta de observância das advertências contidas neste Manual.

DE

ES

PT

Este manual do utilizador aplica-se a uma família de produtos disponível em diferentes configurações e dimensões; o desempenho e as especificações de cada modelo são complementados pelas informações fornecidas na placa de características, na Declaração CE de Conformidade, bem como pela etiqueta energética e pela respetiva ficha de informação do produto EPREL.

O desempenho de cada modelo individual pode variar consoante a configuração específica. A etiqueta energética e a ficha de informação do produto estão igualmente disponíveis em <https://eprel.eptarefrigeration.com>, mediante a introdução do número de série indicado na placa de características.



Fig. 1

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

O presente manual destina-se às seguintes figuras profissionais:

- **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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	7/36

2. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

2.1 Advertências gerais



A designação do aparelho é indicada na página "18".



Este aparelho foi concebido para funcionar na classe ambiental 3 ou 4; a definição da classe ambiental é fornecida na página "36".



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.



Todas as operações de movimentação, transporte, montagem e desmontagem, durante a colocação fora de serviço e durante a eliminação, devem ser realizadas exclusivamente por pessoal qualificado.



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.



A utilização técnica do balcão está reservada a pessoas autorizadas e devidamente formadas; as actividades de utilização técnica incluem, por exemplo, a ligação, as regulações, a limpeza e a manutenção.



A utilização do móvel para fins não técnicos, como por exemplo a abertura das portas para retirar os produtos expostos, pode também ser efetuada por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, desde que tenham sido devidamente supervisionadas ou instruídas quanto à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.



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.

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	8/36

User Manual

EN



O balcão tem de ser utilizado por pessoal dotado de adequados dispositivos de proteção individuais.

IT

FR



Formar quem utilizar o balcão sobre a posição do interruptor seccionador.

DE

ES



É obrigatório utilizar luvas de trabalho.

PT



A remoção de proteções ou de painéis que exigem a utilização de ferramenta para ser removidos é reservada exclusivamente ao pessoal qualificado.



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.



A regulação do termóstato deve ser feita somente pelo serviço de assistência técnica autorizado.



Para a montagem de acessórios opcionais dedicados, dirigir-se ao centro de assistência autorizado mais próximo.



Não deixar o balcão exposto aos agentes atmosféricos.



Não utilizar jatos 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.



Prestar atenção às partes quentes ou em movimento marcadas com o símbolo adequado.



Evitar fogueiras ou faíscas no interior do aparelho.



Em caso de incêndio, não utilizar água para apagar as chamas mas apenas extintores a seco.



Não conservar substâncias explosivas ou perigosas, como recipientes sob pressão com propelente inflamável, neste aparelho.



Não coloque recipientes com líquidos e não derrame líquidos sobre o balcão.



Manter livres de obstruções as aberturas de ventilação no invólucro do 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.

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	9/36

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.



É importante respeitar o tipo e a frequência das inspeções e da manutenção necessárias para um funcionamento seguro, incluindo as medidas de manutenção preventiva, conforme descrito no parágrafo "Limpeza e manutenção ordinária" na página "32".



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 assistência autorizado para evitar qualquer perigo. Não tente reparar o cabo.



Não ligue a balcão se estiver danificada. Em caso de dúvida, contacte o serviço pós-venda ou o seu revendedor.



Após instalar a balcão, certifique-se de que ela não encoste no cabo de alimentação.



Para a conexão, não usar absolutamente reduções, extensões, adaptadores ou tomadas múltiplas. A conexão, portanto, deve ser feita de maneira DIRETA à rede de alimentação.

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.

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	10/36

User Manual

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 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 para-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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	11/36

3. DESCRIÇÃO GERAL

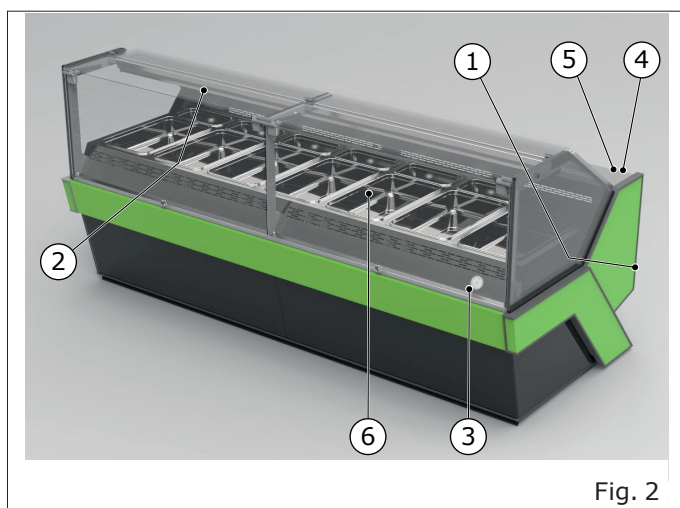


Fig. 2

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

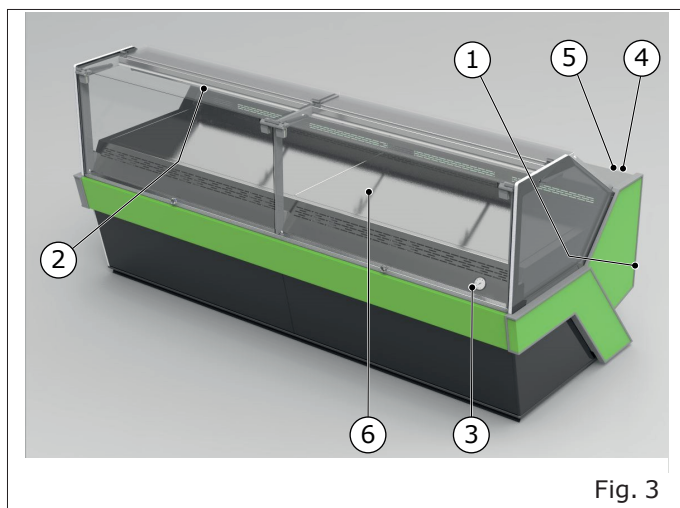


Fig. 3

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

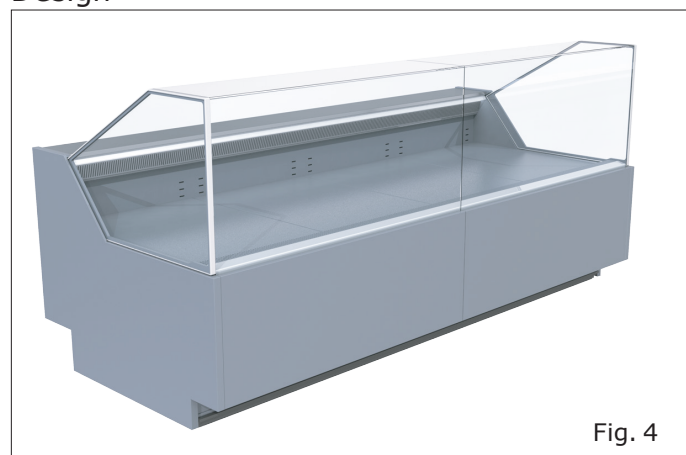


Fig. 4

Studio

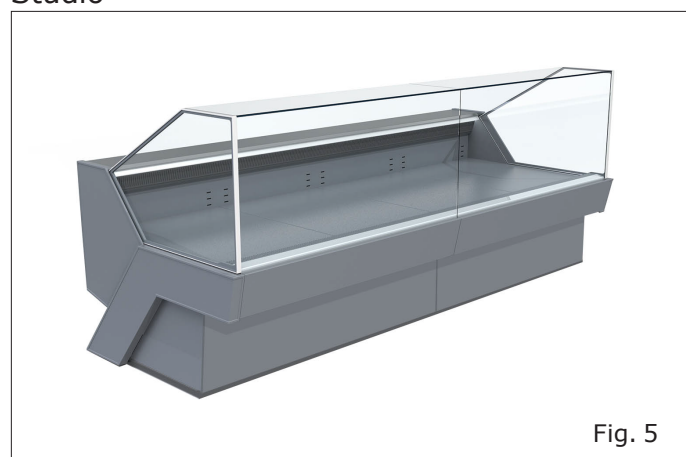


Fig. 5

Style

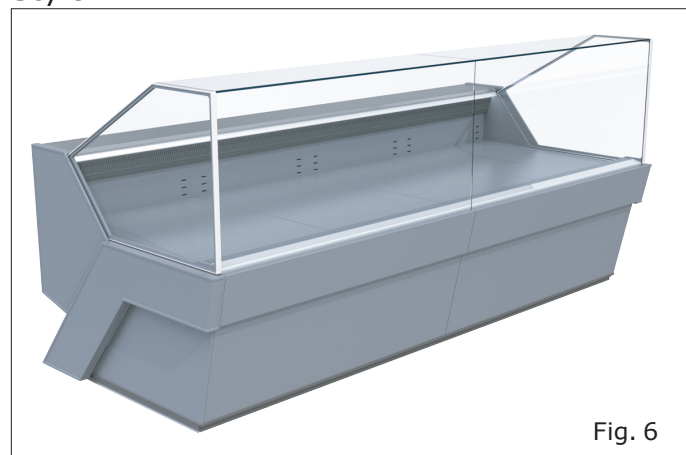


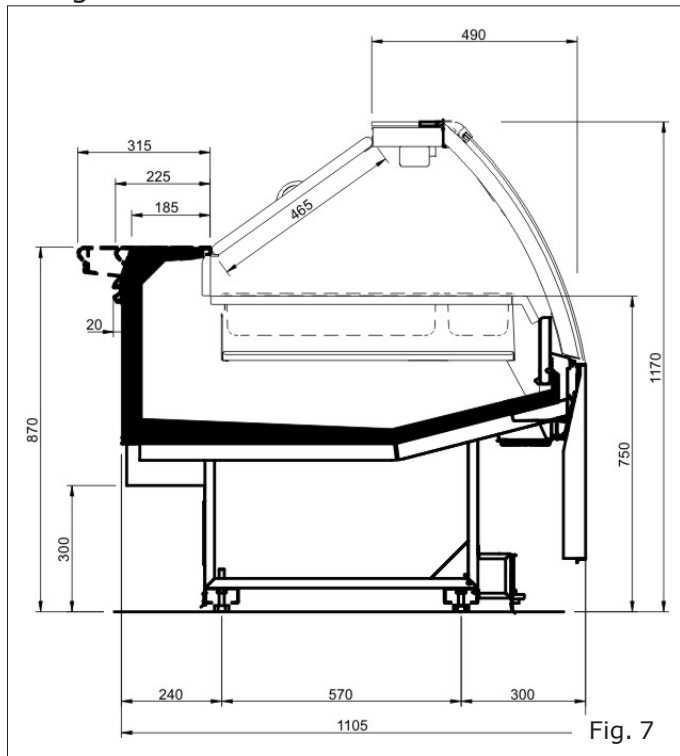
Fig. 6

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	12/36

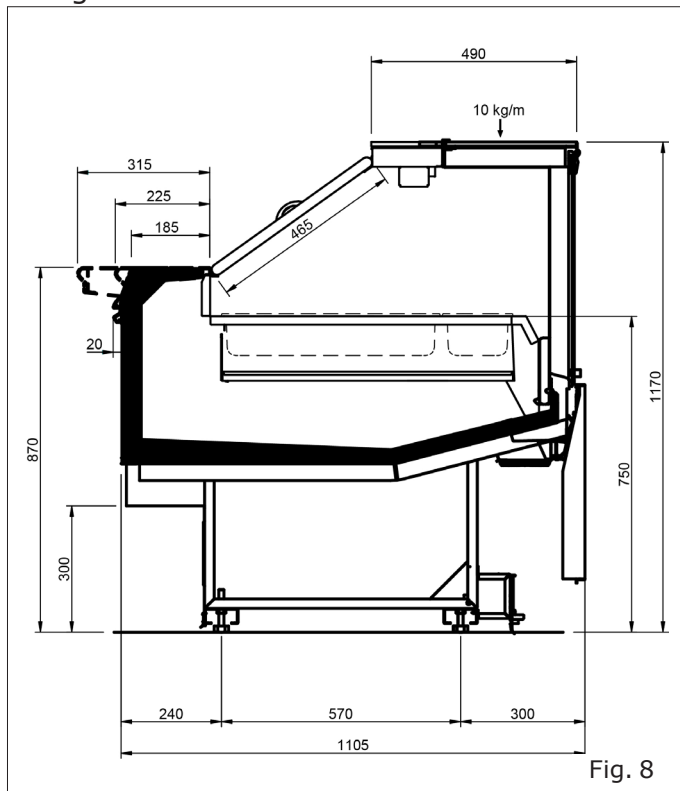
User Manual

3.2 Seções

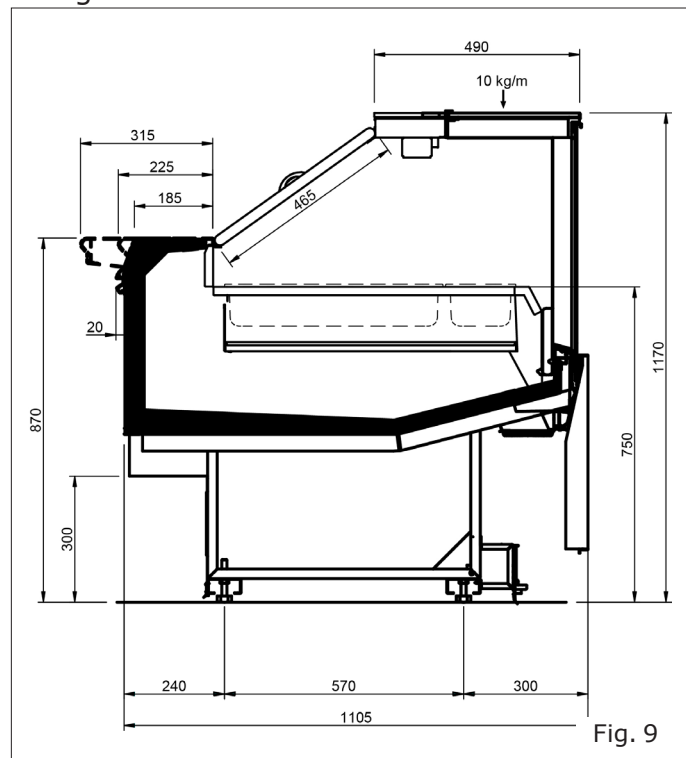
Design LC



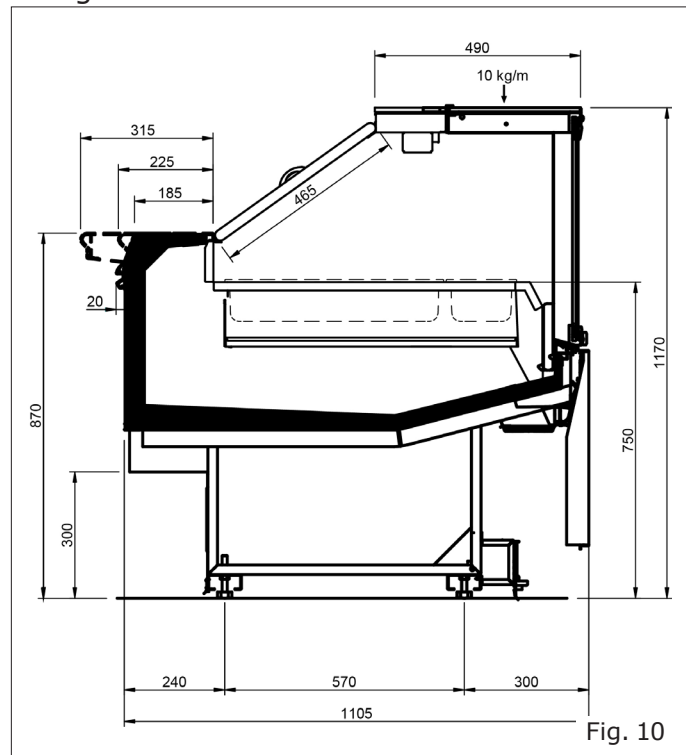
Design LD



Design DD



Design ODF



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	13/36

Studio LC

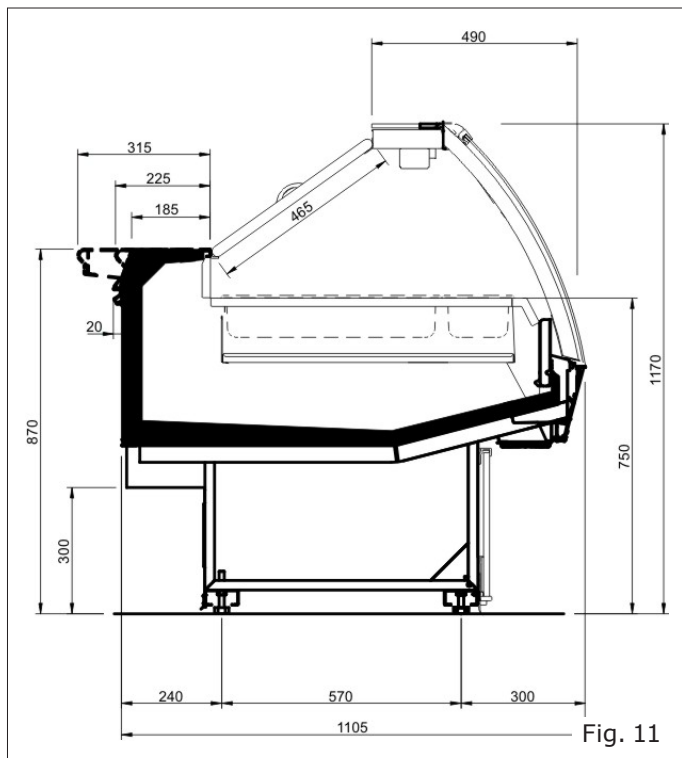


Fig. 11

Studio DD

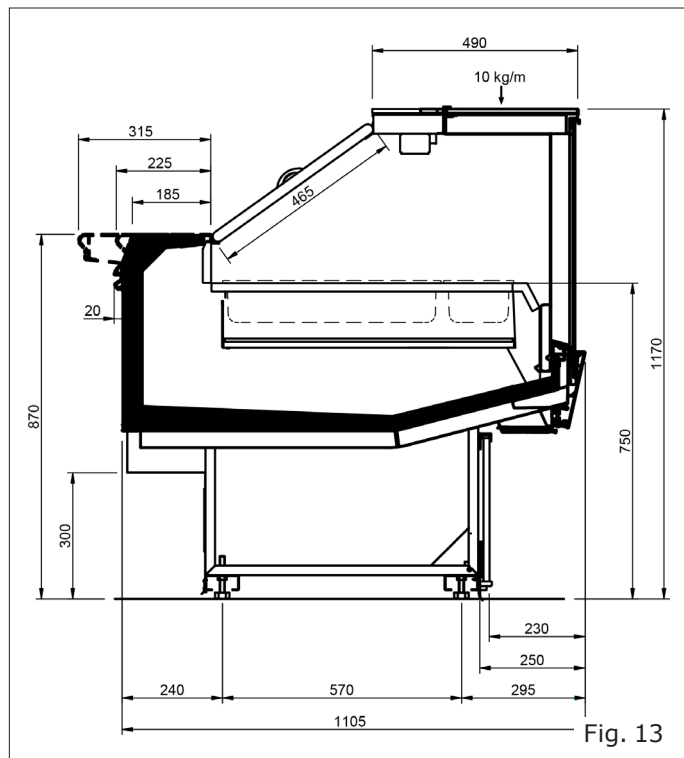


Fig. 13

Studio LD

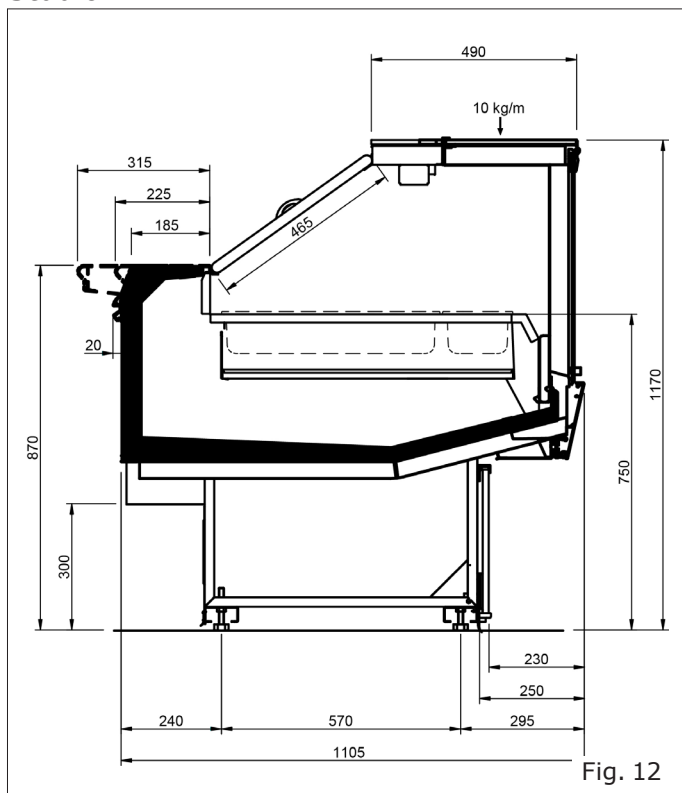


Fig. 12

Studio ODF

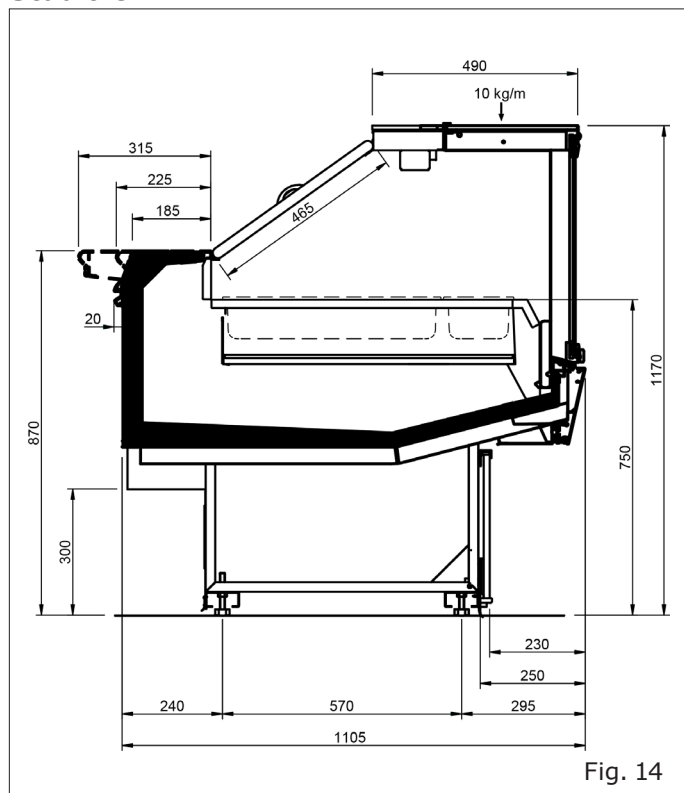


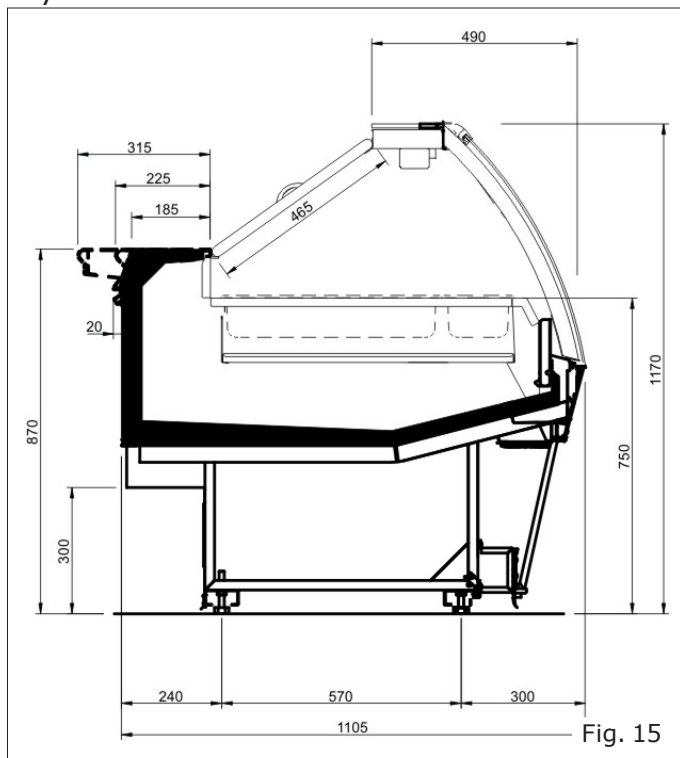
Fig. 14

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	14/36

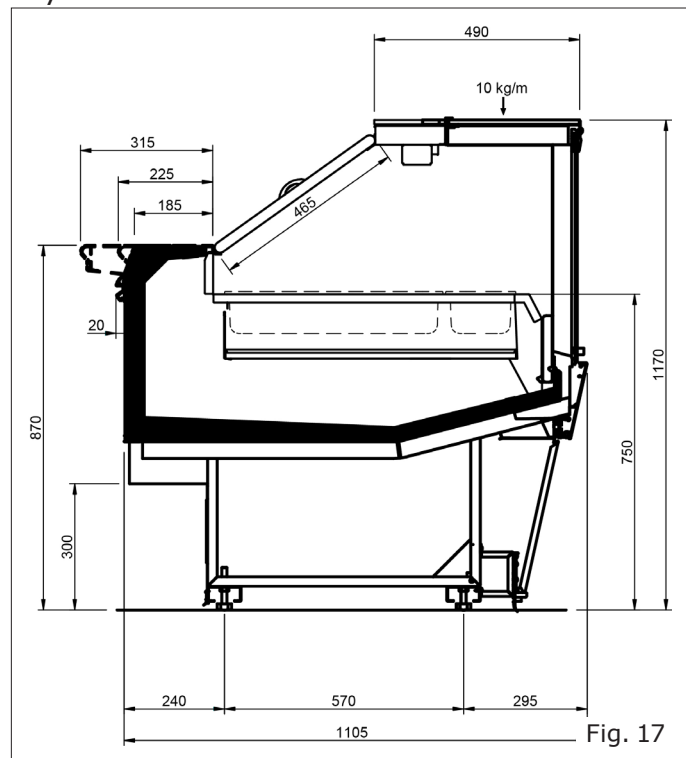
User Manual

EN
IT
FR
DE
ES
PT

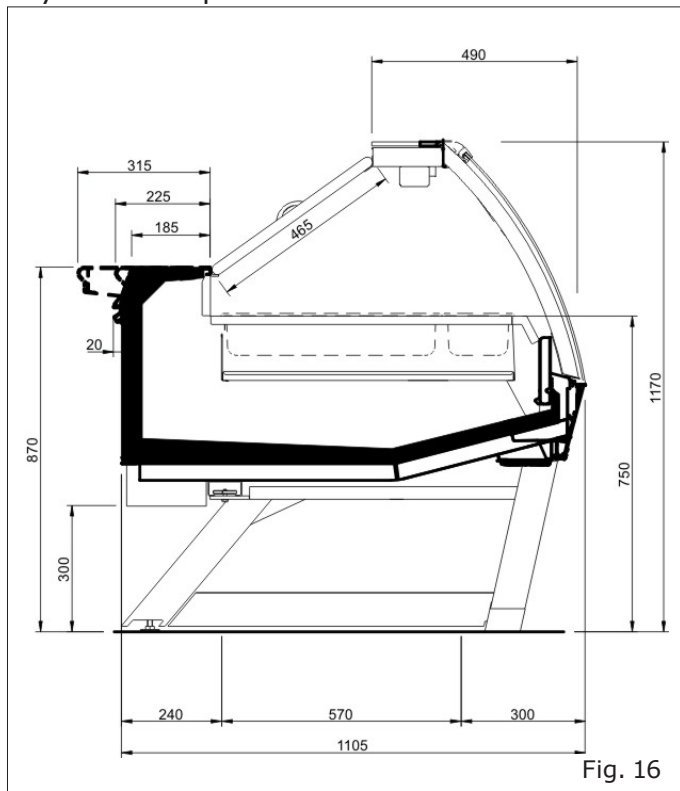
Style LC



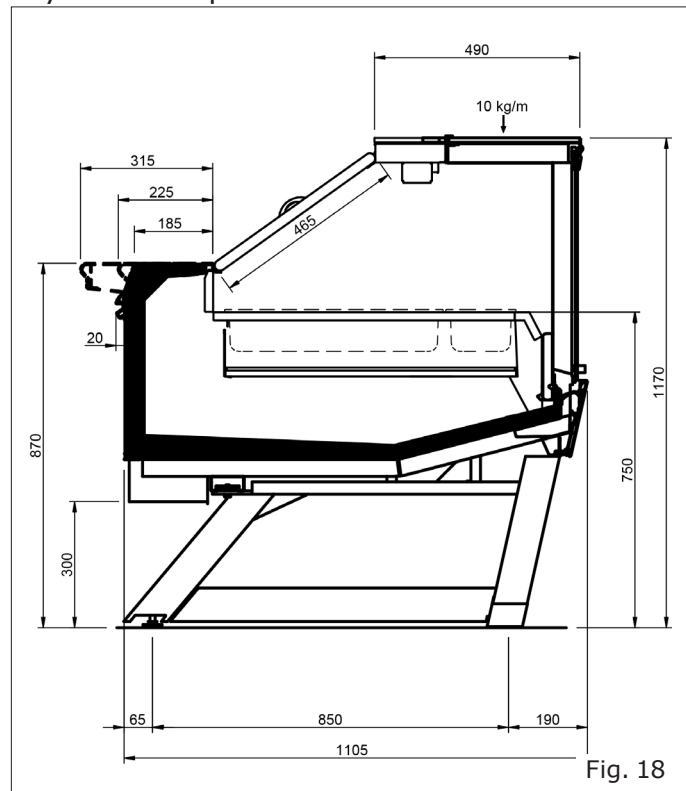
Style LD



Style LC com pés

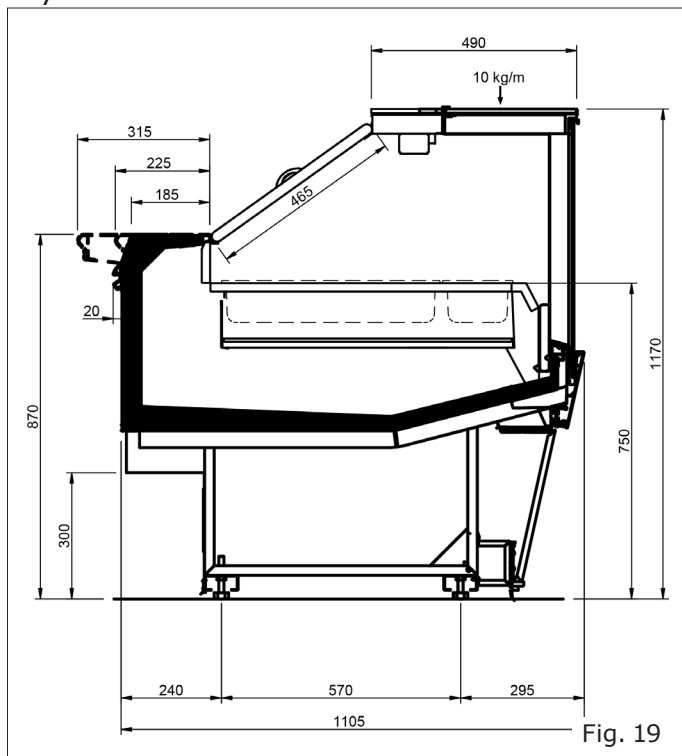


Style LD com pés

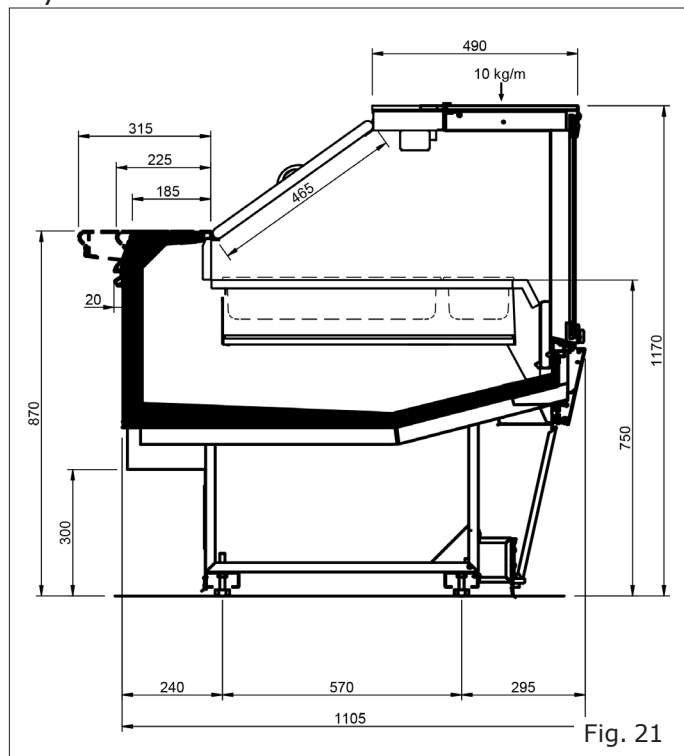


Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	15/36

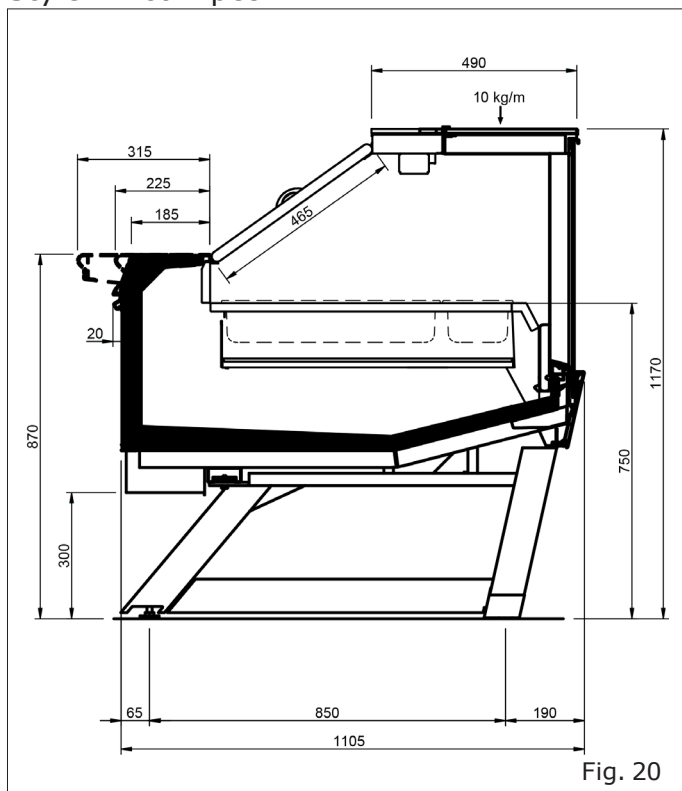
Style DD



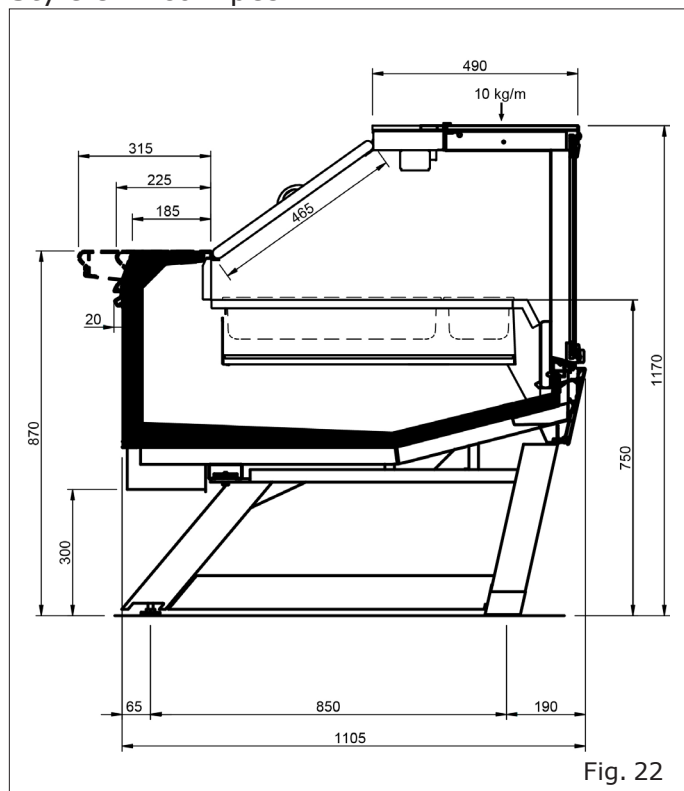
Style ODF



Style DD com pés



Style ODF 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	16/36

User Manual

EN

IT

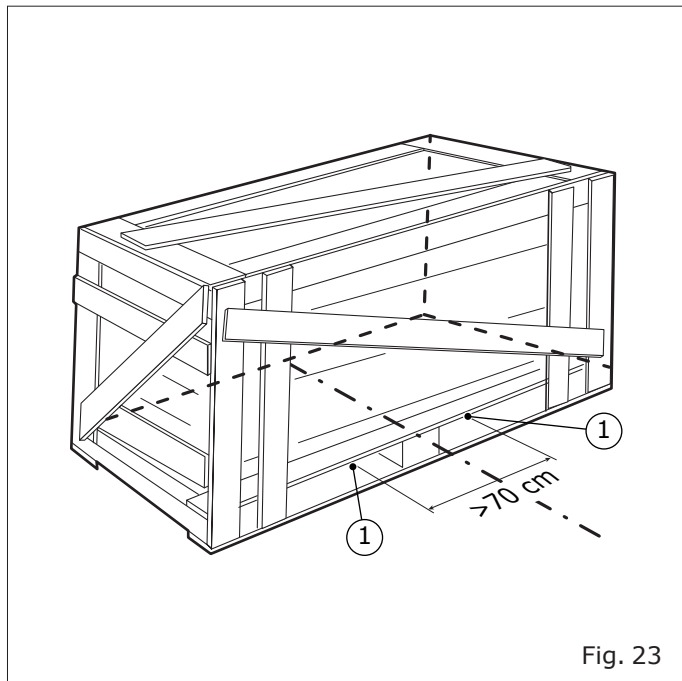
FR

DE

ES

PT

4. TRANSPORTE DO BALCÃO



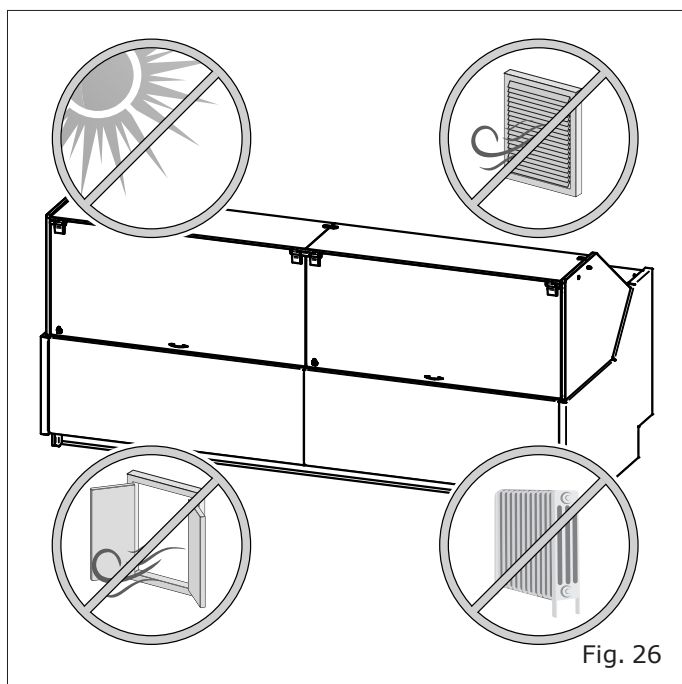
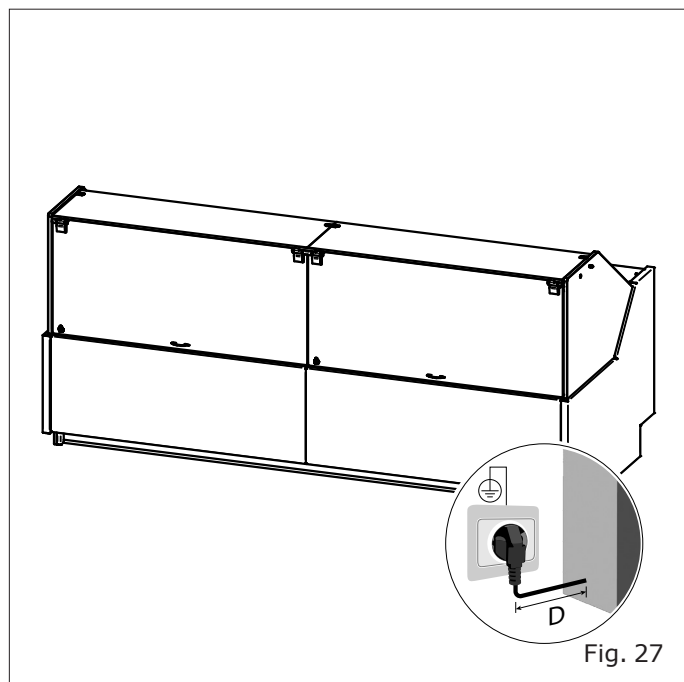
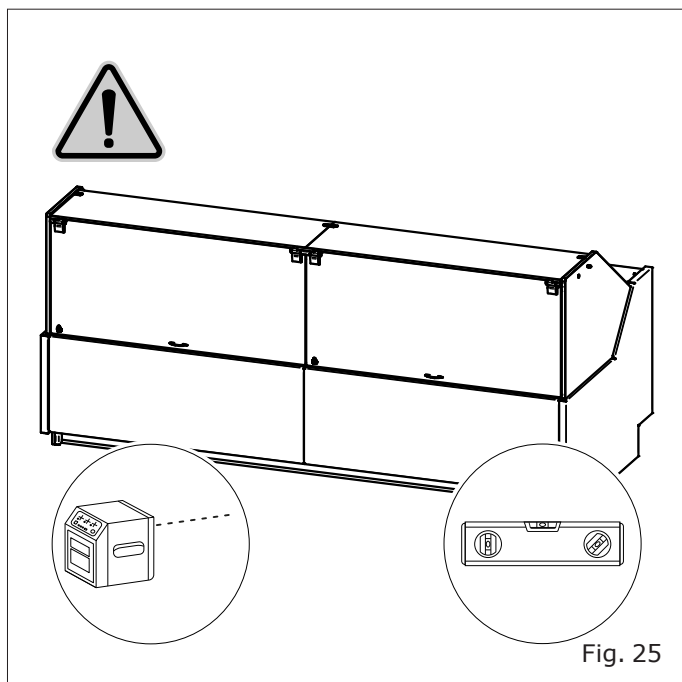
1. Pontos de levantamento

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	17/36

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	18/36

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	
19 20		21	
22		23	
24		25	

Fig. 28

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Origem do produto | 13. Número de série |
| 2. Produto no "País de origem" | 14. Data de produção |
| 3. Tensão nominal | 15. Código hat |
| 4. Potência nominal | 16. Modelo/designação |
| 5. Frequência nominal | 17. Tipo de refrigerante 1 |
| 6. Corrente nominal | 18. Massa refrigerante 1 |
| 7. Potência de descongelamento | 19. Tipo de refrigerante 2 |
| 8. Corrente de descongelamento | 20. Massa refrigerante 2 |
| 9. Sistema de aquecimento | 21. Classe climática |
| 10. Sistema de iluminação | 22. Isolamento gás |
| 11. Manual do operador | 23. Índice de proteção |
| 12. Código de barras | 24. Marca de certificação |

6.1 Referência dos modelos / designação

A tabela explica como ler o código do modelo, indicando as informações comerciais relevantes para cada parte da referência (ver campo da etiqueta número: "16").

Shape Hot Table xxx (Móvel refrigerado)

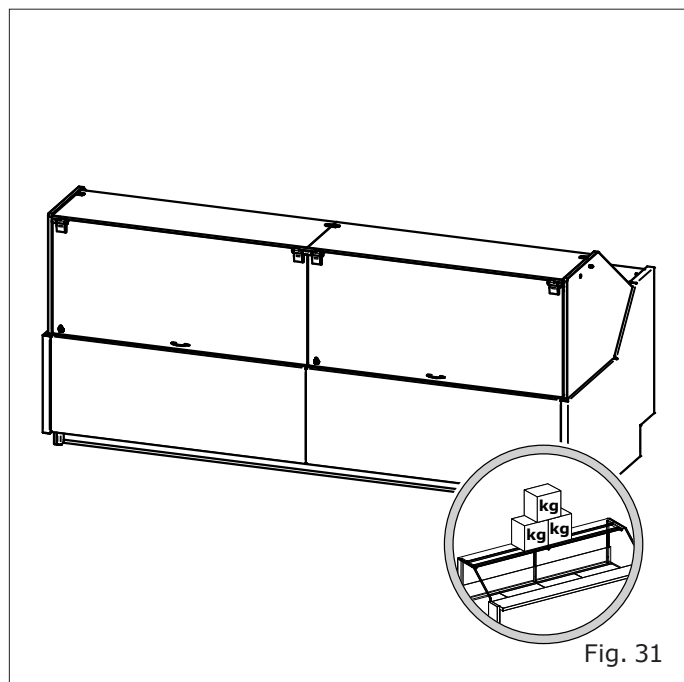
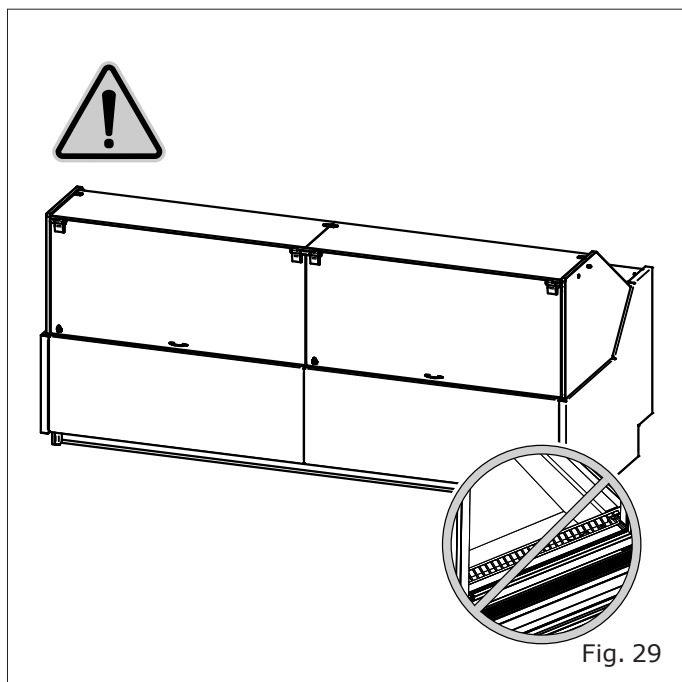
Referência / designação	Descrição geral	Informações comerciais
Shape Hot Table	Nome	Shape Hot Table
xxx	Comprimento	93 (937), 125 (1250), 187 (1875), 250 (2500)

exemplo:

Shape Hot Table 125 = Shape Hot Table MODULAR 1250

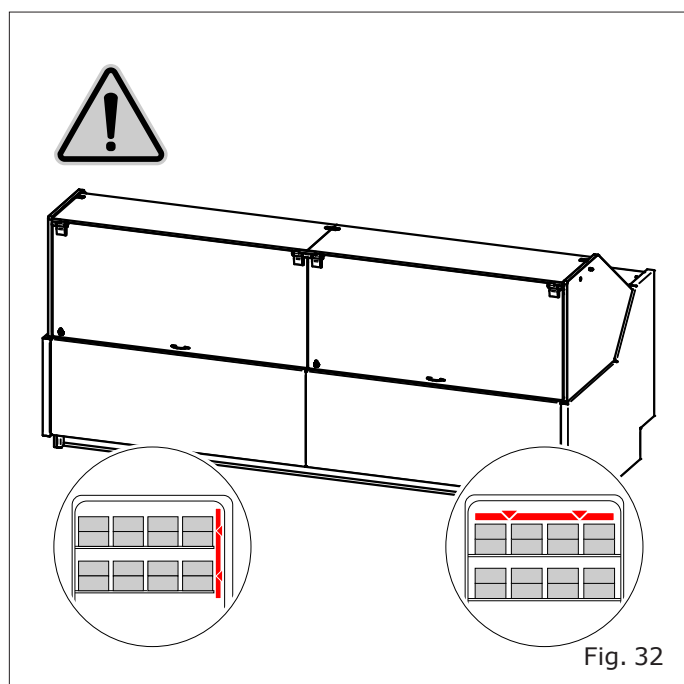
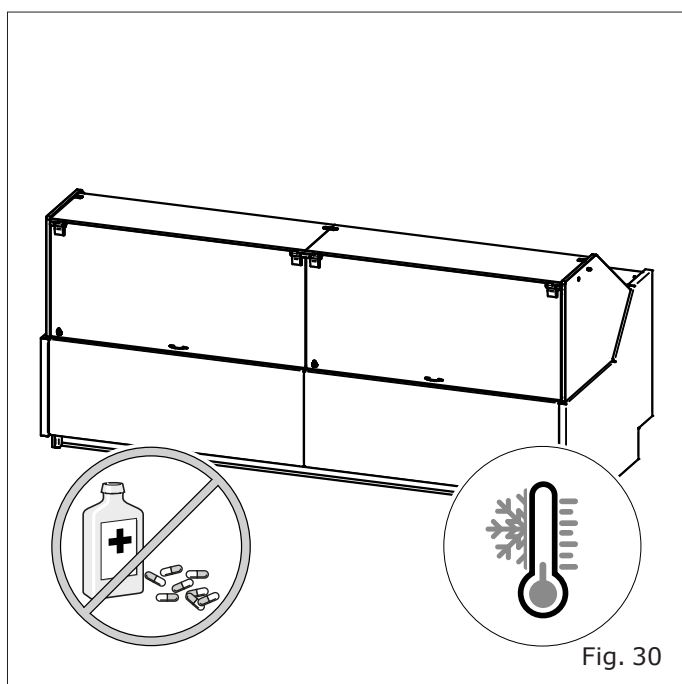
Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	19/36

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	 Bonnet Névé epta refrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	20/36

User Manual

EN

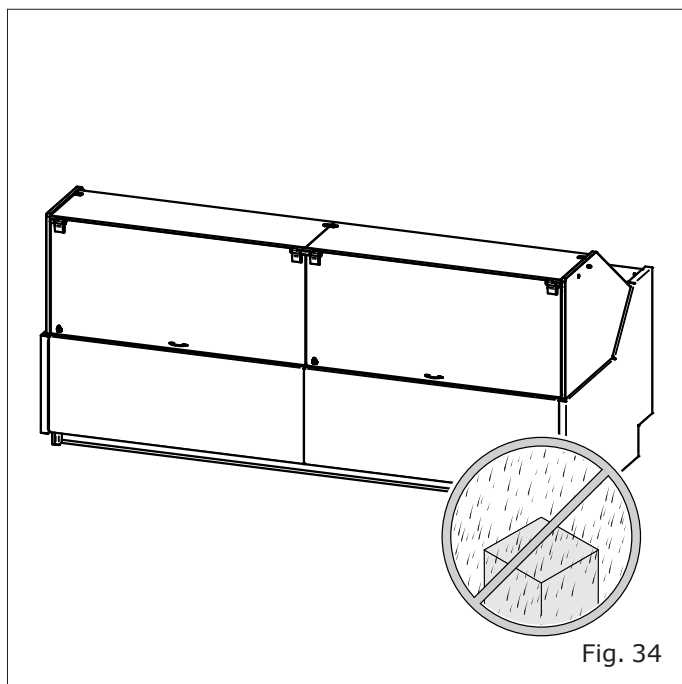
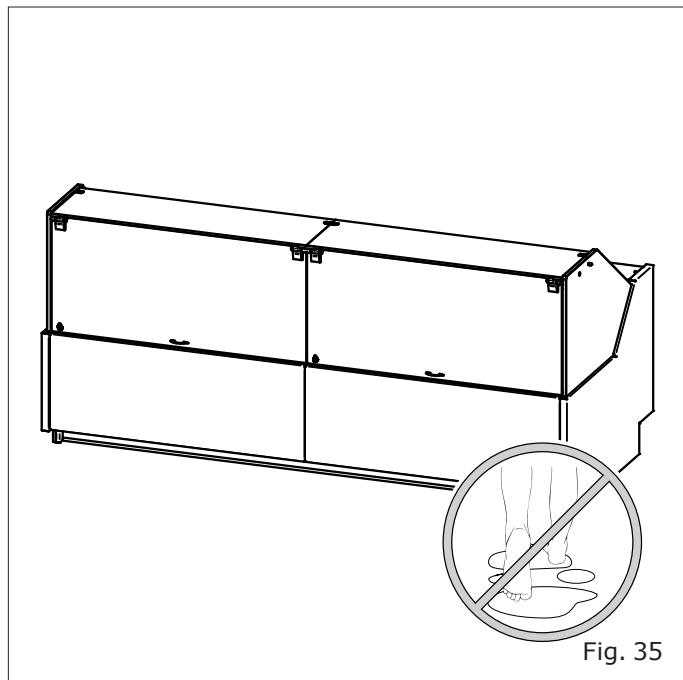
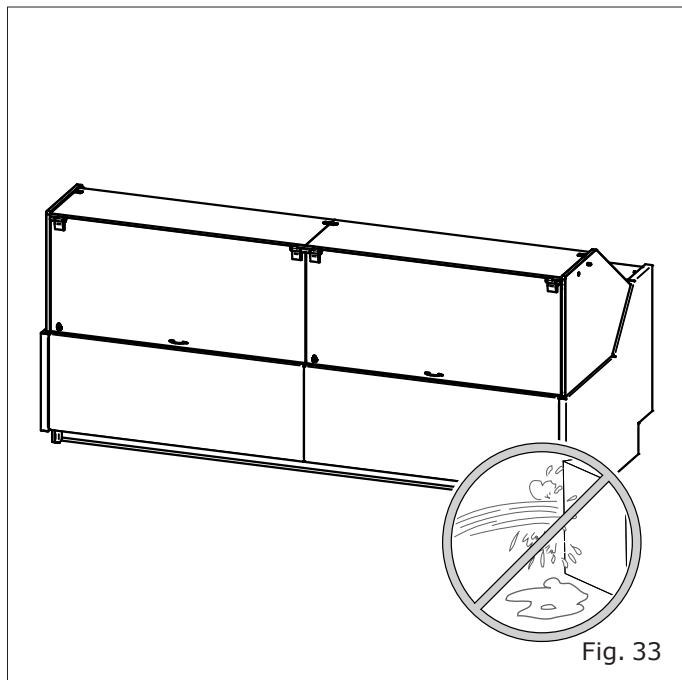
IT

FR

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	21/36

8. PAINEL DE CONTROLE

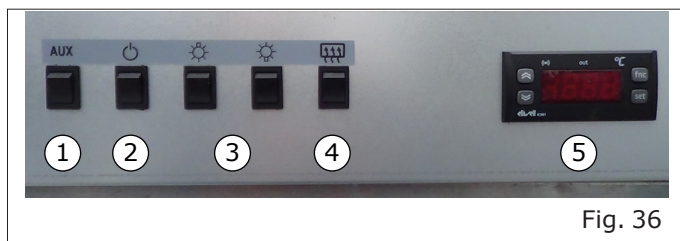


Fig. 36

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.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	22/36

User Manual

8.1 Controlor do display remoto IC901 (Eliwell)



Fig. 37

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)

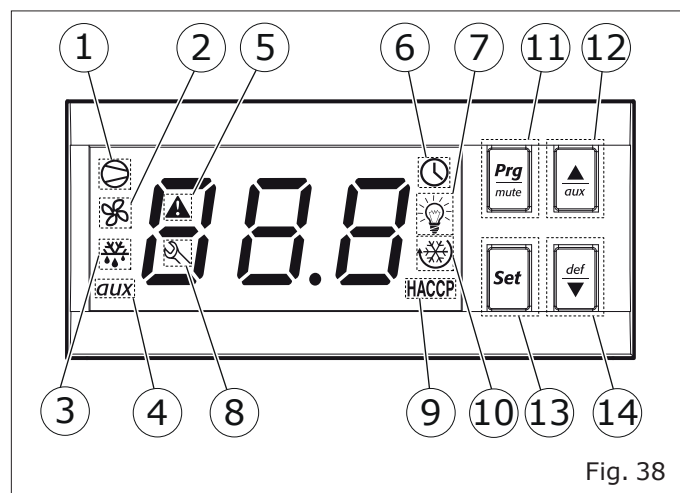


Fig. 38

1. Compressor
2. Ventilador
3. Degelo
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	 epta refrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	23/36

8.3 Controlor do display remoto XR77CX-XM679K (Dixell)

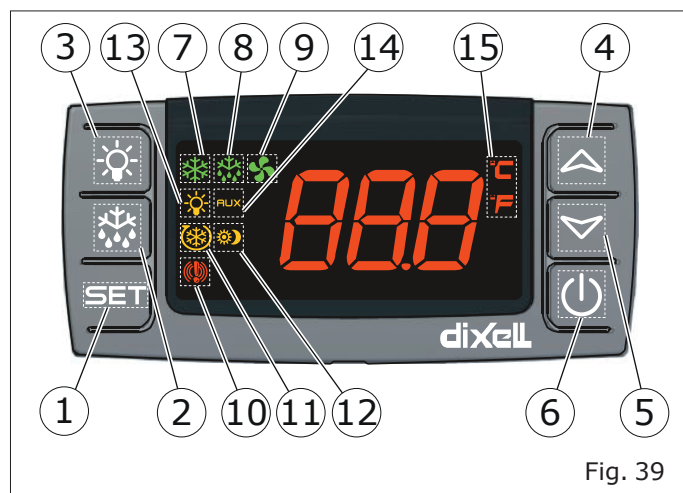


Fig. 39

1. Setpoint
2. Degelo
3. Luz
4. Seta para cima
5. Seta para baixo
6. On/Off
7. Compressor
8. Degelo
9. Ventilador
10. Alarme
11. Ciclo contínuo.
12. Poupança de energia
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)

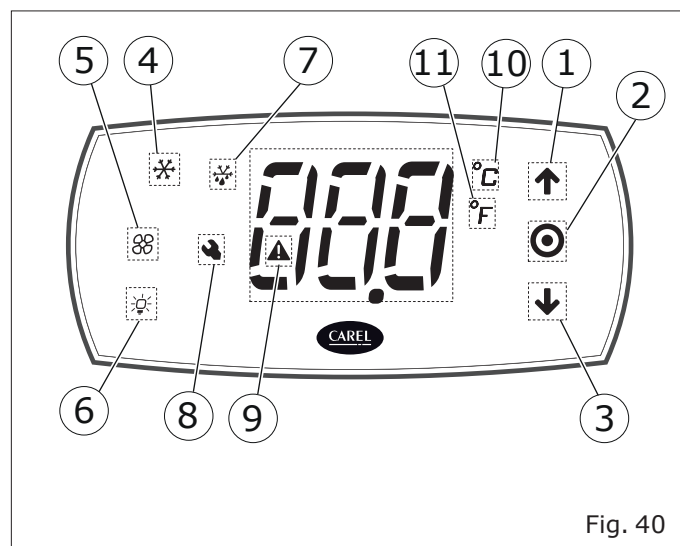


Fig. 40

1. Seta para cima
2. Program
3. Seta para baixo
4. Solenóide/Compressor
5. Ventilador
6. Luz
7. Degelo
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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	24/36

User Manual

EN

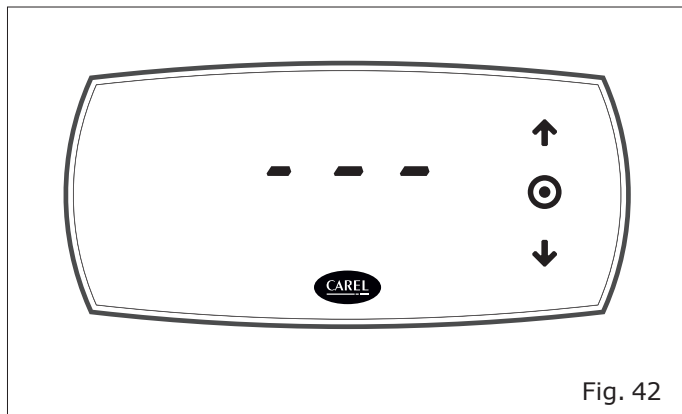
IT

FR

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.

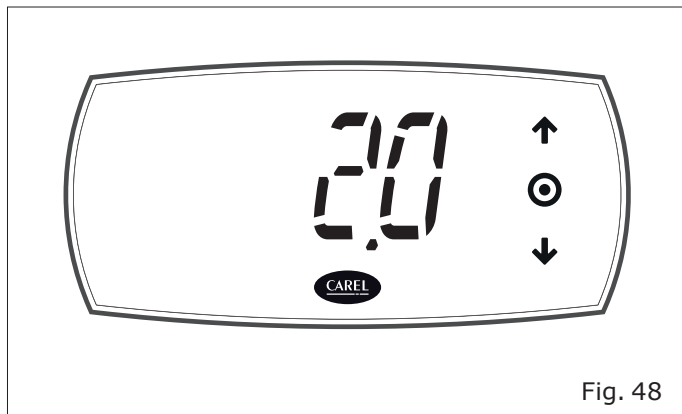


- Aperte "Seta para baixo"(3) a segunda categoria de parâmetros aparece "Ctl" (controle).

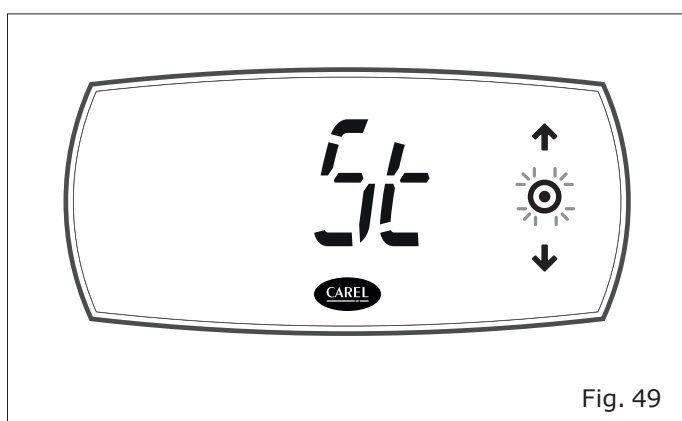


- Aperte o botão "Program"(2) para confirmar o valor e retornar ao código do parâmetro (St).

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	25/36



- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	26/36

9. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

9.1 Limpeza do balcão

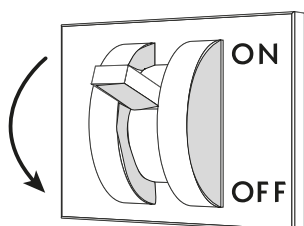


Fig. 51

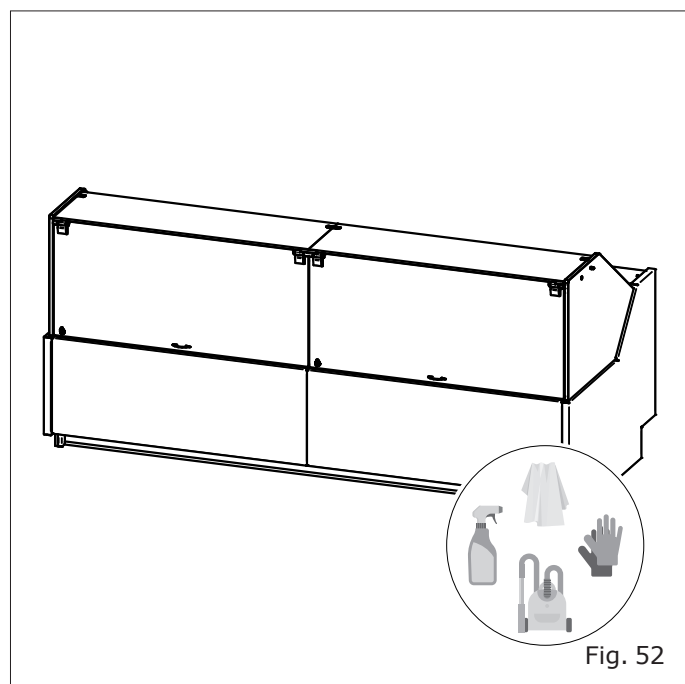


Fig. 52

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.



Preste atenção às partes quentes do móvel, devidamente assinaladas com símbolos específicos; é necessário aguardar até que tenham arrefecido antes de proceder à limpeza.



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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	27/36

Bandeja GASTRONORM



Fig. 54



Fig. 57

Extração de recipientes GASTRONORM



Fig. 55

Panela do evaporador e tubo de transbordamento

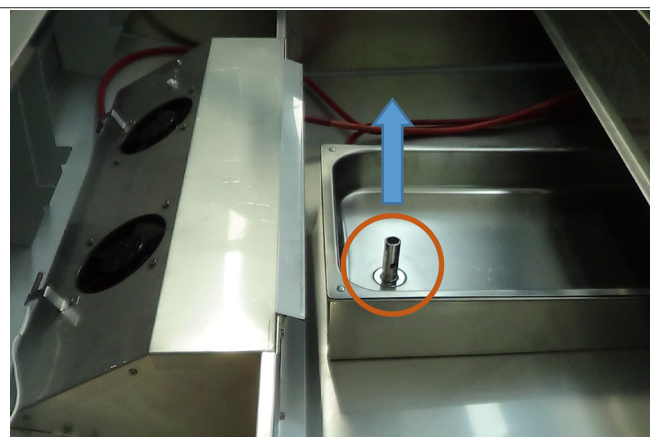


Fig. 58

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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	28/36

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.

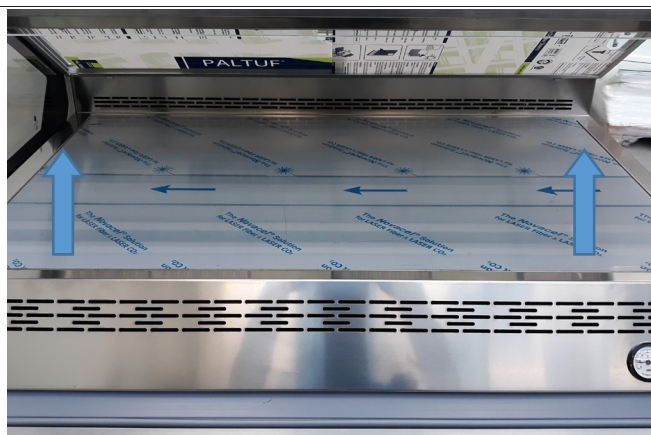


Fig. 59

- 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).

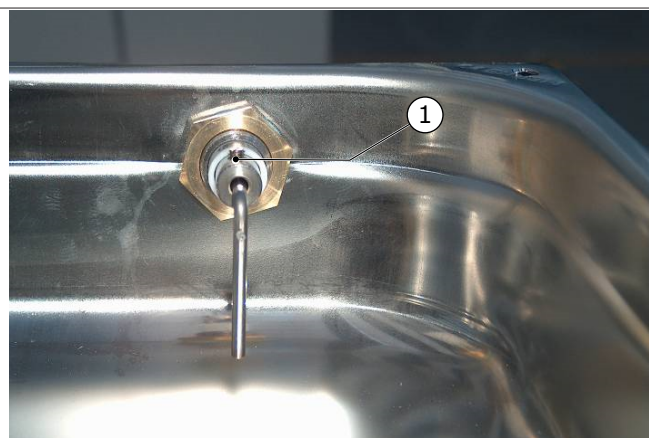


Fig. 61

Para uma limpeza mais profunda, recomendamos o uso de um produto anti-calcário.

Remonte a vareta medidora na posição correta.

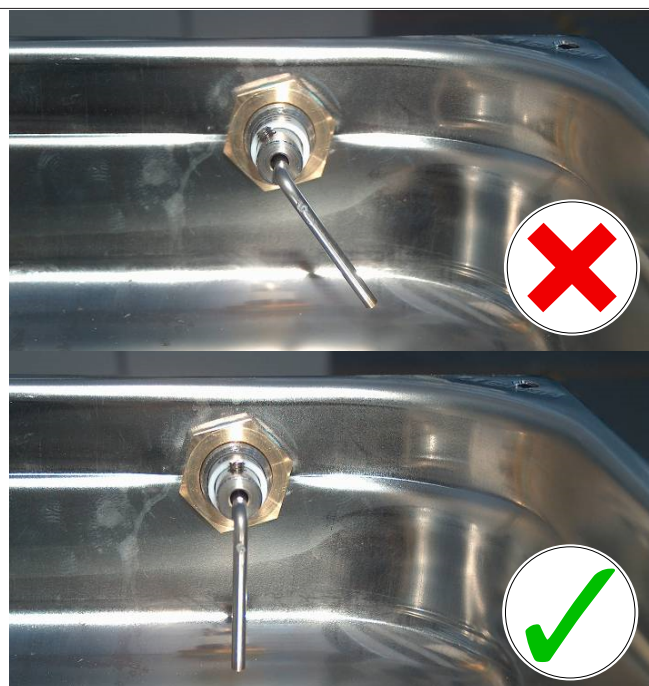


Fig. 62

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE HOT TABLE	 Bonnet Névé eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	29/36

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

EN

IT

FR

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	30/36

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. "11" até à pág. "15").

As configurações de temperatura recomendadas para cada compartimento, para uma conservação ideal dos alimentos, estão indicadas na ficha de informação do produto disponível em EPREL ou através do acesso ao site <https://eprel.eptarefrigeration.com>, seguindo as instruções fornecidas para o acesso à base de dados.



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.

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. "16").

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%.

10.2 Transporte e movimentação

O balcão é contido numa embalagem específica dotada de estrado para a movimentação com empilhadores.

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	31/36

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").

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."17").

10.5 Ligação elétrica

A montante do balcão tem de ser instalado um interruptor seccionador omipolar. Este tem de ter poder de interrupção adequado.

O interruptor-seccionador deve estar instalado a montante do balcão e deve ser visível para o operador durante a limpeza e a manutenção, ou deve estar equipado com um seccionador com sistema de bloqueio em posição isolada.

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; por este motivo, os alimentos só devem ser conservados se já estiverem cozinhados.

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 ("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	32/36

User Manual

10.8 Utilização do balcão



Nunca deixe as portas deslizantes abertas ou entreabertas. Aconselha-se verificar frequentemente que todas as tampas de vidro estejam fechadas: evitam-se assim consumos inúteis de energia e obtém-se ao 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 ("Fig. 2", "Fig. 3", "Fig. 36").

Termóstato/termómetro

No balcão, na parte inferior à direita, está posicionado um termóstato/termómetro remoto para o controle da temperatura ("Fig. 2", "Fig. 3", "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.

Para as superfícies envidraçadas utilizar exclusivamente produtos para a limpeza dos vidros. Aconselha-se evitar a utilização de água porque poderia depositar calcário na superfície do vidro.

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.

As águas residuais dos balcões (consequentes ao descongelamento e/ou à limpeza) são eliminadas através da rede de esgotos ou do sistema de depuração de acordo com as leis em vigor.

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	33/36

Limpar **UMA VEZ POR SEMANA** todas as partes exteriores do balcão.

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."17").
- 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	34/36

User Manual

EN 10.11 Assistência técnica

Se se tornar necessária a intervenção do pessoal técnico de assistência, contactar de imediato o fornecedor que vendeu o balcão.

FR 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.

ES 10.12 Desmantelamento e eliminação

PT 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	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	35/36

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

Informações do produto

As informações do produto (EPREL) estão disponíveis acessando o site <https://eprel.eptarefrigeration.com> e seguindo as instruções indicadas para aceder à base de dados.

Garantia

O produto é coberto por garantia, nos termos de lei, por um período de 12 meses, a não ser se existirem acordos diferentes assinados explicitamente pelas partes.

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.

Peças 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.

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

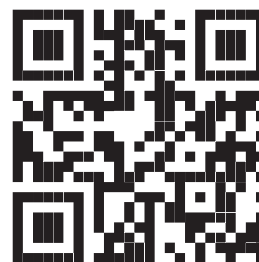
O presente aparelho foi projetado para funcionar em ambientes em que a temperatura e a humidade não excedem os limites previstos no Manual de utilização e manutenção.

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.bonnetneve.com



- Acesse a seção **área técnica** do gabinete.

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	36/36

User Manual

EN

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.



IT

FR

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

Utilização:

A classe climática de utilização é indicada na placa de características.

Abaixo segue um extrato da Norma de referência, que esclarece o significado dos caracteres alfanuméricos:

Classe climática	Temperatura de bulbo seco	Humidade relativa
[-]	[°C]	[%]
0	20	50
1	16	80
8	24	55
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

EXEMPLO Classe climática 3 significa 25°C / 60%HR

Desempenho



As condições ambientais exteriores necessárias para o correto funcionamento do balcão estão especificadas na placa de características.

Os desempenhos do balcão não são garantidos para além da sua utilização normal.



A temperatura mínima não deve ser inferior a 16°C.

Modello - Modèle - Model Modell - Modelo - Modelo	SHAPE PRISME	 eptarefrigeration
Fabbricante - Constructeur - Manufacturer Hersteller - Fabricante - Fabricante	Epta Spa - Via Mecenate, 86 - 20138 Milano (MI) ITALIA Tel. 02/55403211 Telefax 02/55401023	38/39

User Manual

- EN
- IT
- FR
- DE
- ES
- PT

