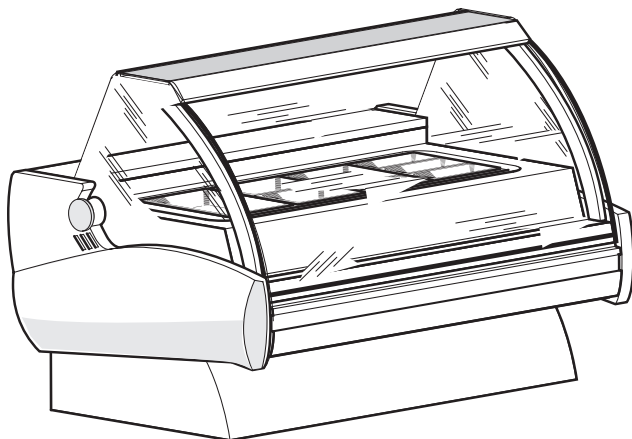


GUIDA TECNICA
Istruzioni di uso
Montaggio
Manutenzione

USER'S MANUAL
Instructions for Use
Assembly
Maintenance

TECHNISCHE ANLEITUNG
Bedienungsanweisung
Montage
Wartung

GUIDE TECHNIQUE
Utilisation
Assemblage
Entretien



SFERA

GASTRONOMIA A BAGNO MARIA E SECCO

Bain-marie and Warm table dry

Wasserbad und Warme Trockentafel

Bain-marie at Table chaude à sec

MATRICOLA

Serial number
Seriennummer
Numéro de série

ANNO DI COSTRUZIONE

Year of Manufacture
Baujahr
Année de construction

SFERA GST 02-03.2



Società Industria Frigoriferi e Arredamenti S.p.a.

Via Nazionale, 15/19
61022 COLBORDOLO (PS) ITALY

Tel. 0039-(0)721-4741
Fax 0039-(0)721-497507

Sito Internet: <http://www.sifaspa.it>

MODULO GASTRONOMIA A BAGNO MARIA E SECCO

SFERA

Bain-marie and Warm table dry
Wasserbad und Warme Trockentafel
Bain-marie at Table chaude à sec

ANNO DI COSTRUZIONE

Year of Manufacture-Baujahr -Année de construction

MATRICOLA

Serial number -Seriennummer -Numéro de série



Società Industria Frigoriferi e Arredamenti S.p.a.

Via Nazionale, 15/19

61022 COLBORDOLO (PS) ITALY

Tel. 0039-(0)721-4741

Fax 0039-(0)721-497507

Sito Internet: <http://www.sifaspa.it>

SIMBOLOGIA

SYMBOLS



(1) Questo simbolo indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che sia coinvolta la sicurezza dell'operatore



(1) This symbol is used to indicate a potentially hazardous situation and appears each time that operator safety is at risk



(2) Questo simbolo indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo della macchina



(2) This symbol is used to indicate caution and draws attention to those operations which are of critical importance for the proper functioning and long service life of the machine



(3) La presenza di questo simbolo sulla macchina indica cautela perché ci sono dei circuiti sotto tensione elettrica



(3) The presence of this symbol on the machine is used to alert you to live circuits



(4) La presenza di questo simbolo sulla macchina indica il punto di messa a terra della macchina.



(4) The presence of this symbol is used to indicate the earthing point of the machine

GENTILE CLIENTE

DEAR CUSTOMER,

per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi della vetrina devono essere tenuti in costante efficienza.

Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione della vetrina e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

For operator safety, all display unit safety devices must be kept in perfect working order.

This manual has been compiled to illustrate display unit use and maintenance and it is the operator's duty and responsibility to follow the instructions contained herein.

**ATTENZIONE!**

Quanto riportato in questo manuale riguarda la vostra sicurezza.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore e da personale specializzato.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'operatore.

**CAUTION!**

The contents of this manual concern your personal safety.

Keep this manual safely for further consultation.

The display unit must be installed by qualified personnel and in accordance with the Manufacturer's instructions.

Only use a Technical Assistance Service authorised by the Manufacturer and always ask for original SIFA s.p.a. spare parts to be used. Ignoring the above recommendations can compromise operator safety.

SYMBOLIK



(1) Diese Symbol bedeutet Gefahr und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Bedieners gefährdet ist.



(2) Diese Symbol bedeutet Vorsicht und lenkt die Aufmerksamkeit auf Vorgänge, die für eine korrekte und dauerhafte Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Wichtigkeit sind.



(3) Dieses Symbol bei der Maschine bedeutet Vorsicht, da die Stromkreise unter Spannung stehen.



(4) Dieses Symbol bei der Maschine zeigt den Erdungspunkt der Maschine an.

SYMBOLES



(1) Ce symbole indique un danger et il est utilisé chaque fois que la sécurité de l'opérateur est compromise



(2) Ce symbole invite à la précaution et il attire l'attention en ce qui concerne des opérations d'importance vitale pour le fonctionnement correct et durable de la machine



(3) La présence de ce symbole sur la machine invite à la précaution car il y a des circuits sous tension électrique



(4) La présence de ce symbole sur la machine indique le point de mise à la terre de la machine.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

zum Schutz des Bedieners müssen die Vitrinenvorrichtungen laufend instandgehalten werden.

Dieses Handbuch soll die Bedienung und Wartung der Vitrine erläutern, und der Bediener hat die Pflicht und Verantwortung, die darin enthaltenen Anweisungen zu befolgen.

**ACHTUNG!**

Der Inhalt dieses Handbuches betrifft Ihre Sicherheit.

Dieses Handbuch muß für eventuelle Informationen sorgfältig aufbewahrt werden.

Die Installation muß, gemäß den Anweisungen des Herstellers, von Fachpersonal durchgeführt werden.

Eventuelle Reparaturen sollen unter Verwendung von Originalersatzteilen und ausschließlich von technischen Kundendienstzentren, die vom Hersteller autorisiert sind, durchgeführt werden.

Die Nichtbeachtung der zuvor genannten Punkte kann die Sicherheit des Bedieners gefährden.

CHER CLIENT

pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de la vitrine doivent être maintenus constamment en conditions d'efficacité.

Ce guide a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de la vitrine et l'opérateur a le devoir et la responsabilité de le respecter.

**ATTENTION!**

L'ensemble des indications reportées dans ce guide concerne votre sécurité.

Conserver avec soin ce guide pour toute consultation ultérieure.

L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur et par le personnel qualifié.

Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur, et réclamer l'emploi des pièces détachées originales.

Le non respect des instructions ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'opérateur.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA E GARANZIA

GENERAL CONDITIONS OF SALE AND GUARANTEE

1) La Ditta SIFA s.p.a. garantisce il proprio prodotto, in condizioni di uso normale come da norme e dati tecnici specificati nella documentazione illustrativa (non vi sono garanzie per un uso diverso da quello descritto nella documentazione SIFA s.p.a.) per un periodo di 12 mesi dalla consegna o ritiro della merce, a condizione che l'apposito tagliando timbrato e dato dal Concessionario, venga rispedito a SIFA s.p.a. entro dieci giorni dalla consegna della stessa.

La garanzia termina 12 mesi dopo l'effettuazione della fornitura, indipendentemente, dal fatto che i prodotti siano stati o meno venduti.

2) Il Certificato di Garanzia dovrà essere conservato dall'utilizzatore ed esibito ogni qualvolta si richieda un intervento in garanzia. Il suo smarrimento o alterazione tale da procurarne l'illeggibilità comporta l'immediato decadimento della stessa.

3) La garanzia comprende: la sostituzione gratuita del motore compressore o, in generale, di quelle parti dello stesso motore compressore che ad insindacabile giudizio della SIFA s.p.a., risultino difettose esclusivamente per vizi di fabbricazione o materiale.

Fatta eccezione per quanto espressamente previsto nel Certificato di garanzia si esclude ogni ulteriore forma di garanzia espressa o tacita. Inoltre sono esclusi da garanzia i danni conseguenti a trascuratezza, cattivo uso o improprio, insufficiente o non ordinaria manutenzione, manomissione da parte del compratore o di terzi, imperizia ed installazione non corrispondente alle norme tecniche fornite dalla SIFA s.p.a., o altre cause non imputabili alla venditrice stessa.

Nessun ampliamento della garanzia è dovuto alla SIFA s.p.a. salvo casi sopra descritti.

4) L'eventuale sostituzione della parte difettosa non comporta l'estensione o il rinnovo delle condizioni di garanzia. Le parti difettose e/o sostituite devono essere obbligatoriamente restituite alla SIFA s.p.a. in porto franco.

L'installazione e l'assistenza in garanzia sono competenza del Concessionario presso il quale il prodotto è stato acquistato.

5) Per eventuale controversia è fatta espressa deroga a favore esclusivamente del Foro di Pesaro, con tacita accettazione finora da parte dell'acquirente.

1) The Company SIFA s.p.a. guarantees this product in conditions of normal use, as required by the standards and technical specifications contained in the illustrated documents (the Guarantee does not cover any use other than that described in the SIFA s.p.a. documents), for a period of 12 months from the date of delivery or collection of goods. This Guarantee is subject to the sending of the attached counterfoil, stamped and dated by the Authorised Dealer, to SIFA s.p.a. within ten days of delivery.

This guarantee expires 12 months from the date of delivery, independently of whether or not the machine has been sold on.

2) The Guarantee Certificate must be retained by the User and shown each time that servicing is requested under guarantee. The loss of this Certificate or any modification thereof, such as may bring about its illegibility, will render the Guarantee null and void.

3) The Guarantee covers: the replacement, free of charge and at the sole option of SIFA s.p.a., of the motor-driven compressor or, in general, of those parts which due to defects in material or workmanship are judged to be defective.

Excepting that specified in this Guarantee Certificate, no other form of guarantee, either express or implied, is given with respect to this product. Furthermore, damage due to neglect, incorrect or misuse of the product, maintenance or service not in accordance with this manual, modifications carried out by the purchaser or third parties, inexperience and installation not in accordance with the technical standards supplied by SIFA s.p.a., is not covered by the Guarantee, nor is any other cause which cannot be attributed directly to the Vendor.

No extensions of Guarantee coverage will be granted by SIFA s.p.a., excepting in those cases described above.

4) Any replacement of defective parts does not imply the extension or renewal of these Guarantee conditions. All defective and/or replaced parts shall be returned, carriage paid, to SIFA s.p.a. Installation and assistance under guarantee are the sole responsibility of the Authorised Dealer from whom the product was purchased.

5) Any dispute arising from the present General Conditions of Sale and Guarantee shall fall within the sole competence of the Court of Pesaro, Italy, with the tacit acceptance of the Purchaser.

ALLGEMEINE VERKAUFS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN

- 1) Die Firma SIFA s.p.a. garantiert das Produkt für einen Zeitraum von 12 Monaten ab Lieferung oder Abholung der Ware unter der Bedingung, daß es vorschriftsmäßig, laut den in der erklärenden Dokumentation angegebenen Normen und technischen Angaben, verwendet wird (es besteht keinerlei Garantieanspruch, wenn das Produkt nicht entsprechend den Angaben der Dokumentation der Firma SIFA s.p.a. verwendet wird), und unter der Bedingung, daß die mit Stempel und Datum des Händlers versehene Garantiekarte innerhalb von zehn Tagen nach Lieferung an SIFA s.p.a. rückgesandt wird.
Die Garantie endet 12 Monate nach der Lieferung unabhängig davon, ob die Produkte verkauft wurden oder nicht.

- 2) Der Garantieschein ist vom Abnehmer aufzubewahren und jeweils bei Inanspruchnahme der Garantie vorzuzeigen. Bei Verlegen bzw. Unleserlichkeit aufgrund von Veränderungen verfällt jeglicher Garantieanspruch.

- 3) Unter die Garantieleistungen fallen: kostenloser Austausch des Kompressors oder im allgemeinen der Kompressorteile, die nach dem unanfechtbaren Urteil der Firma SIFA s.p.a. ausschließlich aufgrund von Fabrikations- oder Materialschäden defekt sind.

Es gelten ausschließlich die im Garantieschein aufgeführten Bestimmungen, jegliches anderweitige mündliche bzw. stillschweigende Übereinkommen wird abgelehnt. Nicht unter die Garantieleistungen fallen Schäden, die durch Nachlässigkeit, unsachgemäßen oder unpassenden Gebrauch, unzureichende oder außerordentliche Wartung, falsche Handhabung durch den Käufer oder Dritte, Un erfahrenheit, Installation nicht gemäß den von der Firma SIFA s.p.a. gelieferten Fachnormen, oder aus anderen Gründen, die nicht dem Verkäufer zugeschrieben werden können, entstanden sind.

SIFA s.p.a. ist ausschließlich in oben genannten Fällen zu Garantieleistungen verpflichtet.

- 4) Bei Austausch des defekten Teiles besteht keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie. Alle schadhaften und/oder ausgetauschten Teile sind verbindlich der Firma SIFA s.p.a. spesenfrei zurückzuerstatten.

Installation und Kundendienst in der Garantiezeit unterliegen der Zuständigkeit des Vertragshändlers, bei dem das Produkt gekauft wurde.

- 5) Bei eventuellen Streitfragen ist ausschließlich das Gericht von Pesaro zuständig und wird schon jetzt vom Käufer stillschweigend angenommen.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE GARANTIE

- 1) L'Entreprise SIFA s.p.a. garantit le produit, aux conditions d'utilisation normale selon les normes et données techniques spécifiées dans la documentation explicative (il n'y a pas de garantie pour un usage différent de celui décrit dans la documentation SIFA s.p.a.) sur une période de 12 mois à dater de la livraison ou du retrait de la marchandise, à condition que le coupon portant le cachet du Concessionnaire et la date d'achat soit retourné à Sifa s.p.a. dans les dix jours successifs à la date de livraison de cette marchandise.

La garantie échoit 12 mois après la livraison de la marchandise, indépendamment du fait que les produits aient été ou non vendus.

- 2) Le Certificat de Garantie devra être conservé par l'utilisateur et présenté chaque fois qu'une intervention sous garantie sera nécessaire. La perte ou altération de ce Certificat entraînant son illisibilité comporte la déchéance immédiate de la Garantie.

- 3) La garantie comprend: le remplacement gratuit du motocompresseur ou, en général, des composants du motocompresseur qui résultent, selon le jugement sans appel de SIFA s.p.a., défectueux exclusivement pour vices de fabrication ou de matériel.

Exception faite de ce qui est expressément prévu dans le Certificat de Garantie, toute autre forme de garantie tacite ou exprimée est exclue. En outre, la garantie ne couvre pas: les dommages dérivant d'une négligence, d'un usage impropre ou abusif, d'un entretien insuffisant ou non périodique, d'une altération de la part de l'acheteur ou de tiers, de l'inexpérience, d'une installation non correspondante aux normes techniques fournies par SIFA s.p.a., ou toute autre cause non imputable au vendeur lui-même.

Aucune étendue de la garantie n'est due par SIFA s.p.a.

- 4) Le remplacement éventuel de la partie défectueuse ne comporte ni l'extension ni le renouvellement des conditions de garantie. Les parties défectueuses et/ou remplacées doivent être obligatoirement retournées à SIFA s.p.a. franco de port.

L'installation et le service après-vente sous garantie sont de compétence du Concessionnaire auprès duquel le produit a été acheté.

- 5) Dans le cas d'une éventuelle controverse, une dérogation expresse est faite en faveur exclusive du Tribunal de Pesaro, par acceptation tacite de la part de l'acheteur.

Sommario

1 SPECIFICHE TECNICHE.....	10
1.1 DESCRIZIONE DELLA VETRINA	10
1.2 NORME APPLICATE	12
1.3 POSTAZIONE DI LAVORO.....	14
1.4 ACCESSORI.....	14
1.5 MODELLI.....	16
1.6 IDENTIFICAZIONE	18
1.7 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI	18
1.8 CARATTERISTICHE TECNICHE	18
2 INSTALLAZIONE	20
2.1 TRASPORTO.....	20
2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE.....	20
2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI	22
2.4 POSIZIONAMENTO	22
2.4.1. CANALIZZAZIONE VETRINA GASTRONOMIA CON VETRINA GASTRONOMIA (escludendo fianchi termoformati)	24
2.4.2. CANALIZZAZIONE VETRINA GASTRONOMIA con fianco, CON VETRINA REFRIGERATA.....	26
2.4.3. CANALIZZAZIONE VETRINA GASTRONOMIA CON FIANCATA TERMINALE.....	28
2.5 SPAZI MANUTENTIVI.....	30
2.6 COLLEGAMENTO IDRAULICO.....	30
2.7 COLLEGAMENTO ELETTRICO	30
2.8 NOTE AMBIENTALI.....	32
3 ESERCIZIO	34
3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO	34
3.2 AVVIAMENTO	34
3.3 FERMATA DELLA MACCHINA	36
4 MANUTENZIONE ORDINARIA.....	38
4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA.....	38
4.2 PULIZIA VETRINA.....	38
- PULIZIA ESTERNO VETRINA.....	38
- PULIZIA PIANO DI ESPOSIZIONE (mod. tavola calda bagno maria)	40
5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA.....	42
5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA.....	42
5.2 SOSTITUZIONE DELLE SUPERFICI VETRATE.....	42
5.3 SOSTITUZIONE LAMPADE - REATTORI - STAR- TER	44
5.4 SOSTITUZIONE RESISTENZA DI RISCALDA- MENTO	46
5.4.1 SOSTITUZIONE RESISTENZA DI RISCALDA- MENTO (mod.Tavola calda secco)	48
6 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO	50
7 CATALOGO RICAMBI.....	54

Contents

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS	10
1.1 DESCRIPTION OF THE DISPLAY UNIT	10
1.2 STANDARDS AND REGULATIONS	12
1.3 OPERATOR AREA.....	14
1.4 ACCESSORIES.....	14
1.5 UNIT RANGES.....	16
1.6 PRODUCT IDENTIFICATION	18
1.7 WEIGHTS AND OVERALL DIMENSIONS	18
1.8 TECHNICAL DETAILS	18
2 INSTALLATION	20
2.1 TRANSPORT	20
2.2 LIFTING AND HANDLING	20
2.3 AMBIENT CONDITIONS.....	22
2.4 POSITIONING	22
2.4.1. HOW TO CONNECT TWO FOOD DISPLAY UNITS (without thermoformed sides)	24
2.4.2. HOW TO CONNECT A FOOD DISPLAY UNIT WITH SIDE PANEL TO A REFRIGERATED DISPLAY UNIT.....	26
2.4.3. HOW TO CONNECT A FOOD DISPLAY UNIT TO A CASH DESK UNIT	38
2.5 MAINTENANCE AREAS.....	30
2.6 HYDRAULIC CONNECTIONS	30
2.7 ELECTRICAL CONNECTIONS.....	30
2.8 ENVIRONMENTAL MEASURES.....	32
3 OPERATION.....	34
3.1 PRELIMINARY CHECKS	34
3.2 START UP	34
3.3 HOW TO SWITCH OFF THE MACHINE	36
4 ROUTINE MAINTENANCE	38
4.1 PRELIMINARY SAFETY CHECKS	38
4.2 CLEANING THE DISPLAY UNIT	38
- CLEANING THE DISPLAY UNIT EXTERIOR.....	38
- CLEANING THE DISPLAY TOP (Mod. Warm table bain- maria)	40
5 SPECIAL MAINTENANCE.....	42
5.1 PRELIMINARY SAFETY CHECKS	42
5.2 REPLACING THE GLASS SURFACES	42
5.3 REPLACING : LAMP- REACTOR- STARTER.....	42
5.4 REPLACING THE HEATING RESISTOR.....	46
5.4.1 REPLACING THE HEATING RESISTOR (Mod. Warm table dry).....	48
6 TROUBLESHOOTING	50
7 REPLACEMENT PARTS CATALOGUE.....	54

Inhaltsverzeichnis

1 TECHNISCHE ANGABEN	11
1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE	11
1.2 GÜLTIGE NORMEN.....	13
1.3 ARBEITSPLATZ.....	15
1.4 ZUBEHÖR	15
1.5 MODELLE	17
1.6 IDENTIFIZIERUNG.....	19
1.7 AUSMASSE UND GEWICHTE	19
1.8 TECHNISCHE MERKMALE	19
2 INSTALLATION	21
2.1 TRANSPORT	21
2.2 HEBEN UND VERSTELLEN.....	21
2.3 UMWELTBEDINGUNGEN	23
2.4 POSITIONIEREN.....	23
2.4.1. ZUSAMMENBAU VON ZWEI BÜFETTVITRINEN (ohne thermogeformte Seitenteile).....	25
2.4.2. ZUSAMMENBAU EINER BÜFETTVITRINE mit Seitenteil UND EINER VITRINE MIT KÜHLAGGREGAT	27
2.4.3. ZUSAMMENBAU EINER BÜFETTVITRINE UND EINER VITRINE KASSENTHEKE.....	29
2.5 FREIZUHALTENDE ZONEN FÜR WARTUNG.....	29
2.6 WASSERVERBINDUNG	31
2.7 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	31
2.8 HINWEISE ZUM SCHUTZ DER UMWELT	33
3 BETRIEB.....	35
3.1 VORKONTROLLEN.....	35
3.2 ANLAUF	35
3.3 STILLSETZEN DER MASCHINE	37
4 WARTUNG.....	39
4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN	39
4.2 REINIGUNG VITRINE	39
- AUSSENREINIGUNG VITRINE	39
- REINIGUNG AUSSTELLUNGSFLÄCHE (Mod. warme Tafel Wasserbad)	41
5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	43
5.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN	43
5.2 AUSTAUSCH VON GLASFLÄCHEN	43
5.3 AUSTAUSCH LAMPEN - DROSSELSPULEN - STARTER.....	43
5.4 AUSTAUSCH HEIZWIDERSTAND	47
5.4.1 AUSTAUSCH HEIZWIDERSTAND (mod. Warme Trockentefal)	49
6 BETRIEBSSTÖRUNGEN	52
7 ERSATZTEILKATALOG	55

Sommaire

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES	11
1.1 DESCRIPTION DE LA VITRINE.....	11
1.2 NORMES APPLIQUEES.....	13
1.3 POSITION DE TRAVAIL	15
1.4 ACCESSOIRES	15
1.5 MODELES	17
1.6 IDENTIFICATION	19
1.7 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET POIDS ..	19
1.8 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	19
2 INSTALLATION	21
2.1 TRANSPORT	21
2.2 SOULEVEMENT ET DEPLACEMENT	21
2.3 SPECIFICATIONS AMBIANTES.....	23
2.4 POSITIONNEMENT	23
2.4.1. ASSEMBLAGE VITRINE BUFFET AVEC VITRINE BUFFET (joues thermoformées exclues).....	25
2.4.2. ASSEMBLAGE VITRINE BUFFET, MUNIE DE JOUE, AVEC VITRINE REFRIGEREE	27
2.4.3. ASSEMBLAGE VITRINE BUFFET AVEC CAISSE	29
2.5 ESPACES D'ENTRETIEN	29
2.6 ASSEMBLAGE HYDRAULIQUE	31
2.7 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	31
2.8 REMARQUES SUR L'ENVIRONNEMENT.....	33
3 FONCTIONNEMENT	35
3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE	35
3.2 DEMARRAGE	35
3.3 ARRET DE LA MACHINE	37
4 ENTRETIEN ORDINAIRE.....	39
4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE.	39
4.2 NETTOYAGE DE LA VITRINE.....	39
- NETTOYAGE EXTERNE DE LA VITRINE	39
- NETTOYAGE DU PLAN D'EXPOSITION Mod. Table chaude bain-marie plans fourés).....	41
5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	43
5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE...	43
5.2 REMPLACEMENT DES SURFACES VITREES.....	43
5.3 REMPLACEMENT LAMPE-REACTEUR- STARTER	41
5.4 REMPLACEMENT RESISTANCE DE CHAUFFAGE.....	47
5.4.1 REMPLACEMENT RESISTANCE DE CHAUFFAGE (Mod. Table chaude à sec).....	49
6 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	53
7 CATALOGUE DES PIECES DETACHEES.....	55

1 SPECIFICHE TECNICHE

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1 DESCRIZIONE DELLA VETRINA

1.1 DESCRIPTION OF THE DISPLAY UNIT

La vetrina è essenzialmente costituita da due parti:

- 1) Struttura portante
- 2) Impianto di riscaldamento

The display unit has two main sections:

- 1) Unit Supporting Structure
- 2) Heating System

1) Struttura portante

Moduli canalizzabili, con basamento in struttura metallica, scocca in acciaio Inox AISI 304 18/8 all'interno ed all'esterno in lamiera zincata sul fondo. Coibentazione con schiume poliuretamiche senza CFC, Vetri curvi temperati apribili verso l'alto (con pistoncini). Piano superiore in vetro verniciato. Piano posteriore di servizio in acciaio inox. Doppia illuminazione al neon. Profilo batti carrello in PVC, piedi regolabili, para polvere flessibile a pavimento, profili In alluminio anodizzato, fiancate coibentate.

1) Unit Supporting Structure

The moduls that can be chanalised, avec basement in methalic structure, Inox AISI 304 18/8 steel body, inside and outside it is in galvanized sheet on the bottom. The isolation with polyurethane foams without CFC, The curved sharpened glasses that can be opened upwards (with pistons). The upper level is in painted glas. The back service level is is inox steel. Double neon illumination. The outlines that beat the PVC truck, adjustable feet, flexible floor element agains the dust, outlines in tied alluminium, isolated sides.

2) Sezione impianto di riscaldamento (vers. tavola calda bagno maria)

L'unità riscaldante è costituita da una resistenza, posta alla base di ogni vasca, comandata da una centralina che ne mantiene la temperatura. Il calore viene trasmesso all'acqua (contenuta nella vasca), per induzione. Le controvasche dei moduli a caldo umido sono dotate di carico e scarico, "troppo pieno" e rilevatore acustico per liveilo minimo dell'acqua.

2) Heatingsystem unit (vers. warm table bain-marie)

The heating unit is composed of a resistance, at the base of each tank, commanded by a little plant which keeps the temperature. The heat is transmitted to the water (contained in the tank), by induction.

The bottom basins of the steam heated units are equipped with water inlet and waste piping, overflow valve and acoustic detector for minimum water level.

(vers. tavola calda a secco)

L'unità riscaldante è costituita da una resistenza, posta al di sotto del piano di appoggio, ed è comandata da reostato che ne mantiene la temperatura.

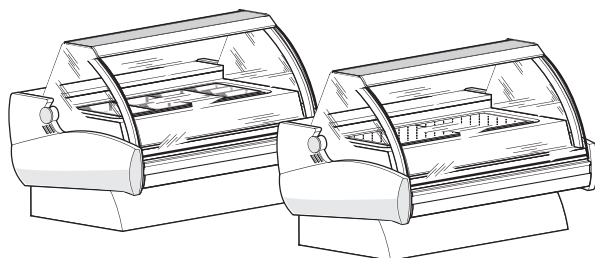
Il calore viene trasmesso per conduzione attraverso il piano in acciaio INOX.

(vers. warm table dry)

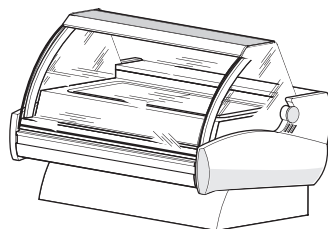
The heating unit is composed of a resistance, under the supporting plan, and is commanded by a rheostat which keeps the temperature.

The heat is transmitted by conduction through a steel plan INOX.

n°1



Vers. bagno maria
Vers. bain-marie
Vers. Wasserbad
Vers. bain-marie



Vers. tavola calda a secco
Vers. Warm table dry
Vers. Warme Trockentafel
Vers. Table chaude à sec

1 TECHNISCHE ANGABEN

1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE

Die Vitrine besteht im wesentlichen aus zwei Teilen:

- 1) Tragstruktur
- 2) Heizanlage

1) Tragstruktur

Kombinierbare Module, Grundgestell aus Metall, Aufbau aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/8 innen und außen in verzinktem Blech über Grundierung. Schaumisolierung aus Polyurethan ohne HFCKW.

Gekrümmte Scheiben aus gehärtetem Glas, die sich nach oben hin öffnen (mit Kolben). Obere Abstellfläche aus Lackglas. Hintere Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl. Doppelbeleuchtung mit Neonlicht.

Fußboden-Profilleiste aus PVC, verstellbare Füße, biegsamer Fußboden-Staubschutz, Frontleisten aus Eloxal-Aluminium, isolierte Seitenteile.

2) Heizanlage Sektion (Vers. Warme Tafel Wasserbad)

Die Heizung Einheit besteht aus einem Widerstand, die sich auf der Basis jeder Wanne befindet, von einer kleinen Zentrale geleitet, welche die Temperatur haltet. Die Hitze wird an das Wasser (das in der Wanne ist) bei Induktion, überträgt.

Die Gegenwannen der gewärmten/feuchten Module sind mit einer Zuleitung und einem Abfluss, einer Oberlaufeinrichtung und einem Tonmeldegerät zur Anzeige des mini- malen Wasserstands ausgestattet

(Vers. Warme Trockentafel)

Die Heizung Einheit besteht aus einem Widerstand, unten dem Stützfläche, und wird von einem Rheostat geleitet das die Temperatur haltet.

Die Hitze wird bei Konduktion durch die Stahlfläche INOX überträgt.

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DE LA VITRINE

La vitrine est composée essentiellement de deux sections:

- 1) Section structure portante
- 2) Section installation de chauffage

1) Section structure de support

Modules qui peuvent être canalisés, avec basement en structure métallique, coque en acier INOX AISI 304 18/8 à l'intérieur et à l'extérieur en feuille en zinc sur le fonds. Isolement avec écumes en polyuréthane sans CFC.

Les verres courbés tempérés qui se ouvrent envers le haut (avec des pistons). Plan supérieur en verre vernissé. Plan postérieur de service en acier inox. Illumination double au néon.

Profil qui tape le chariot en PVC, pieds réglables, élément flexible qui pare les poudres, profils en aluminium anodisés, cotés isolés.

s

2) Section installation de chauffage (vers. Table chaude au bain-marie)

L'unité réchauffante est constituée par une résistance située à la base de chaque plan, commandé par une petite centrale qui en garde la température. La chaleur est transmise à l'eau (contenu dans le bac), par induction.

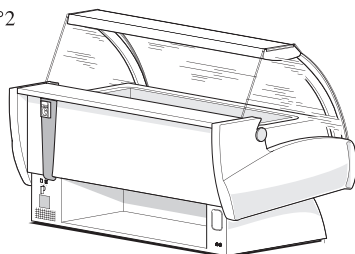
Les cuves de fond des modules à chaleur humide sont munies de tubes d'arrivée et d'évacuation, de soupape de trop-plein et d'un détecteur acoustique pour le niveau minimum de l'eau.

(vers. table chaude à sec)

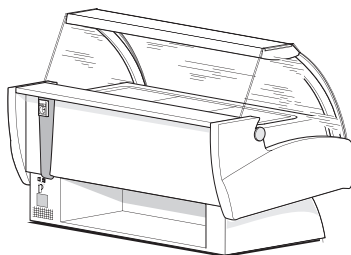
L'unité réchauffante est constituée par une résistance, située au dessous du plan d'appui, et elle commandée par un réostate qui en garde la température.

La chaleur est transmise par conduction à travers le plan en acier INOX.

n°2



Vers. bagno maria
Vers. bain-marie
Vers. Wasserbad
Vers. bain-marie



Vers. tavola calda a secco
Vers. Warm table dry
Vers. Warme Trockentafel
Vers. Table chaude à sec

1.2 NORME APPLICATE

La vetrina é conforme alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE e risponde alle norme:

CEI EN 50081-1/92

Norma generica sull'emissione

Parte 1: Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera

CEI EN 50082-1/92

Norma generica sull'emissione

Parte 1: Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera

CEI EN 55014/94

Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici e similari a motore o termici, degli utensili elettrici e degli apparecchi elettrici similari

CEI EN 61000-3-3/95

Parte 3: Limiti

Sezione 3: Limitazione delle fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 A.

Inoltre la vetrina é conforme alla direttiva sulla sicurezza elettrica 72/23-93/68 CEE e risponde alle norme:

EN 60335-1/88 (CEI 61-50/89)

Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare

Parte 1: Norme generali

EN 60335-2-24/89 (CEI 61-56/90)

Uso degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare

Parte II: Norme particolari per frigoriferi e congelatori

1.2 STANDARDS AND REGULATIONS

The display unit complies with the electromagnetic compatibility directive 89/336 EEC and with the following standards:

IEC EN 50081-1/92

Generic Emission Standard

Part 1: Residential, commercial and light industry

IEC EN 50082-1/92

Generic Immunity Standard

Part 1: Residential, commercial and light industry

IEC EN 55014/94

Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for household and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus

IEC EN 61000-3-3/95

Part 3: Limits

Section 3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A

Moreover, the display unit complies with the electric safety directive 72/23-93/68 EEC and with the following standards:

EN 60335-1/88 (IEC 61-50/89)

Safety of household and similar electrical appliances

Part 1: General requirements

EN 60335-2-24/89 (IEC 61-56/90)

Safety of household and similar electrical appliances

Part 2: Particular requirements for refrigerators and food freezers

1.2 GÜLTIGE NORMEN

Die Vitrine entspricht den Richtlinien über die elektromagnetische Kompatibilität 89/336 CEE und ist normgemäß:

CEI EN 50081-1/92

Fachgrundnorm Störaussendung

Teil 1: Wohnbereich, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie Kleinindustrie

CEI EN 50082-1/92

Fachgrundnorm Störaussendung

Teil 1: Wohnbereich, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie Kleinindustrie

CEI EN 55014/94

Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärmegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten

CEI EN 61000-3-3/95

Teil 3: Grenzwerte

Hauptabschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom ≤ 16 A

Außerdem, entspricht die Vitrine den Richtlinien über die elektrische Sicherheit 72/23-93/68 CEE und ist normgemäß:

EN 60335-1/88 (CEI 61-50/89)

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Teil 1: Allgemeine Anforderungen

EN 60335-2-24/89 (CEI 61-56/90)

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke

Teil 2: besondere Anforderungen für Kühlschränke und Gefriergeräte

1.2 NORMES APPLIQUEES

La vitrine est conforme à la directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336 CEE et répond aux normes:

CEI EN 50081-1/92

Norme générique émission

Partie 1: Résidentiel, commercial, industrie légère

CEI EN 50082-1/92

Norme générique immunité

Partie 1: Résidentiel, commercial, industrie légère

CEI EN 55014/94

Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues

CEI EN 61000-3-3/95

Partie 3: Limites

Section 3: Limitation des fluctuations de tension et du flicker dans les réseaux basse tension pour les équipements ayant un courant appelé ≤ 16 A

En plus, la vitrine est conforme à la directive sur la sécurité électrique 72/23-93/68 CEE et répond aux normes:

EN 60335-1/88 (CEI 61-50/89)

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

Première partie: Règles générales

EN 60335-2-24/89 (CEI 61-56/90)

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

Deuxième partie: Règles particulières pour les réfrigérateurs et les congélateurs

1.3 POSTAZIONE DI LAVORO

La zona di lavoro per la vetrina è posta nella parte posteriore di questa, dove vi sono i comandi di accensione e di regolazione della temperatura e c'è l'apposita apertura per accedere al piano di esposizione.

1.3 OPERATOR AREA

The display unit operator area is behind the unit itself and contains the start and temperature adjustment controls. In this area there is also an opening for access to the unit display top.

1.4 ACCESSORI

Le parti accessorie della macchina per il modello SFERA si può richiedere (n°3):

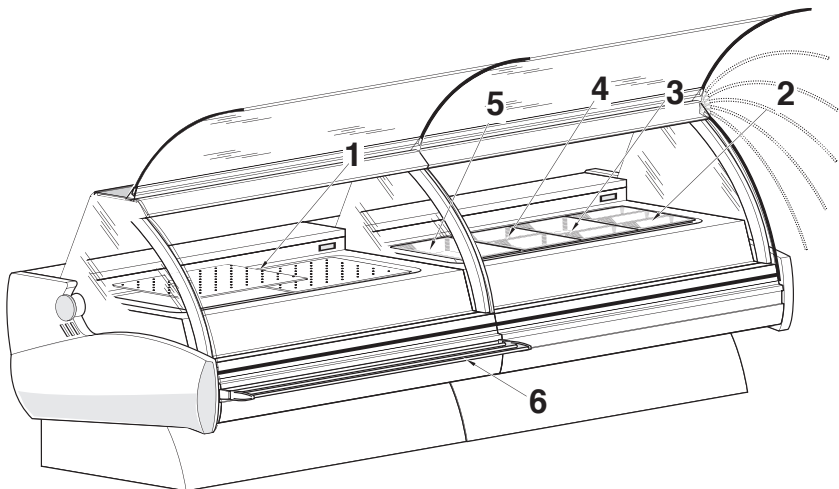
- Piani in acciaio forati (pos.1);
- Vaschette Gastronorm 1/3x3 (pos.2)
- Vaschette Gastronorm 1/3+2/3 (pos.3)
- Vaschette Gastronorm 1/2x2 (pos.4)
- Vaschette Gastronorm 1x1 (pos.5)
- Poggiaborse (Pos.6).
- Divisorio fisso in vetrocamera (Pos.7);
- Scorrevoli posteriori in metacrilato (Pos.8);
- Doccia per lavaggio vasca (Pos.9).
- Piano di lavoro in agglomerato (Pos.10);
- Sacca portacata (Pos.11).
- Presa corrente supplementare (Pos.12);
- Contenitore per vaschette da asporto (Pos.13);
- Portacoltelli (Pos.14);
- Portabilancia (Pos.15);
- Portarotolo (Pos.16);
- Lavello in acciaio inox (Pos.17);
- Kit di ganci portabuste (n°5 ganci Pos.18);

1.4 ACCESSORIES

The following accessories from the SFERA range are available for this unit (n°3):

- Steel pierced plans (pos.1);
- Little Gastronorm tanks 1/3x3 (pos.2);
- Little Gastronorm tanks 1/3+2/3 (pos.3);
- Little Gastronorm tanks 1/2x2 (pos.4);
- Little Gastronorm tanks 1x1 (pos.5);
- Bag rest (Pos.6);
- fixed partition in double glass (Pos.7);
- Methacrylate sliding panels (Pos.8);
- Shower head for tank wasching (Pos.9);
- Worktop in composite material (Pos.10);
- Paper holer (Pos.11);
- Additional plug socket (Pos.12);
- Rack for take-away trays (Pos.13);
- Knife block (Pos.14);
- Scales stand (Pos.15);
- Paper roll holder (Pos.16);
- Stainless steel sink bowl (Pos.17);
- Kit of hooks for plastic bags (n°5 ganci Pos.18)

n°3



1.3 ARBEITSPLATZ

Der Arbeitsplatz ist der rückwärtige Teil der Vitrine, wo sich die Bedienungseinrichtungen zum Einschalten der Maschine und zur Temperaturregelung, sowie eine entsprechende Zugangsöffnung zur Ausstellungsfläche befinden.

1.4 ZUBEHÖR

Folgende Maschinenzubehörteile können für das Modell SFERA angefordert werden (Abb.3):

- lochen Stahlfläche (Pos.1);
- Kleine Gastronorm Wanne 1/3x3 (Pos.2);
- Kleine Gastronorm Wanne 1/3+2/3 (Pos.3);
- Kleine Gastronorm Wanne 1/2x2 (Pos.4);
- Kleine Gastronorm Wanne 1x1 (Pos.5);
- Taschenablage (Pos.6);
- Fixer Abteiler aus Glaskammer (Pos.7);
- Scheibetüren aus Metacrylat (Pos.8);
- Brause für Wannenreinigung (Pos.9);
- Arbeitsplatte aus Verbundwerkstoff (Pos.10);
- Papierhalter (Pos.11);
- Zusätzliche Steckdose (Pos.12);
- Wannenbehälter (Pos.13);
- Messerhalter (Pos.14);
- Waagenhalterung (Pos.15);
- Rollenhalter (Pos.16);
- Spütle aus rostfreiem Edelstahl (Pos.17);
- Kit bestehend aus Haken für Plastikbeutel (Pos.18);

1.3 POSITION DE TRAVAIL

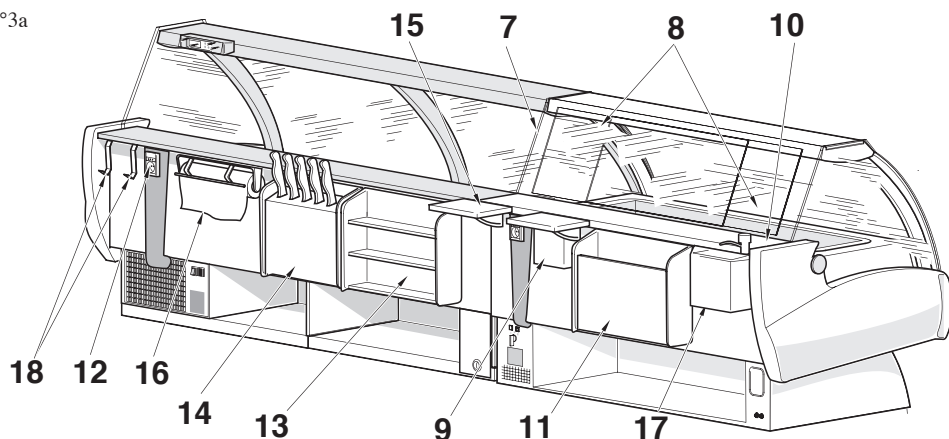
La zone de service de la vitrine se trouve sur la partie arrière de cette dernière, où se trouvent les commandes de mise en marche et de régulation de la température et où l'on trouve l'ouverture d'accès au plan d'exposition.

1.4 ACCESSOIRES

Sur demande, les parties accessoires de la machine pour le modèle SFERA sont les suivantes (N° 3):

- Plans en acier fourrés (pos.1);
- Petits bacs Gastronorm 1/3x3 (pos.2);
- Petits bacs Gastronorm 1/3+2/3 (pos.3);
- Petits bacs Gastronorm 1/2x2 (pos.4);
- Petits bacs Gastronorm 1x1 (pos.5);
- Rebord pour sacs à main (Pos.6);
- Séparation fixe en double vitrage (Pos.7);
- Panneaux coulissants en méthacrylat (Pos.8);
- Douchette pour nettoyage cuve (Pos.9);
- Plain de travail in composé (Pos.10);
- Poche à papier (Pos.11);
- Prise de courant supplémentaire (Pos.12);
- Élément pour bacs (Pos.13);
- Porte couteaux (Pos.14);
- Porte-balance (Pos.15);
- Porte-rouleau (Pos.16);
- Evier Inox (Pos.17);
- Kit de crochets pour sacs plastique (n°5; Pos.8).

n°3a



1.5 MODELLI

La linea SFERA si compone di vari moduli canalizzabili come si vede in N°4 .

In particolare il piano caldo e costruito da due modelli, uno di larghezza 1m. e l'altro di larghezza 1,5 m (un metro) vedi para.1.7 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI.

Mod. Tavola calda bagno maria 1mt. (con vaschette)
 Mod. Tavola calda bagno maria 1,5mt.(con vaschette)
 Mod. Tavola calda bagno maria 1mt. (piani forati)
 Mod. Tavola calda bagno maria 1,5mt. (piani forati)
 Mod. Tavola calda a secco 1mt.
 Mod. Tavola calda a secco 1,5mt.

1.5 UNIT RANGES

The SFERA range contains different units which can all be connected, as shown in n° 4.

In particular the warm planis built by two modeles, one large 1m. and the other large 1,5 m (one meter) see para.1.7 OBSTRUCTING AND WEIGHT DIMENSIONS.

Mod. Warm table bain-marie 1mt. (with little tanks)
 Mod. Warm table bain-marie 1,5mt.(with little tanks)
 Mod. Warm table bain-marie 1mt. (pierced plans)
 Mod. Warm table bain-marie 1,5mt. (pierced plans)
 Mod.Warm table dry 1mt.
 Mod. Warm table dry 1,5mt.

1.5 MODELLE

Wie man in Abbildung 4 sehen kann, stehen für die Linie SFERA verschiedene Module zur Verfügung, die miteinander verbunden werden können..

In besonders die warme Fläche wird aus zwei Modelle gebaut, ein von 1m.weit und das andere von 1,5 m weit (ein Meter)Sehen Sie Para.1.7 GEWICHT UND VERSTELLENDIMENSIONEN.

Mod. warme Tafel Wasserbad 1mt. (mit kleinen Wannen)
 Mod. warme Tafel Wasserbad 1,5mt. (mit kleinen Wannen)
 Mod. warme Tafel Wasserbad 1mt. (lochen flaeche)
 Mod. warme Tafel Wasserbad 1,5mt. (lochen flaeche)
 Mod. warme Lockentafel 1mt.
 Mod. warme Lockentafel 1,5mt.

1.5 MODELES

La ligne SFERA est composée de différents modules que l'on peut assembler entre eux comme illustré en N° n°4.

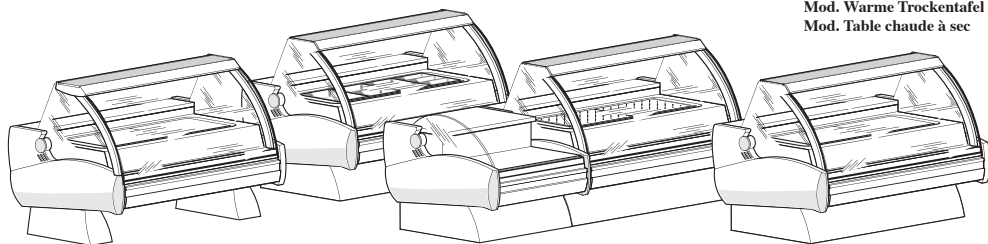
En particulier le plan chaud est construit par deux modèles, un de largeur 1m. et l'autre de largeur 1,5 m (un mètre) voir para.1.7 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENTS ET POIDS.

Mod. Table chaude bain-marie 1mt. (avec petit bac)
 Mod. Table chaude bain-marie 1,5mt.(avec petits bacs)
 Mod. Table chaude bain-marie 1mt. (plans fourés)
 Mod. Table chaude bain-marie 1,5mt. (plans fourés)
 Mod. Table chaude à sec 1mt.
 Mod. Table chaude à sec 1,5mt.

n°4

Mod. Tavola calda bagno maria (con vachette)
 Mod. Warm table bain-marie (with little tanks)
 Mod. warme Tafel Wasserbad (mit kleinen Wannen)
 Mod. Table chaude bain-marie (avec petit bac)

Mod. Tavola calda a secco
 Mod. Warm table dry
 Mod. Warme Trockentafel
 Mod. Table chaude à sec



Mod.Tavola calda bagno maria (piani forati)
 Mod.Warm table bain-marie (pierced plans)
 Mod.warme Tafel Wasserbad (lochen flaeche)
 Mod.Table chaude bain-marie (plans fourés)

1.6 IDENTIFICAZIONE

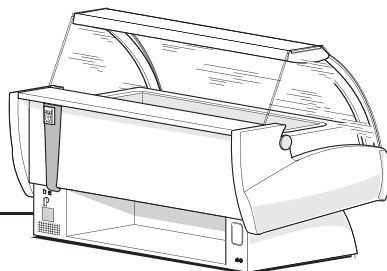
Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA della vetrina, che è apposto sulla targhetta fissata sul lato posteriore (lato operatore) della vetrina (n°5).

1.6 PRODUCT IDENTIFICATION

In all communications to the manufacturer or to repair and services agents, please quote the display unit SERIAL NUMBER, which can be found fixed to the plate on the back (operator's side) of the unit (n°5).

n°5

SIFA	SIFA S.p.A. Via Vercelli, 15/17 51028 COLLEVALD'ARA (PR) - ITALIA		CE
Made in Italy	descrizione		
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX			
Modello	mattarella	anno	
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX 888888	8888	
V	W	KG	
888X888	88	888888	8888
- GRUPPO RIFERIMENTE -			
W	KCAL/H	fluido	KG fluido
88888	88888	XXXXXX	8.888
% espansione	classe	°C	% umidità
>88	A	88	88
MMH	MMH	⊗	✱



1.7 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI

I valori sono riportati in tabella T.2

1.8 CARATTERISTICHE TECNICHE

I valori sono riportati nelle tabelle T.1 e T2.

1.7 WEIGHTS AND OVERALL DIMENSIONS

The values are shown in Table T.2

1.8 TECHNICAL DETAILS

The values are shown in Table T.1

T.1 Mod. tavola calda bagno maria/Mod.Warm table bain-marie/Mod.warme Tafel Wasserbad/Mod.Table chaude bain-

Modello	Piano espositivo riscaldato (m ²)	Assorbimento Totale (W)	Voltaggio (V)	Temperatura di esercizio (°C)
Unit Modell Modèle	Heated display top Warme Ausstellungsfläche lan d'exposition chauffé	Total max. power input Gesamtleistungsaufnahme Absorption totale	Voltage Spannung Voltage	Working temperature Betriebstemperatur Température de service
SFERA 100	0,72	2000	220/240	+20÷+70 °C
SFERA 150	1,08	4000	50 Hz	+20÷+70 °C

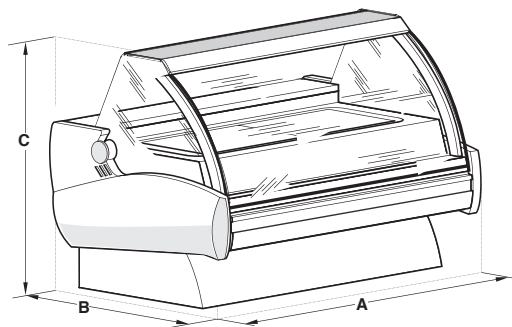
T.2 Mod. tavola calda a secco/Mod. Warm table dry/Mod. Warme Trockentafel/Mod. Table chaude à sec

Modello	Piano espositivo riscaldato (m ²)	Assorbimento Totale (W)	Voltaggio (V)	Temperatura di esercizio (°C)
Unit	Heated display top	Total max. power input	Voltage	Working temperature
Modell	Warme Ausstellungsfläche	Gesamtleistungsaufnahme	Spannung	Betriebstemperatur
Modèle	lan d'exposition chauffé	me Absorption totale	Voltage	Température de service
SFERA 100	0,72	250	220/240	+20÷+70 °C
SFERA 150	1,08	390	50 Hz	+20÷+70 °C

1.6 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Kundendienstzentren muss die **SERIENNUMMER** der Vitrine angegeben werden; sie ist auf dem Schild zu finden, das auf der Rückseite (Bedienerseite) der Vitrine fixiert ist (Abb.5).

n°6



1.6 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres de service après-vente, indiquer toujours le **NUMERO DE SERIE** de la vitrine, qui se trouve sur la plaque fixée sur le côté arrière (côté service) de la vitrine (N°5).

1.7 AUSMASSE UND GEWICHTE

Die Werte sind in Tabelle T.2 angegeben

1.8 TECHNISCHE MERKMALE

Die Werte sind in Tabelle T.1 angegeben

1.7 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET POIDS

Les valeurs sont reportées dans le Tableau T.2

1.8 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les valeurs sont reportées dans le Tableau T.1

T.1

Modello Unit Modell Modèle	A(mm)	B(mm)	C (mm)	Peso(kg) Weight (kg) Gewicht (kg) Poids (kg)
SFERA 100	1070	1233	1260	—
SFERA 150	1570	1233	1260	—

T.2

Modello Unit Modell Modèle	A(mm)	B(mm)	C (mm)	Peso(kg) Weight (kg) Gewicht (kg) Poids (kg)
SFERA 100	1070	935	1260	115
SFERA 150	1570	935	1260	160

2 INSTALLAZIONE

2 INSTALLATION

2.1 TRASPORTO

Il normale imballo è costituito da fogli di protezione di cartone ondulato o semplici fogli in nylon, a richiesta l'azienda fornisce imballi particolari.

La vetrina viene spedita normalmente su mezzi di trasporto via terra.

2.1 TRANSPORT

Standard packaging comprises protective sheets of corrugated cardboard or plain nylon sheet. The Company will provide special packaging on request.

The display unit is normally dispatched over land.

2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE

Il carico e lo scarico della vetrina dai mezzi di trasporto va effettuata mediante trans pallet, nella seguente maniera:

- Affiancate le forche di questo al livello del mezzo,
- Far scorrere (secondo la lunghezza) la vetrina sopra le forche del sollevatore fino a che questa non risulti in perfetto equilibrio (N°7).

2.2 LIFTING AND HANDLING

The display unit must be unloaded from its means of transport using a forklift truck and following this procedure:

- Bring the truck forks level with the transporting vehicle,
- Slide the unit (depending on its length) onto the forks of the truck and manoeuvre until the unit is perfectly balanced (N°7).



ATTENZIONE!

Non spingere mai la vetrina facendo forza sulle superfici vetrate (N°8).



CAUTION!

Never use the glass surfaces as leverage when pushing the display unit (N°8).

Una volta abbassate le forche del sollevatore scaricarla da queste nella stessa maniera.

La movimentazione della vetrina a terra si effettua a mano.

Lo scorrimento di questa è facilitato dalla presenza di due guide metalliche inferiori.

When the forks have been lowered, unload the unit following the above procedure.

Once the unit is on the ground, all handling must be carried out manually. Sliding the unit has been made easier by the presence of two metal guides underneath.

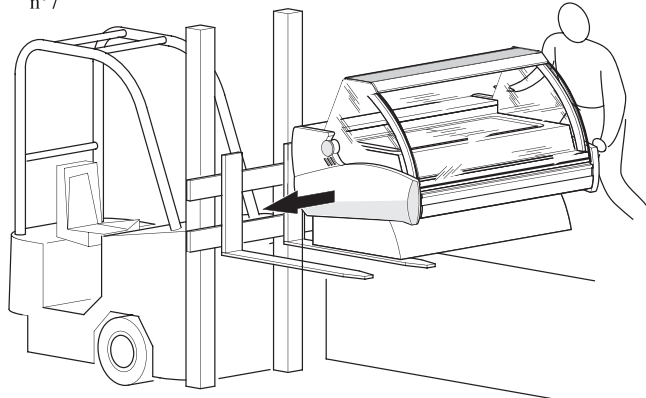


NOTA: se lo spostamento della vetrina deve essere fatto successivamente allo scarico si consiglia di appoggiare la vetrina su due listelli in legno in modo da favorire l'inserimento delle forche del sollevatore.



NOTE: If, after unloading, the unit is to be moved at a later stage, we recommend that two strips of wood be placed underneath it in order to facilitate the insertion of the truck forks.

n°7



2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Die normale Verpackung besteht aus einer Schutzhülle aus Wellpappebögen oder einfacher Nylonfolie, auf Wunsch liefert die Firma auch Sonderverpackungen.

Die Vitrine wird normalerweise mit Transportmitteln auf dem Landweg versandt.

2.2 HEBEN UND VERSTELLEN

Das Laden und Abladen der Vitrine auf bzw. von den Transportmitteln muss mit Hilfe eines Handgabelhubwagens auf folgende Weise durchgeführt werden:

- Die Gabeln des Handgabelhubwagens und das Transportmittel niveaugleich nebeneinander stellen,
- die Vitrine (der Länge nach) solange auf die Gabeln des Handgabelhubwagens schieben, bis sie sich in perfekter Gleichgewichtslage befindet (Abb.7).



ACHTUNG!

Beim Schieben der Vitrine darf niemals auf die Glasflächen Druck ausgeübt werden (Abb.8).

Nachdem die Gabeln des Handgabelhubwagens wieder gesenkt wurden, wird die Vitrine auf dieselbe Weise abgeladen.

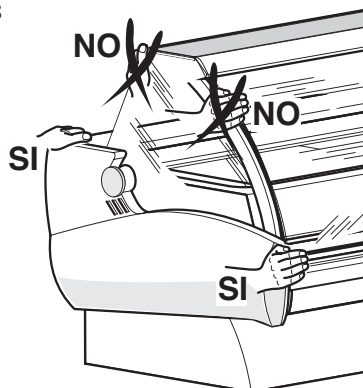
Auf dem Boden wird die Vitrine mit den Händen geschoben.

Das Verstellen wird durch zwei Metallschienen auf der Unterseite der Vitrine erleichtert.



HINWEIS: soll die Vitrine nach dem Abladen verstellt werden, wird empfohlen, diese auf zwei Holzleisten zu stellen, um das Einführen der Gabeln des Handgabelhubwagens zu erleichtern.

n°8



NO = NO
SI = YES

NO = NEIN
SI = JA

NO = NON
SI = OUI

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

L'emballage commun est composé de feuilles protectrices de carton ondulé ou de simples feuilles de nylon; l'Entreprise fournit, sur demande, des emballages particuliers. La vitrine est expédiée normalement sur des moyens de transport par voie de terre.

2.2 SOULEVEMENT ET DEPLACEMENT

Le chargement et le déchargement de la vitrine des moyens de transport doivent être effectués à l'aide d'une transpalette, selon la procédure suivante:

- Approcher les fourches de la transpalette au niveau du moyen de transport.
- Faire glisser la vitrine (selon sa longueur) sur les fourches de l'élévateur jusqu'à ce qu'elle soit en parfait équilibre (N°7).



ATTENTION!

Ne jamais pousser la vitrine en prenant appui sur les surfaces vitrées (N°8).

Après avoir abaissé les fourches de l'élévateur, décharger la vitrine des fourches de la même façon.

La manipulation de la vitrine au sol s'effectue avec les mains. Le déplacement de la vitrine est facilité par la présence de deux glissières métalliques inférieures..



NOTA: si le déplacement de la vitrine doit être effectué après son déchargement, il est conseillé de la poser sur deux listels en bois de façon à aider l'introduction des fourches de l'élévateur

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Nell'installare la vetrina si deve verificare che (n°9):

- Vi sia una sufficiente circolazione d'aria intorno alla vetrina, ma che non vi siano forti correnti;
- Non deve essere esposta direttamente alla luce del sole;
- Non venga indirizzata sulla vetrina l'eventuale aria condizionata o di riscaldamento del locale.



ATTENZIONE!

E' essenziale rispettare le indicazioni suddette per evitare malfunzionamenti, che non saranno coperti da garanzia.

2.3 AMBIENT CONDITIONS

Furthermore, during the installation process, check the following (n°9):

- That there is sufficient air circulation around the display unit, but that there are no strong draughts;
- That the unit is not exposed to direct sunlight;
- That any air conditioning or heating systems are not directed towards the display unit.



CAUTION!

It is essential to respect the above indications if malfunctions not covered by the Guarantee are to be avoided.

2.4 POSIZIONAMENTO

La vetrina viene spedita montata in ogni sua parte anche degli accessori richiesti.

Una volta posizionata non si deve far altro che la messa in piano tramite i piedini regolabili (Pos.1 n°10) posti ai quattro angoli, e bloccarli tramite il controdado (Pos.2 n°10).

2.4 POSITIONING

The display unit is delivered fully assembled and fitted with the accessories requested.

Once in position, simply regulate the unit height by means of the adjustable feet (n°10, Pos.1), which are fitted to each corner of the unit, locking them into place with the lock nuts provided (n°10, Pos.2).



ATTENZIONE!

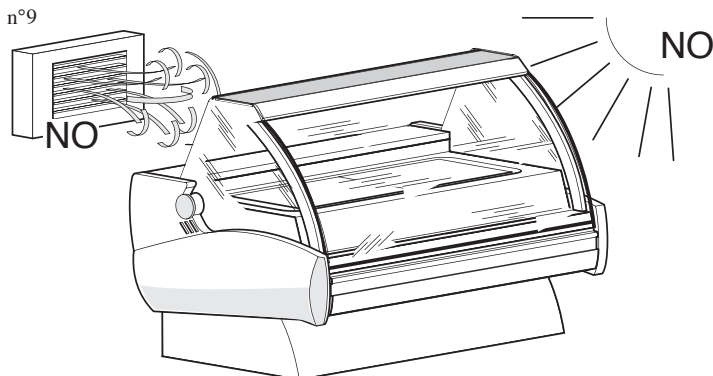
Livellare accuratamente la vetrina (N°11). Nel caso poi dovessero essere canalizzate più vetrine il livellamento deve essere effettuato solo dopo aver canalizzato tutta la linea.



CAUTION!

Make sure that the unit is accurately levelled (N°11). Should it be necessary to connect more than two units, they should only be levelled once the connection has been completed.

Per la canalizzazione seguire le note riportate di seguito. To connect two or more units, please read the following notes.



2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Außerdem muss bei der Installation der Vitrine geprüft werden, dass (Abb. 9):

- im Bereich um die Vitrine eine genügende Luftzirkulation vorhanden ist, keine Zugluft;
- die Vitrine nicht direkter Sonnenbestrahlung ausgesetzt ist;
- eventuell klimatisierte oder geheizte Luft im Raum nicht direkt auf die Vitrine gerichtet ist.



ACHTUNG!

Um Funktionsstörungen zu vermeiden, die nicht durch die Garantie gedeckt sind, ist es wichtig obengenannte Anweisungen zu befolgen.

2.4 POSITIONIEREN

Die Vitrine ist bei Versand schon vollständig zusammengebaut, einschließlich der gewünschten Zubehörteile. Nachdem sie positioniert wurde, genügt es, die Vitrine mit Hilfe der verstellbaren Füßchen (Pos. 1 Abb.10) an den vier Ecken auszurichten und die Füßchen mit Hilfe der Gegenmutter zu fixieren (Pos. 2 Abb.10).

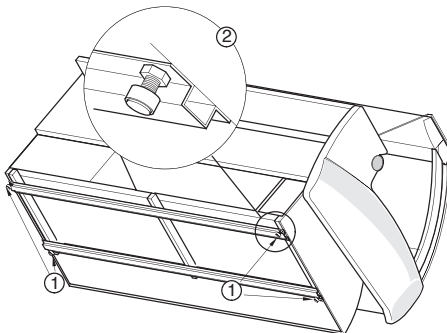


ACHTUNG!

Die Maschine muss sorgfältig ausgerichtet werden (Abb.11). Sollen mehrere Vitrinen installiert werden, erfolgt das Ausrichten der Maschine erst nach dem Zusammenbau der gesamten Vitrinenreihe.

Beim Zusammenbau mehrerer Vitrinen ist folgendermaßen vorzugehen:

n°10



2.3 SPECIFICATIONS AMBIANTES

Il faut, en outre, lors de l'installation de la vitrine, s'assurer que (N° n°9):

- La circulation d'air autour de la vitrine soit suffisante, mais sans courants d'air excessifs;
- Elle ne soit pas exposée directement à la lumière du soleil;
- En présence d'air conditionné ou de chauffage du local, que ces derniers ne soient pas dirigés vers la vitrine.



ATTENTION!

Il est essentiel de respecter les indications ci-dessus afin d'éviter des anomalies de fonctionnement, qui ne seront pas couvertes par la garantie.

2.4 POSITIONNEMENT

La vitrine est fournie complètement assemblée et équipée de tous les accessoires requis incorporés.

Après avoir positionné la vitrine, il ne reste qu'à effectuer la mise à niveau à l'aide des pieds réglables (Pos.1, N°10) placés aux quatre angles, en les bloquant avec le contre-écrou (Pos.2, N°10).



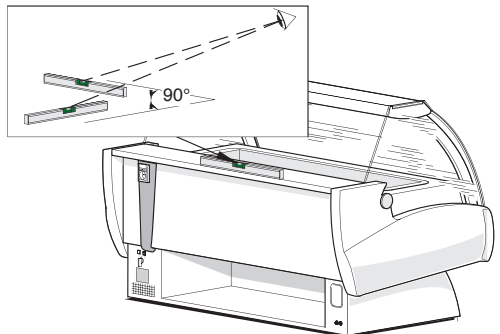
ATTENTION!

Niveler avec soin la vitrine (N°11).

Dans le cas d'assemblage de plusieurs vitrines, le nivelage ne doit être effectué qu'après avoir assemblé toute la ligne.

Pour l'assemblage, suivre les indications reportées ci-dessous.

n°11



2.4.1 CANALIZZAZIONE VETRINA GASTRONOMIA CON VETRINA GASTRONOMIA (escludendo fianchi termoformati)

vedi figura 12 e 12b.

Il kit di canalizzazione è composto da:

- 1 staffa rettangolare di interfaccia (B);
- 4 grani (C);
- 4 perni Ø8 mm (E);

- 1° Fase:** Rimuovere i due tetti (A) in vetro delle vetrine da canalizzare.
- 2° Fase:** Inserire la staffa rettangolare (B) sul profilato superiore (1) e bloccarlo con il grano (C1).
- 3° Fase:** Inserire gli appositi perni Ø8 mm (E) nei punti (2), (3) e (4).
- 4° Fase:** Inserire un perno Ø8 mm (E) su una delle vetrine nel punto (5) e bloccarlo con il grano (C2).
- 5° Fase:** Portare a contatto le due vetrine.
- 6° Fase:** Bloccare il perno (7) con il rimanente grano (C3) e serrare il grano libero (C4) sulla staffa rettangolare del tettino.
- 7° Fase:** Riposizionare i due tetti in vetro (A).

2.4.1 HOW TO CONNECT TWO FOOD DISPLAY UNITS (without thermoformed sides)

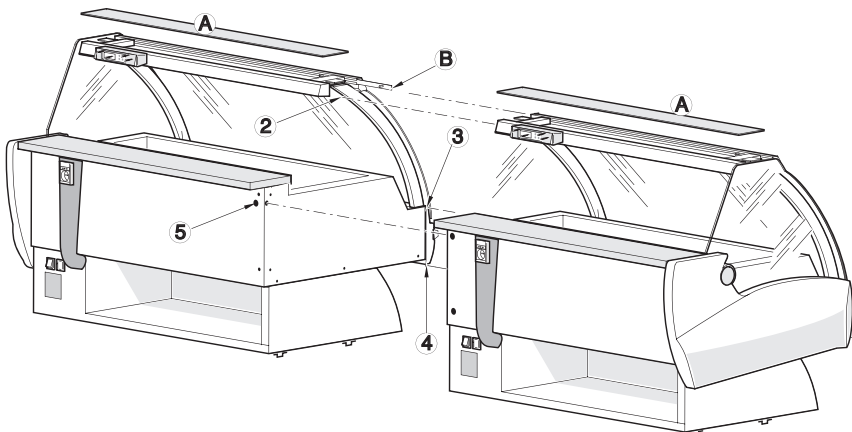
See figure 12 and 12b.

The chanalisation kit is composed of:

- 1 rectangular interface moulding box (B);
- 4 grains (C);
- 4 pivots Ø8 mm (E);

- 1° Stage:** Remove the two little glass rooves (A) of the display cabinets that should be channelised.
- 2° Stage:** Put the rectangular moulding box (B) on the upper profile (1) and block it with the grain (C1).
- 3° Stage:** Put the right pivots Ø8 mm (E) in the points (2), (3) and (4).
- 4° Stage:** Put a pivot Ø8 mm (E) on one of the display cabinets in the point (5) and block it with the grain (C2).
- 5° Fase:** Bring the two display cabinets into touch.
- 6° Fase:** Block the pivot (7) with the remaining grain (C3) and close the free grain (C4) on the rectangular moulding box of the little roof.
- 7° Fase:** Place again the two little glass rooves (A).

n°12



2.4.1 ZUSAMMENBAU VON ZWEIBÜFFETVITRINEN (ohne thermogeformte Seitenteile)

siehe Abbildung 12 und 12Sb.
Das Verbindungszubehör besteht aus:

- 1 rechteckiger Anschlussbügel (B);
- 4 Dübel (C);
- 4 Zapfen Ø8 mm (E);

- 1. Phase:** Die beiden Glasabdeckungen (A) der zu verbindenden Vitrinen abnehmen.
- 2. Phase:** Den rechteckigen Bügel (B) am oberen Profileisen (1) anbringen und mit dem Dübel (C1) befestigen.
- 3. Phase:** Die entsprechenden Zapfen Ø8 mm (E) in den Punkten (2), (3) und (4) anbringen.
- 4. Phase:** Einen Zapfen Ø8 mm (E) bei einer der beiden Vitrinen am Punkt (5) anbringen und mit dem Dübel (C2) befestigen.
- 5. Phase:** Die beiden Vitrinen aneinander stellen.
- 6. Phase:** Den Zapfen (7) mit dem noch vorhandenen Dübel (C3) befestigen und den freien Dübel (C4) auf dem rechteckigen Bügel der Abdeckung einschrauben.
- 7. Phase:** Nun die beiden Glasabdeckungen (A) wieder anbringen.

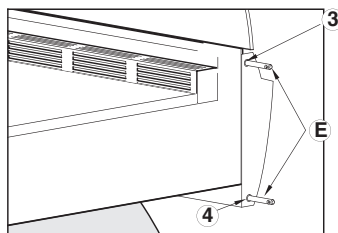
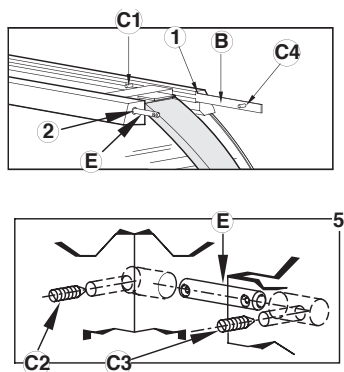
2.4.1 ASSEMBLAGE VITRINE BUFFET AVEC VITRINE BUFFET (joues thermoformées exclues)

Voir figure 12 et 12b.
Le kit de canalisation se compose de:

- 1 étrier rectangulaire de entreface (B);
- 4 grains (C);
- 4 pivots Ø8 mm (E);

- 1° Phase:** Enlever les deux petits toits (A) en verre des vitrines à canaliser.
- 2° Phase:** Insérer l'étrier rectangulaire (B) sur le profilé supérieur (1) et le bloquer avec le grain (C1).
- 3° Phase:** Insérer les convenables pivots Ø8 mm (E) dans les points (2), (3) et (4).
- 4° Phase:** Insérer un pivot Ø8 mm (E) sur une des vitrines dans le point (5) et le bloquer avec le grain (C2).
- 5° Phase:** Porter en contact les deux vitrines.
- 6° Phase:** Bloquer le pivot (7) avec le grain qui reste (C3) et serrer le grain libre (C4) sur l'étrier rectangulaire du petit toit.
- 7° Phase:** Positionner de nouveau les deux petits toits en verre (A).

n°12A



2.4.2 CANALIZZAZIONE VETRINA GASTRONOMIA CON FIANCO, CON VETRINA REFRIGERATA

vedi figura 13 e 13b.

Il kit di canalizzazione è composto da:

- 1 staffa rettangolare di interfaccia (B);
- 4 grani (C);
- 4 perni Ø8 mm (E);

1° Fase: Rimuovere i due tettini (A) in vetro delle vetrine da canalizzare.

2° Fase: Inserire la staffa rettangolare (B) sul profilato superiore (1) e bloccarlo con il grano (C1).

3° Fase: Inserire gli appositi perni Ø8 mm (E) nei punti (2), (3) e (4).

4° Fase: Inserire un perno Ø8 mm (E) su una delle vetrine nel punto (5) e bloccarlo con il grano (C2).

5° Fase: Portare a contatto le due vetrine.

6° Fase: Bloccare il perno (7) con il rimanente grano (C3) e serrare il grano libero (C4) sulla staffa rettangolare del tettino.

7° Fase: Riposizionare i due tettini in vetro (A).

2.4.2 HOW TO CONNECT A FOOD DISPLAY UNIT WITH SIDE PANEL TO A REFRIGERATED DISPLAY UNIT

See figure 13 and 13b.

The chanalisation kit is composed of:

- 1 rectangular interface moulding box (B);
- 4 grains (C);
- 4 pivots Ø8 mm (E);

1° Stage: Remove the two little glass rooves (A) of the display cabinets that should be chanalised.

2° Stage: Put the rectangular moulding box (B) on the upper profile (1) and block it with the grain (C1).

3° Stage: Put the right pivots Ø8 mm (E) in the points (2), (3) and (4).

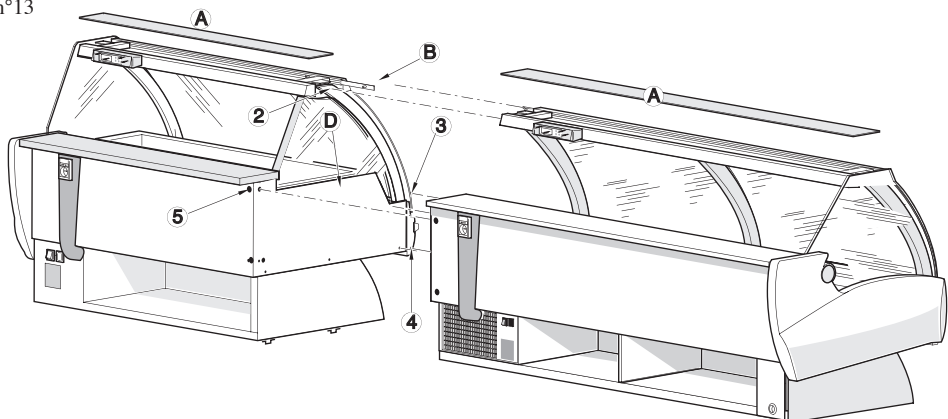
4° Stage: Put a pivot Ø8 mm (E) on one of the display cabinets in the point (5) and block it with the grain (C2).

5° Stage: Bring the two display cabinets into touch.

6° Stage: Block the pivot (7) with the remaining grain (C3) and close the free grain (C4) on the rectangular moulding box of the little roof.

7° Stage: Place again the two little glass rooves (A).

n°13



2.4.2 ZUSAMMENBAU EINER BÜFETTVITRINE mit Seitenteil UND EINER VITRINE MIT KÜHLAGGREGAT

siehe Abbildung 13 und 13b.

Das Verbindungszubehör besteht aus:

- 1 rechteckiger Anschlussbügel (B);
- 4 Dübel (C);
- 4 Zapfen Ø8 mm (E);

- 1. Phase:** Die beiden Glasabdeckungen (A) der zu verbindenden Vitrinen abnehmen.
- 2. Phase:** Den rechteckigen Bügel (B) am oberen Profileisen (1) anbringen und mit dem Dübel (C1) befestigen.
- 3. Phase:** Die entsprechenden Zapfen Ø8 mm (E) in den Punkten (2), (3) und (4) anbringen.
- 4. Phase:** Einen Zapfen Ø8 mm (E) bei einer der beiden Vitrinen am Punkt (5) anbringen und mit dem Dübel (C2) befestigen.
- 5. Phase:** Die beiden Vitrinen aneinander stellen.
- 6. Phase:** Den Zapfen (7) mit dem noch vorhandenen Dübel (C3) befestigen und den freien Dübel (C4) auf dem rechteckigen Bügel der Abdeckung einschrauben.
- 7. Phase:** Nun die beiden Glasabdeckungen (A) wieder anbringen.

2.4.2 ASSEMBLAGE VITRINE BUFFET, MUNIE DE JOUE, AVEC VITRINE REFRIGEREE

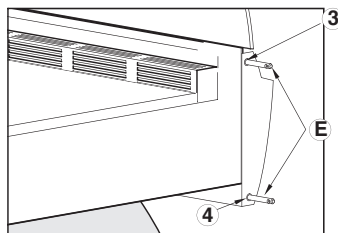
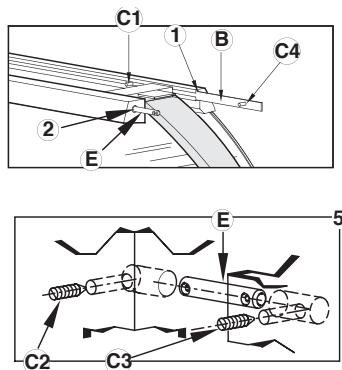
Voir figure 13 et 13b.

Le kit de canalisation se compose de :

- 1 étrier rectangulaire de entrefâce (B);
- 4 grains (C);
- 4 pivots Ø8 mm (E);

- 1° Phase:** Enlever les deux petits toits (A) en verre des vitrines à canaliser.
- 2° Phase:** Insérer l'étrier rectangulaire (B) sur le profilé supérieur (1) et le bloquer avec le grain (C1).
- 3° Phase:** Insérer les convenables pivots Ø8 mm (E) dans les points (2), (3) et (4).
- 4° Phase:** Insérer un pivot Ø8 mm (E) sur une des vitrines dans le point (5) et le bloquer avec le grain (C2).
- 5° Phase:** Porter en contact les deux vitrines.
- 6° Phase:** Bloquer le pivot (7) avec le grain qui reste (C3) et serrer le grain libre (C4) sur l'étrier rectangulaire du petit toit.
- 7° Phase:** Positionner de nouveau les deux petits toits en verre (A).

n°13A



2.4.3 CANALIZZAZIONE VETRINA GASTRONOMIA CON FIANCATA TERMINALE

vedi n°14.

Il kit di canalizzazione è composto da:

- 1 Pannello di tamponamento (A);

Per effettuare lo smontaggio del pannello estetico bisogna svitare i 5 grani di fissaggio dei relativi perni, che sono stati annegati nel fianco.

Per il montaggio eseguire le stesse operazioni al contrario.

2.5 SPAZI MANUTENTIVI

In fase di installazione oltre che predisporre delle aree di lavoro per l'operatore si dovranno predisporre delle aree per le operazioni di manutenzione (n°15)

2.4.3 HOW TO CONNECT A FOOD DISPLAY UNIT TO A CASH DESK UNIT

see n° 14.

The canalization kit is composed of:

- 1 stopping panel (A);

In order to disassemble the esthetic board it is necessary to unscrew the 5 fixing grains of the convenable pivots that have been drown in the side.

In order to mount do the same operation on the contrary.

2.5 MAINTENANCE AREAS

During the installation stage, as well as work space for the operator, a sufficient area should be left for main-tenance operations to be carried out (N°15).



ATTENZIONE!

Tutte le misure indicate in N°16 sono espresse in mm.



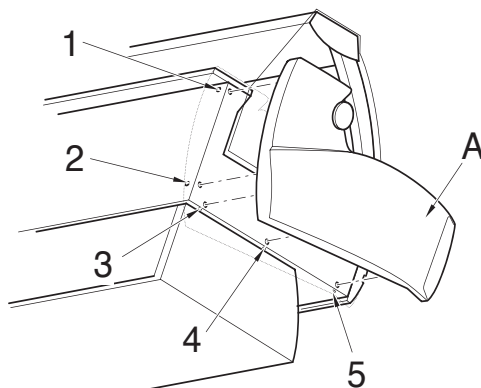
CAUTION!

All measurements in N°16 are shown in mm.

E' necessario quindi non ingombrare queste aree con tubazioni o cablaggi, anche al di sotto della pedana di calpestio.

It is therefore important that these areas are not obstructed by pipes or wiring, even underneath the footboards.

n°14



2.4.3 ZUSAMMENBAU EINER BÜFETTVITRINE UND EINER KASSENTHEKE

siehe n°14.

Das Kanalisierungskit besteht aus:

- 1 Verstopfungspaneele (A);

Um die ästhetische Verkleidung zu entfernen, müssen die 5 Befestigungsdübel aus den jeweiligen Bolzen, welche an den Seiten eingelassen sind, herausgeschraubt werden.

Für die erneuten Zusammenbau müssen die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

2.5 FREIZUHALTENDE ZONEN FÜR WARTUNG

In der Installationsphase muss darauf geachtet werden, nicht nur den Arbeitsraum für den Bediener freizuhalten, sondern auch Zonen zur Durchführung der Wartungsarbeiten (Abb.15)



ACHTUNG!

Alle Maße in Abb.16 sind in mm angegeben.

Deshalb dürfen diese Bereiche nicht mit Rohrleitungen oder Verkabelungen verstellt werden, das gilt auch für den Bereich unter dem Trittbrett.

2.4.3 ASSEMBLAGE VITRINE BUFFET AVEC CAISSE

voir n°14.

Le kit de canalisation est composé de:

- 1 Panneau de tamponnement (A);

Pour démonter le panneau esthétique il faut dévisser les 5 grains de fixation des relatives pivots, qui ont été noyés dans le flanc.

Pour l'assemblage il faut faire les opérations inverses.

2.5 ESPACES D'ENTRETIEN

Lors de l'installation, outre que prévoir des espaces de service pour l'opérateur, il faudra prévoir des espaces pour les opérations d'entretien (N°15)

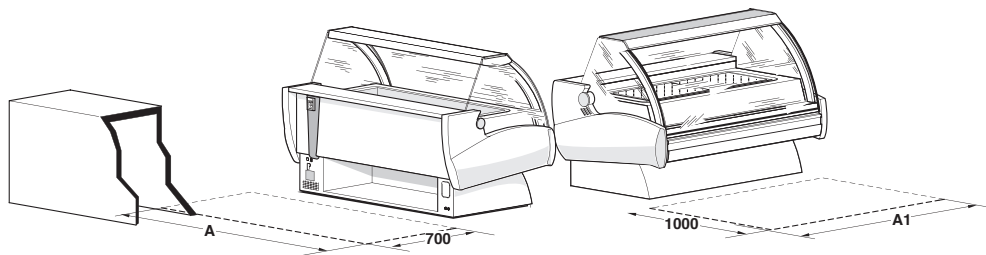


ATTENTION!

Toutes les mesures indiquées en N°16 sont exprimées en mm

Il ne faut donc pas encombrer ces espaces avec des tubes ou des câblages, y compris sous le plancher de passage.

n°15



SFERA	100	150	-	-	-	-
A(mm)	1000	1500	-	-	-	-
A1(mm)	1000	1500	-	-	-	-

2.6 COLLEGAMENTO IDRAULICO (vers. tavola calda bagno maria)

La vetrina viene predisposta con due attacchi da 1/2" per l'allaccio idraulico.

L'attacco pos. A (n°16) è per l'allaccio idraulico alla rete di idrica del locale.

L'attacco B (n°16) è per l'allaccio idraulico alla rete di scarico delle acque reflue.

Inoltre sono stati previsti due rubinetti a sfera per l'apertura e la chiusura dei due circuiti.

Il rubinetto pos.2 n°16 è per il riempimento della vasca .

Il rubinetto pos.1 n°16 è per lo svuotamento della vasca.

Dotare l'impianto del locale con dei tubi dotati di attacco femmina da 1/2".



NOTA: Provvedere a predisporre delle opportune pedane di protezione delle tubazioni.

2.7 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'installazione verificare l'esistenza di un idoneo impianto di messa a terra come previsto dalle Norme Europee (EN). Controllare che la tensione di rete sia compatibile con le caratteristiche riportate sulla targa apposta sul lato operatore della vetrina (vedi n°1).



ATTENZIONE!

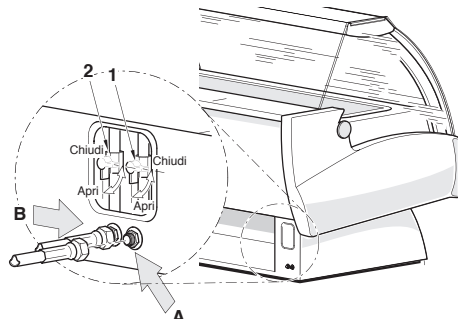
Fluttuazioni di tensione maggiori del 10% della tensione nominale indicata sulla targa possono provocare danni alle altre apparecchiature elettromeccaniche che in tal caso non saranno coperti da garanzia.

Rispettare comunque eventuali norme nazionali per le installazioni elettriche. La vetrina è fornita completa di cavo di alimentazione elettrica a spina (n°17).



NOTA: E' opportuno installare un interruttore sulla linea di alimentazione elettrica alla presa predisposta per la vetrina .

n°16



2.6 HYDRAULIC CONNECTION (vers. Warm table bain-marie)

The display unit is predisposed with two connections of 1/2" for the hydraulic connection/

The connection pos. A (n°16) supplies for the hydraulic connection to the hydraulic net of the room.

The connection B (n°16) supplies for the hydraulic connection to the discharging net of waters.

There are also two sphere taps for the opening and the closing of the two circuits.

The tap pos.2 n°16 provides for the filling of the tank.

The tap pos.1 n°16 provides the filling out of the tank.

Furnish the system of the room with some pipes which have a female connection of 1/2".



NOTE: Provide for the predisposing of appropriate protection boards of the pipings.

2.7 ELECTRICAL CONNECTIONS

Before installing the unit, ensure that the earthing connections are in strict conformity with European Standards (EN). Check that mains voltage is compatible with the technical data on the plate fixed to the operator's side of the display unit (see n°1).



WARNING!

Tension fluctuations higher than 10% of the nominal tension indicated on the label can damage the other electromechanic equipments that in this case won't be covered by the warranty.

In all cases, the applicable national standards for the installation of electrical equipment should be respected. The display unit is supplied with feed cable and plug (n°17).



NOTE: We recommend that a switch be fitted to the mains plug socket of the display unit.

2.6 WASSERVERBINDUNG (Vers. Warme Tafel Wasserbad)

Die Vitrine wird mit zwei Verbindungstücke von 1/2" für die Wasserverbindung vorbereitet.

Das Verbindungstück Pos. A (n°16) ist für die Wasserverbindung an dem Wassernetz des Zimmers.

Das Verbindungstück B (n°16) ist für die Wasserverbindung an dem Abladungsnetz des Wassers.

Es werden auch zwei Kugelhähne für die Öffnung der zwei Kreise.

Der Hahn Pos.2 n°16 ist für die Füllung der Wanne .

Der Hahn Pos.1 n°16 ist für die Leerung der Wanne.

Geben Sie die Installation des Zimmers mit zwei Rohren die zwei Weidverbindungstück von 1/2"haben.



HINWEIS: Vorbereiten Sie passende Fußbrette für den Schutz der Rohrleitung.

2.7 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor die Installation durchgeführt wird, muss das Bestehen einer geeigneten Erdungsanlage gemäß den Europannormen (EN) geprüft werden. Prüfen, ob die Netzspannung mit den Merkmalen auf dem Schild, das auf der Bedienerseite der Vitrine angebracht ist, vereinbar ist (siehe Abb.1).



ACHTUNG!

Spannungsschwankungen, welche die auf dem Etikett ausgewiesene Nominalspannung um über 10% übersteigen, können Schäden an den anderen elektromechanischen Teilen verursachen, welche in diesem Fall nicht unter Garantieschutz stehen.



NOTE: Predisposer des tapis convenables de protection des tuyautages.

2.7 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder à l'installation, s'assurer de l'existence d'une installation adéquate de mise à la terre comme le prévoient les Normes Européennes (EN). Vérifier que la tension de réseau soit compatible avec les caractéristiques reportées sur la plaquette placée sur le côté service de la vitrine (voir N°1).



ATTENTION!

Des Fluctuations de tension plus élevées du 10% de la tension nominale indiquée sur la plaquette peuvent provoquer des dommages aux autres équipements électromécanique qui dans ce cas ne seront pas couverts par la garantie.

Eventuelle nationale Normen für Elektroinstallationen sind auf jeden Fall zu beachten. Die Vitrine wird mit Speisekabel und Stecker geliefert (Abb.17).

Il faut, quoi qu'il en soit, respecter les éventuelles normes nationales concernant les installations électriques. La vitrine est fournie accompagnée d'un câble d'alimentation électrique à fiche (N°17).

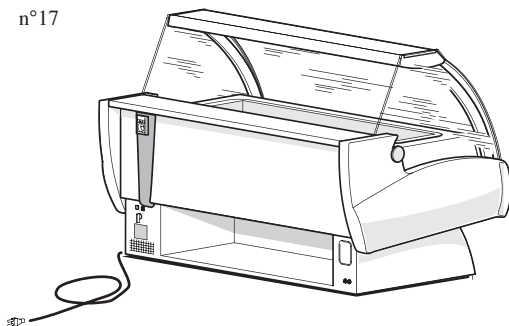


HINWEIS: es ist zweckmäßig, bei der Speiseleitung, die die Vitrine versorgt, einen Schalter zu installieren.



NOTA: Il est opportun d'installer un interrupteur sur la ligne d'alimentation électrique à la prise prévue pour la vitrine .

n°17



2.8 NOTE AMBIENTALI

- Imballaggio

Non gettare nella spazzatura eventuali parti dell'imballo della vetrina, ma selezionarli a seconda del tipo di materiale (Cartone, legno, acciaio, polietilene, ecc...) e smaltirli a seconda della normativa vigente nel paese di utilizzo della vetrina.

- Fine servizio

Alla fine della vita della vetrina si dovrà:

- Togliere tutte le parti in gomma (es. O-ring, guarnizioni);
- Smontare tutte le superfici vetrate;
- Inviarla infine alla rottamazione.

2.8 ENVIRONMENTAL MEASURES

- Packaging

Do not discard any part of the unit packaging before sorting it according to the different types of material, (cardboard, wood, steel, polyethylene, etc.). Packaging should then be disposed of according to the applicable standards in force in the Country of use.

- End of Service

At the end of the machine's useful life it is necessary to carry out the following:

- Remove all rubber parts (e.g., O-ring, gaskets);
- Dismantle all glass surfaces;
- Send the machine for proper disposal.

2.8 HINWEISE ZUM SCHUTZ DER UMWELT**- Verpackung**

Eventuelle Teile der Vitrinenverpackung dürfen nicht zum Müll gegeben werden, sondern müssen je nach Material aussortiert (Karton, Holz, Stahl, Polyäthylen usw....) und gemäß der im Verwendungsland gültigen Normen entsorgt werden.

- Betriebseinstellung

Wird die Vitrine nicht mehr verwendet, muss man:

- alle Teile aus Gummi entfernen (z.B. O-Ring, Dichtungen);
- alle Glasflächen abmontieren;
- die Vitrine verschrotten lassen.

2.8 REMARQUES SUR L'ENVIRONNEMENT**- Emballage**

Ne pas mettre les éventuelles parties de l'emballage de la vitrine au rebut, mais les sélectionner selon le type de matériau (carton, bois, acier, polyéthylène, etc. ...), et les éliminer selon la réglementation en vigueur dans le Pays de destination de la machine.

- Fin de service

Au terme de la durée de vie de la machine il faudra:

- Retirer toutes les parties en caoutchouc (ex. joints toriques d'étanchéité, garnitures);
- Démonter toutes les surfaces vitrées;
- Placer, enfin, la machine à la ferraille.

3 ESERCIZIO

3 OPERATION

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

3.1 PRELIMINARY CHECKS



ATTENZIONE!

Prima di iniziare le fasi di avviamento della vetrina si deve verificare che l'interruttore sulla linea di alimentazione elettrica alla spina sia disinserito.



CAUTION!

Before switching on the display unit, check that the switch fitted to the mains plug socket of the display unit has been switched off.

Nel caso di primo avviamento della vetrina verificare che siano state svolte correttamente tutte le operazioni di posizionamento della macchina (vedi para. 2.3; 2.4 ecc..).

If the display unit is being started for the first time, check first that all machine positioning procedures have been carried out correctly (see Sections 2.3, 2.4, etc.).

3.2 AVVIAMENTO (Mod. tavola calda bagno maria)

3.2 START UP (Mod. Warm table bain-marie)

Per poter eseguire l'avviamento della vetrina si deve agire sul gruppo comandi che prevede (vedi n°18):

- A) INTERRUTTORI ILLUMINAZIONE (Pos.A)
B) INTERRUTTORI RESISTENZA (Pos.B)

To start the unit, it is necessary to use the following controls (see n°18):

- A) LIGHTING SWITCHES (Pos.A)
B) RESISTOR SWITCH (Pos.B)

Effettuate le operazioni descritte al para.3.1.

Per un utilizzo della vetrina e per il mantenimento dei prodotti a bain marie bisogna:

- Caricare la vasca con acqua aprendo il rubinetto pos.1 n°19 e assicurandosi che il rubinetto pos.2 n°19 sia ben chiuso.
- L'acqua fluirà nella vasca dalla bocchetta pos.3 fig.19 fino a raggiungere lo scarico di troppo pieno pos.4 n°19.

After carrying out the operations described in Section 3.1.

In order to use the display unit and to keep the products in bain-marie you must:

- Fill the tank with water opening the tap pos.1 n°19 and assure that the tap pos.2 n°19 is closed.
- The water will flow in the tank from the small hole pos.3 fig.19 until it reaches the too full discharging pos.4 n°19.



ATTENZIONE!

La vasca è dotata di allarme acustico che interviene allorquando il livello dell'acqua raggiunge un valore minimo all'interno della vasca, staccando di conseguenza l'alimentazione elettrica.



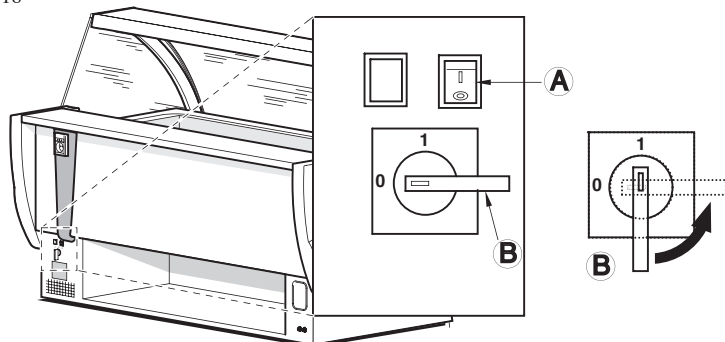
ATTENTION!

The tank is provided with an acoustic alarm which explodes when the water level reaches a minimum value inside the tank, disconnecting the electric connection.

- Chiudere il rubinetto pos.1 n°19.

- Close the tap pos.1 n°19.

n°18



3 BETRIEB

3.1 VORKONTROLLEN



ACHTUNG!

Bevor mit den Anlaufphasen der Vitrine begonnen wird, muss geprüft werden, ob der Schalter der Speiseleitung, die die Vitrine versorgt, ausgeschaltet ist.

Wird die Vitrine zum ersten Mal in Betrieb gesetzt, ist zu prüfen, ob die Positionierung der Maschine (siehe Punkt 2.3, 2.4, usw.) korrekt durchgeführt wurde.

3.2 ANLAUF (Mod. warme Tafel Wasserbad)

Um die Vitrine in Betrieb zu setzen, muss man folgende Bedienungsknöpfe betätigen (siehe Abb.18):

- A) LICHTSCHALTER (Pos.A)
B) BETRIEBSSCHALTER WIDERSTAND (Pos.B)

Nachdem die unter Abschnitt 3.1 beschriebenen.

Für den Gebrauch der Vitrine und für die Erhaltung der Produkten am Wasserbad ist es notwendig:

- Die Wanne mit Wasser einfüllen und den Hahn öffnen Pos.1 n°19 und versichern Sie sich dass der Hahn Pos.2 n° 19 geschlossen ist.
- Das Wasser wird in die Wanne durch die Rohransatz Pos.3 fig.19 fließen bis es das Wasserablass erreicht Pos.4 n°19.

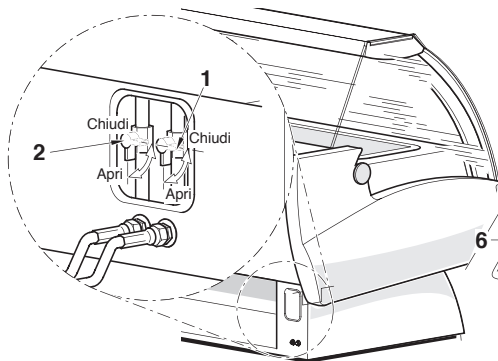


ACHTUNG!

Die Wanne hat einen akustischen Alarm der nur wenn das Wasser einen Minimum Wert in der Wanne erreicht, schalten die elektrische Verbindung aus .

- Den Hahn zumachen Pos.1 n°19.

n°19



3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE



ATTENTION!

Avant de procéder aux phases de démarrage de la vitrine, il faut vérifier que l'interrupteur sur la ligne d'alimentation électrique à la prise prévue pour la vitrine soit désenclenché.

Dans le cas d'une première mise en marche de la vitrine, vérifier le déroulement correct de toutes les opérations de positionnement (voir Paragraphes 2.3, 2.4, etc.) de la machine.

3.2 DEMARRAGE (Mod. Table chaude bain-marie)

Pour pouvoir effectuer le démarrage de la vitrine il faut agir sur le groupe de commandes qui prévoit (voir N°18):

- A) INTERRUPTORI ILLUMINAZIONE (Pos.A)
B) INTERRUPTORI RESISTENZA (Pos.B)

Effettuare le operazioni descritte in para.3.1

Pour l'utilisation de la vitrine et pour la conservation des produits à bain marie il faut:

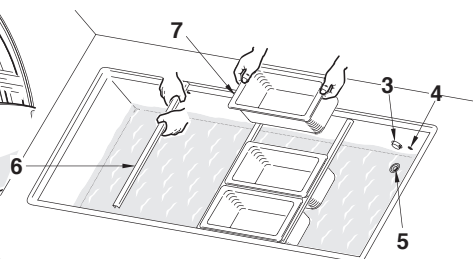
- Remplir le bac avec de l'eau ouvrant le robinet pos.1 n°19 et assurez vous que le robinet pos.2 n° 19 soit bien fermé.
- L'eau coulera dans le bac par la petite bouche pos.3 fig.19 jusqu'à rejoindre le decharge de trop rempli pos.4 n°19.



ATTENTION!

Le bac est doué d'allarm acoustique qui intervient quand le niveau de l'eau rejoint une valeur minimum à l'intérieur du bac, detachant le branchement électrique.

- Fermer le robinet pos.1 n°19.



- Disporre le staffe di supporto e le vasche Gastronorm.
- Inserire l'interruttore sulla linea di alimentazione alla presa, quindi azionare il commutatore B (n°20) nella posizione 1, il quale metterà in funzione la resistenza per il riscaldamento della vasca.
- Posizionando il commutatore B (n°20) nella posizione 1 la vasca funziona a bagnomaria, mantenendo una temperatura tiepida.
- Con l'interruttore A (n°20) si accende l'illuminazione della vetrina.
- In alternativa alle vasche Gastronomia è prevista l'opzione d'uso di piani in acciaio forati
- Arrange the supports and the Gastronorm tanks
- Connect the switch on the feeding line at the plug, then put into motion the switch B (n°20) in position 1, which will make the resistance function for the heating of the tank.
- With the switch A (n°20) the lighting of the display unit switches on.
- In alternative to the Gastronomique trays there is the possibility to use holed plans of steel

3.3 FERMATA DELLA MACCHINA

L'arresto del riscaldamento vetrina si effettua attraverso il commutatore pos.B n°20 che si trovano sul pannello di controllo.

Analogamente per lo spegnimento dell'illuminazione della vetrina agire sull'interruttore Pos.A n°20.

In caso di emergenza si può agire anche sull'interruttore generale dell'impianto del locale dove è stata posizionata la vetrina.

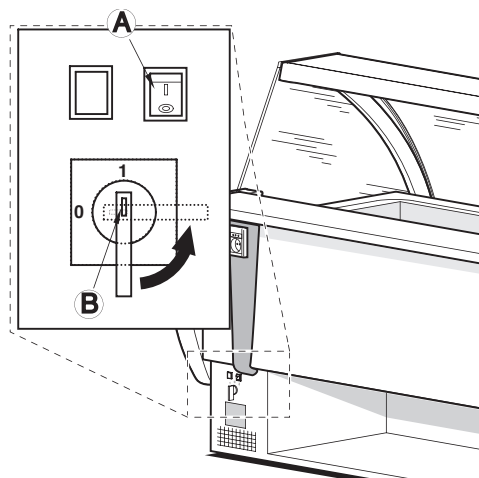
3.3 HOW TO SWITCH OFF THE MACHINE

The stopping of the display unit heating is made through the switch pos.B n° on the control panel.

In the same way, the unit light is switched off using the switch shown in n°20 Pos.A.

In the event of an emergency, it is possible to switch off the machine by means of the mains power supply switch in the premises where the machine has been installed.

n°20



- Die Traegerbugeln und die Gastronorm. Wanne stellen.
- Den Schalter auf die Speisungslinie an die Steckdose setzen, dann den Umschalter B (n°20) im Position 1 setzen, der wird den Widerstand für die Heizung der Wanne funktionieren lassen.
- Mit dem Schalter A (n°20) wird die Illumination der Vitrine eingeschalten.
- Im Wechsel an den Gastronomie Wannen kann man Flächen aus Stahl mit Trolchen

- Mettre les étriers de support et les bacs Gastronorm.
- Insérer l'interrupteur sur la ligne d'alimentation à la prise, ensuite mettre en marche le commutateur B (n°20) dans la position 1, qui mettra en fonction la resistance pour le rechauffage du bac.
- Avec l'interrupteur A (n°20) on aura l'illumination de la vitrine.
- En alternatif aux bacs Gastronomique il est prévu l'option d'utilisation de plans fourrés en acier

3.3 STILLSETZEN DER MASCHINE

Das Aufhalten der Heizung der Vitrine wird durch den Umschalter Pos.B n°20 gemacht, der findet sich auf der Kontrollpanelee.

Gleichermaßen erfolgt das Ausschalten der Vitrinenbeleuchtung mit Hilfe des Schalters Pos.A Abb.20. Im Notfall kann auch der Hauptschalter der Elektroanlage des Raumes betätigt werden, in dem sich die Vitrine befindet.

3.3 ARRET DE LA MACHINE

L'arret du rechauffage vitrineest faite avec le commutateur pos.B n°20qui se trouve sur le panneau de controle.

De la même façon, pour éteindre l'éclairage de la vitrine, agir sur l'interrupteur Pos.A N°20.

En cas d'urgence, il est possible d'agir également sur l'interrupteur général de l'installation du local où est installée la vitrine.

4 MANUTENZIONE ORDINARIA 4 ROUTINE MAINTENANCE

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE!
Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia è necessario scollegare l'alimentazione elettrica!

Per effettuare lo scollegamento della alimentazione elettrica si devono disinserire gli interruttori che si trovano nella parte posteriore della vetrina (n°21b Pos.1 e 2) (n°22 Pos.1 e 2) e l'interruttore di linea alla presa della vetrina, dopo di che staccare la spina elettrica di alimentazione.

4.2 PULIZIA VETRINA

Giornalmente si può effettuare la pulizia delle superfici vetrate, in particolare poi per:

- PULIZIA ESTERNO VETRINA

L'esterno della vetrina deve essere pulito con acqua ed un detersivo delicato (n°23).

ATTENZIONE!
Non usare mai pagliette metalliche, abrasivi, carta vetrata o simili e nemmeno prodotti chimici notoriamente aggressivi quali acidi, cloro e derivati, ammoniaca ecc.

ATTENZIONE!
Evitare assolutamente l'uso di alcool puro.

4.1 PRELIMINARY SAFETY CHECKS

CAUTION!
Before carrying out any cleaning or maintenance operations, first disconnect the unit from the mains power supply!

To disconnect the unit from the mains power supply, the two switches to be found on the back of the machine must be switched off (n°21b Pos.1 and 2), as must the switch fitted to the mains plug socket used for the display unit. The machine must then be unplugged from the power supply.

4.2 CLEANING THE DISPLAY UNIT

The glass surfaces of the display unit should be cleaned on a daily basis, in particular with regard to:

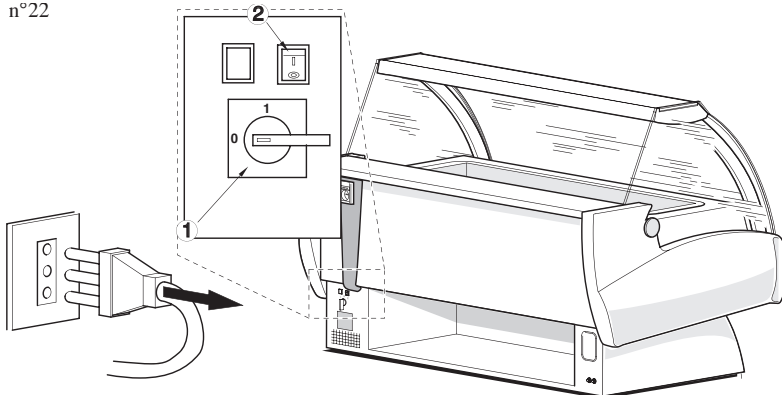
- CLEANING THE DISPLAY UNIT EXTERIOR

The display unit exterior must be cleaned using water and a mild detergent (n°23).

CAUTION!
Never use metal scourers, abrasives, sandpaper or similar, or well-known aggressive chemical products such as acids, chlorine and chlorine derivatives, ammonia, etc.

CAUTION!
Never use pure alcohol to clean the display unit.

n°22



4 WARTUNG

4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN



ACHTUNG!

Vor jedem Wartungs- oder Reinigungsvorgang muss die Stromzufuhr unterbrochen werden!

Um die Stromzufuhr zu unterbrechen, müssen die beiden Schalter auf der Vorderseite der Vitrine (Pos.1 und 2, Abb.22) und der Schalter der Speiseleitung der Vitrine ausgeschaltet werden; dann den Netzstecker herausziehen.

4.2 REINIGUNG VITRINE

Die Reinigung der Glasflächen kann täglich durchgeführt werden; im einzelnen:

- AUSSENREINIGUNG VITRINE

Die Außenseite der Vitrine muss mit Wasser und einem sanften Reinigungsmittel gesäubert werden (Abb.23).



ACHTUNG!

Niemals Metallwolle, Scheuermittel, Glaspapier oder ähnliches, sowie bekanntermaßen aggressive Chemikalien, wie Säuren, Chlor und Nebenprodukte, Ammoniak usw. verwenden.



ACHTUNG!

Auf keinen Fall reinen Alkohol verwenden.

4 ENTRETIEN ORDINAIRE

4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE



ATTENTION!

Avant de procéder à toute opération d'entretien ou de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique!

Pour effectuer le débranchement de l'alimentation électrique, il faut enclencher les deux interrupteurs qui se trouvent sur l'arrière de la vitrine (N° n°22, Pos.1 et 2) et l'interrupteur de ligne à la prise de la vitrine, puis débrancher la fiche électrique d'alimentation.

4.2 NETTOYAGE DE LA VITRINE

Le nettoyage des surfaces vitrées peut être effectué quotidiennement, en particulier pour ce qui concerne:

- NETTOYAGE EXTERNE DE LA VITRINE

L'extérieur de la vitrine doit être nettoyé avec de l'eau et un détergent délicat (N°23).



ATTENTION!

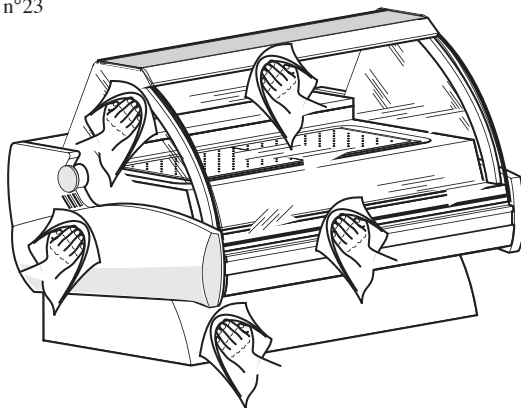
Ne jamais utiliser de pailles de fer, d'abrasifs, du papier de verre ou autres, ni des produits chimiques manifestement agressifs tels que les acides, le chlore et dérivés, l'ammoniaque, etc.



ATTENTION!

Eviter absolument l'usage d'alcool pur.

n°23



- PULIZIA PIANO DI ESPOSIZIONE (vers. tavola calda bagno maria)

L'interno del piano di esposizione deve essere pulito periodicamente (si consiglia almeno settimanalmente), per cui alla fine della giornata lavorativa, si consiglia di (n°24):

- Togliere i prodotti dalla vetrina (pos.2), e rimuovere le staffe di supporto (pos.3).
- Eseguire le operazioni descritte in 4.1.
- Scaricare l'acqua residua presente nella vasca aprendo il rubinetto (pos.1 n°24).
- Lasciare raffreddare il piano riscaldato (almeno per 1h);
- Con una spugna o un panno umido, usando acqua tiepida e senza detersivi, pulire l'interno della vetrina, come mostrato in n°24.

- CLEANING THE DISPLAY TOP (Mod.Warm table bain-maria)

The inside of the display top tray must be cleaned regularly (we advise that this be done at least on a weekly basis). For this reason, at the end of one working day each week, the following should be carried out (n°24):

- Remove the products from the display unit (pos.2), and remove the supports (pos.3).
- Carry out the operations described in Section 4.1.
- Filling out the remaining water in the tank opening the tap (pos.1 n°24).
- Let the warmed plan cool (at least for 1h).
- Using a damp cloth or sponge and lukewarm water containing no detergents, clean the inside of the unit, as shown in n°24.

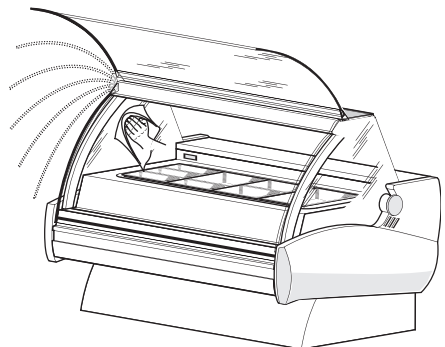
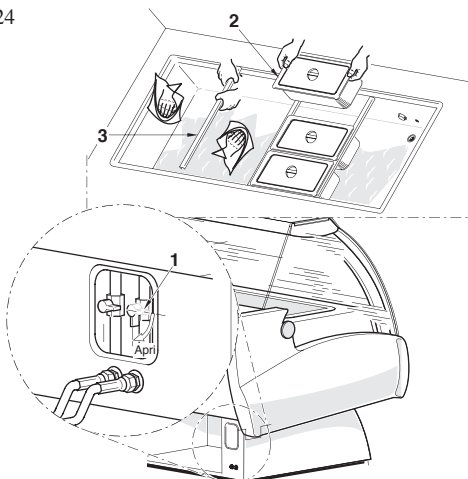


NOTA: per la pulizia della vasca si possono utilizzare anche prodotti per l'eliminazione del calcare, che si può presentare in presenza di acqua dura.



NOTE: in order to clean the tank it is also possible to use products to eliminate the limestone, which can be present in cold water.

n°24



- REINIGUNG AUSSTELLUNGSFLÄCHE (Mod.warme Tafel Wasserbad)

Die Innenseite der Ausstellungsfläche muss periodisch gereinigt werden (wir empfehlen, mindestens einmal pro Woche); am Ende eines Arbeitstag wird empfohlen folgendermaßen vorzugehen (Abb. 24):

- Die Produkten aus der Vitrine wegnehmen (Pos.2), und die Traegerbuglen zerlegen (Pos.3).
- Die unter Punkt 4.1 beschriebenen Maßnahmen treffen.
- Das restliche Wasser in der Wanne beim Öffnen des Hahnes fließen lassen (Pos.1 n°24).
- Die gewärmte Fläche abkühlen lassen (wenigstens für 1h).
- Die Innenseite der Vitrine mit einem Schwamm oder feuchten Tuch reinigen, siehe Abbildung 22; das Wasser soll lauwarm sein und es dürfen keine Reinigungsmittel verwendet werden.



HINWEIS: Um die Wanne zu reinigen kann man auch Produkten gegen den Kalkstein gebrauchen.

- NETTOYAGE DU PLAN D'EXPOSITION (Mod.Table chaude bain-marie plans fourés)

L'intérieur du plan d'exposition doit être nettoyé périodiquement (il est conseillé de le faire au moins toutes les semaines), raison pour laquelle il est conseillé, au terme de la journée de travail, de (n°24):

- Enlever les produits de la vitrine (pos.2), et enlever les étriers de support (pos.3).
- Effectuer les opérations indiquées en 4.1.
- Faire écouler l'eau present dans le bac ouvrant le robinet (pos.1 n°24).
- Laisser refroidir le plan rechauffé (au moins pour 1h).
- A l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, et en utilisant de l'eau tiède sans détergents, nettoyer l'intérieur de la vitrine, comme illustré en n°22.



NOTE: pour le nettoyage du bac on peut utiliser aussi des produits pour enlever le calcaire, qui se peut presenter avec de l'eau froide.

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

5.1 PRELIMINARY SAFETY CHECKS



ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di manutenzione straordinaria o correttiva devono essere effettuate da personale specializzato



CAUTION!

All corrective and special maintenance operations must be carried out by qualified personnel



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è necessario scollegare l'alimentazione elettrica!



CAUTION!

Before carrying out any maintenance operations, first disconnect the unit from the mains power supply!

Per effettuare lo scollegamento della alimentazione elettrica si devono disinserire gli interruttori che si trovano nella parte posteriore della vetrina (n°25 Pos.1 e 2) (n°21c Pos.1 e 2) e l'interruttore di linea alla presa della vetrina, dopo di che staccare la spina elettrica di alimentazione.

To disconnect the unit from the mains power supply, the two switches found on the back of the machine must be switched off (n°25, Pos.1 and Pos. 2), as must the switch fitted to the mains plug socket used for the display unit. The machine must then be unplugged from the power supply.

5.2 SOSTITUZIONE DELLE SUPERFICI VETRATE

5.2 REPLACING THE GLASS SURFACES

- Sostituzione vetro frontale

- Replacing the front glass surface.



ATTENZIONE!

Eseguire questa operazione in due persone.



ATTENTION!

Do these operations with two people.

Per lo smontaggio del vetro, è sufficiente:

- Aprire il vetro;
- Allentare i grani alla base della cerniera (n°27 pos.A);
- Sfilare il vetro e sostituirlo con il nuovo.

To remove the glass, it is sufficient to:

- Open the glass;
- Loosen the dowels at the base of the hinge (N°27);
- Remove the glass and replace it with a new one.



ATTENZIONE!

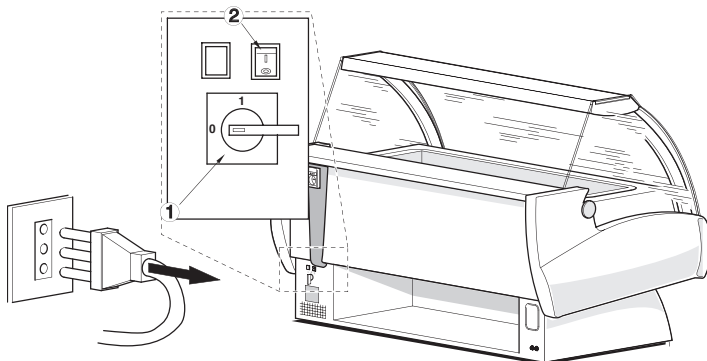
Quando si inserisce il nuovo vetro nella cerniera, avvitare bene tutti i grani senza forzarli.



ATTENTION!

When the new glass has been put into the hinge, screw all the dowels without forcing them.

n°25



5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN



ACHTUNG!

Alle außerordentlichen oder korrekativen Wartungsvorgänge müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.



ACHTUNG!

Vor jedem Wartungsvorgang muss die Stromzufuhr unterbrochen werden!



ATTENTION!

Toute opération d'entretien extraordinaire ou correctif doit être effectuée par le personnel qualifié



ATTENTION!

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il faut débrancher l'alimentation électrique!

Um die Stromzufuhr zu unterbrechen, müssen die beiden Schalter auf der Vorderseite der Vitrine (Abb.25, Pos.1 und 2) und der Hauptschalter der elektrischen Anlage, die die Vitrine versorgt, ausgeschaltet werden; dann den Netzstecker herausziehen.

Pour effectuer le débranchement de l'alimentation électrique, il faut enclencher les deux interrupteurs qui se trouvent sur l'arrière de la vitrine (N° n°25, Pos.1 et 2) et l'interrupteur de ligne à la prise de la vitrine, puis débrancher la fiche électrique d'alimentation.

5.2 AUSTAUSCH VON GLASFLÄCHEN

- Austausch von Vorderglasflächen



ACHTUNG!

Machen Sie diese Handlungen bei vier Händen.

Um das Glas zu demontieren, muss man:

- das Glas öffnen;
- die Stiften am Fuß der Scharnier losmachen (N°27);
- das Glas wegnehmen und es mit einem neuen aufwechseln.



ACHTUNG!

Wenn man das neue Glas im Scharnier setzt, muss man gut alle Stiften schrauben ohne sie zu drücken.



ATTENTION!

Faire cette operation à quattres mains.

Pour le demontage du verre, il suffit de:

- ouvrir le verre;
- relacher les grains à la base de la charnière (N°27);
- défiler le verre et le remplacer avec le nouveau verre.

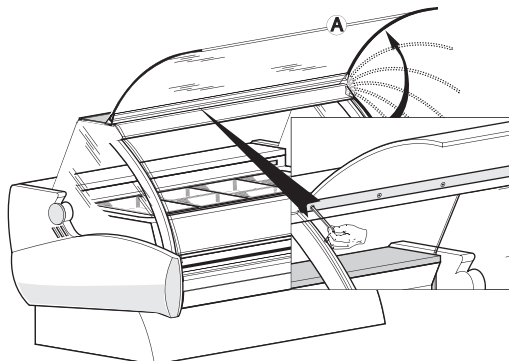


ATTENTION!

Quand on met un nouveau verre dans la charnière, visser bien tous les grains sans les forcer.

n°27

n°26



- Sostituzione cristalli laterali (n°28)

Effettuare tutte le operazioni descritte in 5.1;

- Svitare la vite di fissaggio del coperchio della plafoniera (3);
- Sfilare il cristallo (1) dalla spalla laterale (2) sollevandolo verso l'alto, e sostituirlo con quello nuovo.
- Posizionato il nuovo vetro eseguendo le stesse operazioni al contrario.

- Replacing side crystals (n°28)

Carry out the operations described in 5.1

- Loosen the fixing screw of the lamp holder cover (3);
- Slide out the side panel in glass (1) by lifting it upwards (2) and replace it with the new panel .
- Once the new glass has been placed do the same operation on the contrary.

5.3 SOSTITUZIONE LAMPADE - REATTORI - STARTER

Per la sostituzione della LAMPADA bisogna (n°29):

- 1- Effettuare le operazioni del punto 5.1.
- 2- Rimuovere la protezione in plastica trasparente, facendo forza sul bordo della protezione con un utensile appuntito. (Pos.1).
- 3- Smontare la lampada agendo sui suoi terminali, ruotandola ed estraendola (pos.2).
- 4- Per il montaggio della nuova eseguire le operazioni al contrario.

5.3 REPLACING LAMP- REACTOR- STARTER

To replace the LAMP, proceed as follows (n°29):

- 1- Carry out the operations described in Section 5.1.
- 2- Using a sharp tool on the edge of the clear, plastic protective covering, pull it away from the downlight (Pos..1)
- 3- Remove the lamp, rotating it until it can be pulled away from its end attachments (Pos.2).
- 4- To install the new lamp, follow this procedure in reverse.

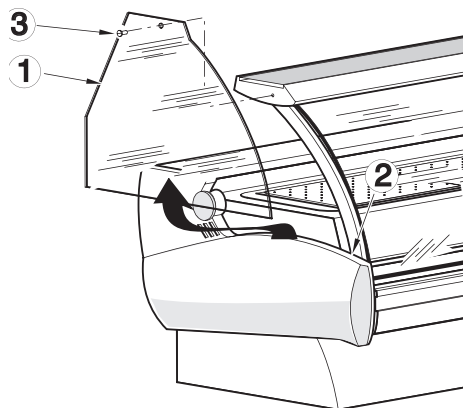
Per la sostituzione dello STARTER bisogna (n°29):

- 1- Effettuare le operazioni del punto 5.1.
- 2- Rimuovere la protezione in plastica trasparente, facendo forza sul bordo della protezione con un utensile appuntito. (Pos.1).
- 3- Ruotare lo starter intorno al suo asse e sfilarlo dai contatti del supporto (Pos.3)
- 4- Per il montaggio dello starter eseguire le operazioni al contrario.

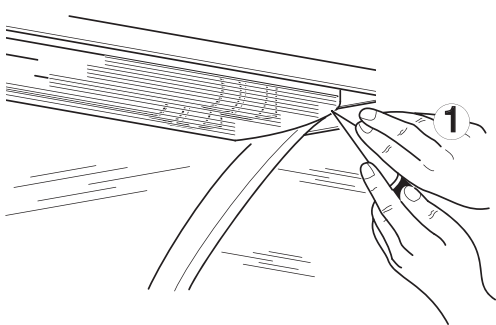
To replace the STARTER, proceed as follows (n°29):

- 1- Carry out the operations described in Section 5.1.
- 2- Using a sharp tool on the edge of the clear plastic protective covering, pull it away from the downlight (Pos. 1).
- 3- Rotate the starter upon itself and slide it away from its support contacts (Pos. 3).
- 4- To install the new starter, follow this procedure in reverse.

n°28



n°29



- Austausch seitliche Kristallglaser (n°28)

Die unter Punkt 5.1 beschriebenen Maßnahmen treffen.

- Die Feststellschraube bei der Abdeckung der Deckenlampe lösen (3);
- Die Scheibe(1) aus der Seitenwand (2) nach oben hin entnehmen und durch eine neue ersetzen.
- Die neue Scheibe wird angebracht, indem man die gleichen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführt.

- Remplacer les cristaux lateraux (n°28)

Effectuer toutes les opérations indiquées en 5.1

- Dévisser la vis de fixation du capot du plafonnier (3);
- Faire glisser la vitre (1) hors de la joue latérale (2) en la soulevant vers le haut, puis la remplacer avec la nouvelle vitre;
- Une fois positionné le nouveau verre il faut faire les memes operations inverses.

5.3 AUSTAUSCH LAMPEN - DROSSELSPULEN - STARTER

Beim Austausch der LAMPE ist folgendermaßen vorzugehen (Abb.29):

- 1- die unter Punkt 5.1 beschriebenen Maßnahmen treffen;
- 2- die durchsichtige Schutzabdeckung entfernen, indem man mit einem spitzen Werkzeug beim Abdeckungsrand Kraft ausübt (Pos.1).
- 3- Die Lampe abmontieren: man wirkt auf die Endstücke ein, dreht die Lampe und entnimmt sie (Pos.2).
- 4- Bei der Montage der neuen Lampe die Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Für den Austausch des STARTERS ist folgendermaßen vorzugehen (Abb.29):

- 1- Die unter Punkt 5.1 beschriebenen Maßnahmen treffen.
- 2- Die durchsichtige Schutzabdeckung entfernen, indem man mit einem spitzen Werkzeug beim Abdeckungsrand Kraft ausübt (Pos. 1).
- 3- Den Starter um die eigene Achse drehen und aus den Kontakten der Halterung herausziehen (Pos. 3).
- 4- Bei der Montage des neuen Starters die Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

5.3 REMPLACEMENT LAMPE-REACTEUR-STARTER

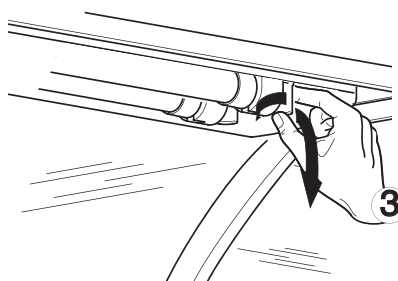
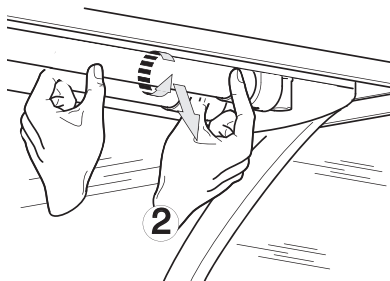
Pour le remplacement de la LAMPE, il faut (N° n°29):

- 1- Effectuer les opérations du paragraphe 5.1.
- 2- Retirer la protection transparente en plastique, en forçant sur le bord de la protection à l'aide d'un outil pointu. (Pos.1).
- 3- Démonter la lampe en agissant sur ses bornes en la faisant tourner et en l'extrayant (Pos.2).
- 4- Pour le montage de la nouvelle lampe, effectuer les opérations dans le sens inverse.

Pour le remplacement du STARTER, il faut n°27:

- 1- Effectuer les opérations du paragraphe 5.1.
- 2- Retirer la protection transparente en plastique, en forçant sur le bord de la protection avec un outil pointu (Pos.1).
- 3- Faire tourner le starter autour de son axe et le faire glisser hors des contacts du support (Pos.3).
- 4- Pour le montage du nouveau starter, effectuer les opérations dans le sens inverse.

n°29



Per la sostituzione del REATTORE bisogna (n°30):

To replace the REACTOR you have to (n°30):

- 1- Effettuare le operazioni del punto 5.1.
- 2- Rimovere il pannello posteriore di protezione (Pos.1).
- 3- Estrarre la base sulla quale sono posizionati i reattori (pos.1a).
- 4- Rimuovere i collegamenti elettrici del reattore.
- 5- Rimuovere le viti di fissaggio del reattore (Pos.2), e sostituirlo.
- 6- Per il montaggio del REATTORE eseguire le operazioni al contrario.

- 1- Do the operations at point 5.1.
- 2- Remove the back protection panel (Pos.1);
- 3 - Extract the basement upon which the reactors have been placed (pos.1a).
- 4- Remove the electric connections of the reactor.
- 5- Remove the fixing screws of the reactor (Pos.2), and replace it.
- 6- To assemble the reactor do the same operations viceversa.



ATTENZIONE!

Installando il nuovo reattore fare riferimento allo schema elettrico per i collegamenti elettrici.



CAUTION!

When installing a new reactor, always refer to the wiring diagram to make the electrical connections.

5.4 SOSTITUZIONE RESISTENZA DI RISCALDAMENTO (vers. tavola calda bagno maria)

5.4 REPLACING HEATING RESISTANCE (vers. Warm table bain-marie)

Per la sostituzione della resistenza di riscaldamento della tavola calda bagno maria rivolgersi all'Assistenza Tecnica SIFA.

In order to replace the heating resistance of the warm table bain-marie apply to the **technical Assistance SIFA**.

5.4.1 SOSTITUZIONE RESISTENZA DI RISCALDAMENTO (vers. tavola calda secco)

5.4.1 REPLACING THE HEATING RESISTOR (vers. Warm table dry)

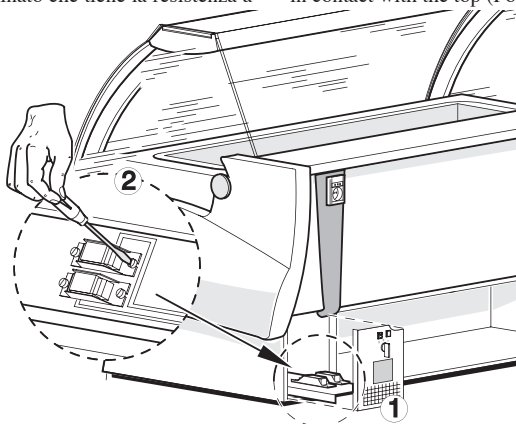
Per la sostituzione della resistenza di riscaldamento del piano espositivo (n°31) procedere nella seguente maniera:

To replace the display top heating resistor (n°31), proceed as follows:

- 1- Effettuare le operazioni del punto 5.1.
- 2- Rimuovere il semipiano dalla sua sede (Pos.1);
- 3- Staccare la spina elettrica di collegamento della resistenza (Pos.2).
- 4- Svitare le viti sul perimetro di chiusura (Pos.3) dei coperchi contenenti la resistenza (Pos.4 e 4').
- 5- Staccare il nastro alluminato che tiene la resistenza a

- 1- Carry out the operations described in Section 5.1.
- 2- Remove the shelf from its position (Pos.1).
- 3- Remove the resistor electric connection plug (Pos.2).
- 4- Loosen the screws (Pos.3) around the edges of the resistor covers (Pos.4 and Pos. 4').
- 5- Remove the aluminium tape which keeps the resistor in contact with the top (Pos.6).

n°30



Für den Austausch des REAKTORS muss man (n°30):

- 1- Die Handlungen auf Punkt 5.1.machen.
- 2- Die Hinterschutzpaneele zerlegen (Pos.1);
- 3- Das Gestell, auf dem der Reaktor befestigt ist, herausziehen (Pos.1a).
- 4- Die elektrischen Verbindungen des Reaktors abschalten.
- 5- Die Fixierungsschrauben des Reaktors losmachen (Pos.2), und ihn ersetzen.
- 6- Um den Reaktor zu demontieren machen Sie die Handlungen in Gegenteil.



ACHTUNG!

Bei Installation der neuen Drosselspule auf den Elektroschaltplan Bezug nehmen.



ATTENTION!

Lors de l'installation du nouveau réacteur, se référer au schéma électrique pour les connexions électriques.

5.4 AUSTAUSCH DES HEIZUNGSWIDERSTANDS (Vers.warme Tafel Wasserbad)

Um den Heizungswiderstand der warmen Tafel am Wasserbad zu austauschen wenden Sie **sich am Kundendienst SIFA**.

5.4.1 AUSTAUSCH HEIZWIDERSTAND (Vers. Warme Locketafel)

Für den Austausch des Heizwiderstandes bei der Ausstellungsfläche (Abb.31) ist folgendermaßen vorzugehen:

- 1- Die unter Punkt 5.1 beschriebenen Maßnahmen treffen.
- 2- Die Fläche aus ihrem Sitz entnehmen (Pos.1);
- 3- Den Stecker des Widerstandes herausziehen (Pos.2).
- 4- Die Schrauben auf der Abdeckung (Pos.3) des Widerstandes lösen. (Pos.4 und 4').
- 5- Das mit Aluminium verkleidetet Band, das den Kontakt n°31

Pour le remplacement du REACTEUR il faut (n°30):

- 1- Faire les operations au point 5.1.
- 2- Enlever le panneau posterieur de protection (Pos.1);
- 3 – Extraire le basement sur lequel ont été positionnés les reacteurs (pos.1a).
- 4- Enlever les branchements electriques du reacteur.
- 5- Enlever les vis de fixation du reacteur (Pos.2), et le remplacer.
- 6- Pour l'assemblage du REACTEUR faire les operations au contraire.

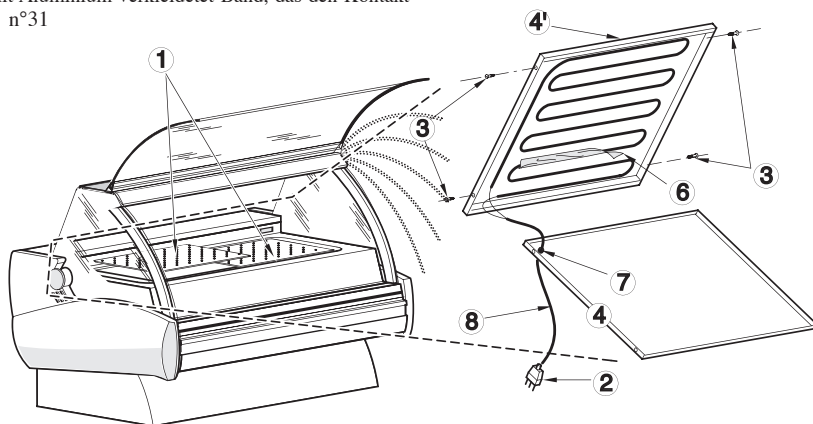
5.4 REMPLACEMENT RESISTANCE DE RECHAUFFAGE (vers. Table chaude au bain-marie)

Pour le remplacement de la resistance de rechauffage de la table chaude bain-marie demander à l'**ASSISTENCE TECHNIQUE SIFA**.

5.4.1 REMPLACEMENT RESISTANCE DE CHAUFFAGE (vers. Table chaude à sec)

Pour le remplacement de la résistance de chauffage du plan d'exposition (N°31), procéder comme il suit:

- 1- Effectuer les opérations du paragraphe 5.1.
- 2- Retirer le plan d'exposition de son emplacement (Pos.1);
- 3- Débrancher la fiche électrique de connexion à la résistance (Pos.2).
- 4- Déserrer les vis le long du périmètre de serrage (Pos.3)



contatto con il piano (Pos.6).

- 6- Smontare la presa (Pos.5) e sfilare il cavo elettrico (Pos.8) dal foro di passaggio, e recuperare il gommino di tenuta (Pos.7).
- 7- Sostituita la resistenza fare in modo che questa rimanga a contatto con il coperchio del piano, utilizzando del nuovo nastro.

ATTENZIONE!



Tale operazione deve essere eseguita con molta cura.

- 8- Reinserire il cavo (Pos.8) della nuova resistenza nella sua sede sul secondo coperchio attraverso il gommino (Pos.7).
- 9- Inserire il primo coperchio sul secondo (Pos.4 e 4') e fissarli con le viti sul perimetro (Pos.3).
- 10- Rimontare con cura la spina elettrica (Pos.5).
- 11- Reinserire la spina nel suo connettore (Pos.2 n°29).
- 12- Riporre il piano di esposizione nella sua sede.

- 6- Disassemble the plug (Pos.5) and slide out the electric wiring (Pos.8) from its hole. Make sure that you retain the rubber seal (Pos. 7).

- 7- Replace the resistor and, using the aluminium tape, ensure that the new resistor remains in contact with the cover.

CAUTION!



This operation must be carried out with the greatest care.

- 8- Replace the wiring (Pos.8) of the new resistor into the correct position on the second cover, passing it through the rubber seal (Pos.7).
- 9- Insert the first cover into the second (Pos.4 and Pos. 4') and use the edge screws to fix them back into place (Pos.3).
- 10- Re-attach the plug with great care (Pos.5).
- 11- Replace the plug in its connecting socket (n°29, Pos.2).
- 12- Replace the display top in its original position.

- zwischen Fläche und Widerstand herstellt, lösen (Pos.6).
- 6- Den Stecker demontieren (Pos.5) und das Kabel durch die Durchgangsöffnung ziehen (Pos.8), wobei der Dichtungsgummi aufzubewahren ist (Pos.7).
- 7- Den Widerstand austauschen und darauf achten, dass dieser - mit Hilfe eines neuen Bandes - mit der Fläche in Kontakt tritt.

**ACHTUNG!**

Dieser Arbeitsgang muss mit größter Sorgfalt durchgeführt werden.

- 8- Das Kabel (Pos.8) beim neuen Widerstand mit dem Gummi an seinem Sitz auf dem zweiten Deckel anbringen (Pos.7).
- 9- Den ersten Deckel auf den zweiten setzen (Pos.4 und 4') und mit den Schrauben rundherum befestigen (Pos.3).
- 10- Den Stecker sorgfältig wieder montieren (Pos.5).
- 11- Den Stecker beim Verbinder einstecken (Pos.2 Abb.29).
- 12- Die Ausstellungsfläche wieder an ihrem Sitz anbringen.

- des couvercles qui contiennent la résistance (Pos. 4 et Pos. 4').
- 5- Enlever le ruban aluminé qui maintient la résistance au contact du plan (Pos. 6).
- 6- Démontez la prise (Pos. 5) et enlever le câble électrique (Pos.8) en le faisant passer par l'orifice correspondant. Récupérer la capsule en caoutchouc (Pos.7).
- 7- Après avoir remplacé la résistance, s'assurer qu'elle reste au contact du couvercle du plan, en utilisant un nouveau ruban de scellage.

**ATTENTION!**

Cette opération doit être exécutée avec grand soin.

- 8- Réintroduire le câble (Pos.8) de la nouvelle résistance dans son logement sur le second couvercle à travers la capsule de caoutchouc (Pos.7).
- 9- Insérer le premier couvercle sur le second (Pos. 4 et Pos. 4') et les fixer à l'aide des vis sur le périmètre (Pos.3).
- 10- Remonter soigneusement la fiche électrique (Pos.5).
- 11- Réintroduire la fiche dans son connecteur (Pos.2, N° n°29).
- 12- Remettre le plan d'exposition dans son emplacement.

6 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
1) La luce non funziona.	a) interruttore luce non chiuso b) la lampada fluorescente non è ben inserita nel suo attacco. c) la lampada è esaurita. d) il reattore è esaurito. e) lo "starter" è esaurito. f) Permane l'anomalia.	a) chiudere l'interruttore luce. b) sistemare la lampada. c) sostituire la lampada. d) sostituire il reattore . e) sostituire lo "starter". f) Chiedere l'intervento del vostro elettricista.



6 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	LIKELY CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
1) The light does not work	a) the light switch circuit has not been enabled b) the fluorescent lamp has not been correctly inserted into the fittings c) the lamp has reached the end of its useful life d) the reactor has reached the end of its useful life e) the starter has reached the end of its useful life	a) turn off the light switch b) adjust the lamp c) replace the lamp d) replace the reactor e) replace the starter f) call a specialist electrician

6 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

PROBLEME

CAUSES PROBABLES

SOLUTIONS POSSIBLES

5) La lumière ne fonctionne pas

- a) interrupteur lumière non enclenché
- b) la lampe fluorescente n'est pas correctement introduite dans sa prise
- c) la lampe est morte
- d) le réacteur est mort
- e) le starter est mort
- f) l'anomalie demeure

- a) enclencher l'interrupteur lumière
- b) positionner correctement la lampe
- c) remplacer la lampe
- d) remplacer le réacteur
- e) remplacer le starter
- f) demander l'intervention de votre électricien

7 CATALOGO RICAMBI

7 REPLACEMENT PARTS CATALOGUE

Indice delle tavole

Contents

TAV. 1	SCHEMA ELETTRICO TAVOLA CALDA 1000 ALIMENTATA 220 V	TAB.1	ELECTRIC SCHEME WARM 1000 TABLE FED AT 220v
TAV. 2	SCHEMA ELETTRICO TAVOLA CALDA 1500 ALIMENTATA 220 V	TAB.2	ELECTRIC SCHEME WARM 1500 TABLE FED AT 220 V
TAV. 3	SCHEMA ELETTRICO TAVOLA CALDO SECCO 1000 ALIMENTATA 220 V	TAB. 3	ELECTRIC SCHEME WARM DRY 1000 TABLE FED AT 220 V.

INDICAZIONI PER L'ORDINE DELLE PARTI DI RICAMBIO

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

Per ordinare le parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo di macchina
- Denominazione del pezzo
- Numero di codice del pezzo
- Quantità occorrente

When ordering replacement parts, the following information must be given:

- Machine Model
- Part Description
- Part Code Number
- Quantity

7 ERSATZTEILKATALOG

7 CATALOGUE DES PIÈCES DÉTACHÉES

Tafelverzeichnis

Index des Tableaux

ABB. 1	ELEKTRISCHES SCHEMA WARMBÜFETT 1000 SPEISUNG 220 V.	TAB. 1	SCHEMA ELECTRIQUE TABLE CHAU-DE 1000 ALIMENTEE 220 V
ABB. 2	ELEKTRISCHES SCHEMA WARMBÜFETT 1500 SPEISUNG 220 V.	TAB. 2	SCHEMA ELECTRIQUE TABLE CHAU-DE 1500 ALIMENTEE 220 V
ABB. 3	ELEKTRISCHES SCHEMA TROC- KENWARMBÜFE TT 1000 SPEISUNG 220 V.	TAB. 3	SCHEMA ELECTRIQUE TABLE CHAU- DE SECHE 1000 ALIMENTEE 220V.

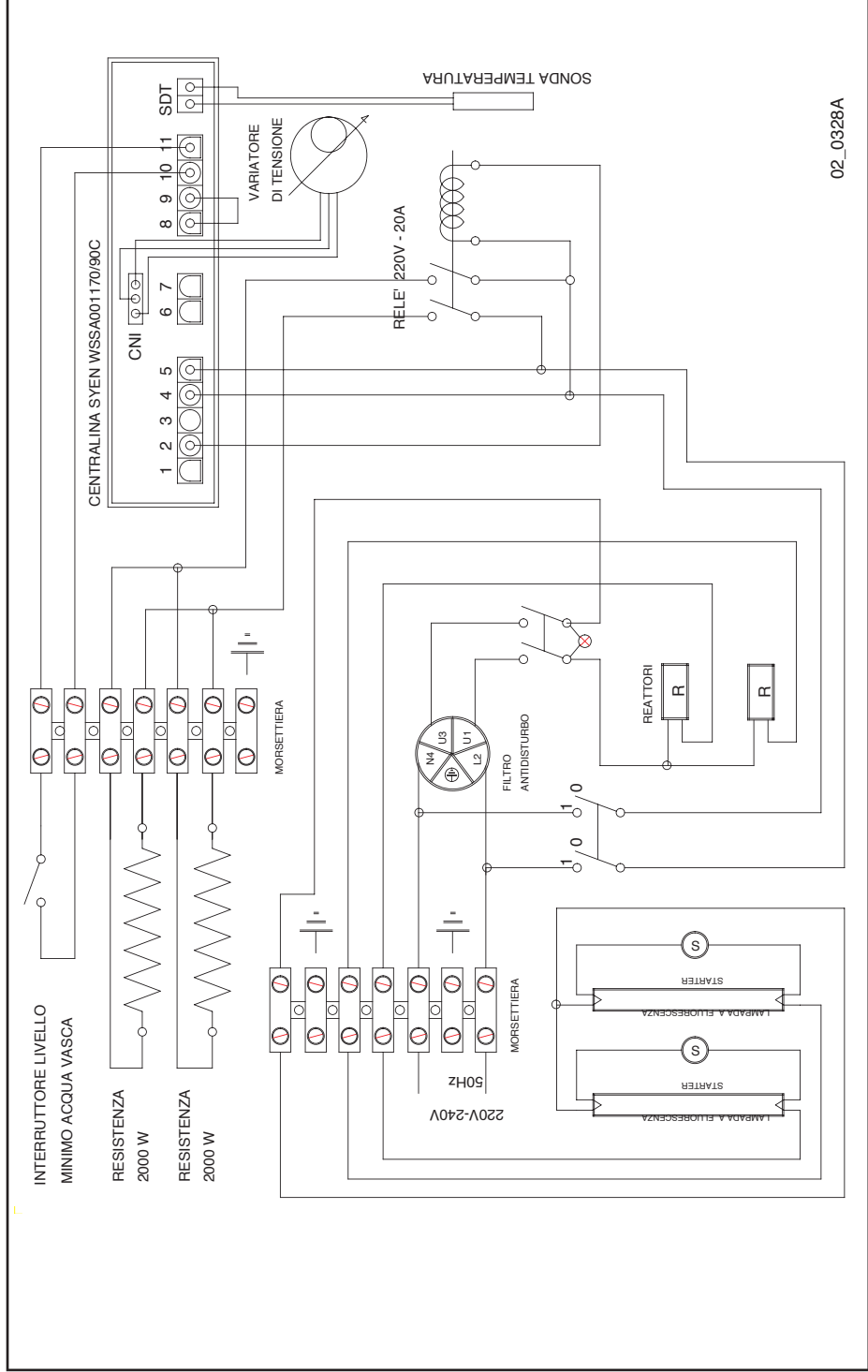
HINWEISE ZUR BESTELLUNG VON ERSATZ-
TEILENINSTRUCTIONS POUR LA COMMANDE DES
PIÈCES DÉTACHÉES

Bei der Bestellung von Ersatzteilen müssen folgende Angaben gemacht werden:

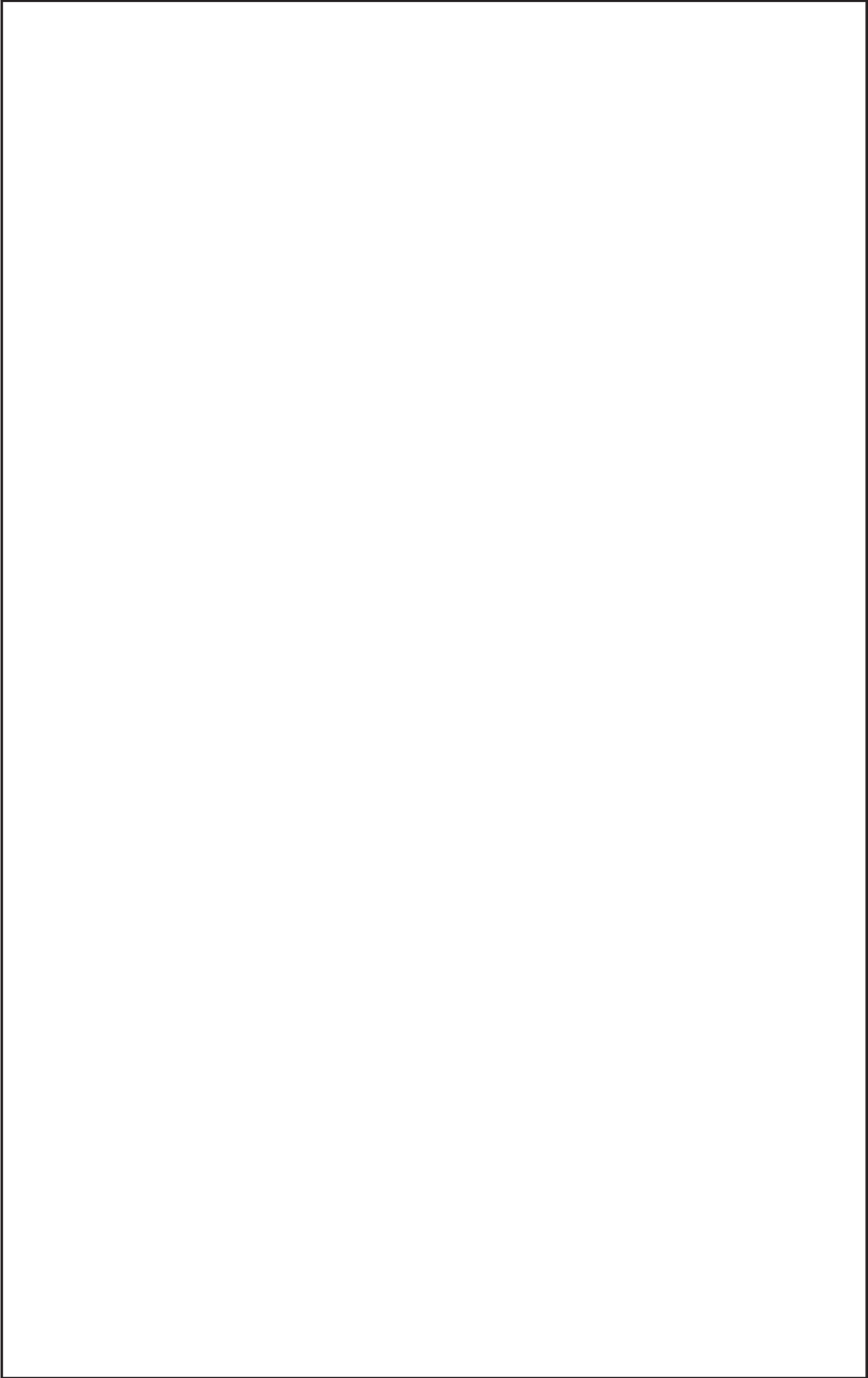
- Maschinentyp
- Bezeichnung des Teiles
- Kodenummer des Teiles
- benötigte Menge

Pour les commandes des pièces détachées, les indications suivantes doivent être communiquées:

- Type de machine
- Désignation de la pièce
- Numéro de code de la pièce
- Quantité nécessaire



02_0328A



TAV. 3 SCHEMA ELETTRICO TAVOLA CALDO SECCO 1000 ALIMENTATA 220 V

