



**MANUALE DI USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
MAMUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSHANDBUCH**

**BANCHI TAVOLA CALDA
BENCHES WARM TABLE
MET HORS JEU LE TABLEAU CHAUD
BÄNKE WÄRMEN TABELLE**



I**GB****ASSISTENZA****SERVICE**

Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione o sostituzione di parti danneggiate, anche se non di tipo elettrico, accertarsi che:

- La spina di alimentazione sia staccata dalla presa di alimentazione elettrica e/o aprire il sezionatore.

La spina deve essere accessibile anche dopo il posizionamento del banco stesso.

Si raccomanda di far eseguire tutte le operazioni di assistenza tecnica e di manutenzione straordinaria solamente da personale tecnico qualificato.

ATTENZIONE: quando l'apparecchio non è più funzionante ed utilizzabile, non convogliarlo alla discarica dei rifiuti comuni, ma rivolgersi agli appositi centri di raccolta per il recupero dei materiali e delle sostanze lesive dell'ambiente.

Before starting any maintenance operation or substitution of damaged parts, even if of non electrical kind, please make sure that:

- Electrical plug is disconnected from its socket and/or turn on the isolating switch.

Even after the counter is positioned, the plug has to be accessible

All service and maintenance interventions have to be performed only by qualified and skilled technicians.

PLEASE NOTE: if the appliance doesn't operate anymore, please assure proper scrapping with environment protecting recycling and dangerous waste recovery.

F**D****ASSISTANCE****SERVICE**

Avant toute opération d'entretien ou de remplacement de pièces endomagées, même s'il ne s'agit pas d'éléments électriques, s'assurer:

- Que la fiche d'alimentation soit débranchée de la prise de courant et/ou que le sectionneur soit ouvert.

La fiche doit être accessible même après l'installation du meuble.

Il est conseillé de confier toute opération d'assistance technique et d'entretien extraordinaire à des techniciens qualifiés.

ATTENTION: quand l'appareil est hors service et qu'il n'est plus utilisable, ne pas le jeter dans une décharge de déchets ordinaires; s'adresser aux centres s'occupant du recyclage des matériaux et des substances nuisibles à l'environnement.

Bevor irgendwelche Wartungsintervention oder Ersetzung von beschadigten Teilen (wenn auch nicht unbedingt elektrischer Natur) durchgefuehrt wird:

- Muss man unbedingt den Stecker ausschalten und oder den Trennschalter oeffnen.

Der Stecker muss auch nach positioniertem Moebel zugaenglich sein.

Alle Interventionen fuer Wartung und Service sollen nur von qualifizierten Fachleuten durchgefuehrt werden.

VORSICHT: Wenn das Geraet nicht mehr funktionsfaehig und unbrauchbar sein sollte, muss es vorschriftsgemaess entsorgt werden.

**I****GB****INDICE****INDEX**

	Pagina		Page
Caricamento prodotto da esporre.....	04	Loading of display products.....	04
Dimensioni e dati tecnici.....	05	Dimensions and technical data.....	05
Avvertenze.....	06	Cares.....	06
Uso.....	07	Use.....	07
Sostituzione lampade.....	08	Lamp replacement.....	09
Collegamenti idraulici tavola calda BM.....	11	Hydraulic connections warm table BM.....	11

I mobili refrigerati di cui trattano le seguenti istruzioni d'uso e manutenzione rispettano le normative sotto elencate, consentendo l'applicazione delle norme sulla sicurezza degli alimenti e del relativo sistema di controllo HACCP. I prodotti sono realizzati in accordo con le seguenti normative di sicurezza: EN 60335-1, EN 60335-2-24, IEC 60335-1, IEC 60335-2-24, EN 441

The concerned refrigerated counters comply with the UNI EN 441 norms – refrigerated counters for the display and sale of food; they comply therefore with the norms for assured safe goods and with the corresponding control system HACCP for food. Their components have been manufactured in compliance with following norms: EN 60335-1, EN 60335-2-24, IEC 60335-1, IEC 60335-2-24, EN 441

F**D****INDEX****INHALT**

	Page		Seite
Chargement produit a exposer.....	04	Einfüllen der Warenaussälage.....	04
Dimensions et données technicien.....	05	Maßen und Technische Daten.....	05
Notice.....	06	Achtung.....	06
Utilisation.....	07	Bedienung.....	07
Remplacement des lampes.....	09	Auswechseln der Lampe.....	09
Liaisons hydrauliques plaque chauffante.....	11	Hydraulische anschlösse warmen Tabelle Schwärpunktshandbuch.....	11

Les meubles frigorifiques faisant l'objet de ce mode d'emploi et d'entretien sont conformes aux normes ci-après et ils permettent l'application des normes de sécurité des denrées alimentaires et du système de contrôle HACCP.

Les produits sont réalisés conformément aux normes suivantes: EN 60335-1, EN 60335-2-24, IEC 60335-1, IEC 60335-2-24, EN 441

Die in folgenden Anleitungen genannten Kuehlmoebel entsprechen den unten aufgefuehrten Normen und erlauben die Anwendung der Sicherheitsnormen betreffend Lebensmittel und dem entsprechenden Kontrollsystem HACCP.

Die Produkte sind entsprechend den folgenden Sicherheitsnormen hergestellt worden: EN 60335-1, EN 60335-2-24, IEC 60335-1, IEC 60335-2-24, EN 441

I
**CARICAMENTO
PRODOTTO DA
ESPORRE**

Il mobile è contrassegnato con una linea limite di carico. I prodotti alimentari conservati entro la linea limite di carico sono opportunamente refrigerati. Quelli conservati oltre la linea limite di carico non sono opportunamente refrigerati e creano disturbi alla circolazione dell'aria con conseguente pregiudizio al funzionamento del mobile e deperimento di tutti i prodotti alimentari. Un mobile refrigerato per esposizione non è destinato a raffreddare prodotti alimentari deperibili, bensì a mantenerli alla temperatura alla quale vi sono introdotti. I prodotti alimentari aventi una temperatura maggiore di quella specificata per il mobile non dovrebbero essere collocati in un mobile refrigerato.

Non lasciare prodotti alimentari refrigerati su pallet o strutture similari all'interno del negozio per un tempo superiore a quello strettamente necessario per il trasporto ed il caricamento.

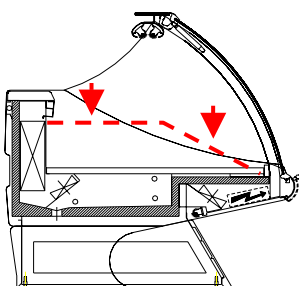
Non sovraccaricare il mobile: si tratta dell'errore più comune che può causare difetti secondari, bloccare l'evaporatore, e causare addirittura l'arresto completo del mobile.

La disposizione uniforme delle merci, senza zone vuote, garantisce il miglior funzionamento del mobile.

E' buona norma effettuare la rotazione delle scorte al momento del caricamento del mobile con nuovi prodotti. I prodotti vecchi devono essere quelli più vicini ai clienti per essere venduti prima.

AVVERTENZE

Il funzionamento del mobile e garantito nelle condizioni climatiche indicate nella targa matricola e secondo le norme UNI EN441 se caricato uniformemente non oltre la linea di carico conforme su ciascun mobile.


GB
**LOADING OF
DISPLAY PRODUCTS**

The cabinet is allocated a maximum loading line. Foodstuffs loaded within this line are adequately cooled. Those loaded without this line are not adequately cooled and, by altering air circulation, cause cabinet malfunctions and deterioration of all the foodstuffs. The function of a cooling cabinet for display is not to refrigerate perishable foodstuffs, but to keep them at the temperature they had when put on display. Foodstuffs with a temperature higher than that specified for the cabinet must not be put into it.

The cabinet is allocated a maximum loading line. Foodstuffs loaded within this line are adequately cooled.

Those loaded without this line are not adequately cooled and, by altering air circulation, cause cabinet malfunctions and deterioration of all the foodstuffs.

The function of a cooling cabinet for display is not to refrigerate perishable foodstuffs, but to keep them at the temperature they had when put on display. Foodstuffs with a temperature higher than that specified for the cabinet must not be.

WARNINGS

The operation of the cabinet is granted as for the climatic class mentioned in the data tag and as UNI EN441. Do not exceed the loading line.

Fig. 1

- Linea di carico del mobile.
- Cabinet loading line.
- Ligne de chargement du meuble.
- Einfüllgrenze des Kühlmöbels. put into it.

F
**CHARGEMENT
PRODUIT À
EXPOSER**

Dans le meuble est présente une ligne indiquant la limite de chargement. Les denrées alimentaires conservées à l'intérieur de la limite de chargement sont bien réfrigérées. Par contre, les denrées conservées au-delà de cette limite ne sont pas bien réfrigérées et finissent par entraver la circulation de l'air. Ce qui va peser sur le bon fonctionnement du meuble et engendrer la détérioration de toutes les denrées alimentaires. Un meuble réfrigéré pour l'exposition des denrées alimentaires périssables n'est pas conçu pour les refroidir, mais pour les maintenir à la même température qu'elles avaient au moment de leur introduction. Les denrées alimentaires ayant une température supérieure par rapport à celle prévue pour le meuble ne devraient pas être mises dans un meuble réfrigéré. Ne pas laisser de denrées alimentaires réfrigérées sur des palettes ou d'autres plateaux de chargement à l'intérieur du magasin pendant un temps dépassant le temps normalement utilisé pour les opérations de transport et de chargement.

Ne pas surcharger le meuble: il s'agit là de l'erreur la plus fréquente pouvant engendrer des effets secondaires, bloquer l'évaporateur et même provoquer le blocage complet du meuble. Une disposition uniforme des marchandises, tout en évitant de créer des zones vides, garantit un meilleur fonctionnement du meuble.

Il est toujours préférable d'effectuer une rotation des marchandises au moment du chargement du meuble avec de nouveaux produits. Les produits les plus vieux devront être mis en avant vers les clients pour être vendus en premier.

ATTENTIONS

Le fonctionnement du meuble est garanti selon les conditions climatiques indiquées sur la plaquette matricule s'il est chargé uniformément sans dépasser la ligne de chargement conforme sur chaque meuble.

D
**EINFÜLLEN DER
WARENAUSLAGE**

Die Kühltheke ist mit einer Grenzlinie gekennzeichnet, bis zu der sie maximal aufgefüllt werden darf. Lebensmittel, die innerhalb dieser Grenzlinie gelagert werden, sind ausreichend gekühlt. Lebensmittel, die oberhalb dieser Grenzlinie gelagert werden, werden nicht ausreichend gekühlt und behindern die Luftzirkulation, wodurch der Betrieb der Kühltheke beeinträchtigt wird und die Lebensmittel verderben. Ein Kühlmöbel mit Auslage ist nicht zur Kühlung von verderblichen Lebensmitteln gedacht, sondern zur Aufrechterhaltung der Temperatur, bei der die Lebensmittel in die Theke gefüllt wurden. Lebensmittel mit einer höheren Temperatur als die des Kühlmöbels sollten nicht in einem Kühlmöbel gelagert werden.

Gekühlte Lebensmittel dürfen nur für den zum Transport und zum Einfüllen erforderlichen Mindestzeitraum auf Paletten oder ähnlichem im Geschäft stehen gelassen werden.

Das Kühlmöbel nicht überfüllen: es handelt sich um den häufigsten Fehler, der zu Folgeschäden, wie der Blockierung des Verdampfers führen kann und sogar den kompletten Ausfall des Kühlmöbels verursachen kann. Die gleichmäßige Verteilung der Waren, ohne Freiräume, ist Voraussetzung zur optimalen Nutzung der Betriebseigenschaften des Kühlmöbels.

Beim Nachfüllen des Kühlmöbels mit neuen Produkten sollten die Auslagen so umgelegt werden, dass die älteren Produkte immer näher beim Kunden liegen und so eher verkauft werden.

ACHTUNG

Der Betrieb des Schrankes ist unter den in der Kenntafel angegebenen Konditionen garantiert und laut der Vorschriften UNI EN441, sowie wenn er gleichmäßig und nicht über die Ladelinie hinaus beladen ist. Das gilt für jeden Schrank.



I	GB	F	D
DIMENSIONI E DATI TECNICI	DIMENSIONS AND TECHNICAL DATA	DIMENSIONS Et DONNÉES TECHNICIEN	MAßEN UND TECHNISCHE DATEN

TAVOLA CALDA - BAGNO MARIA E I.R.

Lunghezza – Lenght – Longueur - Laenge	.mm	937	1250	1562
Alimentazione elettrica - Power supply Alimentation électrique - Spannung	V	400/3+N/50	400/3+N/50	400/3+N/50
Max potenza elettrica assorbita – Max electrical power input - Max puissance électrique absorbée - Max aufnahmeleistung	W	1900	3000	5.100
Resistenza elettrica vasca - Electrical heater bottom - Résistance électrique bassin Waennen e-Heizung	W	1300	2600	3900
Lampade infrarosso - Infrared lamps - Lampes infrarouge - Infrarotstrahlern	W	2x300	3x300	4x300
Illuminazione – Light - Éclairage - Beleuchtung	W	1x38	2x45	3x45
Taratura temperatura - Temperature calibration - Réglage température - Temperaturthermostat	°C	85	85	85
Max temperatura prodotto - Max product temperature - Max température produit - Max erreichbare temperaturen	°C	65	65	65

TAVOLA CALDA – FONDO RISCALDATO

Lunghezza – Lenght – Longueur - Laenge	.mm	937	1250	1562
Alimentazione elettrica - Power supply Alimentation électrique - Spannung	V	400/3+N/50	400/3+N/50	400/3+N/50
Max potenza elettrica assorbita – Max electrical power input - Max puissance électrique absorbée - Max aufnahmeleistung	W	3000	4500	6600
Resistenza elettrica piastra- Electrical heater bottom - Résistance électrique bassin Waennen e-Heizung	W	2400	3600	5400
Lampade infrarosso - Infrared lamps - Lampes infrarouge - Infrarotstrahlern	W	2x300	3x300	4x300
Illuminazione – Light - Éclairage - Beleuchtung	W	1x38	2x45	3x45
Taratura temperatura - Temperature calibration - Réglage température - Temperaturthermostat	°C	85	85	85
Max temperatura prodotto - Max product temperature - Max température produit - Max erreichbare temperaturen	°C	65	65	65

Note: Il funzionamento prevede che il banco funzioni sia in versione a bagno maria sia in versione secco (senza acqua).

**AVVERTENZE
D'INSTALLAZIONE**

- Assicurarsi di collegare efficacemente a terra il banco.
- Qualora il banco non fosse provvisto di spina, sezionare il circuito di alimentazione a monte mediante interruttore omipolare avente apertura minima 3mm.
- Proteggere la linea di alimentazione del banco secondo le normative e legislazioni elettriche vigenti.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targa matricolare.

Notes: The cabinet works in both versions as hot bain marie (with water) and dry (without water).

INSTALLATION HEADLINES

- Be shore of proper electrical ground wiring
- In case the cabinet has no plug, the supplying circuit must be upwardly dissected by a switch with 3mm minimal contacts opening
- Protect cabinet supplying line as per actual local law regulations.
- Check that net Voltage is equal to the one written on the label

Notes : Le fonctionnement prévoit que le banco fonctionne soit en version à baig

NOTICE D'INSTALLATION

- S'assurer de relier efficacement à terre le banco.ne marie soit en version sèche (sans eau).
- In case the cabinet has no plug, the supplying circuit must be upwardly dissected by a switch with 3mm minimal contacts opening.
- Protéger la ligne d'alimentation du banco en second lieu les réglementations et les législations électriques en vigueur.
- Contrôler que l'alimentation de réseau corresponde à celle indiquée sur la pal que matriculer.

Bemerkungen: Das Gerät kann sowohl mit warmwasserbad als auch trocken betrieben werden.

**INBETREIBNAHME
ANLEITUNGEN**

- Unbedingt auf richtige Erdung achten
- Falls das Geraet nicht mit Stecker versehen ist, den speisungskreislauf bauseitig durch einen omipolaren schalter mit kontaktoeffnung min.3mm sektionieren
- Die Linie der mobelspeisung schützen, wie nach örtliche vorgeschiebenen gültiger normen
- Kontrollieren dass die Stromleitung diejenigen auf der etikette angegebenen Daten entspricht.

I	GB	F	D
<p>AVVERTENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interventi di controllo e manutenzione sono consentiti al personale autorizzato; • L'accesso ai dispositivi di collegamento richiede assolutamente l'interruzione del circuito di alimentazione; • Controllare periodicamente la temperatura di esercizio; • Il mobile deve essere pulito periodicamente senza usare liquidi abrasivi; • Caricamento prodotto: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Per un buon funzionamento del prodotto è importante rispettare la linea di massimo carico; ❖ Il banco è destinato a mantenere costante la temperatura esistente al momento dell'introduzione. • Sostituzione lampade infrarosso: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Interrompere il circuito di alimentazione intervenendo sul sezionatore; ❖ Togliere la protezione della lampada o la staffa di bloccaggio; ❖ Estrarre il corpo lampada dalla clips di aggancio; ❖ Rimuovere la lampada e sostituirla effettuando il procedimento inverso. 	<p>CARES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check and maintenance actions only by authorized staff; • Before handling on any connection device, supplying circuits must to be interrupted; • Periodically check running temperature; • The cabinet must be periodically cleaned without using abrasive liquids; • Product loading: <ul style="list-style-type: none"> ❖ For a good functioning of the cabinet respect the max load line; ❖ The cabinet is engineered to maintain the product temperature at time of loading. • Infrared lamps replacement: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Stop supplying circuit by using the power switch; ❖ Take away lamp protection or blocking bracket ; ❖ Take out the lamp from the fixing clips; ❖ Remove the lamp and replace it proceeding in the contrary way. 	<p>NOTICE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actions de contrôle et de maintenance seulement par le personnel autorisé; • Avant la manipulation sur n'importe quel dispositif de raccordement, des circuits d'alimentation doivent être interrompus; • Vérifiez périodiquement la température courante; • Le coffret doit être périodiquement nettoyé sans employer les liquides abrasifs; • Chargement de produit: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Pour un bon fonctionnement du respect de coffret la ligne de charge maximum; ❖ Le coffret est engineered au maintenir la température de produit à la période du chargement. • Remplacement infrarouge de lampes: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cessez d'alimenter le circuit en utilisant le commutateur de puissance; ❖ Emportez la protection de lampe ou parenthèse de blocage; ❖ Sortez la lampe des agrafes de réparation; ❖ Enlevez la lampe et remplacez-la procédant de la manière contraire. 	<p>ACHTUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontroll- und service Massnahmen sind nur dem dazu autorisierten personal erlaubt; • Bei Zugang zu den verbindungsleitungen, muss der strom vorher abgeschaltet werden; • Die Betriebstemperatur des mobels zeitweise kontrollieren; • Das möbel muss zeitweise und mit sorgfalt gereinigt werden ohne scharfe reinigungsmittel zu verwenden; • Produktbelastung: <ul style="list-style-type: none"> ❖ um die funktionstüchtigkeit des gerätes zu gewährleisten, ist es wichtig die maximale ladelinie nicht überschritten wird; ❖ das gerät ist dafür entworfen worden nur um die produkt temperatur zu halten. • Infrarotstrahlern: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Den speisungskresilauf mit den dafür vorgesehenen schalter unterbechen; ❖ Den lampenschutzgitter oder die blockierung entfernen; ❖ Die lampe aus dem haenge clips ziehen; ❖ Die lampe entfernen und ersetzen und umgekehrt den vorgang wiederholen.



I	GB	F	D
USO	USE	UTILISATION	BEDIENUNG
<p>1. Caricare acqua fino a raggiungere il livello di troppo pieno – preferibilmente calda.</p> <p>2. Accendere le resistenze di vasca 2 ore prima del caricamento del prodotto mediante interruttore "B1".</p> <p>3. Al momento del carico del prodotto accendere le lampade infrarosso con interruttore "B2".</p> <p>4. Regolare la potenza delle lampade infrarosso col variatore "VT".</p> <p>5. Attenzione: durante il carico e lo scarico dell'acqua spegnere l'alimentazione elettrica.</p>	<p>1. Fill with water to max. Allowed level – best with hot water</p> <p>2. Switch On the heaters two hours before to charge product – switch "B1".</p> <p>3. When charge product switch on the infrared lamps – switch "B2".</p> <p>4. Setup the infrared lamps trough - trimmer "VT".</p> <p>5. Warming: during operation to charge and discharge water switch off power supply.</p>	<p>1. Remplissez avec de l'eau au maximum. Permis de niveau - mieux avec de l'eau chaude.</p> <p>2. Alimentez les réchauffeurs pendant deux heures avant au produit de charge - commutez "B1".</p> <p>3. Quand passage de produit de charge sur les lampes infrarouges - commutez "B2".</p> <p>4. Installez la cuvette infrarouge de lampes - le chevêtre "VT".</p> <p>5. Chauffage : lors du fonctionnement pour charger et décharger le commutateur de l'eau outre de l'alimentation d'énergie.</p>	<p>1. Wasser bis zum max. Niveau auffüllen - vorzugsweise mit heissem Wasser.</p> <p>2. Die Heizung 2 stunden vor Benutzung einschalten – Schalter "B1".</p> <p>3. Bei Inbetriebnahme der Theke die Infrarotstrahlenlampe einschalten – Schalter "B2".</p> <p>4. Die Leistung der Infrarotstrahlenlampe durch den "VT" Regler regulieren.</p> <p>5. Achtung: während des Einfüllens und Ablassens des Wassers muss der Strom abgeschaltet werden.</p>

ATTENZIONE	ATTENTION	ATTENTION	ACHTUNG
<p>Dismissione dell'apparecchio – quando l'apparecchio non è più funzionante ed utilizzabile, non convogliarlo alla discarica dei rifiuti comuni, ma rivolgersi agli appositi centri di raccolta per il recupero dei materiali e delle sostanze lesive all'ambiente.</p>	<p>To dispose the cabinet, do not send it to common waste disposal, but to proper and environmental friendly authorized collection centres.</p>	<p>Pour disposer le coffret, ne l'envoyez pas à la disposition de rebut commune, mais aux centres autorisés amicaux appropriés et environnementaux de collection.</p>	<p>Zur Entsorgung des Gerätes muss man sich an die entsprechenden zugelassenen Sammelstellen wenden. Das Gerät darf nicht als herkömmlicher Müll entsorgt werden.</p>

I

Sostituzione lampade tavola calda

Prima di iniziare qualsiasi operazione di sostituzione lampade accertarsi che l'alimentazione sia sconnessa e/o aprire il sezionatore omni-polare di alimentazione.

Per la sostituzione della lampada:

1. Alzare con attenzione il vetro dal basso verso l'alto.
2. Smontare la griglia di copertura dal portalampe svitando le quattro viti di fissaggio.
3. Sganciare la lampada da sostituire dal porta lampade.
4. Fermare la nuova lampada nella propria sede.
5. Reinstallare la griglia di copertura sul portalampe fermandola con le sue quattro viti.



Fig. 1a

Posizione lampade ad infrarosso
Infrared lamps position
Lampes pour l'éclairage supérieur
Lampen der oberen Beleuchtung

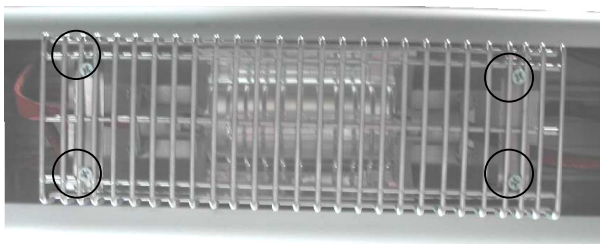
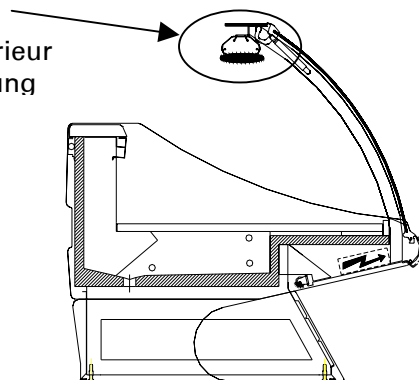


Fig. 1b

Una volta ultimata l'operazione dare nuovamente tensione al banco, chiudendo il sezionatore di alimentazione.

GB

F

D

Hot food lamp replacement

Remplacement des lampes plaque chauffante

Auswechseln der Lampe der Regale

Before any lamp replacement operation make sure the power supply is disconnected and/or the omnipolar isolator to the power supply is switched on

Avant d'entamer toute opération de remplacement des lampes, vérifiez que l'alimentation électrique est débranchée et/ou ouvrir le sectionneur d'alimentation.

Vor dem Auswechseln der Lampen ist sicherzustellen, dass die Stromversorgung ausgeschaltet und/oder der allpolige Trennschalter an der Versorgungsleitung geöffnet ist.

To replace the lamp:

Remplacement de la lampe:

Auswechseln der Lampe:

- 1.Lift carefully the glass from the bottom to the top.
- 2.Take the lamp carrier cover grille apart by unscrewing the four fixing screws.
- 3.Unclamp from the lamp carrier the lamp being replaced.
- 4.Reset the new lamp in place.
- 5.Replace the lamp carrier cover grille using the four screws.

- 1.Soulever la partie en verre du bas vers le haut en faisant très attention.
- 2.Démonter la grille de protection du porte-lampes en dévissant les quatre vis de fixation.
- 3.Décrocher la lampe à remplacer du porte-lampes.
- 4.Bien fixer la nouvelle lampe dans son emplacement.
- 5.Remonter la grille de protection sur le porte-lampes à l'aide des quatre vis prévues.

- 1.Das Glas vorsichtig von unten nach oben anheben.
- 2.Das Abdeckgitter durch Lösen der vier Befestigungsschrauben von der Lampenhalterung entfernen.
- 3.Die Lampe, die ersetzt werden soll, aus ihrer Halterung aushaken.
- 4.Die neue Lampe in ihrer Aufnahme befestigen.
- 5.Das Abdeckgitter erneut an der Lampenhalterung anbringen und mit den vier Befestigungsschrauben fixieren.

Once the lamp has been replaced reconnect the power supply by switching the isolator off.

Après avoir terminé cette opération, brancher de nouveau le comptoir en fermant le sectionneur d'alimentation.

Anschließend der Theke durch Schließen des Trennschalters an der Versorgungsleitung erneut Spannung zuführen.

I

**COLLEGAMENTI IDRAULICI
TAVOLA CALDA BM**

Schema collegamenti idraulici
tavola calda bagno maria.

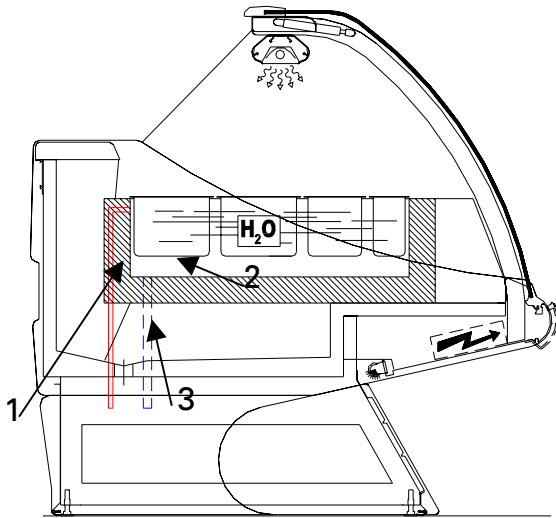


Fig. 2a

1. Tubo troppo pieno acqua oest. 20 con manicotto femmina 1/2" dal fondo vasca 40mm da collegare direttamente alla rete di scarico acqua.
2. Tubo scarico vasca oest. 40 senza filetto e senza tappo interno, chiusura mediante valvola manuale da inserire a carico cliente.
3. Tubo carico vasca oest. 20 mm con manicotto femmina 1/2" dal fondo vasca 120mm chiusura mediante valvola manuale da inserire a carico cliente.

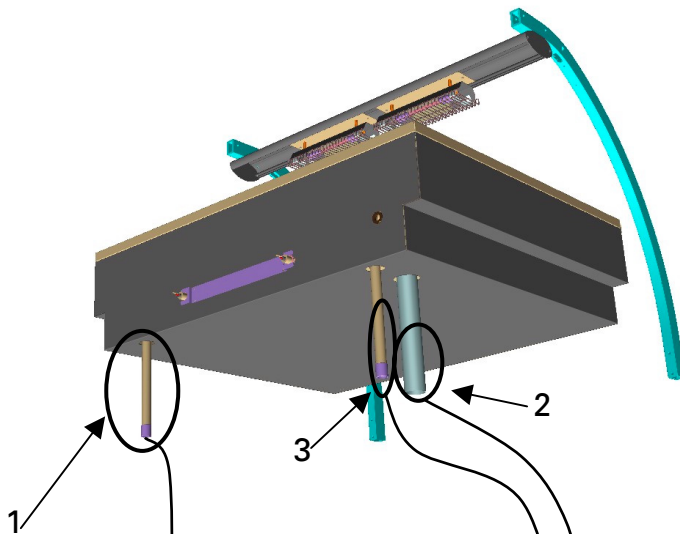


Fig. 2b

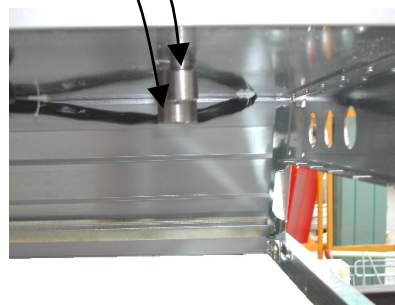
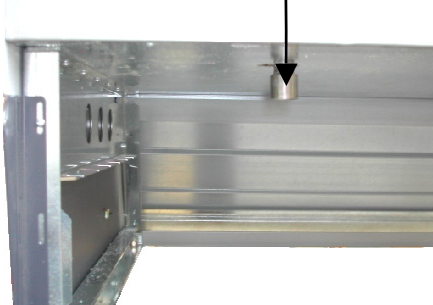


Fig. 2c

Parte destra del banco.

- Scarico vasca.
- Carico vasca.

Parte sinistra del banco.

- Troppo pieno della vasca.



GB	F	D
HYDRAULIC CONNECTIONS	LIAISONS HYDRAULIQUES	HYDRAULISCHE ANSCHLÜSSE
WARM TABLE BM	PLAQUE CHAUFFANTE	WÄRMEN TABELLE
		SCHWERPUNKTSHANDBUCH
Layout hydraulic links for hot food cabinet BM.	Schéma liaisons hydrauliques plaque chaffante je baigne marie.	Hydraulische Verbindungen des Plans für heißes
		Nahrungsmittelschrank Schwerpunktshandbuch.
1. Tube too much full water oest. 20	1. Tube trop de pleine eau oest. 20	1. Schlauch zu viel volles Wasser
with muff female 1/2"from the	avec la femelle de manchon	oest. 20 mit Muffefrau 1/2"from
deep bathtub 40mm to directly	1/2"from la baignoire profonde	die tiefe Badewanne 40mm, zum
connect to the drainage net water	40mm à relier directement à	an das
2. Tube drainage bathtub oest. 40	l'eau de filet de drainage.	Entwässerungswasser direkt
without thread and inner stopper,	2. Baignoire de drainage de tube	anzuschließen.
closing by means of manual valve	oest. 40 sans fil et taquet	2. Schlauchentwässerungsbadewa
to insert loaded customer.	intérieur, fermeture à l'aide de la	nne oest. 40 ohne das Gewinde
3. Loaded tube bathtub oest. 20	valve manuelle à insérer ont	und inneren Stopper, schließend
milimeter with muff female	chargé le client.	mittels des manuellen Ventils,
1/2"from the deep bathtub	3. Baignoire chargée de tube oest.	um einzusetzen luden Kunden.
120mm closing by means of	le milimeter 20 avec la femelle	3. Geladene Schlauchbadewanne
manual valve to insert loaded	de manchon 1/2"from la	oest. milimeter 20 mit Muffefrau
customer.	fermeture profonde de la	1/2"from die tiefe Badewanne
	baignoire 120mm à l'aide de la	120mm, das mittels des
	valve manuelle à insérer a	manuellen Ventils schließt, um
	chargé le client.	einzusetzen, lud Kunden.
Cabinet right side.	Bon côté de Cabinet.	Rechte Seite des Schrankes.
- Tank discharge.	- Décharge de réservoir.	- Behälterentladung.
- Tank loading.	- Chargement de réservoir.	- Behälterladen.
Cabinet left side.	Côté gauche de Cabinet.	Linke Seite des Schrankes.
- Tank too full.	- Réservoir trop complètement.	- Behälter zu vollj.,



DE RIGO REFRIGERATION srl

Sede Legale e Amministrativa

Via Cavassico Inferiore, 1
32028 Trichiana – BL – Italy
Tel. +39 0437 5591 Fax +39 0437
559300
info@derigorefrigeration.com
expsales@derigorefrigeration.com

Stabilimento di Ronchi dei Legionari

Via Redipuglia, 163
34077 Ronchi dei Legionari – GO – Italy
Tel. +39 0481 477411
Fax +39 0481 776330
vendite@derigorefrigeration.com

Stabilimento di Pomezia

Via Naro, 71
00040 Pomezia – Roma – Italy
Tel. +39 06 9106611
Fax +39 06 9120296
roma@derigorefrigeration.com