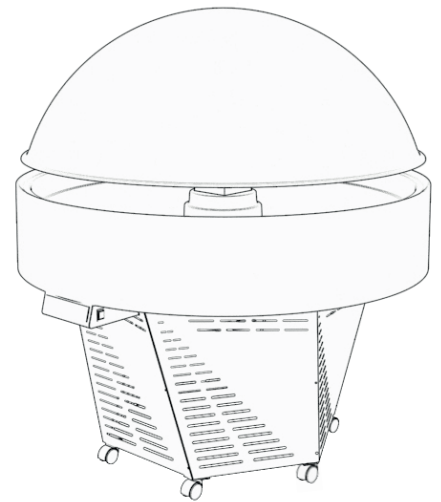
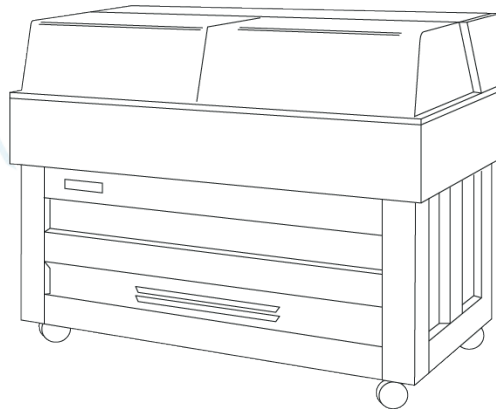




SCAIOLA



MANUALE ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

(IT) MANUALE D'ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE	pag. 3 -12
(FR) MANUELE D'INSTRUCTIONS - UTILISATION ET ENTRETIEN	pag. 13 -22
(EN) INSTRUCTION MANUAL - USE AND MAINTENANCE	pag. 23 -32



REV:01-2024



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ • KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY • DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD • DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

NOME: - NAME: - NAME: - NOM: - NOMBRE: - NOME:
INDIRIZZO - ADRESSE - ADDRESS - ADRESSE - DIRECCIÓN - ENDEREÇO



SCAIOLA S.R.L.

Via Romana, 40 • 42028 Poviglio (RE) Italy • Tel. +39 0522966711 • Fax: +39 0522960671
E-mail: info@scaiola.com • www.scaiola.com

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina in oggetto è conforme a quanto descritto dalle Direttive 2006/42/CE 2014/30/UE 2014/35/UE 2014/38/UE (art.4 par.3) e dalla norma EN 60335-1:2020 EN 60335-2-89:2019
- UNI ISO TR 14121 - 2:2013 UNI EN ISO 12100-1:2010

Die Unterzeichner dieser Erklärung bestätigen unter eigener Verantwortung, dass das obengenannte Gerät den Vorschriften den Richtlinien 2006/42/EG, 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2014/38/EU (Art.4, Abs.3) sowie der Norm EN 60335-1:2020 EN 60335-2-89:2019 entspricht
- UNI ISO TR 14121 - 2:2013 UNI EN ISO 12100-1:2010

We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility, that the machine concerned is conform with the descriptions contained in Directives 2006/42/EC 2014/30/EU 2014/35/EU 2014/38/EU (art.4 par.3) and in the standards EN 60335-1:2020 and EN 60335-2-89:2019
- UNI ISO TR 14121 - 2:2013 UNI EN ISO 12100-1:2010

Nous soussignés, signataires de la présente, déclarons sous notre propre responsabilité, que la machine en objet est conforme au contenu des directives 2006/42/CE 2014/30/UE 2014/35/UE 2014/38/UE (art.4 par.3) et de la norme EN 60335-1:2020 EN 60335-2-89:2019
- UNI ISO TR 14121 - 2:2013 UNI EN ISO 12100-1:2010

Los abajo firmantes declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que la máquina a la que se refiere esta declaración es conforme a las Directivas 2006/42/CE 2014/30/UE 2014/35/UE 2014/38/UE (art.4 apdo.3) y a las Normas EN 60335-1:2020 EN 60335-2-89:2019
- UNI ISO TR 14121 - 2:2013 UNI EN ISO 12100-1:2010

Nós, signatários da presente, declaramos sob a nossa exclusiva responsabilidade que a máquina em questão cumpre as disposições das Diretivas 2006/42/CE 2014/30/UE 2014/35/UE 2014/38/UE (art.4 par.3) e da norma EN 60335-1:2020 EN 60335-2-89:2019
- UNI ISO TR 14121 - 2:2013 UNI EN ISO 12100-1:2010

IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA: Espositori Refrigerati Fissi Girevoli
IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE: Feste drehbare Kühlaussteller
IDENTIFICATION OF THE MACHINE: Refrigerated Showcases Permanent Swivel
IDENTIFICATION DE LA MACHINE : Présentoirs réfrigérés fixes pivotants
IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA: Expositores Refrigerados Fijos Giratorios
IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA: Expositores Refrigerados Fixos Giratórios

LUOGO E DATA DI EMISSIONE
AUSSTELLUNGsort UND -DATUM
PLACE AND DATE OF ISSUE
LIEU ET DATE D'EMISSION
LUGAR Y FECHA DE EMISIÓN
LOCAL E DATA DE EMISSÃO

Poviglio (RE)

La persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è lo stesso Costruttore
The person authorized the technical file is the Manufacturer it self

LEGALE RAPPRESENTANTE
RECHTSVERTRETER
LEGAL REPRESENTATIVE
REPRESENTANT LEGAL
REPRESENTANTE LEGAL
REPRESENTANTE LEGAL

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'.....	Pag.2
1.1 INTRODUZIONE.....	Pag.4
1.2 AVVERTENZE DAL COSTRUTTORE.....	
1.3 SIMBOLOGIA.....	
1.4 COLLAUDO, GARANZIE E RESPONSABILITA'.....	Pag.5
1.5 CONDIZIONI AMBIENTALI.....	
1.6 NORME DI SICUREZZA - AVVERTENZE GENERALI.....	
2.1 SCHEDA TECNICA REFRIGERANTE.....	Pag.6
2.2 ISTRUZIONI IMPIANTO REFRIGERANTE.....	
CARATTERISTICHE TECNICHE.....	Pag.7
3.1 BARRA LED STRIPFLEX.....	
3.2 SOLLEVAMENTO E TRASPORTO - DISIMBALLO E MOVIMENTAZIONE.....	
3.3 INSTALLAZIONE E UTILIZZO DELLA MACCHINA.....	
4.1 ISTRUZIONI PER L'UTENTE.....	Pag.8
4.2 ISPEZIONARE IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE.....	
5.1 PULIZIA E MANUTENZIONE.....	Pag.9
5.2 PULIZIA CONDENSATORE.....	
6.1 MODELLI CALDO MAGNOMARIA : BREAKFAST CALDA- BREAKFAST CALDA DELUX.....	Pag.10
MODELLI MITHRA : M - L - S - SM - SL.....	Pag.11
7.1 PULIZIA E MANUTENZIONE.....	
7.2 INVERSIONE GRIGLIA POSTERIORE.....	
7.3 REGOLAZIONE PORTA.....	
7.4 PULIZIA PIANO E VASCA.....	
8.1 TERMOSTATO TOUCH KDT.....	Pag.12
8.2 DATI TECNICI.....	
9.1 SCHEMI ELETTRICI.....	PAG.33a35
RAEE : Smaltimento apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	Pag.36

(IT) - ISTRUZIONI ORIGINALI DEL PRODUTTORE

In conformità con le Direttive Europee vigenti



La Ditta costruttrice non risponde di eventuali cambiamenti e/o modifiche tecniche che verranno apportate ai propri articoli e/o ai dati del presente manuale

1.1 INTRODUZIONE

CONSIDERAZIONI GENERALI

Le vetrine espositrici refrigeranti sono state strutturate per la conservazione e la refrigerazione di prodotti alimentari, normalmente deperibili a temperatura ambiente, per la vendita al dettaglio. Le vetrine espositrici refrigeranti, non dovranno essere utilizzate per altri scopi senza espressa autorizzazione o senza le eventuali modifiche strutturali da parte della SCAIOLA S.r.l. Gli espositori, sono stati progettati per garantire i migliori risultati premettendo che tutte le istruzioni operative, di manutenzione e le raccomandazioni descritte in questo manuale siano rispettate.

Per ottenere i migliori risultati la SCAIOLA S.r.l. raccomanda di eseguire le operazioni di manutenzione regola mente per mantenere l'espositore nelle migliori condizioni.

E' importante addestrare il personale responsabile dell'espositore, tanto per quanto riguarda il suo uso, come per la manutenzione e il controllo del rispetto delle procedure di funzionamento e tutte le norme di sicurezza indicate in questo manuale.

CONSULTAZIONE DEL MANUALE

Questo manuale è stato organizzato in modo che l'utilizzatore possa trovare le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione degli espositori in maniera semplice e rapida. L'utilizzatore dovrà leggere il manuale nella sua totalità, con molta attenzione, e assicurarsi che tutta l'informazione contenuta sia perfettamente assimilata. La funzione secondaria del manuale è quella di essere utilizzato come documentazione di riferimento e di consultazione, ogni volta che risulti necessario eseguire una procedura o un'operazione. Pertanto va mantenuto sempre a disposizione del personale addetto alle varie operazioni di manutenzione e degli operatori, in modo che possa essere consultato in qualsiasi momento. Per maggiore chiarezza sono stati inseriti alcuni simboli di sicurezza a fianco di taluni paragrafi per evidenziarne l'importanza e la facilità di individuazione per il lettore. Porre particolare attenzione a tali note.

1.2 AVVERTENZE DAL COSTRUTTORE

NON:

- OPERARE SULLA MACCHINA SENZA AVERE LETTO E COMPRESO LE ISTRUZIONI FORNITE DAL COSTRUTTORE
- ESEGUIRE OPERAZIONI PER CUI NON SONO STATE FORNITE INFORMAZIONI DAL COSTRUTTORE
- ESEGUIRE OPERAZIONI DI CUI RISULTA DIFFICOLTOSA L'INTERPRETAZIONE DELLE ISTRUZIONI FORNITE DAL COSTRUTTORE
- ESEGUIRE OPERAZIONI IN MODO DIFFERENTE DA QUANTO DESCRITTO NELLE ISTRUZIONI
- ESEGUIRE OPERAZIONI ESPRESSAMENTE VIETATE NELLE ISTRUZIONI.

OGNI MODIFICA ESEGUITA SULLA MACCHINA AD INSAPUTA DEL COSTRUTTORE CHE ALTERI LE FUNZIONALITÀ PREVISTE MODIFICANDO I CONTENUTI DELL'ANALISI DEI RISCHI (GENERANDO RISCHI AGGIUNTIVI O DIVERSI) SARÀ DI COMPLETA RESPONSABILITÀ DI CHI ESEGUIRÀ TALI ALTERAZIONI. LE MODIFICHE ESEGUITE SENZA L'AUTORIZZAZIONE DEL COSTRUTTORE FARANNO DECADERE OGNI FORMA DI GARANZIA ED INVALIDERANNO LA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ ALLE DIRETTIVE APPLICABILI.

È VIETATO OGNI UTILIZZO DELLA MACCHINA DIVERSO DA QUELLO DESCRITTO NEL PRESENTE MANUALE.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER MALFUNZIONAMENTI O DANNEGGIAMENTI A PERSONE O COSE DOVUTE ALL'UTILIZZO DIVERSO DELLA MACCHINA O DI MATERIALI CON CARATTERISTICHE DIVERSE DA QUANTO INDICATO NEL PRESENTE MANUALE.

1.3 SIMBOLOGIA DEL MANUALE

Sul manuale verranno utilizzati i seguenti simboli per evidenziare indicazioni ed avvertenze particolarmente importanti.



ATTENZIONE

Questo simbolo vuole evidenziare una nota del manuale particolarmente importante.



PERICOLO

Questo simbolo indica importanti messaggi di pericolo che sono fondamentali per la sicurezza dell'operatore e della macchina. Leggere attentamente la nota a fianco.



PERICOLO ELETTRICO

Questo simbolo indica l'esistenza di un pericolo provocato dall'energia elettrica.



DIVIETO

Questo simbolo indica il divieto ad eseguire determinate manovre ed operazioni sulla macchina che in certe condizioni possono minacciare la sicurezza dell'operatore e della macchina stessa. Leggere attentamente la nota a fianco.



SUPERFICIE CALDA

Prestare attenzione al contatto con la superficie perchè sussiste il pericolo di ustione.

Intervenire solo dopo il completo raffreddamento e con l'utilizzo di guanti protettivi contro il rischio termico.



MESSA A TERRA

Etichetta indicante l'obbligo di verifica della messa a terra.

Viene segnalato l'obbligo di verifica periodica della messa a terra.



Collaudo: L'intera macchina viene inviata al cliente predisposta per l'installazione, dopo avere superato i test ed i collaudi previsti dal costruttore, in ottemperanza alle leggi vigenti.

NORME DI GARANZIA:

La ditta **SCAIOLA** garantisce l'espositore nei modi e per le durate seguenti:

- La durata della garanzia è di 12 mesi, esclusa manodopera e spese di trasferta e decorre dalla data di spedizione merce.
- La garanzia comprende esclusivamente le sostituzioni delle parti risultanti imperfette per difetti di materiale o fabbricazione, a insindacabile decisione della ditta costruttrice.
- Il cliente perde diritto alla garanzia in qualsiasi manomissione o riparazione fatte da tecnici da noi non espressamente e regolarmente autorizzati. Sono autorizzati tecnici del nostro acquirente originario che ci abbia garantito un buon servizio di assistenza post-vendita.

NON SUSSISTE GARANZIA PER:

- Danni causati durante il trasporto, in quanto la merce, anche se venduta a franco destino, viaggia a rischio e pericolo del committente e la Venditrice non risponde delle eventuali mancanze o rotture. E' pertanto obbligo del compratore verificare sempre la merce prima di ritirarla e, in caso di rotture, provvedere alla tutela di ogni suo diritto nei confronti del vettore.
- Guasti dovuti all'incuria dell'utilizzatore
- Nel caso non siano state rispettate le istruzioni fornite dal ns. Manuale Tecnico
- Per danni ai prodotti esposti
- La garanzia non è trasferibile, per cui ci riteniamo obbligati solo verso il nostro cliente diretto a cui è intestata la fattura.

RICHIESTA PEZZI DI RICAMBIO :

Il cliente dovrà rimandare il pezzo che presume difettoso presso il nostro stabilimento e, dopo aver constatato il difetto, provvederemo all'invio di un nuovo pezzo in sostituzione. Qualora il ricambio venga inviato prima, verrà regolarmente addebitato e solo al ricevimento del pezzo difettoso, provvederemo al relativo rimborso. Tutte le spese di trasporto sono a carico del cliente.

Eventuali reclami sulla qualità dei prodotti dovranno pervenire alla Venditrice entro 30gg. dal ricevimento della merce, specificando:

- tipo di macchina, matricola, anno di installazione; difetti riscontrati; indirizzo esatto del luogo dove è installata la macchina.

CONTROLLI :

La Scaiola presta la sua assistenza, per un periodo di 2 anni, per una qualsiasi revisione o accurato controllo qualora i prodotti vengano recapitati franco stabilimento Scaiola previo accordo reciproco.

Tale assistenza non è valida per: la normale usura, prodotto manomesso da terzi o danneggiato (es. per trasporto), cattiva manutenzione dell'utilizzatore senza rispetto del Manuale Tecnico in dotazione.

Richiesta di nostro personale tecnico (si prenderanno in considerazione solo richieste fatte per iscritto).

Nel caso di contestazione avrà competenza esclusivamente il Foro di Reggio Emilia.

RESPONSABILITÀ :

La **Ditta SCAIOLA S.r.l.** non è comunque responsabile per anomalie nel funzionamento o guasti generici, provocati dall'utilizzo non consentito dell'espositore o da interventi e/o modifiche effettuate da persone esterne non autorizzate dalla stessa **SCAIOLA S.r.l.**



CONDIZIONI AMBIENTALI



Le condizioni ambientali di lavoro della macchina devono seguire le seguenti indicazioni: Temperatura ideale **+27°C**. Umidità esterna non oltre il **70%**.

La vetrina deve essere posizionata in ambiente ampio, areato e riparato dalla pioggia. Per il conveniente funzionamento della vetrina, l'ubicazione ideale è nel punto più fresco del locale, lontano da fonti di calore quali termosifoni, stufe, diretta esposizione ai raggi solari. Per consentire un'adeguata aerazione del gruppo refrigerante, non accostare troppo a pareti, vetrate e tendaggi.

L'espositore non deve essere portato ad altitudini superiori ai 1000 metri o in luoghi tropicali, perché in tal caso si richiedono interventi speciali (consultare ditta costruttrice). Le condizioni ambientali diverse da quelle indicate possono causare gravi danni alla macchina ed in particolare alle apparecchiature elettriche. Il posizionamento della macchina in ambienti non corrispondenti a quanto indicato fa decadere la garanzia per gli organi da sostituire.



NORME DI SICUREZZA - AVVERTENZE GENERALI



Le avvertenze riportate nel presente manuale tecnico, sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri: siete quindi tenuti a rispettare e a far rispettare attentamente tutte le regole specificate.

E' molto importante che il presente libretto delle istruzioni sia conservato con cura da parte dell'acquirente per eventuali future consultazioni e, in caso di vendita dell'apparecchiatura, dovrà essere fornito al nuovo utilizzatore affinché venga a conoscenza delle regole di funzionamento e di sicurezza del prodotto stesso.

Gli espositori refrigerati non devono essere utilizzati da bambini di età inferiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. I bambini non devono giocare con l'espositore e devono essere sorvegliati nel caso in cui si avvicinino all'apparecchiatura. Il personale che utilizza l'espositore deve essere debitamente istruito ed a conoscenza degli elementi di pericolo inerenti all'utilizzo stesso. la pulizia e la manutenzione dell'espositore deve essere effettuato dall'utilizzatore o da i suoi incaricati competenti. Eventuali modifiche all'impianto elettrico necessarie per l'installazione dell'apparecchio "SCAIOLA" dovranno essere eseguite solo da personale competente. Modificarne o tentare di modificarne le caratteristiche è pericoloso. Questi espositori sono costruiti per garantire **risparmio energetico**, con una **rigorosa scelta dei materiali** e rifiniture che rendono molto **semplice e rapida qualsiasi assistenza tecnica** garantendo così la massima sicurezza ed un buon funzionamento. Il gas refrigerante utilizzato è conforme alle norme europee.

- **Per una buona conservazione** dei prodotti più delicati e senza alcuna protezione, il tempo di esposizione non deve superare i **3 giorni**.
- **Evitare** di mettere prodotti in esposizione, che contengano sostanze acide o alcaline, potrebbero corrodere la vernice di protezione dell'evaporatore.
- Mettere in funzione l'espositore qualche ora prima di introdurre i prodotti, per controllare che tutto funzioni. Utilizzare il sistema di frenatura sulle ruote dopo il posizionamento.
- **Carico massimo sui ripiani in vetro 20Kg. cadauno**
- **Carico massimo sui ripiani a griglia 40Kg. cadauno**

 **R290 - GWP =3 - ODP =0**



Identificazione dei pericoli

Gas liquefatto / estremamente infiammabile / rischio di atmosfere esplosive

Misura di primo soccorso

Informazioni ecologiche: Non si conoscono danni all'ambiente provocati da questo prodotto.

MISURA DI PRONTO SOCCORSO IN CASO DI CONTATTO: Inalazione - Oculare - Ingestione - Pelle

In alta concentrazione può causare asfissia. I sintomi possono includere perdita e di mobilità /o conoscenza. Le vittime non possono rendersi dell'asfissia. In bassa concentrazione può avere effetto narcotico. I sintomi possono includere vertigini, mal di testa, nausea e perdita di coordinazione. Spostare la vittima in zona non contaminata indossando l'auto respiratore. Mantenere il paziente distesa e dal caldo. Chiamare un medico. Procedere alla respirazione artificiale in caso di arresto alla respirazione.

PELLE: In caso di fuoriuscita di liquido lavare con acqua per almeno 15 minuti.

OCULARE: Lavare immediatamente gli occhi con acqua per almeno 15 minuti

INGESTIONE: Via di esposizione poco probabile

Soltanto il personale con esperienza e opportunamente addestrato deve manipolare i gas sotto pressione.

Il prodotto deve essere manipolato in accordo alle buone prassi di sicurezza e di igiene. Utilizzare solo apparecchiature specifiche, adatte per il prodotto, la pressione e la temperatura di impiego. In caso di dubbi contattare il fornitore.

Prendere precauzioni contro le scariche elettrostatiche. Eliminare l'aria dal sistema prima di introdurre il gas.

Tenere lontano da fonti di ignizione (comprese cariche elettrostatiche). Non fumare mentre si manipola il prodotto.

Valutare il rischio di potenziali atmosfere esplosive e la necessità di apparecchiature explosion-proof.

Valutare la necessità di utilizzare solo attrezzi antiscintilla.

Assicurarsi che l'intero sistema di distribuzione del gas sia stato (o sia regolarmente) verificato contro le fughe prima dell'uso.

ATTENZIONE!



Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.



Pericolo di Alte Temperature : Questo simbolo indica l'esistenza del pericolo di superfici ad alte temperature (è posto sulla vasca in acciaio inox).



- Non capovolgete mai l'espositore.
- Non toccate o impugnate mai la spina o la presa con le mani bagnate.
- Non lasciare mai l'espositore direttamente esposto al sole, per evitare il più possibile il danneggiamento della vernice.

- Non movimentare la macchina nel caso in cui l'acqua contenuta all'interno della vasca sia in temperatura.
- Non appoggiare mai il cibo direttamente sulla vasca.

SE LA VETRINA RESTA A MAGAZZINO PER UN LUNGO PERIODO (OLTRE 2 MESI CIRCA) È IMPORTANTE PRIMA DI EFFETTUARE LA COSEGNA ALL'UTILIZZATORE, FARE UN CONTROLLO GENERALE E METTERE LA VETRINA IN FUNZIONE PER QUALCHE ORA. DURANTE LA SOSTA IN MAGAZZINO TENERE LA VETRINA IN AMBIENTE ASCIUTTO.

MANTENERE PULITO IL CONDENSATORE DELL'IMPIANTO REFRIGERANTE.

- NON POSIZIONARE LA MACCHINA SU PIANI INCLINATI, IN CONDIZIONI INSTABILI, O IN DISLIVELLI DI TERRENO, BUCHE, FOSSE, ECC...
- NON POSIZIONARE LA MACCHINA IN LUOGHI CON DEFLAGRAZIONI.

SI RICORDA CHE IL MOTORE ESSENDO ELETTRICO NON DEVE ESSERE PULITO CON ACQUA O MACCHINARI A VAPORE, PER EVITARE CORTI CIRCUITI, IN QUANTO ESSI NON SONO COMPLETAMENTE ISOLATI E PROTETTI DA SPRUZZI D'ACQUA.

N.B. : Applicare e fare rispettare sempre le norme di sicurezza; nel caso sorgessero dubbi consultare di nuovo il presente manuale prima d'agire.

LA MACCHINA DEVE ESSERE IMPEGNATA SOLO PER LA DESTINAZIONE D'USO PER LA QUALE È STATA COSTRUITA E PER QUANTO STABILITO CONTRATTUALMENTE CON LA SCAIOLA.

Non utilizzare la macchina per usi diversi da quelli indicati dal manuale.



CORRETTO UTILIZZO DELL'IMPIANTO

Le macchine sono vetrine espositrici refrigeranti, per la conservazione e la refrigerazione di prodotti alimentari deteriorabili a temperatura ambiente, con un carico massimo sui ripiani di cristallo di 20 Kg.

Gli espositori non dovranno essere utilizzati per altri tipi di lavorazioni senza l'espressa autorizzazione o le eventuali modifiche strutturali da parte della SCAIOLA S.r.l.

- NON:
- Sostituire pezzi con ricambi non originali;
- Modificare gli allacciamenti elettrici;
- Togliere o modificare i carter di protezione;
- Utilizzare la macchina in ambienti con atmosfera aggressiva.



RISCHI RESIDUI

- **Il rischio di carico eccessivo sul ripiano di cristallo** . L'utilizzatore deve essere a conoscenza che il carico massimo che può apporre sui cristalli è di 20Kg. Tale rischio verrà risolto apponendo un'etichetta adesiva sul fusto centrale con scritto **20Kg/max**.
- **Il rischio dovuto all'emissione di gas**. Il gas non è dannoso per la salute.

3.1 BARRA LED STRIPFLEX



La sostituzione deve essere effettuata solo da personale tecnico autorizzato.

Il livello di pressione acustica di questo apparecchio è inferiore a 70 dB(A). Le misurazioni sono state eseguite a 1 metro dalla superficie dell'apparecchio e ad 1,60 metri di altezza dal suolo, durante il funzionamento.

Questo apparecchio non contiene refrigerante che danneggia l'ozono. L'apparecchio contiene gas fluorurati ad affetto serra disciplinati dal protocollo di Kyoto.



SCAIOLA S.R.L. Via Romana 40 - 42028 POVIGLIO (RE) ITALY Tel. +39 0522 966711 Fax. +39 0522 960671

TARGHETTE D'IDENTIFICAZIONE

Sulla macchina è installata una targa di identificazione (CE) recante i dati tecnici.

Serie / Series:	Volt ~
Modello / Model:	Hz
Matricola / Number:	W
Classe / Class:	A
Gas	Kg
MADE IN ITALY Anno/Year X	CE

3.2 SOLLEVAMENTO E TRASPORTO DISIMBALLO E MOVIMENTAZIONE



IMPORTANTE!

Lo smaltimento dell'imballo è di competenza dell'utente e deve svolgersi nel rispetto della normativa vigente nel Paese.

La vetrina può essere spostata in modo sicuro perché dotata di ruote con sistema frenante e progettata con baricentro basso, tale da garantire maggiore stabilità.

Essendo dotata di ruote, la macchina può essere facilmente trasportata a mano, in condizioni di sicurezza, senza la necessità di maniglie di presa. Inoltre sopra la sommità dell'espositore, in un imballo separato, sono posti i ripiani di cristallo.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

Togliere l'alimentazione elettrica dal quadro elettrico. I materiali di cui sono composte le vetrine consistono essenzialmente in:

Ferro (FE 37) - Alluminio - Rame - Vetro - PVC - Metacrilato (PMMA)

Polistirolo (PS) - ABS - Moplen - Nylon (caricato al 30% circa di fibra di vetro) - Nylon - Polietilene - olio lubrificante - Gas refrigeranti - Poliuretano - Motori elettrici - Cavi elettrici - Legno - Acciaio inox - Polietilene.

Dopo avere smontato la macchina, è obbligatorio smaltire i diversi materiali in modo conforme a quanto previsto dalla normativa del Paese.

IMPORTANTE Smaltire i diversi materiali conformemente alla normativa vigente.

Attenzione: il circuito refrigerante contiene gas nocivi se presenti in forte concentrazione. Non forare né danneggiare il circuito durante lo smontaggio.

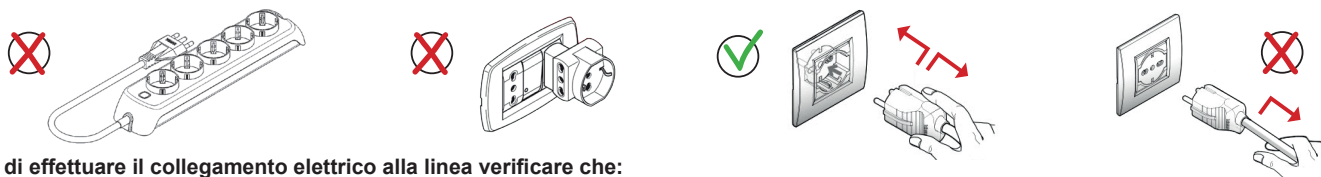
Non liberare il gas nell'ambiente.

3.3 INSTALLAZIONE E UTILIZZO DELLA MACCHINA

ALLACCIAMENTI UTENZE



Allacciamenti elettrici



Prima di effettuare il collegamento elettrico alla linea verificare che:

La tensione di rete corrisponda a quella nominale indicata sulla targhetta "dati tecnici".



Se l'apparecchio è sprovvisto di targhetta "dati tecnici" non può essere attivato. In questo caso informare subito il fornitore.

L'apparecchio deve essere collegato ad un interruttore differenziale di protezione con corrente d'intervento nominale regolata a 30 mA.



La presa con contatto di terra impiegata deve essere regolarmente messa a terra, **portata della stessa 10 Ampere.**

Se la messa a terra non è corretta, sussiste il pericolo di una scossa elettrica. In caso di dubbio fare controllare la presa da un elettricista esperto. Non apportare nessuna modifica alla spina di serie fornita con la macchina. Se questo non verrà rispettato, non sarà possibile rivendicare la responsabilità del costruttore e il diritto di garanzia. Se la spina non entrasse nella presa, non utilizzare un adattatore, ma fare sostituire la presa da un elettricista qualificato.

La spina e la presa non devono mai essere appoggiate a terra. Tutte le parti che conducono corrente devono essere protette dagli spruzzi d'acqua per evitare cortocircuiti.

Un sistema Lockout/Tagout è necessario ogni volta che si effettua un intervento di manutenzione in prossimità di una macchina che potrebbe causare lesioni dovute a:

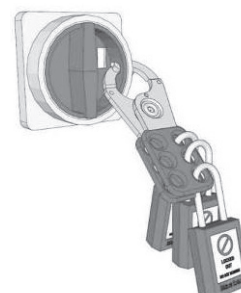
- avvio imprevisto dell'attrezzatura
- rilascio di energia immagazzinata.

Due situazioni in cui può essere molto utile un Lockout/Tagout:

- quando si rimuove o si evita l'uso di una protezione o altro dispositivo di sicurezza
- quando è necessario inserire una parte del corpo in un punto dove è possibile rimanere agganciati dalla macchina in movimento.

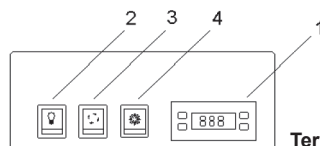
Alcune attività in cui è opportuno utilizzare il Lockout/Tagout:

- riparazione di circuiti elettrici
- pulizia o lubrificazione di macchine con parti in movimento
- sblocco di meccanismi inceppati.





1	Controllo della temperatura	3	Accensione illuminazione Led
2	Sistema girevole	4	Accensione/Spengimento refrigerazione



Termostato Elettronico

1	Termostato elettronico per controllo della temperatura	3	Interruttore rotazione piani Interruttore apertura / chiusura cappa BREAKFAST, CUPOLA, ISOLA
2	Interruttore accensione luci	4	Interruttore azionamento gelo

POS.DENOMINAZIONE nelle vetrine refrigeranti fisse non è previsto l'interruttore N° 3.

I comandi, protetti da un pannello di plastica trasparente e incernierato, per evitare infiltrazioni di acqua e polvere, sono chiaramente visibili (luminosi in funzione), individuabili e contrassegnati da specifica marcatura. La simbologia dei tre comandi rispetta la normativa ISO 7000.

Informazioni per l'utilizzo

- Consigliamo di **evitare le frequenti aperture degli sportelli**, limitandole al minimo indispensabile, in particolare su modelli a temperatura negativa. In tutti i modelli a refrigerazione ventilata lo **sbrinamento è automatico** ed interviene ogni 6 ore.
- **Nei modelli a bassa temperatura ventilata lo sbrinamento è a inversione di ciclo.** Qual ora non fosse sufficiente e si verificasse un impaccamento dell'evaporatore, dovuta da una temperatura ambiente alta e umida, o aperture dello sportello frequenti, consigliamo di effettuare lo sbrinamento a macchina spenta per almeno 12 ore.
- **Nei modelli ERGE/ERGE BT.** Fare attenzione che la parte centrale dei ripiani dove circola l'aria di refrigerazione, sia tenuta libera.
- **Nei modelli a refrigerazione statica** con ripiani refrigeranti, lo sbrinamento è manuale e deve essere fatto quando lo strato di ghiaccio diventa eccessivo. Consigliamo di effettuare lo sbrinamento manuale una volta ogni 10 giorni. Procedere nel modo seguente: staccare la spina di corrente, svuotare l'espositore, tenere lo sportello aperto, togliere il tappo situato nel piano di base per permettere lo scarico dell'acqua.
- **Piccolo:** Questo modello mantiene la temperatura variabile fra i +5° e i +10°C e a differenza delle altre vetrine, non può raggiungere temperature più basse. Si consiglia di mantenere sbrinato l'evaporatore. Lo sbrinamento è manuale.
- **In tutti i modelli** l'acqua si scarica in un' apposita vaschetta, per essere poi vaporizzata dall'impianto stesso.
- **Negli espositori con evaporatore in basso** lasciare sempre libere le feritoie del piano stampato.
- **Un espositore a temperatura positiva** (sopra lo zero) deve essere regolato fra i +2° e i +10°C. La temperatura più consigliata è dai +3° ai +5°C.
- **Un espositore a temperatura negativa** (sotto lo zero) deve essere regolato fra i -10° e i -20°C. La temperatura più consigliata è dai -18° ai -20°C.
- **I modelli per cioccolato** devono mantenere una temperatura di +14° +18°C, con una umidità del 50% circa.
- **Durante i periodi di non utilizzo della vetrina**, si consiglia di staccare la spina elettrica, fare lo sbrinamento, pulire internamente la cella refrigerata e lasciare lo sportello leggermente aperto, onde evitare il formarsi di cattivi odori. Al momento della rimessa in esercizio, far funzionare la vetrina almeno 2 ore prima di inserire gli alimenti.

ISPEZIONARE L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE



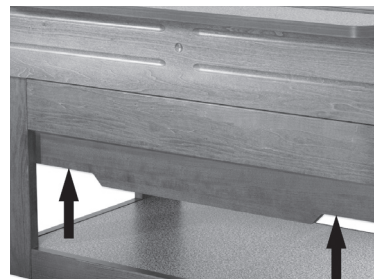
NEI MODELLI 230 - 400 - 800
540 - ERGE - CUPOLA

PER ISPEZIONARE L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE ASPORTARE LA GRIGLIA DI AERAZIONE SVITANDO CON UN CACCIAVITE LE DUE VITI POSIZIONATE NELLA PARTE SUPERIORE DELLA GRIGLIA.



NEI MODELLI DELUX: BUFFET - BREAKFAST-
BREAKFAST CALDA

PER ISPEZIONARE L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE ASPORTARE LA CARENATURA SVITANDO CON UN CACCIAVITE LE QUATTRO VITI POSIZIONATE AI LATI.



NEI MODELLI BREAKFAST, AIRONE, BUFFET

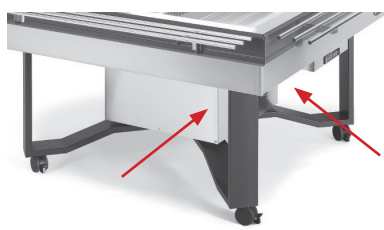
ASPORTARE IL PANNELLO DI ISPEZIONE POSIZIONATO IN BASSO SUL LATO OPPOSTO A QUELLO IN CUI SONO INSTALLATI I COMANDI SOLLEVANDOLO E SPOSTANDOLO IN AVANTI PER ESTRARLO.

NEI MODELLI: ISOLA EVO e CUPOLA INOX



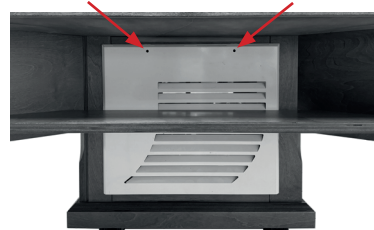
MOD: ISOLA EVO

PER ISPEZIONARE L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE ASPORTARE LE GRIGLIE DI AERAZIONE SVITANDO CON UN CACCIAVITE LE VITI POSIZIONATE NELLA PARTE INFERIORE DELLA VASCA



MOD: CUPOLA INOX

PER ISPEZIONARE L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE ASPORTARE LE CARENATURE DI AERAZIONE SVITANDO CON UN CACCIAVITE LE VITI POSIZIONATE NELLA PARTE INFERIORE DELLA VASCA



MOD: CUPOLA LEGNO

PER ISPEZIONARE L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE ASPORTARE LE CARENATURE DI AERAZIONE SVITANDO CON UN CACCIAVITE LE VITI POSIZIONATE NELLA PARTE INFERIORE DELLA VASCA

NOTE GENERALI DI SICUREZZA

La macchina deve essere sempre mantenuta in ottimo stato. Se qualche difetto dovesse metterne a repentaglio la sicurezza di funzionamento, deve essere subito fermata.

I punti di regolazione e di manutenzione sono situati fuori dalle zone pericolose.

Gli interventi di regolazione, di manutenzione, di riparazione e di pulitura delle macchine sono eseguiti sulla macchina ferma.

I lavori di manutenzione devono essere effettuati solo da personale specializzato. I lavori di manutenzione su parti elettriche devono essere effettuati solo da personale autorizzato e specializzato.

I lavori di manutenzione possono essere effettuati esclusivamente a macchina ferma. Premere il pulsante in posizione OFF ed assicurarsi contro ogni possibilità di riavviamento della macchina, staccando la spina dalla presa di corrente.

I lavori di manutenzione su parti elettriche devono essere effettuati esclusivamente quando la macchina non è sotto tensione. Per far questo, spegnere l'interruttore generale, ed assicurarsi, contro ogni possibilità, che venga messa in tensione la macchina.



- Senza esplicita indicazione del centro assistenza clienti, l'espositore non può essere aperto (rischio sicurezza e perdita di garanzia).
- Non toccare parti in movimento.
- Terminare tutte le operazioni inserire di nuovo l'alimentazione elettrica ed assicurarsi che:
 - Tutte le sicurezze siano funzionanti;
 - Tutte le parti mobili siano state fissate;
 - Tutti gli attrezzi utilizzati siano stati riposti;
 - Il funzionamento della macchina sia corretto prima di rimetterla in funzione.

**Manutenzione ordinaria delle specifiche vetrine**

È assolutamente vietato utilizzare corpi abrasivi o attrezzi rigidi (spatole, coltelli, ecc...), per rimuovere lo strato di ghiaccio, evitando così l'asportazione della vernice di protezione. La procedura ideale è quella di **fare sbrinare spontaneamente il castello evaporante**.



Per pulire i ripiani usare detergenti neutri diluiti in acqua servendosi di una spugna morbida o di un panno.

Pulire le parti in legno utilizzando esclusivamente un panno morbido (pelle di daino).

Pulire le restanti superfici dei rivestimenti, dei pannelli, dei comandi e la vasca refrigerata, con detergenti neutri diluiti in acqua servendosi di una spugna o di un panno morbido.

Mantenere pulita la VASCA REFRIGERATA.

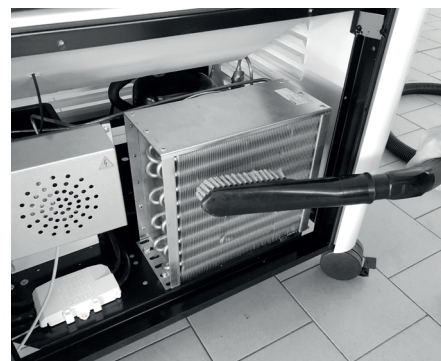
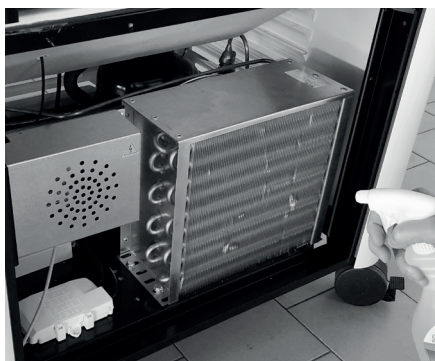
Attenzione: nel foro di scarico della vasca refrigerata deve entrare esclusivamente l'acqua di condensa formatasi dallo scioglimento del ghiaccio accumulato sull'evaporatore. Non permettere a nessun altro liquido di entrarvi.

**IMPORTANTE**

Pulire accuratamente il condensatore dell'impianto refrigerante almeno ogni 3 mesi, utilizzando un pennello asciutto o quando non è disponibile un getto d'aria compressa o meglio un aspiratore. Facendo attenzione a non piegare le alette del condensatore.

1: Pulizia condensatore consigliamo ogni 5 mesi, non più di 1 anno, per un buon funzionamento della vetrina.

2: Per la pulizia con aria compressa aspirapolvere o acqua nebulizzata

**ATTENZIONE**

Ci raccomandiamo di non utilizzare prodotti aggressivi, tipo: acidi, ammoniaca, candeggina ecc...

Ma prodotti neutri, per non alterare le superfici INOX e Verniciate visibili all'interno della cella; per una buona manutenzione

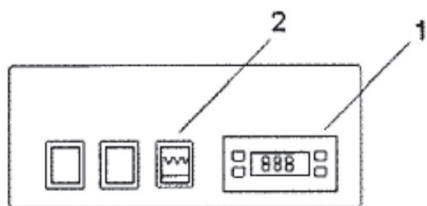
**IMPORTANTE**

Lo sbrinamento del frigorifero, a inversione di ciclo (gas caldo), con un tempo impostato, modificabile in base alla temperatura ambiente e sul suo posizionamento. Noi consigliamo però almeno una volta al mese di spegnere la macchina ed effettuare uno sbrinamento manuale per evitare residui di ghiaccio formati nel gruppo evaporante.

CONSIGLIAMO DI SPEGNERE LA VETRINA ALMENO UNA VOLTA AL MESE ED EFFETTUARE UNO SBRINAMENTO MANUALE PER EVITARE LA FORMAZIONE DI RESIDUI DI GHIACCIO NEL GRUPPO EVAPORANTE

CALDO BAGNOMARIA

BREAKFAST CALDA



1	Termostato
2	Interruttore resistenza

BREAKFAST CALDA DELUXE



1	Controllo della temperatura	2	Accensione illuminazione led	3	Accensione/Spegnimento resistenza
---	-----------------------------	---	------------------------------	---	-----------------------------------



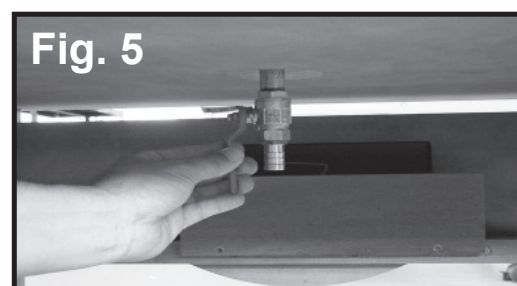
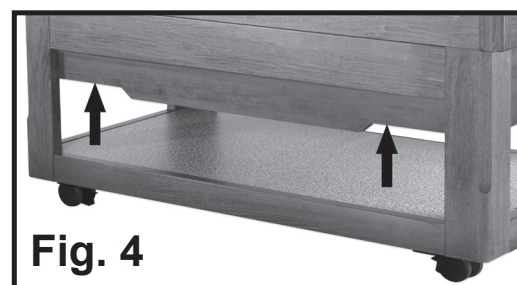
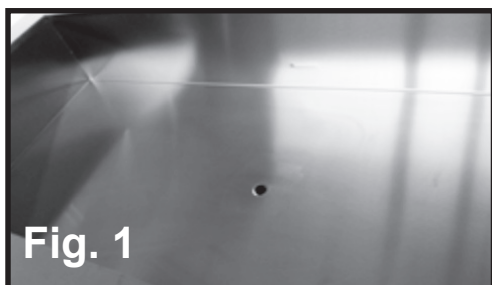
Nei modelli Bagnomaria prima di mettere in funzione:

- Mettere l'acqua nella vasca inox fino a raggiungere il livello come indicato in Fig.1 e in Fig.2 .
- Nel modello BREAKFAST CALDA azionare l'interruttore resistenza.
- Nella versione DELUXE Toccare 'Accensione / Spegnimento resistenza
- Impostare la temperatura desiderata (temperatura consigliata +60°C).



Informazioni per l'utilizzo:

- Evitare di far cadere residui di alimenti nel foro di scarico della vasca
- Verificare giornalmente lo stato di pulizia dell'acqua all'interno della vasca in acciaio inox; nel caso in cui siano presenti residui di alimenti, sostituirla immediatamente.
In ogni caso l'acqua deve essere sostituita almeno settimanalmente.
- Nel modello BREAKFAST CALDA, per poter accedere al rubinetto di scarico, asportare il pannello di ispezione posizionato in basso sul lato opposto a quello in cui sono installati i comandi, sollevandolo e spostandolo in avanti per estrarlo (vedi Fig. 4 e 5).
- Nella versione DELUXE, per scaricare l'acqua, accedere al rubinetto vedi Fig. 3.
- Non movimentare la macchina nel caso in cui l'acqua contenuta all'interno della vasca sia in temperatura.
- Non appoggiare mai il cibo direttamente sulla vasca riscaldata, ma utilizzare sempre gli appositi contenitori.
- Nel modello BREAKFAST CALDA non appoggiare oggetti al di sopra della cappa in plexiglass.



7.1

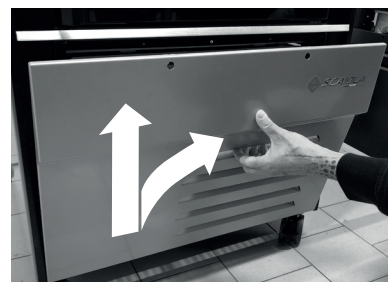
MITHRA - Modelli: M-L-S-SM-SL PULIZIA E MANUTENZIONE



PER ISPEZIONARE L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE ASPORTARE LA GRIGLIA DI AERAZIONE, TOGLIENDO I TAPPINI COPRI VITE.



CON AVVITATORE O CACCIAVITE SVITARE LE VITI, PRESTANDO ATTENZIONE A NON GRAFFIARE LA GRIGLIA



LA GRIGLIA VA RIMOSSA, INCLINANDOLA LEGGERMENTE IN FUORI E ALZANDOLA

7.2

INVERSIONE GRIGLIA POSTERIORE

SE LA VETRINA E' VISIBILE SU TUTTI I LATI, E POSSIBILE RUOTARE LA GRIGLIA POSTERIORE PER NON VISUALIZZARE L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE. QUESTA OPERAZIONE NON E' CONSIGLIATA SE CONTRO UNA PARETE PER UNA BUONA AERAZIONE.



PER UN'ESIGENZA ESTETICA E' POSSIBILE INVERTIRE LA GRIGLIA. TOGLIERE I TAPPINI COPRI VITE, SVITARE LE DUE VITI. L'OPERAZIONE PUO' RENDERE MENO EFFICACE L'AERAZIONE



INCLINARE LEGGERMENTE E ALZARE LA GRIGLIA. RUOTANDOLA DI 180° INVERTIRETE LE ALETTE DI AERAZIONE



SUI FORI POSTI IN BASSO, RIAVVITARE LE VITI TOLTE INIZIALMENTE.

7.3

REGOLAZIONE PORTA



GUARDANDO LA VETRINA FRONTALMENTE, LATO PORTA. SE LA PORTA CHIUDE MALE E TOCCA IN BASSO, OCCORRE AGIRE SULLA RUOTA O DESTRA LATO CERNIERA O SINISTRA POSTERIORE.



AGENDO SULLA RUOTA LATO CERNIERA, SVITANDO IN SENSO ANTI ORARIO, LA PORTA SI ALZA.



SE NON FOSSE SUFFICIENTE, AGENDO SULLA RUOTA POSTERIORE SINISTRA, SVITARE IN SENSO ANTIORARIO.

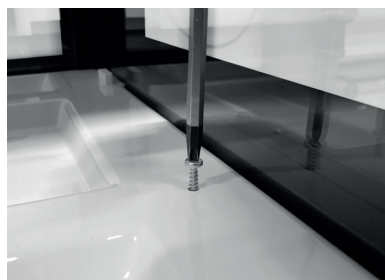
7.4

PULIZIA PIANO E VASCA Modelli: MITRA S-M-L PO

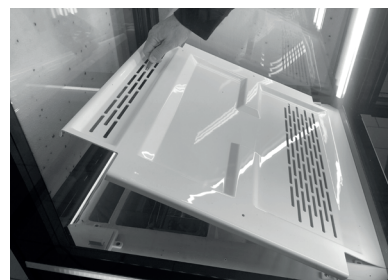
SE SI VERIFICANO CASI DI SPORCIZIA, DOVUTO DA LIQUIDI O ALIMENTI, CONSIGLIAMO DI SMONTARE IL PIANO, PER EVITARE CHE LA SPORCIZIA CREI ODORI E CHIUSURA DELLO SCARICO. PER LA PULIZIA DELLA VASCA REFRIGERATA NON USARE PRODOTTI AGRESSIVI. QUESTA OPERAZIONE MEGLIO SE EFFETTUATA DA UN TECNICO.



PER RIMUOVERE IL PIANO, TOGLIERE I TAPPI COPRI VITE CON PICCOLO CACCIAVITE



CON CACCIAVITE A STELLA SVITARE LE DUE VITI POSTE ALL'ESTREMITA'.



AIUTANDOSI CON PICCOLO CACCIAVITE, FARE LEVA VERSO L'ALTO, DA UNA DELLE ASOLE POSTE SUL RETRO.

TERMOSTATO TOUCH KDT



STAND-BY (ON/OFF)

Pressione lunga (>5 secondi).
Attiva la funzione Stand-by
(ON/OFF)



LIGHT

Pressione breve
Accende /Spegne la luce



SISTEMA GIREVOLE

Pressione breve
Avvia / Arresta la rotazione

ISTRUZIONI PER IMPOSTARE LA TEMPERATURA

- Pressione lunga “**SET**”. Dopo il segnale acustico, premere 2 volte “**SET**”
- La temperatura impostata appare sul display. Quando il simbolo dei gradi (°C) lampeggia,

è possibile variare il grado della temperatura utilizzando i tasti



- Confermare premendo due volte il tasto “**ESC**”.

DATI TECNICI

MOD.	MISURE Cm.	PESO NETTO	TEMPERATURA °C	CONDIZIONI AMBIENTALI °C	UR %	REFRIGERAZIONE	ALIMENTAZIONE	WATT DI CONSUMO
ERGE BT	101 x 90 x 190 h	Kg. 223	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	880
400 BT	70 x 70 x 184 h	Kg. 149	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	570
540 BT	90 x 70 x 184 h	Kg. 186	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	600
800 BT	127 x 70 x 184 h	Kg. 229	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	740
230 BT	71 x 71 x 128 h	Kg. 108	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	300
ERGE BT BAROCCO	111 x 96 x 193 h	Kg. 233	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	880
400 BT BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 158	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	570
800 BT BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 242	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	740
ERGE	101 x 90 x 190 h	Kg. 207	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
ERGE BAROCCO	111 x 96 x 193 h	Kg. 217	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
3P	183 x 70 x 184 h	Kg. 318	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	680
800 G	127 x 70 x 184 h	Kg. 242	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
800G BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 255	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
800 F	127 x 70 x 184 h	Kg. 233	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
800F BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 246	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
ENOTECA 800	126 x 70 x 184 h	Kg. 190	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
400 G	70 x 70 x 184 h	Kg. 160	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
400G BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 169	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
400 F	70 x 70 x 184 h	Kg. 154	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
400F BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 160	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
ENOTECA 400	70 x 70 x 184 h	Kg. 130	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
230 G	71 x 71 x 128 h	Kg. 114	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	270
230 F	71 x 71 x 128 h	Kg. 109	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	260
540 F	90 x 70 x 184 h	Kg. 180	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
ISOLA	128 x 128 x 168 h	Kg. 104	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	619
ISOLA ARCOBALENO	128 x 128 x 168 h	Kg. 104	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	665
PICCOLO	101 x 42 x 54 h	Kg. 55	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	184
ESAGONALE	63 x 75 x 174 h	Kg. 123	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	260
PRAL 400 G	70 x 70 x 184 h	Kg. 160	+14° + 18°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
PRAL 400 F	70 x 70 x 184 h	Kg. 154	+14° + 18°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
CANTINA 1	70 x 70 x 184 h	Kg. 102	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
CANTINA 2	126 x 70 x 184 h	Kg. 156	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
CANTINA 3	183 x 70 x 184 h	Kg. 220	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	680
PARETE	140 x 77 x 194 h	Kg. 188	+ 4° + 15° (a vetro chiuso)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	480
CUPOLA	172 x 172 x 170 h	Kg. 178	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	460
CUPOLA INOX	149 x 149 x 170 h	Kg. 165	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	585
BREAKFAST	140 x 107 x 145 h	Kg. 116	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	250
BREAKFAST DELUXE	148 x 72 x 127 h	Kg. 110	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	275
BREAKFAST CALDA	140 x 107 x 145 h	Kg. 97	+30° + 90°	+ 27	70 %	Bagnomaria	230 V. - 50 Hz	1600
BREAKFAST CALDA DELUXE	148 x 72 x 127 h	Kg. 97	+30° + 90°	+ 27	70 %	Bagnomaria	230 V. - 50 Hz	1600
BUFFET	140 x 90 x 125 h	Kg. 129	+ 3° + 10° (a sportello chiuso)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	270
BUFFET DELUXE	148 x 72 x 115 h	Kg. 115	+ 3° + 10° (a scorrevoli chiusi)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	270
BUFFET FISH	140 x 93 x 125 h	Kg. 146	PRODUTTORE DI GHIACCIO	+ 27	70 %		230 V. - 50 Hz	550
CARRELLO	106 x 48 x 107 h	Kg. 50	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	190
MITHRA M - POS	69 x 72 x 187 h	Kg. 184	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA M - BT	69 x 72 x 187 h	Kg. 183	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA M - BTV	69 x 72 x 187 h	Kg. 208	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA L - POS	89 x 72 x 187 h	Kg. 218	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA L - BT	89 x 72 x 187 h	Kg. 216	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRA L - BTV	89 x 72 x 187 h	Kg. 241	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRA S - POS	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA S - BT	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA S - BTV	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA SL - POS	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA SL - BT	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRA SL - BTV	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600

INDEX

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.....	Pag.2
1.1 INTRODUCTION.....	Pag.14
1.2 AVERTISSEMENTS DU FABRICANT.....	
1.3 SYMBOLOGIE.....	
1.4 ESSAIS, GARANTIES ET RESPONSABILITÉ.....	Pag.15
1.5 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.....	
1.6 RÈGLES DE SÉCURITÉ - AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	
2.1 FICHE TECHNIQUE DU RÉFRIGÉANT.....	Pag.16
2.2 INSTRUCTIONS RELATIVES AU SYSTÈME DE RÉFRIGÉANT.....	
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	Pag.17
3.1 BARRE D'ÉCLAIRAGE LED STRIPFLEX.....	
3.2 LEVAGE ET TRANSPORT - DÉBALLAGE ET MANUTENTION.....	
3.3 INSTALLATION ET UTILISATION DE LA MACHINE.....	
4.1 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....	Pag.18
4.2 INSPECTER UNE INSTALLATION FRIGORIFIQUE.....	
5.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	Pag.19
5.2 NETTOYAGE DU CONDENSEUR.....	
6.1 BAIN-MARIE CHAUDE MODELS : BREAKFAST CALDA- BREAKFAST CALDA DELUXE.....	Pag.20
7.1 MODÈLES MITHRA : M - L - S - SM - SL.....	Pag.21
7.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	
7.3 GRILLE ARRIÈRE INVERSÉE.....	
7.4 RÉGLAGE DES PORTES.....	
8.1 NETTOYAGE DE LA TABLETTE ET DE LA BAIGNOIRE.....	
8.2 TOUCH THERMOSTAT KDT.....	Pag.22
9.1 DONNÉES TECHNIQUES.....	
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES.....	Pag.33a35
RAEE : Élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques.....	Pag.36



La maison constructrice ne répond pas des éventuels changements et/ou modifications techniques qui seront apportés à ses articles et/ou aux données de ce manuel.

1.1 INTRODUCTION

CONSIDERATIONS GENERALES

Les vitrines réfrigérantes ont été conçues pour la conservation et la réfrigération des produits alimentaires, normalement périssables à température ambiante, pour la vente au détail. Les vitrines réfrigérantes ne devront pas être utilisées pour d'autres buts sans l'autorisation expresse ou les éventuelles modifications structurales de la part de SCAIOLAS.r.l. Les vitrines ont été conçues pour garantir les meilleurs résultats tout en permettant que les instructions opérationnelles, d'entretien et les recommandations décrites dans ce manuel soient respectées.

Pour obtenir les meilleurs résultats SCAIOLA S.r.l. conseille d'effectuer des opérations d'entretien régulièrement pour maintenir le présentoir dans de bonnes conditions. Par conséquent, la formation du personnel responsable du présentoir est très importante, aussi bien en ce qui concerne son usage que l'entretien et le contrôle du respect des procédures de fonctionnement et de toutes les normes de sécurité indiquées dans ce manuel.

CONSULTATION DU MANUEL

Ce manuel a été organisé de façon à ce que l'utilisateur puisse trouver les informations nécessaires à l'emploi et à l'entretien des vitrines facilement et rapidement. L'utilisateur devra lire attentivement tout le manuel et s'assurer que toute l'information contenue soit parfaitement assimilée. La fonction secondaire du manuel consiste à être utilisé comme documentation de référence et de consultation, chaque fois qu'exécuter une procédure ou une opération sera nécessaire. Donc il doit toujours être à disposition du personnel préposé aux différentes opérations d'entretien et des opérateurs de façon à ce qu'il puisse être consulté à n'importe quel moment. Pour encore plus de clarté quelques symboles de sécurité ont été introduits à côté de certains paragraphes pour mettre en évidence leur importance et attirer l'attention du lecteur. Observer avec une attention particulière ces notes.

1.2 AVERTISSEMENTS DU FABRICANT

NE PAS :

- UTILISER LA MACHINE SANS AVOIR LU ET COMPRIS LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT
- EFFECTUER DES ACTIONS POUR LESQUELLES LE FABRICANT N'A FOURNI AUCUNE INFORMATION
- MENER DES ACTIONS OPÉRATIONNELLES SI VOUS AVEZ CONSTATÉ DES DIFFICULTÉS DANS LA COMPRÉHENSION DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR LE FABRICANT
- EFFECTUER DES ACTIVITÉS OPÉRATIONNELLES DIFFÉRENTES DE CELLES DÉCRITES DANS LES INSTRUCTIONS
- EFFECTUER DES OPÉRATIONS EXPRESSÉMENT INTERDITES DANS LES INSTRUCTIONS.

TOUTE MODIFICATION APPORTÉE À LA MACHINE À L'INSU DU FABRICANT QUI MODIFIE LES FONCTIONNALITÉS PRÉVUES EN MODIFIANT LE CONTENU DE L'ANALYSE DES RISQUES (GÉNÉRANT DES RISQUES SUPPLÉMENTAIRES OU AUTRES) RELÈVE DE L'ENTière RESPONSABILITÉ DE CELUI QUI EFFECTUE CES MODIFICATIONS. LES MODIFICATIONS EFFECTUÉES SANS L'AUTORISATION DU FABRICANT INVALIDENT TOUTE GARANTIE ET INVALIDENT LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES APPLICABLES.

TOUTE UTILISATION DE LA MACHINE AUTRE QUE CELLE DÉCRITE DANS CE MANUEL EST INTERDITE.

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DE TOUT DYSFONCTIONNEMENT OU DOMMAGE AUX PERSONNES OU PROPRIÉTÉS RÉSULTANT DE TOUTE AUTRE UTILISATION DE LA MACHINERIE OU DE L'UTILISATION DE MATÉRIAUX AYANT DES CARACTÉRISTIQUES DIFFÉRENTES DE CELLES SPÉCIFIÉES DANS CE MANUEL.

1.3 SYMBOLOGIE

Les symboles suivants seront utilisés dans ce manuel pour mettre en évidence des indications et des intructions particulièrement importantes:



ATTENTION

Ce symbole veut mettre en évidence une note du manuel particulièrement importante.



DANGER

Ce symbole est associé à des messages de danger très importants qui sont fondamentaux pour la sécurité de l'opérateur et de la machine. Lire attentivement la note ci-contre.



DANGER ELECTRIQUE

Ce symbole révèle l'existence d'un danger provoqué par l'énergie électrique.



INTERDICTION

Ce symbole représente l'interdiction d'exécuter des manœuvres précises et des opérations avec la machine qui dans certaines conditions peuvent menacer la sécurité de l'opérateur et même de la machine. Lire attentivement la note ci-contre.



SURFACE CHAUDE

Faites attention au contact avec la surface car il y a un risque de brûlures.

Agir uniquement après refroidissement complet de la surface et avec l'utilisation de gants de protection contre les risques thermiques.



MISE À LA TERRE

Étiquette indiquant l'obligation de vérifier la mise à la terre.

L'obligation de contrôle périodique de la mise à la terre est signalée.



ESSAI : La machine toute entière est envoyée au client prête pour l'installation, après avoir surmonté les tests et les essais prévus par le constructeur, conformément aux lois en vigueur.

NORMES DE GARANTIE:

La firme **SCAIOLA** garantit le présentoir comme suit et pour les durées suivantes :

- La durée de garantie est de 12 mois, excepté la main d'œuvre et les frais de déplacement et prend effet à partir de la date d'expédition de la marchandise ou de la date de facture.
- La garantie comprend exclusivement le remplacement des pièces qui se sont révélées imparfaites à cause de défauts de matériel ou de fabrication, décision sans appel de la maison constructrice.
- Le client perd ses droits vis-à-vis de la garantie en cas d'endommagement ou de réparation quelconque exécutés par des techniciens que nous n'avons pas expressément et régulièrement autorisés.

Seuls sont autorisés les techniciens de notre acheteur d'origine qui nous a garanti un bon service d'assistance après-vente.

LA GARANTIE N'EST PLUS VALABLE :

- Dégâts causés pendant le transport, parce que même si la marchandise est vendue à franco destination, elle voyage aux risques et périls du commettant et le Vendeur ne répond pas des éventuelles erreurs ou ruptures. C'est donc l'acheteur qui doit toujours vérifier la marchandise avant de la retirer et, en cas de rupture, pourvoir à la tutelle de ses droits vis à vis du transporteur.
- Pannes dues à la négligence de l'utilisateur.
- Au cas où les instructions fournies par notre Manuel Technique ne seraient pas respectées.
- Pour des dommages aux produits exposés.
- La garantie n'est pas négociable, c'est pourquoi nous nous estimons obligés seulement vis à vis de notre client direct dont la facture est à son nom.

DEMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE:

Le client devra renvoyer la pièce qu'il estime défectueuse à notre établissement et, après avoir constaté le défaut, nous nous chargerons de l'envoi d'une nouvelle pièce en remplacement. Si la pièce de rechange est envoyée avant, elle sera régulièrement débitée et seulement après avoir reçu la pièce défectueuse, nous effectuerons le remboursement correspondant. Tous les frais de transport sont à la charge du client.

Les éventuelles réclamations sur la qualité des produits devront parvenir au Vendeur sous 30 jours à compter de la date de réception de la marchandise, et elles devront spécifier :

- type de machine, numéro, année d'installation, défauts relevés, adresse exacte du lieu où est installée la machine.

CONTRÔLES :

Sur accord réciproque préalable, Scaiola offre une assistance de 2 ans, pour toute révision ou contrôle méticuleux si les produits sont livrés franco usine Scaiola. Cette assistance ne couvre pas: l'usure normale, les produits manipulés par des tiers ou détériorés (cause transport par exemple), le mauvais entretien de la part de l'utilisateur sans respecter le Manuel Technique fourni avec l'appareil.

Appel à notre personnel technique: nous prendrons en compte uniquement les demandes faites par écrit.

En cas de contestation, les parties reconnaissent la compétence du Tribunal de Foro di Reggio Emilia.

RESPONSABILITE' :

De toute façon, la Firme **SCAIOLA S.r.l.** n'est pas responsable des anomalies dans le fonctionnement ou des pannes génériques, provoquées par une mauvaise utilisation du présentoir par des interventions et/ou modifications effectuées par des personnes externes qui ne sont pas autorisées par **SCAIOLA S.r.l.**



CONDITIONS DU MILIEU



INDICATIONS SUIVANTES : Température idéale: + 27 °C Humidité extérieure : pas plus de 70%.

La vitrine doit être placée dans un lieu protégé contre la pluie. Pour obtenir un bon fonctionnement de la vitrine, l'emplacement idéal est l'endroit le plus frais du local, loin de sources de chaleur comme par exemple les radiateurs, les poêles, l'exposition directe aux rayons solaires. Pour garantir une aération adéquate du groupe réfrigérant, ne pas l'approcher trop près des murs ou des portes vitrées ou rideaux.

Le présentoir ne doit pas être amené à travailler dans des endroits ayant une altitude supérieure à 1000 mètres ou dans des lieux tropicaux parce que cela requiert des interventions spéciales (consulter la maison constructrice). Les conditions ambiantes différentes de celles indiquées peuvent causer de graves dommages à la machine et en particulier aux appareillages électriques. La mise en place de la machine dans des milieux qui ne correspondent pas à ce qui est indiqué laisse échoir la garantie pour les pièces à remplacer.



NORMES DE SECURITE - INSTRUCTIONS GENERALES



Les instructions contenues dans ce manuel technique ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle des autres: vous êtes donc tenus de respecter et de faire respecter à la lettre toutes les règles spécifiées. Il faut absolument que l'acheteur garde soigneusement ce manuel d'utilisation pour d'éventuelles consultations futures et, en cas de vente de l'appareil, il devra être fourni au nouvel utilisateur afin qu'il soit au courant des règles de fonctionnement et de sécurité du produit en question.

Les vitrines réfrigérantes ne doivent pas être utilisées par des enfants âgés de moins de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées. Les enfants ne doivent pas jouer avec la vitrine et doivent être surveillés s'ils s'approchent de l'appareil. Le personnel qui utilise la vitrine doit être dûment formé et connaître les éléments dangereux inhérents à l'utilisation de cette dernière. Le nettoyage et l'entretien de la vitrine doivent être effectués par son utilisateur ou par son personnel compétent. Les éventuelles modifications sur l'installation électrique nécessaires pour pouvoir installer l'appareil SCAIOLA devront être exécutées uniquement par le personnel compétent. En modifier ou essayer d'en modifier les caractéristiques est dangereux. Ces vitrines sont conçues pour garantir une économie d'énergie, avec un choix rigoureux des matériaux et des finitions qui rendent très simple et rapide toute assistance technique, en garantissant ainsi une sécurité maximale et un fonctionnement correct. Le gaz réfrigérant utilisé est conforme aux normes européennes.

- **Pour obtenir une bonne conservation** des produits plus délicats et sans aucune protection, le temps d'exposition ne doit pas dépasser **3 jours**.
- **Eviter** de mettre les produits en exposition, qui contiennent des substances acides ou alcalines, cela pourrait corroder le vernis de protection de l'évaporateur.
- Mettre en marche le présentoir quelques heures avant d'y introduire les produits, pour contrôler que tout fonctionne bien. Utiliser le système de freinage sur les roues après la mise en place.
- **Charge maximum sur les étagères en verre 20 Kg chacune.**
- **Charge maximum sur les grilles 40 Kg chacune.**

 **R290 - GWP =3 - ODP =0**



Identification du danger

Gaz liquéfié / extrêmement inflammable / risque d'atmosphères explosives

Mesure de premiers soins

Informations écologiques : Il n'y a pas de dommages connus à l'environnement causés par ce produit.

PREMIERS SOINS EN CAS DE CONTACT : Inhalation - Yeux - Ingestion - Peau

À forte concentration, il peut y avoir asphyxie. Les symptômes peuvent comprendre une perte de mobilité ou de connaissances. Les victimes ne peuvent pas se rendre compte de l'asphyxie imminente. Une faible concentration peut avoir un effet narcotique. Les symptômes peuvent inclure des vertiges, des maux de tête, des nausées et une perte de coordination. Déplacez la victime dans la zone non contaminée tout en portant protection respiratoire autonome. Gardez le patient détendu et au chaud. Appelez un médecin.

Procéder à la respiration artificielle en cas d'arrêt respiratoire.

PEAU : En cas de fuite de liquide, laver à l'eau pendant au moins 15 minutes.

YEUX : Lavez immédiatement les yeux avec de l'eau pendant au moins 15 minutes

L'INGESTION : n'est pas considérée comme une voie d'exposition potentielle.

Seul un personnel expérimenté et correctement formé doit manipuler les gaz sous pression.

Le produit doit être manipulé conformément aux bonnes pratiques de sécurité et d'hygiène. Utiliser uniquement un équipement spécifique, adapté au produit, à la pression et à la température d'utilisation. En cas de doute, veuillez contacter le fournisseur.

Prendre des précautions contre les décharges électrostatiques. Retirer l'air du système avant d'introduire du gaz. Tenir à l'écart des sources d'inflammation (y compris les charges statiques). Ne pas fumer pendant la manipulation du produit. Évaluer les risques d'atmosphères explosives potentielles et la nécessité d'utiliser un équipement antidéflagrant.

Évaluer la nécessité d'utiliser uniquement des outils non stationnaires.

S'assurer que l'ensemble du réseau de distribution de gaz a été (ou est régulièrement) testé pour détecter les fuites avant utilisation.

INSTRUCTION INSTALLATION REFRIGERANTE

ATTENZIONE!



Débranchez l'appareil avant toute intervention.



Danger températures élevées : Ce symbole indique l'existence du danger de surfaces à températures élevées (il se trouve sur la cuve en acier inox).



- Ne jamais renverser le présentoir.
- Ne jamais toucher ou saisir la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais laisser le présentoir directement exposé au soleil pour éviter ainsi d'abîmer le vernis.
- Ne pas bouger la machine dans le cas où l'eau contenue à l'intérieur de la cuve aurait atteint une certaine température.
- Ne jamais poser les aliments directement sur la cuve.

SI LA VITRINE RESTE DANS UN ENTREPÔT PENDANT UNE LONGUE PÉRIODE (PLUS DE 2 MOIS ENVIRON) AVANT D'EFFECTUER LA LIVRAISON AU CLIENT, IL FAUT ABSOLUMENT FAIRE UN CONTRÔLE GÉNÉRAL ET METTRE LA VITRINE EN MARCHÉ PENDANT QUELQUES HEURES. PENDANT QU'ELLE NE FONCTIONNE PAS LA VITRINE DOIT REPOSER DANS UN MILIEU SEC.

NETTOYER ASSEZ SOUVENT LE CONDENSATEUR DE L'INSTALLATION RÉFRIGÉRANTE.

- NE PAS PLACER LA MACHINE SUR DES PLANS INCLINÉS, EN POSITION INSTABLE, OU SUR UN TERRAIN PLEIN DE RESSAULTS, DE TROUS, DE FOSSES, ETC...
 - NE PAS PLACER LA MACHINE DANS DES LIEUX AVEC DÉFLAGRATIONS.
- IL NE FAUT SURTOUT PAS OUBLIER QUE LE MOTEUR, ÉTANT ÉLECTRIQUE, NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ AVEC DE L'EAU OU AVEC DES ENGINS À VAPEUR, POUR ÉVITER DES COURTS- CIRCUITS – ÉTANT DONNÉ QU'ILS NE SONT PAS ENTIÈREMENT ISOLÉS ET PROTÉGÉS DES JETS D'EAU.

N.B. : Appliquer et faire toujours respecter les normes de sécurité; au cas où surgirait des doutes consulter à nouveau ce manuel avant d'agir.

LA MACHINE DOIT ÊTRE EMPLOYÉE SEULEMENT DANS LE LIEU D'UTILISATION POUR LEQUEL ELLE A ÉTÉ CONSTRUITE ET COMME ÉTABLI PAR CONTRAT AVEC SCAIOLA.



Ne pas utiliser la machine pour des usages différents de ceux indiqués par le manuel.

EMPLOI CORRECT DE L'INSTALLATION

Les machines sont des vitrines réfrigérantes, pour la conservation et la réfrigération des produits alimentaires périssables à température ambiante, avec un chargement maximum sur les étagères en cristal de 20 Kg.

Les vitrines ne devront pas être utilisées pour d'autres types de travail sans l'autorisation expresse ou les éventuelles modifications de structure de la part de **SCAIOLA S.r.l.**

- NE PAS :
- Remplacer des pièces par d'autres non d'origine;
- Modifier les branchements électriques;
- Enlever ou modifier les carters de protection;
- Utiliser la machine dans des milieux où l'atmosphère est agressive.



RISQUES RESIDUELS

- Le risque de poids trop lourd sur l'étagère en verre. L'utilisateur doit savoir que le poids maximum qu'il peut mettre sur les étagères en cristal est de 20 Kg. Ce risque peut être évité en apposant une étiquette adhésive sur le fût central où sera écrit 20 Kg/max.
- Le risque dû à l'émission de gaz. Le gaz n'est pas nuisible pour la santé.

3.1 **BARRE D'ÉCLAIRAGE À LED STRIPFLEX**

La barre d'éclairage ne peut être remplacée que par un personnel agréé.

Le niveau de pression acoustique pondéré A de cet appareil est inférieur à 70 dB(A). Les mesures ont été effectuées à 1 mètre de la surface de l'appareil et à 1,60 m de hauteur par rapport au sol, en cours de fonctionnement.

Cet appareil ne contient pas de gaz réfrigérants nocifs à la couche d'ozone. Cet appareil ne produit pas d'émissions de gaz à effet de serre fluorés visés par le protocole de Kyoto.

 **SCAIOLA** S.R.L. Via Romana 40 - 42028 POVIGLIO (RE) ITALY Tel. +39 0522 966711 Fax. +39 0522 960671

PLAQUES D'IDENTIFICATION

Sur la machine est installée une plaque d'identification (CE) portant les données techniques.

Serie / Series:	Volt ~
Modello / Model:	Hz
Matricola / Number:	W
Classe / Class:	A
Gas	Kg
 x W	 
MADE IN ITALY Anno/Year X	

3.2 **SOULEVEMENT ET TRANSPORT DESEMBALLAGE ET MANUTENTION**



IMPORTANT !

C'est le client lui même qui doit détruire l'emballage tout en respectant les réglementations en vigueur dans le Pays.

La vitrine peut être déplacée sans problème puisqu'elle est dotée de roues avec un système de freinage et projetée avec un centre de gravité bas, de façon à garantir une plus grande stabilité. Ayant des roues, la machine peut être facilement transportée à la main, dans des conditions de sécurité, sans avoir besoin de poignées. En outre en haut du présentoir, dans un emballage séparé, sont placées les étagères en cristal.

EMOLITION ET DESTRUCTION

Enlever l'alimentation électrique du tableau électrique; Les matériaux qui composent les vitrines sont essentiellement:

Fer (FE 37) - Aluminium - Cuivre - Verre- PVC - Méthacrylate (PMMA) - Polystyrène (PS) - ABS - Moplen - Nylon (chargé à 30% environ de fibre de verre) - Nylon-Polyéthylène – Huile lubrifiante – Gaz réfrigérants - Polyuréthane - Moteursélectriques - Câbles électriques - Bois - Acier inox - Polyéthylène.

Après avoir démonté la machine, il faut absolument se débarrasser des différents matériaux conformément à ce qui est prévu par la réglementation du Pays où la machine doit disparaître.

IMPORTANT : écouler les différents matériaux conformément aux normes en vigueur.

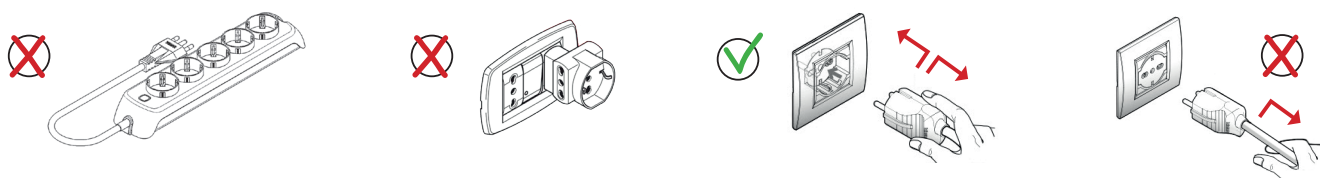
Attention ! Le circuit réfrigérant contient des gaz qui, très concentrés,

sont nocifs. **Évitez de percer et de détériorer le circuit pendant le démontage. Ne pas libérer le gaz dans la nature.**

3.3 **INSTALLATION ET UTILISATION DE LA MACHINE**



BRANCHEMENTS USAGER **Branchements électriques**



Avant d'effectuer le branchement électrique à la ligne vérifier que:
la tension du réseau correspond à celle nominale indiquée sur la plaque "données techniques".

Si l'appareil est dépourvu de la plaque "données techniques", il ne pourra pas être mis en route. Dans ce cas informer tout de suite le fournisseur.



L'appareil doit être relié à un interrupteur différentiel de protection avec un courant d'intervention nominal réglé sur 30mA.

La prise avec contact à terre employée doit être mise à terre normalement, **sa portée est de 10 Ampères.**

Si la mise à terre n'est pas correcte, il y aura toujours un risque de décharge électrique. En cas de doute faire contrôler la prise par un électricien expérimenté. N'essayer surtout pas d'apporter des modifications à la prise de série fournie avec la machine, si cette consigne n'est pas respectée, revendiquer la responsabilité du constructeur et le droit de garantie. Si la fiche n'entre pas dans la prise, ne pas utiliser un adaptateur, mais faire remplacer la prise par un électricien qualifié.

La fiche et la prise ne doivent jamais être posées à terre. Toutes les parties qui véhiculent du courant doivent être protégées contre les jets d'eau pour éviter des courts-circuits.

Un système de lockout / tagout est requis chaque fois que l'entretien est effectué près d'une machine qui pourrait causer des blessures en raison de :

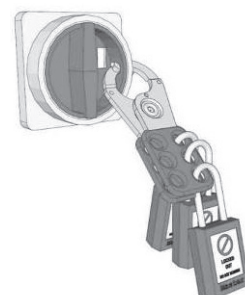
- démarrage inattendu de l'équipement
- la libération d'énergie stockée.

Deux situations où un lockout / tagout peut être très utile :

- en enlevant ou en évitant d'utiliser un protecteur ou un autre dispositif de sécurité
- lorsqu'il est nécessaire d'insérer une partie du corps à un point où il est possible de rester accroché par la machine en mouvement.

Voici quelques activités pour lesquelles vous devez utiliser lockout / tagout :

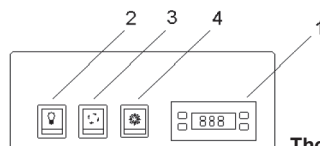
- réparation de circuits électriques
- nettoyage ou lubrification de machines avec des pièces mobiles
- déverrouillage des mécanismes bloqués.





Dispositifs de commande : Thermostat Touch KDT

1	Controllo della temperatura	3	Accensione illuminazione Led
2	Sistema girevole	4	Accensione/Spengimento refrigerazione



Thermostat électronique

1	Indicateur de température bouton réglage température	3	Interrupteur rotation étages Interrupteur ouverture/fermeture hotte Mod. BREAKFAST, CUPOLA, ISOLA
2	Interrupteur allumage lumières	4	Interrupteur actionnement gel

POS.DENOMINATION Dans les vitrines réfrigérantes fixes l'interrupteur N°3 n'est pas prévu.

Les commandes, protégées par un panneau en plastique transparent et articulé, pour éviter des infiltrations d'eau et de poussière, sont visibles (voyant lumineux en marche), repérables et caractérisées par un marquage spécifique. La symbolologie des trois commandes respecte la réglementation ISO 7000.

Informations pour l'utilisation

- **Un bon conseil** : éviter d'ouvrir fréquemment les portes en vous limitant au strict minimum, en particulier sur les modèles à température négative. Sur tous les modèles à réfrigération ventilée le dégivrage est automatique et a lieu toutes les 8 heures.
- **Sur le modèle ERGE BT** à basse température même si le dégivrage automatique existe, il est conseillé de faire un dégivrage manuel tous les 20 jours environ en coupant le courant, en enlevant les produits et en laissant la porte ouverte au moins pendant 24 heures.
- **Sur les modèles ERGE/ERGE BT**, faire attention à ce que la partie centrale des étagères où circule l'air de réfrigération ne soit pas encombrée.
- **Sur les modèles à réfrigération statique** avec étagères réfrigérantes, le dégivrage est manuel et doit être fait quand la couche de glace devient trop épaisse. Nous conseillons d'effectuer le dégivrage manuel une fois tous les 10 jours. Procéder de la manière suivante: couper le courant, vider le présentoir, laisser la porte ouverte, enlever le bouchon situé sur le plan de base afin de permettre l'écoulement de l'eau.
- **Piccolo**: ce modèle maintient une température variable entre +5° et +15 °C et, contrairement aux autres vitrines, il ne peut pas atteindre des températures plus basses. Nous conseillons de maintenir dégivré l'évaporateur. Le dégivrage est manuel.
- **Sur tous les modèles**, l'eau s'écoule dans un bac approprié pour être en suite vaporisée par l'installation.
- **Sur les vitrines avec évaporateur en bas** laisser toujours libres les fentes du plan stampé.
- **Un présentoir à température positive** (au-dessus de zéro) doit être réglé entre +2° et +10°C. La température conseillée est entre +3° et + 5 °C.
- **Un présentoir à température négative** (au-dessous de zéro) doit être réglé entre -5° et -20°C. La température conseillée est entre -18° et -20 °C.
- **Les modèles pour le chocolat** doivent maintenir une température de +14° +18°C, avec un taux d'humidité d'environ 50%.
- **Pendant les périodes** où on n'utilise pas la vitrine, nous conseillons de débrancher, faire le dégivrage, nettoyer l'intérieur de la cellule réfrigérée et laisser légèrement la porte ouverte, afin d'éviter d'avoir de mauvaises odeurs par la suite. Au moment de la remise en marche faire fonctionner la vitrine au moins deux heures avant d'introduire les aliments.

TESTER LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION



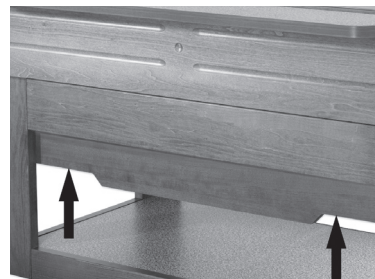
NEI MODELLI 230 - 400 - 800
540 - ERGE - CUPOLA

POUR INSPECTER LE SYSTÈME DE REFRIGÉRATION, RETIRER LA GRILLE D'AÉRATION EN DEVISSANT À L'AIDE D'UN TOURNEVIS LES DEUX VIS SITUÉES DANS LA PARTIE SUPÉRIEURE DE LA GRILLE.



NEI MODELLI DELUX: BUFFET - BREAKFAST-
BREAKFAST CALDA

POUR INSPECTER LE SYSTÈME DE REFRIGÉRATION, RETIRER LE PANNEAU DE VISITE EN DEVISSANT À L'AIDE D'UN TOURNEVIS LES QUATRE VIS SITUÉES SUR LES CÔTÉS.



NEI MODELLI BREAKFAST, AIRONE, BUFFET

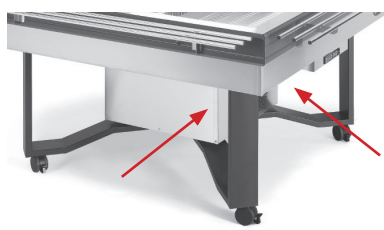
ENLEVEZ LE PANNEAU DE VISITE SITUÉ EN BAS DU CÔTÉ OPPOSÉ À CELUI OÙ SONT INSTALLÉES LES COMMANDES POUR CE FAIRE, SOULEVEZ-LE ET TIREZ-LE VERS VOUS.

NEI MODELLI: ISOLA EVO e CUPOLA INOX



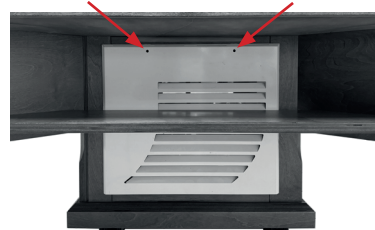
MOD: ISOLA EVO

POUR TESTER LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION, LES GRILLES DE VENTILATION DOIVENT ÊTRE RETIRÉES EN DEVISSANT LES VIS AU BAS DE LA BASE AVEC UN TOURNEVIS.



MOD: CUPOLA INOX

POUR LE TEST DU SYSTÈME DE REFRIGÉRATION, LES CORPS DE VENTILATION DOIVENT ÊTRE ENLEVÉS AVEC UN TOURNEVIS EN DESSERRANT LES VIS AU FOND DE LA BAS



MOD: CUPOLA LEGNO

POUR LE TEST DU SYSTÈME DE REFRIGÉRATION, LES CORPS DE VENTILATION DOIVENT ÊTRE ENLEVÉS AVEC UN TOURNEVIS EN DESSERRANT LES VIS AU FOND DU RÉSERVOIR

CARACTERISTIQUES GENERALES DE SECURITE

La machine doit toujours être maintenue en bon état. Si des défauts devaient altérer la sécurité de fonctionnement, il faudrait arrêter immédiatement la machine.

Les points de réglage et d'entretien sont situés en dehors des zones dangereuses.

Les interventions de réglage, d'entretien, de réparation et de nettoyage des machines sont exécutées sur la machine en arrêt.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par le personnel spécialisé. Les travaux d'entretien sur les parties électriques doivent être effectués seulement par le personnel autorisé et spécialisé.

Les travaux d'entretien mécaniques doivent être effectués exclusivement sur la machine en arrêt. Appuyer sur le bouton pour mettre en position OFF et s'assurer que la machine ne pourra pas redémarrer, en enlevant la fiche de la prise de courant.

Les travaux d'entretien mécaniques doivent être effectués exclusivement sur la machine en arrêt. Appuyer sur le bouton pour mettre en position OFF et s'assurer que la machine ne pourra pas redémarrer, en enlevant la fiche de la prise de courant.



- Sans indication explicite du centre d'assistance clients le présentoir ne peut pas être ouvert (risque sécurité - perte de garantie).

- Ne pas toucher les parties en mouvement.

- Une fois que ces opérations sont terminées rebrancher les alimentations électriques et s'assurer que:

- Toutes les sécurités fonctionnent bien;
- Toutes les parties mobiles ont été bien fixées;
- Tous les outils utilisés ont été remis en place;
- Le fonctionnement de la machine soit correct avant de la remettre en marche.

**Entretien courant des vitrines spécifiques**

Utiliser des corps abrasifs ou des instruments rigides (spatules, couteaux, etc....) pour enlever la couche de glace est formellement interdit, évitant ainsi d'ôter le vernis de protection, la procédure idéale est de **faire dégivrer spontanément le bâti évaporant**.



Pour nettoyer les étagères, utiliser des détergents neutres dans de l'eau en se servant d'une éponge molle ou d'un tissu.

Nettoyez les parties en bois exclusivement avec un linge doux (peau de chamois).

Nettoyez le reste des revêtements, les panneaux, les commandes et le bac réfrigéré avec des détergents neutres dilués dans l'eau et une éponge ou un linge doux.

Veillez à ce que le BAC REFRIGERE soit toujours propre.

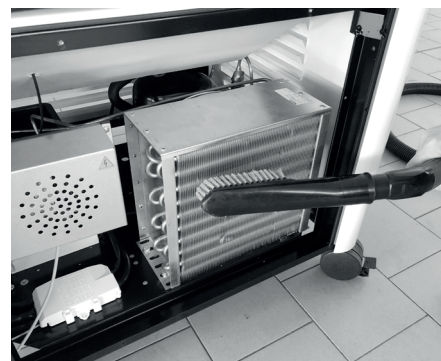
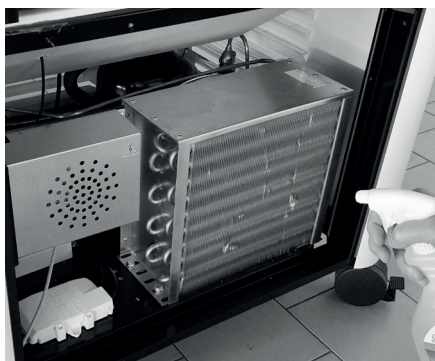
ATTENTION: L'ORIFICE D'ÉCOULEMENT DU BAC RÉFRIGÉRÉ DOIT RECEVOIR EXCLUSIVEMENT L'EAU DE CONDENSATION QUI SE FORME QUAND LE GIVRE ACCUMULÉ DANS L'ÉVAPORATEUR FOND. AUCUN AUTRE LIQUIDE NE DOIT PASSER PAR CET ORIFICE.

**IMPORTANT**

Nettoyer soigneusement le condenseur du système de refroidissement au moins tous les 3 mois, en utilisant une brosse sèche ou lorsqu'il n'y a pas à utiliser de jet d'air comprimé ou un aspirateur, en veillant à ne pas froisser les ailettes du condenseur

1: Pour un bon fonctionnement de la vitrine, il est recommandé le nettoyage du condenseur tous les 5 mois, pas plus d'un an.

2: Nettoyer avec un aspirateur à air comprimé ou à jet d'eau

**ATTENTION**

Pour un bon entretien du produit, nous recommandons de ne pas utiliser de produits agressifs, tels que : acides, ammoniac, eau de Javel, etc., mais des produits neutres. Ceci pour éviter d'endommager l'inox ou les surfaces peintes visibles à l'intérieur de la cellule.

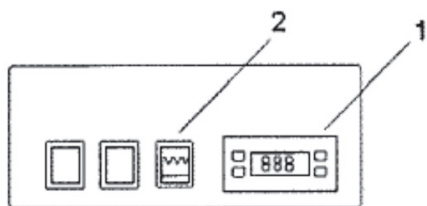
**IMPORTANT**

Le dégivrage du réfrigérateur est un cycle inverse (gaz chaud), avec une synchronisation réglée, réglable aussi en fonction de la température ambiante et de son emplacement. Cependant, nous conseillons au moins une fois par mois d'éteindre la machine et d'effectuer un dégivrage manuel pour éviter les résidus de glace formés dans le groupe évaporatif.

NOUS RECOMMANDONS D'ÉTEINDRE LA VETRINE AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS ET D'EFFECTUER UN DÉGIVRAGE MANUEL POUR ÉVITER LA FORMATION DE RÉSIDUS DE GLACE DANS LE GROUPE ÉVAPORATIF

CHAUD BAIN-MARIE

BREAKFAST CALDA



1	Termostato
2	Interruttore resistenza

BREAKFAST CALDA DELUXE



1	Contrôle de la température	2	Allumage éclairage Led	3	Allumage /Extinction résistance
---	----------------------------	---	------------------------	---	---------------------------------



Pour les modèles Bains-Marie avant de les utiliser:

- Mettre de l'eau dans la cuve en inox jusqu'à atteindre le niveau comme indiqué sur la Fig. 1 et la Fig 2.
- Sur le modèle BREAKFAST CALDA actionner l'interrupteur résistance.
- Dans la version DELUXE toucher Allumage/Extinction résistance.
- Régler la température souhaitée (température conseillée + 60 °C).



Informations pour l'utilisation :

- Eviter de faire tomber des résidus d'aliments dans le syphon de la cuve
- Vérifier tous les jours l'état de propreté de l'eau à l'intérieur de la cuve en acier inox; dans le cas où des résidus d'aliments seraient présents, changer l'eau immédiatement.
- Quoi qu'il arrive, l'eau doit être changée au moins chaque semaine.
- Sur le modèle BREAKFAST CALDA, pour pouvoir accéder au robinet de vidange, enlever le panneau d'inspection positionné en bas du côté opposé à celui où se trouvent les commandes, en le soulevant et en le déplaçant vers l'avant pour l'extraire (voir Fig. 4 et 5).
- Dans la version DELUXE, pour vider l'eau, accéder au robinet (voir Fig. 3)
- Ne pas bouger la machine dans le cas où l'eau contenue à l'intérieur de la cuve aurait atteint une certaine température.
- Ne jamais poser les aliments directement sur la cuve, mais toujours utiliser les récipients prévus à cet effet.
- Sur le modèle BREAKFAST CALDA, ne pas poser d'objets sur la hotte en plexiglas.

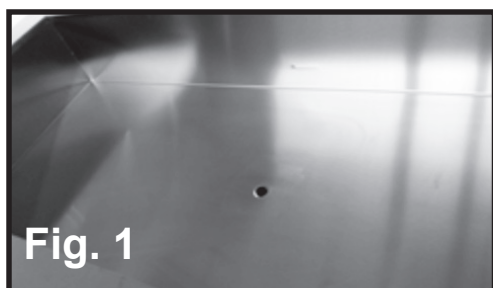


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

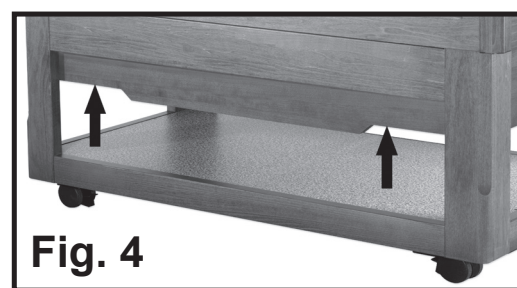


Fig. 4

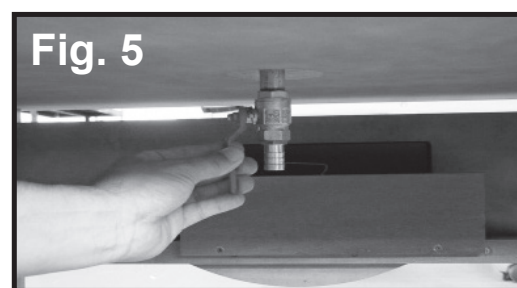


Fig. 5

7.1

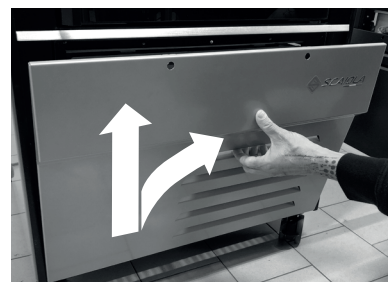
MITHRA - Modèles: M-L-S-SM-SL NETTOYAGE ET ENTRETIEN



POUR INSPECTER LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION, RETIRER LA GRILLE DE VENTILATION EN RETIRANT LES BOUCHONS À VIS.



AVEC UN TOURNEVIS ÉLECTRIQUE OU UN TOURNEVIS, DÉVISSER LES VIS EN PRENANT SOIN DE NE PAS RAYER LA GRILLE



LA GRILLE DOIT ÊTRE RETIRÉE, LÉGÈREMENT INCLINÉE ET RELEVÉE

7.2

INVERSION DE LA GRILLE EN ARRIÈRE

SI L'ARMOIRE EST VISIBLE DE TOUTS LES CÔTÉS, LA GRILLE ARRIÈRE PEUT ÊTRE TOURNÉE POUR ÉVITER D'AFFICHER LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION. CETTE OPÉRATION N'EST PAS RECOMMANDÉE SI L'ARMOIRE EST PLACÉE CONTRE UN MUR EN RAISON D'UNE MEILLEURE VENTILATION.



POUR UN FACTEUR ESTHÉTIQUE, C'EST POSSIBLE D'INVERSER LA GRILLE. APRÈS AVOIR RETIRÉ LES CAPUCHONS DE VIS, DÉVISSER LES DEUX VIS. CETTE OPÉRATION PEUT RENDRE LA ZONE MOINS EFFICACE



INCLINER LÉGÈREMENT LA GRILLE ET LA SOULEVER. EN LA TOURNANT DE 180 VOUS INVERSEZ LES AILETTES DE VENTILATION



RÉINSTALLATION DES VIS SUR LES TROUS SITUÉS EN BAS

7.3

RÉGLAGE DE LA PORTE



METTEZ L'ARMOIRE AVEC LA PORTE DEVANT VOUS. SI LA PORTE SE FERME MAL ET TOUCHE LE BAS, VOUS DEVEZ AGIR SUR LA ROUE DU CÔTÉ DROIT/CHARNIÈRE, OU DU CÔTÉ GAUCHE À L'ARRIÈRE.



AGIR SUR LA ROULETTE CÔTÉ CHARNIÈRE, VISSER DANS LE SENS HORAIRE ET LA PORTE VA S'ÉLEVER



SI VOUS N'OBTENEZ PAS LE RÉGLAGE DROIT, AGIR SUR LA ROUE À L'ARRIÈRE À GAUCHE ET VISSER DANS LE SENS ANTIHORAIRE

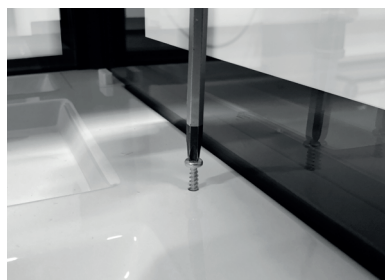
7.4

NETTOYAGE DE LA BASE D'APPUI ET DE LA BAIGNOIRE MODÈLES: MITRA S-M-L PO

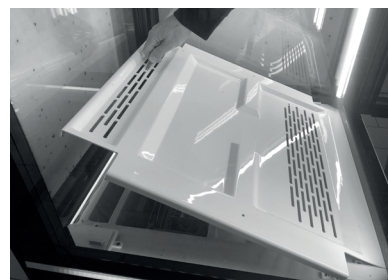
SI CERTAINES PIÈCES SONT SALES À CAUSE DE NOURRITURE OU DE TACHES LIQUIDES, NOUS SUGGÉRONS DE DÉCOLLER LE PLAN. CETTE OPÉRATION DOIT EMPÊCHER LA SALETÉ DE PRODUIRE DES ODEURS DÉSAGRÉABLES ET D'OBSTRUER LE TUYAU DE VIDANGE. NE PAS UTILISER DE PRODUITS AGRESSIFS LORS DU NETTOYAGE. CETTE OPÉRATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN



POUR RETIRER LA BASE, RETIRER LES BOUCHONS À VIS AVEC UN PETIT TOURNEVIS



UTILISER UN TOURNEVIS EN ÉTOILE POUR DÉVISSER LES DEUX VIS À L'EXTRÉMITÉ INFÉRIEURE



À L'AIDE D'UN PETIT TOURNEVIS, LEVER VERS LE HAUT À PARTIR D'UN DES DEUX TROUS DE FOND À L'ARRIÈRE.

TOUCH THERMOSTAT KDT



VEILLE (ON/OFF)

Pression prolongée
(>5 secondes). Active le mode
Veille (ON/OFF)



ÉCLAIRAGE

Pression courte
Allume / Éteint la lumière



SYSTÈME ROTATIF

Pression courte
Démarré / Stoppe la
rotation

CONSIGNES DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Appui long sur la touche **“SET”**. Après le bip, pression brève sur la touche **“SET”**. L'afficheur affiche **“SET”**. Pression brève sur la touche **“SET”**.

La température choisie s'affiche sur l'afficheur. Quand le symbole des degrés (°C) clignote, il est possible de

modifier la valeur choisie en appuyant dans les 15 secondes qui suivent sur les touches  et .

Valider en appuyant deux fois sur la touche **“ESC”**. - Confermare premendo due volte il tasto **“ESC”**.

DATI TECNICI

MOD.	MISURE Cm.	PESO NETTO	TEMPERATURA °C	CONDIZIONI AMBIENTALI °C	UR %	REFRIGERAZIONE	ALIMENTAZIONE	WATT DI CONSUMO
ERGE BT	101 x 90 x 190 h	Kg. 223	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	880
400 BT	70 x 70 x 184 h	Kg. 149	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	570
540 BT	90 x 70 x 184 h	Kg. 186	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	600
800 BT	127 x 70 x 184 h	Kg. 229	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	740
230 BT	71 x 71 x 128 h	Kg. 108	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	300
ERGE BT BAROCCO	111 x 96 x 193 h	Kg. 233	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	880
400 BT BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 158	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	570
800 BT BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 242	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	740
ERGE	101 x 90 x 190 h	Kg. 207	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
ERGE BAROCCO	111 x 96 x 193 h	Kg. 217	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
3P	183 x 70 x 184 h	Kg. 318	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	680
800 G	127 x 70 x 184 h	Kg. 242	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
800G BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 255	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
800 F	127 x 70 x 184 h	Kg. 233	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
800F BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 246	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
ENOTECA 800	126 x 70 x 184 h	Kg. 190	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
400 G	70 x 70 x 184 h	Kg. 160	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
400G BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 169	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
400 F	70 x 70 x 184 h	Kg. 154	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
400F BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 160	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
ENOTECA 400	70 x 70 x 184 h	Kg. 130	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
230 G	71 x 71 x 128 h	Kg. 114	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	270
230 F	71 x 71 x 128 h	Kg. 109	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	260
540 F	90 x 70 x 184 h	Kg. 180	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
ISOLA	128 x 128 x 168 h	Kg. 104	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	619
ISOLA ARCOBALENO	128 x 128 x 168 h	Kg. 104	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	665
PICCOLO	101 x 42 x 54 h	Kg. 55	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	184
ESAGONALE	63 x 75 x 174 h	Kg. 123	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	260
PRAL 400 G	70 x 70 x 184 h	Kg. 160	+14° + 18°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
PRAL 400 F	70 x 70 x 184 h	Kg. 154	+14° + 18°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
CANTINA 1	70 x 70 x 184 h	Kg. 102	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
CANTINA 2	126 x 70 x 184 h	Kg. 156	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
CANTINA 3	183 x 70 x 184 h	Kg. 220	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	680
PARETE	140 x 77 x 194 h	Kg. 188	+ 4° + 15° (a vetro chiuso)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	480
CUPOLA	172 x 172 x 170 h	Kg. 178	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	460
CUPOLA INOX	149 x 149 x 170 h	Kg. 165	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	585
BREAKFAST	140 x 107 x 145 h	Kg. 116	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	250
BREAKFAST DELUXE	148 x 72 x 127 h	Kg. 110	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	275
BREAKFAST CALDA	140 x 107 x 145 h	Kg. 97	+30° + 90°	+ 27	70 %	Bagnomaria	230 V. - 50 Hz	1600
BREAKFAST CALDA DELUXE	148 x 72 x 127 h	Kg. 97	+30° + 90°	+ 27	70 %	Bagnomaria	230 V. - 50 Hz	1600
BUFFET	140 x 90 x 125 h	Kg. 129	+ 3° + 10° (a sportello chiuso)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	270
BUFFET DELUXE	148 x 72 x 115 h	Kg. 115	+ 3° + 10° (a scorrevoli chiusi)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	270
BUFFET FISH	140 x 93 x 125 h	Kg. 146	PRODUTTORE DI GHIACCIO	+ 27	70 %		230 V. - 50 Hz	550
CARRELLO	106 x 48 x 107 h	Kg. 50	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	190
MITHRAM - POS	69 x 72 x 187 h	Kg. 184	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRAM - BT	69 x 72 x 187 h	Kg. 183	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRAM - BTV	69 x 72 x 187 h	Kg. 208	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRAL - POS	89 x 72 x 187 h	Kg. 218	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRAL - BT	89 x 72 x 187 h	Kg. 216	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRAL - BTV	89 x 72 x 187 h	Kg. 241	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRA S - POS	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA S - BT	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA S - BTV	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA SL - POS	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA SL - BT	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRA SL - BTV	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600

INDEX

DECLARATION OF CONFORMITY	Pag.2
1.1 INTRODUCTION.....	Pag.24
1.2 WARNINGS FROM THE MANUFACTURER	
1.3 SYMBOLOGY	
1.4 TESTING, GUARANTEES AND LIABILITY.....	Pag.25
1.5 ENVIRONMENTAL CONDITIONS	
1.6 SAFETY RULES - GENERAL WARNINGS	
2.1 REFRIGERANT DATA SHEET.....	Pag.26
2.2 REFRIGERANT SYSTEM INSTRUCTIONS	
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	Pag.27
3.1 STRIPFLEX LED LIGHTING BAR	
3.2 LIFTING AND TRANSPORT - UNPACKING AND HANDLING	
3.3 INSTALLATION AND USE OF THE MACHINE	
4.1 INSTRUCTIONS FOR THE USER.....	Pag.28
4.2 INSPECT REFRIGERATION PLANT	
5.1 CLEANING AND MAINTENANCE.....	Pag.29
5.2 CONDENSER CLEANING	
6.1 HOT BAIN-MARIE MODELS: BREAKFAST CALDA- BREAKFAST CALDA DELUXE.....	Pag.30
MITHRA MODELS: M - L - S - SM – SL.....	Pag.31
7.1 CLEANING AND MAINTENANCE	
7.2 REVERSE REAR GRID	
7.3 DOOR SETTING	
7.4 BASE SHELF AND TUB CLEANING	
8.1 TOUCH THERMOSTAT KDT.....	Pag.32
8.2 TECHNICAL DATA	
9.1 ELECTRICAL DIAGRAMS.....	PAG.33a35
RAEE : Electrical and electronic equipment waste disposal.....	Pag.36

(EN) - ORIGINAL MANUFACTURER INSTRUCTIONS

In conformity with the current European Directives



The manufacturer accepts no responsibility for any changes and/or technical modifications made to its articles and/or to the data in this manual.

1.1 INTRODUCTION

GENERAL REMARKS

The refrigerating showcases have been designed to preserve and refrigerate foodstuffs, which are normally perishable at ambient temperature, for retail. The refrigerating showcases must not be used for other purposes without the express authorization or any necessary structural modifications made by SCAIOLA S.r.l.

The showcases have been designed to ensure the best results provided that all the operating and maintenance instructions and recommendations given in this manual are complied with.

To obtain the best results SCAIOLA S.r.l. recommends carrying out the maintenance operations regularly to keep the showcase in first-rate condition. It is important to train the personnel in charge of the showcase, both as concerns its use and for its maintenance and checking compliance with the operating procedures and all the safety rules given in this manual.

HOW TO CONSULT THIS MANUAL

This manual has been organized so that the user can find the necessary information for using and servicing the showcases in a fast and simple manner. The user will need to read this manual in its entirety, very carefully, and to ensure that all the information it contains has been fully assimilated. The secondary function of the manual is to be used as reference documentation every time it is necessary to carry out a procedure or an operation. Therefore, it should always be kept at the disposal of the personnel assigned to the various operations of maintenance and of the operators so that it can be referred to at any time. Consultation of this manual is made easier by the general table of contents, which allow the reader to find the subject of interest immediately. For greater clarity, certain safety symbols have been inserted next to some of the paragraphs, to highlight their importance and make them easier for the reader to identify.

1.2

WARNINGS FROM THE MANUFACTURER

NON:

- OPERATE ON THE MACHINE WITHOUT HAVING READ AND DULY UNDERSTOOD THE INSTRUCTIONS GIVEN BY THE MANUFACTURER
- PERFORM ACTIONS FOR WHICH NO INFORMATION HAS BEEN PROVIDED BY THE MANUFACTURER
- CARRY OUT OPERATIONAL ACTIONS IF YOU HAVE FOUND DIFFICULTIES IN UNDERSTANDING THE INSTRUCTIONS PROVIDED BY THE MANUFACTURER
- PERFORM OPERATIONAL ACTIVITIES DIFFERENTLY THAN DESCRIBED IN THE INSTRUCTIONS
- CARRY OUT OPERATIONS EXPRESSLY PROHIBITED IN THE INSTRUCTIONS

ANY MODIFICATION MADE ON THE MACHINE WITHOUT THE KNOWLEDGE OF THE MANUFACTURER ALTERING THE INTENDED FUNCTIONALITIES BY MODIFYING THE CONTENTS OF THE RISK ANALYSIS (GENERATING ADDITIONAL OR OTHER RISKS) SHALL BE THE COMPLETE RESPONSIBILITY OF WHO CARRIES OUT SUCH ALTERATIONS. MODIFICATIONS CARRIED OUT WITHOUT THE MANUFACTURER'S PERMISSION SHALL INVALIDATE ANY GUARANTEE AND INVALIDATE THE DECLARATION OF CONFORMITY WITH THE APPLICABLE DIRECTIVES.

ANY USE OF THE MACHINE OTHER THAN THAT DESCRIBED IN THIS MANUAL IS PROHIBITED.

THE MANUFACTURER IS NOT LIABLE FOR ANY MALFUNCTION OR DAMAGE TO PERSONS OR PROPERTIES RESULTING FROM ANY OTHER USE OF THE MACHINERY OR USE OF MATERIALS WITH CHARACTERISTICS DIFFERENT FROM THOSE SPECIFIED IN THIS MANUAL.

1.3

SYMBOLOLOGY

The following symbols are used in the manual to highlight instructions and warnings of special importance.



CAUTION

This symbol highlights a particularly important note in the manual.



DANGER

This symbol indicates important danger messages that are essential for the safety of the operator and of the machine. Read the accompanying note carefully.



ELECTRICAL DANGER

This symbol indicates the existence of danger caused by electricity.



NO

This symbol indicates that it is prohibited to carry out certain operations with the machine that in certain conditions can threaten the safety of the operator and of the machine itself. Read the accompanying note carefully.



HOT SURFACE

Pay attention to contact with the surface because there is a risk of burns.

Act only after complete cooling of the surface and be careful to use protective gloves against thermal risk.



GROUNDING

Label indicating the obligation to verify grounding.

The obligation to a periodical check of the grounding is reported.

 **Testing:** The entire machine is sent to the customer fitted for installation after passing the tests envisaged by the manufacturer, in compliance with current laws.

WARRANTY RULES:

SCAIOLA s.r.l. guarantees the showcase in the following manners and for the following periods:

- The duration of warranty is 12 months, excluding labour and travelling expenses and runs from the date of shipment of the goods or the date of the invoice.
- The warranty includes exclusively replacement of parts that turn out to be imperfect for material or manufacturing defects, at the unquestionable judgement of the manufacturer.
- The customer loses all right to warranty in the event of any tampering or repairs made by technicians not expressly and regularly authorized by us; these include technicians of our original customer who has assured to us that they have a good after-sales service.

THERE IS NOT WARRANTY:

- For damage caused during transportation, even if sold carriage forward the goods travel at the purchaser's risk and the seller shall not be liable for any shortages or breakages.
- For trouble caused by the user's carelessness.
- If the instructions given in our Technical Manual have not been complied with.
- For damage to the products on display.
- The warranty is not transferable, therefore we only consider ourselves under an obligation vis-à-vis our direct customer the invoice is made out to.

REQUESTS FOR SPARE PARTS:

The customer must send the part presumed to be defective back to our plant and, after ascertaining the defect, we shall see to sending a new part in replacement. If the spare part is sent sooner, it shall be regularly charged for and only on receiving the defective part will we see to the relative reimbursement. All freight is to be paid by the customer.

Any complaints about the quality of the products must reach the Seller within 30 days of receiving the goods, specifying:

- type of machine, serial number, year of installation - defects found - exact address of the place where the machine is installed.

Controls:

Scaiola offers after-sales service for a period of 3 years, for whatever type of overhaul or detailed check, if the products are delivered free to the Scaiola factory as mutually agreed beforehand.

This assistance does not apply to: normal wear and tear, product tempered with by third parties or damaged (e.g. in shipping), poor maintenance by the user without respecting the Technical Manual provided.

Requests for our technical personnel: only requests made in writing shall be taken into consideration.

In the event of dispute the Court of Reggio Emilia shall have sole jurisdiction and the Italian law in force is applied.

RESPONSIBILITY :

SCAIOLA S.r.l. is not responsible, in any case, for operating problems or general malfunctions caused by unauthorized use of the showcase or by work and/or modifications carried out by external persons not authorized by **SCAIOLA S.r.l.**



AMBIENT CONDITIONS

 The ambient working conditions of the machine must follow these indications: ideal temperature: +27°C External Humidity: no higher than 70%.

To allow the showcase to function at its best, the ideal location is the coolest point in the room, far from sources of heat such as radiators, stoves, and direct exposure to sunlight. To allow adequate ventilation of the refrigerating unit, do not place it too close to walls, windows or curtains.

The showcase must not be taken above 1000 metres or to tropical climates because in this case special measures will be necessary (call the manufacturer). Ambient conditions other than those indicated can cause serious damage to the machine and especially to the electrical equipment. Positioning the machine in rooms that do not correspond to these indications forfeits warranty for the parts to be replaced.



SAFETY RULES -GENERAL WARNINGS

 The warnings given in this technical manual have been drawn up for your safety and that of others: you are therefore obliged to observe and have all the specified rules carefully observed.

It is very important this instructions booklet be carefully conserved by the purchaser for any future reference and, in the case of selling the appliance, it must be handed over to the new user so he can get to know the product's operating and safety rules.

The refrigerated showcases must not be used by children under the age of 8 and by people with limited physical, sensory or mental abilities. Children must not play with the showcase and must be supervised if they come close to the apparatus. The personnel who use the showcase must be appropriately instructed and must be made aware of the danger elements associated with use thereof. The cleaning and maintenance of the showcase must be carried out by the user or by competent personnel entrusted with this task.

Any modifications to the electrical system that are necessary for the installation of the "SCAIOLA" apparatus must be carried out exclusively by competent personnel. These showcases have been manufactured to guarantee a saving of energy, with a rigorous choice of materials and finishings making any technical service fast and simple, thus guaranteeing the utmost safety and proper functioning. The refrigerating gas used meets the European standards.

- **For the proper preservation** of more delicate products that have no protection the display time must not exceed **3 DAYS**.
- **Avoid** putting products on display that contain acid or alkaline substances, they could corrode the paintwork protecting the evaporator.
- Switch the showcase on a few hours before putting products inside to check that everything is working properly.
- Use the braking system on the wheels after positioning.
- **Maximum load on the glass shelves 20 kg. each shelf**
- **Maximum load on the racks 40 kg. each rack**

 **R290 - GWP =3 - ODP =0**



Danger identification

Liquefied gas / extremely flammable / risk of explosive atmospheres

First aid measure

Ecological information: There is no known damage to the environment caused by this product.

FIRST AID MEASURE IN CASE OF CONTACT: Inhalation - Eye - Ingestion - Skin

In high concentration may cause asphyxia. Symptoms may include loss of mobility /or knowledge. The victims cannot realize the impending asphyxia. In low concentration can have narcotic effect. Symptoms may include vertigo, headache, nausea, and loss of coordination. Move the victim to the uncontaminated area while wearing the breathing apparatus. Keep the patient relaxed and warm. Call a doctor.

Proceed to artificial respiration in case of stop breathing.

SKIN: In case of liquid leakage wash with water for at least 15 minutes.

EYE: Wash eyes immediately with water for at least 15 minutes

INGESTION: is not considered a potential route of exposure.

Only experienced and properly trained personnel must handle gases under pressure.

The product must be handled in accordance with good safety and hygiene practices. Use only specific equipment, suitable for the product, pressure and temperature of use. If in doubt about please contact the supplier.

Take precautions against electrostatic discharges. Remove air from the system before introducing gas.

Keep away from ignition sources (including static charges). Do not smoke while handling the product.

Assess the risks of potential explosive atmospheres and the need to use explosion-proof equipment.

Evaluate the need to use only non-sparking tools.

Ensure that the entire gas distribution system has been (or is regularly) tested for leaks before use.

CAUTION!



Always disconnect the unit from the power supply before doing any work.



High Temperature Hazard: This symbol indicates the existence of a hot surface hazard (symbol found on the stainless steel tank).

- Never overturn the showcase.

- Never touch or grip the plug or socket with wet hands.



- Never leave the showcase in direct sunlight to avoid damaging the paintwork as much as possible.

- Do not handle the machine if the water inside the tank has reached temperature.

- Never place food directly on the tank.

IF THE SHOWCASE STAYS IN STORAGE FOR A LONG PERIOD (FOR MORE THAN ABOUT 2 MONTHS) BEFORE IT IS DELIVERED TO THE USER, IT IS IMPORTANT TO MAKE A GENERAL CHECK AND SWITCH ON THE SHOWCASE FOR A FEW HOURS. DURING STORAGE KEEP THE SHOWCASE IN A DRY PLACE.

KEEP THE CONDENSER OF THE REFRIGERATING SYSTEM CLEAN.

- DO NOT POSITION THE MACHINE ON TILTED SURFACES, IN UNSTABLE CONDITIONS, OR ON UNLEVEL GROUND, HOLLOWES, PITS, ETC.

- DO NOT POSITION THE MACHINE IN PLACES EXPOSED TO EXPLOSION.

REMEMBER THAT AS THE MOTORIS ELECTRICAL IT MUST NOT BE CLEANED WITH WATER OR STEAM MACHINERY TO AVOID SHORT-CIRCUITING - AS THEY ARE NOT COMPLETELY INSULATED AND PROTECTED AGAINST SPLASHES OF WATER.

N.B.: Apply and always make sure that the safety rules are observed; should doubts arise refer to this manual before acting.

THE MACHINE MUST BE USED ONLY ONLY FOR THE DESIGNATED PURPOSE AND AS ESTABLISHED BY CONTRACT WITH SCAIOLA.

Do not use the machine for any other uses than those indicated in this manual.



CORRECT USE OF THE SYSTEM

The machines are refrigerating showcases for the conservation and refrigeration of perishable foodstuffs at ambient temperature with a maximum load on the plate glass shelves of 20 kg.

The showcases must not be used for other types of work without the express authorization or any necessary structural modifications by **SCAIOLA S.r.l.**

DO NOT:

- replace parts with non-genuine spare parts • modify the electrical connections;

- remove or modify the guards;

- use the machine in places with an aggressive atmosphere.



RESIDUAL RISKS

- The risk of an excessive load on the plate glass shelf. The user must know that the maximum load that can be placed on the plate glass is 20 kg. This risk is resolved by placing an adhesive label on the central column with the writing **20 kg max.**

- **The risk due to gas emissions.** The gas is not harmful for health.

3.1 STRIPFLEX LED BAR



Must be replaced by authorised technicians only.

The weighted noise level A of this appliance is less than 70dB(A). The measurements were taken 1 metre from the surface of the appliance and at a height of 1.6 metres from the ground, during operation.

This appliance does not contain refrigerants that can damage the ozone layer. The appliance contains greenhouse-effect fluoride gases governed by the Kyoto protocol.



Via Romana 40 - 42028 POVIGLIO (RE) ITALY Tel. +39 0522 966711 Fax. +39 0522 960671

Serie / Series:	Volt ~
Modello / Model:	Hz
Matricola / Number:	W
Classe / Class:	A
Gas	Kg
MADE IN ITALY Anno/Year X	

IDENTIFICATION PLATES

An identification (CE) plate giving the technical data is installed on the machine in the motor compartment on the base plate.

3.2 LIFTING AND TRANSPORTING UNPACKING AND HANDLING



IMPORTANT!

It is for the user to dispose of the packing and this must be done in compliance with the current regulations in the country.

The showcase can be moved safely because it is equipped with wheels with a braking system and has been designed with a low centre of gravity, such as to ensure greater stability. Since it is equipped with wheels, the machine can easily be transported by hand, in safe conditions, without the need for gripping handles.

In addition, on top of the showcase, in a separate packing, there are the plate glass shelves.

DEMOLITION AND DISPOSAL

Disconnect the electricity supply from the electric panel. The materials comprising the showcase essentially consist of: Iron (Fe 37) - Aluminium - Copper - Glass - PVC - Methacrylate (PMMA) - Polystyrene (PS) - ABS - Moplen - Nylon (with the addition of approximately 30% glass fibre) - Nylon - Polyethylene - Lubricating oil - Refrigerating gases - Polyurethane - Electric motors - Electric cables - Wood - Stainless steel - Polyethylene.

After dismantling the machine, it is compulsory to dispose of the different materials in a manner in compliance with the requirements of the regulations of the country where the machine needs to be eliminated.

IMPORTANT: Each type of material must be disposed of in accordance with current legislation.

Warning: the cooling circuit contains gases that are noxious when present in heavy concentrations.

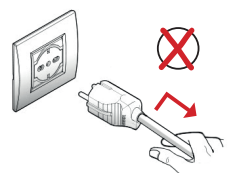
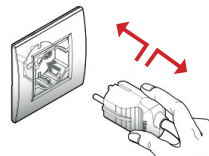
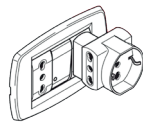
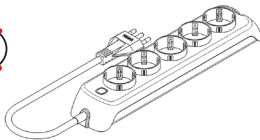
Do not pierce nor damage the circuit when dismantling.

Do not release gases into the atmosphere.

3.3 INSTALLING AND USING THE MACHINE



CONNECTIONS Electric Wiring



Before making the electrical connection to the line, check that:
The mains voltage corresponds to the rated voltage given on the "technical data" plate.

If the appliance has no "technical data" plate it must not be activated. In this case, notify the supplier immediately.



The appliance must be connected to a differential protection switch with rated trip current set to 30mA. The socket with earth contact used must be properly earthed, with power capacity 10 Amps.

If earthing is not correct, there is a danger of electrical shock. If in

doubt, have the socket checked by an expert electrician. Make no modifications to the standard plug supplied with the machine; if this is not complied with, it will not be possible to claim the manufacturer's liability and the right to warranty. If the plug will not go into the socket, do not use an adapter, have the socket replaced by a qualified electrician.

The plug and socket must never be placed on the ground. All parts conducting power must be protected against splashes of water to avoid short-circuiting.

A Lockout/Tagout system is required whenever maintenance is performed near a machine that could cause injury due to:

- unexpected start of equipment
- the release of stored energy.

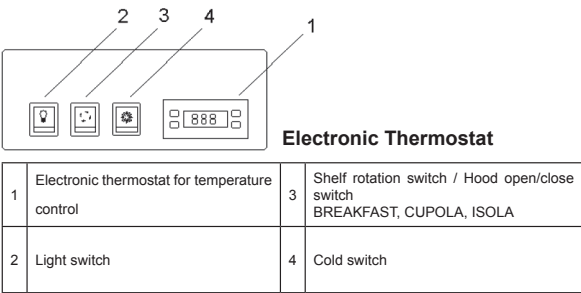
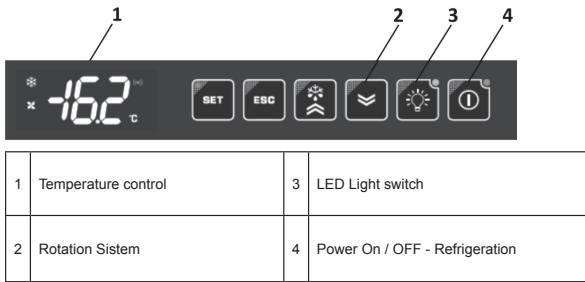
Two situations where a Lockout/Tagout can be very useful:

- when removing or avoiding the use of a guard or other safety device
- when it is necessary to insert a part of the body at a point where it is possible to remain hooked by the moving machine.

Some activities where you should use the Lockout/Tagout:

- repair of electrical circuits
- cleaning or lubrication of machinery with moving parts
- unlocking of jammed mechanisms.





POS.DENOMINAZIONE Switch **No.3** is not envisaged on fixed refrigerating showcases.

The controls, protected by a hinged, transparent plastic panel to prevent infiltration of water and dust, are clearly visible (lit up on operation) and identified with specific markings. The symbols of the three controls complies with the ISO 7000 standard.

User Information

- We advise you **avoid opening the doors frequently**, limiting this as much as possible, especially on models with temperature below freezing. On all models with ventilated refrigeration, **defrosting is automatic** and takes place every 6 hours.
- **On the ERGE BT low-temperature model**, even though there is automatic defrosting, it is advisable to carry out manual defrosting approximately every 20 days by unplugging it from the mains, taking out the products, and leaving the door open for at least 24 hours.
- **With the ERGE/ERGE BT models**, take care that the central portion of the shelves where the refrigeration air circulates is kept clear.
- **On models with static refrigeration** with refrigerating shelves, defrosting is manual and must be done when the layer of ice becomes excessive. We recommend manual defrosting at least once every ten days. Proceed as follows: unplug from the mains, empty the showcase, keep the door open, take out the plug in the bottom shelf to let the water drain out.
- **Piccolo**: This model keeps the temperature variable between +5 and +15°C and on the contrary to the other showcases it cannot reach lower temperatures. It is advised to keep the evaporator defrosted. Defrosting is manual.
- **On all models**, the water drains into a special tray, to then be vaporized by the system itself.
- **With showcases with the evaporator at the bottom**, always leave the slots in the pressed shelf clear.
- **A positive temperature showcase** (above freezing) must be set between +2° and +10°C. The most recommended temperature is from +3 to +5°C.
- **A negative temperature showcase** (below freezing) must be set between -5 and -20°C. The most recommended temperature is from -18 to -20°C.
- **The chocolate models** must keep a temperature of +14°C +18°C, with a humidity level of approximately 50%.
- **During periods when the showcase is not used**, it is advised to un- plug it from the mains, defrost, clean inside the refrigerated compartment and leave the door slightly open to prevent bad odours from forming. When putting it back into service, have the showcase operate for at least two hours before putting foodstuffs inside.



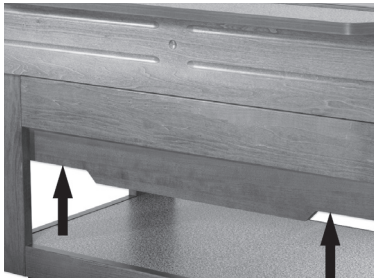
IN THE MODELS 230 - 400 - 800
540 - ERGE - CUPOLA

TO INSPECT THE REFRIGERATING SYSTEM, REMOVE THE VENTILATION GRID BY UNSCREWING THE TWO SCREWS AT THE TOP OF THE GRID.



IN THE MODELS DELUX: BUFFET - BREAKFAST-
BREAKFAST CALDA

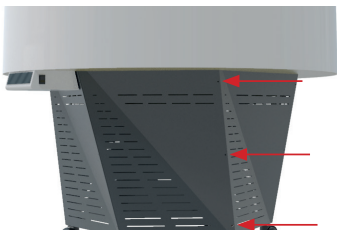
TO INSPECT THE REFRIGERATING SYSTEM, REMOVE THE FAIRING BY UNSCREWING THE FOUR SCREWS AT THE SIDES.



IN THE MODELS BREAKFAST, AIRONE,
BUFFET

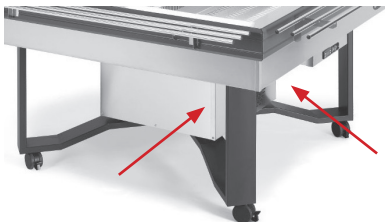
REMOVE THE INSPECTION PANEL POSITIONED AT THE BOTTOM OF THE OPPOSITE SIDE TO INSPECT THE REFRIGERATING SYSTEM, REMOVE THE FAIRING BY UNSCREWING THE FOUR SCREWS AT THE SIDES.

NEI MODELLI: ISOLA EVO e CUPOLA INOX



MOD: ISOLA EVO

FOR TESTING THE REFRIGERATION SYSTEM, THE VENTILATION GRILLES SHALL BE REMOVED BY UNSCREWING THE SCREWS AT THE BOTTOM OF THE BASE WITH A SCREWDRIVER.



MOD: CUPOLA INOX

FOR THE COOLING SYSTEM TEST, THE VENTILATION BODIES SHALL BE REMOVED WITH A SCREWDRIVER BY LOOSENING THE SCREWS AT THE BOTTOM OF THE TANK



MOD: CUPOLA LEGNO

FOR THE COOLING SYSTEM TEST, THE VENTILATION BODIES SHALL BE REMOVED WITH A SCREWDRIVER BY LOOSENING THE SCREWS AT THE BOTTOM OF THE TANK

GENERAL SAFETY NOTES

The machine must always be kept in an excellent state of repair. If any defects should jeopardize its operating safety, it must be stopped immediately. The adjustment and maintenance points are situated outside hazardous areas.

Adjustments, maintenance, repairs and cleaning are to be carried out with the machine stopped.

Maintenance work must be carried out only by specialized personnel. Maintenance work on electrical parts must be done only by authorized and specialized personnel.

Mechanical maintenance work can be done only with the machine switched off. Press the button onto OFF and make sure it cannot be switched back on, by unplugging it from the power socket.

Maintenance work on electrical parts must be done only when the machine is not powered. To do this, switch off the main switch and make sure the machine cannot be powered.

-  - Without explicit instructions from the customer service centre the showcase must not be opened (safety risk and loss of warranty).
-  - Never touch moving parts.
- After completing all the work, reconnect the power supply and make sure that:
 - All the safety devices work;
 - All the movable parts have been secured;
 - All the tools used have been put away;
 - The machine operates correctly before putting it back into production.

-  **Routine Maintenance of Specific Cabinets**
It is absolutely prohibited to use abrasive bodies or rigid tools (spatulas, knives, etc.) to remove the layer of ice, thereby avoiding removing the protective paintwork. The ideal method is **to have the evaporating structure defrost spontaneously.**

To clean the shelves use neutral detergents diluted in water with the aid of a soft sponge or cloth.

Clean wooden parts using a soft cloth only (chamois leather).

Clean the remaining exterior surfaces, panels, controls and refrigerator compartment using neutral detergents diluted with water and a sponge or soft cloth.

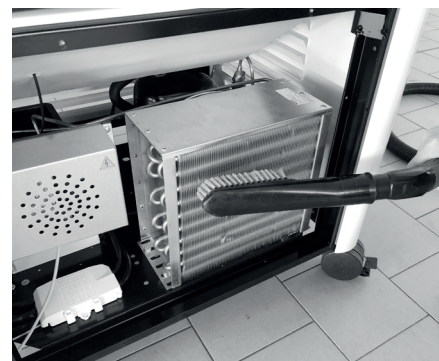
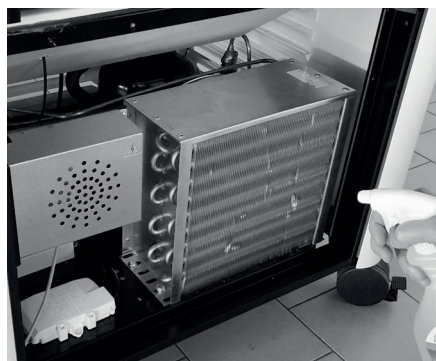
Ensure that REFRIGERATOR COMPARTMENT is kept clean. Warning: only the condensate formed by the melted ice that has collected on the evaporator should run into drainage hole of the refrigerator compartment. Do not allow any other liquid to enter

IMPORTANT.

-  **CAREFULLY CLEAN THE CONDENSER OF THE REFRIGERATING SYSTEM AT LEAST EVERY 3 MONTHS, USING A DRY BRUSH OR A JET OF COMPRESSED AIR, WHEN NO BRUSH AVAILABLE.**

1: For a proper operational work of the showcase, it's recommended the condenser cleaning every 5 months, no more than 1 year

2: Clean with vacuum cleaner compressed air or water spray



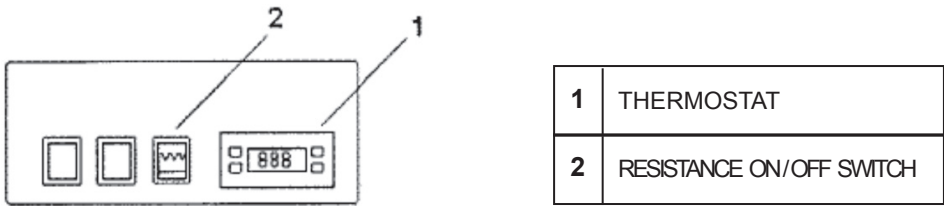
-  **ATTENTION**
For a good maintenance of the product, we recommend not to use aggressive products, such as: acids, ammonia, bleach etc but neutral products.
This to avoid any damages to the inox or painted surfaces visible inside the cell.

-  **ATTENTION**
The defrosting of the refrigerator is a reverse cycle (hot gas), with a set timing, adjustable according to the ambient temperature and its location. However, we advise at least once a month to turn off the machine and carry out a manual defrosting to avoid ice residues formed in the evaporative group.

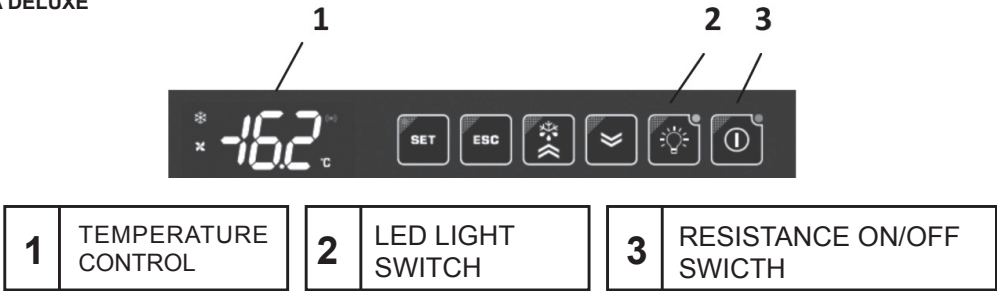
WE RECOMMEND TO TURNED OFF THE CABINET AT LEAST ONCE A MONTH AND A MANUAL DEFROSTING TO BE CARRIED OUT TO PREVENT THE FORMATION OF ICE RESIDUES IN THE EVAPORATIVE GROUP

HOT BAIN-MARIE

BREAKFAST CALDA



BREAKFAST CALDA DELUXE

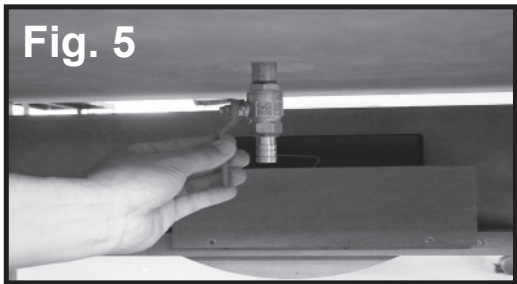
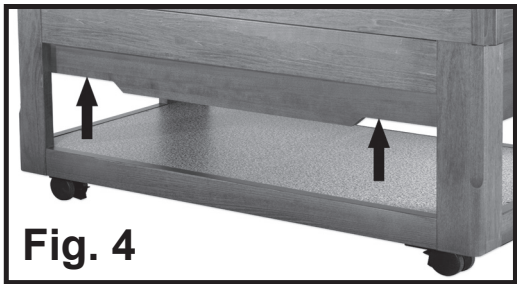
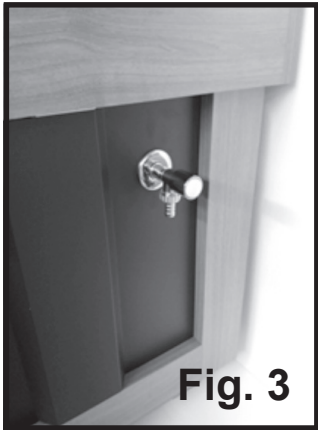
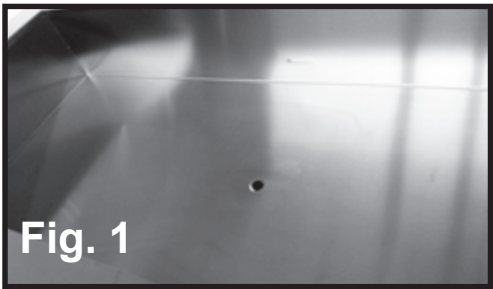


OR BAIN-MARIE MODELS BEFORE SWITCHING ON:

- Fill the steel tank with water up to the level indicated in Fig. 1 and Fig. 2.
- In the BREAKFAST CALDA model, switch on the resistance.
- In the DELUXE version, tap Resistance on/off switch.
- Set the required temperature (recommended temperature + 60°C).

INFORMATION FOR USE:

- Avoid causing food residues to fall into the water drainhole in the tank.
- The water in the stainless steel tank should be checked daily to make sure that it is clean; should it contain food residues, it must be changed immediately.
In any case the water must be changed at least once a week.
In the BREAKFAST CALDA mdoel, access the drainage tap by removing the inspec- tion panel at the bottom of the opposite side to the one where the commands are installed, lifting it up and moving it forward to extract it (see Fig. 4 and 5).
- In the DELUXE version, to drain the water, access the tap as shown in Fig. 3
- Do not handle the machine if the water inside the tank has reached temperature.
- Never place food directly on the tank.
- In the BREAKFAST CALDA model, do not place any objects on top of the plexiglass hood.



7.1

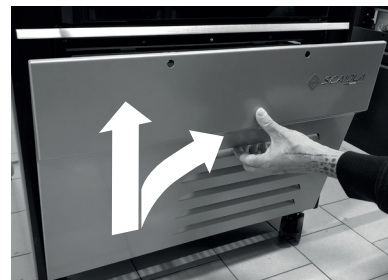
MITHRA - Modelli: M-L-S-SM-SL CLEANING AND MAINTENANCE



TO INSPECT THE REFRIGERATION SYSTEM, REMOVE THE VENTILATION GRID TAKING OFF THE SCREW CAPS.



WITH AN ELECTRIC SCREWDRIVER OR A SCREWDRIVER UNSCREW THE SCREWS TAKING CARE NOT TO SCRATCH THE GRID



THE GRID SHALL BE REMOVED, TILTED IT SLIGHTLY OUT AND RAISED

7.2

REVERSAL OF REAR GRILLE

IF THE CABINET IS VISIBLE ON ALL SIDES, THE REAR GRID MAY BE ROTATED TO AVOID DISPLAYING THE REFRIGERATION SYSTEM. THIS OPERATION IS NOT RECOMMENDED IF THE CABINET IS PLACED AGAINST A WALL BECAUSE OF BETTER THE VENTILATION.



FOR AN AESTHETIC FACTOR IT IS POSSIBLE TO INVERT THE GRID. HAVING REMOVED THE SCREW CAPS, UNSCREW THE TWO SCREWS. THIS OPERATION CAN MAKE LESS EFFICIENT THE AREATION



TIPT THE GRID SLIGHTLY AND RAISE IT. TURNING IT BY 180 YOU REVERSE THE VENTILATION FANS



INSTALLING THE SCREWS AGAIN

7.3

DOOR ADJUSTMENT



PUT THE CABINET WITH THE DOOR IN FRONT OF YOU
IF THE DOOR CLOSES BADLY AND TOUCHES AT THE BOTTOM, YOU MUST ACT ON THE WHEEL AT THE RIGHT SIDE/HINGE SIDE, OR ON THE LEFT SIDE ON THE REAR.



ACTING ON THE HINGE SIDE WHEEL, UNSCREWING IT COUNTERCLOCKWISE, THE DOOR LIFT



IF YOU DON'T OBTAIN THE RIGHT SET-UP, ACT ON THE WHEEL ON THE REAR LEFT SIDE AND SCREW COUNTERCLOCKWISE

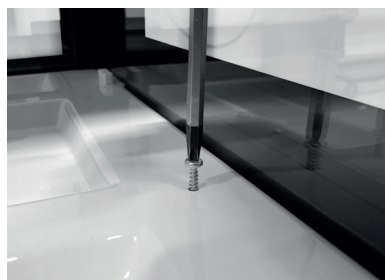
7.4

CLEANING OF INSIDE PANE BASE AND TANK Models: MITRA S-M-L PO

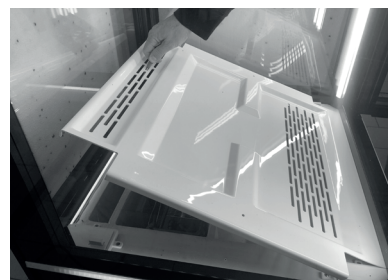
IF SOME PARTS ARE DIRTY DUE TO FOOD OR LIQUID DIRTY STAINS, WE SUGGEST TO TAKE OFF HTE PLANE. THIS OPERATION SHALL PREVENT DIRT FROM PRODUCING UNPLEASANT ODOURS AND OBSTRUCTING THE DRAIN PIPE. DON'T USE AGGRESSIVE PRODUCTS WHEN CLEANING THE REFRIGERATED TANK. THIS OPERATION SHOULD BE CARRIED OUT BY A TECHNICIAN



TO REMOVE THE TOP, REMOVE THE SCREW CAPS WITH A SMALL SCREWDRIVER



USE A STAR SCREWDRIVER TO UNSCREW THE TWO SCREWS AT THE LOWER END



USING A SMALL SCREWDRIVER, LEVER UPWARDS FROM ONE OF THE TWO BOTTOMHOLES ON THE BACK.

TERMOSTATO TOUCH KDT



STAND-BY (ON/OFF)

Press for >5 seconds. Activate the Stand-by function (ON/OFF)



LIGHT

Press briefly Switches light on/off



SISTEMA GIREVOLE

Press briefly Starts/stops rotation

INSTRUCTIONS FOR SETTING TEMPERATURE

- Long press of “SET”. After the beep, short pressure for 2 times “SET”
- The temperature set will appear on the display. When the degrees symbol (°C) flashes,

you can change the value set by pressing buttons



- Short pressure for 2 time to confirm “ESC”.

DATI TECNICI

MOD.	MISURE Cm.	PESO NETTO	TEMPERATURA °C	CONDIZIONI AMBIENTALI °C	UR %	REFRIGERAZIONE	ALIMENTAZIONE	WATT DI CONSUMO
ERGE BT	101 x 90 x 190 h	Kg. 223	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	880
400 BT	70 x 70 x 184 h	Kg. 149	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	570
540 BT	90 x 70 x 184 h	Kg. 186	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	600
800 BT	127 x 70 x 184 h	Kg. 229	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	740
230 BT	71 x 71 x 128 h	Kg. 108	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	300
ERGE BT BAROCCO	111 x 96 x 193 h	Kg. 233	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	880
400 BT BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 158	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	570
800 BT BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 242	- 5° - 20°	+ 30	70 %	Ripiani Refrigerati	230 V. - 50 Hz	740
ERGE	101 x 90 x 190 h	Kg. 207	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
ERGE BAROCCO	111 x 96 x 193 h	Kg. 217	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
3P	183 x 70 x 184 h	Kg. 318	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	680
800 G	127 x 70 x 184 h	Kg. 242	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
800G BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 255	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
800 F	127 x 70 x 184 h	Kg. 233	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
800F BAROCCO	132 x 75 x 186 h	Kg. 246	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
ENOTECA 800	126 x 70 x 184 h	Kg. 190	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
400 G	70 x 70 x 184 h	Kg. 160	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
400G BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 169	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
400 F	70 x 70 x 184 h	Kg. 154	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
400F BAROCCO	75 x 75 x 186 h	Kg. 160	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
ENOTECA 400	70 x 70 x 184 h	Kg. 130	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
230 G	71 x 71 x 128 h	Kg. 114	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	270
230 F	71 x 71 x 128 h	Kg. 109	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	260
540 F	90 x 70 x 184 h	Kg. 180	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
ISOLA	128 x 128 x 168 h	Kg. 104	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	619
ISOLA ARCOBALENO	128 x 128 x 168 h	Kg. 104	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	665
PICCOLO	101 x 42 x 54 h	Kg. 55	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	184
ESAGONALE	63 x 75 x 174 h	Kg. 123	+ 2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	260
PRAL 400 G	70 x 70 x 184 h	Kg. 160	+14° + 18°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	430
PRAL 400 F	70 x 70 x 184 h	Kg. 154	+14° + 18°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
CANTINA 1	70 x 70 x 184 h	Kg. 102	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
CANTINA 2	126 x 70 x 184 h	Kg. 156	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	590
CANTINA 3	183 x 70 x 184 h	Kg. 220	+ 4° + 15°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	680
PARETE	140 x 77 x 194 h	Kg. 188	+ 4° + 15° (a vetro chiuso)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	480
CUPOLA	172 x 172 x 170 h	Kg. 178	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	460
CUPOLA INOX	149 x 149 x 170 h	Kg. 165	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	585
BREAKFAST	140 x 107 x 145 h	Kg. 116	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	250
BREAKFAST DELUXE	148 x 72 x 127 h	Kg. 110	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	275
BREAKFAST CALDA	140 x 107 x 145 h	Kg. 97	+30° + 90°	+ 27	70 %	Bagnomaria	230 V. - 50 Hz	1600
BREAKFAST CALDA DELUXE	148 x 72 x 127 h	Kg. 97	+30° + 90°	+ 27	70 %	Bagnomaria	230 V. - 50 Hz	1600
BUFFET	140 x 90 x 125 h	Kg. 129	+ 3° + 10° (a sportello chiuso)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	270
BUFFET DELUXE	148 x 72 x 115 h	Kg. 115	+ 3° + 10° (a scorrevoli chiusi)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	270
BUFFET FISH	140 x 93 x 125 h	Kg. 146	PRODUTTORE DI GHIACCIO	+ 27	70 %		230 V. - 50 Hz	550
CARRELLO	106 x 48 x 107 h	Kg. 50	+ 3° + 10° (a cappa chiusa)	+ 27	70 %	Statica	230 V. - 50 Hz	190
MITHRA M - POS	69 x 72 x 187 h	Kg. 184	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA M - BT	69 x 72 x 187 h	Kg. 183	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA M - BTV	69 x 72 x 187 h	Kg. 208	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA L - POS	89 x 72 x 187 h	Kg. 218	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA L - BT	89 x 72 x 187 h	Kg. 216	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRA L - BTV	89 x 72 x 187 h	Kg. 241	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRA S - POS	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA S - BT	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA S - BTV	69 x 72 x 128 h	Kg. 150	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	570
MITHRA SL - POS	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	+2° + 10°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	420
MITHRA SL - BT	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	-10° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600
MITHRA SL - BTV	89 x 72 x 128 h	Kg. 180	+5° - 21°	+ 30	70 %	Ventilata	230 V. - 50 Hz	600

MODELLI POSITIVI:

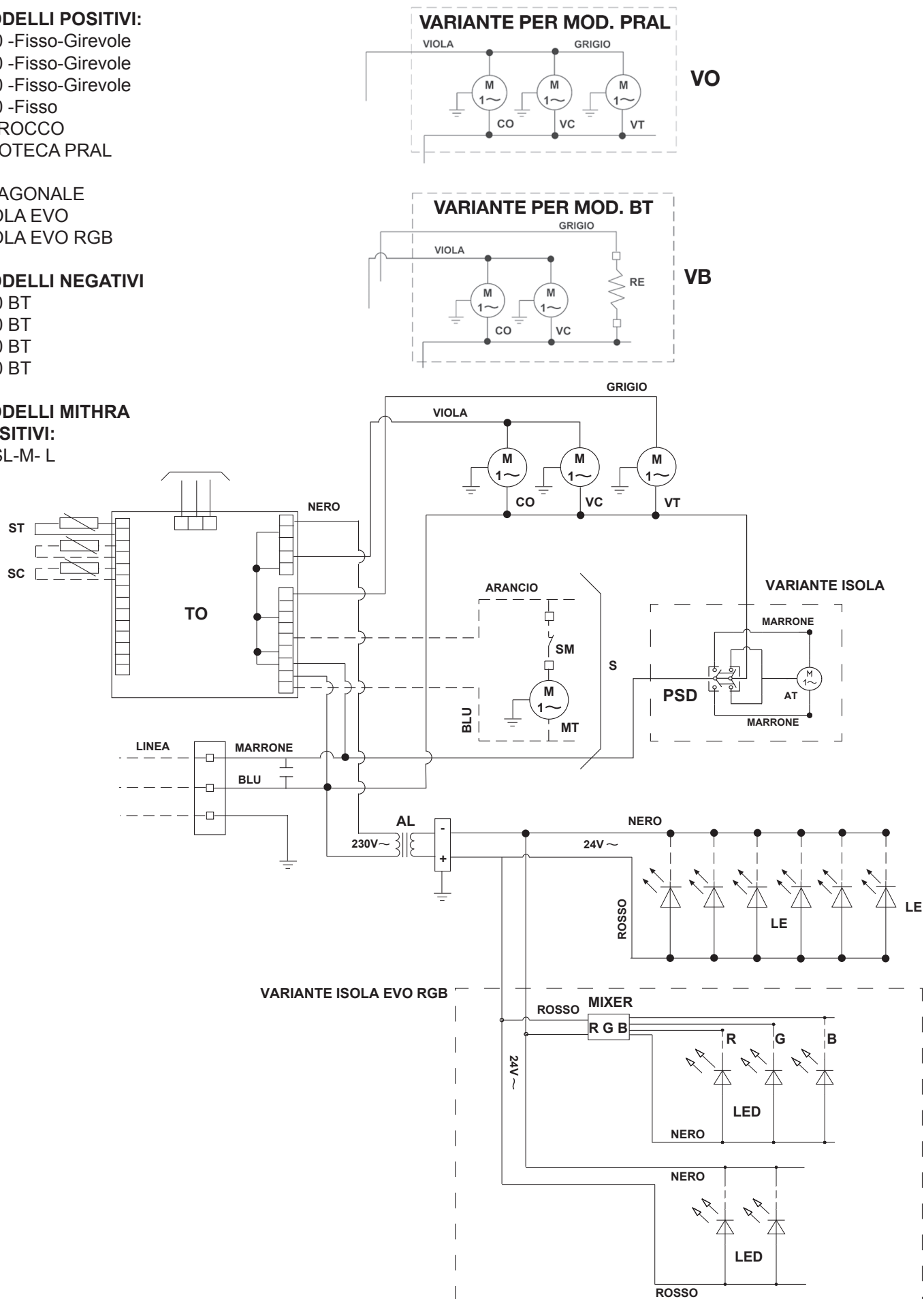
400 -Fisso-Girevole
800 -Fisso-Girevole
230 -Fisso-Girevole
540 -Fisso
BAROCCO
ENOTECA PRAL
3P
ESAGONALE
ISOLA EVO
ISOLA EVO RGB

MODELLI NEGATIVI

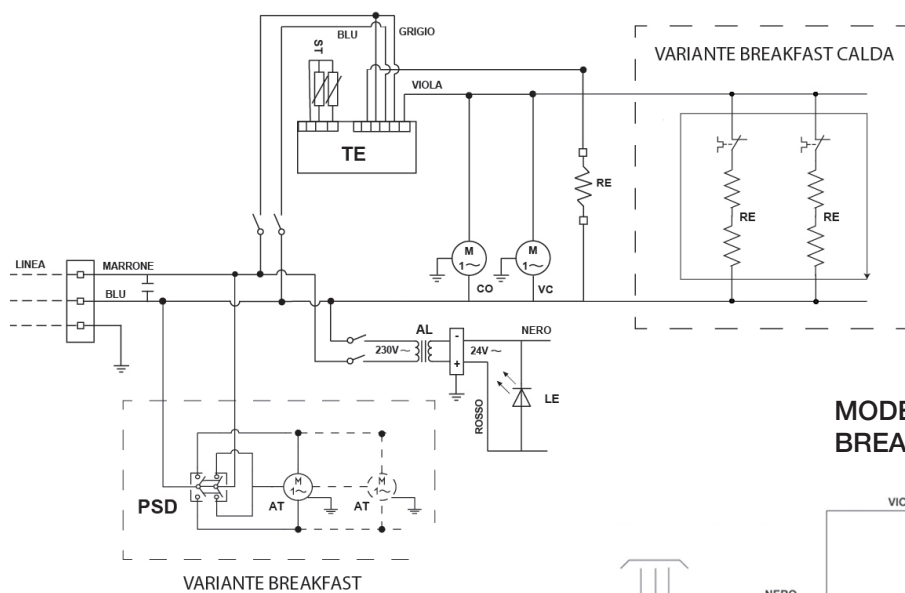
230 BT
400 BT
540 BT
800 BT

MODELLI MITHRA**POSITIVI:**

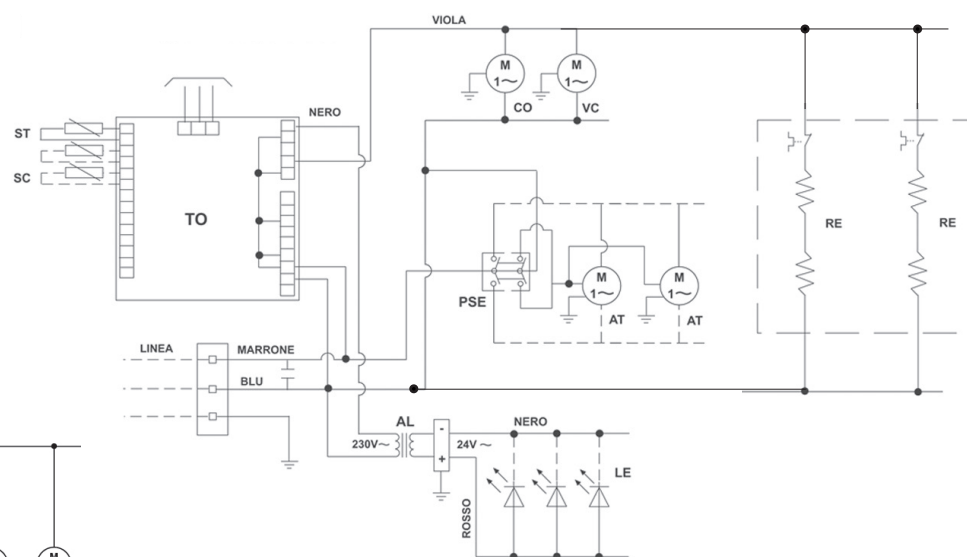
S-SL-M- L



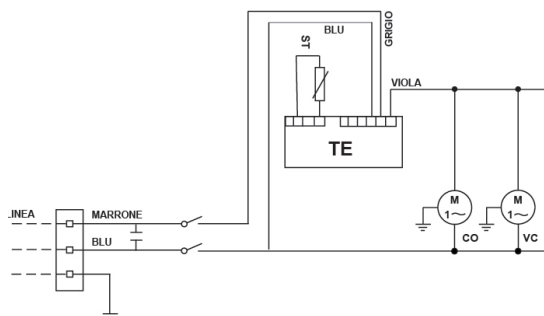
MODELLI LINEA LEGNO
BREAKFAST - BREAKFAST CALDA - BUFFET



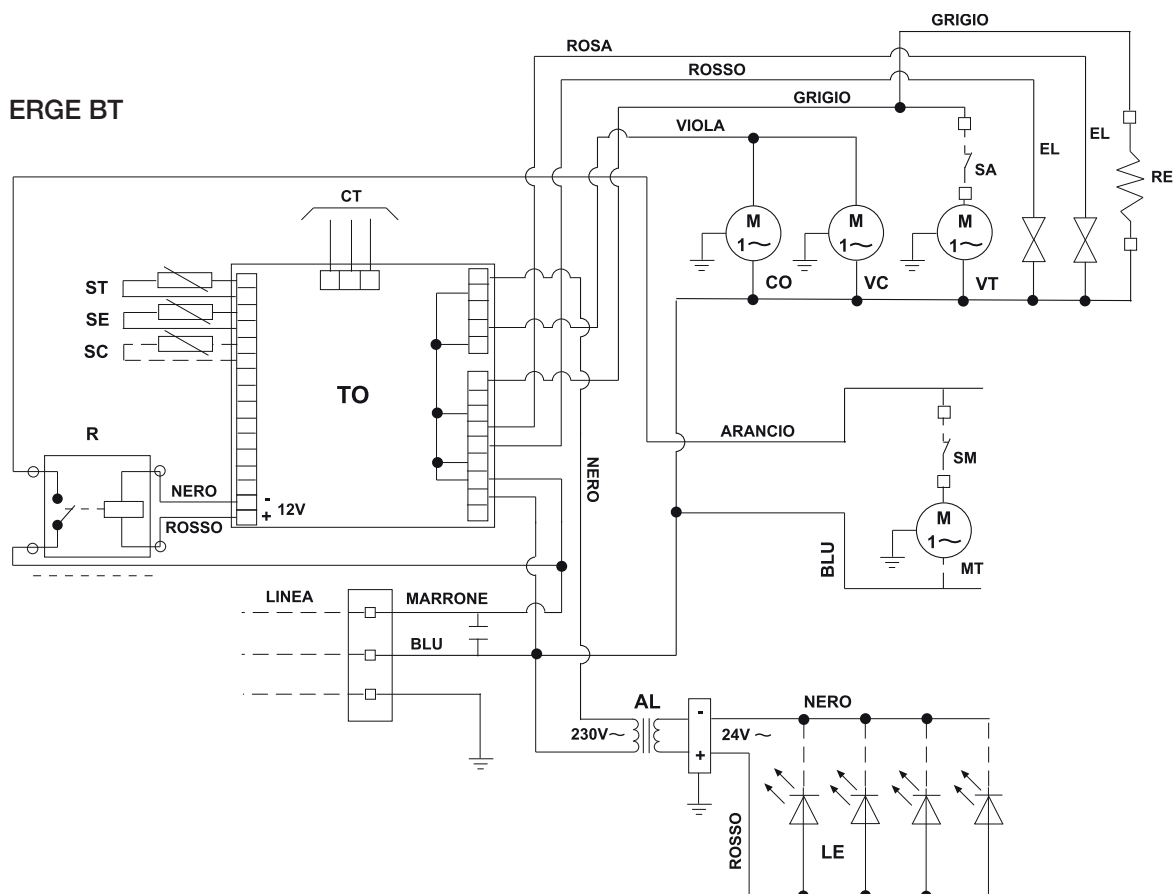
MODELLI DELUXE
BREAKFAST - BREAKFAST CALDA - BUFFET



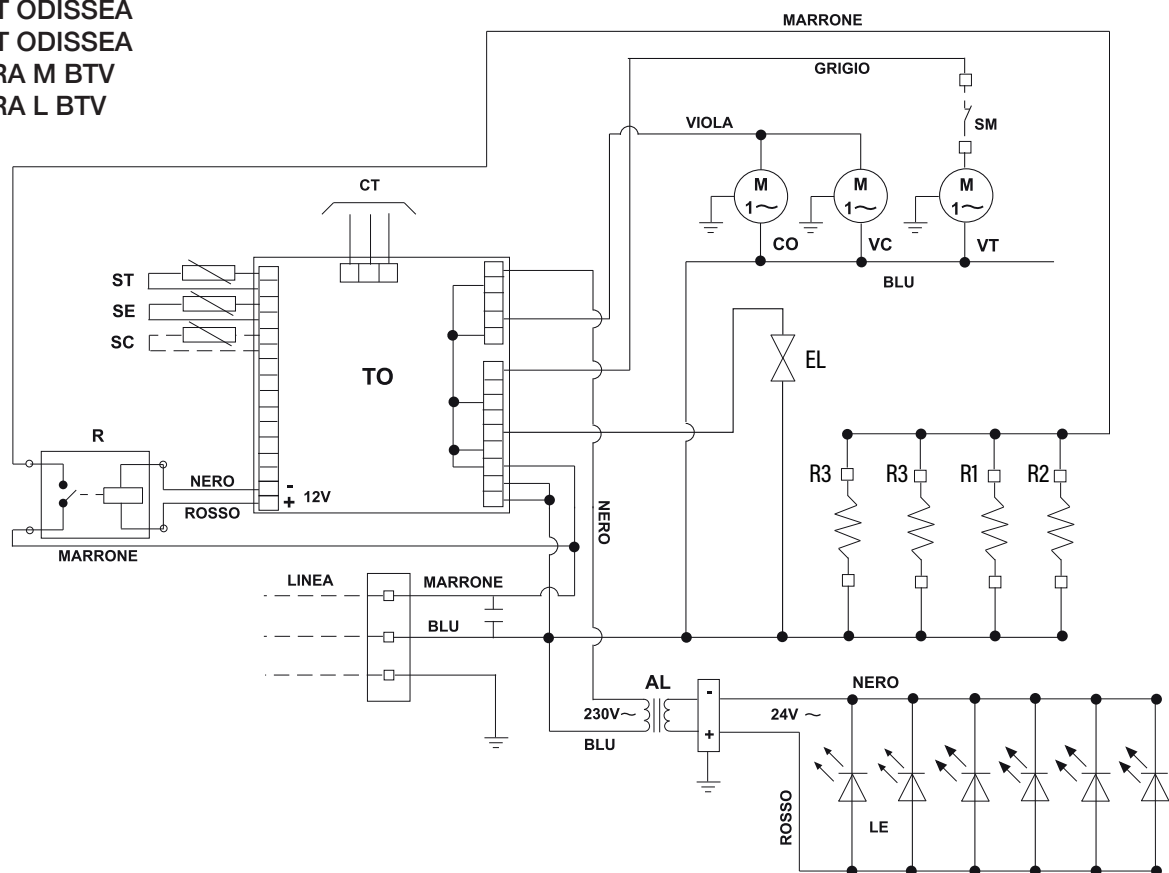
CARRELLINO



ERGE BT



400 BT ODISSEA
540 BT ODISSEA
MITHRA M BTV
MITHRA L BTV



LEGENDA

A = INTERRUTTORE GRUPPO FRIGO - SCHALTER KÜHLSCHRANK - REGIG. ON OFF SWITCH - INT. DE GROUPE FRIGO - INTERRUPTOR DE GRUPO FRIDGE - INTERRUPTOR DO GRUPO DE REFRIGERAÇÃO

AL = ALIMENTATORE - STROMVERSORGUNG - TRANSFORMER - ALIMENTATEUR - ALIMENTADOR - ALIMENTADOR

B = INTERRUTTORE GRUPPO GIRO - SCHALTER DREHAGGREGAT - ROATING ON OFF SWITCH - INT. SYSTÈME TOURNANT - INTERRUPTOR GRUPO GIRO - INTERRUPTOR DO GRUPO GIRO

C = INTERRUTTORE GRUPPO LUCE - SCHALTER BELEUCHTUNG - LIGHT ON OFF SWITCH - INT. ÉCLAIRAGE - INTERRUPTOR GRUPO LUCES - INTERRUPTOR DO GRUPO LUZ

CO = COMPRESSORE - KOMPRESSOR - COMPRESSOR - COMPRESSEUR - COMPRESOR - COMPRESSOR

EL = ELETTROVALVOLA - SOLENOID VALVE - ÉLECTROVANNE

LE = LED ILLUMINAZIONE - LED BELEUCHTUNG - LED LIGHT - LED ECLAIRAGE - LED ILUMINACIÓN - LED ILUMINAÇÃO

MT = MOTORIDUTTORE - GETRIEBÉMOTOR - MOTOREDUCTER - MOTORÉDUCTEUR - MOTOR REDUCTOR - MOTOREDUCTOR

PSD = INTERRUTTORE CHIUSURA/APERTURA CAPP - SCHALTER OFFNEN/SCHLIESSEN HAUBE - INT. SLUITING/OPENING KAP - HOOD OPEN/CLOSE SWITCH - INT. OVERTURE/FERMETURE HOTTE
INTERRUPTOR CIERRE APERTURA/CAMPANA - INTERRUPTOR DE FECHO/ABERTURA DE CAPAPLE

R = RELE' RESISTENZE - RELAY RESISTANCE - RÉSISTANCE DE RELAIS

R1 = RESISTENZA SEMBRANTE - ELECTRICAL FRAME RESISTANCE - RÉSISTANCE DU CADRE ÉLECTRIQUE

R2 = RESISTENZA PROFILO - ELECTRICAL RESISTANCE OF THE PROFILE - RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE DU PROFIL

R3 = RESISTENZA PORTA - ELECTRICAL DOOR RESISTANCE - RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE DES PORTES

RE = RESISTENZA - TÜRRAHMENHEIZUNG - RESISTANCE - RÉSISTANCE - RESISTENCIA - RESISTÊNCIA

S = SOLO VERSIONE GIREVOLE - NUR DREHBARE VERSION - SWIVEL VERSION ONLY - VERSION ROTATIVE UNIQUEMENT - SOLO VERSIÓN GIRATORIO - APENAS VERSÃO GIRATÓRIA

SC = SONDA CONDENSATORE - KONDENSATORSONDE - CONDENSER PROBE - SONDE CONDENSATEUR - Sonda CONDENSADOR - Sonda DO CONDENSADOR

SE = SONDA EVAPORATORE - VERDAMPFERSONDE - EVAPORATOR - SONDE EVAPORATEUR - Sonda EVAPORADOR - Sonda DO EVAPORADOR

SM = SONDA MAGNETICA - MAGNETISCHE SONDE - MAGNETIC SWITCH - SONDE MAGNÉTIQUE - Sonda MAGNETICA - Sonda MAGNÉTICA

ST = SONDA TERMOSTATO - THERMOSTATSONDE - THERMOSTAT PROBE - SONDE THERMOSTAT - Sonda TERMOSTATO - Sonda DO TERMOSTATO

TE = TERMOSTATO ELETTRONICO - ELEKTRISCHER THERMOSTAT - THERMOSTAT ELECTRONIC - THERMOSTAT ELECTRONIQUE - TERMOSTATO ELECTRÓNICO - TERMOSTATO ELECTRÓNICO

TO = SCHEDA TOUCH - TOUCH-SCHALTPLATINE - TOUCH PANEL - CARTE TOUCH - TARJETA TOUCH - PLACA TOUCH

VB = VARIANTE PER MODELLI BT - VARIANTE FÜR MODELLE BT - VARIANT FOR BT MODELS - VARIANTE POUR MODELES BT - VARIANTE PARA MODELOS BT - VARIANTE PARA MODELOS BT

VC = VENTILATORE CONDENSATORE - VENTILATOR DES KONDENSATORS - CONDENSER FAN - VENTILATEUR CONDENSATEUR - VENTILADOR CONDENSADOR - VENTILATOR CONDENSADOR

VO = VARIANTE PER MODELLI PRAL - VARIANTE FÜR MODELLE PRAL - VARIANT FOR PRAL MODELS - VARIANTE POUR MODELES PRAL - VARIANTE PARA MODELOS PRAL - VARIANTE PARA MODELOS PRAL

V1 = VALVOLA SOLENOIDE GAS CALDO - E-VENTL HEISSGAS - HOT GAS SOLENOID VALVE - SOLÉNOIDE GAZ CHAUD - VALVOLA SOLENOIDE GAS CALIENTE - VÁLVULA SOLENÓIDE GÁS QUENTE

V2 = VALVOLA SOLENOIDE GAS FREDDO - E-VENTL KALTIGAS - COLD GAS SOLENOID VALVE - SOLÉNOIDE GAZ FROID - VALVOLA SOLENOIDE GAS FRIO - VÁLVULA SOLENÓIDE GÁS FRIO

VT = VENTILATORE EVAPORATORE - VENTILATOR FÜR UMLUFT - FUN - VENTILATEUR - VENTILADOR - VENTILATOR

Raee (WEEE)

IT



Con il Decreto Legislativo del 25 Luglio 2005 n.151, il Governo italiano ha recepito le direttive del Parlamento europeo in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (Direttiva 2002/95/CE e 2003/108/CE). Le misure: Il decreto in particolare stabilisce misure e procedure finalizzate a:

- a) prevenire la produzione di RAEE;
- b) promuovere il reimpiego, il riciclaggio e le altre forme di recupero dei RAEE, in modo da ridurre la quantità da avviare allo smaltimento;
- c) migliorare, sotto il profilo ambientale, l'intervento dei soggetti che partecipano al ciclo di vita di queste apparecchiature (i produttori, i distributori, i consumatori e gli operatori direttamente coinvolti nel trattamento dei RAEE);
- d) ridurre l'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il decreto impone la limitazione e l'eliminazione di alcune sostanze presenti nei RAEE: sono banditi piombo, mercurio, cadmio, cromo esavalente, bifenili polibromurati e etere di difenile polibromurato. La macchina è stata progettata e realizzata in conformità a tale direttiva. Seguire le indicazioni di seguito indicate. Il presente simbolo, raffigurante un bidone a ruote per la spazzatura barrato, indica la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche della macchina. L'utilizzatore della presente macchina potrà contattare i centri di raccolta istituiti dai Comuni o direttamente la ditta FBL oppure chiederne il ritiro da parte del rivenditore, per effettuare un corretto smaltimento dello stesso.

FR



Avec le décret législatif du 25 juillet 2005 n.151, le gouvernement italien a transposé les directives du Parlement européen sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (directive 2002/95/CE et 2003/108/CE). Mesures : L'arrêté établit notamment des mesures et des procédures visant à:

- a) empêcher la production de DEEE;
- b) promouvoir la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de récupération des DEEE, afin de réduire la quantité de DEEE à éliminer;
- c) améliorer, du point de vue environnemental, l'intervention des acteurs du cycle de vie de ces équipements (producteurs, distributeurs, consommateurs et opérateurs directement impliqués dans le traitement des DEEE) ;
- d) réduire l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Le décret impose la limitation et l'élimination de certaines substances présentes dans les DEEE : le plomb, le mercure, le cadmium, le chrome hexavalent, les polybromodiphényles et le polybromodiphényléther sont interdits. Les machines ont été conçues et fabriquées conformément à cette directive. Suivre les instructions ci-dessous. Ce symbole, représentant un bac à roulettes pour les ordures barrées, indique la collecte séparée des équipements électriques et électroniques de la machine. L'utilisateur de cette machine peut contacter les centres de collecte établis par les municipalités ou directement la société FBL ou demander la collecte par le concessionnaire, pour effectuer une élimination appropriée de celui-ci.

EN



With the Legislative Decree of 25 July 2005 n.151, the Italian Government has transposed the directives of the European Parliament on the disposal of waste electrical and electronic equipment (WEEE) (Directive 2002/95/EC and 2003/108/EC). The measures: The decree in particular establishes measures and procedures aimed at:

- a) prevent the production of WEEE;
- b) promote the reuse, recycling and other forms of recovery of WEEE, so as to reduce the amount of WEEE to be disposed of;
- c) improve, from an environmental point of view, the intervention of those involved in the life cycle of these equipment (producers, distributors, consumers and operators directly involved in the treatment of WEEE);
- d) reduce the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment.

The decree imposes the limitation and elimination of some substances present in WEEE: lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, polybrominated biphenyls and polybrominated diphenyl ether are banned. The machinery has been designed and manufactured in accordance with that Directive. Follow the instructions below. This symbol, depicting a wheeled bin for the crossed-out garbage, indicates the separate collection of electrical and electronic equipment of the machine. The user of this machine can contact the collection centres established by the Municipalities or directly the company FBL or ask for the collection by the dealer, to carry out a proper disposal of the same.