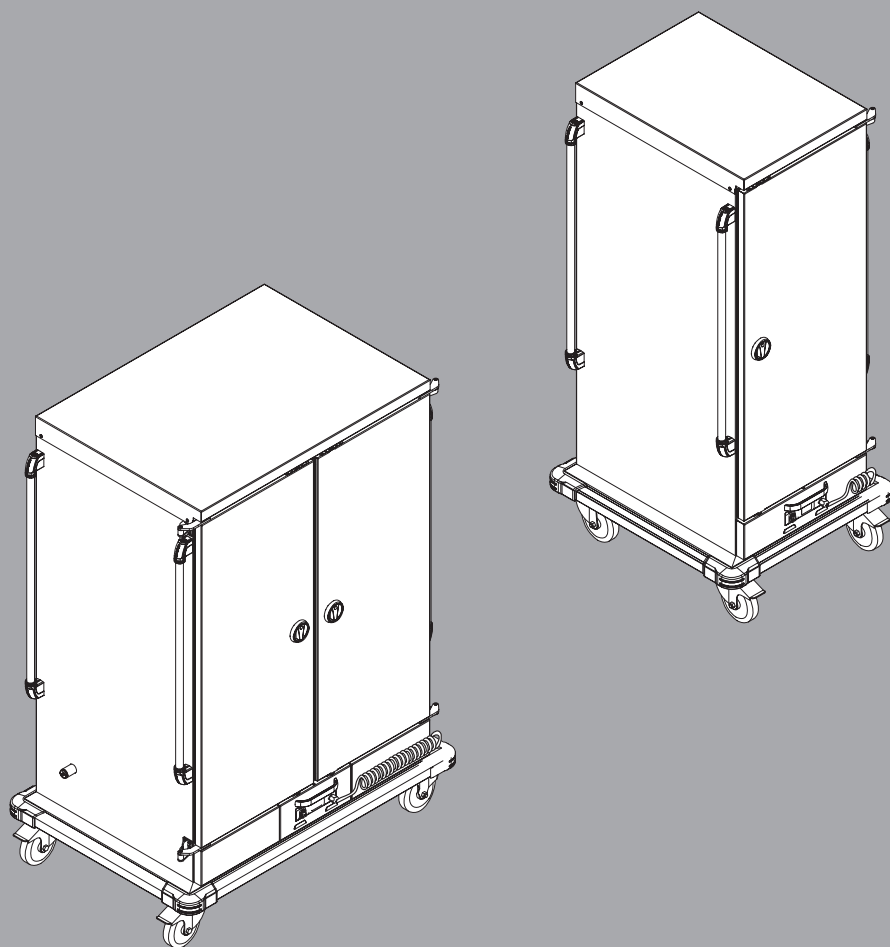


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



CARRELLO PER BANCHETTI RISCALDATO BW 11/ BW 18/BW 22/BW 36

Traduzione delle istruzioni operative originali

Generalità

Copyright Le presenti istruzioni sono protette da diritti d'autore. Nessuna informazione in esse contenuta non deve essere riprodotta, divulgata o trasmessa a terzi a scopo concorrenziale né per intero né in parte.

Modifiche tecniche Ci riserviamo di apportare modifiche tecniche al fine del progresso tecnico.

Documentazione sul prodotto Traduzione delle istruzioni operative originali, destinatari: personale di assistenza, capocucina

Convenzioni tipografiche

-  Importante **avvertenza** su particolarità o casi particolari.
- i** **Informazioni esplicative** in capitoli o sezioni introduttive.
-  **Rimando** ad un capitolo, sottocapitolo o documentazione esterna.
- ✓ **Condizione** che deve essere soddisfatta prima di poter compiere le azioni successive.
- **Azione** o attività che deve essere svolta.

Modello di apparecchio XYZ

Una sezione evidenziata in questo modo vale solo per una determinata **versione** o opzione dell'apparecchio.

Avvertimenti

Parola di segnalazione utilizzata!

Tipo ed origine del pericolo

Conseguenze possibili per mancata osservanza dell'avvertimento.

► Provvedimento da adottare per evitare il pericolo e le sue conseguenze.

La parola di segnalazione utilizzata (attenzione, avvertenza, pericolo) indica la gravità del pericolo.

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avvertenza indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio lesioni gravissime e persino mortali.

Indice

Generalità sul presente prodotto	Campo di impiego	1
	Condizioni di impiego	1
	Caratteristiche del prodotto	1
	Modello standard	2
	Opzioni/accessori	2
Sicurezza	Generalità	3
	Generalità sul presente prodotto	3
	Trasporto	3
	Messa in servizio	4
	Impiego e funzionamento	4
	Messa fuori servizio	7
	Pulizia e cura	7
	Manutenzione	8
	Riparazione	8
	Norme e direttive	9
	Identificazione del prodotto	9
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	10
	Volume di fornitura	10
	Disimballaggio	11
	Smaltimento del materiale di imballaggio	11
Panoramica	Schema generale dell'apparecchio	12
	Regolatore della temperatura	13
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	14
	Esecuzione della prima pulizia	14
	Messa in servizio dopo un lungo periodo di inattività	14
	Collegamento dell'apparecchio	15
Impiego e funzionamento	Accensione dell'apparecchio	16
	Spegnimento dell'apparecchio	16
	Regolazione della temperatura nominale	16
	Bloccaggio/sbloccaggio della tastiera	17
	Preriscaldamento dell'apparecchio	18
	Apertura dell'anta dell'apparecchio	18
	Bloccare l'anta dell'apparecchio	18
	Chiusura dell'anta dell'apparecchio	19
	Rotazione della serratura dell'anta in posizione di sicura di trasporto	19
	Caricamento dell'apparecchio	19
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	21
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	23
	Mantenimento in caldo di pasti	23
	Prelievo dei pasti	24
Messa fuori servizio	Messa fuori servizio dell'apparecchio	25
Aiuto in caso di anomalie	L'indicatore a LED dell'interruttore "On/Off" è spento	26
	L'indicatore a LED è acceso, tuttavia i pasti non vengono mantenuti sufficientemente in caldo	26
	L'indicatore a LED è acceso, tuttavia il vano dell'apparecchio resta freddo	26
	Sul display del regolatore della temperatura compare "oF" quando si preme un tasto	27
	Sul display del regolatore della temperatura compare "CA"	27

	Corrosione delle parti di acciaio inox	27
	L'apparecchio è danneggiato esternamente.	27
Pulizia e cura	Acciaio inox	28
	Intervallo di pulizia	28
	Metodi di pulizia	28
	Detergenti	28
	Pulizia dell'apparecchio	29
	Smontaggio/montaggio del modulo di riscaldamento	30
	Smontaggio/montaggio della parete divisoria.	31
	Montaggio/smontaggio della guida superiore della parete divisoria media.	33
	Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox.	34
Manutenzione	Manutenzione regolare dell'apparecchio	35
	Controllo della guarnizione dell'anta	35
	Controllo dei freni delle ruote	35
	Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica	35
	Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	35
Riparazione	Persone autorizzate	36
	Descrizione del guasto.	36
	Sostituzione di componenti	37
	Ricambi	37
	Indirizzo	37
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	38
Dati tecnici	Dati generali.	39
	Dati elettrici	40
	Ambiente	40
Dati per l'ordinazione	Carrello per banchetti BW 11	41
	Carrello per banchetti BW 18	41
	Carrello per banchetti BW 22	41
	Carrello per banchetti BW 36	41
	Manuale di istruzioni.	41
Accessori	Parete divisoria alta per BW 22	41
	Parete divisoria alta per BW 36	41
	Parete divisoria media per BW 22	41
	Parete divisoria media per BW 36	41
	Griglie gastronorm GR 2/1	41
	Griglie in acciaio inossidabile	41
	Contenitore gastronorm	41
	Coperchi	41
	Portapiatti	41
	Panno di pulizia a microfibre B.PRO.	41
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	41

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

Il carrello per banchetti riscaldato serve a mantenere in caldo pasti pronti e preporzionati su piatti con coperchi su griglie gastronom o di pasti in contenitori gastronom e al loro trasporto.

Il carrello per banchetti riscaldato non è adatto per riscaldare o preparare pasti.

L'immagazzinamento ed il trasporto di sostanze infiammabili o che influenzano negativamente i generi alimentari non sono consentiti.

Il modulo di riscaldamento deve funzionare solo nello stato montato in combinazione con il carrello per banchetti.

Il carrello per banchetti riscaldato è indicato soprattutto per l'impiego nella gastronomia sociale (cliniche, case di riposo, giardini d'infanzia), nel settore alberghiero, nel settore gastronomico (banchetti, servizio party) e nella gastronomia aziendale (mense).

Non è consentito trasportare persone con o sull'apparecchio o sui suoi annessi. L'apparecchio non deve essere usato come scala o per arrampicarsi (bambini) (pericolo di ribaltamento).

Condizioni di impiego

Ambiente

Il carrello per banchetti riscaldato deve operare ad una temperatura ambiente da +15 °C a +38 °C e normale umidità dell'aria (senza formazione di condensa).

L'apparecchio è stato sviluppato per l'impiego a un'altitudine massima di 2000 m.

Addestramento di terzi

Se il carrello per banchetti riscaldato viene prestato a terzi, a queste persone deve essere comunicato l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio ed avvertite dei possibili pericoli.

Caratteristiche del prodotto

Generalità

Il carrello per banchetti riscaldato è di acciaio inossidabile.

Il corpo dell'apparecchio è a parete doppia ed isolato. Gli apparecchi possiedono uno o due vani. Il fronte dell'apparecchio viene chiuso da uno o due ante a parete doppia ed isolati.

Il sistema di ruote dei carrelli per banchetti con un vano è costituito da quattro ruote girevoli, di cui due con freno. Il sistema di ruote dei carrelli per banchetti con due vani è costituito da due ruote girevoli con freno e da due ruote fisse.

Vengono offerti i seguenti modelli di carrello per banchetti raffreddato:

- Carrello per banchetti BW 11: 1 anta, 11 coppie di guide
- Carrello per banchetti BW 18: 1 anta, 18 coppie di guide
- Carrello per banchetti BW 22: 2 ante, 11 coppie di guide, parete divisoria estraibile (opzionale)
- Carrello per banchetti BW 36: 2 ante, 18 coppie di guide, parete divisoria estraibile (opzionale)

Impiego e funzionamento

Le maniglie di spinta verticali consentono uno spostamento semplice del carrello per banchetti. Paraurti perimetrali proteggono da urti accidentali.

Le ante dell'apparecchio possiedono una serratura a chiusura automatica. e possono essere aperte di circa 270° e bloccate sull'esterno.

Le pareti laterali possiedono guide.

Il carrello per banchetti riscaldato possiede un modulo di riscaldamento smontabile. Il ventilatore incorporato ed un distanziale nella parete posteriore assicurano una distribuzione uniforme del calore all'interno dell'apparecchio.

Il modulo di riscaldamento possiede un cavo di alimentazione elettrica con spina di rete, un interruttore "On/Off" per attivare e disattivare il servizio di mantenimento in caldo ed un regolatore della temperatura a parte.

Il campo di regolazione della temperatura è compreso tra +30 °C e +90 °C.

Il carrello per banchetti può essere riscaldato, a scelta, con aria secca o umida. Il riscaldamento ad aria umida viene alimentato da un recipiente dell'acqua sul modulo di riscaldamento, il quale crea un clima interno uniformemente umido per 5 o 6 ore con 1 litro d'acqua.

Modello standard

Il modello standard del carrello per banchetti riscaldato comprende:

- Corpo dell'apparecchio di acciaio inossidabile a parete doppia
- Profili ad innesto in materiale sintetico per il disaccoppiamento termico del corpo interno dal corpo esterno
- Anta a battente a parete doppia
- Profili di tenuta delle ante, perimetrali ed estraibili
- Serratura automatica dell'anta con bloccaggio a 2 punti e posizione di sicurezza integrata
- Ante dell'apparecchio chiudibili a chiave
- A seconda del modello di apparecchio con 11 o 18 guide
- Distanza tra le guide 115 mm (BW 11/BW 22) o 75 mm (BW 18/BW 36)
- Due maniglie di spinta su ogni parete laterale dell'apparecchio
- Paraurti perimetrale
- 4 ruote girevoli, di cui due con freno (BW 11/BW 18)
- Due ruote girevoli con freno, due ruote fisse (BW 22/BW 36)
- Disposizione delle ruote "A": ruote sugli angoli dell'apparecchio
- Modulo di riscaldamento, estraibile
- Riscaldamento regolabile esattamente da +30 °C a +90 °C

Opzioni/accessori

Il carrello per banchetti riscaldato è disponibile con il seguente equipaggiamento opzionale:

- Diversi modelli di ruote e disposizioni delle ruote
- Parete divisoria (solo per BW 22/BW 36) di diverse altezze
- Contenitore gastronorm
- Griglie gastronorm
- Coperchio in acciaio inossidabile con foro

Sicurezza

Generalità L'apparecchio è costruito conformemente allo stato più recente della tecnica. Sono stati soddisfatti tutti i requisiti necessari per un funzionamento sicuro e corretto dell'apparecchio. L'apparecchio in funzione può tuttavia dar luogo a pericoli secondari. Le avvertenze di sicurezza e gli avvertimenti in questo manuale di istruzioni hanno lo scopo di aiutare a proteggersi da questi pericoli residui.

Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente e rispettare le avvertenze di sicurezza contenute in questo capitolo.

Il titolare è responsabile del fatto che vengano rispettate le avvertenze di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni.

Avvertimenti

Osservare gli avvertimenti contrassegnati con un simbolo di pericolo (triangolo).

Manuale di istruzioni

Il manuale di istruzioni deve essere letto accuratamente prima della messa in servizio dell'apparecchio.

Il titolare è responsabile del fatto che tutte le persone che usano l'apparecchio leggano le istruzioni per l'uso prima della sua messa in servizio.

Il presente manuale di istruzioni deve essere conservato accuratamente e reso accessibile in qualsiasi momento al personale di assistenza.

Manutenzione e pulizia

Prima di effettuare la pulizia, sottoporre a manutenzione o sostituire componenti, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Mentre si svolgono i lavori, conservare la spina di rete e/o dell'apparecchio in un luogo adatto, proteggendola dall'umidità, dai danni e dallo sporco.

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

L'apparecchio deve essere impiegato solo per gli scopi previsti.

Il titolare è responsabile dell'uso conforme dell'apparecchio.

Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

Le persone che usano l'apparecchio devono essere addestrate ed aver compreso il contenuto del manuale di istruzioni.

Trasporto

Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone

Trasportare l'apparecchio solo in un autocarro o furgone con rampa di carico. La rampa di carico non deve superare un angolo di pendenza di 10°.

Trasportare l'apparecchio solo dopo aver sbloccato i freni delle ruote. Proteggere l'apparecchio contro lo slittamento. Una sicura di trasporto con i soli freni delle ruote non è consentita.

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto.

Impiegare barre di sicurezza imbottite.

Messa in servizio

Luogo di installazione

Non far funzionare l'apparecchio accanto ad altri apparecchi che sviluppano una grande quantità di vapore (ad esempio lavastoviglie). Il vapore può dar luogo a formazione di condensa nell'apparecchio.

Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare anomalie di funzionamento, cortocircuiti o la folgorazione elettrica.

Messa in servizio successiva all'immagazzinamento

Se l'apparecchio viene portato da un ambiente di immagazzinamento freddo in un ambiente con umidità dell'aria maggiore, l'umidità contenuta nell'aria condensa sulla superficie ed all'interno dell'apparecchio.

Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare anomalie di funzionamento, cortocircuiti o la folgorazione elettrica.

Mettere in funzione l'apparecchio solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

Collegamento alla rete elettrica

La tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta devono corrispondere alla tensione ed alla frequenza della presa di corrente.

L'apparecchio non deve essere impiegato se l'isolamento del cavo di alimentazione elettrica della spina di rete è danneggiato.

Estrarre o inserire la spina di rete solo ad apparecchio spento, altrimenti l'impianto elettrico dell'apparecchio può subire danni.

Per estrarre la spina di rete, tirare afferrando il corpo della spina di rete e non il cavo.

Impiego e funzionamento

Generalità

L'utente deve essere a conoscenza e poter valutare correttamente i pericoli derivanti dall'apparecchio.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone le cui capacità psichiche, sensoriali o mentali non siano soggette a limitazioni relative all'uso dell'apparecchio stesso.

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

In caso di danneggiamento assicurare l'apparecchio e farlo riparare quanto prima da uno dei centri di assistenza autorizzati indicati in "Riparazione".

Bloccare l'apparecchio sempre con i freni delle ruote per impedirne il rotolamento. L'apparecchio può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente.

Evitare l'apertura superflua delle ante dell'apparecchio durante il modo operativo di mantenimento in caldo. Aprire l'apparecchio solo brevemente per caricarlo o prelevare pasti.

Coprire i pasti sui piatti sempre con i coperchi. Coprire i pasti nei contenitori gastronomici sempre con i coperchi.



Attenzione!

Possibile compromissione della qualità degli alimenti!

L'interruzione dell'alimentazione elettrica, i guasti dell'apparecchio o altre interruzioni durante l'immagazzinamento o il mantenimento in caldo possono compromettere la qualità degli alimenti all'interno dell'apparecchio.

- Dopo l'abbassamento della temperatura interna, controllare se la qualità degli alimenti è stata compromessa. Se necessario, smaltire gli alimenti.
-

Segnali di avvertimento

Osservare i segnali di avvertimento sull'apparecchio. Sostituire tempestivamente i segnali divenuti illeggibili, danneggiati o assenti.

Sull'apparecchio sono applicati i seguenti segnali di avvertimento:

Segnale di avvertimento	Significato - ubicazione
	"Superficie ad alta temperatura" simile a DIN 4844-2 sul lato superiore del modulo di riscaldamento.

Portate

Non collocare oggetti sul piano superiore dell'apparecchio.

I limiti superiori di peso del carico indicati nei dati tecnici non devono essere superati.

Funzionamento del modulo di riscaldamento

Il modulo di riscaldamento deve funzionare solo nello stato montato in combinazione con l'apparecchio.

Contenitori gastronorm con pasti liquidi

I pasti che fuoriescono dall'apparecchio possono provocare ustioni. Chiudere sempre con coperchi a tenuta i contenitori gastronorm contenenti pasti liquidi. Evitare movimenti improvvisi del contenitore gastronorm.

Caricamento

Coprire i pasti sui piatti sempre con i coperchi. Coprire i pasti nei contenitori gastronorm sempre con i coperchi.

I contenitori gastronorm all'interno dell'apparecchio devono resistere fino alla temperatura minima di +100 °C. **Non** si devono usare, ad esempio, contenitori gastronorm di policarbonato.

Per evitare lo spostamento del baricentro verso il lato superiore dell'apparecchio, caricare l'apparecchio iniziando dal basso.

Riempire completamente le guide, cioè, ad esempio, con 2 contenitori gastronorm GN 1/1 su ogni guida, in modo che i contenitori non scivolino durante il trasferimento.

I limiti superiori di peso del carico indicati nei dati tecnici non devono essere superati.

Piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento)

Estrarre le piastre eutettiche dall'apparecchio prima di riscaldare l'apparecchio e durante il mantenimento in caldo di pasti, in quanto possono deformarsi ed anche esplodere sotto l'azione del calore.

Modulo di riscaldamento, parti dell'apparecchio, oggetti e pasti ad alta temperatura

Il modulo di riscaldamento, l'interno dell'apparecchio ed i pasti in esso contenuti (ad esempio contenitori gastronorm) assumono una temperatura elevata (fino a circa +90 °C) e possono provocare ustioni.

Afferrare le parti ad alta temperatura solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).

I pasti mantenuti in caldo possono causare ustioni.

Esterno dell'apparecchio caldo

Lo schermo del modulo di riscaldamento si riscalda con apparecchio acceso.

Vapore acqueo ad alta temperatura

Aperto l'anta dell'apparecchio durante il mantenimento in caldo di pasti, sussiste il pericolo di fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura che può provocare ustioni. Quando si apre l'anta, non tenere parti del corpo nella o sopra la zona di apertura.

Norme di igiene

Nel mantenimento in caldo di pasti occorre osservare le norme sui generi alimentari specifiche e le caratteristiche dei pasti.

Pericolo di imprigionamento di bambini

Proteggere i carrelli per banchetti vuoti dai bambini. I bambini che si rinchiudono in carrelli per banchetti vuoti non possono liberarsi da soli se l'anta dell'apparecchio viene bloccata dall'esterno. Collocare i carrelli per banchetti vuoti con il lato dell'anta dell'apparecchio contro una parete o portarli in un luogo inaccessibile ai bambini.

Prima di bloccare le ante dell'apparecchio verificare che all'interno dell'apparecchio non si trovino bambini.

Freni delle ruote

Bloccare l'apparecchio sempre con i freni delle ruote per impedirne il rotolamento. L'apparecchio può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente.

Trasferimento

Prima di qualsiasi trasferimento estrarre il connettore a spina di rete. In caso contrario il cavo di collegamento alla rete o la presa di corrente può subire danni.

Durante il trasferimento tenere chiuse le ante dell'apparecchio. Durante lo spostamento, le griglie o i contenitori gastronomici potrebbero altrimenti cadere dall'apparecchio.

Prima del trasferimento bloccare la serratura dell'anta dell'apparecchio.

L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

Durante lo spostamento dell'apparecchio prestare attenzione a vedere tutte le persone e gli oggetti che si trovano davanti all'apparecchio. Se la persona non può vedere oltre l'apparecchio, una seconda persona deve precederlo per consentire uno spostamento sicuro del carrello per banchetti.

Spingere con cautela l'apparecchio a 2 mani che afferrano le maniglie di spinta sul lato con le ruote girevoli ed i freni delle ruote. A seconda del peso, nello spostamento con una sola mano sussiste il pericolo che l'apparecchio non possa essere frenato in tempo.

Prestare attenzione a non farsi schiacciare le mani tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).

Per ridurre il rischio di urti accidentali con le ruote occorre evitare di sovraccaricarle:

- Non spostare l'apparecchio con freni delle ruote bloccati
- Evitare urti
- Far passare l'apparecchio su soglie o su gradini con cautela e senza slancio.

Se l'apparecchio si trova su un piano inclinato, oltre che con i freni delle ruote deve essere bloccato adottando altri provvedimenti (ad esempio calzatoie) contro il rotolamento.

Con apparecchio verticale ed ante chiuse, l'apparecchio può essere inclinato fino a 10°. Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza <10°.

Passando su una superficie inclinata, l'apparecchio può inclinarsi di lato. Spingere l'apparecchio su rampe e cunette sempre in due (una persona su ogni lato dell'apparecchio).

Prima di portare l'apparecchio su superfici inclinate occorre scaricare l'acqua dal recipiente sul modulo di riscaldamento.

Su un suolo piano l'apparecchio può essere spostato per brevi distanze con recipiente dell'acqua pieno e lamiera di protezione applicata.

Messa fuori servizio

Estrazione della spina di rete

Estrarre o inserire la spina di rete solo ad apparecchio spento, altrimenti l'elettronica dell'apparecchio può subire danni.

Per estrarre la spina di rete, tirare afferrando il corpo della spina di rete e non il cavo.

Pulizia e cura

Spina di rete

Prima di pulire l'apparecchio estrarre la spina di rete dalla presa di corrente. L'acqua penetrata nel modulo di riscaldamento potrebbe causare un cortocircuito. In questo caso sussiste pericolo dovuto a folgorazione elettrica.

Igiene

Le norme previste dalla direttiva sull'igiene 93/43/CEE e le norme nazionali di igiene devono essere rispettate.

L'apparecchio è conforme ai requisiti del modello igienico HS.

Intervallo di pulizia

Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni uso.

Metodo di pulizia

Adottare solo metodi di pulizia approvati.

Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.

Detergenti in generale

Non usare oggetti metallici per la pulizia. Oggetti metallici possono danneggiare l'apparecchio e/o causare la corrosione.

Per la pulizia non usare oggetti acuminati o taglienti. Essi possono danneggiare l'apparecchio.

Non usare sostanze abrasive. Le sostanze abrasive graffiano la superficie.

Detergenti per componenti di materiale sintetico

Non usare sostanze abrasive. Le sostanze abrasive graffiano la superficie.

Non usare nessuno dei seguenti detergenti o detergenti contenenti le seguenti sostanze (danni al materiale!):

- Etanolo, isopropanolo ed alcool di grande peso molecolare
- Acetone
- Benzina solvente
- Terpentina
- Estere di acido acetico

Modulo di riscaldamento, parti dell'apparecchio ed oggetti ad alta temperatura

Il modulo di riscaldamento, l'interno dell'apparecchio ed i pasti in esso contenuti (ad esempio contenitori gastronomici) assumono una temperatura elevata (fino a circa +90 °C) e possono provocare ustioni.

Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti.

Acqua di pulizia

Al termine della pulizia, asciugare accuratamente l'apparecchio. Togliere l'acqua di pulizia dal fondo interno dell'apparecchio.

Se durante o al termine della pulizia cade acqua sul pavimento, sussiste pericolo di cadute accidentali.

Raccogliere completamente l'acqua sparsa sul pavimento.

Manutenzione

Revisione per la sicurezza elettrica

Almeno ogni 6 mesi far eseguire una revisione per la sicurezza da un elettricista in conformità alle norme della serie DIN VDE 0701–0702.

Cavo di alimentazione e spina di rete

Almeno una volta ogni 6 mesi a norme BGV A 3 o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Freni delle ruote

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire quanto prima la o le ruote difettose da uno dei centri di assistenza autorizzati indicati in "Riparazione".

Ante dell'apparecchio

Durante ogni pulizia controllare se la guarnizione dell'anta è danneggiata o troppo invecchiata (controllo visivo).

Riparazione

Persone autorizzate

L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza B.PRO

Se l'apparecchio viene riparato da altri o senza autorizzazione, la garanzia diventa nulla.

Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico dell'apparecchio

I componenti dell'impianto elettrico (ad esempio interruttori, cavi di alimentazione elettrica, ecc.) devono essere sostituiti solo da persone qualificate (ad esempio da un elettricista) con componenti aventi le stesse specifiche tecniche.

Norme e direttive

Rispettare le norme e le direttive di sicurezza vigenti.

Il titolare è responsabile del fatto che le norme e le direttive di sicurezza vigenti vengano rispettate.

Identificazione del prodotto

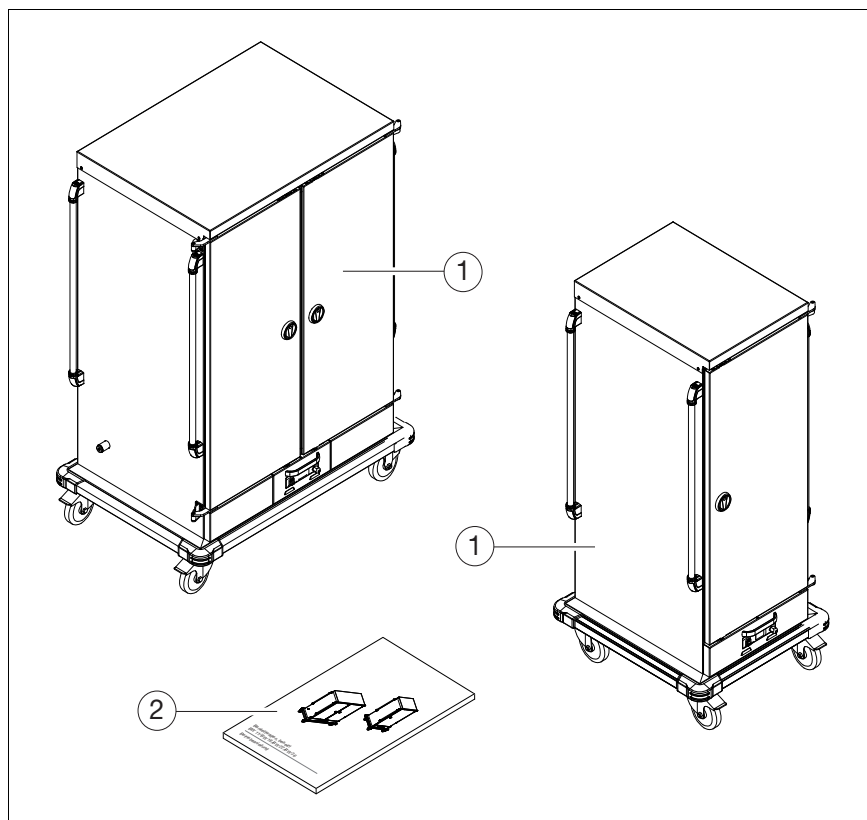
L'apparecchio possiede una targhetta. Rimuovendo la targhetta, la garanzia diventa nulla.

Trasporto

Controllo/evasione dei danni di trasporto

- ☞ Immediatamente dopo la consegna occorre controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato dal trasporto (controllo visivo).
- Documentare i danni di trasporto sulla lettera di carico in presenza dello spedizioniere (descrizione dei danni).
- Farsi confermare i danni dallo spedizioniere (con la sua firma).
- Non respingere l'apparecchio e contestare i danni presso B.PRO con la lettera di carico.
 - oppure –
 - Respingere l'apparecchio e rispedirlo a B.PRO tramite lo spedizioniere.
- ☞ Con questo procedimento si assicura il regolamento corretto dei danni. I danni di trasporto notificati successivamente devono essere comprovati dal destinatario dell'apparecchio.

Volume di fornitura



- (1) Carrello per banchetti riscaldati
- (2) Manuale di istruzioni

L'esatto volume di fornitura ed il modello dell'apparecchio sono riportati sui documenti di spedizione.

Disimballaggio

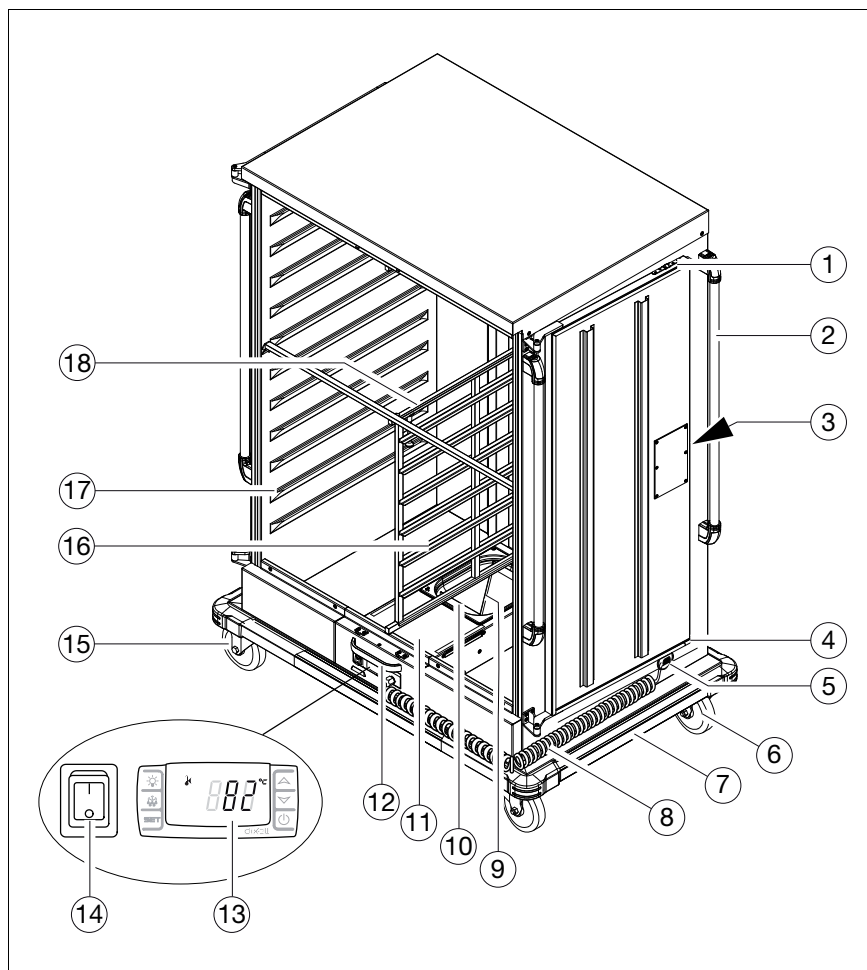
- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!
- Controllare il volume di fornitura.
- Togliere le eventuali pellicole protettive dell'apparecchio.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- ☞ I materiali di imballaggio sono riciclabili.
- Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.

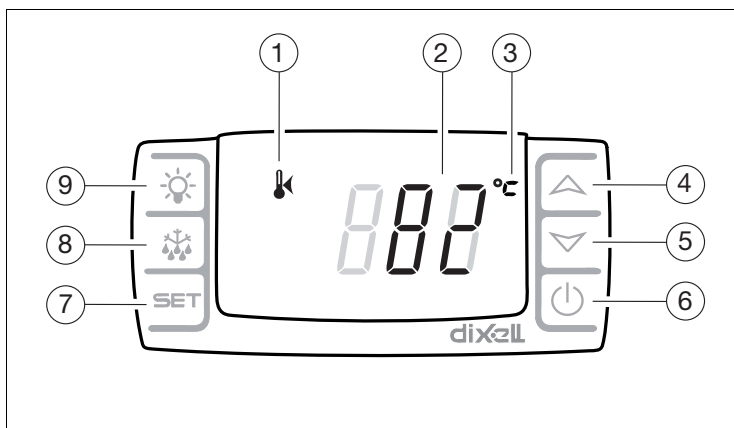
Panoramica

Schema generale
dell'apparecchio



- (1) Bloccaggio superiore dell'anta
- (2) Maniglia di spinta
- (3) Serratura dell'anta con posizione di sicurezza integrata
- (4) Profilo di tenuta perimetrale
- (5) Spina di rete e supporto per spina di rete
- (6) Ruota fissa
- (7) Paraurti
- (8) Cavo elettrico
- (9) Lamiera di protezione
- (10) Recipiente dell'acqua
- (11) Modulo di riscaldamento
- (12) Maniglia per estrarre il modulo di riscaldamento
- (13) Regolatore della temperatura
- (14) Interruttore "On/Off" con indicatore dello stato operativo
- (15) Ruota girevole con freno della ruota
- (16) Parete divisoria media (opzionale)
- (17) Guida
- (18) Parete divisoria media: supporto superiore con traversa (opzionale)

Regolatore della temperatura



- (1) Indicatore a LED "Riscaldamento":
acceso: riscaldamento acceso
- (2) Indicatore della temperatura:
indica la temperatura effettiva nell'apparecchio, la temperatura nominale, le temperature minima e massima in caso di superamento per eccesso o per difetto della temperatura, la durata di un superamento per eccesso o per difetto della temperatura, messaggi informativi.
- (3) Indicatore dell'unità di misura:
indica l'unità di misura; lampeggia durante la fase di programmazione
- (4) Tasto "SU": aumento del valore del parametro
- (5) Tasto "GIÙ": riduzione del valore del parametro
- (6) Tasto "Accensione/spegnimento riscaldamento": non attivato
- (7) Tasto "SET":
indica o modifica la temperatura nominale.
- (8) Tasto "Sbrinamento": non attivato
- (9) Tasto "Luce": non attivato

Messa in servizio

- Presupposti per il funzionamento**
- ✓ Pellicola protettiva rimossa dal corpo dell'apparecchio e del modulo di riscaldamento
 - ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente ed è asciutto
 - ✓ Apparecchio pulito
 - ✓ Modulo di riscaldamento inserito
 - ✓ L'apparecchio e la spina di rete non presentano difetti noti o danni visibili
 - ✓ Freni delle ruote bloccati
 - ✓ Apparecchio spento

- Esecuzione della prima pulizia**
- i** Alla consegna occorre eseguire una prima pulizia dell'apparecchio.
 - Togliere completamente il cartone, gli strati di protezione di carta, le pellicole ed i nastri adesivi.
 - Pulire le superfici con un detergente adatto.
↳ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 28.

- Messa in servizio dopo un lungo periodo di inattività**
- ↳ Dopo un lungo periodo di inattività, prima della messa in servizio l'apparecchio deve essere pulito e sottoposto a diversi controlli.

Pulizia

- Pulire accuratamente l'apparecchio.
↳ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 28.

Controllo tecnico di sicurezza

- Far eseguire la revisione per la sicurezza elettrica secondo le norme della serie DIN VDE 0700-0701.
- Verificare che il cavo di alimentazione e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.
- In caso di guasti, mettere in sicurezza l'apparecchio e farlo riparare da una delle ditte indicate in "Riparazione":
↳ Sottocapitolo "Persone autorizzate" a pagina 36.

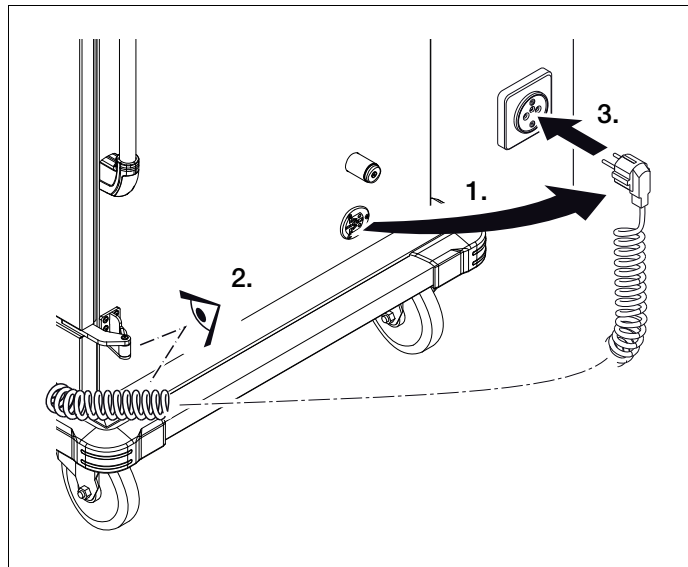
Controllo tecnico di funzionamento

- Controllare il funzionamento delle ruote, dei freni delle ruote, delle ante, delle serrature delle ante, delle guarnizioni delle ante e delle maniglie.
- Controllare il funzionamento del modulo di riscaldamento.
- In caso di guasti, mettere in sicurezza l'apparecchio e farlo riparare da una delle ditte indicate in "Riparazione":
↳ Sottocapitolo "Persone autorizzate" a pagina 36.

Collegamento dell'apparecchio ✓ Apparecchio spento**⚠ Attenzione!****Danni all'elettronica dell'apparecchio!**

Se l'apparecchio non è dimensionato per operare con la tensione di rete o la frequenza di rete locale, l'elettronica dell'apparecchio può essere danneggiata.

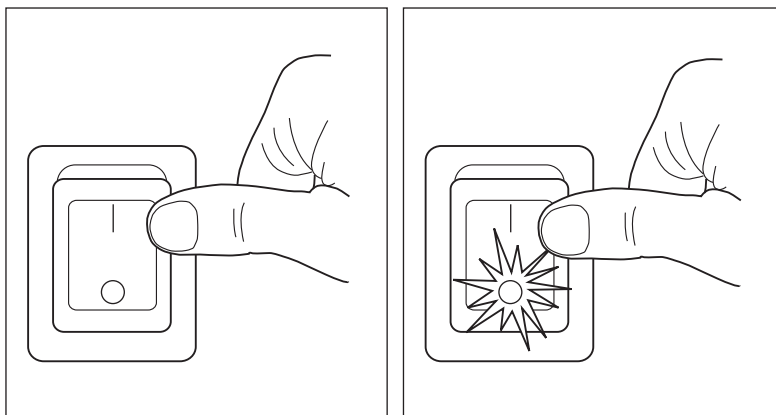
- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.
- Collocare l'apparecchio sul luogo previsto e bloccare i freni delle ruote.
 - ↳ Sottocapitolo "Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo" a pagina 21.
- Verificare che all'interno dell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovino piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento).
- Estrarre la spina di rete dal supporto della spina (1.) ed inserirla nella presa (3.), verificando che il cavo passi al di sotto della cerniera inferiore dell'anta (2.).



Impiego e funzionamento

Accensione dell'apparecchio

- ✓ Modulo di riscaldamento inserito
- ✓ Apparecchio collegato alla rete elettrica
- Attivare il servizio di riscaldamento con l'interruttore "On/Off".
L'indicatore a LED dell'interruttore On/Off si accende.



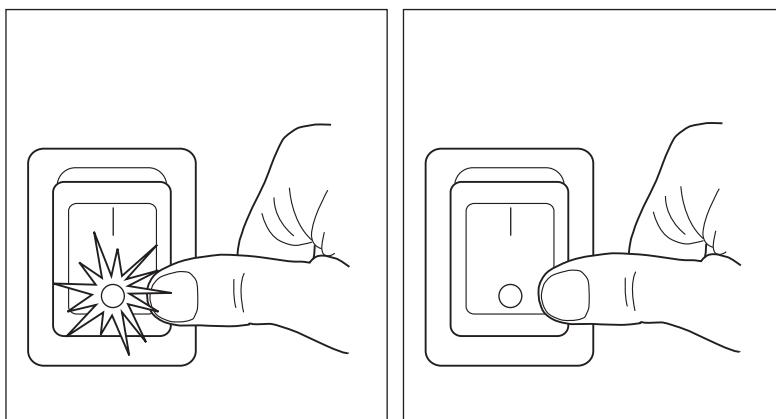
Sul display della regolazione della temperatura compare brevemente "888".

Viene quindi visualizzata la temperatura effettiva attuale all'interno dell'apparecchio.

L'apparecchio si riscalda e la temperatura effettiva sul display aumenta fino alla temperatura nominale.

Spegnimento dell'apparecchio

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
L'indicatore a LED dell'interruttore On/Off si spegne.



Regolazione della temperatura nominale

- ☞ Con modulo di riscaldamento acceso, il display indica la temperatura effettiva all'interno dell'apparecchio.
- ☞ Alla consegna, la temperatura nominale è impostata su +90 °C.

Visualizzazione della temperatura nominale

- ✓ Apparecchio collegato alla presa di corrente
- ✓ Il display indica la temperatura effettiva

SET

- Premere brevemente il tasto "SET".
La temperatura nominale compare sul display. Dopo circa 5 secondi o ripremendo brevemente il tasto "SET", la temperatura effettiva ricompare dal display.

Modifica della temperatura nominale

- ✓ Apparecchio collegato alla presa di corrente
- ✓ Il display indica la temperatura effettiva

SET

- Premere e tenere premuto il tasto "SET" per almeno 2 secondi.
La temperatura nominale compare sul display. La scritta °C lampeggia.
- Con il tasto "SU" aumentare la temperatura nominale.
– oppure –
Con il tasto "GIÙ" ridurre la temperatura nominale.

☞ Tenendo premuto il tasto "SU" o "GIÙ", la temperatura cambia continuamente. La velocità di modifica aumenta se il tasto "GIÙ" o "SU" viene tenuto premuto più a lungo.

SET

- Per memorizzare la temperatura nominale, premere brevemente il tasto "SET".
– oppure –
Attendere circa 15 secondi.
La temperatura nominale è memorizzata.
Il valore della temperatura effettiva compare sul display.

Bloccaggio/sbloccaggio della tastiera**Bloccaggio della tastiera**

☞ Il blocco della tastiera protegge da interventi non autorizzati nella regolazione della temperatura, ad esempio modifica della temperatura nominale.

☞ Con tastiera bloccata si possono eseguire solo le seguenti funzioni:

- Visualizzazione della temperatura nominale
- Visualizzazione della temperatura minima
- Visualizzazione della temperatura massima



- Premere contemporaneamente e tenere premuti i tasti "SU" e "GIÙ" per qualche secondo.
La scritta "oF" lampeggia sul display.
- Rilasciare entrambi i tasti.
La tastiera è bloccata e sul display viene visualizzata la temperatura effettiva.

☞ Se si tenta di richiamare una funzione interdetta, sul display lampeggia la scritta "oF".

Sbloccaggio della tastiera

- Premere contemporaneamente e tenere premuti i tasti "SU" e "GIÙ" per qualche secondo.
La scritta "oN" lampeggia sul display.
- Rilasciare entrambi i tasti.
La tastiera è sbloccata e sul display viene visualizzata la temperatura effettiva.

Preriscaldamento dell'apparecchio

- ☞ Se si prevede di usare l'apparecchio per mantenere in caldo pasti, occorre preriscaldarlo per circa 15 minuti alla temperatura di +90 °C prima di caricarlo con i pasti.
- ☞ Il recipiente dell'acqua per il riscaldamento ad aria umida contiene 1 litro ed assicura un clima uniformemente umido per 5 a 6 ore.
- ✓ Modulo di riscaldamento inserito
- ✓ Apparecchio collegato
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovino piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento).
- Circa 15 minuti prima del caricamento attivare il servizio di riscaldamento con l'interruttore "On/Off".
 - ☞ Sottocapitolo "Accensione dell'apparecchio" a pagina 16.
- Se necessario, modificare la temperatura nominale.
 - ☞ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 16.
- Se necessario, versare 1 litro d'acqua nel recipiente ed applicare la lamiera di protezione.

Apertura dell'anta dell'apparecchio

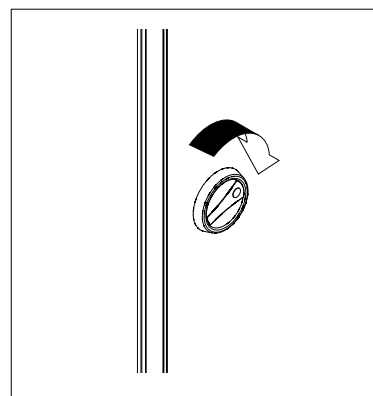
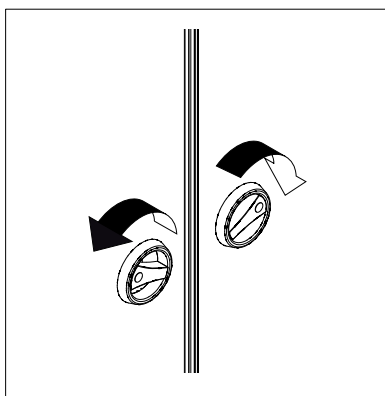
- ☞ Per evitare dispersioni di calore, durante il riscaldamento non aprire le ante se non strettamente necessario.

Avvertenza!

Vapore acqueo ad alta temperatura!

Aprendo l'anta, sussiste il pericolo di fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura che può provocare ustioni.

- Quando si apre l'anta, non tenere parti del corpo nella o sopra la zona di apertura.
-
- Se l'anta dell'apparecchio da aprire è chiusa a chiave, aprire la serratura dell'anta mediante la chiave.
 - Per aprire l'anta dell'apparecchio ruotare completamente la sua serratura nel verso indicato.



- Aprire e bloccare l'anta dell'apparecchio con cautela e senza slancio.

Bloccare l'anta dell'apparecchio

- Aprire completamente l'anta dell'apparecchio (circa 268°) e premerla contro la parete laterale dell'apparecchio portandola a contatto con il supporto magnetico.

**Chiusura dell'anta
dell'apparecchio****⚠ Attenzione!****Mano incastrata!**

Nella chiusura dell'anta dell'apparecchio, le mani possono restare incastrate e riportare lesioni.

- Nella chiusura, non introdurre né tenere la mano tra l'anta dell'apparecchio e l'apparecchio stesso.
- Chiudere l'anta dell'apparecchio con cautela e senza slancio.

- Togliere con cautela l'anta dell'apparecchio dal bloccaggio dell'anta.
- Chiudere l'anta dell'apparecchio senza slancio.
- Spingere l'anta dell'apparecchio nella serratura facendola innestare in posizione in maniera percepibile.

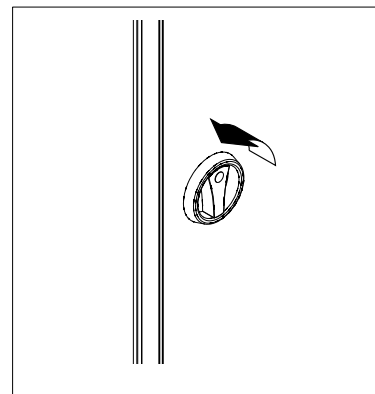
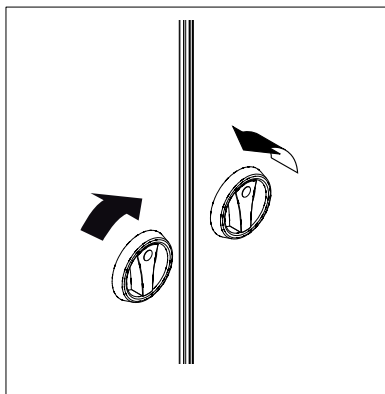
**Rotazione della serratura dell'anta
in posizione di sicura di trasporto**

- ☞ Per impedire l'apertura accidentale delle ante durante il trasporto, la serratura dell'anta può essere bloccata.

⚠ Avvertenza!**Pericolo di imprigionamento di bambini**

I bambini che si trovano nell'apparecchio quando si blocca la serratura dell'anta non possono liberarsi da soli.

- Prima di bloccare le ante dell'apparecchio verificare che all'interno dell'apparecchio non si trovino bambini.
- Ruotare il bloccaggio dell'anta nel verso indicato portando l'aletta in posizione verticale.

**Caricamento dell'apparecchio**

- ✓ Apparecchio preriscaldato per 15 minuti
- ✓ Pasti da mantenere in caldo riscaldati
- ✓ Pasti su piatti coperti
- ✓ Pasti in contenitori gastronorm coperti

⚠ Avvertenza!**Vapore acqueo ad alta temperatura!**

Aperto l'anta, sussiste il pericolo di fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura che può provocare ustioni.

- Quando si apre l'anta, non tenere parti del corpo nella o sopra la zona di apertura.

☞ Sottocapitolo "Apertura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 18.

Avvertenza!

Modulo di riscaldamento attivo ventilato, interno dell'apparecchio e contenitori gastronorm ad alta temperatura!

Nel modo operativo di mantenimento in caldo, il modulo di riscaldamento attivo ventilato, l'interno dell'apparecchio ed i contenitori gastronorm o altri oggetti in esso presenti possono assumere temperature molto elevate e provocare ustioni.

- Durante il caricamento evitare il contatto diretto con oggetti ad alta temperatura.

Avvertenza!

Pericolo di ribaltamento per spostamento del baricentro verso la parte superiore dell'apparecchio!

Se i contenitori gastronorm vengono caricati solo nella zona superiore dell'apparecchio, il baricentro si sposta verso l'alto e l'apparecchio può ribaltarsi. Il ribaltamento dell'apparecchio può provocare gravi lesioni alle persone.

- Caricare l'apparecchio iniziando sempre dal basso.
- In caso di caricamento parziale, caricare solo la zona inferiore dell'apparecchio.
- Ogni coppia di guide caricata completamente, ad esempio, con due contenitori gastronorm GN 1/1.

Avvertenza!

Pasti liquidi ad alta temperatura!

I pasti liquidi ad alta temperatura possono uscire dal bordo del contenitore gastronorm e del piatto e provocare ustioni.

- Tenere i contenitori gastronorm ed i piatti in posizione orizzontale.
- Coprire i pasti nei contenitori gastronorm sempre con i coperchi. Per pasti liquidi utilizzare coperchi con guarnizioni.
- Evitare movimenti improvvisi dei contenitori contenenti liquidi o pasti ad alta temperatura.
- Per evitare ustioni, inserire i contenitori con pasti liquidi, da cui può fuoriuscire liquido ad alta temperatura durante il mantenimento in caldo, in una coppia di guide bene in vista all'altezza massima di 1,60 m.
- Avvertire esplicitamente il personale dei pericoli derivanti dai pasti liquidi ad alta temperatura.

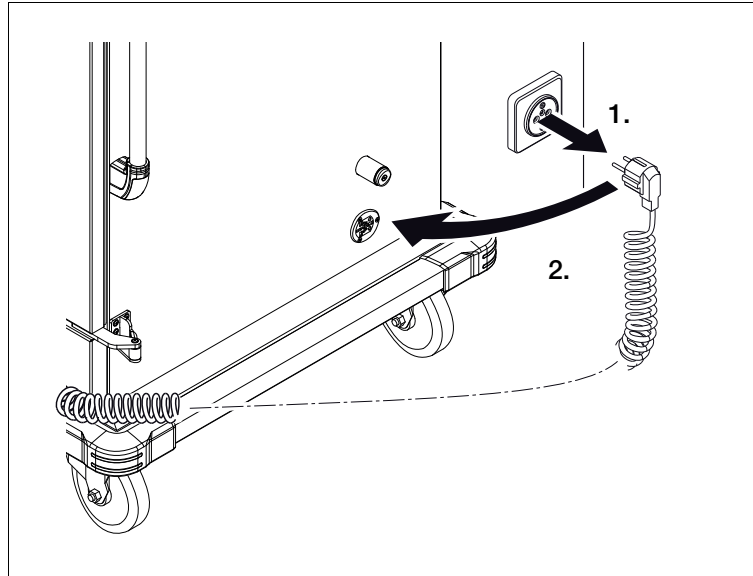
 Nel caricamento dell'apparecchio prestare attenzione ad un'illuminazione sufficiente.

- Aprire la porta.
 - ↳ Sottocapitolo "Apertura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 18.
- Spingere completamente il contenitore gastronorm a la griglie gastronorm verso la parete posteriore.
- Chiudere la o le ante dell'apparecchio.
 - ↳ Sottocapitolo "Chiusura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 19.

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

Spegnimento dell'apparecchio

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
 - ↳ Sottocapitolo "Spegnimento dell'apparecchio" a pagina 16.
- Estrarre la spina di rete (1.)
- Mettere la spina di rete nel relativo supporto sull'apparecchio (2.)



Trasferimento

- ☞ Se il tratto da percorrere presenta asperità, è necessario adottare provvedimenti particolari.
 - ↳ Sottocapitolo "Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate" a pagina 23.
- ✓ Nessun oggetto sulla superficie superiore dell'apparecchio
- ✓ Anta/ante dell'apparecchio chiuse
- ✓ Serratura dell'anta in posizione di sicura di trasporto
- ✓ Passaggio su superfici piane: recipiente dell'acqua vuoto o, se pieno, lamiera di protezione applicata
- ✓ Passaggio su superfici inclinate: recipiente dell'acqua vuoto
- ✓ Spina di rete estratta ed inserita nel suo supporto
- ✓ 2 persone

Attenzione!

Piede incastrato!

Nello sbloccaggio e nel bloccaggio del freno delle ruote, il piede può restare incastrato e riportare lesioni.

- Assicurarsi che il piede non resti tra i freni delle ruote ed il paraurti.
-

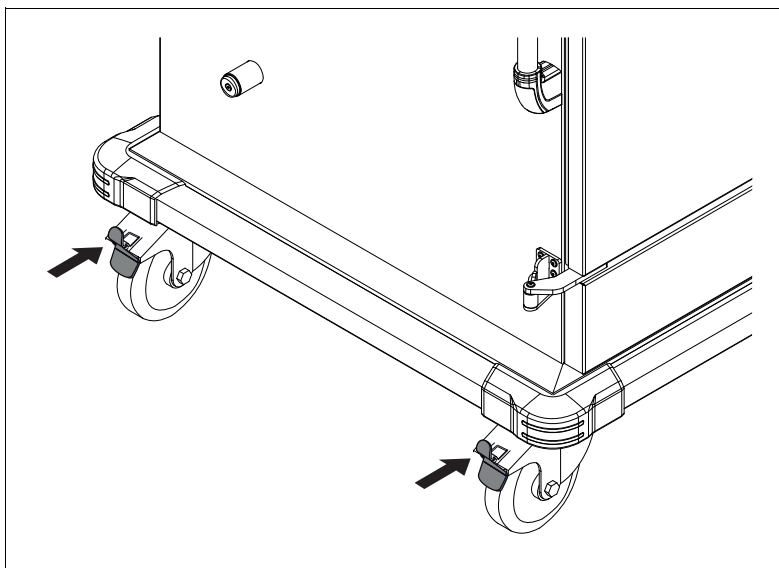
⚠ Avvertenza!

Visuale limitata!

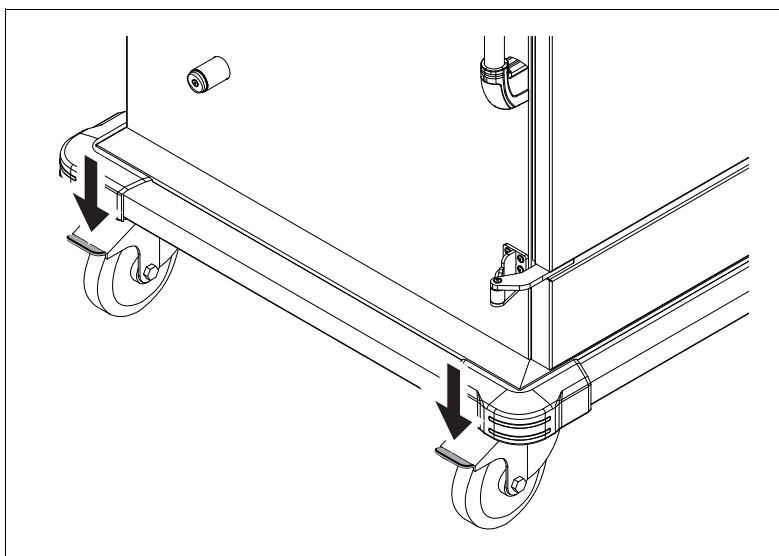
Durante lo spostamento dell'apparecchio, le persone davanti all'apparecchio possono essere non viste e ferite. A causa della visuale limitata, gli oggetti davanti all'apparecchio possono essere non visti. In caso di collisione, l'apparecchio e l'oggetto possono subire danni.

- Durante lo spostamento, una persona deve precedere l'apparecchio.
- Spingere l'apparecchio sempre con entrambe le mani.
- Spingere l'apparecchio in modo che le mani sulle maniglie siano a distanza sufficiente dalle pareti o da altri oggetti e non possano essere schiacciate.

-
- Sbloccare i freni delle ruote.



- Spingere con cautela l'apparecchio con entrambe le mani sul nuovo luogo di installazione.
- Bloccare i freni delle ruote.



Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate

- Se necessario:
 - Inserire la spina di rete e riaccendere l'apparecchio.
 - Prima del caricamento preriscaldare per 15 minuti.
- ☞ Tutte le avvertenze, i presupposti e le azioni da svolgere per il trasferimento dell'apparecchio su una superficie piana valgono anche per il passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate.
- ✓ Nessun oggetto sulla superficie superiore dell'apparecchio
- ✓ Serratura dell'anta in posizione di sicura di trasporto
- ✓ Spina di rete estratta ed inserita nel suo supporto
- ✓ Recipiente dell'acqua vuoto
- ✓ Due persone

Avvertenza!

Ribaltamento dell'apparecchio!

Passando su una superficie inclinata, l'apparecchio può ribaltarsi.

- Non portare mai l'apparecchio su una superficie (ad esempio rampa) con una pendenza $>10^\circ$.
 - Caricare l'apparecchio iniziando sempre dal basso per evitare lo spostamento del baricentro.
 - In caso di caricamento parziale, caricare solo la zona inferiore dell'apparecchio.
 - Ogni coppia di guide caricata completamente, ad esempio, con due contenitori gastronorm GN 1/1.
-
-

Modello di apparecchio con 4 ruote girevoli

Avvertenza!

Spostamento laterale dell'apparecchio!

Su superfici inclinate l'apparecchio può inclinarsi di lato.

- Su superfici inclinate spingere l'apparecchio sempre in 2 persone (una su ogni parete laterale dell'apparecchio).
-
-

- Dapprima verificare se l'apparecchio può essere spinto senza pericoli sulla rampa, cunetta o superficie inclinata.
- Spingere l'apparecchio con cautela facendosi assistere da una seconda persona (sull'altra estremità).

Mantenimento in caldo di pasti

- ✓ Apparecchio preriscaldato per circa 15 minuti
- Se, al termine del preriscaldamento, l'apparecchio viene separato dalla rete elettrica (ad esempio per trasferirlo ad un altro luogo), reinserire la spina di rete.
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
- Se necessario, modificare la temperatura nominale.
 - ☞ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 16.
- Evitare l'apertura superflua dell'anta/delle ante dell'apparecchio durante il modo operativo di mantenimento in caldo.

Prelievo dei pasti



Avvertenza!

Vapore acqueo ad alta temperatura!

Aperto l'anta, sussiste il pericolo di fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura che può provocare ustioni.

- Quando si apre l'anta, non tenere parti del corpo nella o sopra la zona di apertura.

↳ Sottocapitolo "Apertura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 18.



Avvertenza!

Modulo di riscaldamento attivo ventilato, interno dell'apparecchio e contenitori gastronorm ad alta temperatura!

Nel modo operativo di mantenimento in caldo, il modulo di riscaldamento attivo ventilato, l'interno dell'apparecchio ed i contenitori gastronorm o altri oggetti in esso presenti possono assumere temperature molto elevate e provocare ustioni.

- Afferrare le parti ad alta temperatura solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).



Avvertenza!

Pericolo di ribaltamento per spostamento del baricentro verso la parte superiore dell'apparecchio!

Se si prelevano per primi i contenitori gastronorm dalla zona inferiore dell'apparecchio, il baricentro si sposta verso l'alto e l'apparecchio può ribaltarsi. Il ribaltamento dell'apparecchio può provocare gravi lesioni alle persone!

- Scaricare l'apparecchio iniziando sempre dall'alto.



Avvertenza!

Pasti liquidi ad alta temperatura!

I pasti liquidi ad alta temperatura possono uscire dal bordo del contenitore gastronorm e del piatto e provocare ustioni.

- Tenere i contenitori gastronorm ed i piatti in posizione orizzontale.
- Evitare movimenti improvvisi dei contenitori contenenti liquidi o pasti ad alta temperatura.
- Avvertire esplicitamente il personale dei pericoli derivanti dai pasti liquidi ad alta temperatura.

- Aprire completamente l'anta dell'apparecchio e premerla contro le pareti laterali dell'apparecchio.

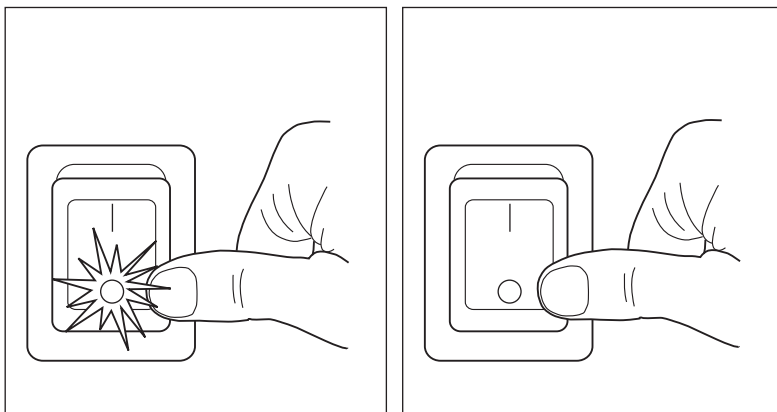
↳ Sottocapitolo "Apertura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 18.

- Prelevare i contenitori gastronorm o i piatti iniziando dall'alto.

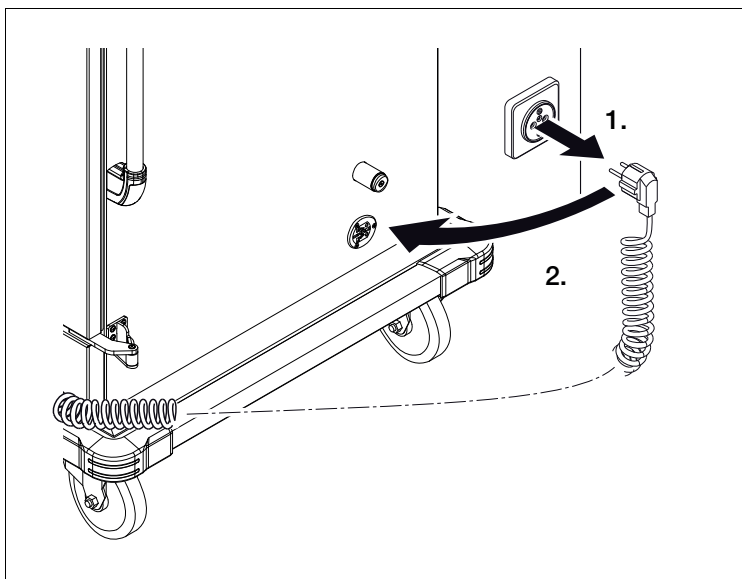
Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore "On/Off". L'indicatore a LED dell'interruttore On/Off si spegne.



- Estrarre la spina di rete (1.)
- Mettere la spina di rete nel relativo supporto sull'apparecchio (2.)



Avvertenza!

Pericolo di imprigionamento di bambini

I bambini che si rinchiodano in carrelli per banchetti vuoti non possono liberarsi da soli se l'anta dell'apparecchio viene bloccata dall'esterno.

- Proteggere il carrello per banchetti vuoto dai bambini. Collocare il carrello per banchetti vuoto con il lato dell'anta dell'apparecchio contro una parete o portarlo in un luogo inaccessibile ai bambini.

Aiuto in caso di anomalie

L'indicatore a LED dell'interruttore "On/Off" è spento

Causa	Provvedimento
La spina di rete è scollegata o non inserita correttamente.	➤ Inserire la spina di rete nella presa e controllarne la posizione.
Cavo elettrico danneggiato, ad esempio conduttori spezzati (si può verificare anche senza urti accidentali esterni).	➤ Far sostituire il cavo elettrico da un centro autorizzato alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 36.
Fusibile (di rete) guasto.	➤ Controllare ed eventualmente sostituire il fusibile principale.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	➤ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 36.

L'indicatore a LED è acceso, tuttavia i pasti non vengono mantenuti sufficientemente in caldo

Causa	Provvedimento
Temperatura nominale regolata su un valore insufficiente.	➤ Regolare la temperatura nominale su un valore maggiore. ↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 16.
Caricamento dell'apparecchio con pasti troppo freddi.	➤ Caricare l'apparecchio solo con pasti sufficientemente preriscaldati.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	➤ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 36.

L'indicatore a LED è acceso, tuttavia il vano dell'apparecchio resta freddo

Causa	Provvedimento
Interruttore di sicurezza del modulo di riscaldamento disinserito	➤ Controllare la corretta posizione del modulo di riscaldamento. ↳ Sottocapitolo "Smontaggio/montaggio del modulo di riscaldamento" a pagina 30.
Elettronica dell'apparecchio guasta.	➤ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 36.

Sul display del regolatore della temperatura compare "**oF**" quando si preme un tasto

Causa	Provvedimento
Tastiera bloccata.	■ Sbloccare la tastiera. ↳ Sottocapitolo "Bloccaggio/sbloccaggio della tastiera" a pagina 17.

Sul display del regolatore della temperatura compare "**LR**"

Causa	Provvedimento
Modulo di riscaldamento non montato correttamente.	■ Montare correttamente il modulo di riscaldamento. ↳ Sottocapitolo "Smontaggio/montaggio del modulo di riscaldamento" a pagina 30.

Corrosione delle parti di acciaio inox

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	■ Rimuovere i punti di corrosione. ↳ Sottocapitolo "Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox" a pagina 34. ■ Prestare attenzione all'uso/alla manutenzione corretti.

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto, trasferimento o altre azioni esterne.	■ Mettere fuori servizio l'apparecchio. ↳ Capitolo "Messa fuori servizio" a pagina 25. ■ Proteggere l'apparecchio dalla rimessa in servizio accidentale. ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 36.

Pulizia e cura

Acciaio inox Resistenza alla corrosione

La resistenza alla corrosione dell'acciaio inossidabile deriva dalla presenza di un cosiddetto strato passivo sulla superficie del materiale.

Se sulla superficie del materiale è presente ossigeno sufficiente, le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni meccaniche si rimarginano da sole.

Le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni chimiche di sostanze con proprietà riducenti (che sottraggono ossigeno) danneggiano il materiale. Il trattamento con acidi ad azione ossidante può contrastare il danno.

Per mantenere la resistenza alla corrosione, osservare le seguenti avvertenze sulla pulizia e la cura.

Intervallo di pulizia L'apparecchio deve essere pulito accuratamente dopo ogni uso.

Metodi di pulizia Il metodo prescritto per la normale pulizia giornaliera è quello di impiegare un panno umido.

Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali).

☞ Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.

☞ Per la pulizia non usare oggetti acuminati o taglienti.

Detergenti Superfici in acciaio inox



Attenzione!

Danni al materiale!

Il contatto dell'acciaio inossidabile con le seguenti sostanze può causare corrosione:

- Acidi concentrati, alogeni (cloruri, bromuri, ioduri) ed i loro sali e spezie
- Vapori di acidi che si sviluppano, ad esempio, durante la piastrellatura
- Contatto con metalli estranei
- Contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente ferro)

Anche sotto gli strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico può formarsi corrosione per assenza di aria.

- Evitare il contatto con acidi concentrati, alogeni ed i loro sali, spezie, metalli estranei, ferro o sostanze contenenti ferro. Se necessario, pulire con un panno in lavato in acqua pulita.
- Non ledere la superficie di acciaio inossidabile, in particolare con l'azione di altri metalli.
- Togliere strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico pulendo regolarmente l'apparecchio.

Possono essere utilizzati i seguenti detergenti:

- Normali detergenti in soluzione acquosa
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibre B.PRO (da usare solo con acqua)

Detergenti per sporco più ostinato su superfici in acciaio inox:

- Normali detergenti per acciaio inox, ad esempio DeepClean Stainless Steel
- Le superfici di acciaio inox vanno tenute sempre pulite, asciutte e accessibili all'aria.

Superfici in materiale sintetico

Attenzione!

Danni al materiale!

Le sostanze detergenti dell'acciaio inox ed abrasive graffiano la superficie. Anche i seguenti detergenti o i detergenti contenenti le seguenti sostanze danneggiano la superficie:

- Etanolo, isopropanolo o alcool di peso molecolare superiore
- Acetone
- Benzina solvente
- Terpentina
- Estere di acido acetico

- Non utilizzare sostanze detergenti dell'acciaio inox ed abrasive.
 - Non utilizzare detergenti contenenti solventi.
-

Possono essere utilizzati i seguenti detergenti:

- Normali detergenti in soluzione acquosa
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibra B.PRO (da usare solo con acqua)

Pulizia dell'apparecchio

- ✓ Apparecchio spento
 - ✓ Parti ad alta temperatura dell'apparecchio raffreddate
-

Avvertenza!

Modulo di riscaldamento, interno dell'apparecchio e contenitori gastronomici ad alta temperatura!

Nel modo operativo di mantenimento in caldo, il modulo di riscaldamento, l'interno dell'apparecchio ed i contenitori gastronomici o altri oggetti in esso presenti possono assumere temperature molto elevate e provocare ustioni.

- Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti.
-

Avvertenza!

Folgorazione elettrica in caso di penetrazione di acqua nel modulo di riscaldamento!

Se l'apparecchio viene pulito con modulo di riscaldamento, in quest'ultimo può penetrare acqua. In questo caso sussiste il pericolo di folgorazione quando il modulo di riscaldamento viene ricollegato alla rete elettrica.

- Prima di pulire l'apparecchio smontare il modulo di riscaldamento.

➤ Capitolo "Sicurezza" a pagina 3.

⚠ Attenzione!

Pericolo di cadute accidentali!

Se durante o al termine della pulizia cade acqua sul pavimento, sussiste pericolo di cadute accidentali.

- Raccogliere completamente l'acqua sparsa sul pavimento.

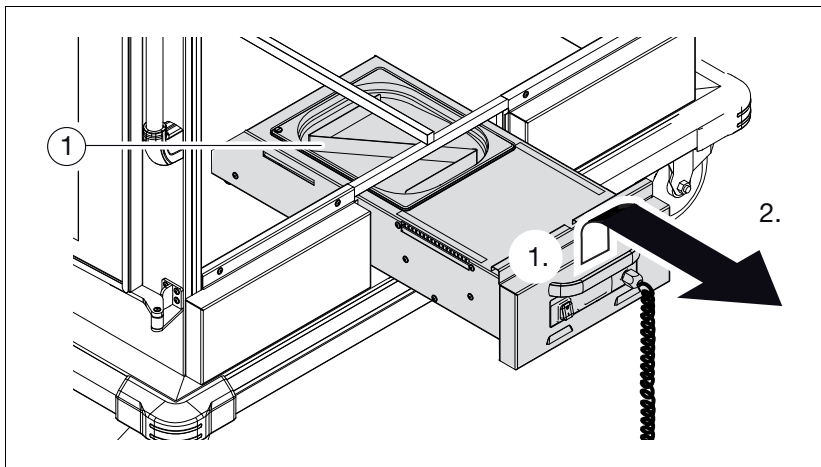
Modello di apparecchio con parete divisoria estraibile

- Se necessario, smontare la parete divisoria.
 - ↳ Sottocapitolo "Smontaggio/montaggio della parete divisoria" a pagina 31.

- Pulire l'apparecchio adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.
- Dopo l'uso di un detergente per acciaio inox, ripassare ed asciugare sfregando con un panno umido lavato in acqua pulita.

**Smontaggio/montaggio del
modulo di riscaldamento**

- ✓ Apparecchio separato dalla rete elettrica
- ✓ Anta/ante dell'apparecchio aperte
- ✓ Interno dell'apparecchio e modulo di riscaldamento raffreddati per almeno 20 minuti
- Sollevare il modulo di riscaldamento per la maniglia (1.) ed estrarlo dall'apparecchio (2.).



- Se necessario, estrarre la lamiera di protezione (1).
- Togliere l'acqua dal recipiente dell'acqua.

⚠ Attenzione!

Danni all'elettronica!

Per pulirlo, il modulo di riscaldamento non deve essere mai immerso in acqua.

- Se necessario, pulire il modulo ventilato adottando i metodi di pulizia sopra descritti.
- ↳ Sottocapitolo "Pulizia dell'apparecchio" a pagina 29.

- Dopo aver pulito il modulo di riscaldamento, riapplicare la lamiera di protezione nel recipiente dell'acqua.
- Applicare il modulo di riscaldamento nell'apposita apertura e spingere indietro fino al contatto dello schermo.
- Sollevare il modulo di riscaldamento per la maniglia, spingerlo indietro ed abbassarlo.

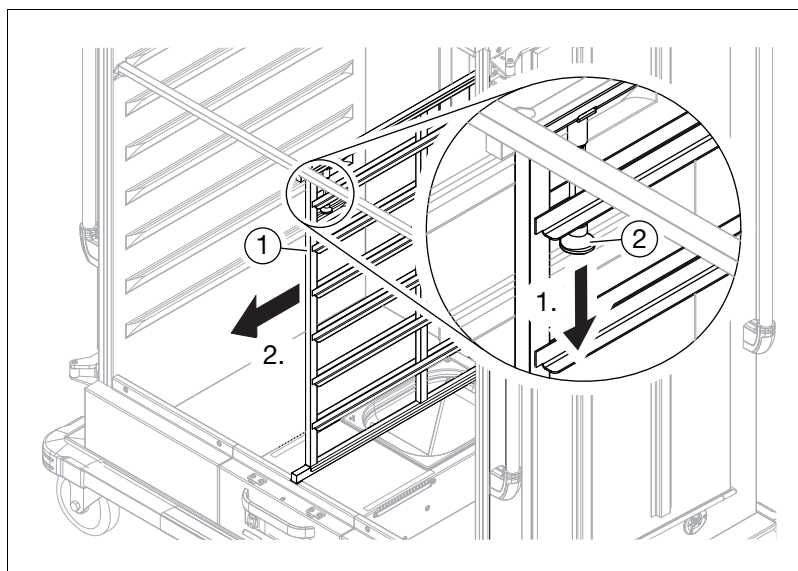
Smontaggio/montaggio della parete divisoria

Modello di apparecchio con parete divisoria estraibile

- ☞ La parete divisoria degli apparecchi a due ante può essere smontata e montata, ad esempio per la pulizia, senza bisogno di attrezzi.
- ✓ Ante dell'apparecchio aperte
- ✓ Sulla parete divisoria non si trovano griglie/contenitori GN
- ✓ L'apparecchio si è raffreddato.

Smontare la parete divisoria

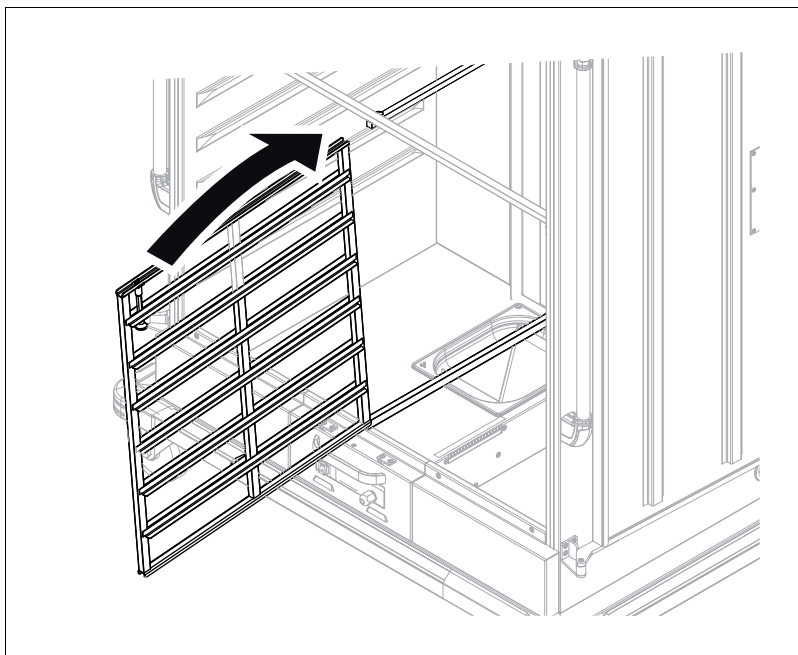
- Sbloccare la parete divisoria (1) tirando il perno di bloccaggio (2) verso il basso (1.) e tirarla in avanti togliendola dall'apparecchio (2.).



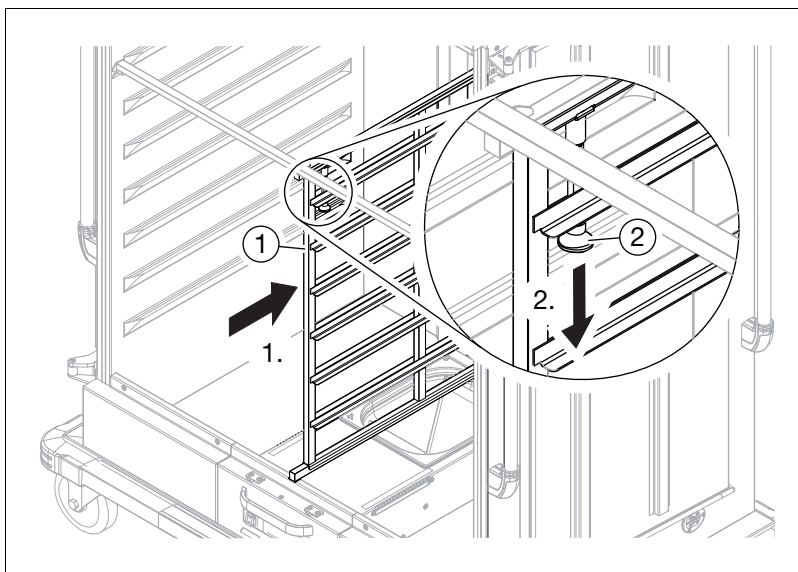
- Se necessario, pulire la parete divisoria adottando i metodi di pulizia sopra descritti.
- ☞ Sottocapitolo "Pulizia dell'apparecchio" a pagina 29.

Montare la parete divisoria

- Applicare il profilo di guida inferiore della parete divisoria sulla guida nel carrello per banchetti, inclinando la parete divisoria leggermente in avanti.
- Ruotare la parete divisoria verso l'alto nella guida della parete divisoria.



- Inserire completamente la parete divisoria (1) (1.), tirando il perno di bloccaggio della parete divisoria (2) verso il basso (2.).



- Rilasciare il perno di bloccaggio e tirare la parete divisoria leggermente in avanti facendo inserire il perno di bloccaggio nella guida.

Montaggio/smontaggio della guida superiore della parete divisoria media

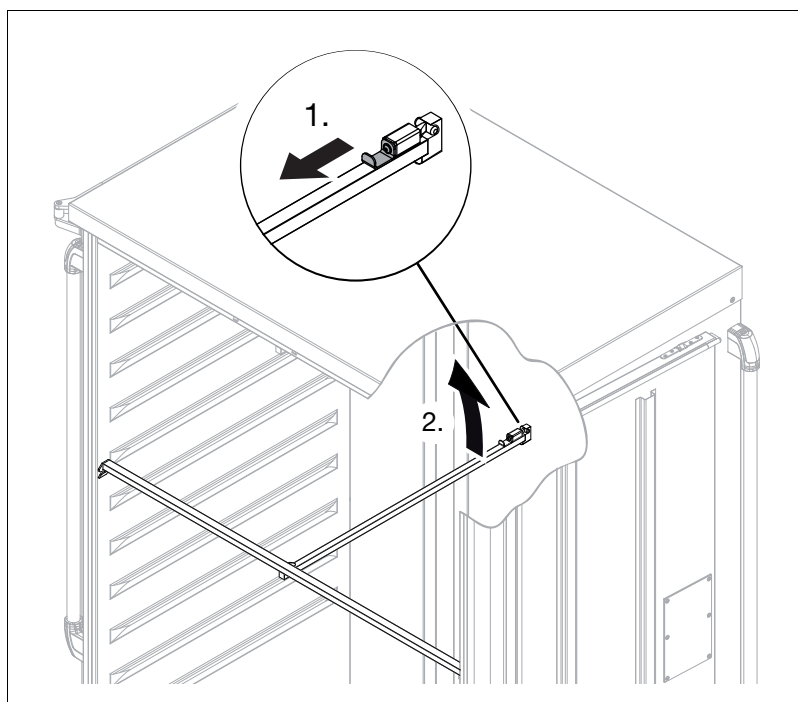
Modello di apparecchio con parete divisoria media

☞ La parete divisoria media viene fissata da una guida estraibile, la quale può essere smontata e montata, ad esempio per la pulizia, senza bisogno di attrezzi.

- ✓ Parete divisoria smontata
- ✓ Assenza di griglie al di sopra della guida superiore

Smontare la guida superiore

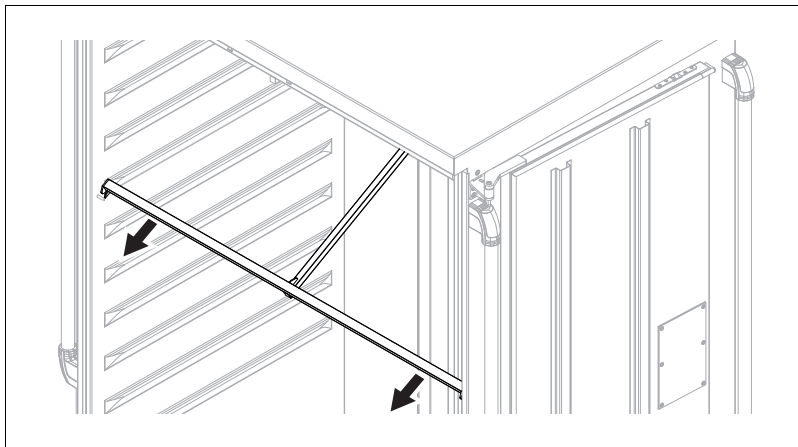
- Sbloccare la guida tirando il bloccaggio (1.) e ruotarla verso l'alto (2.).



- Spingere la traversa all'interno del carrello inclinandola verso l'alto fino a togliere le due guide laterali dai perni e toglierla dall'apparecchio.
 - Se necessario, pulire la guida superiore adottando i metodi di pulizia sopra descritti.
- ☞ Sottocapitolo "Pulizia dell'apparecchio" a pagina 29.

Montare la guida superiore

- Inserire da dietro la traversa del profilo di guida superiore nel supporto all'interno del carrello per banchetti.



- Abbassare il profilo di guida e bloccarlo, tirando in avanti i perni di bloccaggio.

Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox

Punti di corrosione freschi

- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
- Rimuovere i punti di corrosione con una sostanza abrasiva o con carta abrasiva.

Punti di corrosione vecchi/accentuati

- i I provvedimenti di pulizia qui descritti per punti di corrosione vecchi/accentuati sono raccomandazioni dell'associazione industriale tedesca per la tecnica abitativa, di riscaldamento e delle cucine (HKI, Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.).

- ☞ I provvedimenti di pulizia per punti di corrosione vecchi/accentuati devono essere eseguiti solo da personale tecnicamente addestrato nel rispetto delle norme in vigore.

Avvertenza!

Sostanze corrosive!

Gli acidi impiegati per eliminare i punti di corrosione possono provocare la corrosione di oggetti (ad esempio indumenti) e lesioni da corrosione di persone. In caso di contatto con gli occhi, gli organi della vista possono essere danneggiati in modo irreversibile. La conseguenza peggiore può essere la completa perdita della vista.

- Indossare indumenti di protezione (occhiali protettivi, guanti protettivi, ecc.).
- Tenere lontane le persone che non partecipano alla pulizia.
- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
- Rimuovere i punti di corrosione con acido ossalico al 2–3 %.
- Se la pulizia con acido ossalico non porta agli effetti sperati, trattare i punti di corrosione con acido nitrico al 10 %.

Manutenzione

Manutenzione regolare dell'apparecchio

- ☞ B.PRO suggerisce una manutenzione regolare dell'apparecchio eseguita da tecnici qualificati. Una manutenzione regolare previene avarie, aumenta la durata dell'apparecchio e ne conserva in generale il valore.
- Far eseguire la manutenzione regolare dell'apparecchio da tecnici qualificati.

Controllo della guarnizione dell'anta

- ☞ Si deve controllare regolarmente se la guarnizione dell'anta ha subito urti accidentali.
- Controllare se la guarnizione dell'anta ha subito urti accidentali (controllo visivo).
- In caso di danni della guarnizione dell'anta, farla sostituire da:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza B.PRO

Controllo dei freni delle ruote

- ☞ I freni delle ruote devono essere controllati dopo ogni trasferimento dell'apparecchio in un altro luogo per verificarne il corretto funzionamento.
- Bloccare i freni delle ruote.
- Tentare di spostare l'apparecchio (senza usare violenza!).
- Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da una delle seguenti persone:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza B.PRO

Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica

- Almeno ogni 6 mesi far eseguire una revisione per la sicurezza da un elettricista in conformità alle norme della serie DIN VDE 0701–0702.

Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete

- Almeno una volta ogni 6 mesi a norme BGV A 3 o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Riparazione

Persone autorizzate

☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:

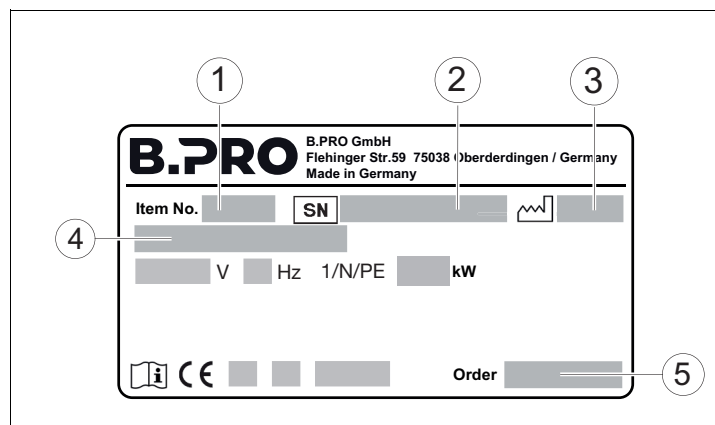
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza B.PRO

Descrizione del guasto

L'apparecchio possiede due targhette. Una targhetta si trova sul modulo di riscaldamento e l'altra sul retro dell'apparecchio. Per l'analisi delle anomalie, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulle targhette:

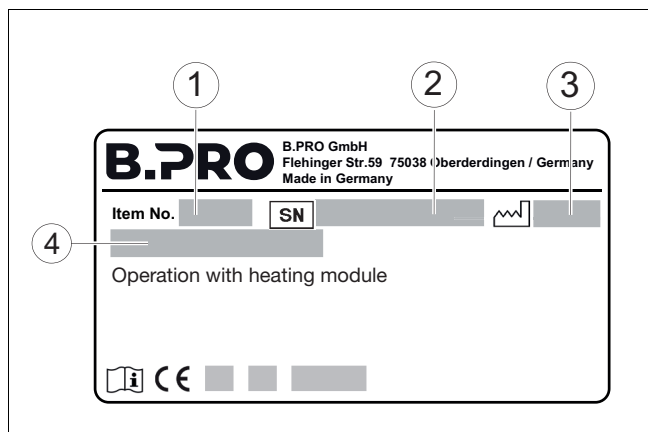
- Codice articolo
- Modello
- Numero di serie
- Data di produzione
- Numero dell'ordine di produzione (opzionale)

Targhetta del modulo di riscaldamento:



- (1) Codice articolo
- (2) Numero di serie
- (3) Data di produzione
- (4) Modello
- (5) Numero dell'ordine di produzione (opzionale)

Targhetta sul corpo dell'apparecchio:



- (1) Codice articolo
- (2) Numero di serie
- (3) Data di produzione
- (4) Modello

Sostituzione di componenti

☞ I componenti guasti, compreso il cavo elettrico, devono essere sostituiti solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza B.PRO

Ricambi

Per ordinare ricambi occorre specificare:

- Nome del ricambio
- Codice articolo
- Data di produzione dell'apparecchio
- Quantità

☞ Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in Internet (www.bpro-solutions.com).

Indirizzo

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



i Se un apparecchio elettrico o elettronico viene smaltito insieme ai normali rifiuti di città, i materiali di cui è fatto l'apparecchio possono essere potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute delle persone.

Per questo l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti di città, ma deve essere consegnato ad un centro di smaltimento di apparecchi elettrici (ad esempio ad una ditta specializzata nello smaltimento di tali apparecchi).

Per avvertire di tale fatto, l'apparecchio è contrassegnato con il simbolo a sinistra secondo DIN EN 50419, contrassegno di apparecchi elettrici ed elettronici secondo l'articolo 15(2) della direttiva 2012/19/UE (WEEE). Per lo smaltimento occorre inoltre tenere presenti le eventuali particolarità nazionali in materia.

- Prima dello smaltimento rendere inservibile l'apparecchio (ad esempio tagliando la spina di rete) e le serrature delle ante.
- Consegnare l'apparecchio ad un centro di raccolta di apparecchi elettrici (ad esempio ditta specializzata).

☞ Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.

☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o al servizio di assistenza B.PRO.

🔗 Sottocapitolo "Indirizzo" a pagina 37.

Dati tecnici

A seconda del modello, l'apparecchio descritto nel presente manuale di istruzioni può presentare dati tecnici diversi (dati elettrici e di refrigerazione, dimensioni). I dati vincolanti sono riportati sulla targhetta o nella documentazione del capitolato d'oneri o nei disegni.

Dati generali Dimensioni e pesi (modello standard, dati approssimativi)

Modello	Lun- ghezza in mm	Lar- ghezza in mm	Altezz a in mm	Peso vuoto in kg	Carico max. in kg
Carrello per banchetti BW 11	840	945	1920	145	200
Carrello per banchetti BW 18	840	945	1920	145	200
Carrello per banchetti BW 22	1390	945	1920	225	200
Carrello per banchetti BW 36	1390	945	1920	225	200

Capacità contenitori gastronorm/griglie

Modello	Numero contenitori gastronorm				Numero di griglie	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	11	-
BW 18	9	18	18	36	17	-
BW 22	-	-	-	-	-	11
BW 22 con parete divisoria alta:	22	44	22	44	22	-
BW 22 con parete divisoria media:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 con parete divisoria alta:	18	36	36	72	34	-
BW 36 con parete divisoria media:	8	16	18	36	16	8

Temperatura all'interno del vano

Regolabile da +30 °C a +90 °C

Distanza tra le guide

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Portata

Componente	Carico distribuito massimo in kg
Piano superiore dell'apparecchio	25

Dati elettrici**Alimentazione elettrica**

Per tutti i modelli:

Tensione: 220 ... 240 V, 50 ... 60 Hz

Potenza (massima): 2,23 kW

Ambiente**Condizioni ambientali – funzionamento**

Temperatura: +15 °C ... +38 °C

Umidità relativa dell'aria: senza formazione di condensa

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura: -10 °C ... +40 °C

Umidità relativa dell'aria: senza formazione di condensa

Emissioni

Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

Materiale

Corpo dell'apparecchio: Acciaio inox, poliammide, polietilene

Isolamento delle ante
dell'apparecchio: Polistirolo

Dati per l'ordinazione

Carrello per banchetti BW 11	Codice articolo:	573 574
Carrello per banchetti BW 18	Codice articolo:	573 575
Carrello per banchetti BW 22	Codice articolo:	573 576
Carrello per banchetti BW 36	Codice articolo:	573 577
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154 588

Accessori

Parete divisoria alta per BW 22	Codice articolo:	573 580
Parete divisoria alta per BW 36	Codice articolo:	573 581
Parete divisoria media per BW 22	Codice articolo:	573 582
Parete divisoria media per BW 36	Codice articolo:	573 583
Griglie gastronorm GR 2/1	Codici articolo:	↪ Listino prezzi B.PRO
Griglie in acciaio inossidabile	Codici articolo:	↪ Listino prezzi B.PRO
Contenitore gastronorm	Codici articolo:	↪ Listino prezzi B.PRO
Coperchi	Codici articolo:	↪ Listino prezzi B.PRO
Portapiatti	Codici articolo:	↪ Listino prezzi B.PRO
Panno di pulizia a microfibra B.PRO	Codice articolo:	126 999
Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	Codice articolo:	511 895

Norme, direttive, marchi di qualità

- DIN 18865-9: Apparecchi per grandi cucine, impianti di distribuzione, spazi interni di armadi di modello standard ed igienico.
- DIN 18867-5: Apparecchi per grandi cucine – apparecchi carrellati – parte 5: carrelli per banchetti riscaldati.
- DIN EN 60335-1: Sicurezza di apparecchi elettrici per l'uso domestico e simili, parte 1: Requisiti generali.
- DIN EN 60335-2-49: Sicurezza di apparecchi elettrici per l'uso domestico e simili, parte 2: requisiti particolari di apparecchi elettrici di riscaldamento per l'uso industriale.
- BGV A3 (VBG 4): Norme antinfortunistiche: Impianti e mezzi di esercizio elettrici.
- Regola DGUV 110-003: Lavoro in cucine industriali.



Marchio CE

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

- 2006/42/CE: "Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alle macchine"
- 2014/30/UE: "Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica"
- 2014/35/UE: "Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione"
- 2011/65/UE: "Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche"

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS