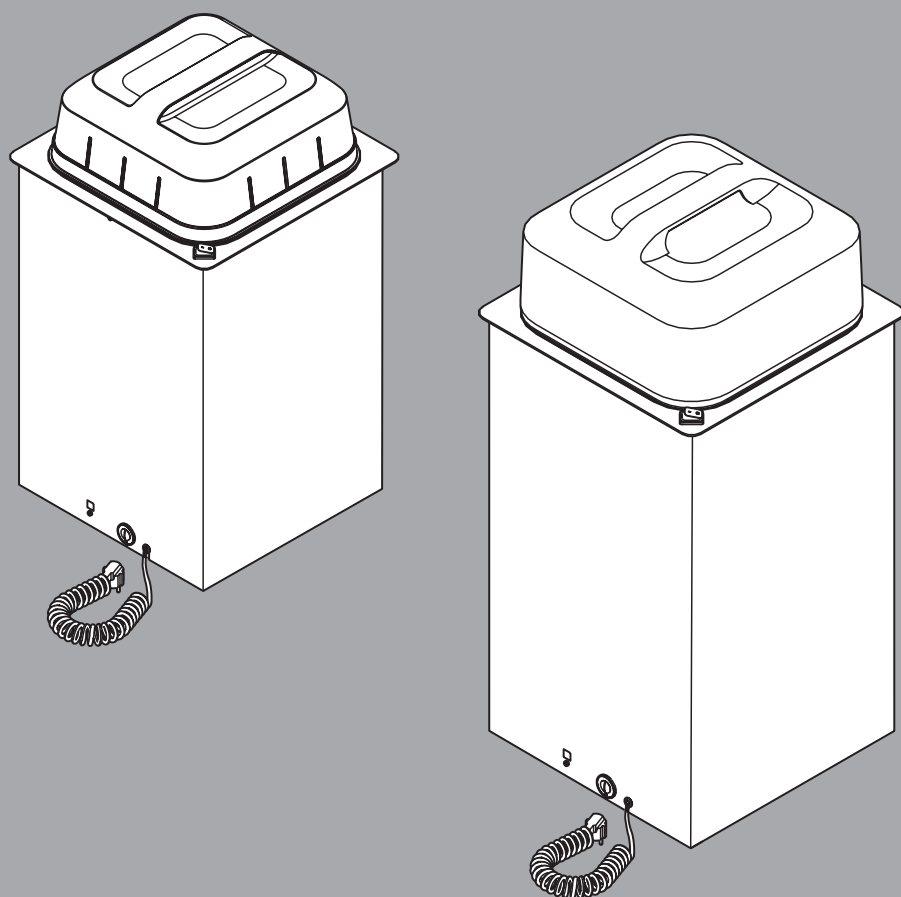




DISTRIBUTORI DI PIATTI DA INCASSO TSE-H1 18-33 ET 684/800

Traduzione del traduzione delle istruzioni operative originali

Generalità

Copyright Le presenti istruzioni sono protette da diritti d'autore. Nessuna informazione in esse contenuta 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 del traduzione delle istruzioni operative originali. Destinatari: personale di assistenza, capocucina.

Convenzioni tipografiche

- ☞ **Nota importante** su particolarità o casi particolari.
- ❗ **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 un determinato modello o opzione dell'apparecchio.

Avvertimenti



Parola di segnalazione!

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, avviso, pericolo) indica la gravità del pericolo.

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avviso indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio di lesioni gravissime e persino mortali.

Contenuto

Generalità sul presente prodotto	Campo di impiego	6
	Condizioni di impiego	6
	Caratteristiche del prodotto	6
Sicurezza	Generalità	8
	Generalità sul presente prodotto	8
	Trasporto	9
	Montaggio	9
	Messa in servizio	10
	Impiego e funzionamento	10
	Messa fuori servizio	12
	Pulizia e cura	12
	Manutenzione	13
	Riparazione	13
	Norme e direttive	14
	Identificazione del prodotto	14
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	15
	Volume di fornitura	15
	Disimballaggio	15
	Smaltimento del materiale di imballaggio	15
Montaggio	Presupposti per il montaggio	16
	Misure di montaggio	16
	Montaggio dell'apparecchio	16
	Assicurare la messa a terra	17
	Collegamento dell'apparecchio	17
	Pulizia dell'apparecchio	17
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	18
	Prima messa in funzione	18
	Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti	18
	Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate	19
	Regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie impilate	20
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	21
	Casi applicativi – panoramica	22
	Regolazione della temperatura nominale	22
	Caricamento dell'apparecchio	23
	Riscaldamento e mantenimento in caldo di stoviglie	23
	Prelievo di stoviglie	24

Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria

Campo di impiego	25
Settore di impiego	25
Obbligo di vigilanza	25
Alimentazione elettrica	25
Uso illecito come giocattolo	25
Uso illecito come ripostiglio	25
Pericoli dovuti all'uso illecito	25
Superfici ad alta temperatura	25

Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio	26
---------------------------------------	----

Aiuto in caso di anomalie

L'indicatore non è acceso	27
L'indicatore di funzionamento è acceso, tuttavia le stoviglie non vengono riscaldate/mantenute sufficientemente in caldo	27
L'indicatore è acceso, tuttavia l'interno dell'apparecchio resta freddo	27
L'apparecchio si riscalda sempre fino alla temperatura massima, indipendentemente dalla posizione del regolatore	27
Il diametro dei piatti è eccessivo o insufficiente per il cilindro di impilamento	28
Corrosione delle parti di acciaio inox	28
L'apparecchio è danneggiato esternamente	28

Pulizia e cura

Acciaio inox	29
Intervallo di pulizia	29
Metodi di pulizia	29
Detergenti	30
Pulizia dell'apparecchio	30
Smontaggio/montaggio del cilindro di impilamento dei piatti	31

Manutenzione

Manutenzione periodica dell'apparecchio	33
Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica	33
Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	33

Riparazione

Persone autorizzate	34
Descrizione del guasto	34
Sostituzione di componenti	34
Ricambi	34
Indirizzo	35

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio	36
------------------------------	----

Dati tecnici	Dati generali	37
	Dati elettrici	37
	Ambiente	38
Dati per l'ordinazione	Distributore di piatti da incasso TSE-H1 18-33 ET 684	39
	Distributore di piatti da incasso TSE-H1 18-33 ET 800	39
	Manuale di istruzioni	39
	Cappa PC per distributore di piatti	39
	Cappa EPP per distributore di piatti	39
	Panno di pulizia a microfibra B.PRO	39
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	39
Norme, direttive, regolamenti, disposizioni	Norme	40
	Direttive per marchio CE/dichiarazione di conformità UE	40
	Regolamenti, disposizioni	40

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego Il distributore di piatti da incasso riscaldato è stato progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:

- Custodia stazionaria di stoviglie asciutte
- Distribuzione stazionaria di stoviglie
- Riscaldamento e mantenimento in caldo stazionari di stoviglie asciutte

L'apparecchio non deve essere utilizzato per asciugare stoviglie.

L'apparecchio non deve essere utilizzato per custodire, riscaldare o immagazzinare pasti.

L'immagazzinamento di sostanze infiammabili o che influenzano negativamente gli alimenti non è consentito.

Il distributore di piatti da incasso 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).

L'apparecchio non deve essere usato per trasportare o immagazzinare sostanze/liquidi pericolosi o velenosi.

Condizioni di impiego **Ambiente**

L'apparecchio deve funzionare in ambienti chiusi ad una temperatura ambiente da -10 °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 l'apparecchio 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 distributore di piatti da incasso riscaldato è di acciaio inossidabile. La superficie di acciaio inox è microfinita.

Il nome dell'apparecchio contiene una sigla del modello di apparecchio. Le prime due lettere "TS" indicano il tipo di apparecchio e la terza lettera "E" significa che l'apparecchio è da incasso. Dopo il trattino sono presenti altre caratteristiche tipiche dell'apparecchio.

L'apparecchio è racchiuso in un involucro.

Montaggio

I distributori di piatti da incasso riscaldati sono adatti per il montaggio in banconi ed in impianti di distribuzione.

L'apparecchio può essere montato facilmente senza necessità di accessori.

Il distributore di piatti da incasso riscaldato viene agganciato dall'alto nel bancone o nell'impianto di distribuzione.

Impiego e funzionamento

Le stoviglie vengono impilate su una piattaforma di impilamento. L'altezza di distribuzione della piattaforma di impilamento può essere regolata agganciando o sganciando molle.

L'apparecchio possiede un riscaldamento statico.

La regolazione della temperatura opera mediante un termostato a capillare.

La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata con una manopola situata accanto all'allacciamento al cavo di alimentazione elettrica. La temperatura massima è di circa +85 °C.

L'apparecchio possiede un interruttore "On/Off".

Una protezione dal sovraccarico impedisce il surriscaldamento dell'apparecchio.

I distributori di piatti sono indicati per piatti rotondi del diametro da 180 a 330 mm e per piatti quadrati delle dimensioni da 180 x 180 a 280 x 280 mm.

Le aste di guida nel cilindro di impilamento possono essere adattate al diametro dei piatti.

Il cilindro di impilamento dei distributori di piatti possiede 4 aste di guida. Opzionalmente il cilindro dei piatti può essere dotato di altre 4 aste di guida per il supporto sicuro di stoviglie più piccole o di stoviglie di altre forme.

Pulizia

Il cilindro di impilamento può essere smontato per un'accurata pulizia.

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 presente manuale di istruzioni.



Attenzione!

Lesioni alle persone o danni materiali

Mettendo in funzione l'apparecchio in cui si trovano sostanze o contenitori esplosivi, si può verificare un'esplosione con rischio di lesioni alle persone e/o di danni materiali.

- Non riporre sostanze esplosive nell'apparecchio, ad esempio contenitori di aerosol contenenti gas propellente infiammabile.
-

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°.

Proteggere l'apparecchio contro lo slittamento.

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto. Impiegare barre di sicurezza imbottite.

Pellicole protettive

Disimballando l'apparecchio, togliere anche le pellicole protettive. In caso contrario sussiste pericolo di incendio.

Montaggio Luogo di montaggio

Non montare 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 un cortocircuito o la folgorazione elettrica.

Collegamento dell'apparecchio

Se, dopo il trasporto su una superficie di carico fredda o l'immagazzinamento in un locale freddo, l'apparecchio viene portato in una cucina, l'umidità dell'aria condensa sulla superficie ed all'interno dell'apparecchio.

Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare un cortocircuito o la folgorazione elettrica.

Collegare l'apparecchio solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

Impianto di distribuzione/bancone

Nelle immediate vicinanze dell'apparecchio (ad esempio rivestimento) non si deve trovare materiale infiammabile.

Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio deve essere ad una distanza minima di 10 mm dal rivestimento circostante. Lo spazio tra l'apparecchio ed il rivestimento deve essere vuoto.

Collegamento alla rete elettrica

La tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta devono corrispondere alla tensione e 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. In caso contrario si può danneggiare l'impianto elettrico dell'apparecchio e la presa di corrente.

Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tirare afferrando il corpo della spina di rete e non il cavo.

Messa in servizio Regolazione delle aste di guida

Le aste di guida devono essere regolate correttamente sulle dimensioni dei piatti. In caso contrario la pila di piatti può ribaltarsi ed i piatti possono scivolare tra le aste di guida e subire danni.

Con apparecchio in funzione, le aste di guida assumono una temperatura elevata. Afferrare le aste di guida ad alta temperatura solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (utilizzare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).

Altezza di distribuzione delle stoviglie

L'altezza di distribuzione delle stoviglie deve essere adattata alle esigenze effettive in sede di messa in servizio. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è eccessiva, sussiste il pericolo di rovesciamento delle stoviglie impilate provocando lesioni alle persone. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, le stoviglie impilate devono essere prelevate assumendo una postura non ergonomica.

L'interno dell'apparecchio in funzione assume temperature elevate. Prima di regolare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate, verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.

Le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione degli oggetti impilati devono essere sganciate ed agganciate simmetricamente. Altrimenti sussiste il pericolo di sollecitare le molle in modo non uniforme. Le molle eccessivamente sollecitate sono soggette ad una maggiore usura. Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

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.

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

Segnali di avvertimento

Sull'apparecchio sono applicati i seguenti segnali di avvertimento:

Segnale di avvertimento	Significato – ubicazione
	"Superficie ad alta temperatura" secondo DIN 4844-2
	"Messa a terra" secondo DIN IEC 60417-5021 sull'esterno dell'apparecchio al di sopra del morsetto di terra accanto al cavo elettrico.

Sostituire tempestivamente i segnali di avvertimento divenuti illeggibili, danneggiati o assenti.

Altezza di distribuzione delle stoviglie

L'altezza di distribuzione delle stoviglie regolata durante la messa in servizio deve essere adattata alle necessità. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è eccessiva, sussiste il pericolo di rovesciamento delle stoviglie impilate provocando lesioni alle persone. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, le stoviglie impilate devono essere prelevate assumendo una postura non ergonomica.

L'interno dell'apparecchio in funzione assume temperature elevate. Prima di regolare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate, verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.

Le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione degli oggetti impilati devono essere sganciate ed agganciate simmetricamente. Altrimenti sussiste il pericolo di sollecitare le molle in modo non uniforme. Le molle eccessivamente sollecitate sono soggette ad una maggiore usura. Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

Il cilindro di impilamento non è adatto per l'impiego all'esterno del corpo dell'apparecchio.

Caricamento

Non collocare stoviglie di materiale sintetico nell'apparecchio di impilamento. L'apparecchio di impilamento e/o le stoviglie di materiale sintetico possono essere danneggiati.

Nel distributore di piatti dotato di 4 aste di guida per ogni cilindro di impilamento si possono impilare piatti rotondi di diametro compreso tra 180 e 330 mm o piatti quadrati di dimensioni da 180 x 180 a 280 x 280 mm. Se si impilano piatti di diametro diverso da questo, la pila di piatti può ribaltarsi ed i piatti possono scivolare tra le aste di guida e subire danni.

Lo stesso pericolo sussiste se le aste di guida non sono state adattate al diametro dei piatti impilati. Ogni volta che si cambia il diametro dei piatti, le aste di guida devono essere pertanto adattate alle nuove dimensioni dei piatti.

Portate

Caricare l'apparecchio di impilamento con la quantità massima di stoviglie indicata nei dati tecnici e non superare il limite superiore di peso. In caso contrario sussiste il pericolo di ribaltamento e/o danneggiamento dell'apparecchio di impilamento e/o delle stoviglie impilate. Il ribaltamento dell'apparecchio di impilamento o delle stoviglie impilate può provocare lesioni.

Cappe

Se l'apparecchio viene riscaldato a lungo senza cappa, le dispersioni termiche sono notevoli. Durante il riscaldamento, coprire l'apparecchio con la cappa. La cappa deve essere tolta solo brevemente per mettere o prelevare stoviglie.

Parti dell'apparecchio e oggetti ad alta temperatura

La parte superiore e l'interno dell'apparecchio e gli oggetti in esso contenuti (stoviglie) assumono una temperatura elevata (fino a circa +85 °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).

Messa fuori servizio

Estrazione della spina di rete

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

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

Pulizia e cura

Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere prima di pulire l'apparecchio. L'acqua penetrata nell'apparecchio potrebbe causare un cortocircuito. In questo caso sussiste pericolo dovuto a folgorazione elettrica.

Igiene

Le norme previste dal regolamento (CE) 852/2004 e le disposizioni nazionali in materia di igiene devono essere rispettate.

Intervallo di pulizia

Pulire l'esterno dell'apparecchio dopo ogni uso e l'interno quando necessario.

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

Parti dell'apparecchio e oggetti ad alta temperatura

La parte superiore, l'interno dell'apparecchio e gli oggetti situati in esso (stoviglie) assumono temperature elevate ad apparecchio in funzione (pericolo di ustioni!).

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

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 secondo il regolamento DGUV 3 (ex BGV A3) o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica 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:

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

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

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

Il volume di fornitura standard comprende:

- Distributore di piatti da incasso
- Manuale di istruzioni
- Targhetta supplementare

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

☞ Al manuale di istruzioni è acclusa una targhetta supplementare dell'apparecchio. La targhetta supplementare deve essere incollata nel presente manuale di istruzioni.

🔗 Sottocapitolo „Descrizione del guasto“

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.
 - Incollare la targhetta supplementare nel punto previsto del presente manuale di istruzioni.
- 🔗 Sottocapitolo „Descrizione del guasto“

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.

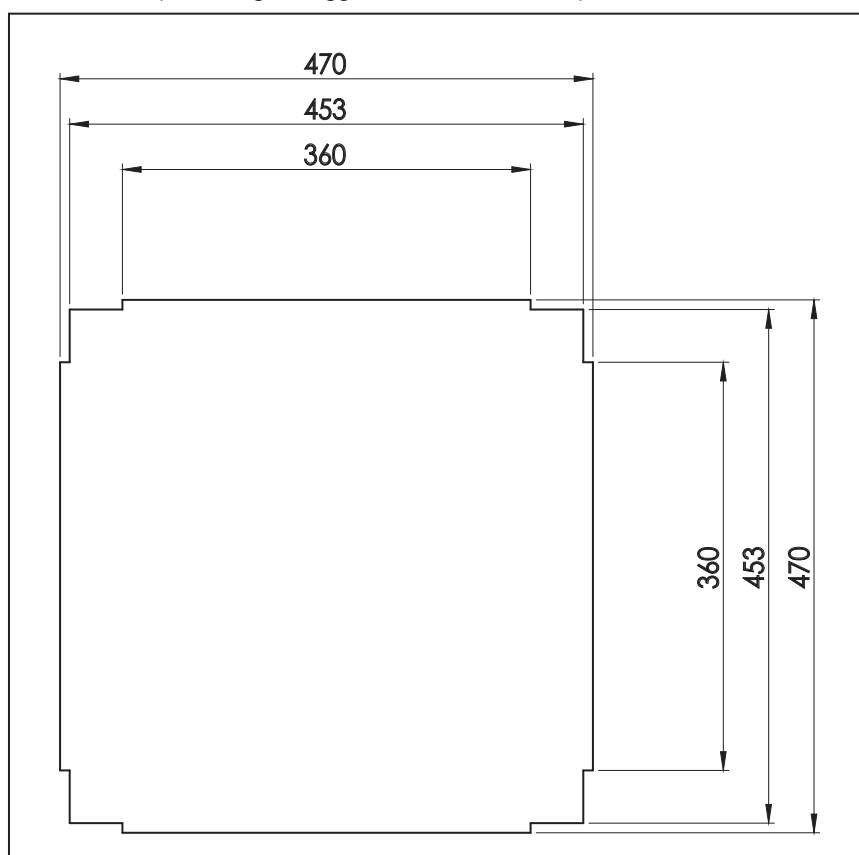
Montaggio

Presupposti per il montaggio

- ✓ Personale esperto
- ✓ Luogo di montaggio adatto (non accanto ad altri apparecchi che sviluppano una grande quantità di vapore, ad esempio lavastoviglie)
- ✓ Bancone adatto (materiale antincendio, assenza di surriscaldamento)
- ✓ Distanza minima tra l'apparecchio di impilamento ed il rivestimento circostante: 10 mm
- ✓ Attrezzi per preparare il bancone

Misure di montaggio

☞ I distributori di piatti vengono agganciati dall'alto in un'apertura del bancone.



Montaggio dell'apparecchio

☞ Durante il montaggio, B.PRO suggerisce di prevedere un accesso all'allacciamento alla rete ed al regolatore della temperatura.

- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente
- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Eventuale pellicola protettiva rimossa completamente

■ Preparare il bancone secondo le misure indicate nel sottocapitolo precedente.

☞ Sottocapitolo „Misure di montaggio“

☞ Capitolo „Dati tecnici“

■ Agganciare dall'alto l'apparecchio vuoto nell'apertura praticata nel bancone.

Assicurare la messa a terra

☞ In alcuni paesi è obbligatorio un'ulteriore messa a terra degli apparecchi.

- Controllare se la messa a terra è obbligatoria.
- Se necessario, collegare il perno di messa a terra con la messa a terra dell'edificio conformemente alle norme nazionali.

Collegamento dell'apparecchio

✓ L'apparecchio è spento



Attenzione!

Danni materiali

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

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire accuratamente l'apparecchio di impilamento a montaggio ultimato.

☞ Capitolo „Pulizia e cura“

Messa in servizio

Presupposti per il funzionamento

- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente
- ✓ Apparecchio montato correttamente
- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Esecuzione corretta delle seguenti regolazioni e, se necessario, adattamento alla nuova situazione
- ✓ Eventuale pellicola protettiva rimossa completamente

Prima messa in funzione

Primo riscaldamento dell'apparecchio vuoto

- ☞ Durante la prima messa in servizio, il materiale isolante che si riscalda può sprigionare un leggero fumo ed odore. Per questo, B.PRO suggerisce di riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 2 ore prima del suo primo uso.
- ✓ L'apparecchio è spento



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio

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

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta corrispondano ai dati della presa di corrente.

-
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio o sulla sua superficie superiore non si trovino oggetti sensibili al calore.
 - Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
 - Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off.

L'indicatore si accende.

- Portare la manopola sul livello massimo.
- Riscaldare l'apparecchio per circa 2 ore.
- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore On/Off.

L'indicatore si spegne.

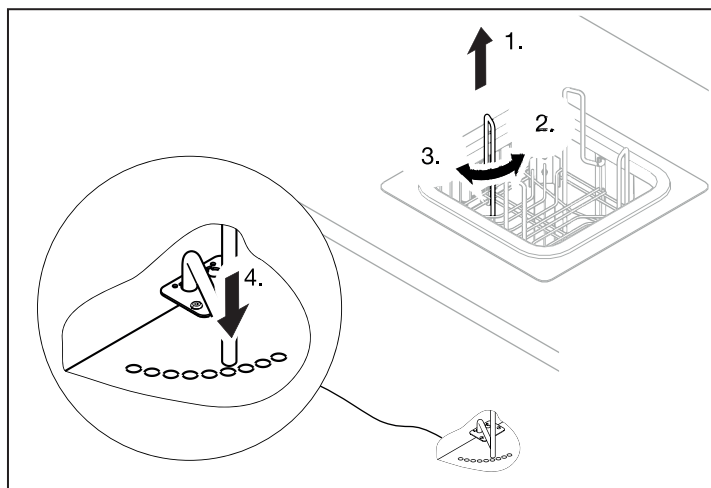
- Pulire l'apparecchio dopo che si è raffreddato.

☞ Capitolo „Pulizia e cura“

Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti

- ① Le aste di guida dei distributori di piatti possono essere regolate sul diametro dei piatti utilizzati. B.PRO suggerisce di eseguire prove con i piatti utilizzati per determinare il campo di regolazione migliore.

- Tirare l'asta di guida verso l'alto (1.).



- Per ridurre il diametro, ruotare l'asta di guida verso il centro del cilindro (2.).
– oppure –
Per aumentare il diametro, ruotare l'asta di guida verso l'involucro dell'apparecchio (3.).
- Far scendere l'asta di guida (4.) ed inserirla nel foro di guida corrispondente nel fondo dell'apparecchio.

Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

- ❗ L'altezza di distribuzione di stoviglie della piattaforma di impilamento viene regolata dalle molle con cui è agganciata alla parte superiore dell'alloggiamento dell'apparecchio.
 - ❗ Per adattare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate si possono sganciare ed agganciare singole molle.
 - ❗ Alla consegna, le molle dell'apparecchio sono tutte agganciate.
B.PRO suggerisce di controllare e, se necessario, di modificare l'altezza di distribuzione degli oggetti impilati regolando le molle.
 - ☞ Se successivamente l'apparecchio di impilamento deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.
 - ☞ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate è regolata correttamente se il primo piatto in alto si trova al di sopra della copertura dell'apparecchio.
- Collocare 11 piatti sulla piattaforma di impilamento.
 - Se il primo piatto in alto non sporge dal lato superiore dell'apparecchio o se da quest'ultimo sporgono più di un piatto, togliere tutti i piatti e modificare le molle.
 - 🔧 Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie impilate“
 - Dopo aver modificato le molle, ricontrollare l'altezza di distribuzione di stoviglie.
 - Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta dell'altezza di distribuzione di stoviglie.

Regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie impilate

- ❶ Per adattare l'altezza di distribuzione di stoviglie si sganciano ed agganciano singole molle.
- ❶ Alla consegna, le molle dell'apparecchio sono tutte agganciate.
- ☞ Per la regolazione dell'altezza delle stoviglie impilate vale quanto segue:
 - Le molle devono essere sganciate ed agganciate simmetricamente.
 - Le molle devono essere sganciate dall'interno all'esterno, cioè per sganciare le molle occorre iniziare da quelle centrali.
 - Il numero di molle agganciate nei due lati di regolazione può differire di massimo 1 molla.



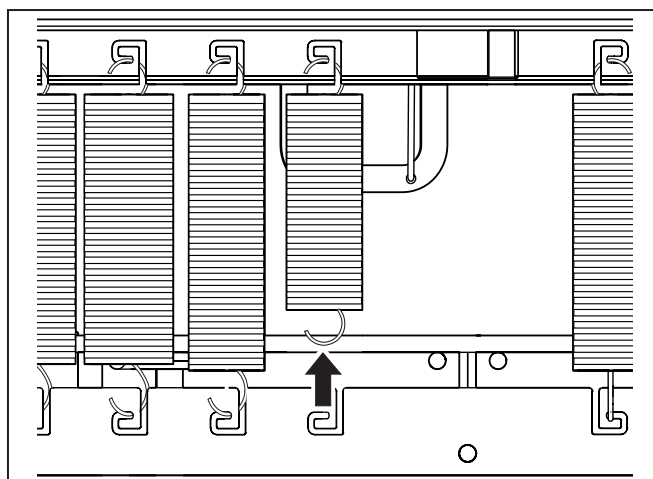
Attenzione!

L'estremità iniziale delle molle è tagliente

In caso di montaggio errato, l'estremità iniziale tagliente delle molle può causare lesioni alle braccia, alle mani e alle dita.

- Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale e finale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

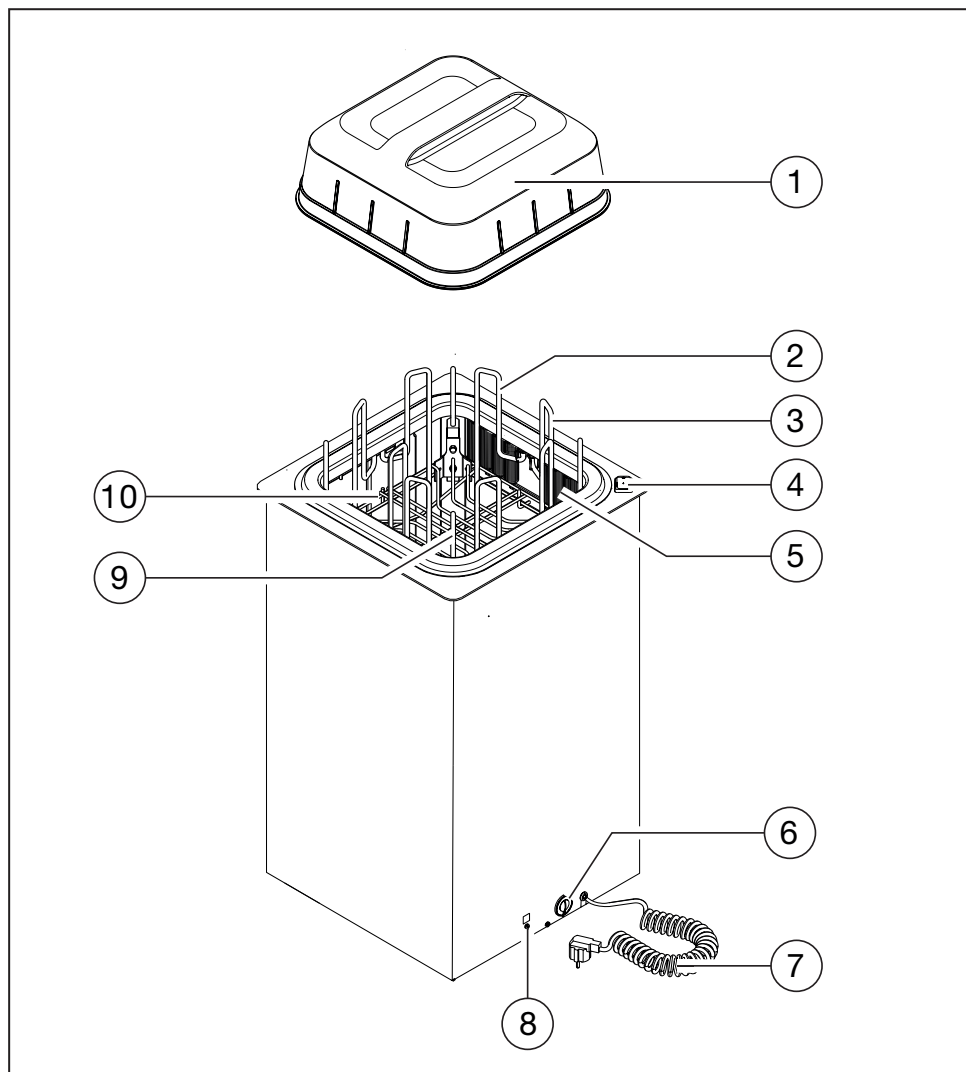
- ☞ Se successivamente l'apparecchio di impilamento deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.
- Verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.
- Togliere tutte le stoviglie impilate.
- Su ognuno dei due lati di regolazione opposti agganciare o sganciare una delle molle interne dalla sospensione inferiore.



- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate e, se necessario, agganciare o sganciare altre molle.

Impiego e funzionamento

Schema generale
dell'apparecchio



- (1) Cappa
- (2) Asta di guida dei piatti
- (3) Asta di guida dei piatti supplementare (accessorio opzionale)
- (4) Interruttore "On/Off"
- (5) Molle di regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie
- (6) Regolatore della temperatura
- (7) Cavo elettrico
- (8) Morsetto di messa a terra
- (9) Segnale di rabbocco (accessorio opzionale)
- (10) Piattaforma di impilamento

Casi applicativi – panoramica

Si distinguono i tre casi applicativi seguenti:

Funzionamento in cucine con personale

Se l'apparecchio funziona in una cucina con personale, non vi sono limiti per la regolazione della temperatura, tranne un'eccezione:

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio è maggiore di +60 °C, il personale deve adottare provvedimenti di sicurezza adatti per impedire danni. Per evitare ustioni, la parte superiore dell'apparecchio e le stoviglie devono essere toccate solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).

Funzionamento all'esterno con personale

Se l'apparecchio funziona all'esterno con personale, non vi sono limiti per la regolazione della temperatura, tranne un'eccezione:

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio è maggiore di +60 °C, il personale deve adottare provvedimenti di sicurezza adatti per impedire danni. Per evitare ustioni, la parte superiore dell'apparecchio e le stoviglie devono essere toccate solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).

Se, per motivi di estetica, si rinuncia ad adottare misure di protezione, la temperatura all'interno dell'apparecchio non deve superare +60 °C.

Funzionamento all'esterno con self-service

Se l'apparecchio funziona all'esterno e gli ospiti prelevano da soli le stoviglie dall'apparecchio, la temperatura all'interno di quest'ultimo non deve superare +60 °C.

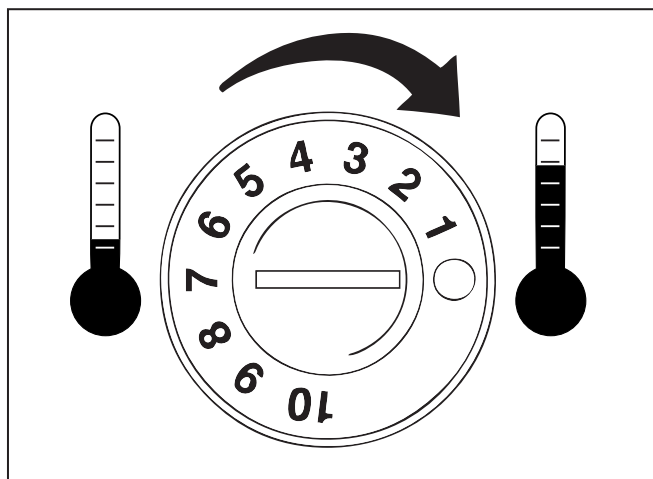
L'apparecchio deve essere inoltre posizionato in modo che la regolazione della temperatura non possa essere manipolata. Il lato dell'apparecchio con la regolazione della temperatura può essere, ad esempio, accostato a una parete.

Regolazione della temperatura nominale

☞ Se l'apparecchio è liberamente accessibile agli ospiti, non si deve superare la temperatura nominale di +60 °C. La temperatura deve essere regolata in modo tale che le stoviglie sulla parte superiore dell'apparecchio non provochino ustioni alle dita. B.PRO suggerisce di controllare la temperatura della parte superiore dell'apparecchio con una mano circa 45 minuti dopo l'accensione usando la massima cautela (!) ed eventualmente di modificarla.

☞ Se gli ospiti prelevano da soli le stoviglie, l'apparecchio deve essere posizionato in modo che la regolazione della temperatura non possa essere manipolata. Il lato dell'apparecchio con la regolazione della temperatura può essere, ad esempio, accostato a una parete.

- Portare la manopola sul livello desiderato.



Caricamento dell'apparecchio

- ☞ Se l'apparecchio funziona senza cappa applicata, le dispersioni termiche sono notevoli. Durante il riscaldamento tenere sempre coperto l'apparecchio con la cappa. Aprire l'apparecchio solo brevemente per mettere o prelevare stoviglie.
- ☞ Non collocare stoviglie di materiale sintetico nell'apparecchio di impilamento. L'apparecchio di impilamento e/o le stoviglie impilate di materiale sintetico possono essere danneggiati.
- ☞ I limiti superiori di peso del carico indicati nei dati tecnici non devono essere superati.

- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione di stoviglie
- ✓ Aste di guida adattate al diametro dei piatti

- Caricare l'apparecchio di impilamento con piatti.
- Coprire l'apparecchio di impilamento con la cappa.

Riscaldamento e mantenimento in caldo di stoviglie

- ✓ Apparecchio caricato
- ✓ Apparecchio coperto con la cappa
- ✓ L'apparecchio è spento

- Assicurarsi che nell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off.

L'indicatore si accende.

- Se necessario, modificare la temperatura nominale.

☞ Sottocapitolo „Regolazione della temperatura nominale“

- Riscaldare le stoviglie per 150 minuti.
- Ad apparecchio acceso, mantenere in caldo le stoviglie per il periodo desiderato.

Prelievo di stoviglie

☞ Se gli ospiti prelevano da soli le stoviglie, l'apparecchio deve essere posizionato in modo che la regolazione della temperatura non possa essere manipolata. Il lato dell'apparecchio con la regolazione della temperatura può essere, ad esempio, accostato a una parete.



Avvertenza!

Lato superiore/interno/stoviglie ad alta temperatura

Ad apparecchio in funzione, la parte superiore, l'interno dell'apparecchio e le stoviglie situati in esso assumono temperature elevate 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).

-
- Togliere la cappa.
 - Prelevare le stoviglie secondo le necessità.

Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria

Campo di impiego L'accesso di bambini e ragazzi a questo prodotto comporta tuttavia ulteriori rischi potenziali. La presente informazione supplementare descrive gli ulteriori rischi potenziali prevedibili senza rivendicare carattere di completezza.

Pericoli generali e particolari

Settore di impiego L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto per il campo di impiego indicato nel rispettivo manuale di istruzioni.

Obbligo di vigilanza L'apparecchio NON deve essere fatto funzionare in modo incustodito. L'obbligo di vigilanza si orienta fondamentalmente alle leggi e alle disposizioni vigenti emanate dagli organismi nazionali preposti, ad esempio dal legislatore, dagli istituti di assicurazione di categoria, dalle disposizioni a livello regionale o comunale e/o da altri organismi.

Alimentazione elettrica L'impiego di un apparecchio elettrico comporta l'obbligo di maggior vigilanza per la persona addetta alla sorveglianza.

L'apparecchio NON deve essere alimentato elettricamente senza vigilanza.

B.PRO consiglia: collegare l'apparecchio a prese che possono essere disinserite tramite un interruttore generale/centrale. Questo interruttore generale/centrale deve essere installato in un punto non raggiungibile dai bambini.

Evitare di sollecitare a trazione il cavo di alimentazione elettrica. Ciò vale anche se si impiega un cavo spiralato.

Uso illecito come giocattolo NON è consentito salire sull'apparecchio, arrampicarsi su di esso o palparlo per curiosità.

Uso illecito come ripostiglio L'apparecchio NON deve essere utilizzato per riporre oggetti e/o esseri viventi.

Pericoli dovuti all'uso illecito Queste azioni illecite potrebbero far rovesciare l'apparecchio con tutti i conseguenti rischi e le possibili lesioni alle persone. Un'altra conseguenza può essere la lesione delle estremità.

Superfici ad alta temperatura L'apparecchio può presentare superfici che assumono una temperatura > 60 °C. Ciò è tecnicamente inevitabile per assicurare il campo di impiego e l'uso conforme e le caratteristiche e/o le prestazioni tecniche dell'apparecchio garantite da B.PRO.
Le superfici ad alta temperatura possono provocare ustioni se si rimane a contatto con esse per un tempo relativamente lungo.

Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore On/Off.
L'indicatore si spegne.
- Estrarre la spina di rete.

Aiuto in caso di anomalie

L'indicatore non è acceso

Causa	Provvedimento
La spina di rete non è collegata.	► Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
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“
Fusibile (di rete) guasto.	► Controllare ed eventualmente sostituire il fusibile.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“

L'indicatore di funzionamento è acceso, tuttavia le stoviglie non vengono riscaldate/mantenute sufficientemente in caldo

Causa	Provvedimento
Temperatura regolata su un valore troppo basso.	► Regolare la temperatura su un valore maggiore. ↳ Sottocapitolo „Regolazione della temperatura nominale“
Apparecchio non coperto con la cappa.	► Coprire l'apparecchio con la cappa.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“

L'indicatore è acceso, tuttavia l'interno dell'apparecchio resta freddo

Causa	Provvedimento
La protezione al sovraccarico è intervenuta.	► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione ↳ Capitolo „Riparazione“
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“

L'apparecchio si riscalda sempre fino alla temperatura massima, indipendentemente dalla posizione del regolatore

Causa	Provvedimento
Regolazione della temperatura guasta.	► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“
La grandezza dei piatti non è adatta all'apparecchio di impilamento.	Nessuna.

Il diametro dei piatti è eccessivo o insufficiente per il cilindro di impilamento

Causa	Provvedimento
Aste di guida non regolate correttamente.	- Adattare le aste di guida al diametro dei piatti. ↳ Sottocapitolo „Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti“
La grandezza dei piatti non è adatta all'apparecchio di impilamento.	Nessuna.

Corrosione delle parti di acciaio inox

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	- Rimuovere i punti di corrosione. - Prestare attenzione all'uso/alla manutenzione corretti.

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto o altre azioni esterne.	- Mettere fuori servizio l'apparecchio. ↳ Capitolo „Messa fuori servizio“ - Proteggere l'apparecchio dalla messa in servizio accidentale. - Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“

Pulizia e cura

Acciaio inox L'acciaio inox è un acciaio particolarmente resistente alla corrosione e igienico. L'acciaio inox attualmente impiegato da B.PRO è una lega formata essenzialmente da ferro, cromo e nichel.

La resistenza alla corrosione dell'acciaio inox deriva dal cosiddetto strato passivo che si forma sulla superficie del materiale quando viene a contatto con l'ossigeno. Se sulla superficie del materiale è presente ossigeno sufficiente, le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni meccaniche si rimarginano da sole.

La stabilità dello strato passivo può essere ridotta da azioni chimiche e dalla presenza di strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico che possono favorire la comparsa di corrosione.

Anche il contatto delle seguenti sostanze con l'acciaio inox può causare/favorire la corrosione:

- Acidi concentrati, alogeni (ad esempio cloruri, bromuri) e i loro sali e spezie contenenti cloruro di sodio (sale da cucina)
- Vapori di acido cloridrico che possono svilupparsi, ad esempio, dall'uso di detergenti industriali
- Contatto con metalli estranei (ad esempio acciaio o ferro)
- Contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente particelle di ferro)

Per mantenere la resistenza alla corrosione, si deve evitare il contatto con le sostanze suddette. Per la pulizia e la cura è necessario attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze.

☞ Le superfici in acciaio inox vanno tenute sempre pulite, asciutte e accessibili all'aria!

B.PRO consiglia:

Oltre alla normale pulizia giornaliera, trattare le superfici in acciaio inox molto sollecitate (ad esempio vasche bagnomaria riscaldate) con DeepClean Stainless Steel. In questo modo lo strato passivo e quindi la resistenza alla corrosione della superfici in acciaio inox durano più a lungo.

Intervallo di pulizia Dopo ogni uso, la superficie deve essere pulita accuratamente con acqua e quindi asciugata.

Metodi di pulizia Per la normale pulizia giornaliera è prescritta la pulizia con un panno umido. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali).

Ogni altro metodo di pulizia deve essere autorizzato dalla B.PRO.

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

☞ Per asciugare, non usare mai l'eventuale riscaldamento integrato.

Detergenti **Per le superfici in acciaio inox possono essere utilizzati i seguenti detergenti:**

- Normali detergenti per acciaio inox, ad esempio DeepClean Stainless Steel
- Normali detergenti a base d'acqua
- Normali decalcificanti a base di acidi organici o, per l'acciaio inox, a base di acidi inorganici non dannosi (ad esempio acido acetico, acido citrico, acido ammidosolfonico, acido fosforico); in caso di dubbi si prega di contattare il produttore del detergente
- Panno di pulizia morbido o panno di pulizia a microfibra umido.

Detergenti non adatti per le superfici in acciaio inox:

- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro, ecc.)

Per le parti dell'apparecchio verniciate a polvere e per le parti in materiale sintetico o di vetro si possono impiegare i seguenti detergenti:

- Normali detergenti a base d'acqua
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibra B.PRO (da usare solo con acqua)
- Le macchie, specialmente gli spruzzi o i depositi di grasso, possono essere rimosse con una soluzione acquosa calda di sapone al 30 % servendosi di una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali)
- Le superfici di vetro possono essere pulite molto facilmente con normali detergenti per vetri.

Detergenti non adatti per parti dell'apparecchio verniciate a polvere e per le parti in materiale sintetico o di vetro:

- Detergenti per acciaio inox o altri detergenti abrasivi
- Detergenti contenenti solventi
- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro, ecc.)

Pulizia dell'apparecchio

- ✓ Apparecchio spento
- ✓ Spina di rete estratta dalla presa di corrente
- ✓ Apparecchio raffreddato all'interno e all'esterno
- ✓ L'apparecchio non contiene stoviglie impilate



Avvertenza!

Penetrazione di acqua nell'alloggiamento

L'acqua che penetra durante i lavori di pulizia all'interno dell'apparecchio collegato alla rete elettrica può causare cortocircuiti o folgorazione elettrica.

- Spegnerlo l'apparecchio con l'interruttore On/Off.
 - Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estrarre la spina di rete.
-

B.PRO consiglia:

Prima di utilizzare detergenti chimici si raccomanda sempre di verificarne la compatibilità con la superficie su un punto non in vista. In questo modo si evitano spiacevoli sorprese dovute a scolorimenti o a altre reazioni tra il detergente e la superficie.

☞ Se nel corso della pulizia si raccoglie polvere minerale o metallica, i mezzi ausiliari impiegati per la pulizia (ad esempio spazzole, panni in microfibra, ecc.) devono essere sciacquati permanentemente per evitare che le particelle di polvere lascino tracce sulla superficie.

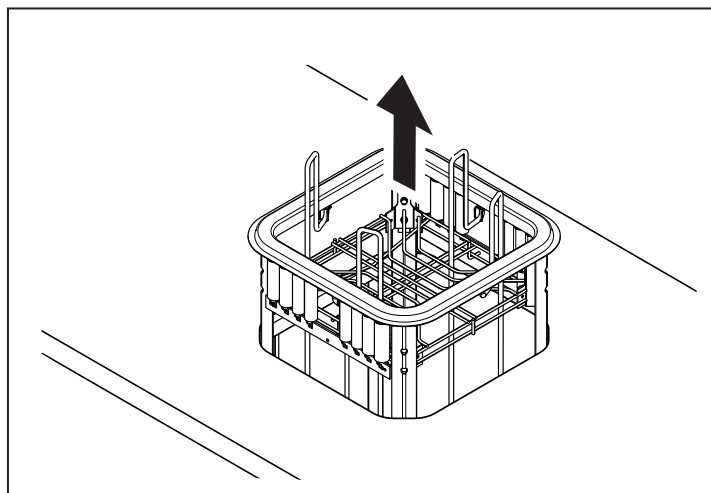
■ Dopo ogni uso, pulire accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugata.

Smontaggio/montaggio del cilindro di impilamento dei piatti

✓ Il cilindro di impilamento può essere smontato per un'accurata pulizia.

Smontaggio del cilindro di impilamento

■ Afferrare il cilindro di impilamento con entrambe le mani su due punti opposti all'interno del cilindro e toglierlo dall'apparecchio sollevandolo.



Montaggio del cilindro di impilamento



Attenzione!

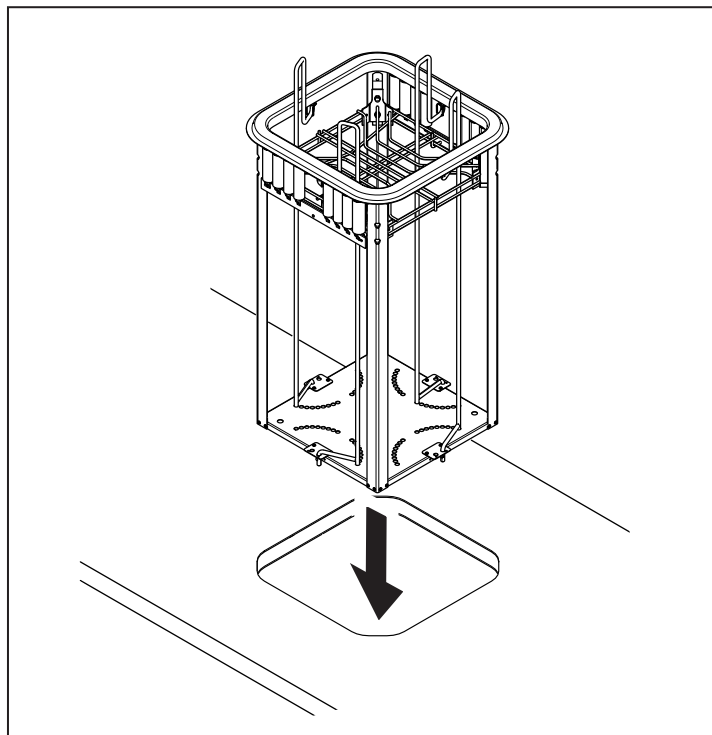
Pericolo di schiacciamento delle mani

Se per metterlo nel corpo dell'apparecchio il cilindro di impilamento viene afferrato all'esterno sulla sua flangia, durante l'abbassamento del cilindro sussiste il pericolo di schiacciarsi le dita.

■ Per inserire il cilindro di impilamento afferrarlo sempre all'interno con entrambe le mani.

■ Afferrare l'interno del cilindro di impilamento con entrambe le mani su due punti opposti e sollevarlo portandolo al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio.

- Abbassare con cautela il cilindro di impilamento nell'apertura del corpo dell'apparecchio.



Manutenzione

Manutenzione periodica dell'apparecchio

- ☞ B.PRO consiglia 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.



Avviso!

Componenti sotto tensione elettrica

Il contatto con componenti sotto tensione durante la manutenzione o la sostituzione di parti dell'apparecchio collegato alla rete elettrica può causare folgorazione elettrica.

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore On/Off.
 - Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estrarre la spina di rete.
-

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 secondo il regolamento DGUV 3 (ex BGV A3) o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Riparazione

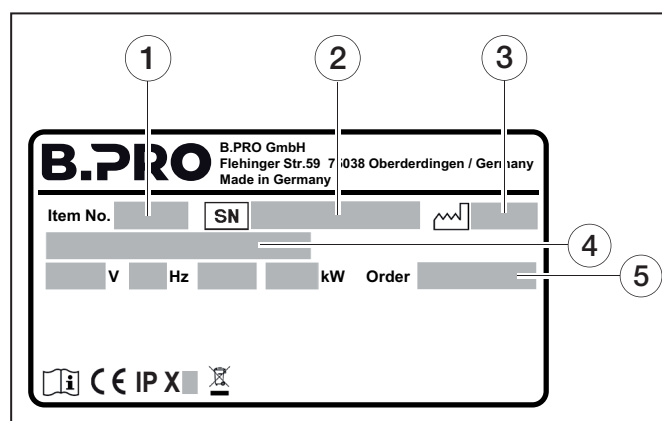
Persone autorizzate

- ☞ 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
 - Assistenza di B.PRO

Descrizione del guasto

Oltre all'esatta la descrizione delle anomalie, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulla targhetta:

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



- (1) Codice articolo
- (2) Numero di serie
- (3) Data di produzione
- (4) Nome del modello
- (5) Numero dell'ordine di produzione

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
 - Assistenza di B.PRO

Ricambi

- ☞ Per ordinare ricambi occorre specificare:
- Nome della parte di 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 Str. 59
75038 Oberderdingen
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
E-mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



❗ Se un apparecchio elettrico o elettronico viene smaltito insieme ai normali rifiuti di città, i materiali di cui è fatto l'apparecchio possono essere 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 a un centro di smaltimento di apparecchi elettrici (ad esempio a 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 inservibili l'apparecchio (ad esempio tagliando la spina di rete).
- Consegnare l'apparecchio a un centro di riciclaggio o di raccolta di materiale elettrico.

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

☞ Il dispositivo può essere restituito gratuitamente a B.PRO.

☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza B.PRO.

☞ Sottocapitolo „Indirizzo“

Dati tecnici

❶ 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 (valori approssimativi)

Modello	Dimensioni esterne (L x P x H) in mm	Distanza libera in mm	Peso vuoto in kg
TSE-H1 18-33 ET 684	480 x 480 x 810	Ø: 180 ... 330	28
TSE-H1 18-33 ET 800	480 x 480 x 930		30

Modello	Profondità di montaggio in mm
TSE-H1 18-33 ET 684	684
TSE-H1 18-33 ET 800	800

Capacità/carico (valori approssimativi)

Modello	Capacità/distanza libera in mm (in funzione delle stoviglie impilate)	Altezza di impilamento in mm (con/senza cappa)	Carico massimo in kg
TSE-H1 18-33 ET 684	70 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	685/670	65
TSE-H1 18-33 ET 800	80 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	75

Campo delle temperature (interno dell'apparecchio)

+30 °C ... +85 °C

Dati elettrici Valori di allacciamento elettrico

Modello	Tensione	Potenza (massima)
TSE-H1	220-240 V, 50-60 Hz	0,83 kW

Classe di protezione

IP X 5 (L'apparecchio è protetto contro i getti d'acqua a norme DIN EN 60529.)

Ambiente **Condizioni ambientali – funzionamento**

Temperatura:	–10 °C ... +38 °C
Umidità relativa:	senza formazione di condensa

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura:	–10 °C ... +40 °C
Umidità relativa:	senza formazione di condensa

Emissioni

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

Materiali

Corpo dell'apparecchio:	Acciaio inox, poliammide, polietilene
Cappa PC:	Policarbonato
Cappa EPP (accessorio opzionale):	Polipropilene
Aste di guida:	Acciaio rivestito di materiale sintetico

Dati per l'ordinazione

**Distributore di piatti
da incasso**

TSE-H1 18-33 ET 684 Codice articolo 374 298, 573 782

**Distributore di piatti
da incasso**

TSE-H1 18-33 ET 800 Codice articolo 374 299, 573 783

Manuale di istruzioni Numero di documento: 154 654

Accessori

**Cappa PC per
distributore di piatti**

Codice articolo 573 771

**Cappa EPP per
distributore di piatti**

Codice articolo 573 767

**Panno di pulizia a
microfibre B.PRO**

Codice articolo 126 999

**Sostanza detergente e
curativa per acciaio inox
DeepClean Stainless**

Steel Codice articolo 511 895

Norme, direttive, regolamenti, disposizioni

Norme Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali richiesti dalle norme applicabili nella loro ultima edizione.

Direttive per marchio CE/ dichiarazione di conformità UE Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme, se di pertinenza, ai requisiti fondamentali richiesti dai regolamenti/dalle direttive seguenti nella loro ultima edizione.

**Direttive per
marchio CE/
dichiarazione di
conformità UE**

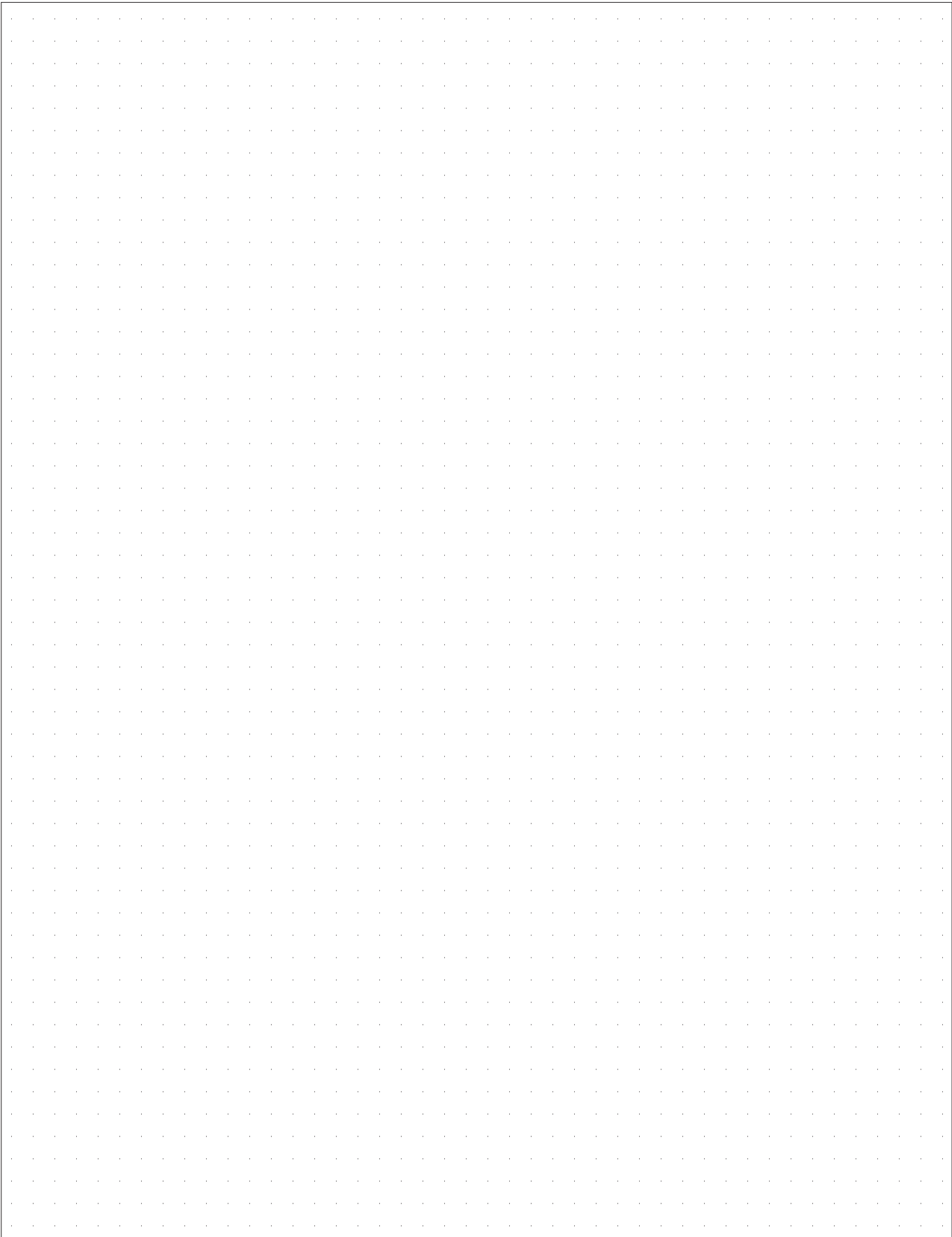


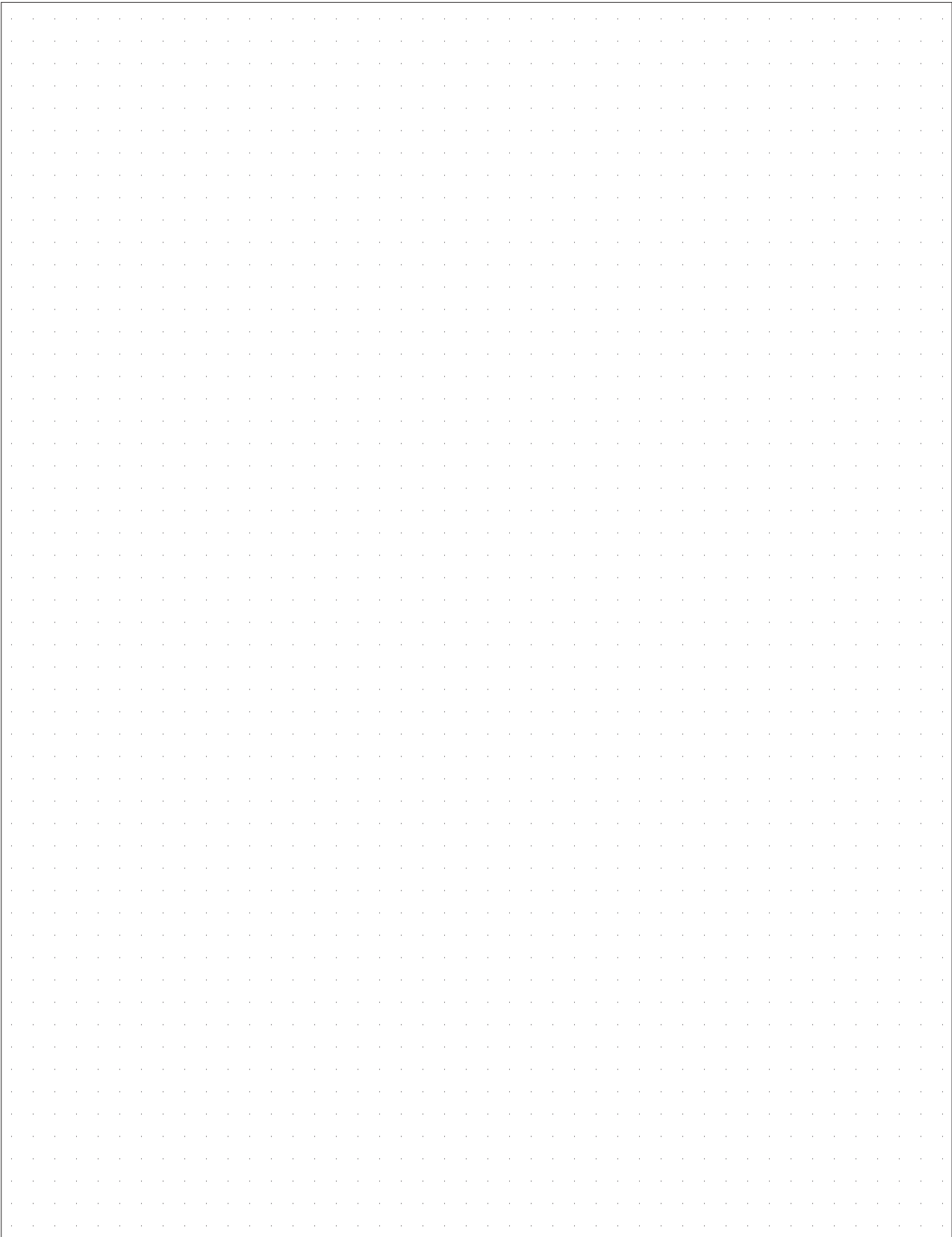
- 1935/2004 Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- 2006/42/CE Direttiva macchine
- 2014/35/UE Direttiva sulla bassa tensione
- 2014/30/UE Direttiva CEM
- 2011/65/UE Direttiva RoHS
- 2014/68/UE Direttiva sulle attrezzature a pressione

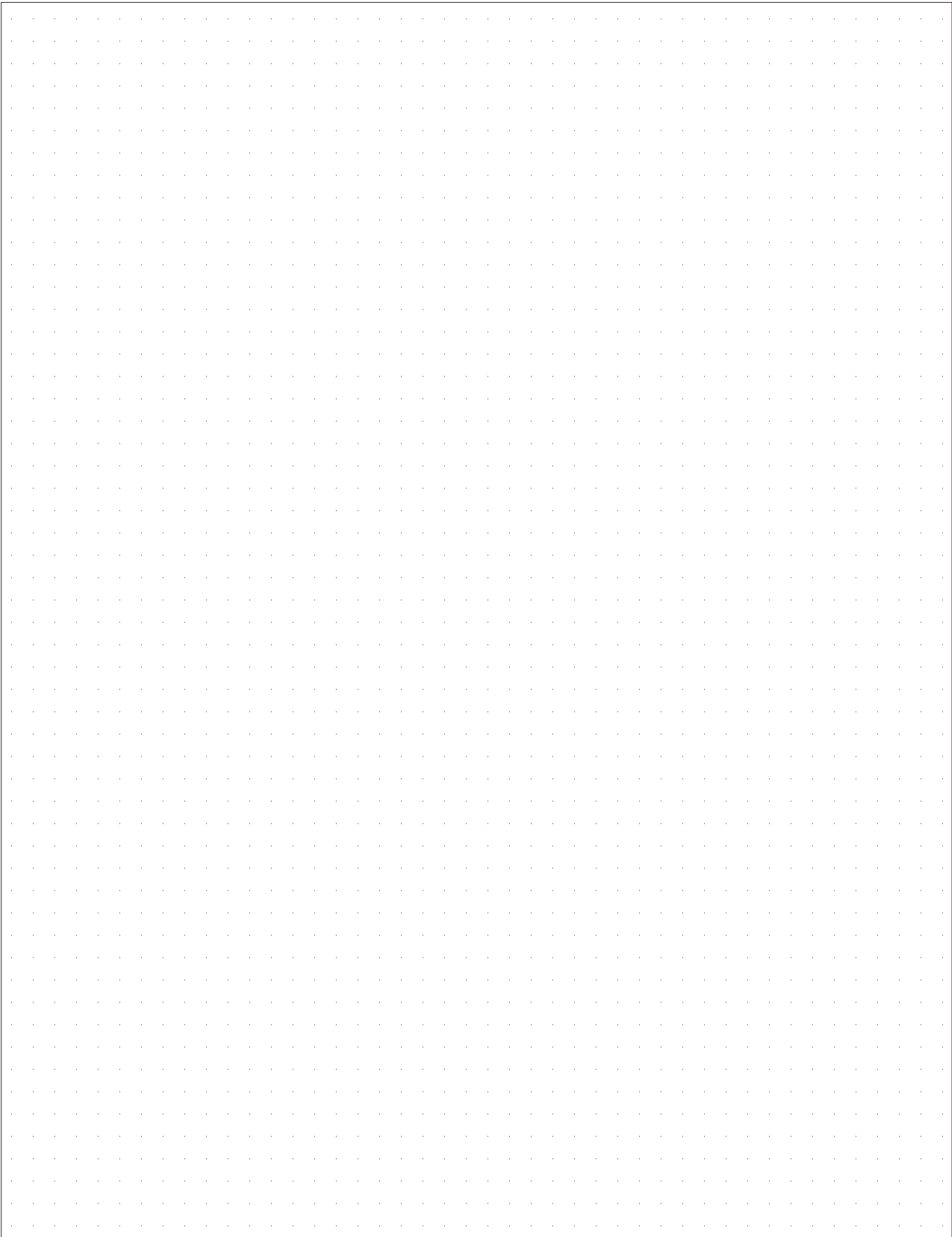
Regolamenti, disposizioni Per l'uso di questo apparecchio si devono rispettare i seguenti regolamenti, disposizioni, regole degli istituti di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le eventuali norme regionali e nazionali nella loro ultima edizione.

- CE n. 852/2004 Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regola DGUV 110-003 Lavoro in cucine industriali
- Regolamento DGUV 3 Norma antinfortunistica per impianti e mezzi di esercizio elettrici

Una copia della dichiarazione di conformità UE può essere richiesta al personale di assistenza/vendita di B.PRO.







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