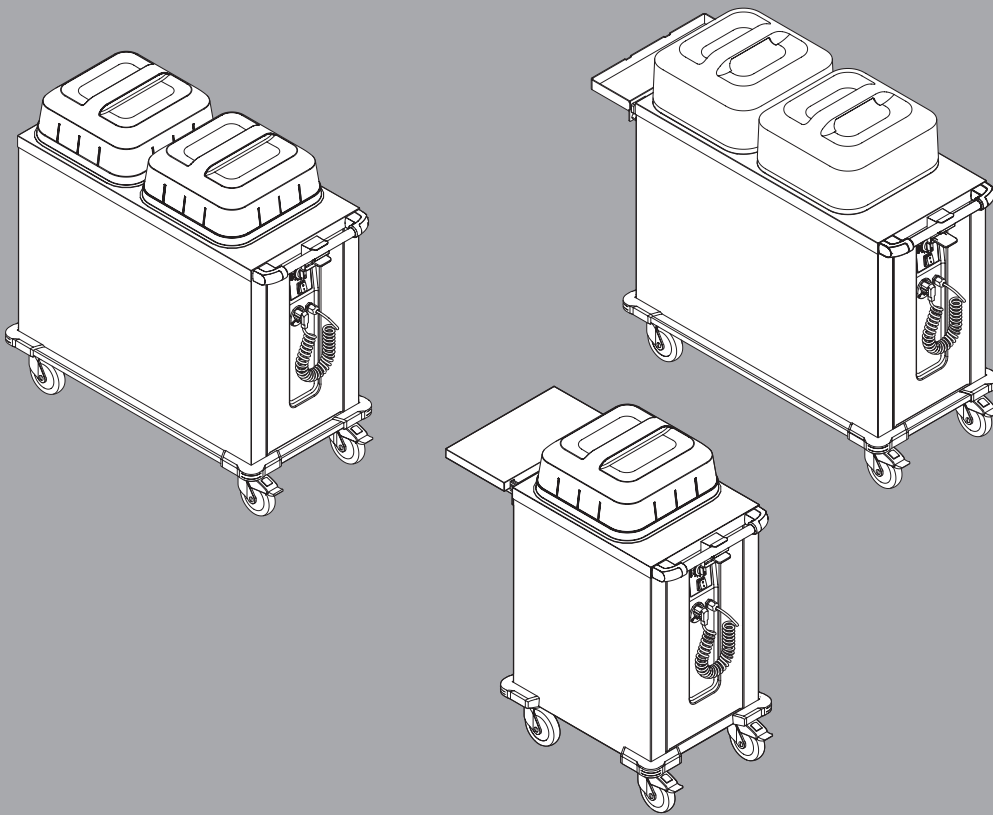




DISPENSADOR DE PLATOS

TS-H1/H2

TS-UH1/UH2

TS-UH1 Kids/UH2 Kids

Traducción del manual de instrucciones original

Generalidades

Copyright Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.

Modificaciones técnicas Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.

Documentación del producto Traducción del manual de instrucciones original. Dirigido a: personal operario, gerentes de cocina.

Convenciones tipográficas

-  **Indicación importante** acerca de excepciones o casos especiales.
-  **Información explicativa** en capítulos o párrafos explicativos.
-  **Referencia cruzada** a un capítulo, subcapítulo o documento externo.
-  **Requisito** que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.
-  **Acción** o actividad que debe llevarse a cabo.

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un modelo del aparato u opción del aparato determinados.

Advertencias



¡Palabra indicativa!

Tipo y origen del peligro

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

■ Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.

La palabra indicativa (atención, advertencia, peligro) indica el nivel de peligro.

Atención advierte de posibles lesiones o daños materiales leves.

Advertencia advierte de posibles lesiones graves.

Peligro advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

Contenido

Sobre este producto	Utilización	7
	Condiciones de utilización	7
	Características del producto	7
Seguridad	Generalidades	9
	Sobre este producto	9
	Transporte	10
	Puesta en funcionamiento	10
	Manejo y funcionamiento	11
	Puesta fuera de servicio	14
	Limpieza y cuidados	15
	Mantenimiento	16
	Reparación	16
	Normas y directivas	16
	Identificación del producto	16
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	17
	Artículos suministrados	17
	Desembalar	17
	Eliminar el material de embalaje	17
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento	18
	Primera puesta en funcionamiento	18
	Adapte las varillas guía al diámetro de los platos	18
	Comprobar la altura de salida de los objetos apilables	19
	Ajuste de la altura de salida de los objetos apilables	20
	Colocar el clip de sujeción para cubierta	21
	Conectar el aparato	22
Manejo y funcionamiento	Presentación del aparato	23
	Elementos de manejo – Vista general	24
	Aplicaciones – Vista general	24
	Ajustar la temperatura nominal	25
	Enganchar la cubierta en el clip de sujeción	25
	Cargar el aparato	26
	Retirar la cubierta del clip de sujeción	26
	Abatir hacia arriba / hacia abajo el estante plegable	28
	Cambiar la ubicación del aparato	29
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	30
	Calentar y mantener el calor de la vajilla	30
	Retirar la vajilla	31

Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería	Utilización	32
	Campo de aplicación	32
	Obligación de supervisión	32
	Suministro de corriente	32
	Uso indebido como equipo de juego	32
	Uso indebido como lugar de almacenamiento	32
	Peligros del uso indebido	32
	Superficies calientes	32
	Control de temperatura	32
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio	33
Ayuda en caso de problemas	El indicador de funcionamiento no se enciende	34
	El indicador de funcionamiento se ilumina, pero la vajilla no se calienta/no se mantiene caliente lo suficiente	34
	El indicador de funcionamiento se enciende, pero el interior del aparato permanece frío	34
	El aparato se calienta siempre hasta la temperatura máxima, independientemente del ajuste del regulador	34
	Los platos son demasiado grandes o demasiado pequeños para los tubos de apilado	35
	Corrosión en piezas de acero inoxidable	35
	La carcasa del aparato está dañada	35
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	36
	Intervalo de limpieza	36
	Métodos de limpieza	36
	Productos de limpieza	37
	Limpiar el aparato	37
	Montar/desmontar los tubos de apilado de platos	38
	Limpiar el cajón de limpieza	40
Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	41
	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	41
	Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	41
	Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	41
Reparación	Personas autorizadas	42
	Descripción de defectos	42
	Sustituir componentes	42
	Piezas de recambio	42
	Dirección	43

Gestión de residuos	Eliminar el aparato	44
Datos técnicos	Datos generales	45
	Datos eléctricos	47
	Medio ambiente	47
Datos de pedido	Dispensador de platos TS-H1	48
	Dispensador de platos TS-H2	48
	Dispensador de platos TS-UH1	48
	Dispensador de platos TS-UH2	48
	Dispensador de platos TS-UH1 Kids	48
	Dispensador de platos TS-UH2 Kids	48
	Manual de instrucciones	48
	Cubierta de PC para dispensador de platos	48
	Cubierta de PPE para dispensador de platos	48
	Recipiente GN para enganchar en el bastidor de enganche GN	48
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO	48
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	48
Normas, directivas, reglamentos, prescripciones	Normas	49
	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	49
	Reglamentos, prescripciones	49

Sobre este producto

Utilización El dispensador de platos con calentamiento móvil está construido para las siguientes utilidades:

- Conservación/almacenamiento de vajilla seca
- Preparación/distribución de vajilla
- Calentamiento y mantenimiento del calor de la vajilla seca

El aparato no debe utilizarse para secar vajillas.

El aparato no debe utilizarse para guardar, calentar o transportar alimentos.

Se prohíbe el almacenamiento y el transporte de productos inflamables o perjudiciales para los alimentos.

El dispensador de platos con calentamiento móvil es especialmente apropiado para su uso en la restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías), en la hostelería y gastronomía (banquetes, fiestas) y en los comedores de empresa y escolares.

El transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes está prohibido. El aparato no debe utilizarse como sustituto de una escalera o como estructura para trepar (niños). Existe peligro de vuelco.

El aparato no deberá utilizarse para el transporte o el almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos.

Condiciones de utilización

Entorno

El aparato se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre +15 °C y +38 °C, y a una humedad relativa de aire normal (sin condensación).

El aparato ha sido desarrollado para un uso hasta 2000 m sobre el nivel del mar.

Instrucciones a terceras personas

Si el aparato se presta a terceras personas, se les deberá enseñar el correcto manejo del aparato y advertirles de los posibles peligros que conlleva su uso.

Características del producto

Generalidades

El dispensador de platos con calentamiento se realiza en acero inoxidable. La superficie de acero inoxidable está cepillada.

La denominación del aparato contiene una denominación abreviada del modelo del aparato. Las dos primeras letras designan el tipo de aparato (las siglas "TS" corresponden a la denominación alemana **T**ellerspender, dispensador de platos).

Detrás de un guión siguen características típicas del aparato.

Un aparato en cuya denominación de tipo se incluye -UH (p. ej. dispensador de platos TS-UH2), está equipado con calentamiento por circulación de aire. Un aparato en cuya denominación de tipo se incluye -H (p. ej. dispensador de platos TS-H1), está equipado con calentamiento estático.

Los aparatos con la denominación «Kids» tienen una altura reducida y no disponen de controlador de temperatura.

El aparato dispone de una carcasa.

Los tubos de apilado están tapados con cubiertas. Un clip de sujeción en el mango sirve para el alojamiento de la cubierta de PPE o de dos cubiertas de PC.

Manejo y funcionamiento

Los objetos apilables se apilan sobre una plataforma de apilado. La altura de distribución de la plataforma de apilado se puede ajustar enganchando o desenganchando muelles.

El aparato está equipado con cuatro ruedas directrices, dos de ellas con frenos de las ruedas bloqueados.

Un mango de seguridad permite el desplazamiento sencillo del aparato. Los protectores de esquina robustos evitan que se produzcan daños.

La regulación de temperatura se basa en un termostato de tubo capilar.

La temperatura nominal deseada en el aparato se puede ajustar progresivamente mediante un regulador giratorio debajo del mango. La posición "7" equivale a una temperatura de aprox. +60 °C.

El aparato dispone de un interruptor de encendido/apagado.

Una protección contra sobrecargas impide el calentamiento excesivo del aparato.

Los dispensadores de platos son adecuados para platos de menú con diámetros de 180 hasta 330 mm y para platos cuadrados de 180 x 180 hasta 280 x 280 mm.

Las varillas guía en los tubos de apilado se pueden ajustar al diámetro del plato.

Los tubos de apilado de los dispensadores de platos están equipados con 4 varillas guía. Los tubos para platos con 4 varillas guía adicionales para el alojamiento seguro de piezas pequeñas de la vajilla o de piezas de la vajilla con otras formas son opcionales.

Limpieza

Para facilitar la limpieza está disponible opcionalmente un modelo con cajón de limpieza.

Los tubos de apilado pueden desmontarse para realizar una limpieza a fondo.

Seguridad

Generalidades El aparato se ha construido siguiendo el estado actual de la técnica. Durante la fabricación se han cumplido todos los requisitos necesarios para un funcionamiento seguro. Sin embargo, el manejo del aparato entraña peligros residuales. Las indicaciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones ayudan a protegerse de estos peligros.

Indicaciones de seguridad

Lea detenidamente y observe las indicaciones de seguridad incluidas en este capítulo.

El comprador se hará responsable de que se observen las indicaciones de seguridad incluidas en este manual de instrucciones.

Advertencias

Observe las advertencias (triángulo de aviso) que se incluyen en el texto.

Manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento del aparato.

El comprador se deberá responsabilizar de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual.

Este manual de instrucciones se debe guardar de forma que el personal operario pueda acceder a él en todo momento.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica para realizar trabajos de limpieza, para la realización de trabajos de mantenimiento y para la sustitución de piezas. Conserve la clavija de red y/o el enchufe del aparato en un lugar adecuado durante la realización de los trabajos y protéjalos de la humedad, de posibles daños y de la suciedad.

Sobre este producto

Utilización

El aparato solo se puede utilizar para las utilizaciones previstas.

El comprador será responsable de la utilización correcta y conforme a las normas de este aparato.

Condiciones de utilización

Utilizar el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.

Los usuarios del aparato deben ser instruidos en el manejo del mismo y deben entender el manual de instrucciones.

Transporte Posición de transporte erguida

Cuando se transporte el aparato, éste debe estar siempre de pie.

Transporte en camión o camioneta de reparto

El aparato sólo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga. La rampa de carga no debe exceder 10° de ángulo de inclinación.

El aparato solo debe transportarse con los frenos de las ruedas bloqueados sueltos. Asegure el aparato contra deslizamientos. No es admisible solo un seguro de transporte mediante los frenos de las ruedas bloqueados.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte. Utilice barras de seguridad almohadilladas.

Plásticos protectores

Al desembalar el aparato, retire los posibles plásticos protectores. De lo contrario, existe peligro de incendio.

Puesta en funcionamiento Ajuste de las varillas guía

Las varillas guía deben estar correctamente ajustadas al tamaño de los platos utilizados. De lo contrario existe el peligro de que la pila de platos vuelque y los platos resbalen entre las varillas guía y se rompan.

Las varillas guía se calientan durante el funcionamiento del sistema de calefacción. No toque las varillas guía calientes sin protección (p. ej. paños o guantes).

Altura de salida de los objetos apilables

La altura de salida de los objetos apilables debe adaptarse en la puesta en funcionamiento de acuerdo con las necesidades actuales. Si la plataforma de apilado se ha ajustado demasiado alta, existe el peligro de que los objetos apilables vuelquen. El vuelco de objetos apilables puede provocar lesiones. En caso de una plataforma de apilado ajustada demasiado baja, los objetos apilables se tienen que retirar en una postura poco ergonómica.

El interior del aparato se calienta durante el funcionamiento del sistema de calefacción. Antes de ajustar la altura de salida de los objetos apilables es imprescindible asegurarse de que el interior del aparato se ha enfriado.

Los muelles para ajustar la altura de salida de los objetos apilables se deben enganchar y desenganchar de manera simétrica. De lo contrario existe el peligro de que los muelles se carguen de un modo poco uniforme. Los muelles con una carga elevada están sometidos a un desgaste más alto. Los muelles deben engancharse de manera que el principio del muelle no señale hacia el centro del tubo.

Ubicación

Nunca sitúe el aparato junto a aparatos con un fuerte desarrollo de vapor (p. ej. lavavajillas).

El vapor puede provocar la formación de condensación en el aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Puesta en funcionamiento después del almacenamiento

En caso de que traslade el aparato de un almacén frío a una cocina, la humedad contenida en el aire se condensará sobre la superficie y en el interior del aparato. Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Encienda el aparato solo después de que haya adoptado la temperatura ambiente de la sala en la que se vaya a utilizar.

Conexión a la red

La tensión de red y la frecuencia de red indicadas en la placa identificativa deben coincidir con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

No utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o la clavija de red están dañados.

Desenchufe o enchufe la clavija de red sólo cuando el aparato esté apagado. De lo contrario puede dañarse el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red.

Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa.

Manejo y funcionamiento

Generalidades

El usuario debe conocer y ser capaz de evaluar los peligros ligados a la utilización de este aparato.

El aparato debe ser utilizado únicamente por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales no tengan ninguna limitación relevante para el manejo del aparato.

Utilice únicamente el aparato si se encuentra en perfecto estado.

Si el aparato sufre daños, asegúrese de que no se utiliza por descuido y ocúpese de que sea reparado sin dilación por parte de uno de los servicios de mantenimiento mencionados en el apartado Reparación.

Placas indicativas

En el aparato están instaladas las siguientes placas indicativas:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	"Advertencia de superficie caliente" según la norma DIN 4844-2

Cambie de inmediato las placas indicativas que no se puedan leer, que estén dañadas o que ya no estén disponibles.

Altura de salida de los objetos apilables

Si es necesario, se debe adaptar la altura de salida de los objetos apilables que se ajustó durante la puesta en funcionamiento. Si la plataforma de apilado se ha ajustado demasiado alta, existe el peligro de que los objetos apilables vuelquen.

El vuelco de objetos apilables puede provocar lesiones. En caso de una plataforma de apilado ajustada demasiado baja, los objetos apilables se tienen que retirar en una postura poco ergonómica.

El interior del aparato se calienta durante el funcionamiento del sistema de calefacción. Antes de ajustar la altura de salida de los objetos apilables es imprescindible asegurarse de que el interior del aparato se ha enfriado.

Los muelles para ajustar la altura de salida de los objetos apilables se deben enganchar y desenganchar de manera simétrica. De lo contrario existe el peligro de que los muelles se carguen de un modo poco uniforme. Los muelles con una carga elevada están sometidos a un desgaste más alto. Los muelles deben engancharse de manera que el principio del muelle no señale hacia el centro del tubo.

Los tubos de apilado no son adecuados para utilizarse fuera del cuerpo del aparato.

Carga

No utilice vajilla de plástico en el apilador. El apilador y/o la vajilla de plástico podrían resultar dañados.

En el dispensador de platos que está equipado con 4 varillas guía por cada tubo de apilado, pueden insertarse platos redondos con un diámetro de 180 bis 330 mm y platos cuadrados de 180 x 180 bis 280 x 280 mm. Si se insertan platos más pequeños existe el peligro de que la pila de platos vuelque y los platos resbalen entre las varillas guía y se rompan.

Existe el mismo peligro si no se adaptan las varillas guía al diámetro de los platos apilados actuales. Por ello es necesario adaptar las varillas guía al nuevo tamaño de plato cada vez que se modifique el diámetro de los platos.

Capacidades de carga

Se debe cargar el apilador como máximo con la cantidad de vajilla indicada en los datos técnicos, sin superar el límite máximo de peso de la carga. De lo contrario existe el peligro de que el apilador o los objetos apilables se vuelquen y/o resulten dañados. El vuelco del apilador o de los objetos apilables puede causar lesiones.

Carga de los componentes

Modelo del aparato con estante plegable

El estante plegable montado en el frontal está construido para alojar vajillas y/o bandejas y no debe cargarse con objetos pesados.

La carga distribuida permitida es de 25 kg.

No está permitido sentarse en la mesa plegable.

Modelo del aparato con marco de alojamiento para recipientes GN

El marco de alojamiento montado en el frontal está construido para alojar uno o varios recipientes GN y no debe cargarse con objetos pesados.

La carga distribuida permitida es de 25 kg.

No está permitido sentarse en el marco de alojamiento.

Cubiertas

Si se calienta el aparato sin cubierta durante un tiempo prolongado se producirán importantes pérdidas de calor. Tape el aparato siempre con la cubierta durante el funcionamiento del sistema de calefacción. La cubierta solo deberá retirarse brevemente para introducir o extraer la vajilla.

Al retirar la cubierta del clip de sujeción, girarla hacia arriba solo hasta que pueda retirarse con facilidad del mismo.

Modelo del aparato con cajón de limpieza

Si falta el cajón de limpieza se producirán importantes pérdidas de calor en el aparato durante el funcionamiento del sistema de calefacción. Por ello deberá estar siempre colocado el cajón de limpieza durante el funcionamiento del sistema de calefacción.

Piezas del aparato y objetos calientes

La parte superior del aparato, el interior del aparato, el cajón de limpieza (opcional) y los objetos que están dentro del aparato (vajilla) se calientan durante el funcionamiento (hasta aprox. +110 °C) y pueden causar quemaduras.

No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes de protección).

Acceso al regulador de temperatura

Si el aparato es accesible sin supervisión para los clientes, es necesario colocar el aparato de tal manera que el regulador de temperatura no pueda ser desajustado por personas no autorizadas. Puede colocarse, por ejemplo, el lado donde está situado el regulador de temperatura contra la pared.

Frenos de las ruedas bloqueados

Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado. El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales.

Cambio de la ubicación

Antes de cada cambio de ubicación, desenchufe la clavija de red. De lo contrario, el cable de conexión a red o la base de enchufe de red en el lugar de instalación pueden resultar dañados.

No tire nunca del aparato, empújelo.

Empuje siempre el aparato con las dos manos en la barra del mango. En función del peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo en caso de que se maneje con una sola mano. Tenga cuidado de no pillarse las manos entre el aparato y las paredes u otros objetos (p. ej. armarios) (peligro de aplastamiento).

Evite sobrecargar las ruedas para reducir el peligro de que éstas sufran desperfectos:

- No mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados
- Evite que el aparato reciba golpes
- Arrastrar el aparato con cuidado (sin un impulso fuerte) por umbrales o escalones

Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, será necesario, además de bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, asegurarlo con otras medidas contra el deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).

El aparato está de pie y seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de < 10°.

El aparato puede desplazarse lateralmente al empujarlo sobre una superficie inclinada. A la hora de empujar el aparato por rampas y huecos, serán necesarias 2 personas (una en cada lado del aparato).

Puesta fuera de servicio Extracción de la clavija de red

Enchufar o desenchufar la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red.

Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.

Limpieza y cuidados

Clavija de red

Antes de limpiar el aparato, desconéctelo y extraiga la clavija de red. La entrada de agua en el aparato puede provocar un cortocircuito. En este caso se corre peligro de descarga eléctrica.

Higiene

Se deben cumplir las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

Intervalo de limpieza

Limpie el exterior del aparato tras cada uso y el interior del aparato cuando sea necesario.

Método de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

Generalidades sobre los productos de limpieza

No se deben emplear piezas de metal para la limpieza. Las piezas de metal pueden dañar el aparato y/o provocar corrosión.

No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza. Estos pueden dañar el aparato.

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

Productos de limpieza para piezas de plástico

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos que contengan los siguientes ingredientes (¡daños materiales!):

- Etanol, isopropanol y alcoholes superiores
- Acetona
- Gasolina de lavado
- Trementina
- Ésteres del ácido acético

Piezas del aparato y objetos calientes

La parte superior e interior del aparato y todos los objetos dentro del mismo (vajilla) se calientan durante el funcionamiento (¡peligro de quemaduras!).

Deje que el aparato se enfríe durante al menos 20 minutos antes de comenzar las labores de limpieza.

Mantenimiento Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

Lleve el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0702.

Cable de conexión y clavija de red

Compruebe como mínimo cada seis meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

Frenos de las ruedas bloqueados

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de las ruedas bloqueados.

En caso de que el bloqueo sea insuficiente, solicite que alguno de los servicios de mantenimiento autorizados, que se han mencionado en el apartado de reparación, cambie inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s).

Reparación Personas autorizadas

El aparato deberá repararse exclusivamente por los siguientes servicios de mantenimiento:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Si las reparaciones las realizan otras personas, se perderá el derecho a garantía.

Normas y directivas Observe las normas y directivas, así como las disposiciones de seguridad vigentes.

El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

Identificación del producto El aparato dispone de una placa identificativa. Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.

Transporte

Comprobar/resolver daños de transporte

☞ Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).

- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a B.PRO.
– o bien –
No acepte el aparato, y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.

☞ Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el transporte del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

Artículos suministrados

Los artículos suministrados incluidos de forma estándar son los siguientes:

- Aparato
- Clip de sujeción para cubierta
- Manual de instrucciones

La cantidad exacta de artículos suministrados y el modelo del aparato aparecen en los albaranes de entrega.

Desembalar

- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin. No desgarre o corte el embalaje.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Si el aparato dispone de plástico protector, retírelo.

Eliminar el material de embalaje

- ☞ Los materiales de embalaje están fabricados con materiales reciclables.
- Recicle el material de embalaje correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente según las especificaciones legales vigentes correspondientes.

Puesta en funcionamiento

Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato ha adoptado la temperatura ambiente
- ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Los siguientes ajustes se han realizado correctamente y se han adaptado a la nueva situación en caso necesario
- ✓ Retire el plástico protector completamente

Primera puesta en funcionamiento

- ☞ En la primera puesta en funcionamiento, el material aislante que se está calentando puede provocar una ligera humareda y despedir un olor desagradable. Por ello recomendamos calentar aproximadamente dos horas el aparato vacío antes de la primera utilización.
- ✓ El aparato está apagado



¡Atención!

Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato.

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse el sistema eléctrico del aparato.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

-
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato ni en la parte superior del mismo.
 - Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
 - Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.

Se ilumina el indicador de funcionamiento.

- Coloque el regulador giratorio en el nivel máximo.
- Caliente el aparato aproximadamente dos horas.
- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.

Se apaga el indicador de funcionamiento.

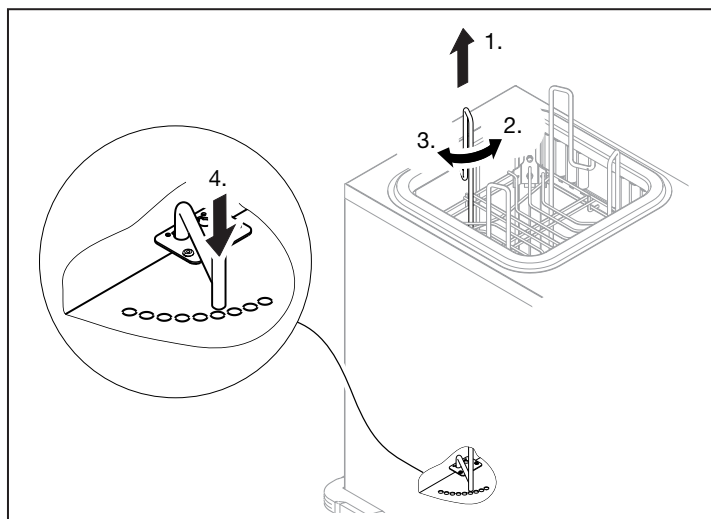
- Limpie el aparato después de enfriarse.

☞ Capítulo „Limpieza y cuidados“

Adapte las varillas guía al diámetro de los platos

- ① Las varillas guía de los dispensadores de platos pueden ajustarse al diámetro correspondiente de los platos empleados. Es recomendable que compruebe, con los platos utilizados, cuál es el rango de ajuste más adecuado.

- Tire de la varilla guía hacia arriba (1.).



- Gire la varilla guía en el sentido del centro del tubo (2.) en caso de que se tenga que reducir el diámetro
– o bien –
Gire la varilla guía en el sentido del revestimiento del aparato (3.) en caso de que se tenga que aumentar el diámetro.
- Baje la varilla guía (4.) e insértela en la base del aparato en el correspondiente agujero guía.
- Bloquee el seguro de transporte de la varilla guía.

Comprobar la altura de salida de los objetos apilables

- ❗ La altura de salida de los objetos apilables en la plataforma de apilado se regula mediante muelles, con los que se cuelga la plataforma de apilado en la parte superior de la carcasa del aparato.
 - ❗ En caso necesario se pueden enganchar o desenganchar los muelles individualmente para adaptar la altura de salida de los objetos apilables.
 - ❗ El aparato se suministra de fábrica con todos los muelles enganchados. Se recomienda probar la altura de salida de los objetos apilables con este ajuste de los muelles y modificarlo si es necesario.
 - ☞ Si más adelante desea apilar en el apilador otros objetos apilables, de manera que sea necesario modificar la altura de salida de los objetos apilables, deberán volver a engancharse los muelles desenganchados o desengancharse más muelles.
 - ☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada cuando el plato superior está encima de la cubierta del aparato.
- Coloque 11 platos en la plataforma de apilado.
 - Si el plato superior no sobresale por la parte superior del aparato o si varios platos sobresalen por la parte superior, retire todos los platos cambiar el ajuste de los muelles.
 - ☞ Subcapítulo „Ajuste de la altura de salida de los objetos apilables“

Ajuste de la altura de salida de los objetos apilables

- Vuelva a probar la altura de salida de los objetos apilables después de cambiar el ajuste de los muelles.
- Repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables hasta que consiga el ajuste correcto.

- ① Para adaptar la altura de salida de los objetos apilables se engancharán o desengancharán muelles individualmente.
- ① El aparato se suministra de fábrica con todos los muelles enganchados.
- ☞ Para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables será aplicable:
 - Los muelles se deben enganchar y desenganchar de forma simétrica.
 - Los muelles se deben enganchar desde dentro hacia fuera; es decir, al desenganchar los muelles hay que comenzar por los centrales.
 - La cantidad de muelles enganchados en los dos lados de ajuste puede variar en máx. 1 muelle.



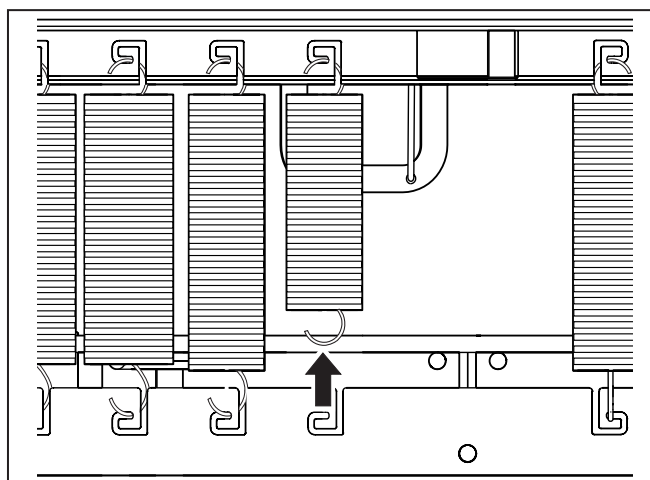
¡Atención!

Principio afilado del muelle.

El principio afilado del muelle puede causar lesiones en el brazo, la mano y los dedos en caso de montaje incorrecto.

- Al enganchar el muelle debe asegurarse que el principio del muelle en los dos lados no señale hacia el centro del tubo.

- ☞ Si más adelante desea apilar en el apilador otros objetos apilables, de manera que sea necesario modificar la altura de salida de los objetos apilables, deberán volver a engancharse los muelles desenganchados o desengancharse más muelles.
- Asegúrese de que el interior del aparato se ha enfriado.
- Retire los objetos apilables completamente.
- En dos lados de ajuste enfrentados, desenganche o enganche uno de los muelles interiores por la sujeción inferior.

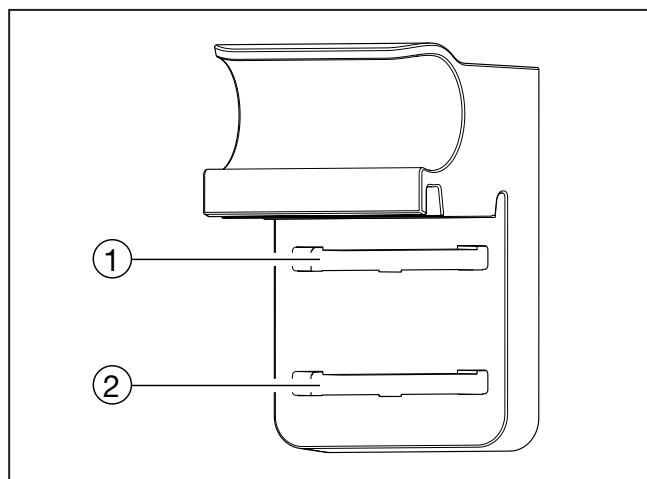


- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables y, si es necesario, enganche o desenganche un muelle más.

Colocar el clip de sujeción para cubierta

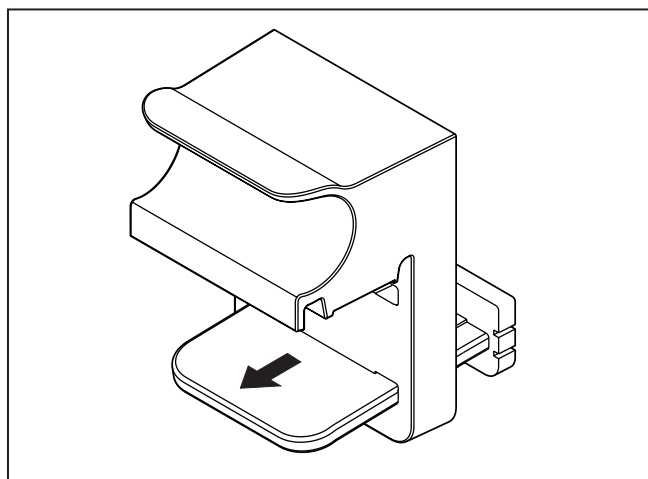
Ensamblar el clip de sujeción

☞ En función de la posición de la lengüeta de sujeción, el clip de sujeción sirve para el alojamiento de dos cubiertas de PC o de una cubierta de PPE.



- (1) Posición para el alojamiento de cubiertas de PC
- (2) Posición para el alojamiento de cubiertas de PPE

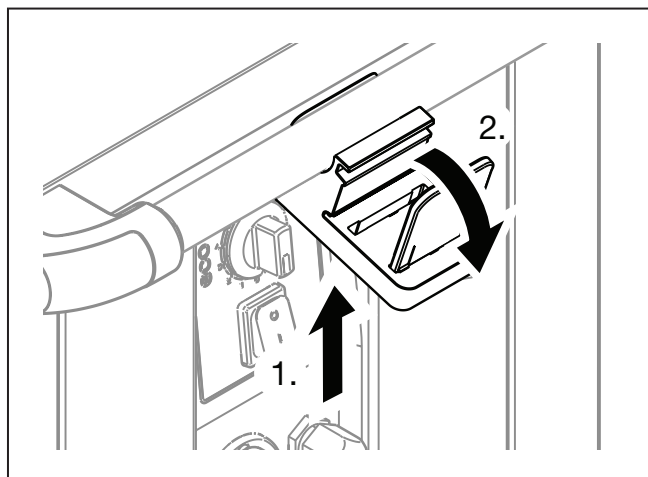
► Inserte la lengüeta de sujeción desde atrás en el alojamiento deseado hasta el tope.



La lengüeta de sujeción encaja de manera palpable en el cuerpo base del clip de sujeción.

Colocar el clip de sujeción

- Desplace el clip de sujeción desde abajo por la barra del mango (1.) hasta que encaje.



- Gire el clip de sujeción hacia abajo hasta el tope (2.).

Conectar el aparato

- ✓ Aparato desconectado



¡Atención!

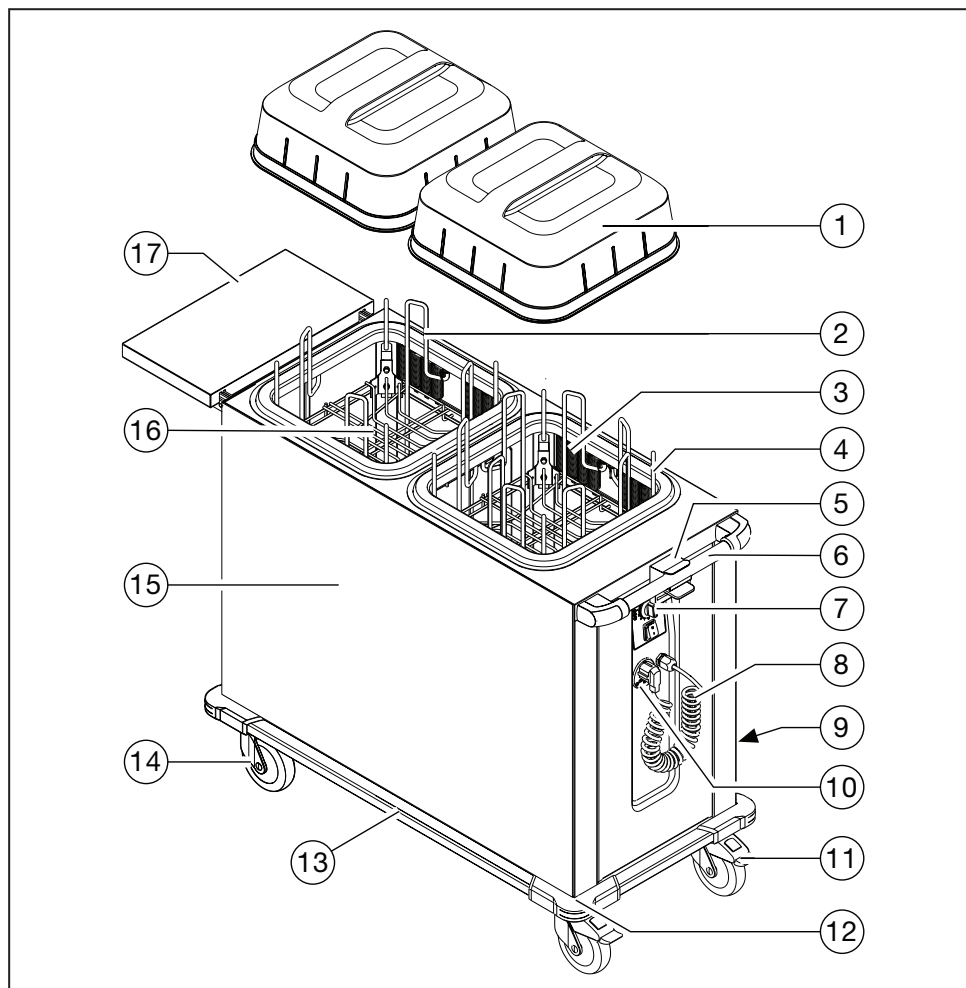
Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato.

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse el sistema eléctrico del aparato.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.
- Asegúrese de que no quedan plásticos protectores ni dentro ni fuera del aparato.
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

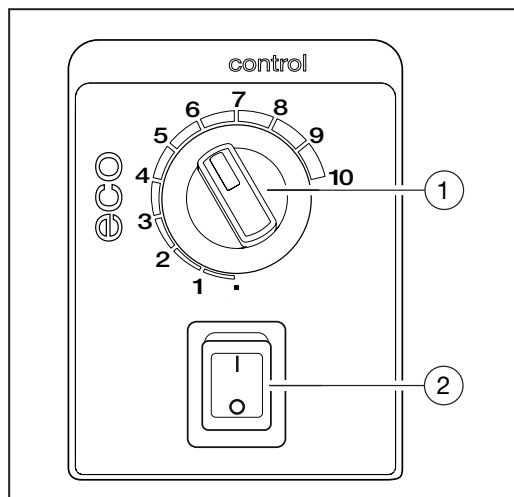
Manejo y funcionamiento

Presentación del aparato



- (1) Cubierta
- (2) Varilla guía de platos
- (3) Muelles para ajustar la altura de salida de los objetos apilables
- (4) Señal de rellenado (opcional)
- (5) Clip de sujeción para cubierta
- (6) Mango
- (7) Cubierta de servicio con interruptor y regulador de temperatura
- (8) Cable de red
- (9) Cajón de limpieza (opcional)
- (10) Soporte de la clavija de red
- (11) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (12) Protector de esquina
- (13) Protección antichoque circundante (opcional)
- (14) Rueda directriz sin frenos de las ruedas bloqueados
- (15) Revestimiento en polvo (opcional)
- (16) Plataforma de apilado
- (17) Estante plegable (opcional)

Elementos de manejo – Vista general



- (1) Regulador giratorio para el ajuste de la temperatura nominal en el aparato (no disponible en la versión Kids)
- (2) Interruptor de encendido/apagado con indicador de funcionamiento

- ☞ La temperatura nominal deseada en el aparato se puede ajustar progresivamente mediante el regulador giratorio. El valor de ajuste "7" se corresponde con una temperatura nominal de la vajilla de aprox. +60 °C.
- ☞ El dispensador de platos WS-UH2 no tiene regulador giratorio para ajustar la temperatura nominal en el aparato. El aparato tiene preajustada de manera fija una temperatura nominal de aprox. +140 °C.

Aplicaciones – Vista general

Se diferencian las siguientes tres aplicaciones:

En cocinas, manejo del aparato por personal operario

Si el aparato se utiliza en una cocina por personal operario, no hay limitaciones en cuanto al ajuste de la temperatura, salvo en un caso:

Si la temperatura del aparato supera +60 °C, el personal operario se encargará de tomar las medidas de seguridad adecuadas para que no se produzca ningún daño. Para evitar quemaduras, la parte superior del aparato y la vajilla caliente no se podrán tocar sin protección (p. ej. paños o guantes).

En el exterior, manejo del aparato por personal operario

Si el aparato se utiliza en el exterior por personal operario, no hay limitaciones en cuanto al ajuste de la temperatura, salvo en un caso:

Si la temperatura del aparato supera +60 °C, el personal operario se encargará de tomar las medidas de seguridad adecuadas para que no se produzca ningún daño. Para evitar quemaduras, la parte superior del aparato y la vajilla caliente no se podrán tocar sin protección (p. ej. paños o guantes).

Si se renuncia a las medidas de protección por razones de estética, la temperatura del aparato no puede superar +60 °C.

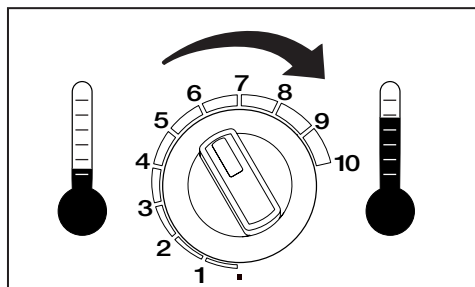
En el exterior, manejo del aparato por los clientes como autoservicio

Si se utiliza el aparato en el exterior y los clientes retiran personalmente la vajilla, la temperatura del interior puede ser de +60 °C como máximo.

Además, el aparato tendrá que colocarse de manera que el regulador de temperatura no pueda desajustarse por personas no autorizadas. Puede colocarse, por ejemplo, el lado donde está situado el regulador de temperatura contra la pared.

Ajustar la temperatura nominal

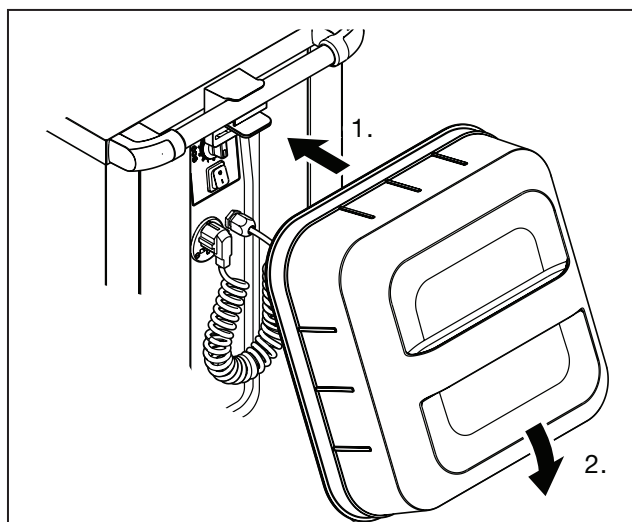
- ☞ Si el aparato es libremente accesible para los clientes, la temperatura nominal no podrá superar +60 °C. La temperatura tiene que ajustarse de tal modo, que se eviten las quemaduras en los dedos en la vajilla y en la parte superior del aparato. B.PRO recomienda comprobar la temperatura cuidadosamente (!) con la mano en la parte superior del aparato unos 45 minutos después de la conexión; en caso necesario tendrá que cambiarse el ajuste de temperatura
- ☞ Si los clientes pueden retirar personalmente la vajilla, el aparato tiene que colocarse de manera que el regulador de temperatura no pueda desajustarse por personas no autorizadas. Puede colocarse, por ejemplo, el lado donde está situado el regulador de temperatura contra la pared
- Coloque el regulador giratorio en el nivel deseado.



Enganchar la cubierta en el clip de sujeción

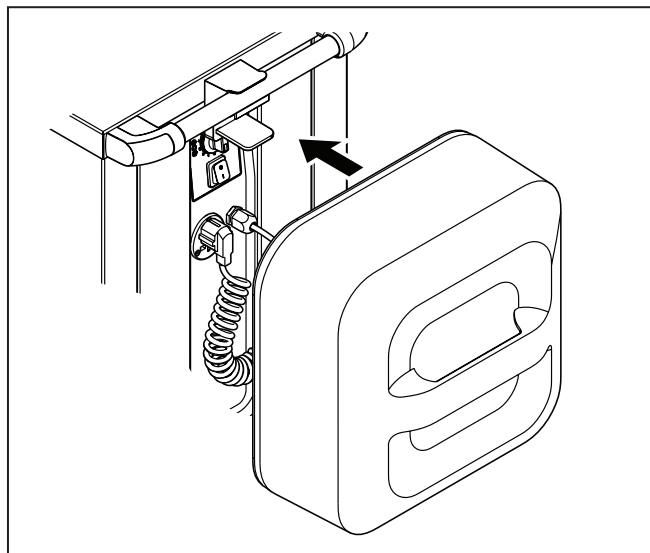
Colocar la cubierta de PC en el clip de sujeción

- ☞ El clip de sujeción puede alojar hasta dos cubiertas de PC.



- Inserte la cubierta oblicuamente entre el cuerpo base del clip de sujeción y la lengüeta de sujeción (1.) y bájela hacia atrás (2.).

Colocar la cubierta de PPE en el clip de sujeción



- Inserte la cubierta entre el cuerpo base del clip de sujeción y la lengüeta de sujeción.

Cargar el aparato

- ☞ Si se calienta el aparato sin la cubierta colocada, se producirán importantes pérdidas de calor. Tape el aparato siempre con la cubierta durante el funcionamiento del sistema de calefacción. El aparato solo deberá abrirse brevemente para introducir o extraer la vajilla.
- ☞ No utilice vajilla de plástico en el apilador. El apilador y/o la vajilla de plástico podrían resultar dañados.
- ☞ Al cargar el carro, no se deben superar los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.
- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
- ✓ Varillas guía adaptadas al diámetro de los platos actual
- Cargue con platos el apilador.
- Tape el apilador con la cubierta.

Retirar la cubierta del clip de sujeción



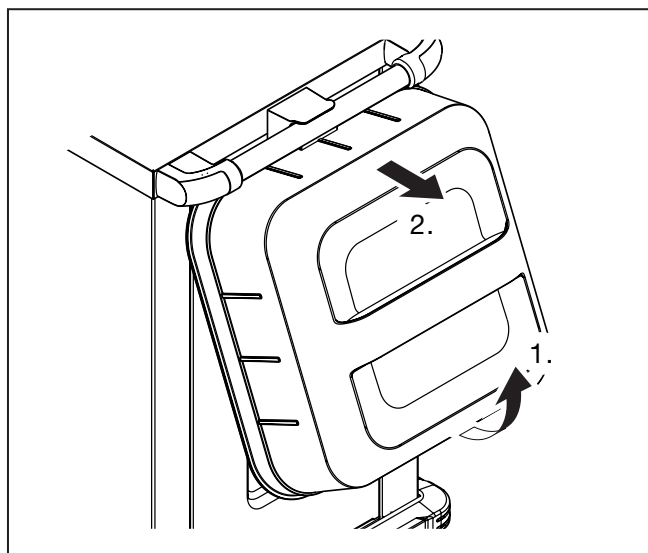
¡Atención!

Daños en la cubierta.

Si al retirar la cubierta del clip de sujeción ésta se gira demasiado hacia arriba puede dañarse.

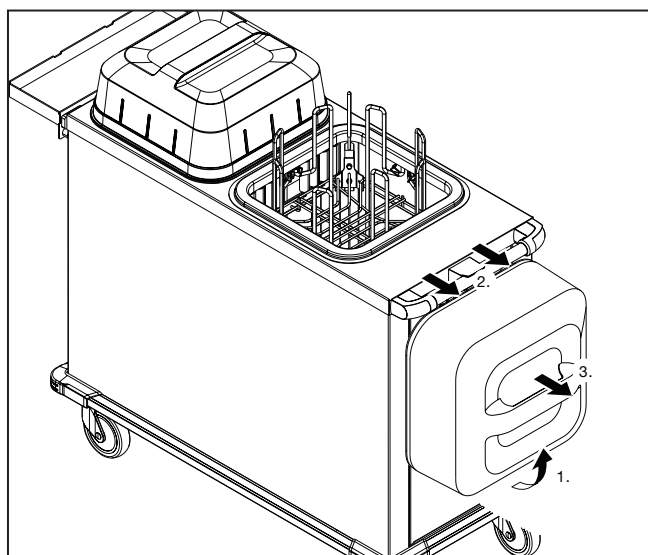
- Al retirar la cubierta del clip de sujeción, girarla hacia arriba solo hasta que pueda retirarse con facilidad del mismo.

Retirar la cubierta de PC del clip de sujeción



- Gire la cubierta por abajo un poco hacia arriba (1.) y retírela hacia delante del clip de sujeción (2).

Colocar la cubierta de PPE en el clip de sujeción



- Gire la cubierta por abajo un poco hacia arriba (1.), empujela por arriba hacia atrás para soltarla del clip de sujeción (2.) y retirarla hacia delante (3).

Abatir hacia arriba / hacia abajo el estante plegable

Modelo del aparato con estante plegable

☞ En la parte frontal del aparato en frente del mango hay un estante plegable.



¡Advertencia!

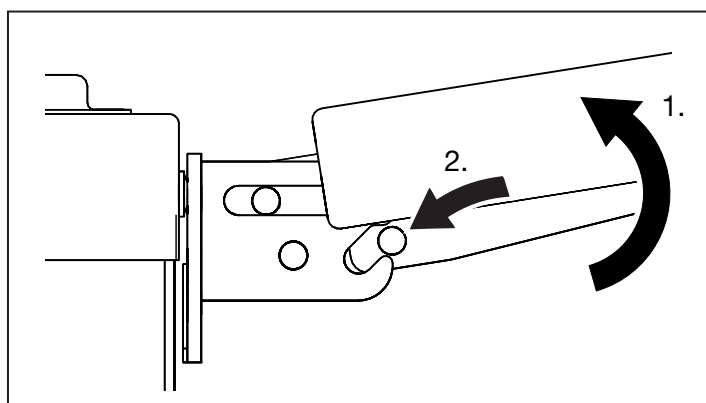
Peligro por sobrecarga.

Una sobrecarga puede provocar que el estante plegable se abata repentinamente. Los objetos colocados encima podrían caer y provocar daños materiales y/o personales.

- El estante plegable soporta una carga distribuida máxima de 25 kg.

Abatir hacia arriba el estante plegable

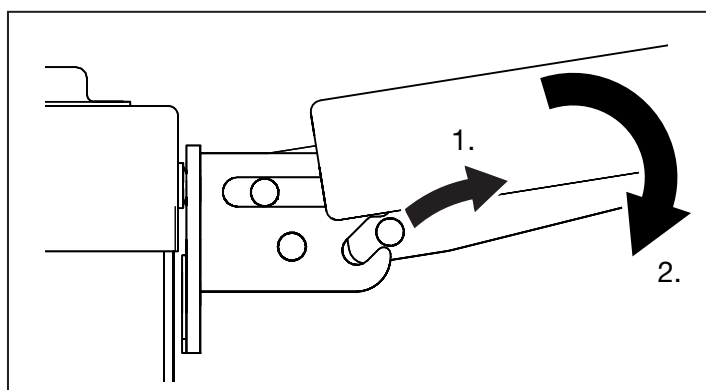
- Despliegue ligeramente hacia arriba el estante plegable por encima de la horizontal (aprox. 30°) (1.).



- Deje que el estante plegable se deslice hacia abajo inclinado entrando en el aparato (2.) y encajar los dos bloqueos.
- Vuelva a comprobar si el soporte realmente está encajado en los dos bloqueos y, si fuera necesario, corrija el bloqueo.

Abatir hacia abajo el estante plegable

- Tire del estante plegable oblicuamente hacia arriba (1.) sacándolo del aparato, hasta que los bloqueos desenclaven.



- Pliegue hacia abajo el estante plegable (2.).

Cambiar la ubicación del aparato

Cambio de la ubicación

- ☞ Si el trayecto presenta desniveles, se deben tomar medidas preventivas especiales.
- ☞ Subcapítulo „Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas“
- ✓ No debe haber objetos y/o seres vivos en la parte superior del aparato y en el interior del aparato
- ✓ Clavija de red desenchufada e insertada en el soporte de la clavija de red
- ✓ 2 personas

Modelo del aparato con estante plegable

- ✓ Estante plegable plegado

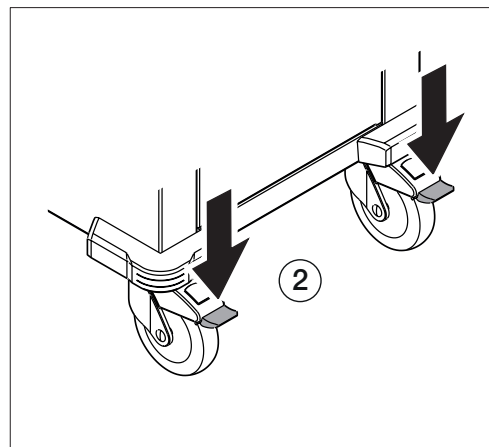
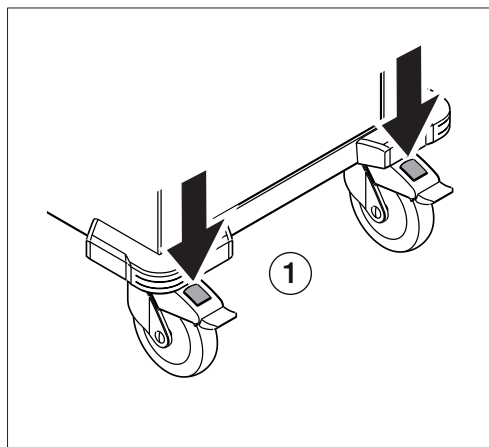


¡Atención!

Peligro de aprisionamiento del pie.

Al soltar y bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, el pie puede quedar aprisionado con el consiguiente peligro de lesión.

- Tenga cuidado de no introducir el pie entre los frenos de las ruedas bloqueados y la rueda o el revestimiento del aparato.



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Sujetando la barra del mango con las dos manos, empuje el aparato cuidadosamente hasta su nueva ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).
- En caso necesario:
Insertar la clavija de red y volver a encender el aparato.

Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas

- ☞ Todas las instrucciones, los requisitos e indicaciones de actuación para el cambio de ubicación sobre una superficie plana también se aplican para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas.
- ✓ Dos personas



¡Advertencia!

Vuelco del aparato.

El aparato puede volcar al pasar por una superficie con inclinación transversal.

- Nunca empuje el aparato por una superficie (p. ej. rampa) con una inclinación > 10°.
- Ajustar las varillas guía de manera que la distancia a los objetos apilables sea la menor posible.



¡Advertencia!

Desplazamiento lateral incontrolado del aparato.

El aparato puede desplazarse lateralmente sobre superficies inclinadas.

- Empujar el aparato siempre mediante 2 personas (una en cada extremo del aparato) sobre superficies inclinadas.



¡Atención!

La parte superior del aparato está caliente.

La parte superior del aparato está caliente justo después del funcionamiento. Si el aparato es empujado por dos personas, la que toque la parte superior del aparato con la mano puede quemarse.

- Para empujar el aparato, no toque la parte superior del aparato sin guantes protectores.
- Compruebe primero que no hay peligro al pasar el aparato por rampas, huecos o superficies inclinadas.
- El aparato lo deben empujar cuidadosamente dos personas (una en cada extremo) cuando se vaya a pasar por una rampa, hueco o superficie inclinada.

Calentar y mantener el calor de la vajilla

- ✓ Aparato cargado
- ✓ Aparato tapado con la cubierta
- ✓ El aparato está apagado
- ✓ Cajón de limpieza opcional colocado

- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el aparato.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
- Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.

Se ilumina el indicador de funcionamiento.

- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.

☞ Subcapítulo „Ajustar la temperatura nominal“

Modelo del aparato con calentamiento estático

- Caliente la vajilla durante 150 minutos.
-

Modelo del aparato con calentamiento por circulación de aire

- Caliente la vajilla durante 120 minutos.
 - Mantenga la vajilla caliente el tiempo que desee con el aparato conectado.
-

Retirar la vajilla

- ☞ Si los clientes pueden retirar personalmente la vajilla, el aparato tiene que colocarse de manera que el regulador de temperatura no pueda desajustarse por personas no autorizadas. Puede colocarse, por ejemplo, el lado donde está situado el regulador de temperatura contra la pared.
-



¡Advertencia!

Parte superior del aparato caliente/parte interior del aparato caliente/vajilla caliente.

Durante el funcionamiento del sistema de calefacción, la parte superior e interior del aparato y la vajilla que se encuentra dentro del mismo se calientan y pueden provocar quemaduras.

- No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes de protección).
 - Retire la cubierta (si está disponible)
 - Retire la vajilla en caso necesario.
-

Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería

Utilización No obstante, el acceso para niños/adolescentes a este producto da lugar a peligros potenciales adicionales.
Esta información adicional describe los peligros potenciales adicionales previsibles, no obstante, no pretende ser exhaustivo.

Peligros generales y especiales

Campo de aplicación El aparato solo debe utilizarse para la utilización indicada en el manual de instrucciones correspondiente.

Obligación de supervisión El aparato NO debe utilizarse sin vigilancia. La obligación de supervisión se rige básicamente según las leyes y prescripciones aplicables respectivamente de los organismos nacionales correspondientes, como p. ej. del legislador, de las asociaciones profesionales, prescripciones a nivel regional o municipal y/u otros organismos.

Suministro de corriente La utilización de un aparato de funcionamiento eléctrico supone una obligación de supervisión mayor para la persona encargada de la supervisión.
El suministro de corriente del aparato NO debe realizarse sin vigilancia.

B.PRO recomienda:

Conecte el aparato en bases de enchufe que puedan desconectarse mediante un interruptor principal/central. Este interruptor principal/central debe estar instalado fuera del alcance de los niños.

Evite que el cable de conexión de red esté sometido a carga por tracción.
Esto también se aplica para la utilización de un cable helicoidal.

Uso indebido como equipo de juego Queda PROHIBIDO subirse o trepar al aparato, ni deberá manipularse como consecuencia de la curiosidad infantil.

Uso indebido como lugar de almacenamiento El aparato NO debe utilizarse como lugar de almacenamiento para objetos y/o seres vivos.

Peligros del uso indebido Debido a los usos indebidos indicados previamente, el aparato puede volcar y, como consecuencia, provocar peligros o posibles daños personales.
Además, pueden producirse lesiones en las extremidades.

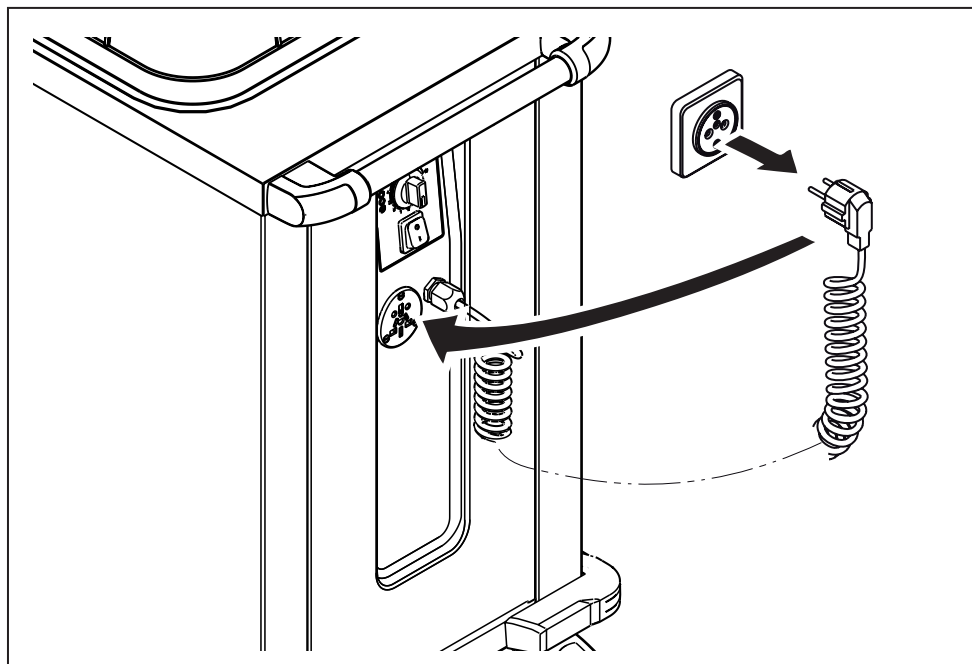
Superficies calientes El aparato calienta el interior del aparato hasta 44 °C. De esta manera, se evita que se alcance una temperatura crítica en el exterior del aparato que, en caso de contacto prolongado, podría provocar quemaduras.

Control de temperatura El control de temperatura no está disponible en los aparatos de la versión Kids.

Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de servicio

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado. Se apaga el indicador de funcionamiento.
- Desenchufe la clavija de red e introdúzcala en el soporte de la clavija de red.



Ayuda en caso de problemas

El indicador de funcionamiento no se enciende

Causa	Medida
La clavija de red está desenchufada.	■ Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
Cable de red dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sean visibles los daños).	■ Sustituya el cable de red en un punto autorizado para la reparación. ↳ Capítulo „Reparación“
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	■ Compruebe el fusible del lugar de instalación y, si fuese necesario, cámbielo.
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo „Reparación“

El indicador de funcionamiento se ilumina, pero la vajilla no se calienta/no se mantiene caliente lo suficiente

Causa	Medida
Se ha seleccionado un ajuste de temperatura insuficiente.	■ Aumente la temperatura. ↳ Capítulo „Ajustar la temperatura nominal“
Aparato no tapado con la cubierta.	■ Tape el aparato con la cubierta.
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo „Reparación“

El indicador de funcionamiento se enciende, pero el interior del aparato permanece frío

Causa	Medida
La protección contra sobrecargas ha saltado.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo „Reparación“
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo „Reparación“

El aparato se calienta siempre hasta la temperatura máxima, independientemente del ajuste del regulador

Causa	Medida
Regulador de temperatura defectuoso.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo „Reparación“

Los platos son demasiado grandes o demasiado pequeños para los tubos de apilado

Causa	Medida
Las varillas guía no están correctamente ajustadas.	- Adapte las varillas guía al diámetro de los platos. ↳ Subcapítulo „Adapte las varillas guía al diámetro de los platos“
El tamaño de los platos no es adecuado para el apilador.	Ninguna.

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	- Elimine las zonas de corrosión. - Procure que el manejo/cuidado sea correcto.

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	- Ponga el aparato fuera de servicio. ↳ Capítulo „Puesta fuera de servicio“ - Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. - Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo „Reparación“

Limpieza y cuidados

Acero inoxidable

Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos. El acero inoxidable utilizado actualmente en B.PRO se compone principalmente de los elementos hierro, cromo y níquel.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la denominada como capa pasiva en la superficie del material que se forma con el contacto con el oxígeno. Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno disponible en la superficie del material).

La estabilidad de la capa pasiva también puede verse afectada por influencias químicas y por capas de cal, grasa, almidón y proteínas y, como consecuencia, puede favorecerse la formación de corrosión.

El contacto de las siguientes sustancias con el acero inoxidable también puede provocar/favorecer la corrosión:

- Ácidos concentrados, halógenos (p. ej. cloruros, bromuros) y sus sales, así como condimentos con contenido de sal común
- Vapores de ácido clorhídrico que se formen, p. ej. durante la utilización de limpiadores industriales
- Contacto con metales extraños (p. ej. acero o hierro)
- Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso)

Para mantener la resistencia a la corrosión debe evitarse el contacto con las sustancias mencionadas anteriormente. Las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados deben tenerse en cuenta obligatoriamente.

☞ Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

B.PRO recomienda:

Las superficies de acero inoxidable muy utilizadas (p. ej. bandejas para baño María con calentamiento) deben tratarse adicionalmente con DeepClean Stainless Steel de forma regular para la limpieza rutinaria del día a día. De este modo, la capa pasiva y, por lo tanto, la resistencia a la corrosión de la superficie de acero inoxidable se mantienen durante más tiempo.

Intervalo de limpieza

La superficie debe limpiarse con agua limpia y debe secarse después de cada uso.

Métodos de limpieza

Para la limpieza rutinaria del día a día se prescribe la limpieza pasando un paño húmedo. La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).

Cualquier otro método de limpieza deberá ser autorizado por B.PRO.

☞ No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

☞ En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.

Productos de limpieza **Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para superficies de acero inoxidable:**

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Productos descalcificantes comunes con base de ácidos orgánicos o ácidos inorgánicos no perjudiciales para el acero inoxidable (p. ej. ácido acético, ácido cítrico, ácido amidosulfónico, ácido fosfórico); en caso de duda, debe contactarse al fabricante del producto de limpieza
- Paño de limpieza suave o paño de limpieza de microfibras húmedo.

Productos de limpieza que no son adecuados para las superficies de acero inoxidable:

- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquea, etc.)

Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:

- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)
- Los restos de manchas, especialmente las salpicaduras de grasa y las acumulaciones de grasa, pueden eliminarse con una solución de jabón blando caliente al 30 % utilizando un cepillo (cerdas de plástico o naturales)
- Las superficies de vidrio pueden limpiarse de forma muy sencilla con limpiacristales comunes.

Productos de limpieza que no son adecuados para piezas del aparato pintadas en polvo, así como para piezas de plástico o vidrio:

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquea, etc.)

Limpiar el aparato

- ✓ Aparato desconectado
- ✓ No hay aparatos externos conectados
- ✓ La clavija de red está desconectada de la base de enchufe
- ✓ El interior y el exterior del aparato se han enfriado



¡Advertencia!

Entrada de agua la carcasa.

Durante la realización de trabajos de limpieza en el aparato cerrado, puede entrar agua en la carcasa y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- Inserte la clavija de red en el soporte de la clavija de red.

B.PRO recomienda:

Básicamente, antes de la utilización de productos de limpieza químicos siempre debe comprobarse la compatibilidad con la superficie en una zona que esté tapada. De este modo se evitan las posibles sorpresas no deseadas provocadas por decoloraciones u otras reacciones entre el limpiador y la superficie.

☞ Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o incluso metálico, será necesario enjuagar los utensilios de limpieza (p. ej. cepillos, paños de microfibras, etc.) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.

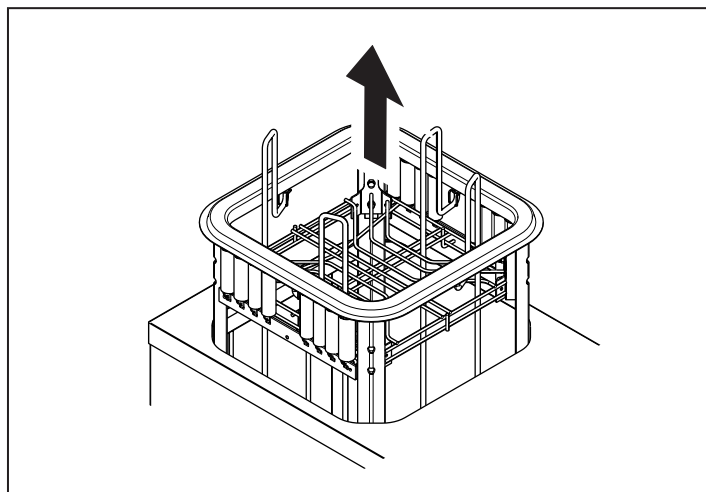
- La superficie debe limpiarse obligatoriamente a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.

Montar/desmontar los tubos de apilado de platos

- ✓ Los tubos de apilado pueden desmontarse para realizar una limpieza a fondo

Desmontar los tubos de apilado

- Agarre los tubos de apilado con las dos manos por el interior de los tubos en dos lados opuestos y extraígalos del aparato.



Montar los tubos de apilado

☞ Los tubos de apilado pueden montarse tanto con los muelles en el sentido del mango como en el sentido del lado longitudinal del aparato. Se puede insertar y retirar con mayor facilidad si los muelles están orientados en paralelo respecto del lado longitudinal del aparato.

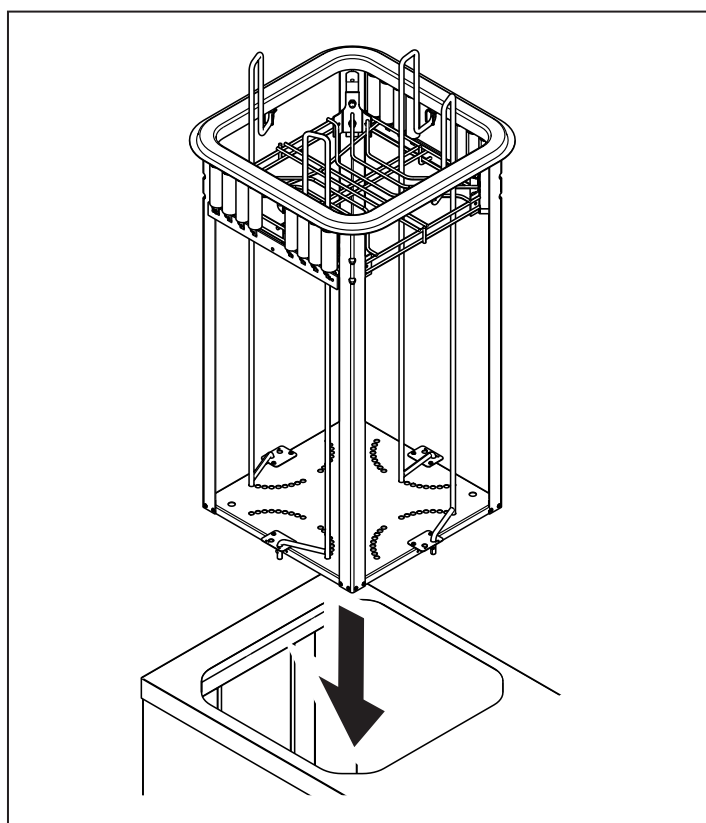


¡Atención!

Peligro de aplastamiento debido al atrapamiento de las manos.

Si los tubos de apilado se agarran por la brida del tubo de apilado al insertarlos en el cuerpo del aparato, existe peligro de atraparse los dedos y lesionarse al bajar los tubos.

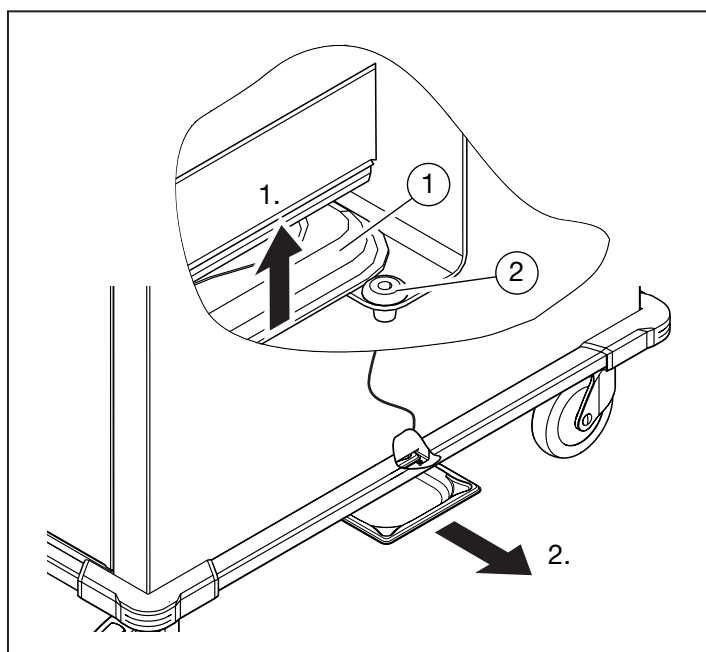
- Para insertar los tubos de apilado agarrarlos siempre con las dos manos.
- Agarre los tubos de apilado con las dos manos por el interior en dos lados opuestos y levántelos hasta que se encuentren por encima del borde superior del aparato.
- Baje los tubos de apilado con cuidado en la abertura del cuerpo del aparato.



Limpiar el cajón de limpieza

Modelo del aparato con cajón de limpieza

- ❗ El cajón de limpieza se encuentra en la parte inferior del aparato y se sostiene mediante 2 guías. Su extracción facilita la limpieza de la base del aparato.
 - ☞ El cajón de limpieza puede retirarse por el lado longitudinal derecho del aparato, visto desde el sentido de empuje.
 - ☞ Las guías están equipadas con un tope de extracción respectivamente, que impide un resbalamiento accidental del cajón de limpieza.
- Levante ligeramente el cajón de limpieza (1) por delante (1.) hasta que el borde inferior de la superficie de contacto se encuentre por encima del tope de extracción (2).



- Extraiga el cajón de limpieza (2).
- Limpie el cajón de limpieza utilizando los métodos y productos de limpieza anteriormente descritos.
- Después de la limpieza, introduzca el cajón de limpieza en su guía hasta el tope.

Mantenimiento

Mantener el aparato regularmente

- ☞ B.PRO recomienda realizar un mantenimiento periódico del aparato por parte de personal especializado correspondientemente formado. Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.
- Encomiende un mantenimiento periódico del aparato al personal especializado.



¡Advertencia!

Componentes conductores de tensión.

Durante la realización de trabajos de mantenimiento o la sustitución de piezas en el aparato conectado, puede provocarse una descarga eléctrica en caso de contacto con los componentes conductores de tensión.

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
 - Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
 - Inserte la clavija de red en el soporte de la clavija de red.
-

Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

- ☞ Los frenos de las ruedas bloqueados se deben comprobar después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquear los frenos de las ruedas bloqueados.
- Intente empujar el aparato (¡sin violencia!).
- En caso de que el bloqueo sea insuficiente, solicite que alguno de los servicios de mantenimiento autorizados, que se han mencionado en el apartado de reparación, cambie inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s).

Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada seis meses para efectuar una comprobación que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701-0702.

Comprobar el cable de conexión y la clavija de red

- Compruebe como mínimo cada seis meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

Reparación

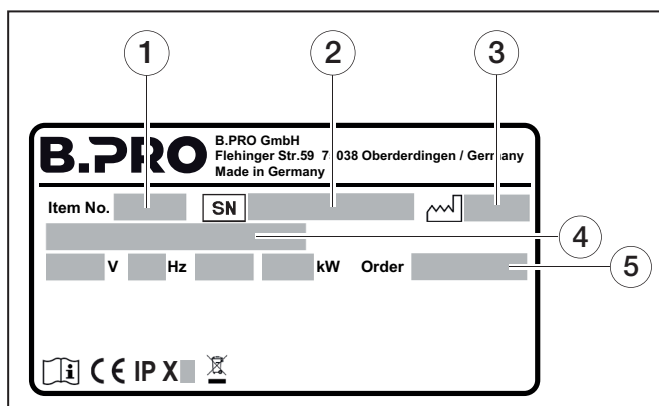
Personas autorizadas

- ☞ Las reparaciones deberán realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:
- Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Descripción de defectos

El servicio técnico de B.PRO necesita los siguientes datos de la placa identificativa, junto con la descripción detallada del defecto:

- Número de artículo
- Modelo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Número de pedido de fabricación



- (1) Número de artículo
- (2) Fecha de fabricación
- (3) Denominación de modelo
- (4) Fecha de fabricación
- (5) Número de pedido de fabricación

Sustituir componentes

- ☞ La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá ser llevada a cabo exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento:
- Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Piezas de recambio

- ☞ Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:
- Denominación de la pieza
 - Número de artículo
 - Fecha de fabricación del aparato
 - Cantidad

☞ Véase Sistema de información del servicio en Internet (www.bpro-solutions.com)

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

Gestión de residuos

Eliminar el aparato



❗ Durante la gestión de residuos de un aparato eléctrico o electrónico antiguo mediante el servicio de residuos normal, se puede poner en peligro el medio ambiente y la salud de las personas debido a los materiales internos del aparato.

Por eso, no se debe desechar el aparato junto con los residuos normales, sino que se debe llevar por separado a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos).

Como indicación al respecto, el aparato está identificado con el símbolo contiguo según DIN EN 50419, identificación de aparatos eléctricos y electrónicos de acuerdo con el artículo 15(2) de la directiva 2012/19/UE (WEEE). De forma adicional, se deben respetar las particularidades nacionales especiales sobre la gestión de residuos.

- Inutilice el aparato (p. ej. cortando la clavija de red) antes de la gestión de residuos.
- El aparato deberá entregarse en un centro de reciclaje o en un punto de recolección de residuos eléctricos.

☞ El aparato puede devolverse gratuitamente a B.PRO.

☞ Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.

☞ Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.

☞ Capítulo „Dirección“

Datos técnicos

① Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos (datos eléctricos y de la técnica frigorífica, dimensiones). Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

Datos generales Dimensiones y peso (aprox.)

Modelo	Dimensiones externas en mm (Lo x An x Al) incl. varillas guía de platos	Dimensiones externas en mm (Lo x An x Al) incl. cubierta PPE
TS-H1	680 x 520 x 1030	680 x 520 x 1120
TS-H2	1075 x 520 x 1030	1075 x 520 x 1120
TS-UH1	680 x 520 x 1030	680 x 520 x 1120
TS-UH2	1115 x 520 x 1030	1115 x 520 x 1120
TS-UH1 Kids	680 x 520 x 880	680 x 520 x 970
TS-UH2 Kids	1115 x 520 x 880	1115 x 520 x 970

Modelo	Dimensiones internas en mm	Peso sin carga en kg
TS-H1	Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	45
TS-H2	Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	70
TS-UH1	Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	41
TS-UH2	Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	75
TS-UH1 Kids	Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	38
TS-UH2 Kids	Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	70

Modelo del aparato con componentes

Componente/Accesorio	Dimensiones externas en mm (Lo)	Peso sin carga en kg	Carga distribuida en kg
Bastidor fijo para recipientes GN	+160	+2	+25
Estante plegable	+300	+5	+25

Capacidad / carga (aprox.)

Modelo	Capacidad/dimensiones internas en mm (En función de la vajilla utilizada)	Altura de apilamiento en mm (con/sin cubierta)	Carga máx. en kg
TS-H1	40-85 platos Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	800/785	80
TS-H2	80-170 platos Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	800/785	160
TS-UH1	40-85 platos Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	800/785	80
TS-UH2	80-170 platos Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	800/785	160
TS-UH1 Kids	30-60 platos Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	650/635	65
TS-UH2 Kids	60-120 platos Ø: 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	650/635	130

Margen de temperatura (interior del aparato)

+30 °C a +110 °C

De +30 °C a +44 °C en los modelos Kids

Datos eléctricos

Valores de conexión

Modelo	Tensión	Potencia (máxima)
TS-H1	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	0,9 kW
TS-H2	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,2 kW
TS-UH1	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,5 kW
TS-UH2	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,5 kW
TS-UH1 Kids	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,5 kW
TS-UH2 Kids	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,5 kW

Tipo de protección

IP X 5 (El aparato está protegido contra chorro de agua conforme a la norma DIN EN 60529.)

Medio ambiente

Condiciones ambientales durante el funcionamiento

Temperatura:	-15 °C a +38 °C
Humedad relativa del aire:	sin condensación

Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Temperatura:	-10 °C a +38 °C
Humedad relativa del aire:	sin condensación

Emisiones

El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

Materiales

Cuerpo del aparato:	Acero inoxidable, chapa de acero inoxidable pintada en polvo, poliamida, polietileno
Cubierta de PC:	Policarbonato
Cubierta de PPE (opcional en TS-H1/2):	Polipropileno
Varillas guía:	Acero revestido de plástico

Datos de pedido

Dispensador de platos		
TS-H1	Número de artículo	374 291, 573 775
Dispensador de platos		
TS-H2	Número de artículo	374 294, 573 778
Dispensador de platos		
TS-UH1	Número de artículo	392 454, 575 626
Dispensador de platos		
TS-UH2	Número de artículo	374 295, 573 779
Dispensador de platos		
TS-UH1 Kids	Número de artículo	392 519, 575 627
Dispensador de platos		
TS-UH2 Kids	Número de artículo	392 554, 575 628
Manual de instrucciones	Número de documento:	154 632

Accesorios

Cubierta de PC para dispensador de platos	Número de artículo	573 771
Cubierta de PPE para dispensador de platos	Número de artículo	573 767
Recipiente GN para enganchar en el bastidor de enganche GN	Número de artículo	véase la lista de precios de B.PRO
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	Número de artículo	126 999
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	Número de artículo	511 895

Normas, directivas, reglamentos, prescripciones

Normas El aparato cumple en el momento de la entrega con los requisitos básicos de las normas aplicables para el producto en su correspondiente versión válida.

**Directivas para la
identificación CE/
declaración de
conformidad UE**



El aparato cumple en el momento de la entrega, siempre que sea aplicable, con los requisitos básicos de los siguientes reglamentos/directivas en su correspondiente versión válida.

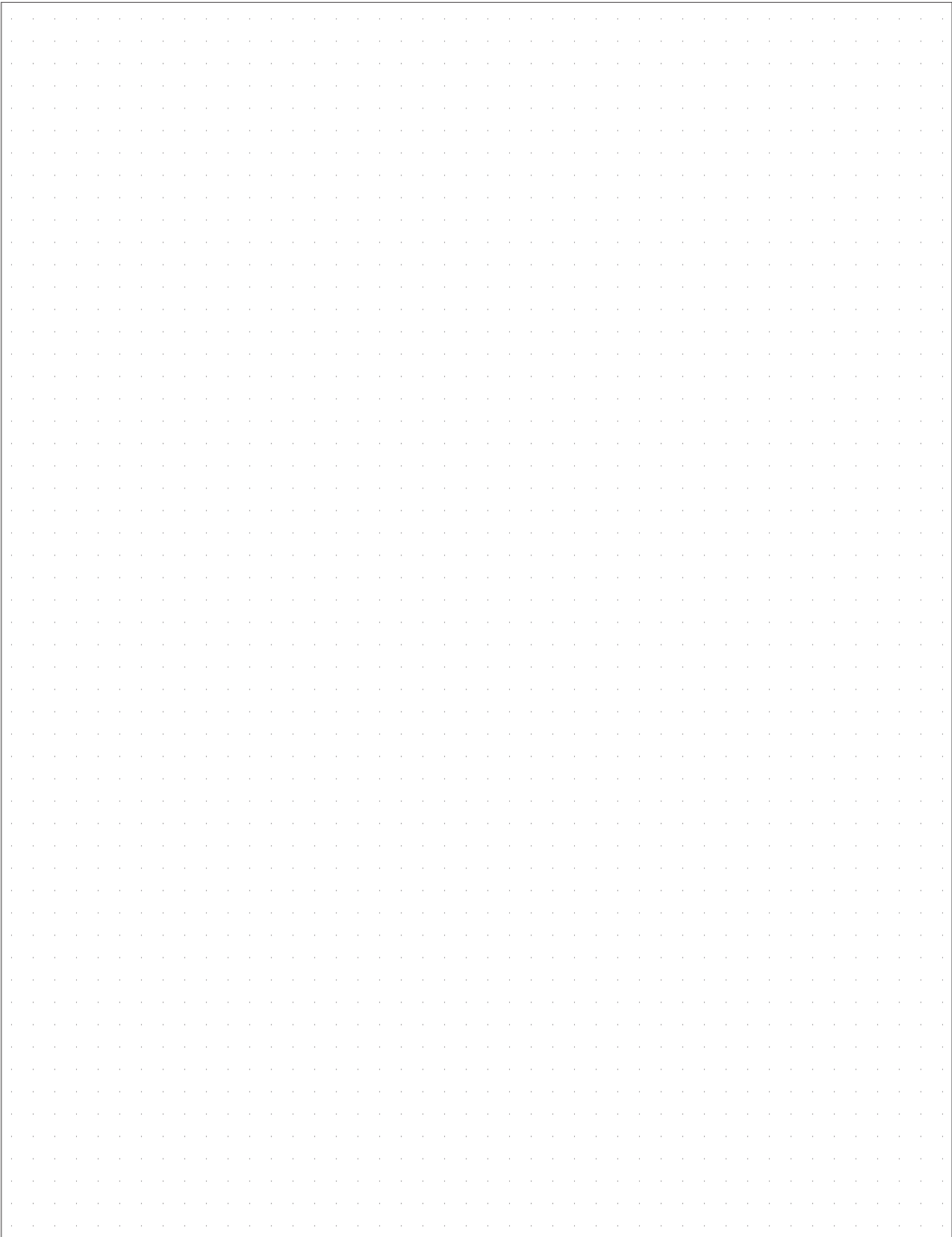
- 1935/2004 Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- 2006/42/CE Directiva para máquinas
- 2014/35/UE Directiva de baja tensión
- 2014/30/UE Directiva CEM
- 2011/65/UE Directiva RoHS
- 2014/68/UE Directiva sobre equipos a presión

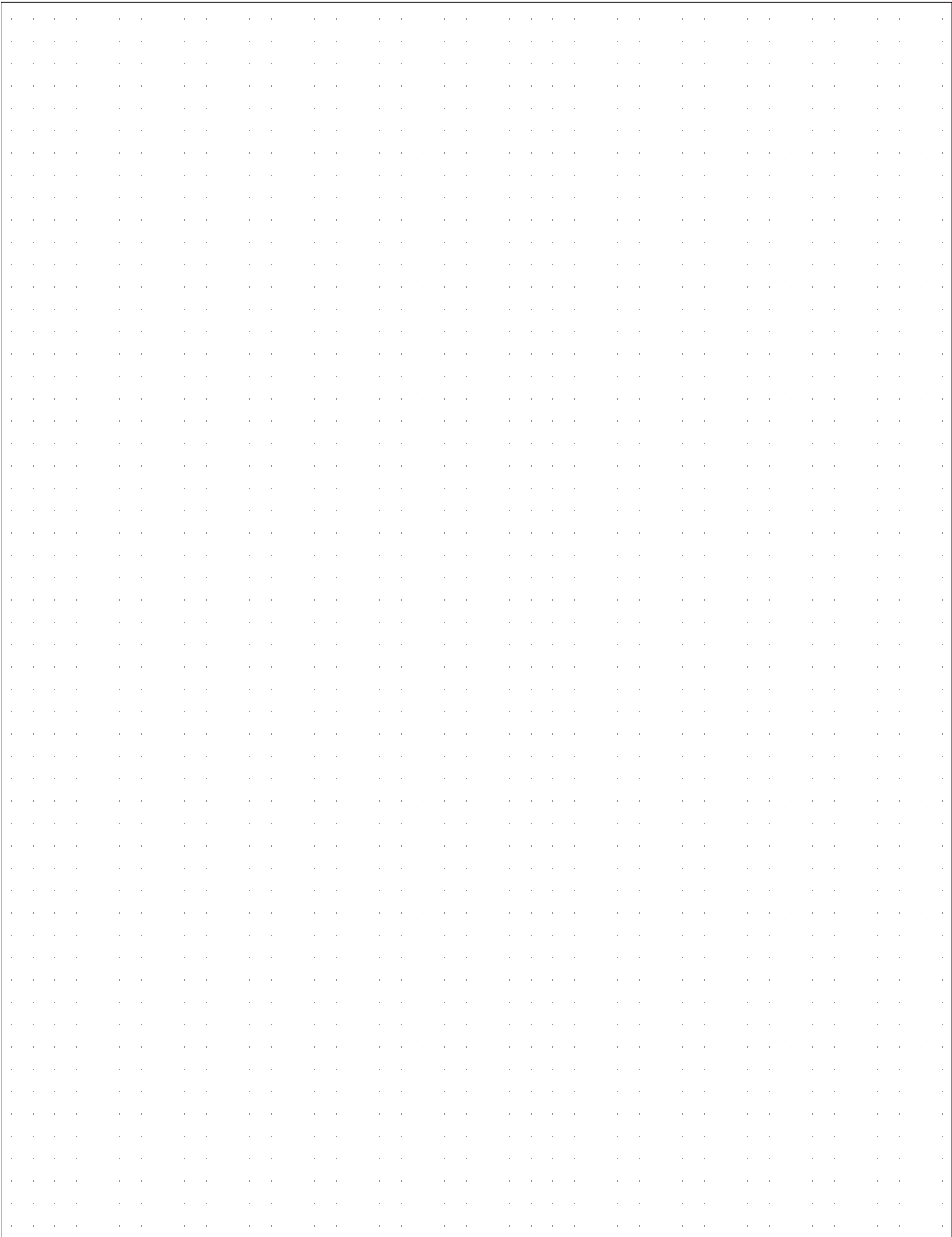
**Reglamentos,
prescripciones**

Para el manejo y la utilización de esta aparato deben tenerse en cuenta los siguientes reglamentos, prescripciones, normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

- N.º 852/2004 CE Reglamento sobre la higiene de los alimentos
- Norma DGUV 110-003 Trabajos en cocinas industriales
- Norma DGUV 3 Disposición para la prevención de accidentes para instalaciones eléctricas y demás medios de producción

A petición puede facilitarse una copia de la declaración de conformidad UE en el servicio técnico/equipo de ventas de 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