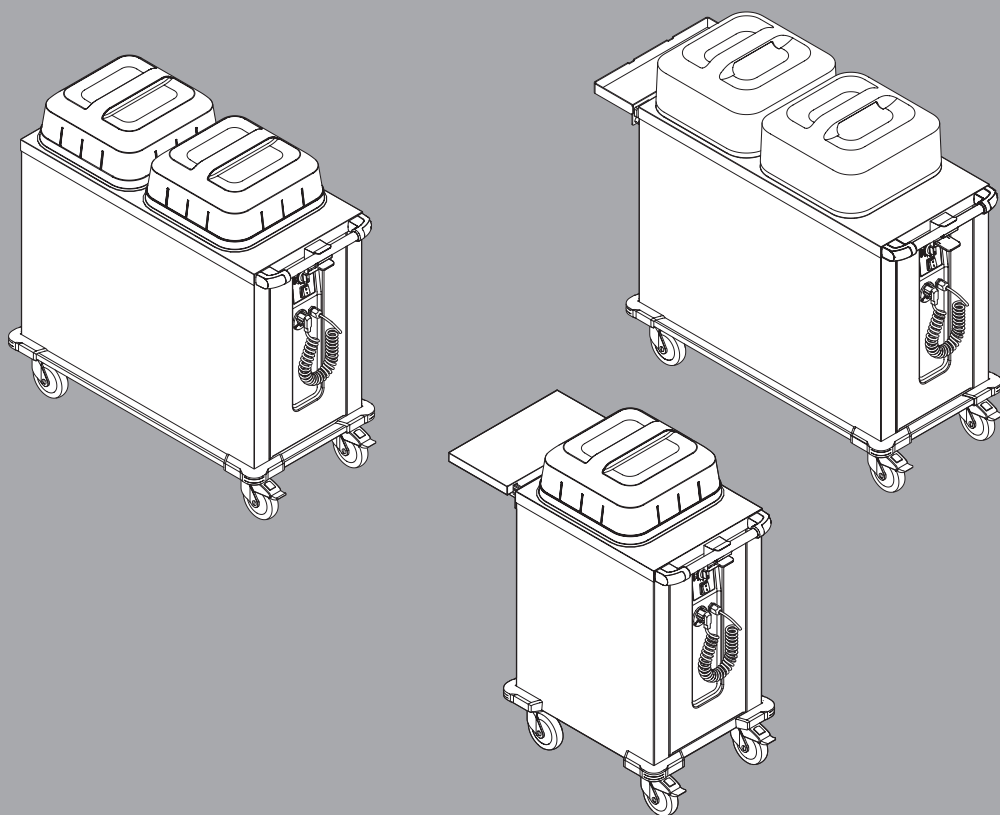




DISTRIBUTORE DI PIATTI

TS-H1/H2

TS-UH1/UH2

TS-UH1 Kids/UH2 Kids

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 Questo è il 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	7
	Condizioni di impiego	7
	Caratteristiche del prodotto	7
Sicurezza	Generalità	9
	Generalità sul presente prodotto	9
	Trasporto	10
	Messa in servizio	10
	Impiego e funzionamento	11
	Messa fuori servizio	15
	Pulizia e cura	15
	Manutenzione	16
	Riparazione	16
	Norme e direttive	16
	Identificazione del prodotto	16
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	17
	Volume di fornitura	17
	Disimballaggio	17
	Smaltimento del materiale di imballaggio	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
	Applicazione del fermaglio per cappa	21
	Collegamento dell'apparecchio	22
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	23
	Elementi di comando – panoramica	24
	Casi applicativi – panoramica	24
	Regolazione della temperatura nominale	25
	Aggancio della cappa nel fermaglio	25
	Caricamento dell'apparecchio	26
	Prelievo della cappa dal fermaglio	26
	Apertura/chiusura della mensola ribaltabile	28
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	29
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	30
	Riscaldamento e mantenimento in caldo di stoviglie	30
	Prelievo di stoviglie	31

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

Campo di impiego	32
Settore di impiego	32
Obbligo di vigilanza	32
Alimentazione elettrica	32
Uso illecito come giocattolo	32
Uso illecito come ripostiglio	32
Pericoli dovuti all'uso illecito	32
Superfici ad alta temperatura	32
Regolazione della temperatura	32

Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio	33
---------------------------------------	----

Aiuto in caso di anomalie

L'indicatore non è acceso	34
L'indicatore di funzionamento è acceso, tuttavia le stoviglie non vengono riscaldate/mantenute sufficientemente in caldo	34
L'indicatore di funzionamento è acceso, tuttavia l'interno dell'apparecchio resta freddo	34
L'apparecchio si riscalda sempre fino alla temperatura massima, indipendentemente dalla posizione del regolatore	34
Il diametro dei piatti è eccessivo o insufficiente per il cilindro di impilamento	35
Corrosione delle parti di acciaio inox	35
L'apparecchio è danneggiato esternamente	35

Pulizia e cura

Acciaio inox	36
Intervallo di pulizia	36
Metodi di pulizia	36
Detergenti	37
Pulizia dell'apparecchio	37
Smontaggio/montaggio del cilindro di impilamento dei piatti	38
Pulizia del cassetto di pulizia	40

Manutenzione

Manutenzione periodica dell'apparecchio	41
Controllo dei freni delle ruote	41
Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica	41
Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	41

Riparazione

Persone autorizzate	42
Descrizione del guasto	42
Sostituzione di componenti	42
Ricambi	42
Indirizzo	43

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio	44
------------------------------	----

Dati tecnici	Dati generali	45
	Dati elettrici	47
	Ambiente	47
Dati per l'ordinazione	Distributore di piatti TS-H1	48
	Distributore di piatti TS-H2	48
	Distributore di piatti TS-UH1	48
	Distributore di piatti TS-UH2	48
	Distributore di piatti TS-UH1 Kids	48
	Distributore di piatti TS-UH2 Kids	48
	Manuale di istruzioni	48
	Cappa PC per distributore di piatti	48
	Cappa EPP per distributore di piatti	48
	Contenitore GN da agganciare in telaio di aggancio GN	48
	Panno di pulizia a microfibra B.PRO	48
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	48
Norme, direttive, regolamenti, disposizioni	Norme	49
	Direttive per marchio CE/dichiarazione di conformità UE	49
	Regolamenti, disposizioni	49

Generalità sul presente prodotto

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

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

L'apparecchio non deve essere utilizzato per asciugare stoviglie.

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

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

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

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

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

Condizioni di impiego

Ambiente

L'apparecchio deve operare a una temperatura ambiente da +15 °C a +38 °C e normale umidità dell'aria (senza formazione di condensa).

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

Addestramento di terzi

Se 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 carrellato 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 indicano il tipo di apparecchio.

Dopo il trattino sono presenti altre caratteristiche tipiche dell'apparecchio.

Un apparecchio la cui designazione del tipo contiene -UH (ad esempio distributore di piatti TS-UH2) possiede un sistema di riscaldamento attivo ventilato. Un apparecchio la cui designazione del tipo contiene -H (ad esempio distributore di piatti TS-H1) possiede un sistema di riscaldamento statico.

Gli apparecchi di tipo „Kids“ presentano un'altezza del corpo ridotta e non dispongono di un regolatore di temperatura.

L'apparecchio è racchiuso in un involucro.

I cilindri di impilamento sono coperti da cappe. Un fermaglio sulla maniglia di spinta serve per collocare una cappa EPP o due cappe PC.

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 quattro ruote girevoli, due delle quali con freno.

Una maniglia di spinta di sicurezza consente uno spostamento semplice dell'apparecchio. Robusti paraurti proteggono da urti accidentali.

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 sotto la maniglia. La posizione "7" corrisponde a una temperatura di circa +60 °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

Per facilitare la pulizia è disponibile una versione opzionale con cassetto di 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.

Trasporto Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone

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

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

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

Pellicole protettive

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

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.

Luogo di installazione

Non far funzionare l'apparecchio accanto ad altri apparecchi che sviluppino 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.

Messa in servizio successiva all'immagazzinamento

Se l'apparecchio viene portato da un ambiente di immagazzinamento freddo in una cucina, l'umidità contenuta nell'aria condensa sulla superficie e all'interno dell'apparecchio. Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare un cortocircuito o la folgorazione elettrica.

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

Collegamento alla rete elettrica

La tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta devono corrispondere alla tensione 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.

Impiego e funzionamento

Generalità

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

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

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

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

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

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.

Carico sulle parti portate

Modello di apparecchio con mensola ribaltabile

La mensola ribaltabile montata sul lato corto è realizzata per collocare stoviglie e/o vassoi e non deve essere caricata con oggetti pesanti.

Il carico distribuito massimo è di 25 kg.

Non è consentito sedersi sulla tavola pieghevole.

Modello di apparecchio con telaio di supporto per contenitori GN

Il telaio di supporto montato sul lato corto è stato progettato e realizzato per sostenere uno o più contenitori GN e non deve essere caricato con oggetti pesanti.

Il carico distribuito massimo è di 25 kg.

Non è consentito sedersi sul telaio di supporto.

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.

Per prelevarla dal fermaglio, ruotare la cappa verso l'alto solo quanto basta a poterla togliere facilmente dal fermaglio dal lato anteriore.

Modello di apparecchio con cassetto di pulizia

Se il cassetto di pulizia manca, durante il riscaldamento compaiono dispersioni termiche elevate nell'apparecchio. Durante il riscaldamento deve essere pertanto sempre presente il cassetto di pulizia.

Parti dell'apparecchio e oggetti ad alta temperatura

La parte superiore, il cassetto di pulizia (accessorio opzionale), l'interno dell'apparecchio e gli oggetti in esso contenuti (stoviglie) assumono una temperatura elevata (fino a circa +110 °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).

Accesso alla regolazione della temperatura

Se è liberamente accessibile agli ospiti senza sorveglianza del personale, 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.

Freni delle ruote

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

Trasferimento

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

L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

Spingere l'apparecchio sempre con entrambe le mani che afferrano il tubolare dell'impugnatura. A seconda del peso dell'apparecchio, nello spostamento con una sola mano sussiste il pericolo che l'apparecchio non possa essere frenato in tempo. Prestare attenzione a non farsi schiacciare le mani tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).

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

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

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

L'apparecchio può essere inclinato fino a 10°. Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza < 10°.

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

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

Spina di rete

Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo ed estrarre la spina di rete dalla presa di corrente. 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 di sicurezza da un elettricista in conformità alle norme della serie DIN VDE 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.

Freni delle ruote

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

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

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:

- Apparecchio
- Fermaglio per cappa
- Manuale di istruzioni

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

Disimballaggio

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

☞ I materiali di imballaggio sono riciclabili.

- Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.

Messa in servizio

Presupposti per il funzionamento

- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente
- ✓ 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

- ☞ Durante la prima messa in servizio, il materiale isolante che si riscalda può sprigionare un leggero fumo e odore. Per questo suggeriamo 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 frequenza di rete locale, l'elettronica dell'apparecchio può essere danneggiata.

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

-
- 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.

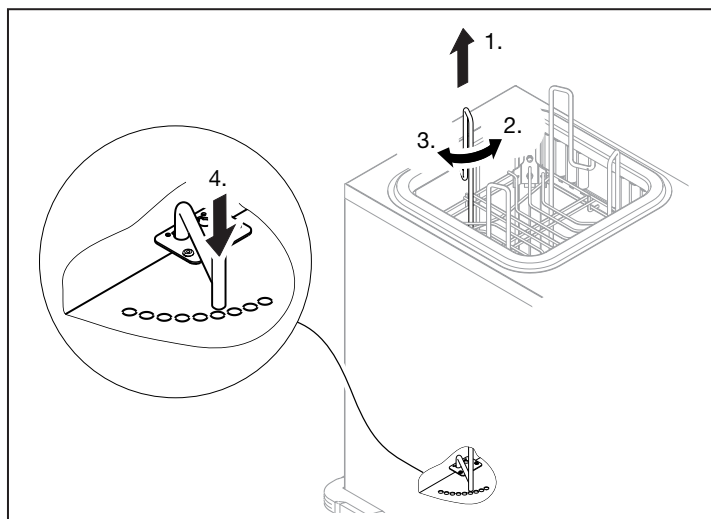
- Pulire l'apparecchio dopo che si è raffreddato.

☞ 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. Suggeriamo di eseguire prove con i piatti utilizzati per determinare l'intervallo 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.
- Bloccare la sicura di trasporto dell'asta di guida.

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. Sugeriamo di controllare e, se necessario, di modificare l'altezza di distribuzione degli oggetti impilati.
 - ☞ 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

- ❗ Per adattare l'altezza di distribuzione di stoviglie si sganciano ed agganciano singole molle.
- ❗ 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.



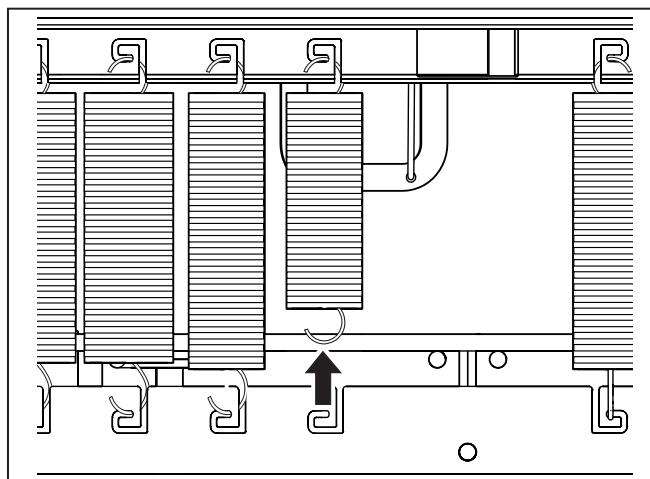
Attenzione!

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.

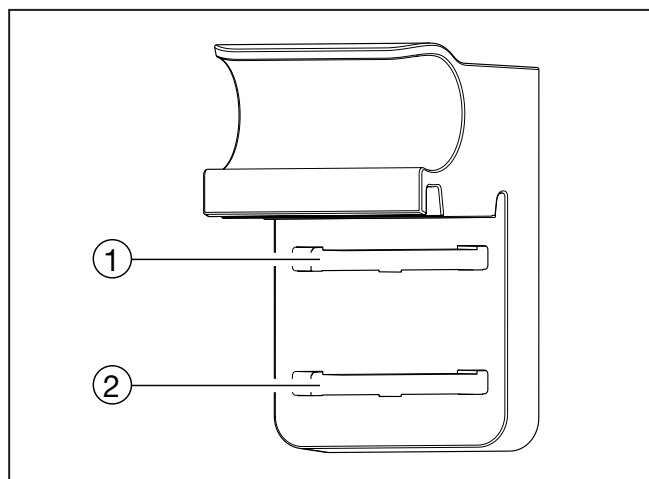


- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate e, se necessario, agganciare o sganciare altre molle.

Applicazione del fermaglio per cappa

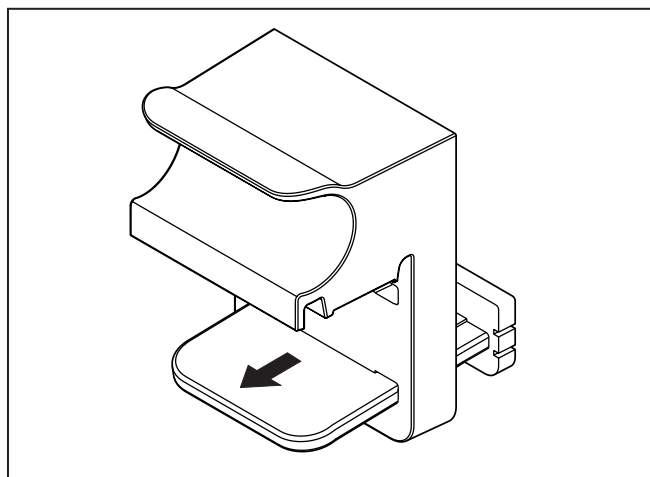
Montaggio del fermaglio

☞ A seconda della posizione della linguetta di fissaggio, il fermaglio serve per sostenere due cappe PC o una cappa EPP.



- (1) Posizione di sostegno di cappe PC
- (2) Posizione di sostegno di cappe EPP

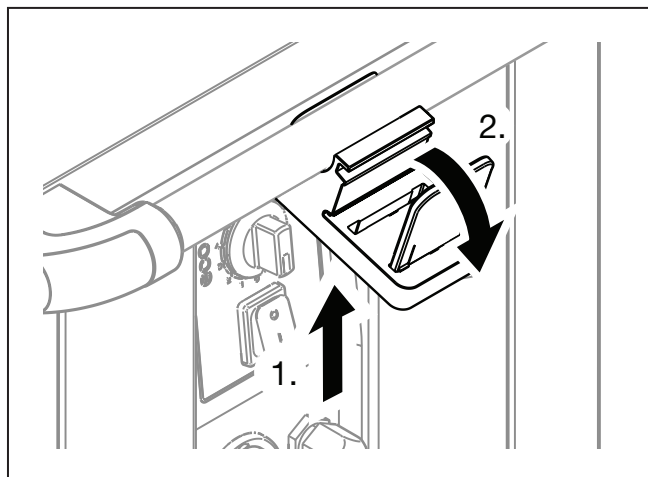
► Inserire completamente la linguetta di fissaggio dal lato posteriore nella sede desiderata fino all'arresto meccanico.



La linguetta di fissaggio si innesta in maniera percepibile nel corpo di base del fermaglio.

Applicazione del fermaglio

- Spingere il fermaglio dal basso sul tubolare della maniglia di spinta (1.) facendolo innestare in posizione.



- Ruotare completamente il fermaglio verso il basso fino all'arresto meccanico (2.).

Collegamento dell'apparecchio

- ✓ Apparecchio spento



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio.

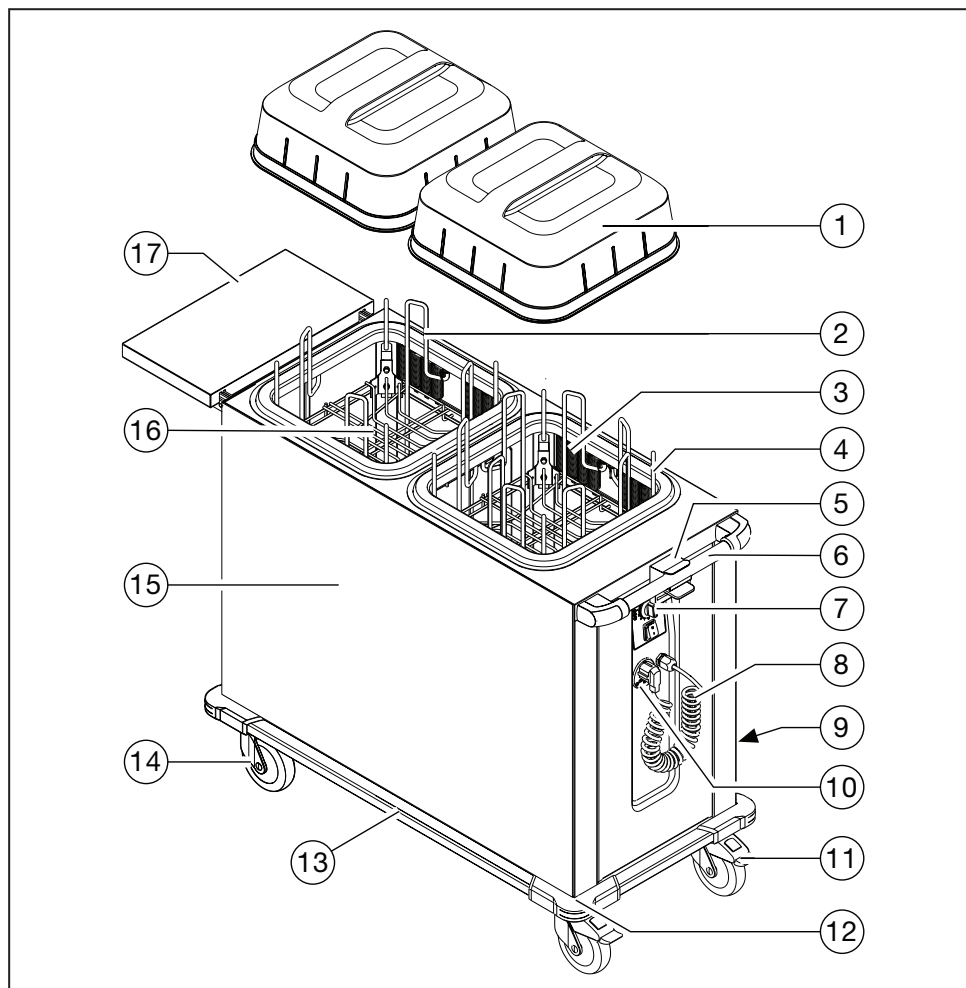
Se l'apparecchio non è dimensionato per operare con la tensione o frequenza di rete locale, l'elettronica dell'apparecchio può essere danneggiata.

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

- Verificare che all'interno e all'esterno dell'apparecchio non vi siano più pellicole protettive.
- Verificare che all'interno dell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.

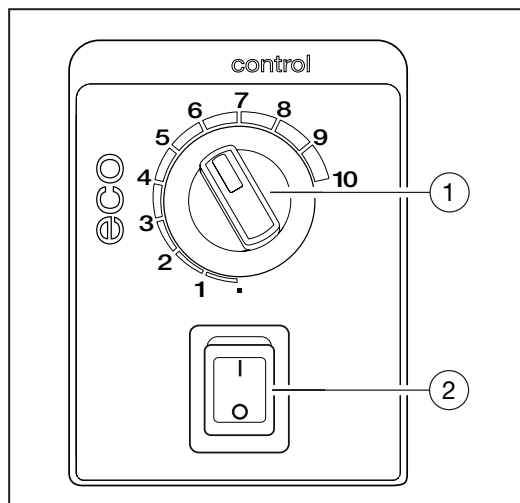
Impiego e funzionamento

Schema generale
dell'apparecchio



- (1) Cappa
- (2) Asta di guida dei piatti
- (3) Molle di regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie
- (4) Segnale di rabbocco (accessorio opzionale)
- (5) Fermaglio per cappa
- (6) Maniglia di spinta
- (7) Pannello di comando con interruttore e regolatore della temperatura
- (8) Cavo elettrico
- (9) Cassetto di pulizia (opzionale)
- (10) Supporto per spina di rete
- (11) Ruota girevole con freno
- (12) Paraurti
- (13) Paraurti perimetrale (accessorio opzionale)
- (14) Ruota girevole senza freno
- (15) Rivestimento a polvere (accessorio opzionale)
- (16) Piattaforma di impilamento
- (17) Ripiano chiudibile (accessorio opzionale)

Elementi di comando – panoramica



- (1) Manopola per la regolazione della temperatura nominale all'interno dell'apparecchio (non presente nella versione Kids)
- (2) Interruttore "On/Off" con indicatore di funzionamento

- ☞ La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata con la manopola. La posizione "7" corrisponde a una temperatura nominale delle stoviglie di circa +60 °C.
- ☞ Il distributore di piatti WS-UH2 non possiede la manopola per la regolazione della temperatura nominale all'interno dell'apparecchio. La temperatura nominale dell'apparecchio è preimpostata sul valore fisso di circa +140 °C.

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.

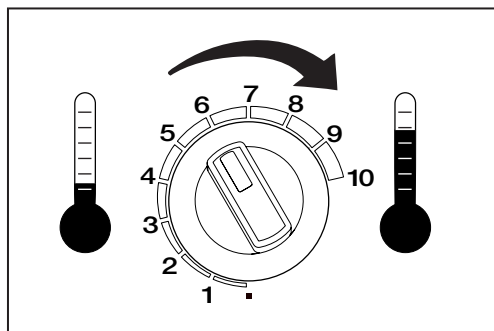
Funzionamento all'esterno con self-service

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

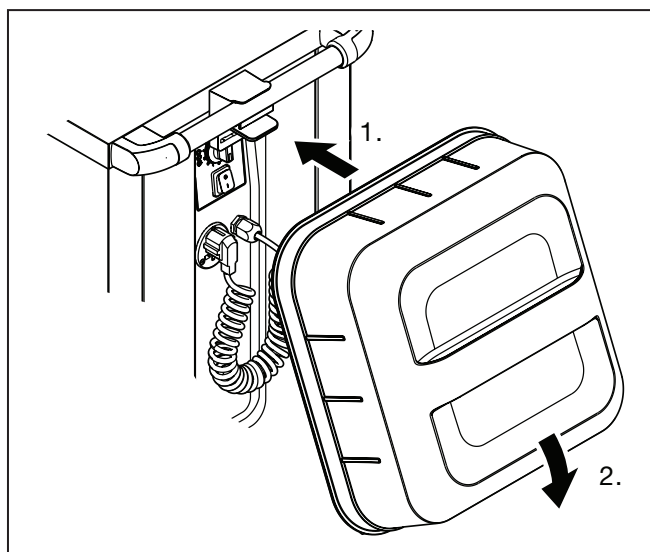
- ☞ Se l'apparecchio è liberamente accessibile agli ospiti, non si deve superare la temperatura nominale di 60 °C. La temperatura deve essere regolata in modo tale che le stoviglie sulla parte superiore dell'apparecchio non provochino ustioni alle dita. B.PRO suggerisce di controllare la temperatura 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.



Aggancio della cappa nel fermaglio

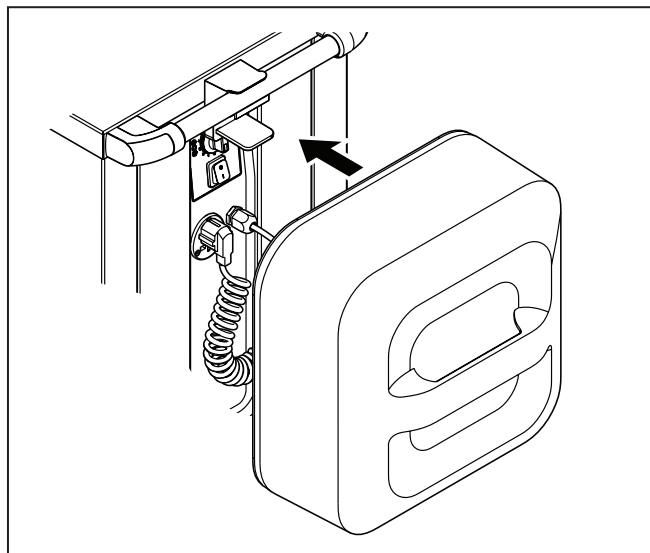
Applicazione della cappa PC nel fermaglio

- ☞ Il fermaglio può sostenere al massimo due cappe PC.



- Inserire la cappa inclinata tra il corpo di base del fermaglio e la linguetta di fissaggio (1.) e farla scendere verso il basso (2.).

Deposito della cappa EPP nel fermaglio



- Inserire la cappa tra il corpo di base del fermaglio e la linguetta di fissaggio.

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.

Prelievo della cappa dal fermaglio



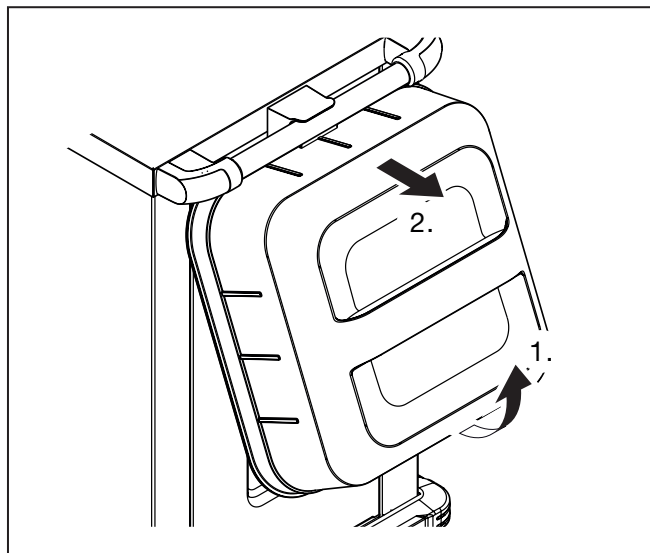
Attenzione!

Danneggiamento della cappa.

Se, prelevandola dal fermaglio, viene ruotata eccessivamente verso l'alto, la cappa può subire danni.

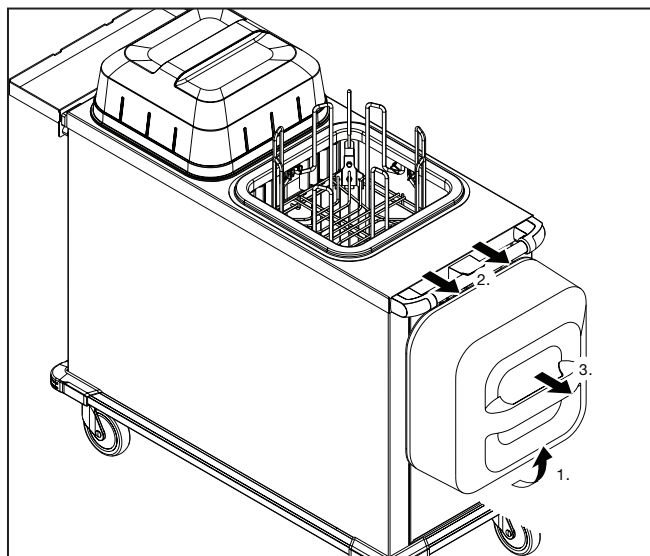
- Per prelevarla dal fermaglio, ruotare la cappa verso l'alto solo quanto basta a poterla togliere facilmente dal fermaglio dal lato anteriore.

Prelievo della cappa PC dal fermaglio



- Ruotare leggermente la cappa in basso verso l'alto (1.) e toglierla dal fermaglio dal lato anteriore (2).

Deposito della cappa EPP nel fermaglio



- Ruotare leggermente la cappa in basso verso l'alto (1.), spingerla in alto dal lato posteriore estraendola dal fermaglio (2.) e toglierla dal lato anteriore (3).

Apertura/chiusura della mensola ribaltabile

Modello di apparecchio con mensola ribaltabile

☞ Sul lato frontale dell'apparecchio, sul lato opposto della maniglia di spinta è montata una mensola ribaltabile.



Avviso!

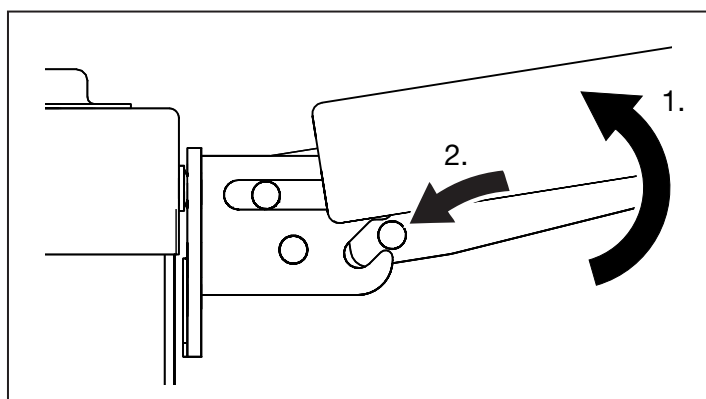
Pericolo dovuto al sovraccarico.

Il sovraccarico può causare l'abbassamento improvviso della mensola ribaltabile. La caduta degli oggetti appoggiati su di essa può causare danni materiali e/o lesioni.

- Caricare la mensola ribaltabile con un carico distribuito massimo di 25 kg.

Sollevamento della mensola ribaltabile

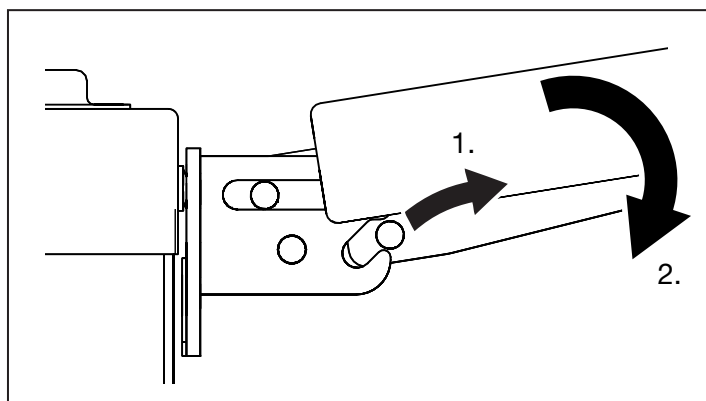
- Inclinare leggermente (circa 30°) la mensola ribaltabile verso l'alto (1.).



- Far scivolare verso il basso la mensola ribaltabile tenendola inclinata rispetto all'apparecchio (2.) e farla innestare nei due bloccaggi.
- Ricontrollare che il supporto si sia innestato nei due bloccaggi ed eventualmente correggere il bloccaggio.

Abbassamento della mensola ribaltabile

- Tirare verso l'alto la mensola ribaltabile inclinata dall'apparecchio (1.) fino al disinnesto dei bloccaggi.



- Abbassare la mensola ribaltabile (2.).

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

Trasferimento

- ☞ Se il tratto da percorrere presenta asperità, è necessario adottare provvedimenti particolari.
- ☞ Sottocapitolo „Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate“
- ✓ Nessun oggetto e/o essere vivente sulla parte superiore o all'interno dell'apparecchio
- ✓ Spina di rete estratta e inserita nel suo supporto
- ✓ 2 persone

Modello di apparecchio con mensola ribaltabile

- ✓ Mensola ribaltabile abbassata
-

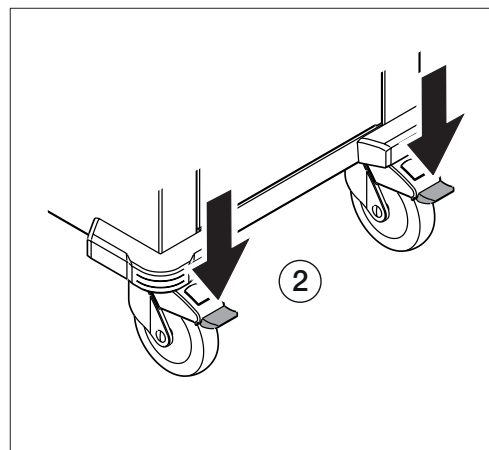
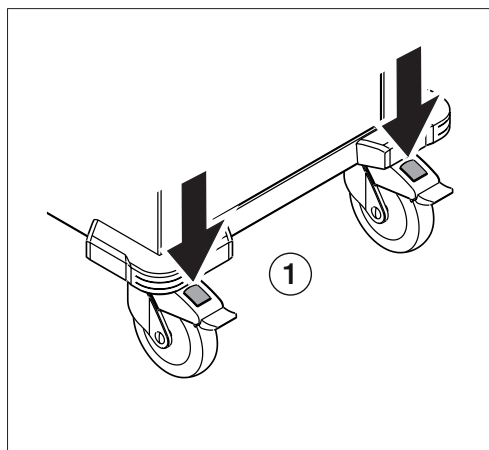


Attenzione!

Piede incastrato.

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

- Assicurarsi che il piede non resti tra il freno della ruota e le ruota o il rivestimento dell'apparecchio.
-



- Sbloccare i freni delle ruote (1).
- Spingere con cautela l'apparecchio sul nuovo luogo con entrambe le mani che afferrano l'impugnatura tubolare.
- Bloccare i freni delle ruote (2).
- Se necessario:
Inserire la spina di rete e riaccendere l'apparecchio.

Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate

- ☞ Tutte le avvertenze, i presupposti e le azioni da svolgere per il trasferimento dell'apparecchio su una superficie piana valgono anche per il passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate.
- ✓ Due persone



Avviso!

Ribaltamento dell'apparecchio.

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

- Non portare mai l'apparecchio su una superficie (ad esempio rampa) con una pendenza $>10^\circ$.
- Regolare le aste di guida in modo da minimizzare la distanza dalle stoviglie impilate.



Avviso!

Spostamento laterale dell'apparecchio.

Su superfici inclinate l'apparecchio può inclinarsi di lato.

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



Attenzione!

Parte superiore a temperatura elevata.

La temperatura della parte superiore dell'apparecchio è molto elevata direttamente dopo il funzionamento. Se l'apparecchio viene spinto da due persone, una persona che tocca con le mani la parte superiore può riportare ustioni.

- Per spingerlo, toccare la parte superiore dell'apparecchio solo con guanti.
- Dapprima verificare se l'apparecchio può essere spinto senza pericoli sulla rampa, cunetta o superficie inclinata.
- Spingere l'apparecchio sulla rampa, cunetta o superficie inclinata sempre in due (una persona su ogni estremità del carrello).

Riscaldamento e mantenimento in caldo di stoviglie

- ✓ Apparecchio caricato
- ✓ Apparecchio coperto con la cappa
- ✓ L'apparecchio è spento
- ✓ Cassetto di pulizia opzionale applicato

- 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“

Modello di apparecchio con sistema di riscaldamento statico

- Riscaldare le stoviglie per 150 minuti.
-

Modello di apparecchio con sistema di riscaldamento attivo ventilato

- Riscaldare le stoviglie per 120 minuti.
 - Ad apparecchio acceso, tenere 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.
-



Avviso!

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 (se presente)
 - 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.

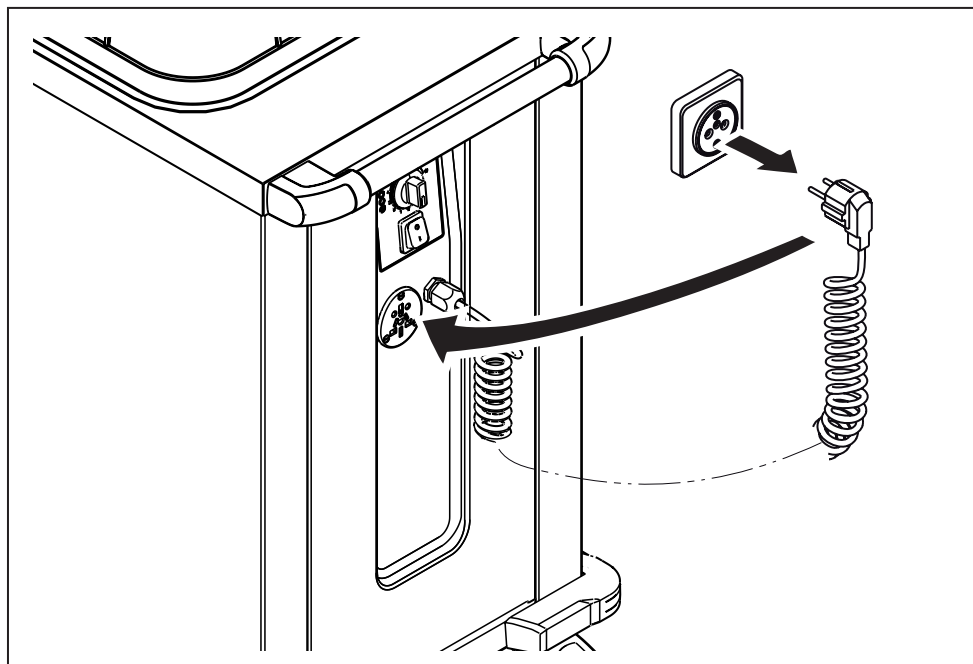
Superfici ad alta temperatura L'apparecchio provoca un riscaldamento interno fino a una temperatura di 44 °C. Sulla superficie esterna dell'apparecchio non si raggiunge pertanto un intervallo critico di temperatura tale da poter provocare ustioni in caso di contatto prolungato.

Regolazione della temperatura Gli apparecchi della serie Kids non dispongono di regolazione della temperatura.

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 e inserirla nel relativo supporto.



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. ↳ Capitolo „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 di funzionamento 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“

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, trasferimento 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 bagnaroma 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
- ✓ Nessun apparecchio esterno collegato
- ✓ Spina di rete estratta dalla presa di corrente
- ✓ Apparecchio raffreddato all'interno e all'esterno



Avviso!

Penetrazione di acqua nell'apparecchio.

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.
 - Collocare la spina di rete nel relativo supporto.
-

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.

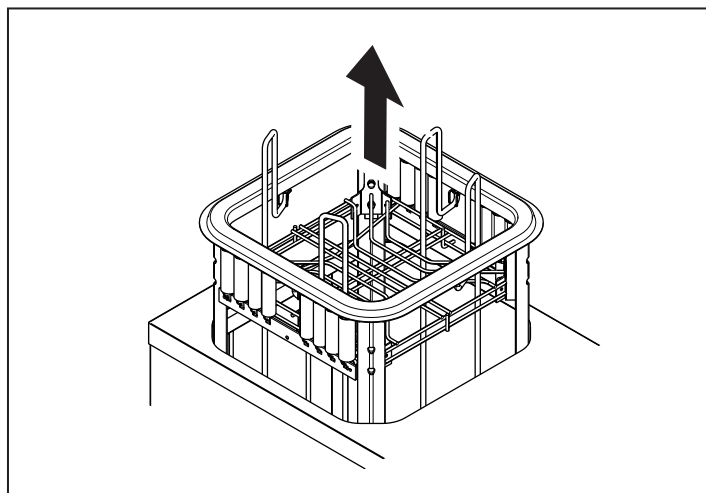
■ Dopo ogni uso, pulire accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugata.

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

☞ Il cilindro di impilamento può essere montato con le molle sia in direzione della maniglia di spinta sia in direzione del lato lungo dell'apparecchio. Può essere inserito o tolto più facilmente se le molle sono parallele al lato lungo dell'apparecchio.

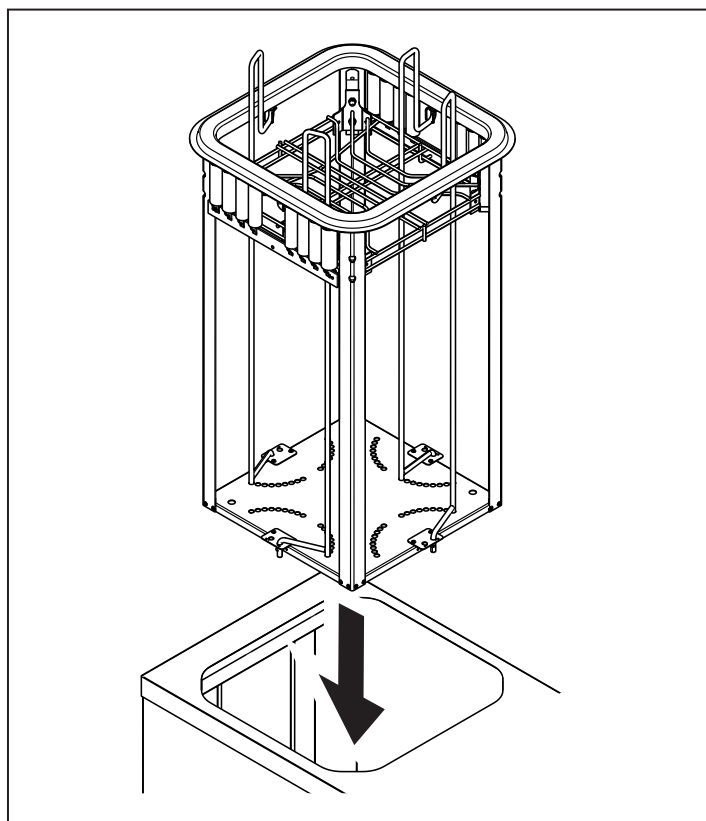


Attenzione!

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.



Pulizia del cassetto di pulizia

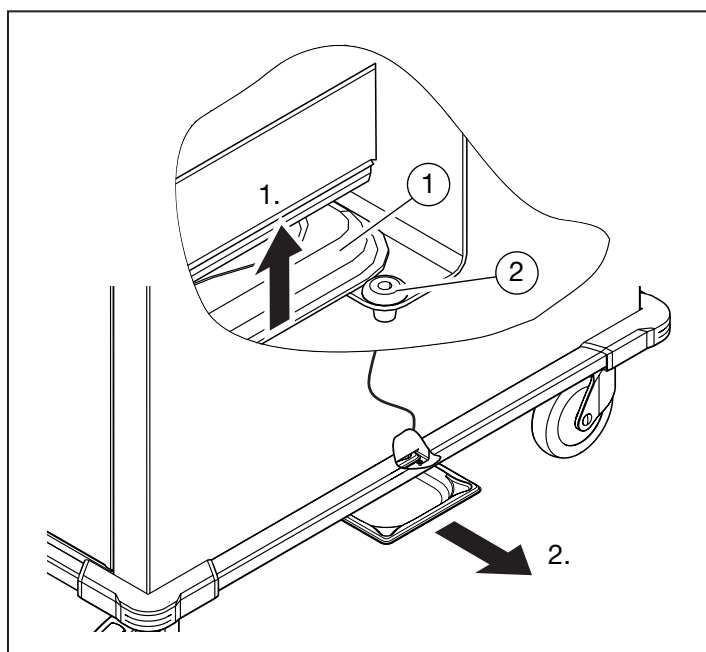
Modello di apparecchio con cassetto di pulizia

❗ Il cassetto di pulizia si trova sul lato inferiore dell'apparecchio e viene sostenuto da 2 guide. La sua rimozione facilita la pulizia del fondo dell'apparecchio.

☞ Il cassetto di pulizia può essere tolto dal lato lungo destro (nel verso di spinta) dell'apparecchio.

☞ Ognuna delle due le guide possiede un fermacorsa che impedisce la fuoriuscita e la caduta accidentale del cassetto di pulizia.

- Sollevare leggermente il cassetto di pulizia (1) dal lato anteriore (1.) portando il bordo inferiore della superficie di appoggio al di sopra del fermacorsa (2).



- Estrarre il cassetto di pulizia (2).
- Pulire il cassetto di pulizia adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.
- Dopo la pulizia reinserire completamente il cassetto di pulizia nella guida.

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.
 - Collocare la spina di rete nel relativo supporto.
-

Controllo dei freni delle ruote

- ☞ I freni delle ruote devono essere controllati dopo ogni trasferimento dell'apparecchio per verificare il corretto funzionamento.
- Bloccare i freni delle ruote.
 - Tentare di spostare l'apparecchio (senza usare violenza!).
 - Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire quanto prima la o le ruote difettose da uno dei centri di assistenza autorizzati indicati in "Riparazione".

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

The diagram shows a rectangular identification label for B.PRO. At the top left is the B.PRO logo. To its right is the company name 'B.PRO GmbH', address 'Flehhinger Str.59 7', and location '038 Oberderdingen / Germany'. Below this, the label is divided into sections for 'Item No.', 'SN' (Serial Number), and a power symbol. Further down are fields for 'V' (Volts), 'Hz' (Hertz), 'kW' (Kilowatts), and 'Order'. At the bottom left are icons for a manual, CE mark, IP rating, and a crossed-out trash can. Numbered callouts point to specific fields: (1) points to 'Item No.', (2) points to 'SN', (3) points to the power symbol, (4) points to the 'V' field, and (5) points to the 'Order' field.

- (1) Codice articolo
- (2) Data di produzione
- (3) Nome del modello
- (4) Data di produzione
- (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:
- 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.

☞ L'apparecchio può essere restituito gratuitamente a B.PRO.

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

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

☞ Capitolo „Indirizzo“

Dati tecnici

① 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 d'ingombro (L x P x H) in mm, aste di guida dei piatti incluse	Dimensioni d'ingombro (L x P x H) in mm, cappa EPP inclusa
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

Modello	Distanza libera in mm	Peso vuoto in kg
TS-H1	Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	45
TS-H2	Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	70
TS-UH1	Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	41
TS-UH2	Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	75
TS-UH1 Kids	Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	38
TS-UH2 Kids	Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	70

Modello di apparecchio con parti portate

Componente/accessorio	Dimensioni d'ingombro (L) in mm	Peso vuoto in kg	Carico distribuito in kg
Intelaiatura portante per contenitori GN	+160	+2	+25
Mensola ribaltabile	+300	+5	+25

Capacità/carico (valori approssimativi)

Modello	Capacità/distanza libera in mm (in funzione delle stoviglie impilate)	Altezza di impila- mento in mm (con/senza cappa)	Carico massimo in kg
TS-H1	40-85 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	80
TS-H2	80-170 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	160
TS-UH1	40-85 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	80
TS-UH2	80-170 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	160
TS-UH1 Kids	30-60 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	650/635	65
TS-UH2 Kids	60-120 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	650/635	130

Campo delle temperature (interno dell'apparecchio)

+30 °C ... +110 °C

Da +30 °C a +44 °C nei modelli Kids

Dati elettrici

Valori di allacciamento

Modello	Tensione	Potenza (massima)
TS-H1	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz	0,9 kW
TS-H2	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz	1,2 kW
TS-UH1	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz	1,5 kW
TS-UH2	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz	1,5 kW
TS-UH1 Kids	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz	1,5 kW
TS-UH2 Kids	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz	1,5 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: -15 °C ... +38 °C
Umidità relativa: senza formazione di condensa

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura: -10 °C ... +38 °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, lamiera in acciaio inox verniciata a polvere, poliammide, polietilene
Cappa PC: Policarbonato
Cappa EPP
(accessorio opzionale per TS-H1/2): Polipropilene
Aste di guida: Acciaio rivestito di materiale sintetico

Dati per l'ordinazione

Distributore di piatti		
TS-H1	Codice articolo	374 291, 573 775
Distributore di piatti		
TS-H2	Codice articolo	374 294, 573 778
Distributore di piatti		
TS-UH1	Codice articolo	392 454, 575 626
Distributore di piatti		
TS-UH2	Codice articolo	374 295, 573 779
Distributore di piatti		
TS-UH1 Kids	Codice articolo	392 519, 575 627
Distributore di piatti		
TS-UH2 Kids	Codice articolo	392 554, 575 628
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154 633

Accessori

Cappa PC per distributore di piatti	Codice articolo	573 771
Cappa EPP per distributore di piatti	Codice articolo	573 767
Contenitore GN da agganciare in telaio di aggancio GN	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Panno di pulizia a microfibra B.PRO	Codice articolo	126 999
Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	Codice articolo	511 895

Norme, direttive, 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.

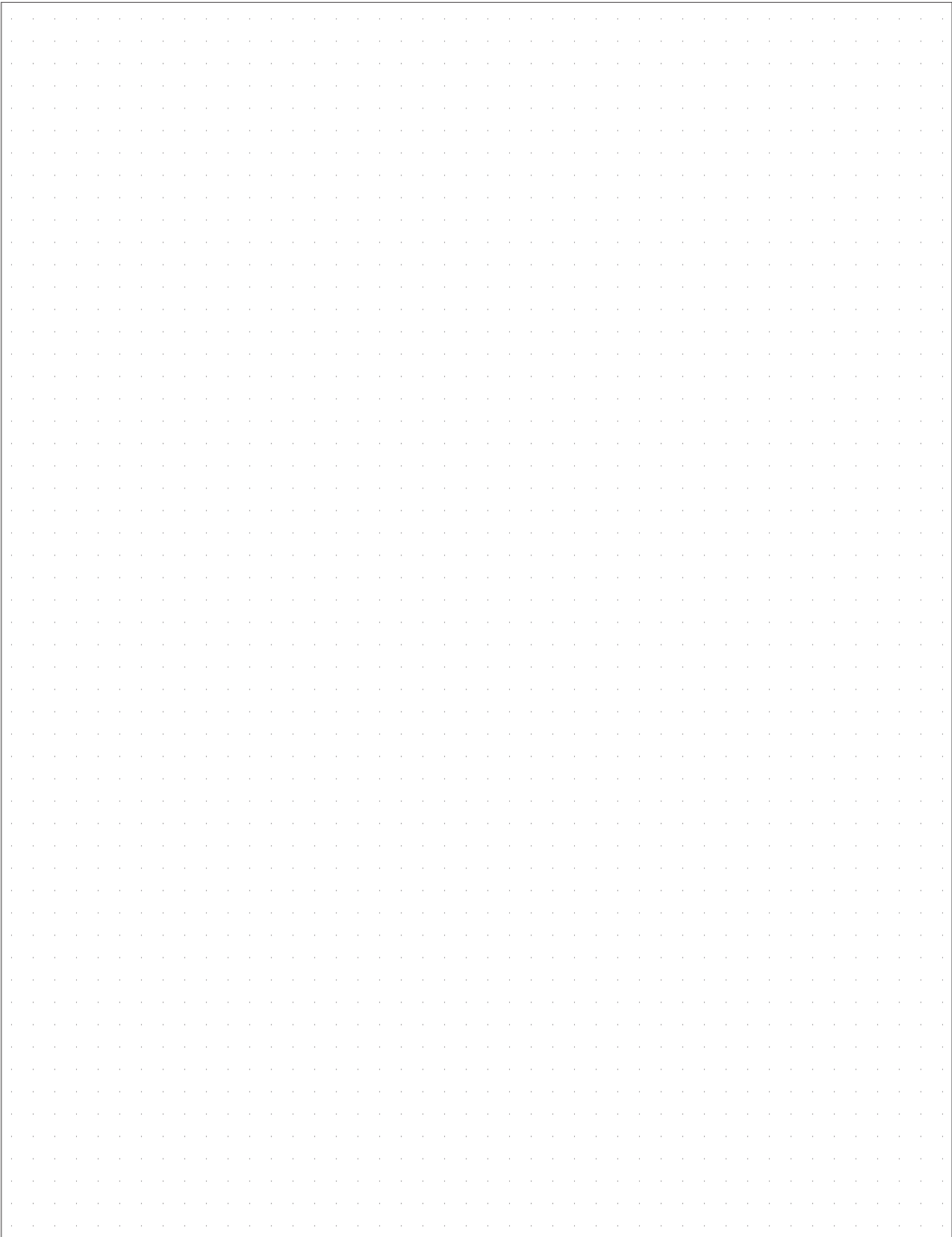


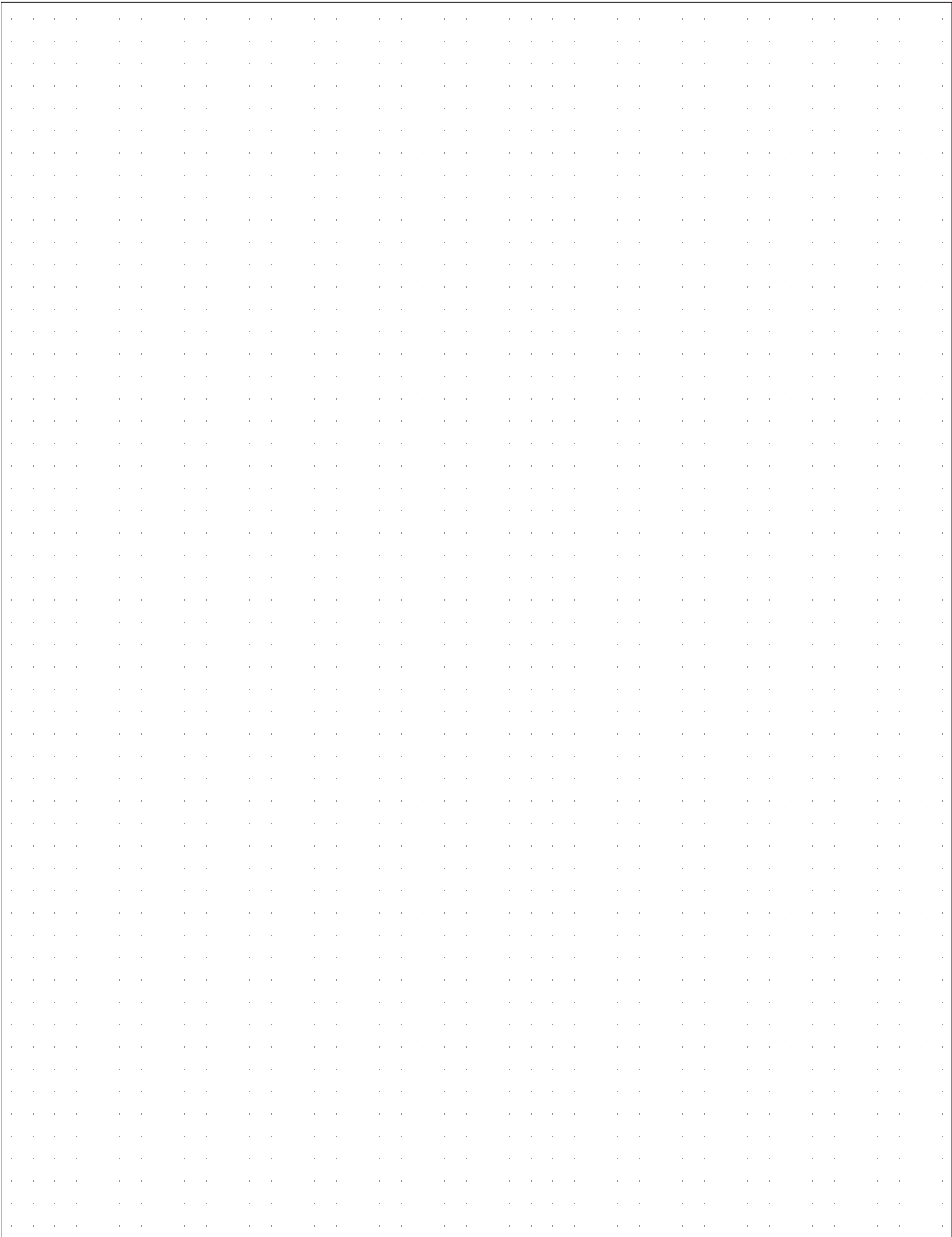
- 1935/2004 Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- 2006/42/CE Direttiva macchine
- 2014/35/UE Direttiva sulla bassa tensione
- 2014/30/UE Direttiva CEM
- 2011/65/UE Direttiva RoHS
- 2014/68/UE Direttiva sulle attrezzature a pressione

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