

APPARECCHI DI IMPILAMENTO
CARRELLATI, RISCALDATI:
DISTRIBUTORE DI PIATTI 2 SHE/2 SHVS
DISTRIBUTORE DI CESTELLI CHV
DISTRIBUTORE A PIANALE CHV/CEH
DISTRIBUTORE UNIVERSALE UNI-H/UNI-H 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	6
	Condizioni di impiego	6
	Caratteristiche del prodotto	6
Sicurezza	Generalità	9
	Generalità sul presente prodotto	9
	Trasporto	10
	Messa in servizio	10
	Impiego e funzionamento	11
	Messa fuori servizio	15
	Manutenzione	15
	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 servizio	18
	Distributore di piatti: Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti	19
	Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate	20
	Distributore a pianale e universale: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle	22
	Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate	23
	Distributore a pianale e universale: Montaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle	25
	Applicazione del fermaglio per cappa	26
	Collegamento dell'apparecchio	27
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	28
	Elementi di comando – panoramica	32
	Casi applicativi – panoramica	32
	Regolazione della temperatura nominale	33
	Distributore di piatti: Sbloccaggio/bloccaggio dei coperchi a cerniera	34
	Caricamento dell'apparecchio	35
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	36
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	37
	Riscaldamento e mantenimento in caldo di stoviglie	38
	Prelievo di stoviglie	38

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

Campo di impiego	39
Settore di impiego	39
Obbligo di vigilanza	39
Alimentazione elettrica	39
Uso illecito come giocattolo	39
Uso illecito come ripostiglio	39
Pericoli dovuti all'uso illecito	39
Superfici ad alta temperatura	39
Regolazione della temperatura	39

Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio	40
---------------------------------------	----

Aiuto in caso di anomalie

L'indicatore non è acceso	41
L'indicatore di funzionamento è acceso, tuttavia le stoviglie non vengono riscaldate/mantenute sufficientemente in caldo	41
L'indicatore di funzionamento è acceso, tuttavia l'interno dell'apparecchio resta freddo	41
L'apparecchio si riscalda sempre fino alla temperatura massima, indipendentemente dalla posizione del regolatore	41
Distributore di piatti: Il diametro dei piatti è eccessivo o insufficiente per il cilindro di impilamento	42
Corrosione delle parti di acciaio inox	42
L'apparecchio è danneggiato esternamente	42

Pulizia e cura

Acciaio inox	43
Intervallo di pulizia	43
Metodi di pulizia	43
Detergenti	43
Pulizia dell'apparecchio	44

Manutenzione

Manutenzione periodica dell'apparecchio	46
Controllo dei freni delle ruote	46
Distributore di piatti: Controllo della guarnizione dei coperchi a cerniera	46
Distributore di piatti: Cura della guarnizione dei coperchi a cerniera	46
Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica	46
Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	46

Riparazione

Persone autorizzate	47
Descrizione del guasto	47
Sostituzione di componenti	47
Ricambi	47
Indirizzo	48

Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	48
Dati tecnici	Dati generali	49
	Dati elettrici	50
	Ambiente	51
Dati per l'ordinazione	Distributore di piatti 2 SHE 21-26	52
	Distributore di piatti 2 SHE 26-31	52
	Distributore di piatti 2 SHVS 26	52
	Distributore di cestelli CHV 53/53	52
	Distributore di cestelli CHV 66/54	52
	Distributore a pianale CHV 58/58	52
	Distributore a pianale CEH 65/45	52
	Distributore universale UNI-H 59/29	52
	Distributore universale UNI-H 59/29 Kids	52
	Distributore universale UNI-H 58/58	52
	Manuale di istruzioni	52
Accessori	Piatti con anima di cera per l'accumulo di calore	53
	Cappa	53
	Cestelli per il distributore di cestelli	53
	Panno di pulizia a microfibra B.PRO	53
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	53
Norme, direttive, regolamenti, disposizioni	Norme	54
	Direttive per marchio CE/dichiarazione di conformità UE	54
	Regolamenti, disposizioni	54

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego Gli apparecchi di impilamento carrellati riscaldati sono stati progettati e realizzati per i seguenti campi di impiego:

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

Gli apparecchi non devono essere utilizzati per asciugare stoviglie. Gli apparecchi non devono essere impiegati per riscaldare l'ambiente.

Gli apparecchi non devono essere utilizzati per custodire, riscaldare o immagazzinare pasti.

Gli apparecchi non devono essere usati per trasportare o immagazzinare sostanze/liquidi pericolosi o velenosi. 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).

Gli apparecchi di impilamento carrellati riscaldati sono indicati 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).

Condizioni di impiego

Ambiente

L'apparecchio deve funzionare in ambienti chiusi 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 e avvertite dei possibili pericoli.

Caratteristiche del prodotto

Generalità

Gli apparecchi di impilamento carrellati riscaldati sono realizzati in acciaio inox.

La superficie di acciaio inox è microfinita.

Tutti apparecchi di impilamento carrellati riscaldati sono racchiusi in un alloggiamento.

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.

Gli apparecchi possiedono quattro ruote girevoli, due delle quali con freno di stazionamento.

Una maniglia di spinta di sicurezza consente uno spostamento semplice dell'apparecchio.

Robusti paraurti proteggono da urti accidentali. I distributori di piatti SHE possiedono un riscaldamento statico e tutti gli altri apparecchi di impilamento un riscaldamento attivo ventilato.

La regolazione della temperatura opera mediante un termostato a capillare.

La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata in continuo con una manopola situata sotto la maniglia di spinta (eccezione: distributore di piatti 2 SHVS 26).

La posizione massima "10" corrisponde a una temperatura di circa 110 °C.

Nel distributore di piatti 2 SHVS 26 è preimpostata una temperatura nominale di circa +140 °C.

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

Una protezione dal sovraccarico impedisce il surriscaldamento dell'apparecchio.

Distributore di piatti 2 SHE

Il distributore di piatti possiede una piattaforma di impilamento a forma di cestello di filo metallico. Il distributore di piatti è indicato per piatti da 210 a 260 mm o da 260 a 310 mm di diametro. Le aste di guida nel cilindro di impilamento possono essere adattate al diametro dei piatti (tre campi di regolazione per piatti piccoli, medi e grandi). Il distributore di piatti può essere acquistato con un bloccaggio opzionale del coperchio.

Distributore di piatti 2 SHVS

Il distributore di piatti possiede una piattaforma di impilamento a forma di cestello di filo metallico. Il distributore di piatti con 2 riscaldamenti attivi ventilati è stato concepito appositamente per riscaldare piatti con anima di cera. Il distributore di piatti è indicato per piatti con anima di cera del diametro di 260 mm. I coperchi di metallo del distributore di piatti sono bloccabili.

Distributore di cestelli

Il distributore di cestelli possiede una piattaforma di impilamento di acciaio inox. Il distributore di cestelli è stato realizzato per impilare cestelli riempiabili con stoviglie (tazze, piatti, scodelle e ciotole). Il distributore di cestelli può essere caricato con cestelli di altezza da 75 e 115 mm. Si possono impilare 9 cestelli di altezza 75 mm o 6 cestelli di altezza 115 mm.

Distributore a pianale

Il distributore a pianale possiede una piattaforma di impilamento di acciaio inox. La piattaforma di impilamento può essere caricata direttamente con stoviglie (tazze, piatti, scodelle e ciotole) e/o con bicchi. Il distributore a pianale possiede un rivestimento interno che impedisce che le stoviglie si incastrino.

Distributore a pianale CEH

Il distributore a pianale possiede una piattaforma di impilamento di acciaio inox. Il distributore a pianale possiede 2 riscaldamenti attivi ventilati. La piattaforma di impilamento può essere caricata direttamente con stoviglie (tazze, piatti, scodelle e ciotole) e/o con bicchi. Il distributore a pianale possiede un rivestimento interno che impedisce che le stoviglie si incastrino. Il coperchio di metallo isolato del distributore a pianale consente un riscaldamento dell'interno con elevata efficienza energetica.

Distributore universale

Il distributore universale possiede una piattaforma di impilamento di acciaio inox.

La piattaforma di impilamento può essere caricata direttamente con stoviglie (tazze, piatti, scodelle e ciotole). La piattaforma di impilamento può essere suddivisa in diversi settori per mezzo di aste di guida. Il distributore universale possiede un rivestimento interno che impedisce che le stoviglie si incastrino.

Gli apparecchi di tipo „Kids“ presentano un'altezza del corpo ridotta.

Pulizia

La piattaforma di impilamento può essere smontata 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 e aver compreso il contenuto del presente manuale di istruzioni.



Attenzione!

Lesioni alle persone o danni materiali

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

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

Trasporto Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone

Trasportare l'apparecchio solo in un autocarro o furgone con rampa di carico.

La rampa di carico non deve superare un angolo di pendenza di 15°.

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**Distributore di piatti 2 SHE**

Le aste di guida devono essere regolate correttamente sulle dimensioni dei piatti.

In caso contrario i piatti potrebbero scivolare attraverso le aste di guida e la piattaforma di impilamento potrebbe incastrarsi. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

L'interno dell'apparecchio in funzione assume temperature elevate. Prima di regolare le aste di guida, verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato. Per modificare la regolazione delle aste di guida, la piattaforma di impilamento deve essere ruotata intorno all'asse verticale, in modo che venga condotta senza gioco all'interno delle aste di guida stesse. In caso contrario sussiste il pericolo di incastrare la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate 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. Ciò può provocare lesioni alle persone.

Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, sussiste il pericolo di schiacciamento di dita e mani quando si afferrano gli oggetti nell'apparecchio.

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 delle stoviglie impilate devono essere sganciate e agganciate simmetricamente. In caso contrario sussiste il pericolo di incastrare la piattaforma di impilamento.

La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni. 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 sviluppano una grande quantità di vapore (ad esempio lavastoviglie). Il vapore può dar luogo a formazione di condensa nell'apparecchio. Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare un cortocircuito o la folgorazione elettrica.

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, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere usato accidentalmente. Farlo riparare subito da un centro di assistenza autorizzato.

↳ Capitolo „Riparazione“

Segnali di avvertimento

Sull'apparecchio si trova il seguente segnale di avvertimento:

Segnale di avvertimento	Significato – ubicazione
	"Superficie ad alta temperatura" secondo DIN 4844-2
	"Cestelli di materiale sintetico solo fino al livello 8" Caricando l'apparecchio con cestelli di materiale sintetico, la regolazione massima della manopola deve corrispondere al livello "8".

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

Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate 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. Ciò può provocare lesioni alle persone.

Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, sussiste il pericolo di schiacciamento di dita e mani quando si afferrano gli oggetti nell'apparecchio.

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 delle stoviglie impilate devono essere sganciate e agganciate simmetricamente. In caso contrario sussiste il pericolo di incastrare la piattaforma di impilamento.

La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

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

Orientamento della piattaforma di impilamento**Distributore di piatti**

La piattaforma di impilamento deve essere introdotta nel cilindro di impilamento con il lato aperto verso il basso. In caso contrario sussiste il pericolo di incastrare la piattaforma di impilamento mentre si carica l'apparecchio di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni. Se l'orientamento della piattaforma di impilamento è errato, sussiste inoltre il pericolo di schiacciamento delle dita. Per modificare la regolazione delle aste di guida, la piattaforma di impilamento deve essere ruotata intorno all'asse verticale, in modo che venga condotta senza gioco all'interno delle aste di guida stesse. In caso contrario sussiste il pericolo di incastrare la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti.

In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

Caricamento

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

La superficie della piattaforma deve essere sempre caricata uniformemente per evitare che la piattaforma si inceppi o che i materiali appoggiati si ribaltino.

Distributore di piatti

Nei distributori di piatti devono essere introdotti solo piatti di diametro maggiore di quello minimo previsto per il distributore stesso (210 mm o 260 mm). In caso contrario i piatti potrebbero scivolare attraverso le aste di guida e la piattaforma di impilamento potrebbe incastrarsi.

La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

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

Nel distributore di piatti non si devono impilare piatti della linea Quadro.

Nel distributore di piatti 2 SHVS 26 devono essere impilati solo piatti con anima di cera.

In caso di caricamento con piatti di porcellana sussiste il pericolo di danneggiamento dei piatti a causa della staffa sul lato interno del coperchio.

Distributore di cestelli

La piattaforma di impilamento deve essere caricata solo con cestelli e mai direttamente con stoviglie. In caso di caricamento con stoviglie sussiste il pericolo di incastrare la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni. I cestelli devono essere riempiti in maniera tale che le stoviglie impilate non sporgano dal bordo superiore del cestello. In caso contrario sussiste il pericolo che le stoviglie impilate sporgenti oltre il bordo del cestello incastrino la piattaforma di impilamento.

La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni. Caricando l'apparecchio con cestelli di materiale sintetico, la regolazione massima della manopola deve corrispondere al livello "8". In caso contrario si possono danneggiare i cestelli di materiale sintetico.

Portate

Caricare l'apparecchio con la quantità di stoviglie indicata nei dati tecnici e non superare il limite superiore di peso del carico.

In caso contrario sussiste il pericolo di ribaltamento e/o danneggiamento dell'apparecchio e/o delle stoviglie impilate. Il ribaltamento dell'apparecchio o delle stoviglie impilate può provocare lesioni.

Cappe

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

Parti dell'apparecchio e oggetti ad alta temperatura

La parte superiore e l'interno dell'apparecchio e gli oggetti in esso contenuti (stoviglie) assumono una temperatura elevata (fino a circa +110 °C, nel 2 SHVS 26 fino a circa +140 °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).

Un apparecchio di tipo „Kids“ riscalda l'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.

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 15°. Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza < 15°.

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.

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 e alcool di grande peso molecolare
- Acetone
- Benzina solvente
- Terpentina
- Estere di acido acetico

Parti dell'apparecchio e oggetti ad alta temperatura

La parte superiore, l'interno dell'apparecchio e gli oggetti situati in esso (stoviglie) assumono temperature elevate ad apparecchio in funzione (pericolo di ustioni!). Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio per almeno 20 minuti.

Manutenzione**Revisione per la sicurezza elettrica**

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

Cavo di alimentazione e spina di rete

Almeno una volta ogni 6 mesi secondo il regolamento DGUV 3 (ex BGV A3) o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Freni delle ruote

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da un centro di assistenza autorizzato.

➞ Capitolo „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 di impilamento carrellato, riscaldato
- Accessori (ad esempio cestelli)
- Manuale di istruzioni

L'esatto volume di fornitura e 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
- ✓ Eventuale pellicola protettiva rimossa completamente

Prima messa in servizio

Primo riscaldamento dell'apparecchio vuoto

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

- ✓ L'apparecchio è spento



Attenzione!

Danni all'impianto elettrico dell'apparecchio

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

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

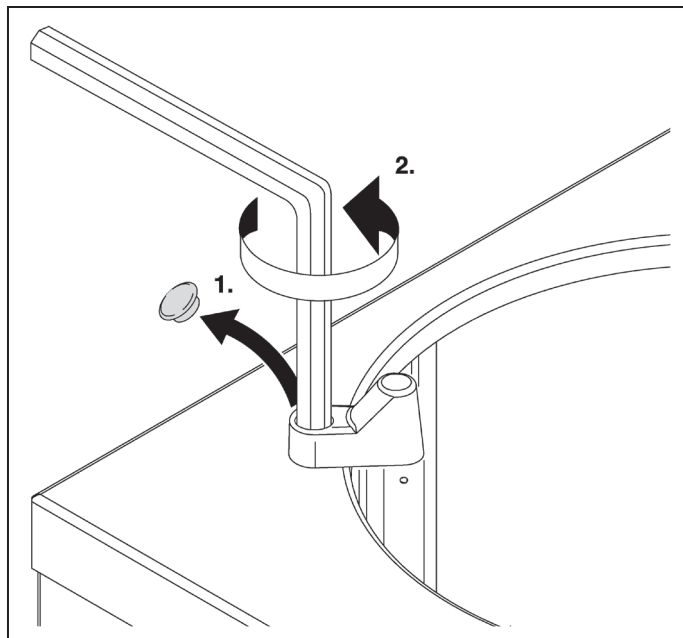
-
- Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio o sulla sua parte superiore non si trovino oggetti sensibili al calore.
 - Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
 - Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off.
L'indicatore si accende.
 - Portare la manopola, se presente, sul livello 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“

Distributore di piatti:
Adattamento delle aste
di guida al diametro dei
piatti

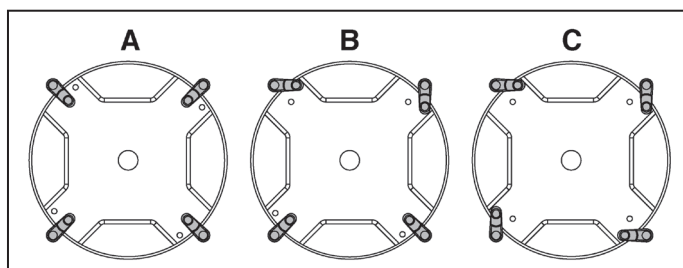
Distributore di piatti 2 SHE

❗ Le aste di guida dei distributori di piatti possono essere regolate su tre diversi intervalli di diametro dei piatti (piccolo, medio e grande). B.PRO suggerisce di eseguire prove con i piatti utilizzati per determinare il campo di regolazione migliore.

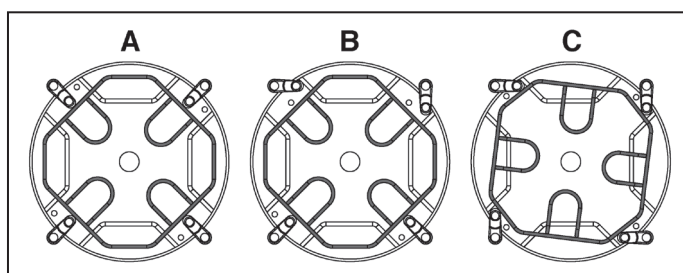
- ✓ Chiave per viti Allen da 5
- Verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.
- Togliere la piattaforma di impilamento dall'apparecchio.
- Con un oggetto piatto togliere i tappi da tutte le quattro aste di guida (1.).
- Allentare le viti di fissaggio e svitarle leggermente (2.).



- Sollevare le aste di guida.
- Ruotare le aste di guida e inserirle nei relativi fori di guida del fondo dell'apparecchio nel modo seguente:
 - A: piatti di diametro piccolo
 - B: piatti di diametro medio
 - C: piatti di diametro grande



- Serrare a fondo le viti di fissaggio.
- Riapplicare i tappi.
- Applicare la piattaforma di impilamento a seconda della regolazione delle aste di guida nel modo seguente:
 - A: piatti di diametro piccolo
 - B: piatti di diametro medio
 - C: piatti di diametro grande



Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

- ❗ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate 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 e agganciare singole molle.
- ❗ Alla consegna, le molle dell'apparecchio sono tutte agganciate (non 2 SHVS 26). B.PRO suggerisce di controllare e, se necessario, di modificare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate regolando le molle.
- 🔧 Se successivamente l'apparecchio deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.

Distributore di piatti

- 🔧 L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate è regolata correttamente se dal bordo superiore dell'alloggiamento sporgono 4–5 piatti.
- Collocare 11 piatti sulla piattaforma di impilamento.
- Se dal bordo superiore dell'alloggiamento sporgono più di 5 piatti o meno di 4 piatti, togliere tutti i piatti e modificare la regolazione delle molle.
- 🔧 Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate“
- Dopo aver regolato le molle, ricontrollare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
- Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta delle molle e dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.

Distributore di cestelli

- ☞ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate è regolata correttamente se il primo cestello sporge di 2–3 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento.
 - Collocare 2 cestelli pieni sulla piattaforma di impilamento.
 - Se il primo cestello sporge di più o di meno di 2–3 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento, togliere tutti i cestelli e regolare le molle.
 - ☞ Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate“
 - Dopo aver regolato le molle, ricontrollare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
 - Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta delle molle e dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
-

Distributore a pianale, distributore universale

- ☞ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate è regolata correttamente se le stoviglie impilate sporgono di 4–5 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento.
-

**Avvertenza!****Inceppamento della piattaforma di impilamento**

Se il test dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate viene eseguito con lamiera di copertura della cassetta delle molle smontata, le stoviglie impilate possono scivolare nella cassetta delle molle e incastrare la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate sempre con lamiera di copertura della cassetta delle molle avvitata.
-
- Collocare la quantità tipica di stoviglie impilate sulla piattaforma di impilamento.
 - Se dal bordo superiore dell'alloggiamento le stoviglie impilate sporgono più di 4–5 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento, togliere le stoviglie, smontare la lamiera di copertura della cassetta delle molle e regolare le molle.
 - ☞ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universale: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
 - ☞ Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate“
 - Dopo aver regolato le molle, riapplicare la lamiera di copertura e ricontrollare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
 - ☞ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universale: Montaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
 - Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta delle molle e dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
-

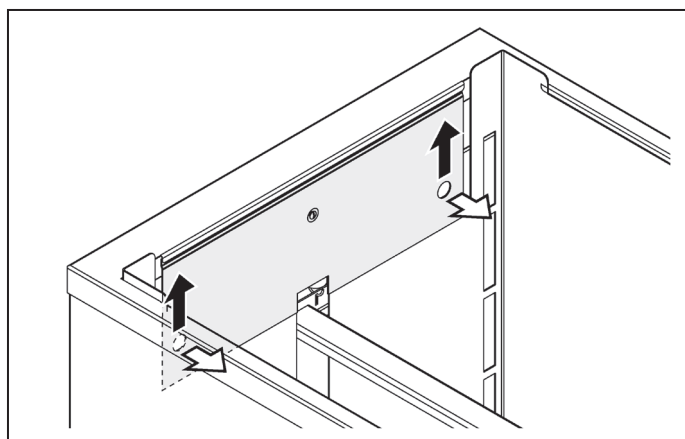
Distributore a pianale e universale: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle

☞ Nei distributori di piatti e di cestelli, le molle sono liberamente accessibili (dopo aver tolto la piattaforma di impilamento).

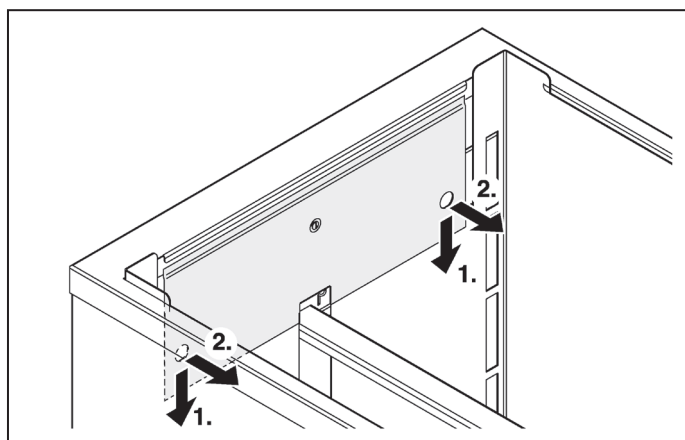
Distributore a pianale, distributore universale

① Nei distributori a pianale e universali, le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate si trovano dietro una lamiera di copertura fissata all'alloggiamento dell'apparecchio con una vite.

- ✓ Cacciavite con punta a croce
- Verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.
- Togliere la piattaforma di impilamento dall'apparecchio.
- Allentare e svitare la vite di fissaggio della lamiera di copertura.
- Abbassare la lamiera di copertura afferrando nei fori, fino a sbloccarla dalla guida.



- Sollevare la lamiera di copertura afferrando nei fori (1.) ed estrarla verso avanti sul lato inferiore (2.).



**Regolazione dell'altezza
di distribuzione delle
stoviglie impilate**

- ❗ Per adattare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate si sganciano e si agganciano singole molle.
- ❗ Alla consegna, le molle dell'apparecchio sono tutte agganciate (non 2 SHVS 26).
- ☞ Per la regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate vale quanto segue:
 - Le molle devono essere sganciate e agganciate simmetricamente.
 - Le molle devono essere sganciate dall'interno all'esterno, cioè per sganciare le molle occorre iniziare da quelle centrali.

**Attenzione!****L'estremità iniziale delle molle è tagliente**

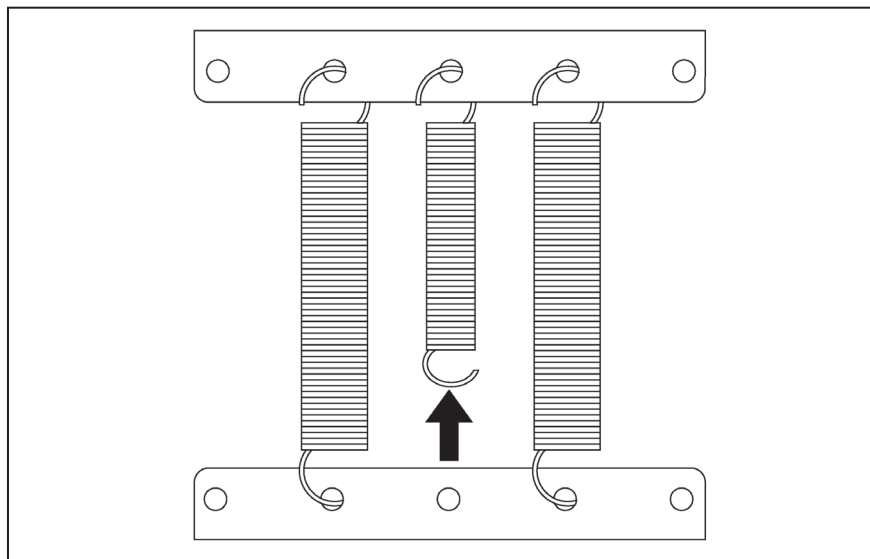
In caso di montaggio errato, l'estremità iniziale tagliente delle molle può causare lesioni alle braccia, alle mani e alle dita.

- 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 deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.

Distributore di piatti

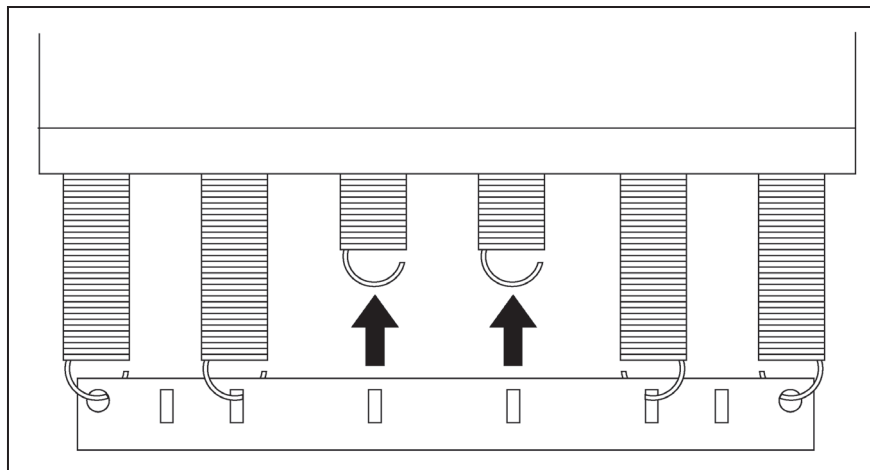
- Verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.
- Togliere la piattaforma di impilamento.
- Su ognuno dei due lati di regolazione opposti sganciare una delle molle interne dalla sospensione inferiore.



- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate e, se necessario, su ognuno dei due altri lati di regolazione opposti sganciare una molla interna.

Distributore di cestelli, distributore a pianale, distributore universale

- Verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.
 - Togliere la piattaforma di impilamento.
 - Distributore a pianale e universale: Smontare la lamiera di copertura della cassetta delle molle.
- ↳ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universale: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
- Su entrambi i lati dell'apparecchio sganciare 1 a 2 delle molle centrali dalla sospensione inferiore.



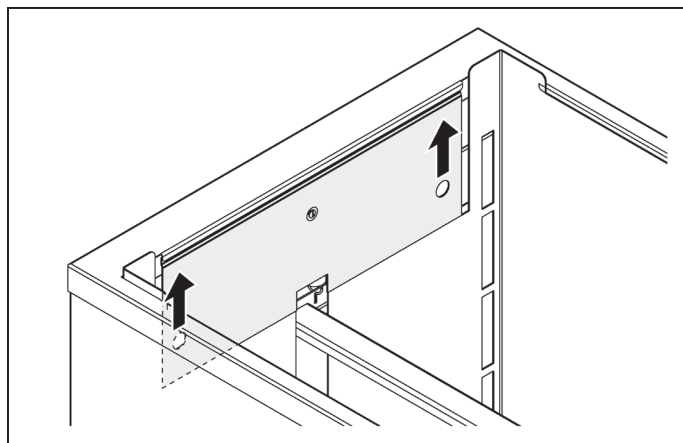
- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate e, se necessario, su entrambi i lati sganciare altre molle.

Distributore a pianale e universale: Montaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle

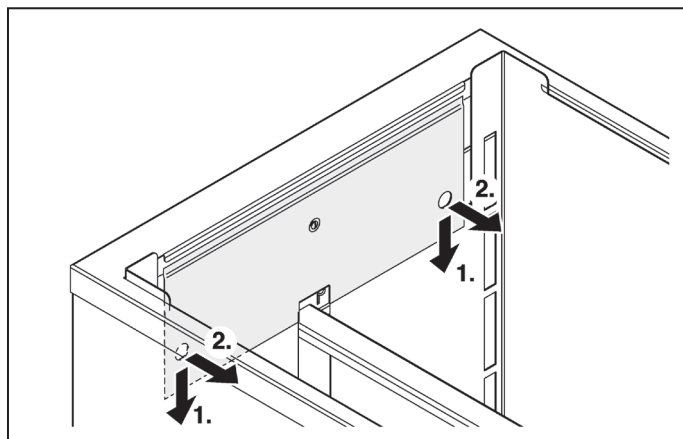
Distributore a pianale, distributore universale

- ✓ Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate controllata e regolata correttamente
- ✓ La piattaforma di impilamento non si trova nel cilindro di impilamento
- ✓ Cacciavite con punta a croce

- Inserire la lamiera di copertura e afferrando nei fori sollevarla completamente.



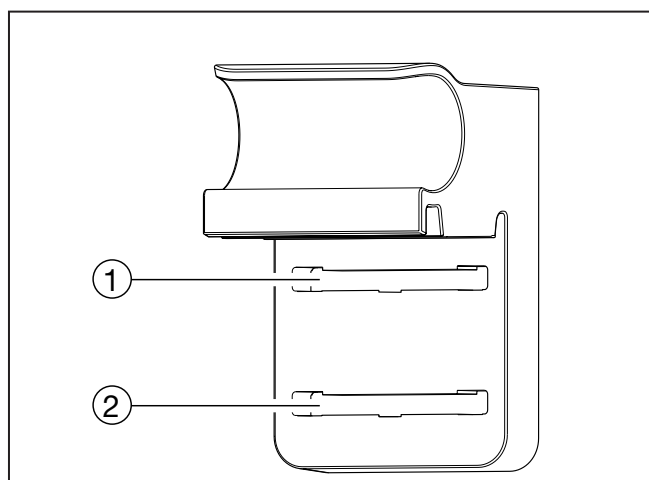
- Spingere la lamiera di copertura sul lato inferiore verso l'alloggiamento e tenerla in questa posizione (1.).
- Sollevare la lamiera di copertura afferrando nei fori, fino a bloccarla nella guida (2.).



- Riavvitare e serrare a fondo la vite di fissaggio.
- Collocare la piattaforma di impilamento nel cilindro di impilamento.

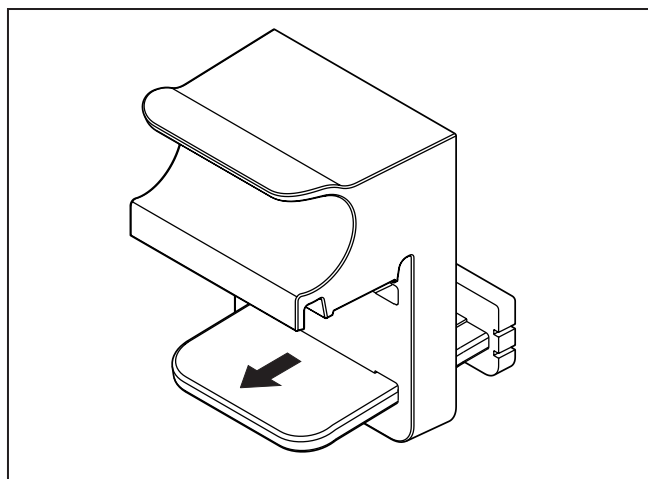
**Applicazione del
fermaglio per cappa****Distributore di piatti 2 SHE****Montaggio del fermaglio**

☞ 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

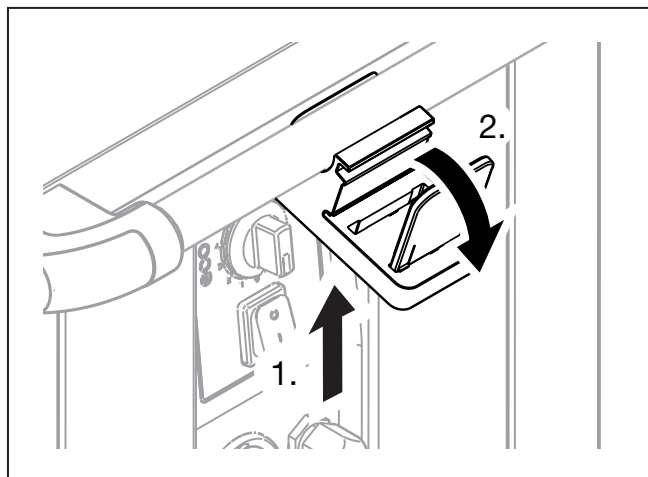
► Inserire completamente la linguetta di fissaggio dal lato posteriore nella sede desiderata fino all'arresto meccanico.



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**

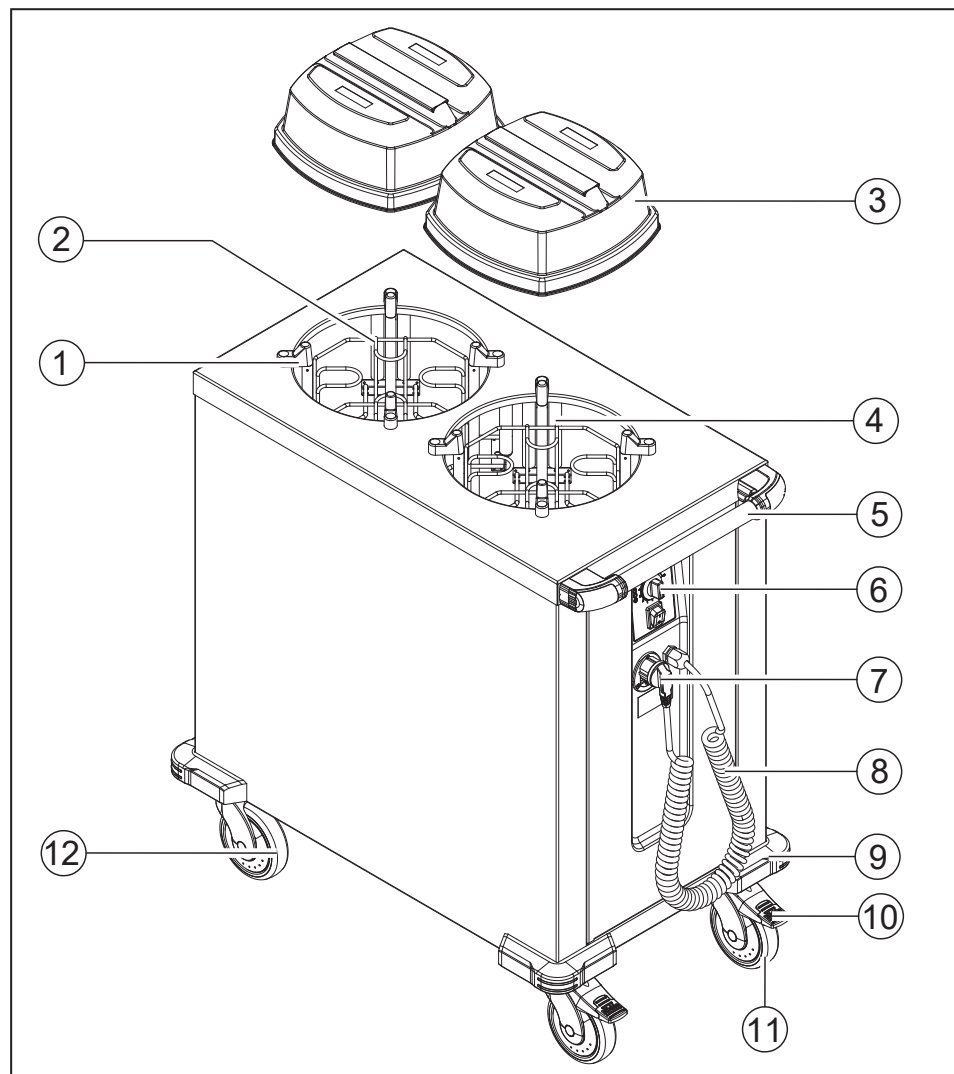
Se l'apparecchio non è dimensionato per operare con la tensione o la frequenza di rete locale, l'impianto elettrico dell'apparecchio può essere danneggiato.

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

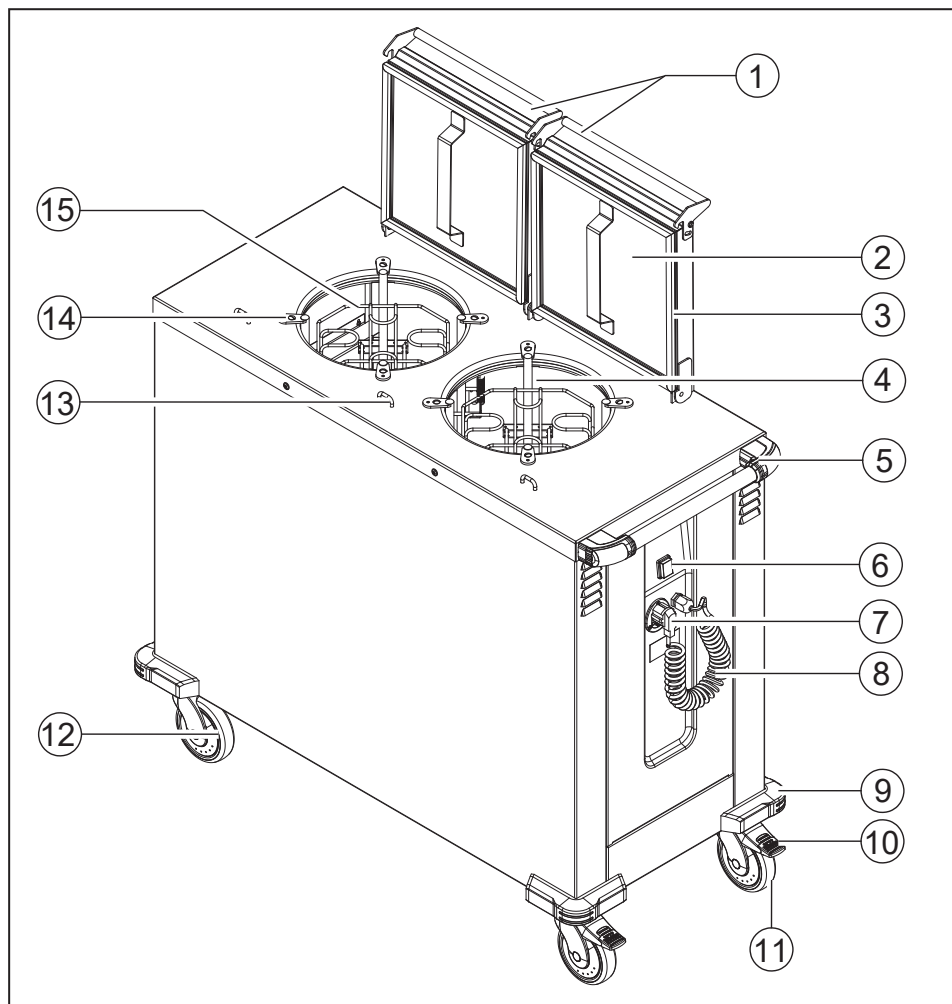
Impiego e funzionamento

Schema generale
dell'apparecchio

Distributore di piatti 2 SHE

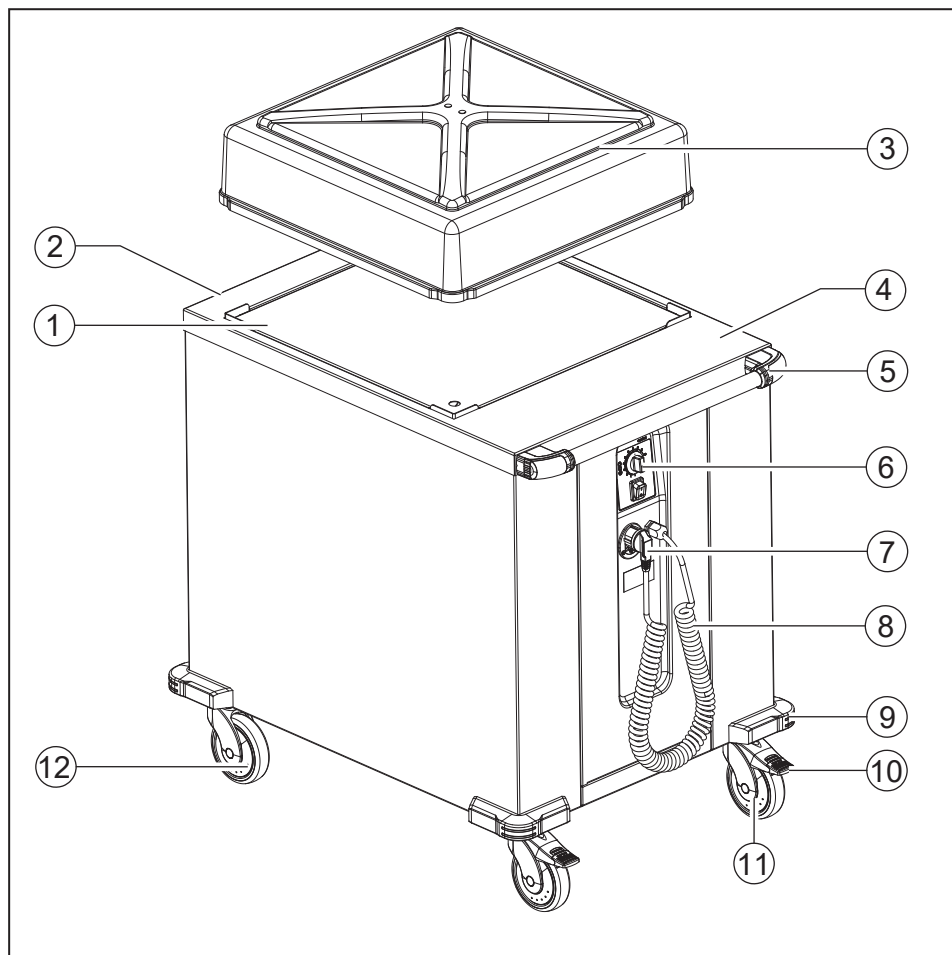


- (1) Asta di guida
- (2) Piattaforma di impilamento (estraibile)
- (3) Cappa
- (4) Molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (5) Maniglia di spinta
- (6) Regolazione della temperatura
- (7) Supporto per spina di rete
- (8) Cavo elettrico
- (9) Paraurti
- (10) Freni delle ruote
- (11) Ruota girevole con freno
- (12) Ruota girevole senza freno

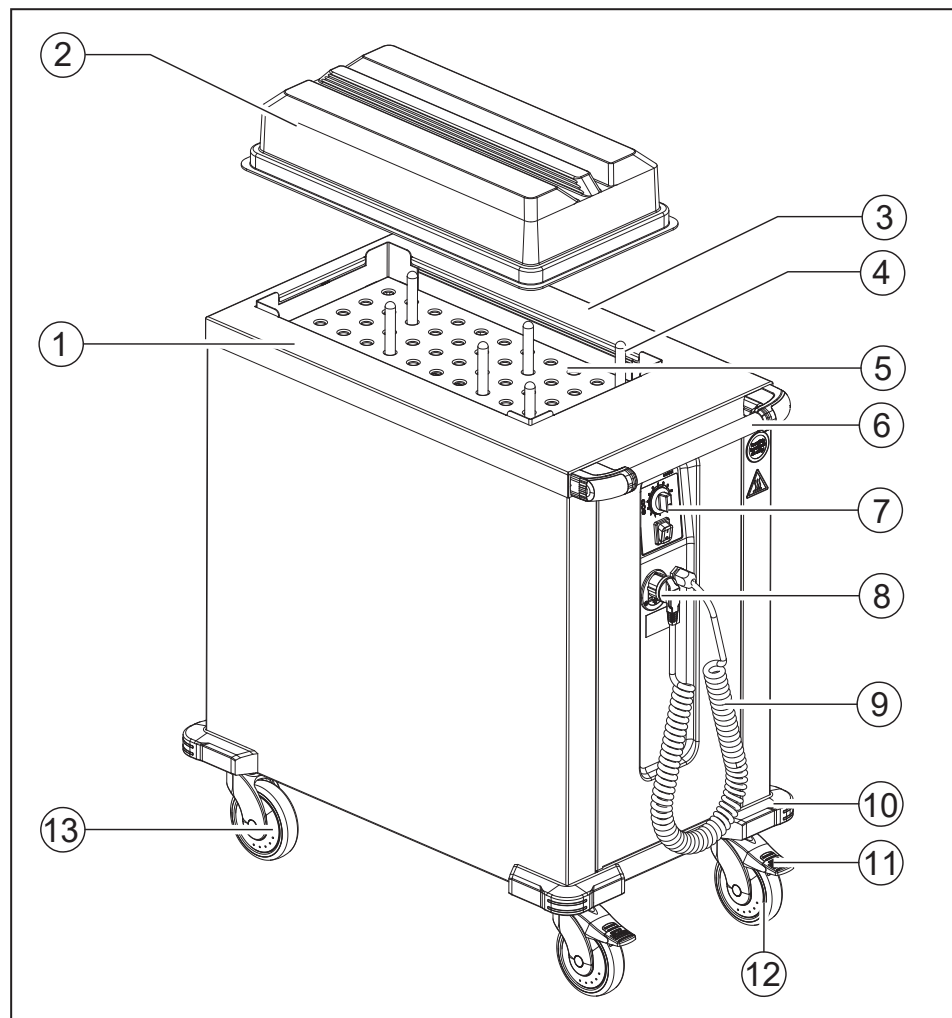
Distributore di piatti 2 SHVS

- (1) Bloccaggio dei coperchi a cerniera
- (2) Coperchi a cerniera
- (3) Guarnizione dei coperchi a cerniera
- (4) Molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (5) Maniglia di spinta
- (6) Interruttore "On/Off"
- (7) Supporto per spina di rete
- (8) Cavo elettrico
- (9) Paraurti
- (10) Freni delle ruote
- (11) Ruota girevole con freno
- (12) Ruota girevole senza freno
- (13) Occhiello per bloccaggio del coperchio
- (14) Piattaforma di impilamento (estraibile)
- (15) Asta di guida

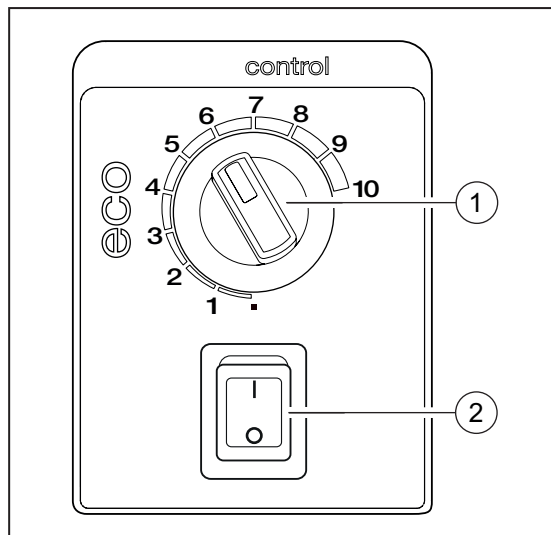
Distributore di cestelli e a pianale



- (1) Piattaforma di impilamento (estraibile)
- (2) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (3) Cappa
- (4) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (5) Maniglia di spinta
- (6) Regolazione della temperatura
- (7) Supporto per spina di rete
- (8) Cavo elettrico
- (9) Paraurti
- (10) Freni delle ruote
- (11) Ruota girevole con freno
- (12) Ruota girevole senza freno

Distributore universale

- (1) Casseta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (2) Cappa
- (3) Casseta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (4) Asta di guida
- (5) Piattaforma di impilamento (estraibile)
- (6) Maniglia di spinta
- (7) Regolazione della temperatura (non presente nella versione Kids)
- (8) Supporto per spina di rete
- (9) Cavo elettrico
- (10) Paraurti
- (11) Freni delle ruote
- (12) Ruota girevole con freno
- (13) Ruota girevole senza freno

**Elementi di comando –
panoramica**

- (1) Manopola per la regolazione della temperatura nominale all'interno dell'apparecchio (non presente con 2 SHVS 26 e UNI-H 59/29 Kids)
- (2) Interruttore "On/Off" con indicatore di funzionamento

- ☞ La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata in continuo con la manopola. La posizione "10" della manopola corrisponde a una temperatura nominale massima di +110 °C.
- ☞ Il distributore di piatti 2 SHVS 26 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).

Distributore di cestelli

Caricando il distributore di cestelli con cestelli di materiale sintetico, la regolazione massima della manopola deve corrispondere al livello "8".

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.

Distributore di cestelli

Caricando il distributore di cestelli con cestelli di materiale sintetico, la regolazione massima della manopola deve corrispondere al livello "8".

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.

- ☞ 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.
- ☞ Il distributore di piatti 2 SHVS 26 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.

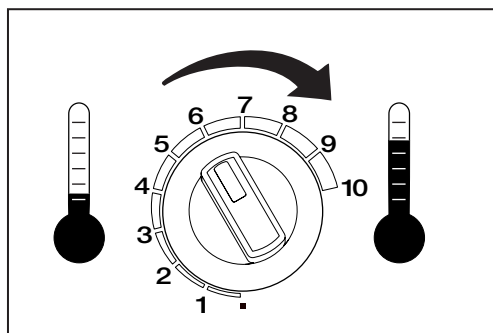
Regolazione della temperatura nominale

Distributore di cestelli

Caricando il distributore di cestelli con cestelli di materiale sintetico, la regolazione massima della manopola deve corrispondere al livello "8".

Un apparecchio di tipo „Kids“ riscalda l'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.

- Portare la manopola sul livello desiderato.



**Distributore di piatti:
Sbloccaggio/bloccaggio
dei coperchi a cerniera**

Distributore di piatti 2 SHVS

- ☞ I coperchi a cerniera devono restare chiusi durante il riscaldamento per evitare dispersioni termiche molto elevate.



Avvertenza!

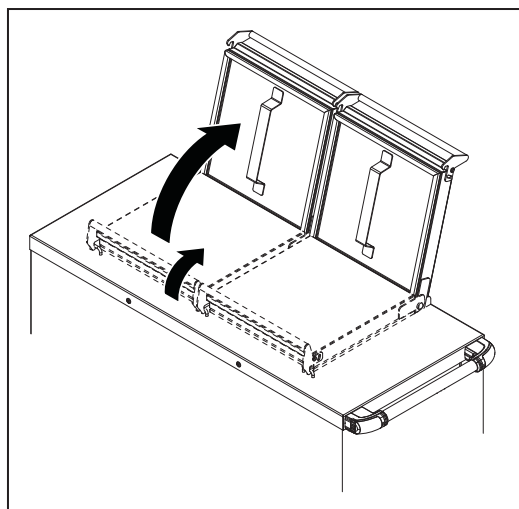
Parte superiore dell'apparecchio a temperatura elevata

Durante il riscaldamento la parte superiore dell'apparecchio circostante i coperchi a cerniera assume una temperatura elevata e può provocare ustioni.

- Toccare la parte superiore dell'apparecchio solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti protettivi).

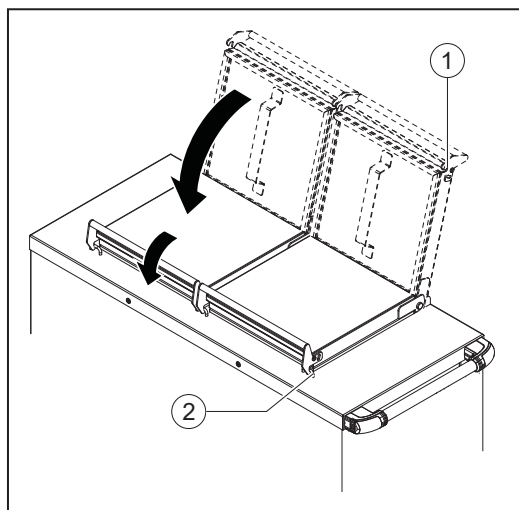
Apertura dei coperchi a cerniera

- Sollevare il bloccaggio dei coperchi a cerniera.
- Aprire i coperchi a cerniera.



Chiusura dei coperchi a cerniera

- Abbassare i coperchi a cerniera.
- Chiudere il bloccaggio dei coperchi a cerniera. I ganci (1) della staffa di bloccaggio devono agganciarsi negli occhielli (2) sulla parte superiore dell'apparecchio.

**Caricamento dell'apparecchio**

- ☞ Se l'apparecchio funziona senza cappa, 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. L'apparecchio e/o le stoviglie di materiale sintetico possono essere danneggiati.
- ☞ I limiti superiori di peso del carico indicati nei dati tecnici non devono essere superati.

Distributore di piatti 2 SHE

- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- ✓ Aste di guida adattate al diametro dei piatti
- ✓ Piattaforma di impilamento applicata con il lato aperto verso il basso
- Caricare l'apparecchio di impilamento con piatti.
- Coprire l'apparecchio di impilamento con la cappa.

Distributore di piatti 2 SHVS

- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- ✓ Piattaforma di impilamento applicata con il lato aperto verso il basso
- Sbloccare e aprire i coperchi a cerniera.
- Mettere piatti con anima di cera nell'apparecchio.
- Chiudere e bloccare i coperchi a cerniera.

Distributore di cestelli

- ☞ La piattaforma di impilamento deve essere caricata solo con cestelli e mai direttamente con stoviglie.
 - ☞ I cestelli devono essere riempiti in maniera tale che le stoviglie impilate non sporgano dal bordo superiore del cestello.
 - ☞ Caricando l'apparecchio con cestelli di materiale sintetico, la regolazione massima della manopola deve corrispondere al livello "8".
 - ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
 - Caricare l'apparecchio con cestelli già pieni.
 - oppure –
 - Collocare uno dopo l'altro i cestelli vuoti sulla piattaforma di impilamento e riempirli di stoviglie.
 - Coprire l'apparecchio con la cappa.
-

Distributore a pianale

- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
 - Caricare l'apparecchio con stoviglie.
 - Coprire l'apparecchio con la cappa.
-

Distributore universale

- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
 - ① Le posizioni delle aste di guida possono essere adattate in qualsiasi momento alla grandezza delle stoviglie da impilare.
 - Se necessario, togliere le aste di guida e inserirle di nuovo verticalmente sulla nuova posizione nell'apparecchio attraverso la piattaforma di impilamento.
 - Caricare l'apparecchio con stoviglie.
 - Coprire l'apparecchio con la cappa.
-

**Trasporto
dell'apparecchio su un
altro luogo**

- ✓ Apparecchio spento
 - ✓ Spina di rete nel relativo supporto
-

Distributore di piatti 2 SHVS

- ✓ I coperchi a cerniera chiusi e bloccati
-

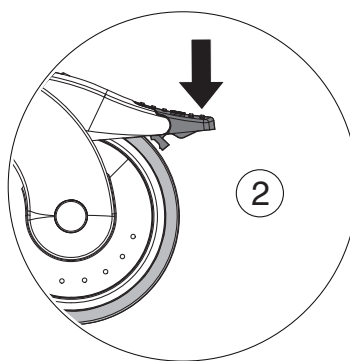
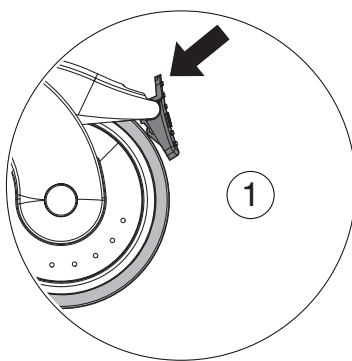
Distributore di piatti con bloccaggio dei coperchi

- ① Se necessario, i coperchi possono essere bloccati.
 - Se necessario, bloccare i coperchi avvitando il relativo bloccaggio.
-

**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 la 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).

**Passaggio su rampe,
cunette e superfici
inclinate**

- ✓ Due persone

**Attenzione!****Parte superiore dell'apparecchio 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 o coperchi a cerniera chiusi e bloccati
- ✓ L'apparecchio è spento
- Assicurarsi che nell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off.
L'indicatore si accende.
- Se necessario, modificare la temperatura nominale.
- 🔗 Sottocapitolo „Regolazione della temperatura nominale“

Distributore di piatti 2 SHE

- Riscaldare le stoviglie per almeno 150 minuti.
-

Distributore universale, distributore di cestelli, distributore a pianale

- Riscaldare le stoviglie per almeno 120 minuti.
-

Distributore di piatti 2 SHVS

- Riscaldare i piatti con anima di cera per almeno 180 minuti.
-

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

Prelievo di stoviglie**Avvertenza!****Parte superiore dell'apparecchio/interno/stoviglie ad alta temperatura**

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

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

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

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

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

Pericoli generali e particolari

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

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

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

L'apparecchio NON deve essere alimentato elettricamente senza vigilanza.

B.PRO consiglia:

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

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

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

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

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

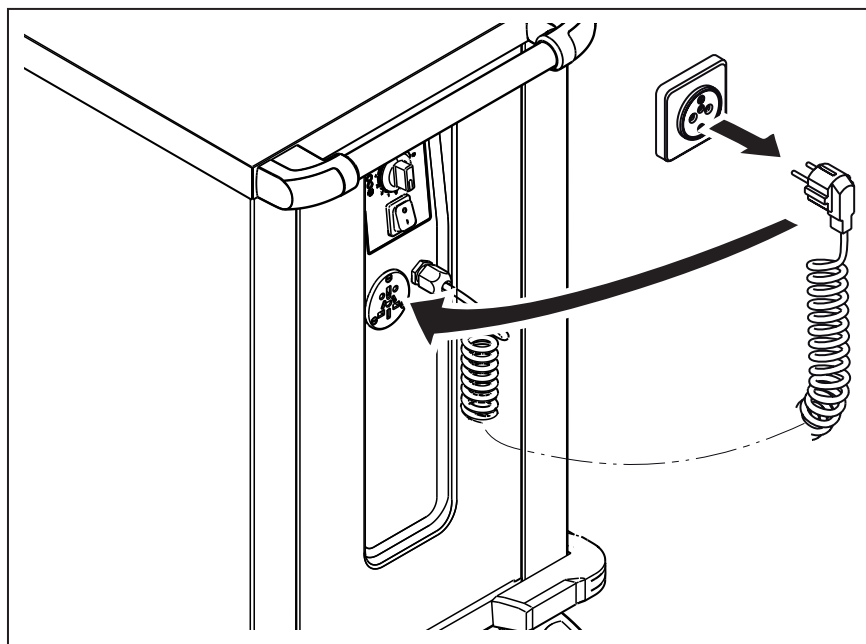
Superfici ad alta temperatura Un apparecchio di tipo „Kids“ riscalda l'interno fino a una temperatura di 44 °C. Sulla superficie esterna dell'apparecchio non si raggiunge pertanto un intervallo critico di temperatura tale da poter provocare ustioni in caso di contatto prolungato.

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 (non 2 SHVS 26).	► 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“

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

Causa	Provvedimento
Aste di guida non regolate correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> Adattare le aste di guida al diametro dei piatti. ↳ Sottocapitolo „Distributore di piatti: Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti“
La grandezza dei piatti non è adatta all'apparecchio di impilamento.	<p>Nessuna.</p> <p>L'apparecchio di impilamento non deve essere caricato per nessun motivo con piatti troppo piccoli! In caso contrario i piatti potrebbero scivolare attraverso le aste di guida e la piattaforma di impilamento potrebbe incastrarsi. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.</p>

**Corrosione delle parti di
acciaio inox**

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Mettere fuori servizio l'apparecchio. ↳ Capitolo „Messa in servizio“ <ul style="list-style-type: none"> Proteggere l'apparecchio dalla messa in servizio accidentale. Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“

Pulizia e cura

Acciaio inox

L'acciaio inox è un acciaio particolarmente resistente alla corrosione e igienico. L'acciaio inox attualmente impiegato da B.PRO è una lega formata essenzialmente da ferro, cromo e nichel. La resistenza alla corrosione dell'acciaio inox deriva dal cosiddetto strato passivo che si forma sulla superficie del materiale quando viene a contatto con l'ossigeno.

Se sulla superficie del materiale è presente ossigeno sufficiente, le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni meccaniche si rimarginano da sole. La stabilità dello strato passivo può essere ridotta da azioni chimiche e dalla presenza di strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico che possono favorire la comparsa di corrosione.

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

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

Per mantenere la resistenza alla corrosione, si deve evitare il contatto con le sostanze suddette.

Per la pulizia e la cura è necessario attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze.

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

B.PRO consiglia:

Oltre alla normale pulizia giornaliera, trattare le superfici in acciaio inox molto sollecitate (ad esempio vasche bagnomaria riscaldate) con DeepClean Stainless Steel.

In questo modo lo strato passivo e quindi la resistenza alla corrosione della superfici in acciaio inox durano più a lungo.

Intervallo di pulizia

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

Metodi di pulizia

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

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

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

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

☞ La cappa non deve essere lavata in lavastoviglie. La temperatura elevata nella lavastoviglie può causare la formazione di fratture nella cappa.

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)

Per le altre superfici metalliche, le parti dell'apparecchio verniciate a polvere e 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 altre superfici metalliche, parti dell'apparecchio verniciate a polvere e le parti in materiale sintetico o di vetro:

- Detergenti per acciaio inox o altri detergenti abrasivi
- Panno/fazzoletto abrasivo
- Detergenti contenenti solventi
- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro)
- Detergenti/disinfettanti aggressivi che favoriscono la corrosione (ad esempio a base di acido silicico fluorato, acido fosforico, acido cloridrico e acido solforico)

Pulizia dell'apparecchio

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

**Avvertenza!****Penetrazione di acqua nell'alloggiamento**

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

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

☞ La piattaforma di impilamento può essere smontata per un'accurata pulizia.

Distributore universale

Le aste di guida del distributore universale vengono guidate e sostenute solo dalla piattaforma di impilamento. Prima di prelevare la piattaforma di impilamento occorre togliere le aste di guida per evitare che cadano nell'apparecchio.

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) 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.

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.



Avvertenza!

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.

- Spegner 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 verificarne il corretto funzionamento.
- Bloccare i freni delle ruote.
 - Tentare di spostare l'apparecchio (senza usare violenza!).
 - Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da un centro di assistenza autorizzato.
- ☞ Capitolo „Riparazione“

Distributore di piatti: Controllo della guarnizione dei coperchi a cerniera

Distributore di piatti 2 SHVS

- ☞ Si deve controllare regolarmente se la guarnizione dei coperchi a cerniera ha subito urti accidentali.
- Controllare se la guarnizione dei coperchi a cerniera è danneggiata (controllo visivo).
 - In caso di danni, farla sostituire da un centro di assistenza autorizzato.
- ☞ Capitolo „Riparazione“

Distributore di piatti: Cura della guarnizione dei coperchi a cerniera

Distributore di piatti 2 SHVS

- Per aumentare la durata delle guarnizioni dell'apparecchio, trattarle periodicamente (ogni mese) con una sostanza apposita.

Esecuzione della revisione per la sicurezza elettrica

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

Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete

- Almeno una volta ogni 6 mesi secondo il regolamento DGUV 3 (ex BGV A3) o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Riparazione

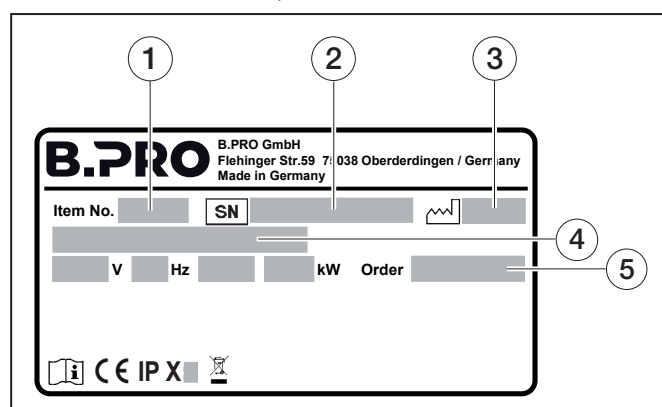
Persone autorizzate

- ☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Assistenza di B.PRO

Descrizione del guasto

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

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



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

Sostituzione di componenti

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

Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



❗ 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.

☞ Sottocapitolo „Indirizzo“

Dati tecnici

① A seconda del modello, l'apparecchio descritto nel presente manuale di istruzioni può presentare dati tecnici diversi (dati elettrici, dimensioni). I dati vincolanti sono riportati sulla targhetta o nella documentazione del capitolato d'oneri o nei disegni.

Dati generali

Dimensioni e pesi (valori approssimativi)

Modello	Dimensioni esterne L x P x H [mm]	Distanza libera [mm]	Peso vuoto [kg]
Distributore di piatti			
2 SHE 21-26	885 x 520 x 937	Ø: 210 ... 260	45
2 SHE 26-31	1005 x 520 x 937	Ø: 260 ... 310	50
2 SHVS 26	1168 x 548 x 1067	Ø: 260	82
Distributore di cestelli			
CHV 53/53	885 x 700 x 911	535 x 535	70
CHV 66/54	1025 x 700 x 911	660 x 540	75
Distributore a pianale			
CHV 58/58	945 x 700 x 911	581 x 581	85
CEH 65/45	1184 x 619 x 1020	656 x 456	110
Distributore universale			
UNI-H 59/29	885 x 520 x 944	590 x 290	68
UNI-H 58/58	944 x 520 x 944	581 x 581	91
UNI-H 59/29 Kids	885 x 520 x 794	590 x 290	64

Capacità/carico (valori approssimativi)

Modello	Capacità	Altezza di impila- mento [mm] (con/senza cappa)	Carico massimo [kg]
Distributore di piatti			
2 SHE 21-26	120 piatti Ø: 210 ... 260 mm	620/670	90
2 SHE 26-31	120 piatti Ø: 260 ... 310 mm	620/670	90
2 SHVS 26	98 piatti con anima di cera Ø: 260 mm	664/- (funzionamento consentito solo con coperchio a cerniera chiuso)	120
Distributore di cestelli			
CHV 53/53	6 cestelli (A: 115 mm) o 9 cestelli (A: 75 mm) L x P: 500 x 500 o 525 x 525 mm	540/680	200

Modello	Capacità	Altezza di impilamento [mm] (con/senza cappa)	Carico massimo [kg]
CHV 66/54	6 cestelli (A: 115 mm) o 9 cestelli (A: 75 mm) L x P: 650 x 530 mm	540/680	200
Distributore a pianale			
CHV 58/58	In funzione del tipo di stoviglie	540/680	200
CEH 65/45	In funzione del tipo di stoviglie	610/570	220
Distributore universale			
UNI-H 59/29	In funzione del tipo di stoviglie	540/680	150
UNI-H 58/58	In funzione del tipo di stoviglie	540/680	200
UNI-H 59/29 Kids	In funzione del tipo di stoviglie	390/530	200

Campo di temperatura (interno dell'apparecchio)

+30 °C ... +110 °C

+140 °C (solo 2 SHVS 26)

+44 °C (solo UNI-H 59/29 Kids)

Dati elettrici Valori di allacciamento elettrico

Modello	Tensione	Potenza (massima) [kW]
Distributore di piatti		
2 SHE 21-26	220 ... 240 V AC, 50 ... 60 Hz	1,8 kW
2 SHE 26-31	220 ... 240 V AC, 50 ... 60 Hz	1,8 kW
2 SHVS 26	220 ... 240 V AC, 50 Hz	3,0 kW
Distributore di cestelli		
CHV 53/53	220 ... 240 V AC, 50 ... 60 Hz	1,8 kW
CHV 66/54	220 ... 240 V AC, 50 ... 60 Hz	1,8 kW
Distributore a pianale		
CHV 58/58	220 ... 240 V AC, 50 ... 60 Hz	1,8 kW
CEH 65/45	220 ... 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
Distributore universale		
UNI-H 59/29	220 ... 240 V AC, 50 ... 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 58/58	220 ... 240 V AC, 50 ... 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 59/29 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).

Ambiente Condizioni ambientali – funzionamento

Temperatura:	+15 °C ... +38 °C
Umidità relativa:	senza formazione di condensa

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

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

Emissioni

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

Materiali

Corpo dell'apparecchio:	Acciaio inox
Cappa:	Policarbonato, polipropilene espanso

Dati per l'ordinazione

Distributore di piatti 2 SHE 21-26	Codice articolo	574 836; 383 048
Distributore di piatti 2 SHE 26-31	Codice articolo	574 837; 383 047
Distributore di piatti 2 SHVS 26	Codice articolo	574 902; 383 371
Distributore di cestelli CHV 53/53	Codice articolo	574 903; 383 376
Distributore di cestelli CHV 66/54	Codice articolo	574 904; 383 377
Distributore a pianale CHV 58/58	Codice articolo	574 890; 383 372
Distributore a pianale CEH 65/45	Codice articolo	575 291; 388 123
Distributore universale UNI-H 59/29	Codice articolo	574 909; 383 387
Distributore universale UNI-H 59/29 Kids	Codice articolo	575 630; 392 570
Distributore universale UNI-H 58/58	Codice articolo	574 910; 383 389
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154 168

Accessori

Piatti con anima di cera per l'accumulo di calore	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Cappa	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Cestelli per il distributore di cestelli	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Panno di pulizia a microfibre B.PRO	Codice articolo	126 999
Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	Codice articolo	511 895

Norme, direttive, regolamenti, disposizioni

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

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



Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme, se di pertinenza, ai requisiti fondamentali richiesti dai regolamenti/dalle direttive seguenti nella loro ultima edizione.

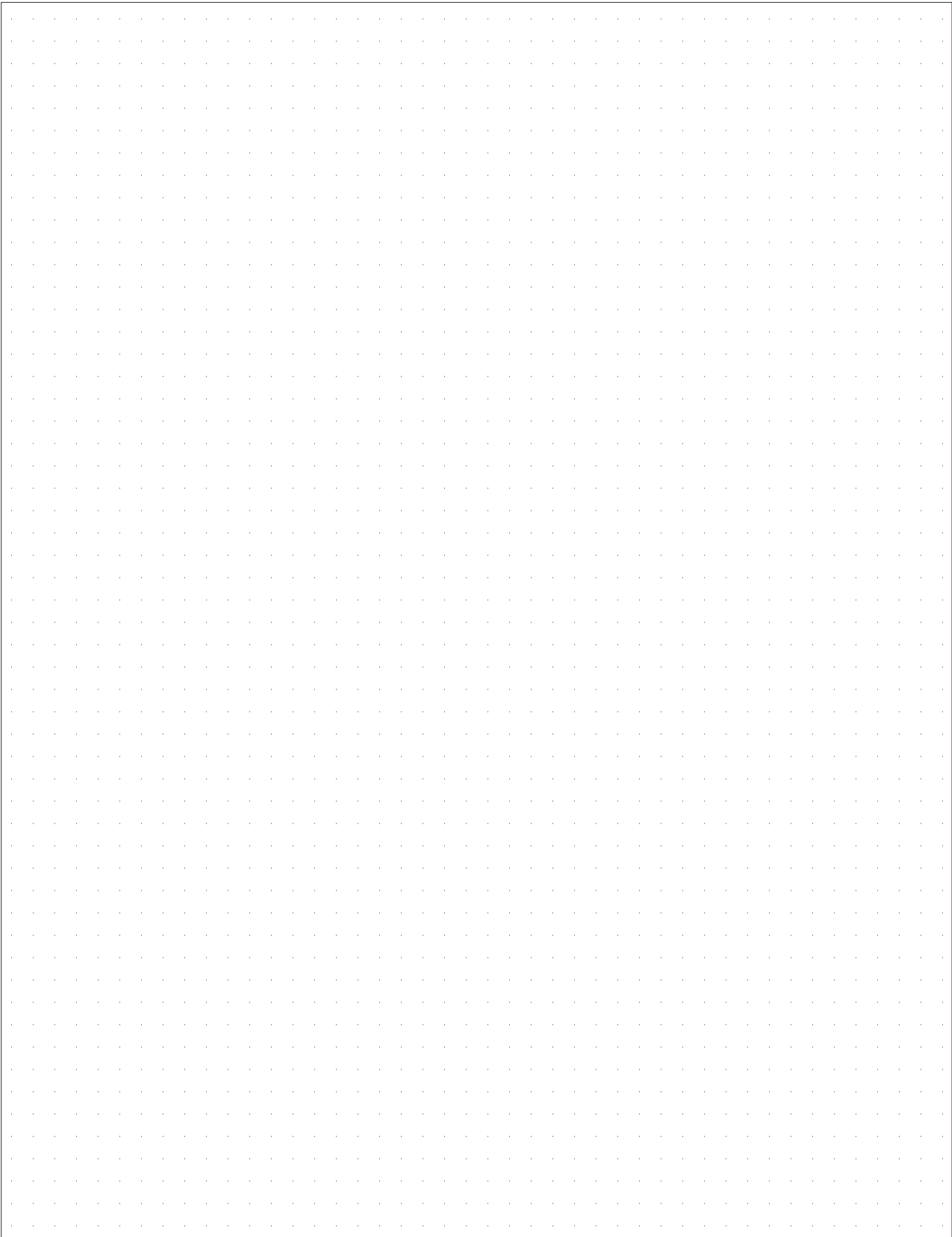
- 1935/2004 Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- 2006/42/CE Direttiva macchine
- 2014/35/UE Direttiva sulla bassa tensione
- 2014/30/UE Direttiva CEM
- 2011/65/UE Direttiva RoHS
- 2014/68/UE Direttiva sulle attrezzature a pressione

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