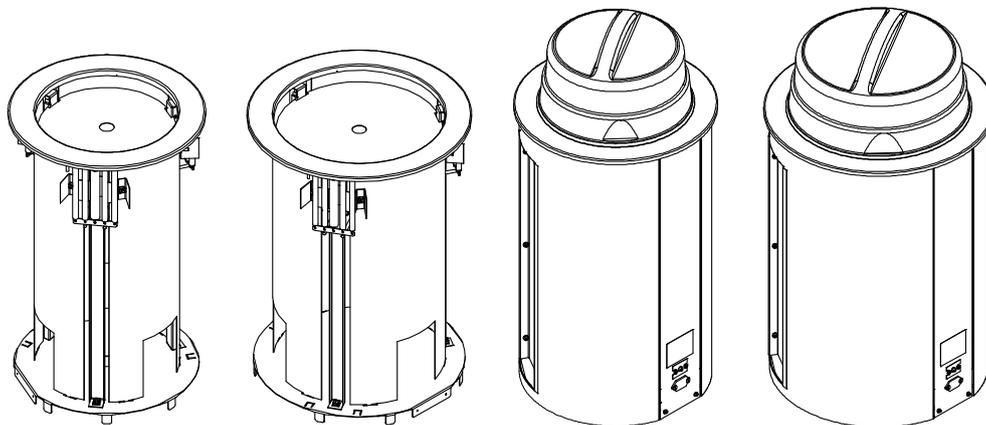


## Istruzioni d'uso



**Elevatori tazze da incasso**  
**EBR/70-120 | EBR/100-150 | EBRH/70-120 | EBRH/100-150**

# 1 Introduzione

---

## 1.1 Informazioni sul prodotto

---

Definizione del prodotto	Elevatori tazze da incasso
Modello/i	EBR/70-120   EBR/100-150   EBRH/70-120   EBRH/100-150
Produttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld  Casella postale 1463 D-48634 Coesfeld  ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111  www.hupfer.de info@hupfer.de

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima della prima messa in funzione.

Il gestore deve provvedere ad istruire il personale operativo sulle fonti di pericolo e su eventuali errori operativi.

### **Riserva di modifiche**

I prodotti riportati nel presente manuale d'uso sono stati sviluppati tenendo conto delle esigenze di mercato e del progresso tecnico. La HUPFER® si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti e alla relativa documentazione tecnica, qualora essa lo ritenga opportuno in vista del progresso tecnico. I dati, i pesi nonché la descrizione delle prestazioni e del funzionamento garantiti esplicitamente nella conferma d'ordine, sono sempre determinanti.

### **Versione del manuale**

91285809\_A0

## 1.2 Indice

---

<b>1</b>	<b>Introduzione</b>	<b>2</b>
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Indice	3
1.3	Indice delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Indicazioni di orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli	8
<b>2</b>	<b>Indicazioni di sicurezza</b>	<b>9</b>
2.1	Introduzione	9
2.2	Simboli di avvertenze utilizzati	9
2.3	Indicazioni di sicurezza relativi alle apparecchiature	9
2.3.1	Avvertenze di sicurezza per tutti gli apparecchi	9
2.3.2	Avvertenze di sicurezza aggiuntive per dispositivi riscaldabili	10
2.4	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione	10
2.5	Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti	10
2.6	Indicazioni relative ai pericoli specifici	10
<b>3</b>	<b>Descrizione e dati tecnici</b>	<b>11</b>
3.1	Descrizione delle prestazioni	11
3.2	Uso conforme a destinazione d'uso	11
3.3	Uso improprio	11
3.4	Descrizione dell'apparecchio	11
3.4.1	Vista d'insieme	11
3.4.2	Descrizione dell'apparecchio	12
3.5	Dati tecnici	12
3.6	Targhetta d'identificazione	13
<b>4</b>	<b>Trasporto, montaggio, messa in funzione e messa fuori servizio</b>	<b>14</b>
4.1	Trasporto	14
4.2	Montaggio	14
4.2.1	Apparecchiature prive di riscaldamento (EBR/70-120   EBR/100-150)	14
4.2.2	Apparecchiature riscaldabili (EBRH/70-120 und EBRH/100-150)	15
4.3	Messa in funzione	17
4.4	Immagazzinaggio e smaltimento	18
<b>5</b>	<b>Funzionamento</b>	<b>19</b>
5.1	Disposizione e funzione degli elementi di comando	19
5.2	Regolazione dell'elevatore tazze	19
5.2.1	Regolazione delle molle	19
5.2.2	Calcolo della capacità per elevatori tazze	21
5.3	Esercizio	22

5.3.1	Avviare l'apparecchio	22
5.3.2	Caricamento dell'unità	23
5.4	Norme per la messa fuori esercizio	23
<b>6</b>	<b>Ricerca guasti e riparazione</b>	<b>24</b>
6.1	Norme di sicurezza	24
6.2	Indicazioni per l'eliminazione dei guasti	24
6.3	Tabella guasti e rimedi	24
<b>7</b>	<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>25</b>
7.1	Norme di sicurezza	25
7.2	Norme igieniche	25
7.3	Pulizia e manutenzione	25
7.4	Istruzioni speciali per la cura	26
<b>8</b>	<b>Pezzi di ricambio e accessori</b>	<b>27</b>
8.1	Introduzione	27
8.2	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	27

### 1.3 Indice delle sigle

Sigla	Definizione																																								
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell'associazione professionale)																																								
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell'associazione professionale)																																								
CE	Communauté Européenne Comunità Europea																																								
DIN	Istituto tedesco per la standardizzazione Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche																																								
EC	European Community Unione Europea																																								
EN	Norma europea Norma armonizzata per l'area dell'UE																																								
E/V	Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura																																								
IP	<p>International Protection (protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione della carenatura.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei</th> <th colspan="2">Seconda cifra: Protezione dall'acqua</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei</td> <td>0</td> <td>Non protetto dall'acqua</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Protetto contro l'accesso di grandi superfici con la mano, protetto contro corpi solidi di dimensioni superiori a <math>\varnothing &gt; 50</math> mm</td> <td>1</td> <td>Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei <math>\varnothing &gt; 12</math> mm</td> <td>2</td> <td>Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° sulla verticale)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con <math>\varnothing &gt; 2,5</math> mm, protetto dai corpi estranei con <math>\varnothing &gt; 2,5</math> mm</td> <td>3</td> <td>Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con <math>\varnothing &gt; 1</math> mm, protetto dai corpi estranei <math>\varnothing &gt; 1</math> mm</td> <td>4</td> <td>Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno</td> <td>5</td> <td>Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolo</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere</td> <td>6</td> <td>Protezione da allagamenti temporanei</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente</td> </tr> </tbody> </table>	Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei		Seconda cifra: Protezione dall'acqua		0	Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto dall'acqua	1	Protetto contro l'accesso di grandi superfici con la mano, protetto contro corpi solidi di dimensioni superiori a $\varnothing > 50$ mm	1	Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua	2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° sulla verticale)	3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale	4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione	5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolo	6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	Protezione da allagamenti temporanei			7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea			8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente
Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei		Seconda cifra: Protezione dall'acqua																																							
0	Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto dall'acqua																																						
1	Protetto contro l'accesso di grandi superfici con la mano, protetto contro corpi solidi di dimensioni superiori a $\varnothing > 50$ mm	1	Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua																																						
2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° sulla verticale)																																						
3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale																																						
4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione																																						
5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolo																																						
6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	Protezione da allagamenti temporanei																																						
		7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea																																						
		8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente																																						
LED	Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa) Diodo luminoso																																								

## 1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Personale specializzato autorizzato	Per personale specializzato autorizzato si intende il personale istruito adeguatamente dal produttore, dal servizio autorizzato o dall'azienda incaricata dal produttore stesso.
Coperchio	Coperchio rotondo per mantenere al caldo gli alimenti sui piatti o sui vassoi.
Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": in cucine, dove le pietanze calde si raffreddano rapidamente dopo la cottura.
Cook&Serve	"Cucinare e Servire": in cucine, dove le pietanze calde vengono servite subito dopo la preparazione o mantenute al caldo fino al consumo.
Formazione di elementi galvanici	Pure: Corrosione per contatto. Si presenta su metalli nobili a contatto stretto. La condizione preliminare per questo processo è un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. l'acqua o anche l'umidità normale.
Personale specializzato	Per personale specializzato si intende chi, in base alla sua formazione professionale, le sue conoscenze ed esperienze, nonché la sua conoscenza delle relative disposizioni, è in grado di valutare il lavoro assegnatogli e di riconoscere i possibili pericoli in modo autonomo.
Corsa	Un movimento, ad es. il movimento verticale della piattaforma dal basso verso l'alto.
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Convezione	Trasmissione di una caratteristica o grandezza fisica (es. calore o freddo), per via delle correnti nei gas o liquidi.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con il suo ambiente, p. es. ruggine.
Sicurezza della macchina	Con il termine "sicurezza della macchina" si definiscono tutte le misure necessarie per evitare danni alle persone. Tali misure si basano su disposizioni nazionali ed europee per la tutela degli utenti di strumenti tecnici e impianti.
Pellicola passiva	Uno strato protettivo non metallico su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, i momenti torcenti, il contenuto, la temperatura.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato s'intendono le persone che, dovuto alla loro formazione professionale, esperienza e istruzione nonché alla loro conoscenza sulle norme vigenti, sulle disposizioni, sulle norme antinfortunistiche e sui rapporti aziendali, incaricati dai responsabili per la sicurezza dell'impianto, sono in grado di riconoscere ed evitare eventuali pericoli durante lo svolgimento del proprio lavoro (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).
Schuko	Abbreviazione di "Contatto di protezione", definisce un sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
Personale istruito	Per personale istruito s'intendono coloro che sono stati informati, e se necessario, addestrati sugli incarichi assegnati e sui possibili pericoli in caso di comportamento improprio, e istruiti sui dispositivi e sulle misure di sicurezza necessarie.

## 1.5 Indicazioni di orientamento

---

### **Davanti**

Con 'davanti' si definisce il lato da cui si carica il dispositivo.

### **Dietro**

Con "dietro" si definisce il lato opposto al lato anteriore (davanti).

### **Destra**

Con "destra" si definisce il lato sulla destra visto dal lato anteriore (davanti).

### **Sinistra**

Con "sinistra" si definisce il lato sulla sinistra visto dal lato anteriore (davanti).

## 1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

### 1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

Questo manuale è strutturato in capitoli relativi al funzionamento e ai compiti.

### 1.6.2 Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli

<b>PERICOLO</b>	<b>Descrizione breve del pericolo</b>
	<p>Esiste un diretto pericolo di morte dell'utilizzatore e/o di terzi se non si osservano esattamente le istruzioni o non si rispettano le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo e commentato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio viene utilizzato il simbolo di pericolo generico.</p>
<b>AVVERTENZA</b>	<b>Descrizione breve del pericolo</b>
	<p>Esiste un indiretto pericolo di morte dell'utilizzatore e/o di terzi se non si osservano esattamente le istruzioni o non si rispettano le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo e commentato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio viene utilizzato il simbolo di pericolo generico.</p>
<b>ATTENZIONE</b>	<b>Descrizione breve del pericolo</b>
	<p>Esiste un potenziale pericolo di lesione o il pericolo di danneggiamento qualora non siano osservate esattamente le disposizioni o non si rispettino le informazioni descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo generico e commentato in dettaglio con un testo. In questo esempio viene utilizzato il simbolo di pericolo generico.</p>
<b>INDICAZIONE</b>	<b>Descrizione breve dell'informazione aggiuntiva</b>
	<p>Si indica una particolare circostanza o un'importante informazione aggiuntiva sull'argomento corrispondente.</p>
<b>INFO</b>	<b>Titolo breve</b>
	<p>Contengono informazioni aggiuntive per semplificare il lavoro oppure raccomandazioni sull'argomento corrispondente.</p>

## 2 Indicazioni di sicurezza

### 2.1 Introduzione

Il capitolo sulle norme di sicurezza spiega i rischi vincolati all'apparecchiatura, ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi (la Direttiva dell'UE).

### 2.2 Simboli di avvertenze utilizzati

I simboli utilizzati nelle presenti istruzioni d'uso hanno lo scopo di avvisare di eventuali pericoli durante l'utilizzo o le operazioni di pulizia. Il simbolo indica in entrambi i casi il tipo e le condizioni del pericolo.

Si possono usare i seguenti simboli:

	Pericolo generico
	Tensione elettrica pericolosa
	Pericolo di lesione alle mani
	Pericolo di schiacciamento
	Pericolo per via di superfici molto calde
	Utilizzare guanti protettivi

### 2.3 Indicazioni di sicurezza relativi alle apparecchiature

Il funzionamento sicuro dell'apparecchiatura dipende dall'utilizzo conforme ed avveduto. L'uso negligente del dispositivo può generare dei pericoli di morte e dei danni corporali per l'operatore o terzi, nonché dei pericoli per il dispositivo stesso ed altri beni materiali del gestore.

#### 2.3.1 Avvertenze di sicurezza per tutti gli apparecchi

Al fine di garantire la sicurezza del dispositivo, osservare i punti seguenti:

- Il dispositivo può essere usato solo se si trova in perfette condizioni tecniche.
- Tutti gli elementi di comando e di azionamento devono essere in perfetto stato e funzionare correttamente.
- Eventuali modifiche sono ammesse solo dopo aver consultato il costruttore ed aver ricevuto il suo consenso per scritto.
- In nessun caso è consentito sedersi o mettersi sul dispositivo.
- La quota di prelievo va adattata al tipo di stoviglie impiegate prima del caricamento.
- Per evitare lesioni alle mani badare sempre che la quota di prelievo non cali al di sotto del bordo superiore del corpo.
- Non spingere mai manualmente verso il basso la piattaforma nella colonna di impilamento (ad es. durante la pulizia). Al mollare il piano di impilaggio vi è pericolo di lesioni.
- Non spingere le pile troppo alte violentemente verso il basso con il coperchio. Allentando la chiusura vi è pericolo di lesioni.

### 2.3.2 Avvertenze di sicurezza aggiuntive per dispositivi riscaldabili

- Le unità riscaldabili devono essere maneggiate esclusivamente da personale specializzato e dallo staff di cucina e sono previsti unicamente per il servizio sorvegliato.
- Gli elevatori tazze sono previsti per la messa a disposizione di stoviglie riscaldate. Non è consentito l'utilizzo per cuocere, mantenere al caldo i pasti o come riscaldamento di locali.
- Le temperature per le stoviglie possono superare la temperatura massima ammessa di 65°C delle superfici accessibili. Per cui, per la distribuzione di stoviglie calde, utilizzare sempre dei guanti di protezione. Pericolo di ustione.
- Non introdurre mai le mani nell'apparecchio e non toccare mai il radiatore con le dita durante la messa in funzione. Pericolo di ustione.
- Delle stoviglie in plastica, delle parti superiori ed inferiori dei kit termici in plastica e degli elementi che mantengono la temperatura, rivestiti in materia plastica non devono essere né depositate né riscaldate negli elevatori tazze. Dovuto all'elevata temperatura del radiatore, le materie plastiche possono sciogliersi ed incendiarsi.

## 2.4 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione

---

Per la pulizia e manutenzione, osservare i seguenti punti:

- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.
- Mettere fuori servizio e far raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di iniziare le operazioni di pulizia.
- Non pulire il dispositivo con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nell'ambiente, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica.
- Anche gli apparecchi senza collegamento elettrico non devono essere puliti con acqua corrente o a pressione.

## 2.5 Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti

---

Per le operazioni di manutenzione o l'eliminazione di guasti osservare i punti seguenti:

- Tutte le operazioni per l'eliminazione di guasti, devono essere esclusivamente effettuati da personale specializzato autorizzato.
- Prima di procedere ad una eliminazione guasti, assicurarsi che la macchina sia disattivata. Per eseguire i lavori all'impianto elettrico, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica ed assicurarla contro un reinserimento.
- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente con pezzi di ricambio originali.

## 2.6 Indicazioni relative ai pericoli specifici

---

### Energia elettrica

- I lavori all'impianto elettrico, devono essere esclusivamente eseguiti da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.
- Scollegare dalla rete elettrica ed assicurare contro un reinserimento gli apparecchi, ai quali si svolgono operazioni d'ispezione, manutenzione e di eliminazione guasti, se questi non richiedono tensione elettrica per i suddetti lavori. Ciò può essere esclusivamente eseguito da un elettricista specializzato.

## 3 Descrizione e dati tecnici

### 3.1 Descrizione delle prestazioni

Gli elevatori tazze cilindrici sono previsti per l'incasso nei piani di lavoro e vengono utilizzati nel settore della gastronomia e nella ristorazione collettiva.

Il suo principale impiego é quello di mettere a disposizione stoviglie rotonde (tazze, bicchieri e coppe) presso i nastri distributori di alimenti o banconi a self-service nelle caffetterie e bistró.

Sono disponibili delle apparecchiature da incasso in varie dimensioni, riscaldabili o neutri, in base all'impiego.

### 3.2 Uso conforme a destinazione d'uso

Gli elevatori tazze sono previsti esclusivamente per la messa a disposizione di stoviglie rotonde in porcellana o in vetro temprato.

Le stoviglie utilizzate possono essere anche riscaldate a seconda dei modelli.

L'uso conforme alla destinazione comprende i procedimenti citati, l'osservazione delle specificazioni indicate e l'utilizzo degli accessori originali forniti o disponibili su richiesta.

Ogni uso diverso è da considerare non conforme alla destinazione prevista.

### 3.3 Uso improprio

Non è ammesso caricare l'elevatore tazze con carichi diversi da quelli indicati.

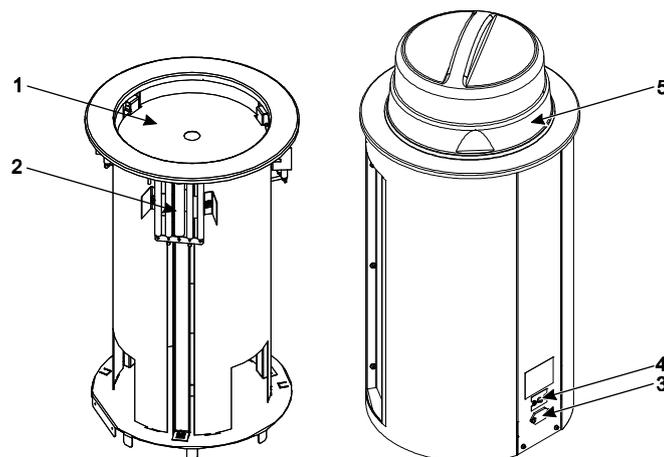
In nessun caso è consentito sedersi o mettersi sul dispositivo.

Inoltre, per gli elevatori tazze riscaldabili, la cottura o il mantenimento alla temperatura dei pasti e l'utilizzo come riscaldamento di locali, non è ammesso.

I danni risultanti da un uso non conforme, comporteranno la perdita di tutti i diritti di garanzia.

### 3.4 Descrizione dell'apparecchio

#### 3.4.1 Vista d'insieme



**Figura 1** Vista del dispositivo EBR e EBRH

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Piano di impilaggio  | 3 | Presa di collegamento per il connettore* |
| 2 | Barre di raccordo con molle regolabili<br>*esclusivamente dispositivi riscaldabili | 4 | Regolazione della temperatura            |
|   |  | 5 | Coperchio*                               |

### 3.4.2 Descrizione dell'apparecchio

Gli elevatori tazze accolgono stoviglie pulite in porcellana o in vetro temprato per mezzo di un piano di impilaggio regolabile, dotato di un sistema a molla. Grazie all'utilizzo di speciali molle, le stoviglie vengono trasportate verso l'alto per l'intera corsa ad una costante quota di prelievo.

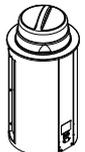
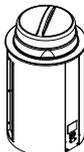
Tutti gli elevatori tazze, sono apparecchiature regolabili universalmente, per i quali valgono i diametri, le quote delle pile e i pesi indicati.

Gli apparecchi con riscaldamento elettrico, preriscaldano le stoviglie o le riscaldano ad una temperatura preimpostata.

Per gli elevatori tazze riscaldabili, la temperatura di esercizio può essere impostata in modo uniforme. Per gli apparecchi da incasso, il regolatore viene preimpostato a scelta.

I coperchi in materia plastica, proteggono le stoviglie da polvere e condensa in modo efficace anche in caso di stoccaggio intermedio prolungato. Per i modelli riscaldabili, l'utilizzo dei coperchi, riduce la fuoriuscita di calore verso l'alto e diminuisce i tempi di riscaldamento dei piatti inseriti, ovv. rallenta il raffreddamento di stoviglie già riscaldate. Per i modelli riscaldabili il coperchio é in dotazione.

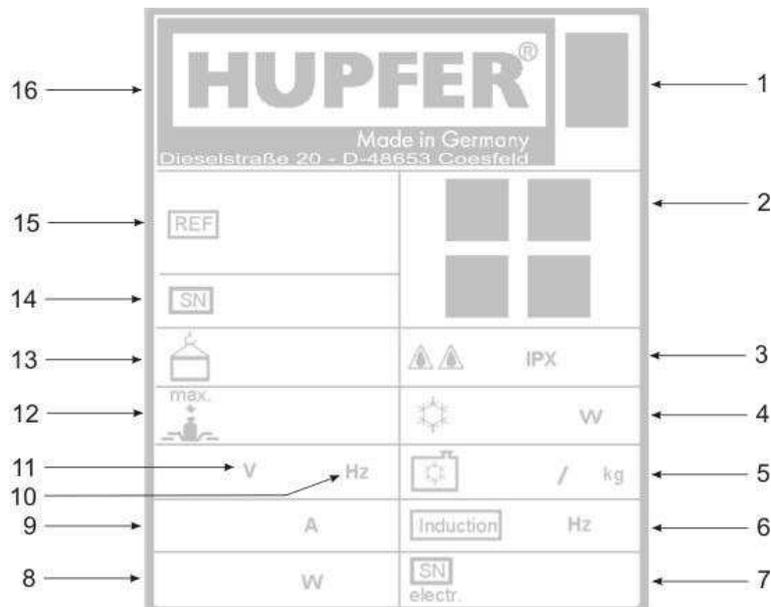
## 3.5 Dati tecnici

	Dim.	EBR/70-120	EBR/100-150	EBRH/70-120	EBRH/100-150
Vista d'insieme					
Peso	kg	8,5	10	17	19
Carico utile	kg	40	46	46	46
Peso complessivo ammesso	kg	48,5	56	63	65
Dimensioni esterne Ø x h senza coperchio	mm	400 x 650	470 x 650	400 x 650	470 x 650
Dimensioni esterne Ø x h con coperchio	mm	-	-	400 x 820	470 x 820
Montaggio		dall'alto per mezzo del telaio di supporto	dall'alto per mezzo del telaio di supporto	dall'alto per mezzo del telaio di supporto	dall'alto per mezzo del telaio di supporto
Intaglio piano da lavoro	mm	Ø 385	Ø 455	Ø 385	Ø 455
Piattaforma	mm	Acciaio inossidabile, Ø 280	Acciaio inossidabile, Ø 350	Acciaio inossidabile, Ø 280	Acciaio inossidabile, Ø 350
Guida stoviglie		pile di stoviglie autoguidanti	pile di stoviglie autoguidanti	pile di stoviglie autoguidanti	pile di stoviglie autoguidanti
Dimensioni delle tazze	mm	Ø 70-120	Ø 100-150	Ø 70-120	Ø 100-150
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm	490	490	490	490
Altezza della pila con coperchio	mm	620	620	620	620
Capacità (in base all'altezza della pila di stoviglie)		fino a 64 (senza coperchio) e 72 (con coperchio)	fino a 98 (senza coperchio) e 104 (con coperchio)	fino a 64 (senza coperchio) e 72 (con coperchio)	fino a 98 (senza coperchio) e 104 (con coperchio)
Numero delle pile di stoviglie		3-8	3-8	3-8	3-8
Riscaldamento		-	-	Riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile	Riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile

	Dim.	EBR/70-120	EBR/100-150	EBRH/70-120	EBRH/100-150
Regolazione del termostato	°C	-	-	20-85	20-85
Temperatura massima delle stoviglie	°C	-	-	70	70
Regolazione della temperatura		-	-	continua	continua
Isolamento termico		-	-	Isolamento speciale	Isolamento speciale
Connessione elettrica		-	-	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Potenza elettrica	kW	-	-	0,6	0,6
Tipo di protezione		-	-	IPX4	IPX4

I marchi di controllo corrispondenti sono pubblicati sul nostro sito internet [www.hupfer.de](http://www.hupfer.de).

### 3.6 Targhetta d'identificazione



**Figura 2** Targhetta d'identificazione

- |   |                                  |    |                                 |
|---|----------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Smaltimento dispositivi obsoleti | 9  | Corrente nominale               |
| 2 | Certificati/marchio              | 10 | Frequenza                       |
| 3 | Classe di protezione             | 11 | Tensione nominale               |
| 4 | Potenza frigorifera              | 12 | Carico utile                    |
| 5 | Refrigerante                     | 13 | Peso                            |
| 6 | Frequenza di induzione           | 14 | Numero di serie/Numero d'ordine |
| 7 | Numero di serie elettr.          | 15 | Articolo e definizione breve    |
| 8 | Potenza elettrica                | 16 | Costruttore                     |

## 4 Trasporto, montaggio, messa in funzione e messa fuori servizio

### 4.1 Trasporto

#### ATTENZIONE



#### Danneggiamenti dell'apparecchio per trasporto scorretto

Durante il trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, si consiglia di impiegare un sistema di sicurezza per gli apparecchi.

Se gli apparecchi non vengono fissati correttamente, esiste il rischio di produrre danni materiali e corporali per schiacciamento.

Fissare le singole apparecchiature durante il trasporto con gli appositi elementi di fissaggio.

### 4.2 Montaggio

Il seguente paragrafo descrive il montaggio degli elevatori tazze.

Sono in primo luogo descritte le apparecchiature prive di riscaldamento EBR/70-120 e EBR100-150, per le quali non è richiesta nessuna installazione elettrica dopo il montaggio.

In fine segue la descrizione del montaggio delle apparecchiature riscaldabili EBRH/70-120 und EBRH/100-150 che, dopo il montaggio, devono essere ancora allacciate.

#### 4.2.1 Apparecchiature prive di riscaldamento (EBR/70-120 | EBR/100-150)

#### INDICAZIONE

#### Postazione dell'apparecchio

Le apparecchiature da incasso possono essere utilizzate solamente se esse vengono racchiuse o incassate (ad es. in un mobile).

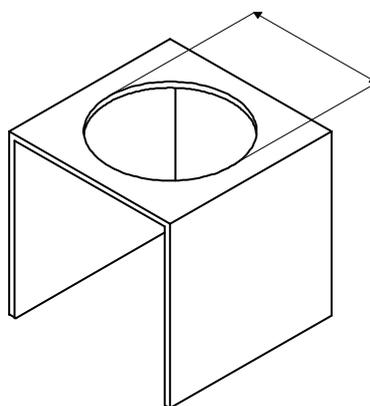


Figura 3 Foro del banco

#### Fase 1: Preparare

- Fabbricare il foro nel piano di lavoro.  
Per il **EBR/70-120** la dimensione del diametro del foro è di mm 385.  
Per il **EBR/100-150** la dimensione del diametro del foro è di mm 455.
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle lamiere.

**INFO**

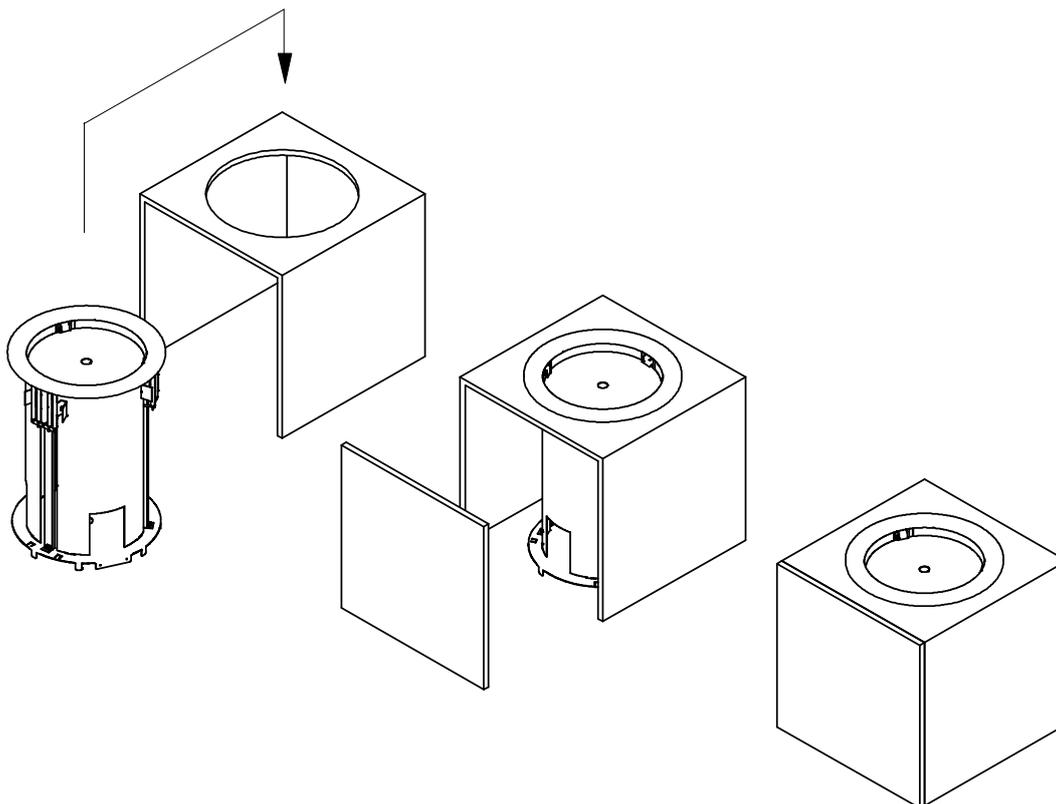
**Smaltimento del materiale d'imballaggio**

Il materiale d'imballaggio è composto da materiale riciclabile e può essere smaltito come previsto. In tal caso separare i differenti materiali per uno smaltimento ecocompatibile. A questo proposito consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti.

**Fase 2: Montaggio**

**EBR/70-120**

- Posizionare e fissare dall'alto l'apparecchio nel foro del banco.



**Figura 4** Istruzioni per il montaggio

**4.2.2 Apparecchiature riscaldabili (EBRH/70-120 und EBRH/100-150)**

**PERICOLO**

**Pericolo per alta tensione**



La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per la vita e la salute e provocare lesioni.

I lavori all'impianto elettrico devono essere esclusivamente eseguiti da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato in conformità alle norme elettrotecniche.

**ATTENZIONE**

**Pericolo per superfici a temperatura elevata**

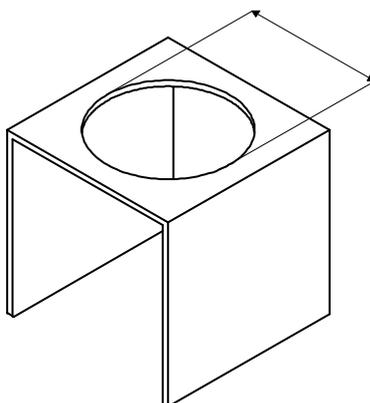


Le superfici interne degli apparecchi riscaldabili e le lamiere di fondo possono essere molto calde durante e/oppure dopo il funzionamento. Le apparecchiature riscaldabili non devono entrare in contatto con materiali facilmente infiammabili.

Accertarsi che tra la carenatura e il rivestimento vi sia sufficiente spazio per la circolazione dell'aria.

INDICAZIONE	Postazione dell'apparecchio
	Le apparecchiature da incasso possono essere avviate solamente se esse vengono racchiuse o incassate (ad es. in un mobile).

Per gli apparecchi riscaldabili vi sono inclusi un kit di cavi di allacciamento con schema di cablaggio. Il kit consiste di un cavo di allacciamento con spina Schuko e un cavo di allacciamento con connettore sul lato dell'apparecchio. I cavi di allacciamento sono collegati attraverso il pulsante ON / OFF con una spia integrata.



**Figura 5** Foro del banco

#### Fase 1: Preparare

- Fabbricare il foro nel piano di lavoro.  
Per il **EBRH/70-120** la dimensione del diametro del foro è di mm 385.  
Per il **EBRH/100-150** la dimensione del diametro del foro è di mm 455.

#### Fase 1: Preparare

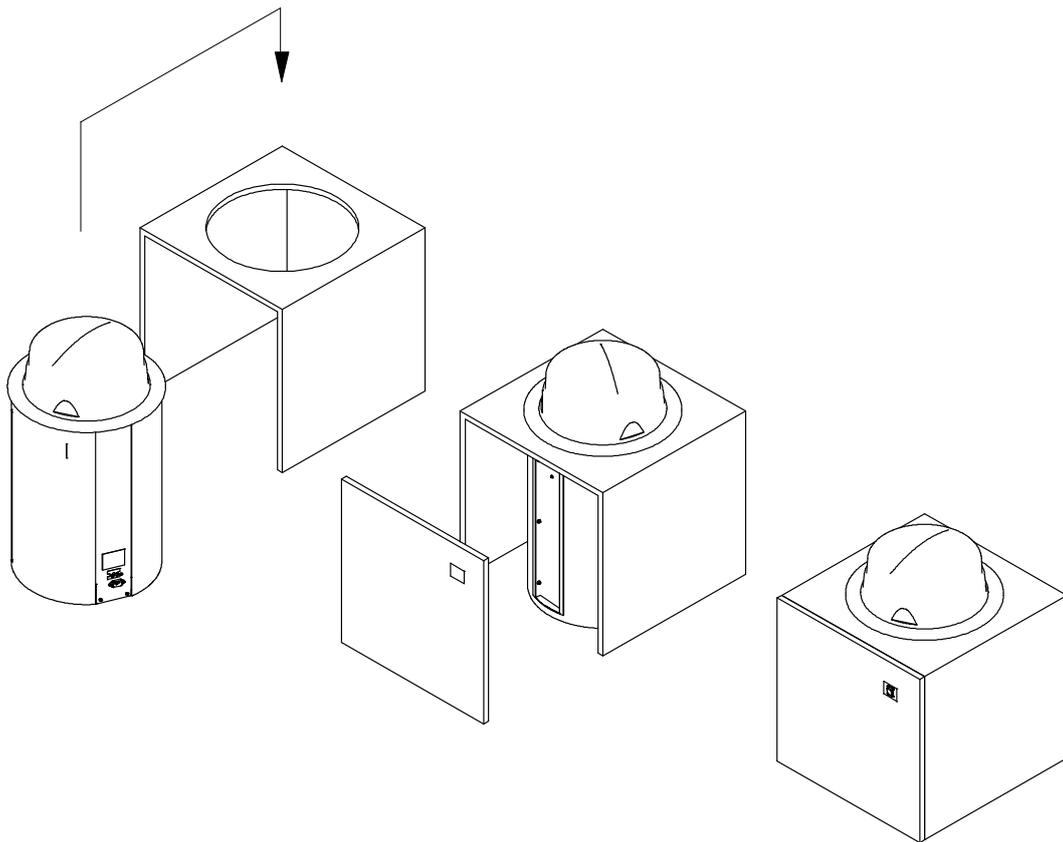
- Fabbricare i fori nel piano di lavoro e nei rivestimenti frontali secondo le dimensioni indicate. Dimensione del foro del banco in mm secondo il disegno corrispondente dell'apparecchio da incasso. Il foro per l'interruttore è di mm 30x22.
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle lamiere.

INFO	Smaltimento del materiale d'imballaggio
	Il materiale d'imballaggio è composto da materiale riciclabile e può essere smaltito come previsto. In tal caso separare i differenti materiali per uno smaltimento ecocompatibile. A questo proposito consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti.

#### Fase 2: Montaggio

INDICAZIONE	Selezione della temperatura di esercizio
	A differenza degli apparecchi mobili, ove regolatore ed interruttore sono posizionati l'uno accanto all'altro, l'interruttore dell'apparecchio da incasso può essere posto ovunque sul lato frontale del rivestimento. Dopo l'incasso, il regolatore può essere eventualmente inaccessibile per l'utilizzo. Accertarsi che, prima dell'incasso, il regolatore sia impostato sulla temperatura desiderata.

- Posizionare e fissare l'apparecchio nel foro del banco.



**Figura 6** Istruzioni per il montaggio

### Fase 3: Allacciare

- Allacciare l'apparecchio secondo lo schema di cablaggio: Inserire il connettore del kit di cavo di allacciamento nella presa dell'elevatore tazze, inserire la spina del kit di cavo di allacciamento nella disponibile presa di alimentazione a muro.
- Porre delle piastre termiche isolanti attorno all'apparecchio.

L'apparecchio é pronto per la messa in funzione.

## 4.3 Messa in funzione

---

Per la messa in funzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia pulita ed asciutta.

Nell'ambito della messa in esercizio, per gli apparecchi riscaldabili, controllare la funzionalità degli elementi di comando e del riscaldamento.

## 4.4 Immagazzinaggio e smaltimento

---

L'immagazzinaggio temporaneo dell'apparecchio deve avere luogo in ambienti asciutti e protetti dal gelo. L'elevatore tazze deve essere protetto dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

Verificare ogni 6 mesi se l'elevatore tazze nel magazzino presenta segni di corrosione.

---

<b>INDICAZIONE</b>	<b>Formazione di condensa</b>
--------------------	-------------------------------

---

Al fine di evitare la formazione di condensa, assicurarsi che nel magazzino vi sia sufficiente ventilazione e che esso non sia esposto a grandi sbalzi di temperatura.

---

Per la nuova messa in funzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia pulita ed asciutta.

Prima di smaltire l'elevatore tazze, estrarre correttamente tutti i dispositivi di riscaldamento (se disponibili), smaltire e separare i materiali riciclabili secondo le direttive locali ed ecocompatibile.

A tal fine, consultare comunque il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti.

## 5 Funzionamento

### 5.1 Disposizione e funzione degli elementi di comando

#### INDICAZIONE

#### Preselezione della temperatura di esercizio

A differenza degli apparecchi mobili, ove regolatore ed interruttore sono posizionati l'uno accanto all'altro, l'interruttore dell'apparecchio da incasso può essere posto ovunque sul lato frontale del rivestimento.

Dopo l'incasso, il regolatore può essere eventualmente inaccessibile per l'utilizzo. Accertarsi che, prima dell'incasso, il regolatore sia posizionato sulla temperatura desiderata.

Per gli elevatori tazze riscaldabili, l'interruttore ON/OFF è posto sul lato frontale del rivestimento. Nel pulsante vi è integrata una spia che indica che l'apparecchio è pronto per l'uso.

### 5.2 Regolazione dell'elevatore tazze

#### AVVERTENZA

#### Pericolo per superfici a temperatura elevata



Le superfici interne degli apparecchi riscaldabili e le lamiere di fondo possono essere molto calde dopo il loro utilizzo e si raffreddano all'aria solo lentamente.

Lasciar raffreddare sufficientemente l'apparecchiatura in mancanza del coperchio, per la regolazione del piano di impilaggio.

Le regolazioni possono essere effettuate solo su apparecchiature spente, scollegate dalla rete di alimentazione elettrica e se sono fredde (temperatura ambiente).

Prima di iniziare i lavori, accertarsi sempre che l'elevatore tazze da utilizzare sia regolato correttamente in base alle stoviglie da utilizzare.

Controllare separatamente:

- La quota di distribuzione ovvero di prelievo, cosicché non si producano né lesioni né posture forzate per il personale o rotture di stoviglie.

In linea fondamentale, al variare di quanto meno uno dei seguenti parametri per le stoviglie, occorre effettuare un adattamento dell'unità.

- Diametro
- Altezza
- Altezza pila
- Peso.

#### 5.2.1 Regolazione delle molle

#### ATTENZIONE

#### Danni a persone e cose in seguito a una regolazione scorretta



Superando l'altezza di prelievo, esiste il rischio di incidenti o lesioni dovuti al rovesciamento delle pile di stoviglie e alla rottura delle stoviglie. Se si rimane al di sotto della quota di prelievo, si possono produrre lesioni per schiacciamento alle dita prelevando le stoviglie.

Regolare l'altezza di prelievo agganciando risp. sganciando le molle. Per la regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Agire con prudenza.

Prima di caricare l'apparecchio si deve adattare l'altezza di prelievo in base al tipo di stoviglie utilizzate. L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione. Se si utilizzano sempre stoviglie dello stesso tipo è sufficiente impostare la quota di distribuzione una volta sola.

La quota di prelievo deve essere impostata in modo che le stoviglie superiori vengano trasportate in continuazione, sull'intera corsa ad un'altezza costante tra 4 e 6 cm al di sopra del bordo superiore della carenatura.

### Fase 1 - Collaudo della regolazione delle molle

- Per verificare la quota di prelievo, collocare una pila da 15 a 20 pezzi sul piano di impilaggio.
- Attendere la reazione.

Se l'altezza di prelievo della pila di stoviglie si trova a circa 5 cm al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio, allora il sistema a molle è stato regolato correttamente.

Se la pila di stoviglie si abbassa solo di poco o per niente, è necessario, cambiando la regolazione della molla, modificare la quota di prelievo.

### Fase 2 - Modifica della regolazione delle molle

La regolazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione alle 2 barre di raccordo. Le molle sono disposte in gruppi da 5, ognuno dei quali consiste di 1 molla di base (2) e 4 molle di regolazione più deboli (1).



**Figura 7** Barre di raccordo con molla di trazione

Se la quota di prelievo è troppo elevata, allora è indispensabile sganciare delle molle di regolazione. Se la quota di prelievo è troppo bassa, allora è indispensabile agganciare delle molle di regolazione.

#### Procedura per la regolazione delle molle:

- Rimuovere dall'elevatore tazze le stoviglie inserite (se presenti).
- Sganciare risp. agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.
- Preferibilmente, sganciare delle molle di regolazione. Lasciare le molle di base sempre possibilmente agganciate. Sganciare le molle sempre al fissaggio inferiore.

Ripetere entrambe le fasi, sino a che la quota di prelievo si trova nel campo da 4 a 6 cm. Se si utilizzano sempre stoviglie dello stesso tipo è sufficiente impostare la quota di prelievo una volta sola.

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	Per una regolare guida senza attrito del piano di impilaggio, è necessaria la disposizione simmetrica delle molle tra le barre di raccordo. Nella barra di raccordo stessa, una disposizione asimmetrica delle molle non rappresenta alcun problema.
INDICAZIONE	Dotazione di molle
	Giacché tutti gli elevatori tazze sono previsti per un carico massimo di stoviglie, l'equipaggiamento di molle montato negli apparecchi è assolutamente sufficiente per tutte le stoviglie disponibili sul mercato. Dovuto alle molle di base forti, anche gli elevatori tazze riscaldabili non sono appropriati per le stoviglie in materia plastica.

### 5.2.2 Calcolo della capacità per elevatori tazze

La capacità complessiva di un elevatore tazze dipende dal tipo di stoviglie utilizzate.

I dati necessari per il calcolo dell'altezza di pila intermedia vengono indicati da tutti i produttori leader in maniera seguente:

$$H_z = \frac{(H_n - H_1)}{n-1}$$

$H_z$ : Altezza di pila intermedia

$H_1$ : Altezza del primo pezzo di stoviglie

$H_n$ : Altezza di n pezzi di stoviglie

n: Numero dei pezzi di stoviglie

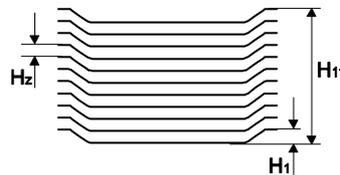
o

me all'altezza della pila  $H_S$  dell'elevatore tazze è possibile calcolare la capacità per ciascuna pila di stoviglie.

$$K = \frac{(H_S - H_1)}{H_z} + 1$$

K: Pezzi per ciascun pila di stoviglie

$H_S$ : Altezza della pila dell'elevatore tazze



**Figura 8**

Altezza di pila intermedia  $H_z$  con 11 pezzi di stoviglie

**Esempio:**

$$H_z = \frac{(140 - 28)}{10} = 11,2 \text{ mm}$$

$H_1 = 28 \text{ mm}$ : Altezza del primo pezzo di stoviglie

$H_{11} = 140 \text{ mm}$ : Altezza di 11 pezzi di stoviglie

$t = 11$ : Numero dei pezzi di stoviglie

$H_S = 625 \text{ mm}$ : Altezza pila

$$K = \frac{(625 - 28)}{11,2} + 1 = 54 \text{ Teile}$$

Si possono inserire 54 pezzi di stoviglie nella colonna di impilamento.

## 5.3 Esercizio

Per la messa in funzione, l'apparecchiatura deve essere pulita e asciutta.

Prima di iniziare il lavoro, controllare sempre se l'elevatore tazze è regolato correttamente per le stoviglie da utilizzare.

- La corretta quota di prelievo deve essere garantita, al fine di non produrre né lesioni né posture forzate per il personale o rotture di stoviglie.

### Utilizzo del coperchio

<b>ATTENZIONE</b>	<b>Pericolo di lesioni</b>
	<p>Non spingere con il coperchio violentemente verso il basso le pile di stoviglie troppo alte.</p> <p>Al rimuovere il coperchio, vi è pericolo di lesioni.</p>
<b>INDICAZIONE</b>	<b>Utilizzo del coperchio</b>
	<p>Con il coperchio è garantita una protezione efficace contro la polvere e la condensa anche in caso di stoccaggio intermedio prolungato. Per i modelli riscaldabili, l'utilizzo del coperchio diminuisce la fuoriuscita di calore verso l'alto e riduce i tempi di riscaldamento dei piatti inseriti risp. rallenta il raffreddamento di stoviglie già riscaldate.</p>

### 5.3.1 Avviare l'apparecchio

<b>INDICAZIONE</b>	<b>Apparecchiature riscaldabili</b>
	<p>I paragrafi di questo capitolo si riferiscono esclusivamente agli apparecchi riscaldabili e non hanno alcun significato per apparecchi neutri.</p>
<b>PERICOLO</b>	<b>Pericolo per alta tensione</b>
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per la vita e la salute e provocare lesioni.</p> <p>Utilizzare esclusivamente l'apposita connessione a spina. Non avviare l'apparecchio se i cavi di allacciamento sono danneggiati o se si presentano danni visibili.</p> <p>I lavori all'impianto elettrico devono essere esclusivamente eseguiti da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato in conformità alle norme elettrotecniche.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coprire tutte le colonne di impilaggio con i coperchi al fine di evitare fuoriuscite di calore.</li> <li>Avviare l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF. L'integrata spia LED per la funzionalità si illumina.</li> </ul>
<b>INDICAZIONE</b>	<b>Temperatura delle stoviglie</b>
	<p>In base al numero e alla disposizione delle pile di stoviglie, la temperatura nominale delle stoviglie con coperchio collocato ed una temperatura iniziale delle stoviglie di quanto meno 15°C viene raggiunta dopo 2 o 3 ore.</p>

### 5.3.2 Caricamento dell'unità

INDICAZIONE	Caricamento
	Prima di inserire le stoviglie è necessario regolare correttamente la quota di impilamento. Inserire gli elementi uno per volta o in piccole pile maneggevoli.

ATTENZIONE	Rotture di stoviglie
	La quota di riempimento massima dei cestelli delle stoviglie deve trovarsi ca. 3 a 5 mm al di sotto del bordo superiore, in caso contrario si può provocare la rottura di stoviglie. Non impilare le stoviglie nei cestelli delle stoviglie sino al bordo superiore del cestello delle stoviglie.

- Collocare i primi elementi al centro della piattaforma e abbassarla lentamente.
- Posizionare gli altri pezzi esattamente sugli elementi già sistemati nell'apparecchio.
- Il carico massimo viene raggiunto, nel momento in cui il cestello guida, all'introdurre altri pezzi, non si abbassa più.
- L'elemento superiore non deve sporgere più di 6 cm dal bordo superiore della carenatura quando non si utilizza il coperchio.

INDICAZIONE	Livello di caricamento
	Per gli apparecchi dotati di un coperchio, un livello di carico più elevato è possibile. A seconda della stabilità propria dei pezzi, è possibile impilare gli elementi sino al bordo inferiore del coperchio. Comunque i pezzi di stoviglie posti al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio non raggiungono la temperatura prescritta. La sporgenza massima di stoviglie è di 13 cm con coperchio. Non caricare mai l'elevatore tazze superando il valore massimo ammesso di 13 cm, anche quando è disattivato.

#### Prelevare le stoviglie

AVVERTENZA	Pericolo di ustioni
	Per apparecchiature riscaldabili, le temperature delle stoviglie possono superare le temperature massime consentite di 65 °C per le superfici accessibili. Non introdurre mai le mani nell'apparecchio ovvero non toccare mai il radiatore con le dita durante il funzionamento. Utilizzare sempre guanti di protezione per la distribuzione di stoviglie calde.

- Rimuovere i coperchi e poi posarli.
- Prelevare le stoviglie.
- Rimettere il coperchio.

### 5.4 Norme per la messa fuori esercizio

AVVERTENZA	Pericolo per superfici a temperatura elevata
	Le superfici interne degli apparecchi e le lamiere di fondo sono possibilmente molto calde dopo l'utilizzo e si raffreddano solo lentamente all'aria. Per la pulizia, lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio senza il coperchio ed utilizzare guanti di protezione appropriati.

- Spegnerne l'apparecchio per mezzo dell'interruttore ON/OFF.

## 6 Ricerca guasti e riparazione

### 6.1 Norme di sicurezza

#### PERICOLO



#### Pericolo per alta tensione

La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per la vita e la salute e provocare lesioni.

Prima di iniziare la ricerca del guasto, disconnettere l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.

### 6.2 Indicazioni per l'eliminazione dei guasti

Controllare in primo luogo se vi è un errore operativo. Alcune disfunzioni potete eliminarle voi stessi.

Le operazioni di assistenza tecnica possono essere esclusivamente effettuate da personale specializzato.

I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con pezzi di ricambio originali.

In caso di richiesta 'Servizio assistenza' e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare i dati riportati sulla targhetta identificativa.

Gli intervalli d'ispezione e degli interventi di manutenzione dipendono dall'impiego dell'apparecchio. Rivolgersi al servizio assistenza del vostro commerciante.

Le operazioni d'ispezione regolari e la manutenzione permettono di evitare disfunzionamenti e garantiscono la sicurezza dell'apparecchiatura.

### 6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibili cause	Rimedio
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo non si illumina più.	Fusibile a parete difettoso.	Controllare il fusibile e, se necessario, sostituirlo.
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Interruttore ON/OFF difettoso.	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente ripararla da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Cavo di connessione o spina difettosa	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente ripararla da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo è accesa.	Termostato difettoso.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente ripararlo da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Spia di controllo difettosa.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente ripararlo da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Interruttore ON/OFF difettoso.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente ripararlo da personale specializzato autorizzato.
Anche con carico ridotto la piattaforma non trasporta le stoviglie alla quota di prelievo.	Rottura della molla	Sostituire le molle difettose con molle nuove

## 7 Pulizia e manutenzione

---

### 7.1 Norme di sicurezza

---

#### PERICOLO

#### Pericolo per alta tensione



La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per la vita e la salute e provocare lesioni.

Prima di iniziare le operazioni di pulizia, disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.

---

#### AVVERTENZA

#### Pericolo per superfici a temperatura elevata



Le superfici interne dell'apparecchio e le lamiere di fondo possono essere molto calde dopo il loro utilizzo e si raffreddano all'aria solo lentamente.

Per la pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio senza il coperchio ed utilizzare guanti di protezione appropriati.

---

#### ATTENZIONE

#### Non pulire con acqua corrente



Non pulire l'apparecchio con acqua corrente, né con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora siano previsti operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nell'ambiente, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica.

---

### 7.2 Norme igieniche

---

Il corretto comportamento del personale è determinante per un'ottima igiene.

Tutto il personale deve essere a conoscenza delle norme igieniche locali, rispettarle e seguirle.

Coprire con cerotti impermeabili eventuali ferite alle mani e alle braccia.

Non tossire o starnutire sulle stoviglie pulite.

### 7.3 Pulizia e manutenzione

---

Pulire quotidianamente a secco o strofinare con un panno umido l'apparecchio. Asciugare con cura dopo una pulizia umida, al fine di evitare una formazione di muffe, una crescita incontrollata di germi e batteri e quindi una contaminazione delle stoviglie.

Tutti gli elevatori tazze sono dotati di uno scarico di fondo situato sotto la colonna di impilamento, previsto per la rimozione di stoviglie rotte oppure oggetti caduti involontariamente nell'apparecchio. Gli oggetti si possono estrarre con l'ausilio di un'aspirapolvere oppure di un dispositivo prensile.

I coperchi in materia plastica possono essere puliti manualmente con un panno umido. In caso di forte imbrattamento è consentita una pulizia tramite una lavastoviglie di tipo industriale. Utilizzare detersivi e brillantanti idonei e comuni per policarbonato.

## 7.4 Istruzioni speciali per la cura

---

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili si basa su uno strato passivo che si forma sulla superficie a contatto con l'ossigeno. L'ossigeno contenuto nell'aria è sufficiente per la formazione di tale film che, in caso di danneggiamento, si ripristina integralmente da sé.

Il film di passività si forma più rapidamente o nuovamente se l'acciaio viene a contatto con dell'acqua contenente ossigeno. Il film di passività può essere danneggiato o distrutto chimicamente all'azione di agenti riducenti (accettori di ossigeno), se questi entrano in contatto con l'acciaio in forma concentrata o a temperature elevate.

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

- sostanze saline e solforose
- cloruri (sali)
- Concentrati di erbe aromatiche (ad es. senape, essenza d'aceto, dadi agli aromi, soluzioni da cucina)

Altri danni possono essere provocati da:

- Ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine volatile)
- Particelle di ferro (ad es. pulviscolo di rettifica)
- Contatto con metalli non ferrosi (corrosione galvanica)
- Carezza d'ossigeno (ad es. nessuna aerazione, acqua povera di ossigeno).

Principi generali di lavoro per il trattamento di apparecchiature in "acciaio inox":

- Mantenere la superficie esterna delle apparecchiature in acciaio inox sempre pulite e ben accessibile all'aria.
- Utilizzare i comuni detergenti per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Eliminare pulendo quotidianamente i depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste incrostazioni, in difetto di aria, può formarsi della ruggine.
- Dopo ogni operazione di pulizia rimuovere accuratamente con uno straccio i residui di detergente con sufficiente acqua pulita. Successivamente asciugare bene la superficie.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali, ecc. Anche i vapori acidi che si formano durante la pulizia della piastrellatura favoriscono la corrosione "dell'acciaio inossidabile".
- Evitare di danneggiare le superfici in acciaio inox, in particolare mediante altri metalli diversi dall'acciaio inox.
- I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici in grado di causare corrosione. In ogni caso è bene evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'acciaio inox con il ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio inox o spazzole con setole naturali, in materiale sintetico oppure in acciaio inox. La lana d'acciaio o le spazzole in acciaio non legato sono causa di ruggine per abrasione.

## 8 Pezzi di ricambio e accessori

### 8.1 Introduzione

Le operazioni di assistenza tecnica possono essere effettuate solo da personale specializzato. Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali. In caso di richiesta 'Servizio assistenza' e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta identificativa e il numero articolo corrispondente.

### 8.2 Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori

#### EBR/70-120 | EBR/100-150

Numero dell'articolo dei pezzi di ricambio	Descrizione articolo	Modello	Qt.
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10 grammi	
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5 grammi	
4510022	Spina	connettore, incasso 2p PE 10A UL	
91010530	Piattaforma	compl., per EBR/70-120	
91018976	Piattaforma	compl., per EBR/100-150	
91002458	Telaio di supporto	compl., per EBR/70-120	
91019049	Telaio di supporto	compl., per EBR/100-150	
91011080	Guida piatti	compl., con angolare distanziatore	

#### EBRH/70-120 | EBRH/100-150

Numero dell'articolo dei pezzi di ricambio	Descrizione articolo	Modello	Qt.
014128901	Kit di cavi di allacciamento		
0162201	Coperchio	Policarbonato, per EBRH/70-120	
0162202	Coperchio	Policarbonato, per EBRH/100-150	
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10 grammi	
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5 grammi	
4510022	Spina	connettore, incasso 2p PE 10A UL	
4001214-02	Termostato	20-85°C, 1S Kl. 870	
91010879	Riscaldamento	acciaio inossidabile 230 V 200W 8,5/836 U	
91095077	Termostato limitatore	temperatura di sicurezza 90°C 2Ö	
91010530	Piattaforma	compl., per EBRH/70-120	
91018976	Piattaforma	compl., per EBRH/100-150	
91002458	Telaio di supporto	compl., per EBRH/70-120	
91019049	Telaio di supporto	compl., per EBRH/100-150	
91011080	Guida piatti	compl., con angolare distanziatore	

Per gli elevatori tazze si possono usare i seguenti tipi di spine:

- Spina Schuko bipolare a squadra (di serie)
- Spina CEE 230 V - 16 A - tripolare in Germania su richiesta, in Svizzera di serie
- Spina inglese tripolare BS1363 A per Gran Bretagna e Hong Kong