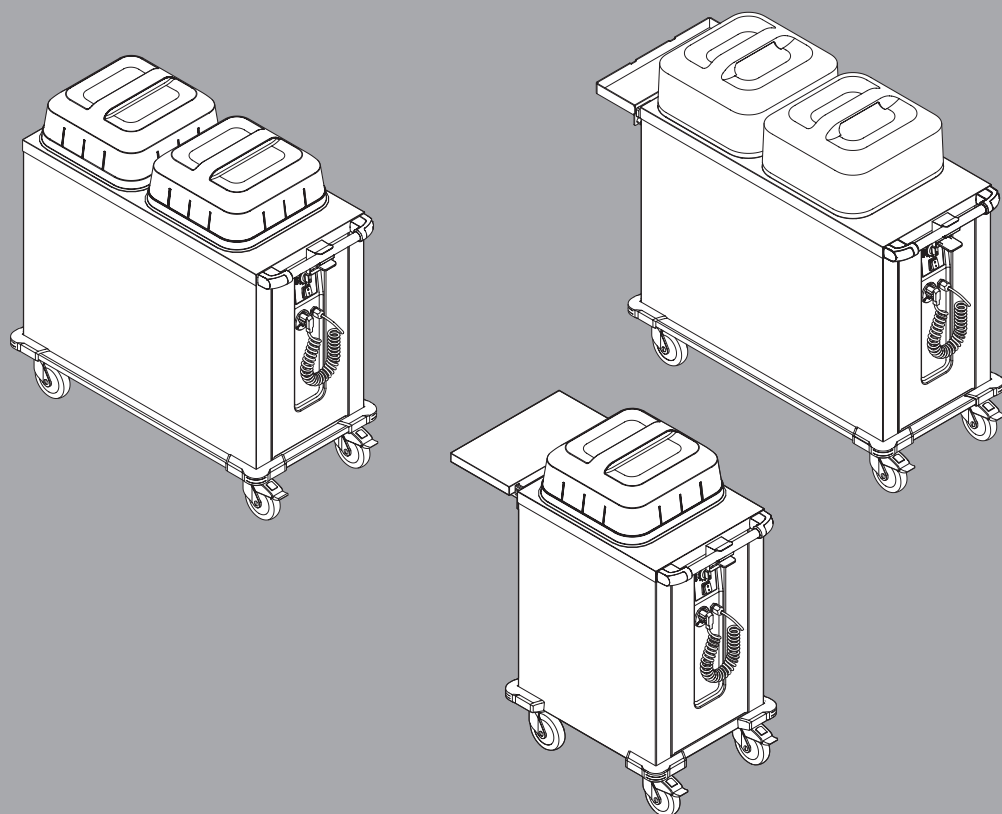




DYSTRYBUTOR TALERZY

TS-H1/H2

TS-UH1/UH2

TS-UH1 Kids/UH2 Kids

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

Informacje ogólne

Prawa autorskie Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim. Żadnych zawartych w niej informacji nie wolno powielać w całości lub w częściach, rozpowszechniać ani wykorzystywać do celów konkurencyjnych bądź udostępniać osobom trzecim.

Zmiany techniczne Zastrzegamy sobie prawo do zmian służących rozwojowi technicznemu.

Dokumentacja produktu Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi. Grupa docelowa: obsługa, szefowie kuchni.

Konwencje typograficzne

- ☞ **Ważna wskazówka** dotycząca cech i przypadków szczególnych.
- ① **Wyjaśnienia** w rozdziałach i akapitach wprowadzających.
- 👉 **Odnośnik** do rozdziału, podrozdziału lub innego dokumentu.
- ✓ **Warunek**, którego spełnienie jest konieczne przed wykonaniem kolejnych kroków.
- **Procedura** lub czynność, którą należy wykonać.

Wersja urządzenia XYZ

Akapit oznaczony w ten sposób dotyczy tylko określonej wersji lub opcji urządzenia.

Ostrzeżenia



Hasło!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki możliwe w przypadku nieprzestrzegania ostrzeżenia.

- Środki zapobiegające zagrożeniom i ich skutkom.

Hasło (Uwaga, Ostrzeżenie, Niebezpieczeństwo) wskazuje na stopień zagrożenia.

Uwaga ostrzega przed potencjalnymi lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzami materialnymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed potencjalnymi ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed potencjalnymi najcięższymi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

Spis treści

O produkcie	Zastosowanie	7
	Warunki stosowania	7
	Cechy produktu	7
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	9
	O produkcie	9
	Transport	10
	Rozpoczęcie eksploatacji	10
	Obsługa i eksploatacja	11
	Wyłączanie	14
	Czyszczenie i pielęgnacja	14
	Konserwacja	16
	Naprawa	16
	Normy i dyrektywy	16
	Oznaczenie urządzenia	16
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	17
	Zakres dostawy	17
	Rozpakowanie	17
	Usuwanie materiału opakowaniowego	17
Rozpoczęcie eksploatacji	Warunki eksploatacji	18
	Pierwsze włączenie	18
	Dostosowywanie przewodnic do średnicy talerza	18
	Sprawdzanie wysokości wydawania naczyń	19
	Ustawianie wysokości wydawania naczyń	20
	Założyć uchwyt klosza	21
	Podłączenie urządzenia	22
Obsługa i eksploatacja	Budowa urządzenia	23
	Elementy obsługi – przegląd	24
	Rodzaje zastosowań – przegląd	24
	Ustawianie zadanej temperatury	25
	Zawieszanie klosza w uchwycie	25
	Napełnianie urządzenia	26
	Wyjmowanie klosza z uchwytu	26
	Rozkładanie/składanie półki	28
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	29
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	30
	Podgrzewanie i utrzymywanie naczyń w stanie ciepłym	30
	Wyjmowanie naczyń	31

Informacje dodatkowe na temat stosowania urządzenia w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia	Zastosowanie	32
	Obszar zastosowania	32
	Obowiązek sprawowania nadzoru	32
	Układ zasilania energią elektryczną	32
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki	32
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze miejsca składowania	32
	Ryzyko związane z niewłaściwym użytkowaniem	32
	Gorące powierzchnie	32
	Regulacja temperatury	32
Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia	33
Pomoc w razie problemów	Wskaźnik trybu pracy nie świeci	34
	Wskaźnik trybu pracy świeci, lecz naczynia nie są w wystarczającym stopniu podgrzane/ utrzymywane w stanie ciepłym	34
	Sygnalizator trybu pracy świeci, lecz wewnątrz urządzenia pozostaje zimne	34
	Urządzenie nagrzewa się zawsze do temperatury maksymalnej niezależnie od ustawienia regulatora	34
	talerze są za duże lub za małe w stosunku do przekroju poprzecznego tuby	35
	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	35
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	35
Czyszczenie i pielęgnacja	Stal szlachetna	36
	Częstość czyszczenia	36
	Metody czyszczenia	36
	Środki czyszczące	37
	Czyszczenie urządzenia	37
	Montaż/demontaż tuby na talerze	38
	Czyszczenie szuflady do czyszczenia	40
Konserwacja	Regularne zlecanie konserwacji urządzenia	41
	Sprawdzać hamulce kółek	41
	Zlecać przeprowadzanie badań okresowych bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych	41
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	41
Naprawa	Upoważnione osoby	42
	Opis uszkodzenia	42
	Wymiana komponentów	42
	Części zamienne	42
	Adres	43

Utylizacja	Usuwanie urządzenia	44
Dane techniczne	Dane ogólne	45
	Dane elektryczne	47
	Środowisko	47
Dane do zamówienia	Dystrybutor talerzy TS-H1	48
	Dystrybutor talerzy TS-H2	48
	Dystrybutor talerzy TS-UH1	48
	Dystrybutor talerzy TS-UH2	48
	Dystrybutor talerzy TS-UH1 Kids	48
	Dystrybutor talerzy TS-UH2 Kids	48
	Instrukcja obsługi	48
	Klosz z PC do dystrybutora talerzy	48
	Klosz z EPP do dystrybutora talerzy	48
	Pojemniki GN do zawieszania w ramie na pojemniki GN	48
	Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	48
	Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	48
Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy	normy	49
	Dyrektywy dot. oznaczenia CE/deklaracji zgodności UE	49
	Rozporządzenia, przepisy	49

O produkcie

Zastosowanie Podgrzewany dystrybutor talerzy został skonstruowany z myślą o następujących zastosowaniach:

- Przechowywanie/tworzenie zapasów suchych naczyń
- Udostępnianie/wydawanie naczyń
- Podgrzewanie i utrzymywanie w stanie ciepłym suchych naczyń

Nie można stosować urządzenia do suszenia naczyń.

Nie można używać urządzenia do przechowywania, podgrzewania ani transportu potraw.

Składowanie i transport produktów palnych lub mających negatywny wpływ na produkty spożywcze jest zabronione.

Podgrzewany jezdny dystrybutor talerzy przeznaczony jest przede wszystkim do stosowania w placówkach zbiorowego żywienia (szpitale, domy opieki, przedszkola), hotelarstwie i gastronomii (bankiety, przyjęcia) oraz stołówkach (zakładowych, szkolnych).

Transport osób za pomocą urządzenia lub na nim, jak również jego elementach dodatkowych jest niedozwolony. Urządzenia nie wolno używać zamiast drabiny ani podestu (dla dzieci). Istnieje niebezpieczeństwo przewrócenia.

Urządzenia nie można używać do transportu ani składowania substancji/płynów niebezpiecznych lub trujących.

Warunki stosowania **Otoczenie**

Urządzenie można eksploatować w temperaturze od +15 °C do +38 °C w normalnej wilgotności (bez obraszania).

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania na wysokości maks. 2000 m n.p.m.

Instruktaż osób trzecich

Jeżeli urządzenie jest wypożyczane osobom trzecim, należy je przeszkolić w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zwrócić uwagę na potencjalne niebezpieczeństwa.

Cechy produktu **Informacje ogólne**

Podgrzewany jezdny dystrybutor talerzy wykonany jest standardowo ze stali szlachetnej. Powierzchnia stali szlachetnej jest szczotkowana.

W nazwie urządzenia zawarta krótka charakterystyka jego wersji. Pierwsze dwie litery oznaczają typ urządzenia ("TS" = **T**ellerspender – dystrybutor talerzy).

Za łącznikiem podane są dalsze cechy typu urządzenia.

Urządzenie o oznaczeniu typu -UH (np. dystrybutor talerzy TS-UH2) jest wyposażony w układ ogrzewania obiegowego. Urządzenie o oznaczeniu typu -H (np. dystrybutor talerzy TS-H1) jest wyposażony w statyczny układ ogrzewania.

Urządzenie z oznaczeniem typu Kids to wersja o zmniejszonej wysokości korpusu, bez regulatora temperatury.

Urządzenie posiada obudowę.

Tuby osłonięte są kapturkami ochronnymi. Uchwyt usytuowany na poręczy do pchania służy do przytrzymywania klosza z EPP lub dwóch kloszy z PC.

Obsługa i eksploatacja

Naczynia są stertowane na platformie. Wysokość wydawania naczyń z platformy można ustawić, zakładając lub zdejmując sprężyny.

Urządzenie jest wyposażone w cztery kółka skrętne, w tym dwa ze specjalnymi hamulcami.

Bezpieczny uchwyt do pchania pozwala na proste prowadzenie urządzenia. Stabilne odbojniki ochronne chronią urządzenie przed uszkodzeniem.

Regulacja temperatury opiera się na zasadzie termostatu kapilarnego.

Żądaną temperaturę urządzenia reguluje się płynnie za pomocą pokrętła znajdującego się poniżej uchwytu do pchania. Wartość "7" odpowiada temperaturze ok. +60 °C.

Urządzenie posiada jeden włącznik/wyłącznik.

Zabezpieczenie przeciążeniowe zapobiega przegrzaniu urządzenia.

Dystrybutory talerzy nadają się do talerzy dzielonych o średnicy od 180 do 330 mm, jak również prostokątnych o wymiarach od 180 x 180 do 280 x 280 mm.

Prowadnice osadzone w tubie można dostosować do średnicy talerza.

Tuba dystrybutora talerzy jest wyposażona w 4 prowadnice. Tuba na talerze wyposażona jest opcjonalnie w 4 dodatkowe prowadnice utrzymujące naczynia o niewielkich rozmiarach bądź innych kształtach w bezpiecznym położeniu.

Czyszczenie

Dostępny jest opcjonalny model szuflady do czyszczenia, którego zastosowanie ułatwia proces czyszczenia.

Można wyjąć tubę w celu wykonania gruntownego czyszczenia.

Bezpieczeństwo

Informacje ogólne Urządzenie wyprodukowano zgodnie z najnowszymi standardami techniki. Spełniono przy tym wszelkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa eksploatacji. Mimo to jednak przy użytkowaniu urządzenia występują niebezpieczeństwa. Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają za zadanie ułatwić ochronę personelu przed takimi zagrożeniami.

Zasady bezpieczeństwa

Zasady bezpieczeństwa zawarte w niniejszym rozdziale należy uważnie przeczytać i stosować je w eksploatacji.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie zawartych w niniejszej instrukcji obsługi zasad bezpieczeństwa.

Ostrzeżenia

Przestrzegać zawartych w tekście ostrzeżeń oznaczonych symbolem zagrożenia (trójkąt ostrzegawczy).

Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem eksploatacji należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Użytkownik jest odpowiedzialny za to, aby przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wszyscy obsługujący zapoznali się z niniejszą instrukcją.

Instrukcję obsługi należy przechowywać tak, aby była ona w każdej chwili dostępna dla personelu.

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia i prac konserwacyjnych lub w celu wymiany części urządzenie należy odłączyć od sieci. Podczas wykonywania prac wtyczkę sieciową i/lub wtyczkę urządzenia należy przechowywać w odpowiednim miejscu i chronić przed wilgocią, uszkodzeniem i zabrudzeniem.

O produkcie Zastosowanie

Urządzenia wolno używać wyłącznie do przewidzianych celów.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za jego prawidłowe i zgodne z przeznaczeniem stosowanie.

Warunki stosowania

Stosować urządzenie tylko w dozwolonych warunkach otoczenia.

Użytkownicy urządzenia muszą zapoznać się z obsługą urządzenia i zrozumieć niniejszą instrukcję obsługi.

Transport Pionowa pozycja transportu

Urządzenie transportować zawsze w pozycji pionowej.

Transport samochodem ciężarowym lub dostawczym

Urządzenie transportować wyłącznie samochodami ciężarowymi lub dostawczymi z rampą rozładunkową. Rampa rozładunkowa nie może być nachylona pod kątem większym niż 10°.

Urządzenie można transportować wyłącznie po zwolnieniu hamulców kółek. Zabezpieczyć urządzenie przed przemieszczeniem się. Niedopuszczalne jest zabezpieczanie na czas transportu za pomocą hamulców kółek.

Na czas transportu zabezpieczyć urządzenie przed przechylaniem. Stosować drążki zabezpieczające obite miękkim materiałem.

Folia ochronna

Przy rozpakowywaniu urządzenia zdjąć zastosowaną ewentualnie folię ochronną. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.

Rozpoczęcie eksploatacji Ustawianie prowadnic

Prowadnice muszą być ustawione na odpowiednią wielkość talerzy. W przeciwnym razie występuje niebezpieczeństwo przechylenia się stosu talerzy, które mogą wpaść pomiędzy prowadnice i ulec uszkodzeniu.

W trybie ogrzewania prowadnice nagrzewają się. Gorące prowadnice należy chwycić tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).

Wysokość wydawania naczyń

W momencie rozpoczęcia eksploatacji wysokość wydawania naczyń musi być dostosowana do aktualnych potrzeb. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt wysoko, zachodzi niebezpieczeństwo przewrócenia stosu naczyń. Przewracający się stos naczyń może spowodować obrażenia ciała. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt nisko, zdejmowanie naczyń ze stosu odbywa się w pozycji nieprawidłowej z punktu widzenia ergonomii.

Gdy włączone jest ogrzewanie, wewnątrz urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury. Przed przystąpieniem do ustawiania wysokości wydawania naczyń upewnić się, że wewnątrz urządzenia ostygło.

Sprężyny do ustawiania wysokości wydawania naczyń należy zakładać i zdejmować symetrycznie. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo nierównomiernego obciążenia sprężyn. Im silniejsze obciążenie sprężyn, tym większy stopień ich zużycia. Należy zaczeplać sprężyny w taki sposób, aby ich końcówki nie były skierowane ku środkowi tuby.

Miejsce ustawienia

Nie stawiać urządzenia nigdy obok urządzeń silnie parujących (np. obok zmywarki). Para może prowadzić do obraszania urządzenia.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem.

Rozpoczęcie eksploatacji po składowaniu

W przypadku przeniesienia urządzenia z zimnego miejsca składowania do kuchni na powierzchnię i we wnętrzu urządzenia osiada wilgoć. Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem.

Urządzenie można zacząć używać dopiero gdy ogrzeje się do temperatury pokojowej.

Przylącze sieciowe

Napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej muszą być zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

Nie stosować urządzenia z uszkodzoną izolacją kabla sieciowego lub wtyczki sieciowej.

Wtyczkę sieciową podłączać i odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu. W przeciwnym razie można uszkodzić instalację elektryczną urządzenia i gniazdko sieciowe.

Kabel odłączać ciągnąc wyłącznie za obudowę wtyczki sieciowej.

Obsługa i eksploatacja

Informacje ogólne

Osoba używająca urządzenie musi znać i potrafić ocenić związane z nim zagrożenia.

Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne i intelektualne nie są ograniczone i pozwalają na obsługę urządzenia.

Urządzenie stosować tylko w nienagannym stanie.

W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z podanych poniżej punktów serwisowych.

Tabliczki informacyjne

Na urządzeniu umieszczone są następujące tabliczki informacyjne:

Tabliczka informacyjna	Znaczenie – miejsce umieszczenia
	"Uwaga, gorąca powierzchnia" wg DIN 4844-2

Nieczytelne, uszkodzone lub brakujące tabliczki informacyjne należy natychmiast wymienić na nowe.

Wysokość wydawania naczyń

Wysokość wydawania naczyń ustawioną podczas rozruchu należy odpowiednio dostosować, gdy zachodzi taka potrzeba. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt wysoko, zachodzi niebezpieczeństwo przewrócenia stosu naczyń.

Przewracający się stos naczyń może spowodować obrażenia ciała. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt nisko, zdejmowanie naczyń ze stosu odbywa się w pozycji nieprawidłowej z punktu widzenia ergonomii.

Gdy włączone jest ogrzewanie, wnętrze urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury. Przed przystąpieniem do ustawiania wysokości wydawania naczyń upewnić się, że wnętrze urządzenia ostygło.

Sprężyny do ustawiania wysokości wydawania naczyń należy zakładać i zdejmować symetrycznie. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo nierównomiernego obciążenia sprężyn. Im silniejsze obciążenie sprężyn, tym większy stopień ich zużycia. Należy zaczepiać sprężyny w taki sposób, aby ich końcówki nie były skierowane ku środkowi tuby.

Tuba nie nadaje się do obsługi/użytkowania na zewnątrz korpusu urządzenia.

Załadunek

Nie stosować w dystrybutorze naczyń z tworzywa sztucznego. Dystrybutor i/lub naczynia z tworzywa sztucznego mogą ulec uszkodzeniu.

Dystrybutory talerzy wyposażone w tuby posiadające po 4 prowadnice obsługują talerze okrągłe o średnicy od 180 do 330 mm, jak również prostokątne o wymiarach od 180 x 180 do 280 x 280 mm. W przypadku załadowania mniejszych talerzy występuje niebezpieczeństwo przechylenia się stosu talerzy, które mogą wpaść pomiędzy prowadnice i ulec uszkodzeniu.

To samo niebezpieczeństwo zachodzi w sytuacji, w której prowadnice nie są dostosowane do średnicy aktualnie załadowanego stosu talerzy. Dlatego też po każdej zmianie średnicy talerzy należy dostosowywać prowadnice do nowej wielkości tych naczyń.

Nośność

Do dystrybutora wkładać maksymalnie ilości naczyń podane w danych technicznych i nie przekraczać górnej granicy masy ładunku. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo przewrócenia się i/lub uszkodzenia dystrybutora bądź znajdującego się w nim stosu naczyń. Przewracający się dystrybutor lub stos naczyń mogą spowodować obrażenia ciała.

Obciążenie osprzętu

Wersja urządzenia ze składaną półką

Składana półka montowana od strony czołowej służy do odstawiania naczyń i/lub tac i nie może być obciążana ciężkimi przedmiotami.

Dopuszczalne obciążenie powierzchni wynosi 25 kg.

Siadanie na stoliku składanym jest zabronione.

Wersja urządzenia z ramą na pojemniki GN

Rama montowana od strony czołowej służy do przechowywania jednego lub kilku pojemników GN i nie może być obciążana ciężkimi przedmiotami.

Dopuszczalne obciążenie powierzchni wynosi 25 kg.

Siadanie na ramie jest zabronione.

Kapturki ochronne

Jeśli urządzenie jest ogrzewane przez dłuższy czas i nieosłonięte kloszem, dochodzi do dużych strat ciepła. Gdy ogrzewanie jest włączone, należy zawsze osłaniać urządzenie kloszem. Zdejmować klosz z urządzenia tylko na krótki czas w celu włożenia lub wyjęcia naczyń.

Podczas wyjmowania z uchwytu obrócić klosz ruchem w górę tylko do tego stopnia, aby można go było łatwo zdjąć z uchwytu ruchem w przód.

Wersja urządzenia z szufladą do czyszczenia

Jeśli urządzenie jest ogrzewane, a szuflada do czyszczenia nie jest włożona, dochodzi do dużych strat ciepła. Dlatego szuflada do czyszczenia powinna być zawsze włożona, gdy urządzenie jest ogrzewane.

Gorące części urządzenia i przedmioty

Górna część i wnętrze urządzenia, szuflada do czyszczenia (opcja) i znajdujące się w nim przedmioty (naczynia) nagrzewają się podczas pracy (do ok. +110 °C) i mogą powodować oparzenia. Gorące przedmioty chwycić tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).

Dostęp do regulatora temperatury

Jeśli urządzenie bez nadzoru personelu jest dostępne dla gości, powinno być umieszczone tak, by regulatorem temperatury nie mogły manipulować niepowołane osoby. W tym celu można np. odwrócić urządzenie do ściany stroną, na której znajduje się regulator temperatury.

Hamulce kółek

Urządzenie zawsze zabezpieczać przed toczeniem za pomocą hamulców rolek. Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody rzeczowe.

Przemieszczanie

Przed każdym przemieszczeniem odłączyć wtyczkę sieciową. W przeciwnym razie istnieje możliwość uszkodzenia przewodu sieciowego lub gniazdka sieciowego znajdującego się w pomieszczeniu.

Pchać urządzenie, nie ciągnąć.

Pchać urządzenie, trzymając oburącz rurę uchwytu do pchania. W zależności od ciężaru dostatecznie szybkie wyhamowanie urządzenia jedną ręką może być niemożliwe.

Należy uważać, aby nie przytrzasnąć ręki między ścianą lub innymi przedmiotami (np. szafkami) (niebezpieczeństwo zmiżdżenia).

Aby zmniejszyć możliwość uszkodzenia rolek, należy unikać ich przeciążania:

- nie przemieszczać urządzenia z zablokowanymi hamulcami kół
- Unikać uderzeń
- Ostrożnie (bez impetu) przemieszczać urządzenie przez progi i stopnie.

Jeśli urządzenie stoi na ukośnej powierzchni, należy prócz zablokowania kółek za pomocą hamulców zabezpieczyć urządzenie w inny sposób przed niezamierzonym przetoczeniem się (np. przez podłożenie klinów pod kółka).

Urządzenie stojące zachowuje stabilność na pochyłości do 10°. Urządzenie wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o nachyleniu <10°.

Przy przemieszczaniu na pochyłościach może dojść do zarzucenia urządzenia na boki. Na rampach i zagłębieniach pchać urządzenie zawsze w 2 osoby (po jednej osobie z każdej strony urządzenia).

Wyłączanie Odłączanie wtyczki sieciowej

Można podłączać i odłączać wtyczkę sieciową tylko po wyłączeniu urządzenia; w przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia jego instalacji elektrycznej i gniazdka sieciowego.

Odłączać kabel, ciągnąc wyłącznie za obudowę wtyczki sieciowej.

Czyszczenie i pielęgnacja Wtyczka sieciowa

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i odłączyć wtyczkę od sieci.

Woda przedostająca się do urządzenia może spowodować zwarcie. W tym przypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Higiena

Należy stosować się do przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz krajowych przepisów dotyczących higieny.

Częstość czyszczenia

Zewnętrzną stronę urządzenia czyścić po każdym użyciu, a jego wnętrze w zależności od potrzeb.

Sposób czyszczenia

Stosować tylko dozwolone sposoby czyszczenia.

Do czyszczenia nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych i innych podobnych przyrządów czyszczących.

Środki czyszczące – informacje ogólne

Nie stosować do czyszczenia przedmiotów metalowych. Przedmioty metalowe mogą uszkodzić urządzenie i spowodować jego korozję.

Do czyszczenia nie stosować spiczastych i ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić urządzenie.

Nie stosować środków do szorowania. Środki do szorowania rysują powierzchnię.

Środki czyszczące do elementów z tworzywa sztucznego

Nie stosować środków do szorowania. Środki do szorowania rysują powierzchnię.

Nie stosować środków czyszczących zawierających następujące substancje (grozi uszkodzeniem!):

- Etanol, izopropanol i wysokoprocentowe alkohole
- Aceton
- Benzyna do czyszczenia
- Terpentyna
- Estry kwasu octowego

Gorące części urządzenia i przedmioty

Górna część urządzenia, jego wnętrze oraz umieszczone w nim przedmioty (naczynia) nagrzewają się podczas pracy (istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!).

Przed czyszczeniem ostudzić urządzenie przynajmniej przez okres 20 minut.

Konserwacja Badania okresowe bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych

Przynajmniej raz na 6 miesięcy zlecać wykwalifikowanemu elektrykowi wykonanie okresowego badania bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych zgodnie z normą DIN VDE 0702.

Kabel i wtyczka sieciowa

Przynajmniej raz na 6 miesięcy sprawdzać zgodnie z przepisami DGUV V3 (dawniej BGV A3) lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Hamulce kółek

Regularnie sprawdzać działanie hamulców kół.

W przypadku niedostatecznej siły hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego(-ych) kółka(-ek) jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa.

Naprawa Upoważnione osoby

Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

- przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- zewnętrzny zakład serwisowy, którego personel został przeszkolony przez firmę B.PRO
- serwis firmy B.PRO

Dokonanie naprawy przez inne osoby powoduje utratę gwarancji.

Normy i dyrektywy Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Oznaczenie urządzenia Urządzenie posiada tabliczkę znamionową. Usunięcie tabliczki znamionowej powoduje utratę gwarancji.

Transport

Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych

- ☞ Bezpośrednio po odebraniu dostawy należy skontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych (kontrola wzrokowa).
- Uszkodzenia transportowe należy udokumentować na dowodzie dostawy w obecności spedytora (opis uszkodzenia).
- Zażądać od spedytora potwierdzenia uszkodzeń (podpis).
- Zatrzymać urządzenie i zareklamować uszkodzenia w firmie B.PRO na podstawie dowodu dostawy.
 - lub –
 - Odmówić przyjęcia urządzenia i przekazać je spedytorowi w celu zwrotu do firmy B.PRO.
- ☞ Ten sposób postępowania zapewnia prawidłowe uregulowanie reklamacji. Zgłoszone później uszkodzenia transportowe muszą być odpowiednio uwiarygodnione przez odbiorcę urządzenia.

Zakres dostawy

W zakres dostawy wchodzi standardowo:

- Urządzenie
- Uchwyt klosza
- Instrukcja obsługi

Szczegółowy zakres dostawy i wersja urządzenia podano w dokumentach dostawy.

Rozpakowanie

- Otwierać opakowanie transportowe w miejscach przewidzianych do tego celu. Nie rozrywać i nie rozcinać!
- Sprawdzić zakres dostawy.
- Zdjąć zastosowaną ewentualnie folię ochronną z urządzenia.

Usuwanie materiału opakowaniowego

- ☞ Opakowanie wykonane jest z materiałów nadających się do recyklingu.
- Materiał opakowaniowy należy przekazać do recyklingu zgodnie z obowiązującymi przepisami i w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

Rozpoczęcie eksploatacji

- Warunki eksploatacji**
- ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia.
 - ✓ Urządzenie nie posiada żadnych wad ani widocznych uszkodzeń.
 - ✓ Podane poniżej ustawienia zostały poprawnie wykonane i w razie potrzeby dostosowane do nowej sytuacji.
 - ✓ Usunięto w całości folię ochronną, jeśli została założona.

- Pierwsze włączenie**
- ☞ Po pierwszym włączeniu nagrzewający się materiał izolacyjny może spowodować wytworzenie się niewielkiej ilości dymu i zapachu. Z tego względu zaleca się, by przed pierwszym użytkowaniem podgrzewać puste urządzenie przez ok. 2 godziny.
 - ✓ Urządzenie znajduje się w stanie wyłączenia.



Uwaga!

Istnieje ryzyko uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest przystosowane do istniejącego napięcia sieciowego lub częstotliwości, może dojść do uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

- Upewnić się, że wewnątrz ani na górnej części urządzenia nie ma jakichkolwiek przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.

Wskaźnik trybu pracy świeci.

- Pokrętła ustawić na najwyższy stopień.
- Podgrzewać urządzenie przez ok. 2 godziny.
- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.

Wskaźnik trybu pracy gaśnie.

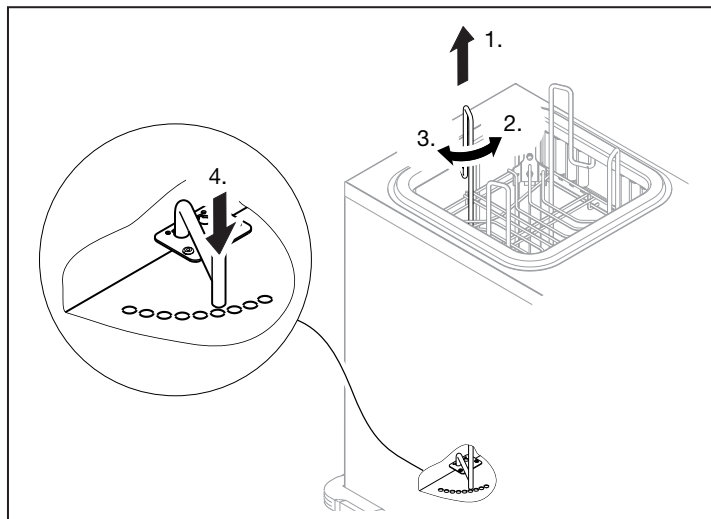
- Po ostygnięciu oczyścić urządzenie.

☞ Rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“

Dostosowywanie prowadnic do średnicy talerza

- ① Istnieje możliwość ustawienia prowadnic dystrybutora talerzy w sposób dostosowany do średnicy używanych talerzy. Zaleca się przetestowanie przy użyciu stosowanych talerzy, który z zakresów jest najodpowiedniejszy.

- Pociągnąć prowadnicę w górę (1.).



- Chcąc zmniejszyć średnicę, należy obrócić prowadnicę w kierunku środka tuby (2.).
– lub –
Chcąc zwiększyć średnicę, należy obrócić prowadnicę w kierunku obudowy urządzenia (3.).
- Opuścić prowadnicę (4.) i wstawić ją w odpowiedni otwór prowadzący usytuowany w dennej części urządzenia.
- Zablokować zabezpieczenie transportowe prowadnicy.

Sprawdzanie wysokości wydawania naczyń

- ❗ Wysokość wydawania stertowanych naczyń z platformy jest regulowana sprężynami, za pomocą których platforma jest zawieszona w górnej części obudowy urządzenia.
 - ❗ W celu dostosowania wysokości wydawania naczyń można w zależności od potrzeb zakładać lub zdejmować poszczególne sprężyny.
 - ❗ Urządzenie jest dostarczane fabrycznie ze wszystkimi założonymi sprężynami. Przy danym ustawieniu sprężyn zaleca się sprawdzenie wysokości wydawania stertowanych naczyń, a w razie potrzeby – zmianę ustawienia.
 - ☞ Jeśli w późniejszym czasie w dystrybutorze stertowane są naczynia wymagające zmiany wysokości wydawania, należy w zależności od potrzeb założyć ponownie uprzednio zdjęte bądź zdjąć kolejne sprężyny.
 - ☞ Wysokość wydawania naczyń jest ustawiona prawidłowo, jeśli najwyżej usytuowany talerz znajduje się ponad osłoną urządzenia.
-
- Ustawić 11 talerzy na platformie.
 - Jeśli najwyżej usytuowany talerz nie wystaje bądź kilka talerzy wystaje poza górną część urządzenia, należy wyjąć wszystkie talerze, po czym zmienić ustawienie sprężyn.
 - ↳ Podrozdział „Ustawianie wysokości wydawania naczyń“
 - Po zmianie ustawienia sprężyn ponownie sprawdzić wysokość wydawania naczyń.
 - Zmianę ustawienia sprężyn i test wysokości wydawania naczyń powtarzać do momentu uzyskania właściwego ustawienia.

Ustawianie wysokości wydawania naczyń

- ❗ W celu dostosowania wysokości wydawania naczyń można zakładać lub zdejmować poszczególne sprężyny.
- ❗ Urządzenie jest dostarczane fabrycznie ze wszystkimi założonymi sprężynami.
- ☞ Podczas ustawiania wysokości wydawania naczyń obowiązują następujące podstawowe zasady:
 - Sprężyny należy zakładać i zdejmować symetrycznie.
 - Należy zawsze zdejmować sprężyny w kierunku od wewnątrz na zewnątrz; tzn. poczynając od sprężyn środkowych.
 - Liczba sprężyn założonych po każdej ze stron ustawczych może różnić się maksymalnie o 1 sztukę.

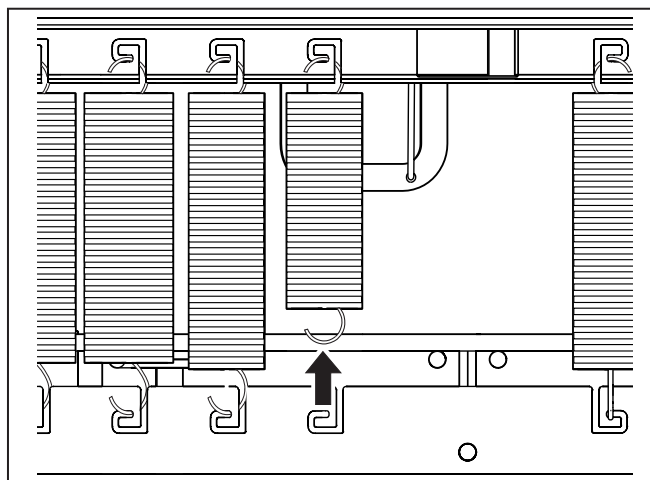


Uwaga!

Końcówka sprężyny posiada ostre krawędzie.

W przypadku nieprawidłowego montażu końcówka sprężyny o ostrych krawędziach może spowodować obrażenia ramienia, ręki i palców.

- Podczas zakładania sprężyn należy zwracać uwagę na to, by żadna z ich obustronnych końcówek nie była skierowana ku środkowi tuby.
- ☞ Jeśli w późniejszym czasie w dystrybutorze stertowane są naczynia wymagające zmiany wysokości wydawania, należy w zależności od potrzeb założyć ponownie uprzednio zdjęte bądź zdjąć kolejne sprężyny.
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia wystygło.
- Wyjąć w całości stos naczyń.
- Po obu przeciwległych stronach ustawczych założyć na dolne zawieszenie lub zdjąć z niego jedną ze sprężyn wewnętrznych.

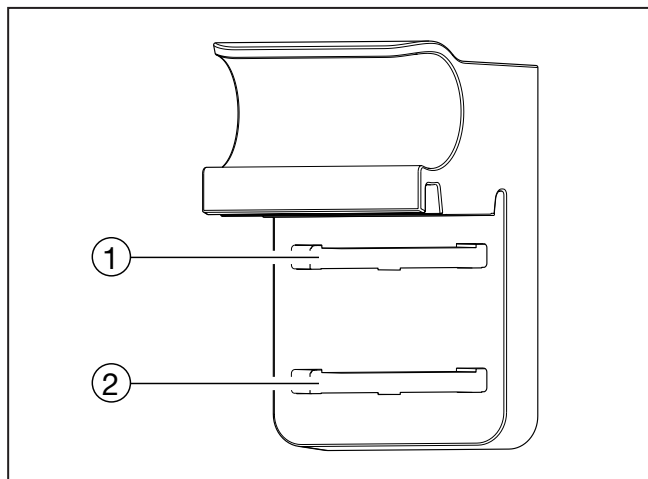


- Sprawdzić wysokość wydawania naczyń i w razie potrzeby założyć lub zdjąć kolejne sprężyny.

Założyć uchwyt klosza

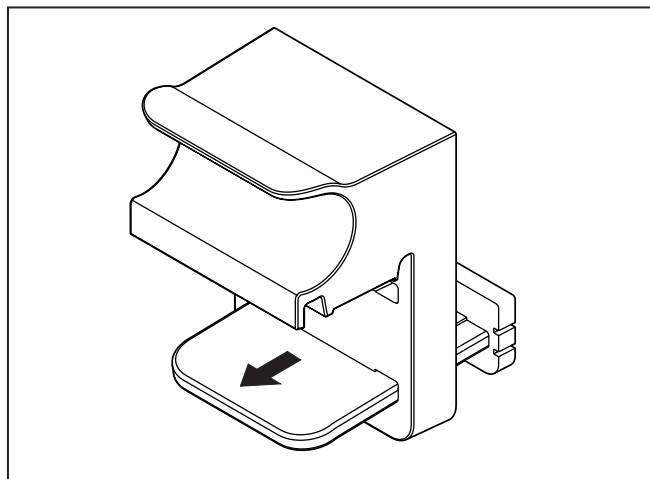
Zapinanie uchwytu

☞ W zależności od pozycji języczka uchwyt służy do przytrzymywania dwóch kloszy z PC lub jednego klosza z EPP.



- (1) Pozycja przytrzymywania klosza z PC
- (2) Pozycja przytrzymywania klosza z EPP

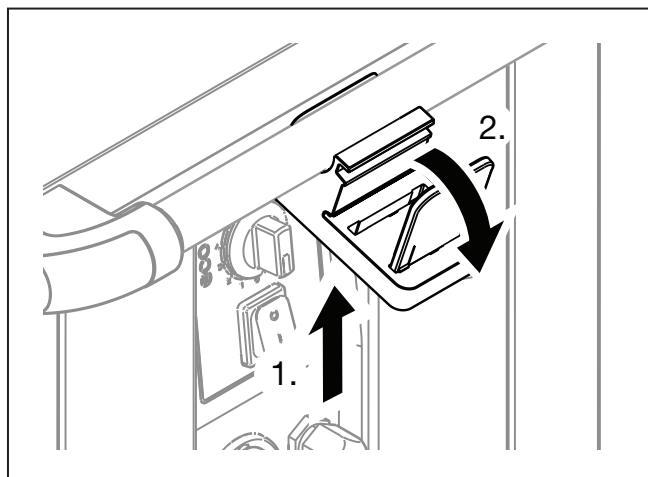
► Wsunąć języczek od tyłu do oporu w żądany mechanizm przytrzymujący.



Języczek zatrzaskuje się w sposób odczuwalny w korpusie podstawowym uchwytu.

Zakładanie uchwytu

- Wsunąć uchwyt od dołu na rurę uchwytu do pchania (1.) do momentu zatrzaśnięcia.



- Obrócić uchwyt ruchem w dół do oporu (2.).

Podłączenie urządzenia

- ✓ Urządzenie jest wyłączone



Uwaga!

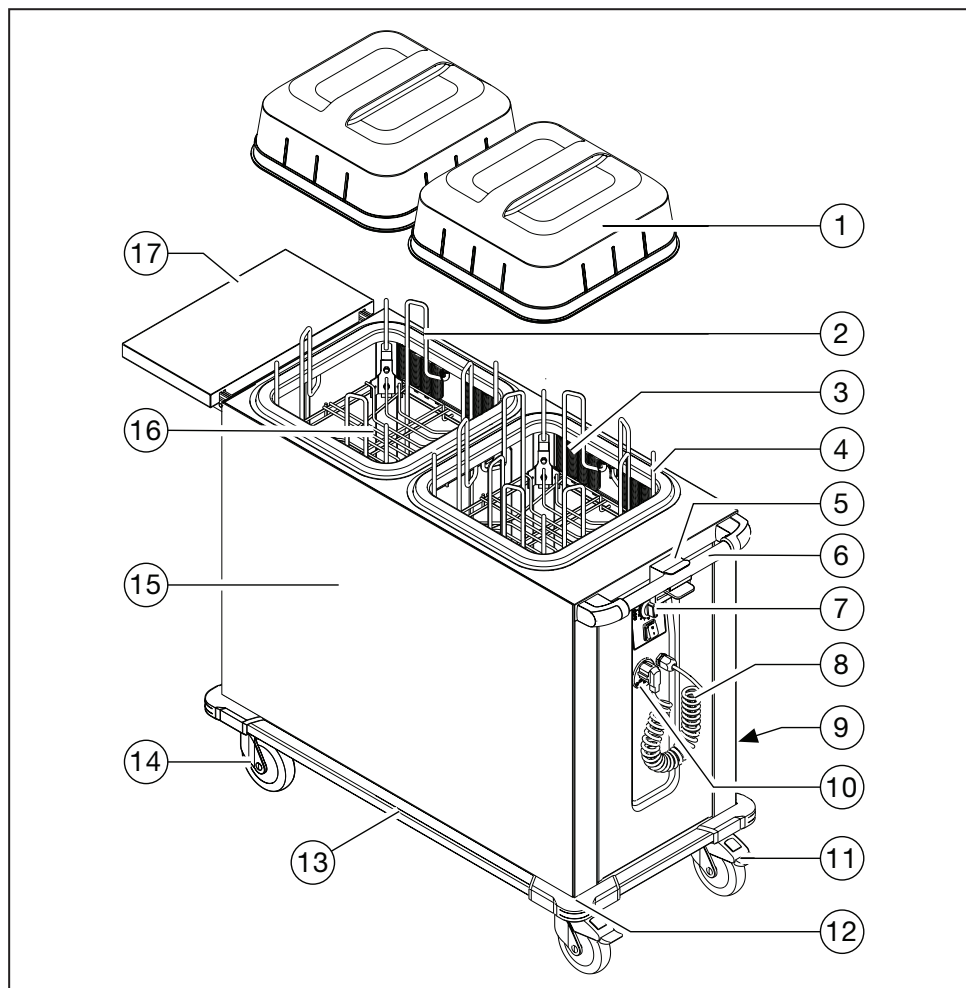
Istnieje ryzyko uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest przystosowane do istniejącego napięcia sieciowego lub częstotliwości, może dojść do uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

- Przed jego podłączeniem należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami parametrów energii elektrycznej pobieranej z gniazdka sieciowego.
- Upewnić się, że na urządzeniu ani w jego wnętrzu nie znajduje się folia ochronna.
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.

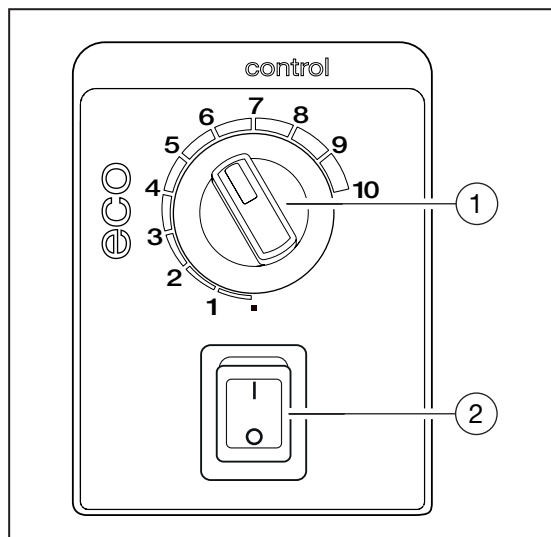
Obsługa i eksploatacja

Budowa urządzenia



- (1) Klosz
- (2) Prowadnica talerzy
- (3) Sprężyny do ustawiania wysokości wydawania naczyń
- (4) Sygnał napełnienia (opcja)
- (5) Uchwyt klosza
- (6) Uchwyt do pchania
- (7) Panel obsługi z wyłącznikiem i regulatorem temperatury
- (8) Kabel sieciowy
- (9) Szuflada do czyszczenia (opcja)
- (10) Uchwyt na wtyczkę sieciową
- (11) Rolka skrętna z hamulcem
- (12) Narożnik ochronny
- (13) Listwa odbojowa (opcja)
- (14) Kółko skrętne bez hamulca
- (15) Powłoka proszkowa (opcja)
- (16) Platforma do ustawiania naczyń
- (17) Półka składana (opcja)

Elementy obsługi – przeгляд



- (1) Pokrętko do ustawiania żądanej temperatury urządzenia (nie ma w wersji Kids)
- (2) Włącznik/wyłącznik ze wskaźnikiem trybu pracy

- ☞ Do bezstopniowej regulacji żądanej temperatury urządzenia służy odpowiednie pokrętko. Wartość "7" ustawienia odpowiada zadanej temperaturze naczyń na poziomie ok. +60 °C.
- ☞ Dystrybutor talerzy WS-UH2 nie posiada pokrętkła do nastawiania żądanej temperatury urządzenia. W przypadku tego urządzenia na stałe ustawiona jest temperatura zadana wynosząca ok.+140 °C.

Rodzaje zastosowań – przeгляд

Można wyróżnić następujące rodzaje zastosowań:

Kuchnia, obsługa przez personel

Jeśli urządzenie jest obsługiwane przez personel w obrębie kuchni, nie ma żadnych ograniczeń w ustawianiu temperatury, aczkolwiek z jednym wyjątkiem:

Gdy temperatura urządzenia przekroczy +60 °C, personel powinien wyeliminować możliwość powstawania uszkodzeń, podejmując odpowiednie działania. Aby uniknąć oparzeń, należy np. dotykać gorącej górnej części urządzenia i gorących naczyń tylko z odpowiednim zabezpieczeniem (np. przez ścierkę lub rękawice kuchenne).

Obszar zewnętrzny, obsługa przez personel

Jeśli personel obsługuje urządzenie w obszarze zewnętrznym, nie ma żadnych ograniczeń w ustawianiu temperatury, nie ma żadnych ograniczeń w ustawianiu temperatury, aczkolwiek z jednym wyjątkiem:

Gdy temperatura urządzenia przekroczy +60 °C, personel powinien wyeliminować możliwość powstawania uszkodzeń, podejmując odpowiednie działania. Aby uniknąć oparzeń, należy np. dotykać gorącej górnej części urządzenia i gorących naczyń tylko z odpowiednim zabezpieczeniem (np. przez ścierkę lub rękawice kuchenne).

Jeśli ze względów estetycznych zachodzi potrzeba rezygnacji z zastosowania środków ochronnych, temperatura wewnątrz urządzenia nie może przekraczać +60 °C.

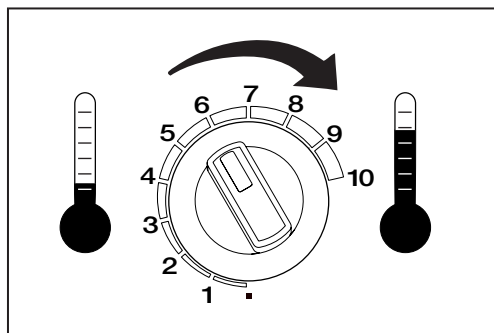
Obszar zewnętrzny, samoobsługa

Jeśli urządzenie jest użytkowane w obszarze zewnętrznym, a goście samodzielnie wyjmują z niego naczynia, temperatura wnętrza urządzenia nie może przekraczać $+60^{\circ}\text{C}$.

Ponadto urządzenie należy ustawić tak, by niepowołane osoby nie mogły manipulować regulatorem temperatury. W tym celu można np. odwrócić urządzenie do ściany stroną, na której znajduje się regulator temperatury.

Ustawianie zadanej temperatury

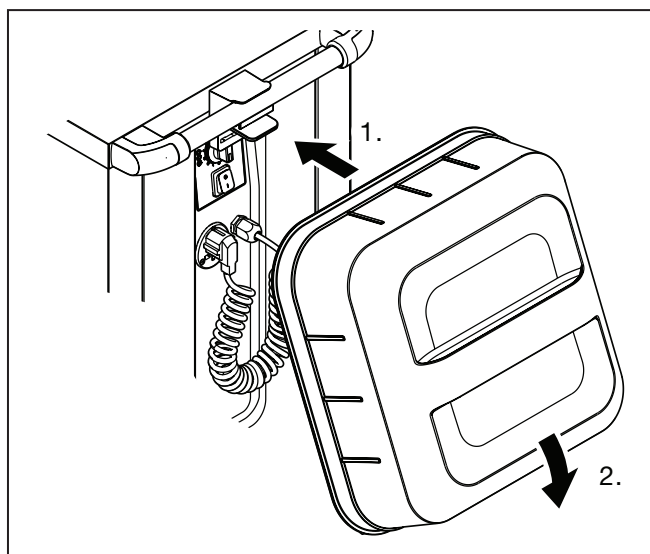
- ☞ Jeśli urządzenie jest dostępne dla gości bez nadzoru personelu, zadana temperatura nie może przekraczać $+60^{\circ}\text{C}$. Należy ustawić temperaturę w taki sposób, aby nikt nie poparzył sobie palców o naczynia ani górną część urządzenia. Firma B.PRO zaleca ostrożne (!) sprawdzenie ręką temperatury górnej części urządzenia po upływie ok. 45 minut od momentu jego włączenia, bądź w razie potrzeby – zmianę ustawienia temperatury
- ☞ Jeśli goście samodzielnie wyjmują naczynia z urządzenia, należy je umieścić w taki sposób, aby niepowołane osoby nie mogły manipulować regulatorem temperatury. W tym celu można np. odwrócić urządzenie do ściany stroną, na której znajduje się regulator temperatury
- Ustawić pokrętkę w żądanym położeniu.



Zawieszanie klosza w uchwycie

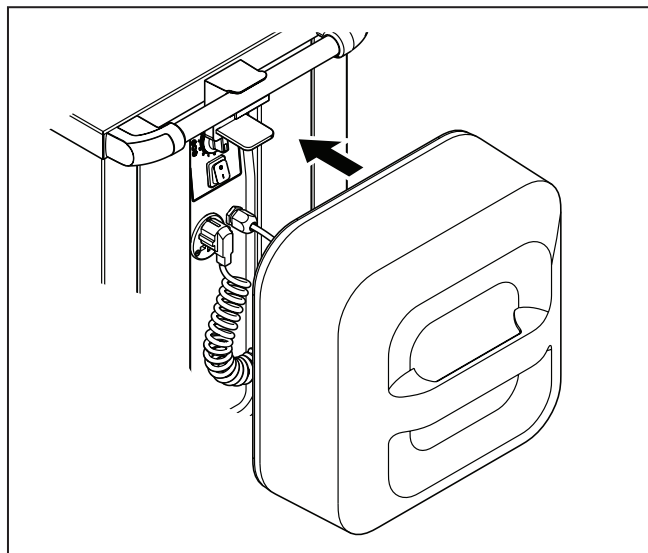
Umieścić klosz z PC w uchwycie

- ☞ Za pomocą uchwytu można przytrzymywać maks. dwa klosze z PC.



- Wsunąć klosz pod kątem pomiędzy korpus podstawowy uchwytu a języczek (1.) i opuścić w dół (2.).

Umieścić klosz z EPP w uchwycie



- Wsunąć klosz pomiędzy korpus podstawowy uchwytu a języczek.

Napełnianie urządzenia

- ☞ Jeśli urządzenie jest ogrzewane, a pokrywa nie jest zamknięta, dochodzi do dużych strat ciepła. Ogrzewane urządzenie powinno być zawsze osłonięte kloszem. Otwierać urządzenie tylko na krótki czas w celu włożenia lub wyjęcia naczyń.
- ☞ Nie stosować w dystrybutorze naczyń z tworzywa sztucznego. Dystrybutor i/lub naczynia z tworzywa sztucznego mogą ulec uszkodzeniu.
- ☞ Nie należy przekraczać górnej granicy ładowności podanej w danych technicznych.
- ✓ Poprawnie ustawiona wysokość wydawania naczyń
- ✓ Prowadnice dostosowane do aktualnej średnicy talerzy
- Włożyć talerze do dystrybutora.
- Przykryć dystrybutor kloszem.

Wyjmowanie klosza z uchwytu



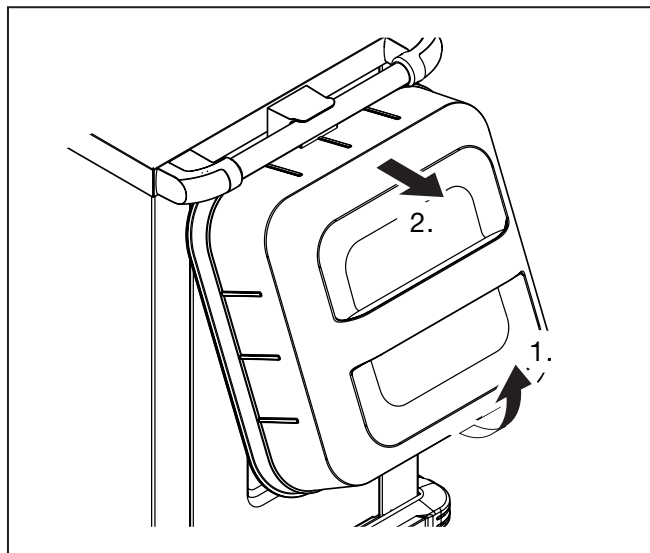
Uwaga!

Istnieje ryzyko uszkodzenia klosza.

Jeśli podczas pobierania z uchwytu klosz zostanie obrócony za bardzo w górę, może ulec uszkodzeniu.

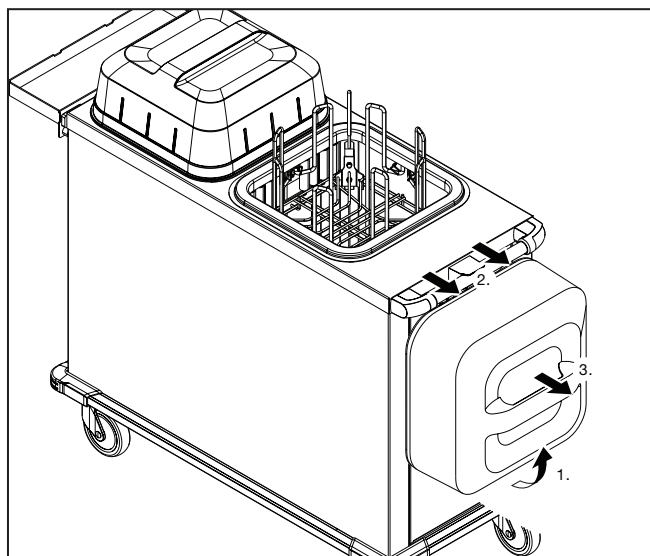
- Podczas wyjmowania z uchwytu obrócić klosz ruchem w górę tylko do tego stopnia, aby można go było łatwo wyjąć z uchwytu ruchem w przód.

Zdjąć klosz z PC z uchwytu



- Obrócić lekko klosz od dołu ruchem w górę (1.) i wyjąć go z uchwytu ruchem w przód (2).

Umieścić klosz z EPP w uchwycie



- Obrócić lekko klosz od dołu ruchem w górę (1.), wysunąć go od tyłu z uchwytu (2.), po czym wyjąć ruchem w przód (3).

Rozkładanie/składanie półki

Wersja urządzenia ze składaną półką

☞ Po stronie czołowej urządzenia, naprzeciw uchwytu do pchania zamontowana jest składana półka.



Ostrzeżenie!

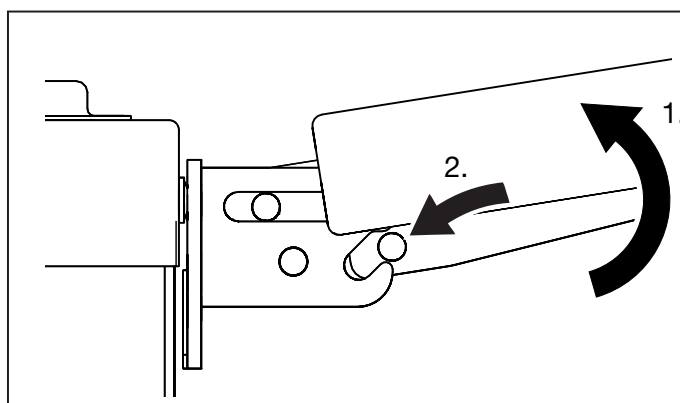
Istnieje niebezpieczeństwo przeciążenia.

Przeciążenie może spowodować nagłe złożenie się składanej półki. Znajdujące się na nim przedmioty mogą spaść, co może spowodować szkody rzeczowe i/lub obrażenia ciała.

- Maksymalne obciążenie powierzchni składanej półki wynosi 25 kg.

Rozkładanie składanej półki

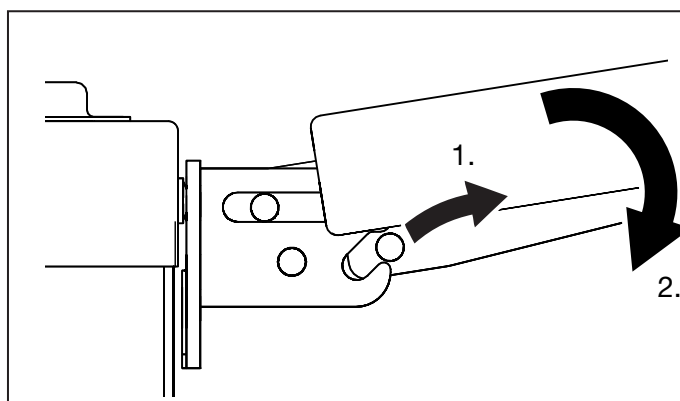
- Odchylić do góry składaną półkę (ok. 30°) powyżej poziomu (1.).



- Pozwolić składanej półce na ześlizgnięcie się ukośnie w dół (2.), po czym zatrzasknąć obydwie blokady.
- Sprawdzić ponownie, czy mocowanie obu blokad zatrzasknęło się; w razie potrzeby skorygować blokadę.

Składanie półki składanej

- Odciągnąć składaną półkę od urządzenia ruchem ukośnym skierowanym ku górze (1.) do momentu wyjścia blokad z zatrzasków.



- Złożyć składaną półkę ruchem w dół (2.).

Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

Przemieszczanie

- ☞ Jeśli na trasie przejazdu występują nierówności, należy koniecznie podjąć odpowiednie działania zaradcze.
- ☞ Podrozdział „Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia“
- ✓ Po górnej stronie i we wnętrzu urządzenia nie powinny znajdować się jakiegokolwiek przedmioty ani istoty żywe.
- ✓ Wtyczka odłączona i wetknięta do uchwyty na wtyczkę sieciową
- ✓ 2 osoby

Wersja urządzenia ze składaną półką

- ✓ Składana półka w stanie rozłożonym

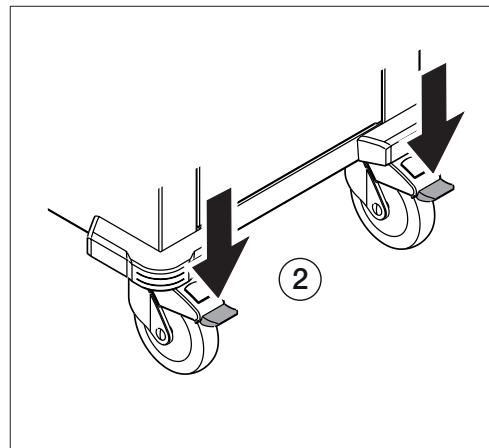
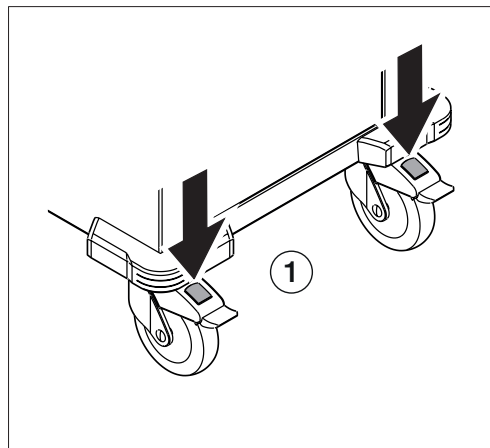


Uwaga!

Przytrzaśnięcie stopy.

Przy zwalnianiu i blokowaniu hamulców kółek istnieje ryzyko przytrzaśnięcia i zranienia stopy.

- Uważać, aby stopa nie dostała się pomiędzy hamulec a kółko lub osłonę urządzenia.



- Zwolnić hamulce kółek (1).
- Oburącz, trzymając za rurę uchwyty do pchania, ostrożnie przesunąć urządzenie w nowe miejsce.
- Zablokować hamulce kółek (2).
- W razie potrzeby:
Podłączyć wtyczkę sieciową i włączyć urządzenie.

Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia

- ☞ Wszystkie wskazówki, wymogi i polecenia dotyczące przemieszczania na równej powierzchni obowiązują również przy przemieszczaniu urządzenia na pochyłościach i zagłębieniach.
- ✓ Dwie osoby



Ostrzeżenie!

Istnieje ryzyko przewrócenia urządzenia.

Przy jeździe po pochyłości urządzenie może się przewrócić.

- Nigdy nie przemieszczać urządzenia po powierzchniach (np. rampach) o nachyleniu $>10^\circ$.
- Ustawić prowadnice w taki sposób, aby odstęp od stosu naczyń był jak najmniejszy.



Ostrzeżenie!

Istnieje ryzyko zarzucenia urządzenia na boki.

Na pochyłościach może dojść do zarzucenia urządzenia na boki.

- Na pochyłościach urządzenie należy pchać zawsze w 2 osoby (po jednej z każdej strony urządzenia).



Uwaga!

Gorąca górna część urządzenia.

Bezpośrednio po zakończeniu użytkowania górna strona urządzenia jest gorąca. Jeśli urządzenie jest pchane przez dwie osoby, ta z nich, która dotyka ręką górnej części urządzenia, może się poparzyć.

- Podczas pchania należy chwycić za gorącą górną część urządzenia wyłącznie w rękawicach ochronnych.

- Sprawdzić, czy urządzenie można bezpiecznie przepchnąć przez pochyłość lub zagłębienie.
- Ostrożnie przemieścić urządzenie w dwie osoby (po jednej z każdej strony urządzenia) przez rampę, zagłębienie lub pochyłą powierzchnię.

Podgrzewanie i utrzymywanie naczyń w stanie ciepłym

- ✓ Urządzenie załadowane
- ✓ Urządzenie przykryte kloszem
- ✓ Urządzenie znajduje się w stanie wyłączenia
- ✓ Włożona opcjonalna szuflada do czyszczenia

- Upewnić się, że w urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.

Wskaźnik trybu pracy świeci.

- W razie potrzeby zmienić zadaną temperaturę.

☞ Podrozdział „Ustawianie zadanej temperatury“

Wersja urządzenia wyposażona w statyczny układ ogrzewania

- Podgrzewać naczynia przez okres 150 minut.
-

Wersja urządzenia wyposażona w układ ogrzewania powietrzem obiegowym

- Podgrzewać naczynia przez okres 120 minut.
 - Gdy urządzenie jest włączone, utrzymywać naczynia w stanie ciepłym tak długo, jak to jest potrzebne.
-

Wymowanie naczyń

- ☞ Jeśli goście samodzielnie wyjmują naczynia z urządzenia, należy je umieścić w taki sposób, aby niepowołane osoby nie mogły manipulować regulatorem temperatury. W tym celu można np. odwrócić urządzenie do ściany stroną, na której znajduje się regulator temperatury.
-



Ostrzeżenie!

Gorąca górna część urządzenia/Gorące wnętrze urządzenia/Gorące naczynia.

Górna część urządzenia, jego wnętrze i znajdujące się w nim naczynia nagrzewają się podczas pracy i mogą powodować oparzenia.

- Gorące przedmioty chwytać tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).
 - Zdjąć klosz (jeśli jest dostępny).
 - Wymować naczynia w zależności od potrzeb.
-

Informacje dodatkowe na temat stosowania urządzenia w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia

Zastosowanie Dostęp dzieci/młodzieży do tego produktu może jednak powodować powstawanie dodatkowych potencjalnych zagrożeń.
Niniejsze informacje dodatkowe opisują możliwe do określenia, dodatkowe potencjalne zagrożenia, nie roszcząc sobie jednak przy tym prawa do bycia wyczerpującymi.

Zagrożenia ogólne i szczególne

Obszar zastosowania Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie w celach podanych w odpowiedniej instrukcji obsługi.

Obowiązek sprawowania nadzoru NIE wolno przemieszczać ani eksploatować urządzenia bez nadzoru. Zasadniczo obowiązek sprawowania nadzoru wynika w każdym wypadku z aktualnie obowiązujących praw i przepisów odpowiednich instytucji krajowych, m.in. ustawodawcy, stowarzyszeń zawodowych, przepisów obowiązujących na płaszczyźnie krajowej lub komunalnej i/lub innych instytucji.

Układ zasilania energią elektryczną Zastosowanie urządzenia wyposażonego w elektryczny układ zasilania zwiększa zakres obowiązków osoby nadzorującej.

NIE można pozostawiać układu zasilania urządzenia bez nadzoru.

Firma B.PRO zaleca:

Podłączać urządzenie do gniazd zasilania, które można wyłączać za pomocą wyłącznika głównego/centralnego. Wyłącznik główny/centralny musi znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie poddawać kabla sieciowego obciążeniom rozciągającym. Powyższe dotyczy również stosowanego kabla spiralnego.

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki NIE wolno wchodzić na urządzenie, wspinać się po nim ani pozwalać na dotykanie go przez dzieci.

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze miejsca składowania NIE wolno wykorzystywać urządzenia w charakterze miejsca składowania różnych przedmiotów ani przebywania istot żywych.

Ryzyko związane z niewłaściwym użytkowaniem Na skutek wymienionego powyżej niepożądanego zachowania może dojść do przewrócenia urządzenia, a tym samym do ryzyka lub potencjalnych obrażeń ciała. Ponadto może dojść do obrażeń kończyn.

Gorące powierzchnie Wnętrze urządzenia nagrzewa się to temperatury 44°C. Tym samym wykluczony jest krytyczny zakres temperatur na zewnętrznej stronie urządzenia, który przy dłuższym kontakcie mógłby doprowadzić do oparzeń.

Regulacja temperatury W urządzeniach w wersji Kids nie ma regulacji temperatury.

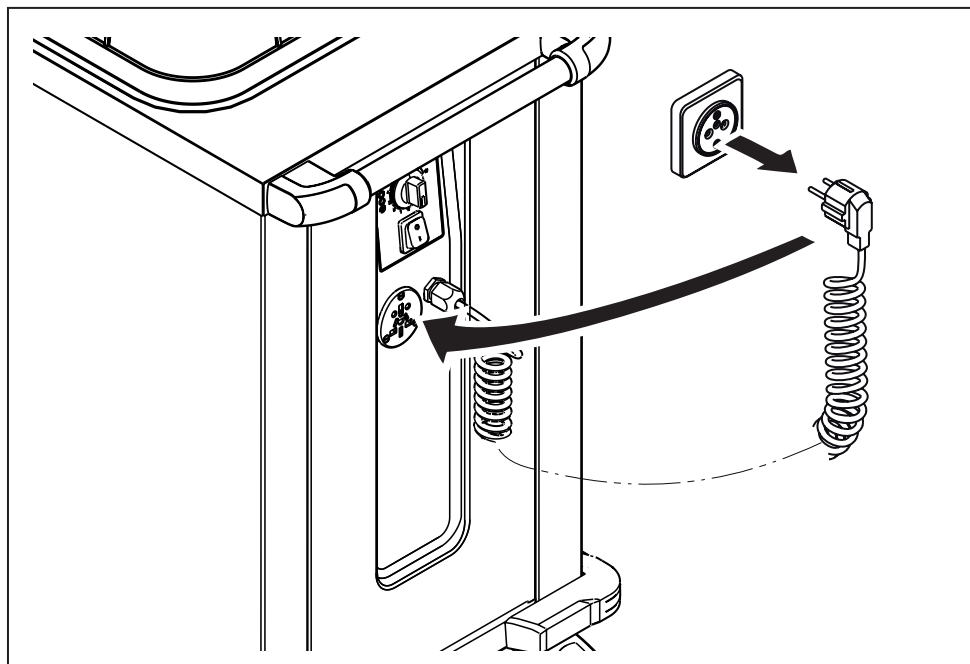
Wyłączanie

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.

Wskaźnik trybu pracy gaśnie.

- Odłączyć wtyczkę i podłączyć do uchwyty na wtyczkę sieciową.



Pomoc w razie problemów

Wskaźnik trybu pracy nie świeci

Przyczyna	Postępowanie
Wtyczka jest odłączona.	► Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
Kabel sieciowy jest uszkodzony; np. przerwany przewód (możliwe również bez zewnętrznego uszkodzenia).	► Zlecić wymianę kabla odpowiedniej jednostce. ↳ Rozdział „Naprawa“
Uszkodzenie/wyłączenie bezpiecznika w budynku.	► Sprawdzić i w razie potrzeby włączyć/ wymienić bezpiecznik.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	► Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa“

Wskaźnik trybu pracy świeci, lecz naczynia nie są w wystarczającym stopniu podgrzane/ utrzymywane w stanie ciepłym

Przyczyna	Postępowanie
Ustawiona zbyt niska temperatura.	► Ustawić wyższą temperaturę. ↳ Rozdział „Ustawianie zadanej temperatury“
Urządzenie nie jest przykryte kloszem.	► Przykryć urządzenie kloszem.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	► Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa“

Sygnalizator trybu pracy świeci, lecz wewnątrz urządzenia pozostaje zimne

Przyczyna	Postępowanie
Zadziałało zabezpieczenie przeciążeniowe.	► Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa“
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	► Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa“

Urządzenie nagrzewa się zawsze do temperatury maksymalnej niezależnie od ustawienia regulatora

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzona regulacja temperatury.	► Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa“

**talerze są za duże lub
za małe w stosunku do
przekroju poprzecznego
tuby**

Przyczyna	Postępowanie
Niepoprawnie ustawione prowadnice.	■ Dostosować prowadnice do średnicy talerza. ↳ Podrozdział „Dostosowywanie prowadnic do średnicy talerza“
Talerze o danej wielkości nie są przeznaczone do zastosowania w dystrybutorze.	Brak.

**Korozja na elementach
ze stali szlachetnej**

Przyczyna	Postępowanie
Nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem/nieodpowiednia pielęgnacja.	■ Usunąć ogniska korozji. ■ Zwracać uwagę na właściwe obchodzenie się z urządzeniem/właściwą pielęgnację.

**Zewnętrzne uszkodzenie
urządzenia**

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	■ Wyłączyć urządzenie. ↳ Rozdział „Wyłączanie“ ■ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym włączeniem. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział „Naprawa“

Czyszczenie i pielęgnacja

Stal szlachetna

Stal szlachetna to określenie gatunków stali szczególnie higienicznych i odpornych na korozję. Stal szlachetna stosowana obecnie przez firmę B.PRO składa się w głównej mierze z żelaza, chromu i niklu.

Odporność stali szlachetnej na korozję polega na tworzeniu się tzw. warstwy pasywnej na powierzchni materiału w zetknięciu z tlenem. Mechaniczne naruszenie warstwy pasywnej – przy wystarczającej ilości tlenu na powierzchni materiału – regeneruje się samoistnie.

Stabilność warstwy pasywnej może być również naruszona przez oddziaływanie czynników chemicznych, m.in. osadów kamienia, tłuszczu, skrobi i białka sprzyjających powstawaniu korozji.

Korozję może również powodować/przyspieszać kontakt stali szlachetnej z następującymi substancjami:

- stężone kwasy, fluorowce (chlorki, bromki, jodki) i ich sole oraz przyprawy zawierające sól kuchenną
- kwaśne opary mogące powstawać np. po użyciu przemysłowych środków czyszczących
- kontakt z innym metalem (np. stalą lub żelazem)
- kontakt z żelazem (np. wełną stalową, opiłkami z rur, wodą zawierającą cząsteczki żelaza)

W celu zachowania odporności na korozję należy unikać kontaktu z wyżej wymienionymi substancjami. Należy bezwzględnie stosować się do poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.

☞ Powierzchnie wykonane ze stali szlachetnej należy zawsze utrzymywać w czystym, suchym stanie i zapewniać im swobodny dopływ powietrza!

Firma B.PRO zaleca:

Silnie eksploatowane powierzchnie ze stali szlachetnej (np. podgrzewane bębny) oprócz codziennego rutynowego czyszczenia należy polerować środkiem DeepClean Stainless Steel. W ten sposób będzie można zachować na dłużej warstwę pasywną powierzchni ze stali szlachetnej, a tym samym jej odporność na korozję.

Częstość czyszczenia

Po każdym użyciu należy gruntownie oczyścić powierzchnię czystą wodą, po czym osuszyć.

Metody czyszczenia

Codziennie rutynowe czyszczenie polega na wycieraniu jej wilgotną szmatką. Trudne do usunięcia zabrudzenia można myć szczotką (z tworzywa sztucznego lub włosa naturalnego).

Wszelkie inne sposoby czyszczenia muszą być dopuszczone przez firmę B.PRO.

☞ Do czyszczenia nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych i innych podobnych przyrządów czyszczących.

☞ W żadnym wypadku do suszenia nie należy stosować wewnętrznego układu ogrzewania.

Środki czyszczące **Do powierzchni ze stali szlachetnej można stosować następujące środki czyszczące:**

- Dostępne w handlu środki do czyszczenia stali szlachetnej, np. DeepClean Stainless Steel
- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- dostępne w handlu środki odkamieniające na bazie kwasów organicznych bądź nieszkodliwych dla stali szlachetnej kwasów nieorganicznych (np. kwasu octowego, cytrynowego, amidosulfonowego, fosforowego); w razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem danego środka czyszczącego.
- miękką szmatkę do czyszczenia z mikrowłókien

Środkami czyszczącymi niezalecanymi do powierzchni ze stali szlachetnej są:

- wszystkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu itp.)

Do czyszczenia części urządzenia pokrytych powłoką proszkową, jak również elementów z tworzyw sztucznych i szkła można stosować:

- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- Miękka szmatka do czyszczenia
- Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO (używać tylko z wodą)
- plamy, w szczególności odpryski i osady tłuszczu można usuwać za pomocą ciepłego 30% roztworu mydła szarego przy użyciu szczotki (z włosiem z tworzywa sztucznego bądź naturalnym).
- powierzchnie szklane można czyścić z łatwością za pomocą dostępnych w handlu środków do czyszczenia szkła.

Do czyszczenia części urządzenia pokrytych powłoką proszkową, jak również elementów z tworzyw sztucznych i szkła nie nadają się:

- środki czyszczące do stali szlachetnej ani inne o właściwościach ściernych
- środki czyszczące zawierające rozpuszczalniki
- wszystkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu itp.)

Czyszczenie urządzenia

- ✓ Urządzenie jest wyłączone
- ✓ Nie podłączono żadnych urządzeń zewnętrznych
- ✓ Wtyczka sieciowa jest wyciągnięta z gniazdka
- ✓ Urządzenie jest schłodzone od wewnątrz i zewnątrz



Ostrzeżenie!

Do obudowy może przedostawać się woda.

Podczas czyszczenia podłączonego urządzenia woda przenikająca do wnętrza obudowy może spowodować zwarcie bądź porażenie prądem elektrycznym.

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
 - Odłączyć wtyczkę sieciową celem odcięcia urządzenia od sieci energetycznej.
 - Podłączyć ją do uchwyty na wtyczkę sieciową.
-

Firma B.PRO zaleca:

Przed użyciem chemicznych środków czyszczących należy zasadniczo sprawdzać ich kompatybilność z daną powierzchnią, nakładając je w mało widocznym miejscu. W ten sposób można uniknąć przykrych niespodzianek w postaci przebarwień lub innych reakcji zachodzących pomiędzy środkiem czyszczącym a powierzchnią.

☞ Jeśli podczas czyszczenia zdejmowany jest pył mineralny lub metalowy, należy zawsze płukać pomocnicze środki czyszczące (np. szczotki, szmatki z mikrofibry itp.), aby cząstki kurzu nie pozostawiały śladów na oczyszczanej powierzchni.

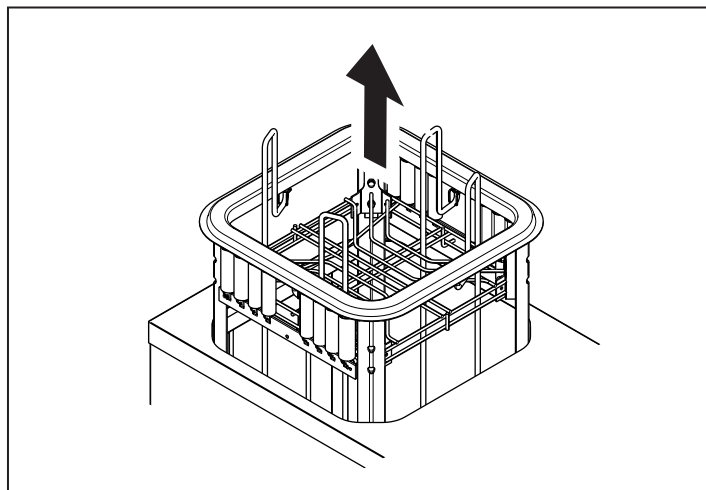
- Po każdym użyciu należy bezwzględnie oczyścić powierzchnię czystą wodą, po czym osuszyć.

Montaż/demontaż tuby na talerze

- ✓ Można wyjąć tubę w celu wykonania gruntownego czyszczenia

Demontaż tuby

- Chwycić tubę oburącz od wewnątrz za dwie przeciwległe ścianki, po czym wyjąć z urządzenia ruchem w górę.



Montaż tuby

☞ Można montować tubę ze sprężynami skierowanymi zarówno w stronę uchwyty do pchania, jak i podłużnej części urządzenia. Można ją łatwiej wkładać i wyjmować, jeśli sprężyny są skierowane równolegle względem podłużnej części urządzenia.

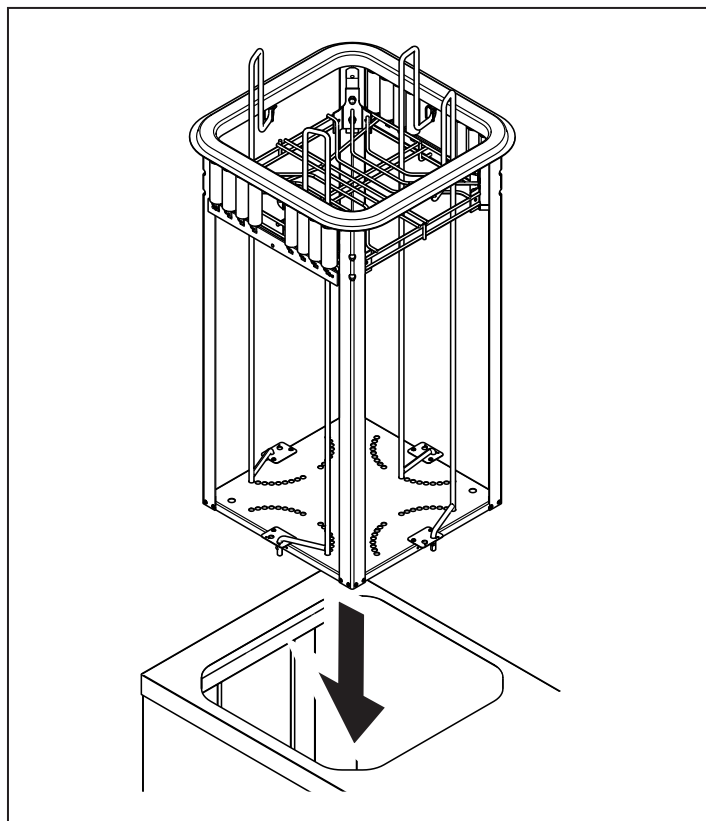


Uwaga!

Istnieje niebezpieczeństwo zmiążdżenia na skutek zakleszczenia rąk.

Jeśli podczas wkładania w korpus urządzenia tuba będzie trzymana od zewnątrz za jej kołnierz, podczas opuszczania tuby istnieje ryzyko przytrzaśnięcia palców, a tym samym ich zranienia.

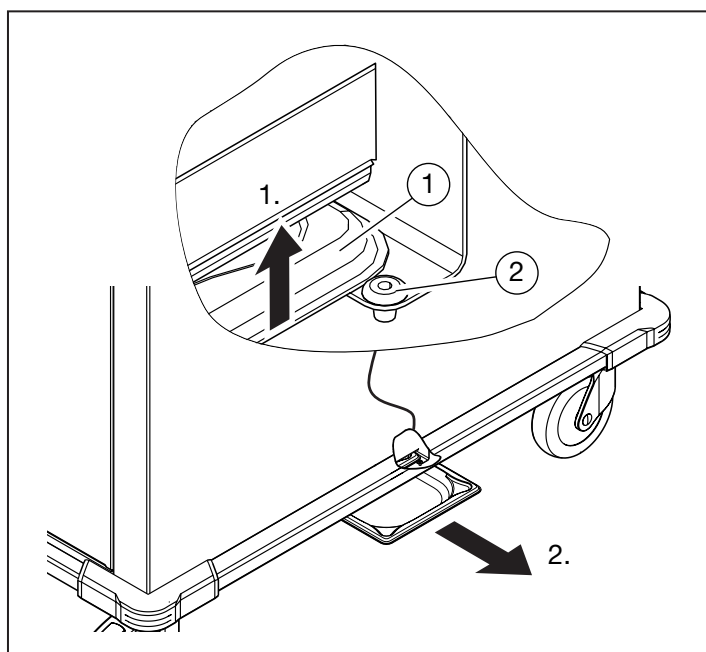
- W celu włożenia tuby należy zawsze chwycić ją oburącz od wewnątrz.
- Chwycić tubę oburącz od wewnątrz za dwie przeciwległe ścianki, po czym wyjąć z urządzenia ruchem w górę do momentu, w którym znajdzie się ona ponad górną krawędzią urządzenia.
- Opuścić ostrożnie tubę w otwór znajdujący się w korpusie urządzenia.



Czyszczenie szuflady do czyszczenia

Wersja urządzenia z szufladą do czyszczenia

- ❗ Szuflada do czyszczenia znajduje się po spodniej stronie urządzenia i jest zamocowana na 2 prowadnicach. Jej wyjęcie ułatwia czyszczenie dna urządzenia.
- ☞ Szufladę do czyszczenia można wyjmować z prawej strony urządzenia patrząc w kierunku pchania.
- ☞ Obie szyny prowadzące wyposażone są w blokadę wysuwu zapobiegającą niezamierzonemu wysunięciu się szuflady do czyszczenia.
- Unieść lekko szufladę do czyszczenia (1) od przodu (1.) do momentu, w którym dolna krawędź powierzchni przyłożenia znajdzie się powyżej blokady wysuwu (2).



- Wyjąć szufladę do czyszczenia (2).
- Oczyszczyć szufladę do czyszczenia przy użyciu opisanych powyżej środków i metod.
- Po oczyszczeniu włożyć szufladę do czyszczenia w prowadnice aż do oporu.

Konserwacja

Regularne zlecenie konserwacji urządzenia

- ☞ Firma B.PRO zaleca regularną konserwację urządzenia przez odpowiednio przeszkolony personel fachowy. Regularna konserwacja zapobiega awariom urządzenia, przedłuża jego okres trwałości użytkowej i ogólnie przyczynia się do utrzymania wartości.
- Regularnie zlecać konserwację urządzenia przeszkolonemu personelowi fachowemu.



Ostrzeżenie!

Niektóre komponenty przewodzą prąd elektryczny.

Dotknięcie komponentów przewodzących prąd elektryczny podczas prac konserwacyjnych bądź wymiany części urządzenia podłączonego do sieci może spowodować porażenie prądem.

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
 - Odłączyć wtyczkę sieciową celem odcięcia urządzenia od sieci energetycznej.
 - Podłączyć ją do uchwyty na wtyczkę sieciową.
-

Sprawdzać hamulce kółek

- ☞ Działanie hamulców kółek należy sprawdzać po każdym przemieszczeniu urządzenia.
- Zablokować hamulce kółek.
- Spróbować przesunąć urządzenie (bez użycia nadmiernej siły!).
- W przypadku niedostatecznej siły hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego(-ych) kółka(-ek) jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa.

Zlecać przeprowadzanie badań okresowych bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych

- Przynajmniej raz na 6 miesięcy zlecać wykwalifikowanemu elektrykowi wykonanie okresowego badania bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych zgodnie z normą DIN VDE 0701-0702.

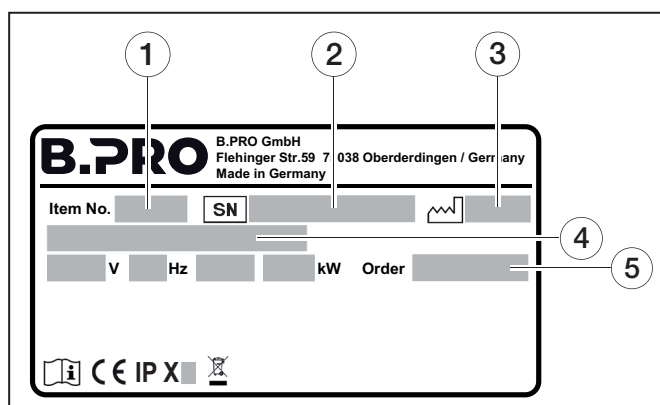
Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową

- Przynajmniej raz na 6 miesięcy sprawdzać zgodnie z przepisami DGUV V3 (dawniej BGV A3) lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Naprawa

- Upoważnione osoby** ☞ Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez następujące autoryzowane punkty serwisowe:
- przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - zewnętrzny zakład serwisowy, którego personel został przeszkolony przez firmę B.PRO
 - serwis firmy B.PRO

- Opis uszkodzenia** Dział serwisowy firmy B.PRO prócz dokładnego opisu defektu wymaga również następujących informacji podanych na tabliczce znamionowej:
- Numer artykułu
 - Model
 - Numer seryjny
 - Data produkcji
 - numer zlecenie produkcyjnego



- (1) Numer artykułu
- (2) Data produkcji
- (3) Nazwa modelu
- (4) Data produkcji
- (5) numer zlecenie produkcyjnego

- Wymiana komponentów** ☞ Uszkodzone komponenty łącznie z kablem sieciowym mogą być wymieniane na nowe wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:
- przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - zewnętrzny zakład serwisowy, którego personel został przeszkolony przez firmę B.PRO
 - serwis firmy B.PRO

- Części zamienne** ☞ Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:
- Nazwa części zamiennej
 - Numer artykułu
 - Data produkcji urządzenia
 - Ilość

☞ Patrz system informacji serwisowej w Internecie (www.bpro-solutions.com)

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

Utylizacja

Usuwanie urządzenia



❗ Utylizacja złomu elektrycznego i elektronicznego wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi ze względu na zawarte w złomie substancje może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Dlatego też nie wolno utylizować urządzenia wraz z odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do odpowiedniego punktu utylizacji urządzeń elektrycznych (np. specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów).

Na fakt ten wskazuje umieszczony na urządzeniu symbol wg normy DIN EN 50419 – Znakowanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych zgodnie z artykułem 15(2) dyrektywy 2012/19/WE (WEEE). Ponadto przy usuwaniu należy przestrzegać ewentualnych specjalnych regulacji krajowych.

- Przed utylizacją urządzenia należy pozbawić je przydatności do użycia (np. przez odcięcie wtyczki sieciowej).
- Przekazać urządzenie do zakładu utylizacji lub punktu zbiórki urządzeń elektrycznych.

☞ Urządzenie można bezpłatnie oddać do B.PRO.

☞ Niniejszego produktu nie wolno usuwać z innymi odpadami przemysłowymi.

☞ Więcej informacji na temat utylizacji można uzyskać w placówkach handlowych lub dziale serwisu firmy B.PRO.

☞ Rozdział „Adres“

Dane techniczne

❶ W zależności od wersji urządzenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi może posiadać dane techniczne różniące się od wyszczególnionych w niej (np. dane układu elektrycznego i chłodniczego, wymiary). Obowiązujące dane należy odczytać z tabliczki znamionowej lub odpowiedniej dokumentacji związanej z zamówieniem bądź rysunków.

Dane ogólne Wymiary i masa (ok.)

Model	Wymiary zewnętrzne w mm (dł. x szer. x wys.) wraz z przewodnikami talerzy	Wymiary zewnętrzne w mm (dł. x szer. x wys.) wraz z kloszem z EPP
TS-H1	680 x 520 x 1030	680 x 520 x 1120
TS-H2	1075 x 520 x 1030	1075 x 520 x 1120
TS-UH1	680 x 520 x 1030	680 x 520 x 1120
TS-UH2	1115 x 520 x 1030	1115 x 520 x 1120
TS-UH1 Kids	680 x 520 x 880	680 x 520 x 970
TS-UH2 Kids	1115 x 520 x 880	1115 x 520 x 970

Model	Rozmiar w świetle w mm	Masa własna w kg
TS-H1	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	45
TS-H2	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	70
TS-UH1	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	41
TS-UH2	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	75
TS-UH1 Kids	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	38
TS-UH2 Kids	Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	70

Wersja urządzenia z osprzętem

Element/akcesorium	Wymiary zewnętrzne w mm (dł.)	Masa własna w kg	Obciążenie powierzchni w kg
Rama nośna do pojemników GN.	+160	+2	+25
Składana półka	+300	+5	+25

Pojemność/ładowność (ok.)

Model	Pojemność/wymiar w świetle w mm (zależnie od używanych naczyń)	Wysokość stosu w mm (z kloszem/bez klosza)	Maks. ładowność w kg
TS-H1	40-85 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	800/785	80
TS-H2	80-170 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	800/785	160
TS-UH1	40-85 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	800/785	80
TS-UH2	80-170 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	800/785	160
TS-UH1 Kids	30-60 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	650/635	65
TS-UH2 Kids	60-120 talerzy Ø: 180 do 330 □: 180 x 180 do 280 x 280	650/635	130

Zakres temperatur (wnętrze urządzenia)

+30 °C do +110 °C

+30 do +44°C w modelach Kids

Dane elektryczne

Parametry przyłącza

Model	Napięcie	Moc (maks.)
TS-H1	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	0,9 kW
TS-H2	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1,2 kW
TS-UH1	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1,5 kW
TS-UH2	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1,5 kW
TS-UH1 Kids	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1,5 kW
TS-UH2 Kids	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1,5 kW

Stopień ochrony

IP X 5 (urządzenie jest chronione przed strumieniem wody zgodnie z normą EN 60529.)

Środowisko

Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura: -15 °C do +38 °C
Wilgotność względna powietrza: bez obraszania

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura: -10 °C do +38 °C
Wilgotność względna powietrza: bez obraszania

Emisje

Poziom ciśnienia akustycznego w miejscu pracy urządzenia jest niższy niż 70 db(A).

Materiały

Korpus urządzenia: Stal szlachetna, blacha ze stali szlachetnej
lakierowana proszkowo, poliamid, polietylen
Klosz z PC: Poliwęglan
Klosz z EPP: Polipropylen
(opcja w przypadku TS-H1/2):
Prowadnice: Stal pokryta tworzywem sztucznym

Dane do zamówienia

Dystrybutor talerzy		
TS-H1	Numer artykułu	374 291, 573 775
Dystrybutor talerzy		
TS-H2	Numer artykułu	374 294, 573 778
Dystrybutor talerzy		
TS-UH1	Numer artykułu	392 454, 575 626
Dystrybutor talerzy		
TS-UH2	Numer artykułu	374 295, 573 779
Dystrybutor talerzy		
TS-UH1 Kids	Numer artykułu	392 519, 575 627
Dystrybutor talerzy		
TS-UH2 Kids	Numer artykułu	392 554, 575 628
Instrukcja obsługi	Numer dokumentu:	154 636

Akcesoria

Klosz z PC do		
dystrybutora talerzy	Numer artykułu	573 771
Klosz z EPP do		
dystrybutora talerzy	Numer artykułu	573 767
Pojemniki GN do		
zawieszania w ramie na		
pojemniki GN	Numer artykułu	patrz cennik firmy B.PRO
Szmatka z mikrowłókien		
firmy B.PRO	Numer artykułu	126 999
Środek do czyszczenia		
i pielęgnacji stali		
szlachetnej DeepClean		
Stainless Steel	Numer artykułu	511 895

Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy

normy Urządzenie spełnia fabrycznie podstawowe wymagania stosowanych norm produktowych w ich aktualnie obowiązującej wersji.

Dyrektywy dot. oznaczenia CE/ deklaracji zgodności UE Urządzenie, jeśli dotyczy, spełnia fabrycznie wymagania następujących rozporządzeń/dyrektyw produktowych w ich aktualnie obowiązującej wersji.



- 1935/2004 Rozporządzenie w sprawie materiałów i produktów przeznaczonych do kontaktu z artykułami spożywczymi
- 2006/42/WE Dyrektywa maszynowa
- 2014/35/UE Dyrektywa niskonapięciowa
- 2014/30/UE Dyrektywa EMC
- 2011/65/UE Dyrektywa RoHS
- 2014/68/UE Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych

Rozporządzenia, przepisy

Podczas obsługi i użytkowania niniejszego urządzenia należy stosować się do poniższych rozporządzeń, przepisów, regulaminów stowarzyszeń zawodowych, jak również innych krajowych przepisów w ich aktualnie obowiązującej wersji.

- WE nr 852/2004 Rozporządzenie w sprawie higieny artykułów spożywczych
- Regulacja DGUV 110-003 prace w zakładach gastronomicznych
- Przepis DGUV 3 Zapobieganie wypadkom przy użytkowaniu urządzeń elektrycznych i materiałów eksploatacyjnych

Na życzenie klienta firma B.PRO może udostępnić kopię deklaracji zgodności WE w swoim dziale serwisu/dystrybucji.

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