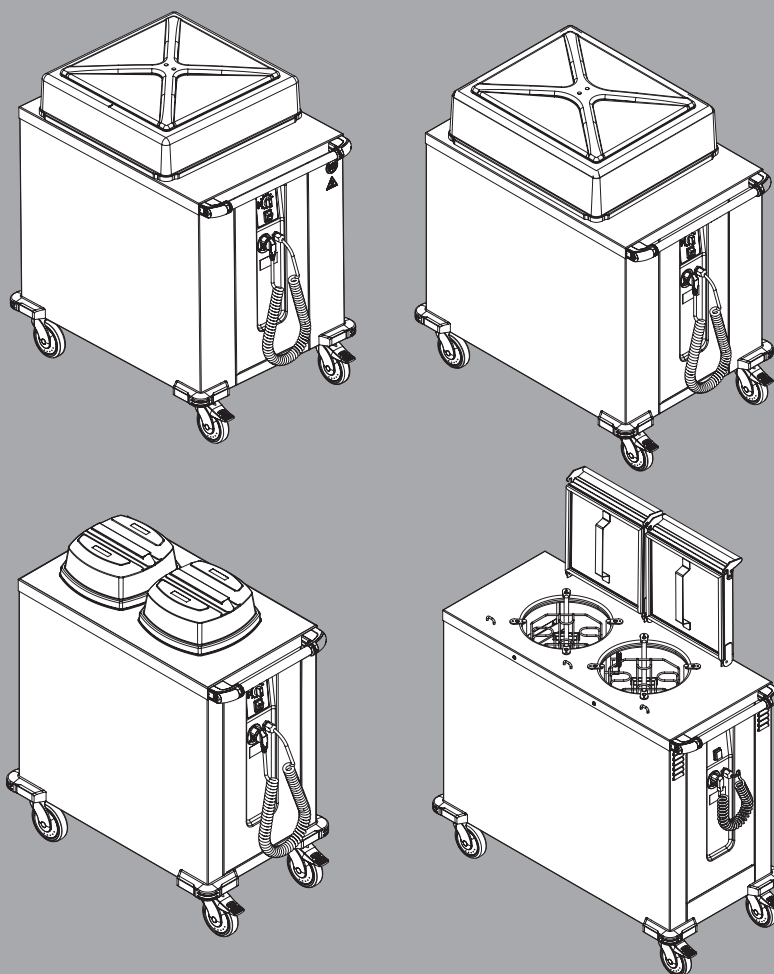


B.PRO



DYSTRYBUTORY MOBILNE, PODGRZEWANE:
DYSTRYBUTOR TALERZY 2 SHE/2 SHVS
DYSTRYBUTOR KOSZY CHV
DYSTRYBUTOR PLATFORMOWY CHV/ CEH
DYSTRYBUTOR UNIWERSALNY UNI-H/UNI-H 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.
- ❗ **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	6
	Warunki eksploatacji	6
	Cechy produktu	6
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	9
	O produkcie	9
	Transport	10
	Rozpoczęcie eksploatacji	10
	Obsługa i eksploatacja	11
	Wyłączanie	14
	Czyszczenie i pielęgnacja	14
	Konserwacja	15
	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
	Dystrybutor talerzy: Dostosowanie prowadnic do średnicy talerzy	19
	Sprawdzanie wysokości wydawania stertowanych naczyń	20
	Dystrybutor platformowy i uniwersalny: Zdejmowanie osłony skrzynki sprężyn	22
	Ustawianie wysokości wydawania stertowanych naczyń	23
	Dystrybutor platformowy i uniwersalny: Montaż osłony skrzynki sprężyn	24
	Zakładanie uchwytu klosza	25
	Podłączenie urządzenia	27
Obsługa i eksploatacja	Budowa urządzenia	28
	Elementy obsługi – przegląd	33
	Rodzaje zastosowań – przegląd	33
	Ustawianie zadanej temperatury	34
	Dystrybutor talerzy: Odblokowywanie/blokowanie pokrywy przegubowej	35
	Napełnianie urządzenia	36
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	37
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	38
	Podgrzewanie i utrzymywanie naczyń w stanie ciepłym	39
	Wyjmowanie naczyń	39

Informacje dodatkowe na temat stosowania urządzenia w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia		
	Zastosowanie	40
	Obszar zastosowania	40
	Obowiązek sprawowania nadzoru	40
	Układ zasilania energią elektryczną	40
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki	40
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze miejsca składowania	40
	Ryzyko związane z niewłaściwym użytkowaniem	40
	Gorące powierzchnie	40
	Regulacja temperatury	40
Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia	41
Pomoc w razie problemów		
	Wskaźnik trybu pracy nie świeci	42
	Wskaźnik trybu pracy świeci, lecz naczynia nie są w wystarczającym stopniu podgrzane/utrzymywane w stanie ciepłym	42
	Sygnalizator trybu pracy świeci, lecz wnętrze urządzenia pozostaje zimne	42
	Urządzenie nagrzewa się zawsze do temperatury maksymalnej niezależnie od ustawienia regulatora	42
	Dystrybutor talerzy: talerze są za duże lub za małe w stosunku do przekroju poprzecznego tuby	42
	Dystrybutor talerzy: talerze są za duże lub za małe w stosunku do przekroju poprzecznego tuby	43
	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	43
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	43
Czyszczenie i pielęgnacja		
	Stal szlachetna	44
	Częstość czyszczenia	44
	Metody czyszczenia	44
	Środki czyszczące	45
	Czyszczenie urządzenia	45
Konserwacja		
	Regularne zlecanie konserwacji urządzenia	47
	Sprawdzać hamulce kółek	47
	Dystrybutor talerzy: Kontrola uszczelki pokrywy przegubowej	47
	Dystrybutor talerzy: Pielęgnacja uszczelki pokrywy przegubowej	47
	Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych	47
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	47

Naprawa	Upoważnione osoby	48
	Opis uszkodzenia	48
	Wymiana komponentów	48
	Części zamienne	48
	Adres	49
Utylizacja	Utylizacja urządzenia	49
Dane techniczne	Dane ogólne	50
	Dane elektryczne	51
	Środowisko	52
Dane do zamówienia	Dystrybutor talerzy 2 SHE 21-26	53
	Dystrybutor talerzy 2 SHE 26-31	53
	Dystrybutor talerzy 2 SHVS 26	53
	Dystrybutor koszy CHV 53/53	53
	Dystrybutor koszy CHV 66/54	53
	Dystrybutor platformowy CHV 58/58	53
	Dystrybutor platformowy CEH 65/45	53
	Dystrybutor uniwersalny UNI-H 59/29	53
	Dystrybutor uniwersalny UNI-H 59/29 L750	53
	Dystrybutor uniwersalny UNI-H 59/29 Kids	53
	Dystrybutor uniwersalny UNI-H 58/58	53
	Instrukcja obsługi	53
Akcesoria	Talerze z rdzeniem woskowym do zachowywania ciepła	54
	Klosz	54
	Kosze do dystrybutorów koszy	54
	Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	54
	Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	54
Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy	Normy	55
	Dyrektywy dot. oznaczenia CE/deklaracji zgodności UE	55
	Rozporządzenia, przepisy	55

O produkcie

Zastosowanie Podgrzewane dystrybutory mobilne są przeznaczone do następujących celów:

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

Nie można stosować tych urządzeń do suszenia naczyń.

Nie można stosować tych urządzeń do ogrzewania pomieszczeń.

Nie można używać tych urządzeń do przechowywania, podgrzewania ani składowania potraw.

Nie można wykorzystywać tych urządzeń do transportu ani składowania substancji/płynów niebezpiecznych lub trujących.

Transport osób za pomocą urządzenia lub na nim, jak również jego elementach dodatkowych jest niedozwolony. Nie wolno wykorzystywać urządzenia w charakterze drabiny bądź podestu dla dzieci (ryzyko wywrócenia).

Podgrzewane dystrybutory mobilne są przeznaczone przede wszystkim do zastosowania w zbiorowym żywieniu (szpitale, domy opieki, przedszkola), w hotelarstwie i gastronomii (bankiety, przyjęcia) oraz w stołówkach (zakładowych, szkolnych).

Warunki eksploatacji

Otoczenie

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

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

Instruktaż osób trzecich

Jeśli urządzenie jest wypożyczane osobom trzecim, osoby te należy przeszkolić w zakresie ostrożnego obchodzenia się z urządzeniem oraz zwrócić im uwagę na potencjalne niebezpieczeństwa.

Cechy produktu

Informacje ogólne

Podgrzewane dystrybutory mobilne są wykonane ze stali szlachetnej.

Powierzchnia stali szlachetnej jest szczotkowana.

Wszystkie podgrzewane dystrybutory mobilne posiadają obudowę.

Obsługa i eksploatacja

Naczynia są stertowane na platformie. Wysokość wydawania naczyń z platformy można ustawić, zakładając lub zdejmując sprężyny. Urządzenia są wyposażone w cztery kółka skrętne, w tym dwa z hamulcem. Bezpieczny uchwyt do pchania pozwala na proste prowadzenie urządzenia. Stabilne odbojniki ochronne chronią urządzenie przed uszkodzeniem.

Dystrybutory talerzy SHE są wyposażone w ogrzewanie statyczne, natomiast wszystkie pozostałe dystrybutory posiadają ogrzewanie powietrzem obiegowym. Regulacja temperatury opiera się na zasadzie termostatu kapilarnego. Żądaną temperaturę urządzenia reguluje się płynnie pokrętkiem znajdującym się poniżej uchwytu do pchania (wyjątek: dystrybutor talerzy 2 SHVS 26). Położenie maksymalne "10" odpowiada temperaturze ok. 110 °C.

W przypadku dystrybutora talerzy 2 SHVS 26 żądana temperatura ok. +140 °C ustawiona jest na stałe. Urządzenie posiada jeden włącznik/wyłącznik.

Zabezpieczenie przeciążeniowe zapobiega przegrzaniu urządzenia.

Dystrybutor talerzy 2 SHE

Dystrybutor talerzy jest wyposażony w platformę do naczyń w postaci koszyka drucianego. Dystrybutor talerzy jest przeznaczony do talerzy dzielonych o średnicy od 210 do 260 mm lub od 260 do 310 mm. Prowadnice osadzone w tubie można dostosować do średnicy talerza (istnieją trzy zakresy regulacji dla małych, średnich i dużych talerzy). Dystrybutor talerzy jest opcjonalnie dostępny z blokadą pokrywy.

Dystrybutor talerzy 2 SHVS

Dystrybutor talerzy jest wyposażony w platformę do naczyń w postaci koszyka drucianego. Dystrybutor talerzy posiadający 2 obwody ogrzewane powietrzem obiegowym jest przeznaczony wyłącznie do podgrzewania talerzy z rdzeniem woskowym. Dystrybutor talerzy jest przeznaczony do talerzy z rdzeniem woskowym o średnicy 260 mm. Pokrywy metalowe dystrybutora talerzy można blokować.

Dystrybutor koszy

Dystrybutor koszy jest wyposażony w platformę do naczyń, wykonaną ze stali szlachetnej. Dystrybutor koszy jest przeznaczony do ustawiania w stosy koszy wypełnionych naczyniami (filiżanki, talerze, miseczki i misy). W dystrybutorze koszy można umieszczać kosze o wysokości 75 i 115 mm. W przypadku koszy o wysokości 75 mm można ustawić w stos 9 koszy, a w przypadku koszy o wysokości 115 mm – 6 koszy.

Dystrybutor platformowy

Dystrybutor platformowy jest wyposażony w platformę do naczyń wykonaną ze stali szlachetnej. Na platformie można ustawiać bezpośrednio naczynia (filiżanki, talerze, misy i miseczki) i/lub dzbanki. Dystrybutor platformowy posiada okładzinę wewnętrzną, zapobiegającą zakleszczeniu się naczyń.

Dyspenser platformowy CEH

Dyspenser platformowy jest wyposażony w platformę do naczyń wykonaną ze stali szlachetnej. Dyspenser platformowy jest wyposażony w 2 układy podgrzewania obiegowego. Na platformie można ustawiać bezpośrednio naczynia (filiżanki, talerze, misy i miseczki) i/lub dzbanki. Dyspenser platformowy posiada okładzinę wewnętrzną, zapobiegającą zakleszczeniu się naczyń. Izolowana metalowa pokrywa dyspensera platformowego umożliwia energooszczędne podgrzewanie wnętrza naczynia.

Dystrybutor uniwersalny

Dystrybutor uniwersalny jest wyposażony w platformę do naczyń wykonaną ze stali szlachetnej. Na platformie można ustawiać bezpośrednio naczynia (filiżanki, talerze, misy i miseczki). Istnieje możliwość dzielenia platformy do naczyń za pomocą prowadnic na obszary o różnej wielkości. Dystrybutor uniwersalny posiada okładzinę wewnętrzną, zapobiegającą zakleszczeniu się naczyń.

Urządzenie z oznaczeniem typu Kids to wersja o zmniejszonej wysokości korpusu.

Czyszczenie

Platformę do naczyń można zdjąć w celu jej gruntownego oczyszczenia.

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 stosowanie w sposób prawidłowy i zgodny z przeznaczeniem.

Warunki eksploatacji

Stosować urządzenie tylko w dozwolonych warunkach otoczenia.

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



Uwaga!

Obrażenia lub uszkodzenie mienia

Przechowywanie w uruchomionym urządzeniu substancji lub pojemników z substancjami wybuchowymi może spowodować eksplozję, a tym samym obrażenia i uszkodzenie mienia.

- W urządzeniu tym nie wolno składować substancji wybuchowych, np. pojemników aerozolowych zawierających palny gaz napędowy.

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 15°.

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****Dystrybutor talerzy 2 SHE**

Prowadnice muszą być ustawione prawidłowo na odpowiednią wielkość talerzy.

W przeciwnym wypadku zachodzi niebezpieczeństwo wyslizgnięcia się talerzy spomiędzy prowadnic i zakleszczenia się platformy do naczyń. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń. Gdy włączone jest ogrzewanie, wnętrze urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury. Przed przystąpieniem do ustawiania prowadnic należy upewnić się, że wnętrze urządzenia ostygło. Podczas zmiany ustawień prowadnic należy obracać platformę do naczyń wokół osi pionowej, aby platforma ta mogła przemieszczać się w prowadnicach bez luzu. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo, że platforma zakleszczy się. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń.

Wysokość wydawania stertowanych naczyń

W momencie rozpoczęcia eksploatacji wysokość wydawania stertowanych 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. Gdy platforma jest ustawiona za nisko, zachodzi niebezpieczeństwo zgniecenia palców lub dłoni podczas wkładania rąk do urządzenia. Gdy włączone jest ogrzewanie, wnętrze urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury. Przed przystąpieniem do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń upewnić się, że wnętrze urządzenia ostygło. Sprężyny służące do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń należy zakładać i zdejmować w sposób symetryczny. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo, że platforma zakleszczy się. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń. Należy zaczepiać sprężyny w taki sposób, aby ich końcówki nie były skierowane ku środkowi tuby.

Miejsce ustawienia

Nie stawiać nigdy urządzenia obok urządzeń silnie parujących (np. zmywarki).

Para może prowadzić do obraszenia 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 razie uszkodzenia należy zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym użyciem.

Należy niezwłocznie oddać je do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.

🔧 Rozdział „Naprawa“

Tabliczki informacyjne

Na urządzeniu umieszczona jest następująca tabliczka informacyjna:

Tabliczka informacyjna	Znaczenie – miejsce umieszczenia
	"Uwaga, gorąca powierzchnia" wg DIN 4844-2
	"Kosze z tworzywa sztucznego tylko do pozycji 8" Gdy do urządzenia wkładane są kosze z tworzywa sztucznego, pokrętło można ustawiać maksymalnie na poziom "8".

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

Wysokość wydawania stertowanych naczyń

Wysokość wydawania stertowanych naczyń ustawioną w momencie rozpoczęcia eksploatacji należy odpowiednio dostosować, o ile zachodzi taka potrzeba. Jeśli platforma jest ustawiona zbyt wysoko, zachodzi niebezpieczeństwo przewrócenia stosu naczyń. Przewracający się stos naczyń może spowodować obrażenia ciała. Gdy platforma jest ustawiona za nisko, zachodzi niebezpieczeństwo zgniecenia palców lub dłoni podczas wkładania rąk do urządzenia. Gdy włączone jest ogrzewanie, wewnątrz urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury. Przed przystąpieniem do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń upewnić się, że wewnątrz urządzenia ostygło. Sprężyny służące do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń należy zakładać i zdejmować w sposób symetryczny. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo, że platforma zakleszczy się. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń. Należy zaczepiać sprężyny w taki sposób, aby ich końcówki nie były skierowane ku środkowi tuby.

Kierunek wkładania platformy do ustawiania naczyń**Dystrybutor talerzy**

Platformę do ustawiania naczyń można wprowadzać do otworu dystrybutora wyłącznie otwartą stroną skierowaną do dołu. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo, że podczas wkładania naczyń do dystrybutora platforma zakleszczy się. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń. Ponadto, gdy platforma do ustawiania naczyń jest włożona w nieodpowiednim kierunku, zachodzi niebezpieczeństwo zakleszczenia i zgniecenia palców. Podczas zmiany ustawień prowadnic należy obracać platformę do naczyń wokół osi pionowej, aby platforma ta mogła przemieszczać się w prowadnicach bez luzu. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo, że platforma zakleszczy się. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń.

Załadunek

Nie wkładać naczyń z tworzywa sztucznego do urządzenia. Urządzenie i/lub naczynia z tworzywa sztucznego mogą ulec uszkodzeniu.

Powierzchnia platformy musi być zawsze załadowana/obłożona równomiernie, aby zapobiec jej zakleszczeniu i przewróceniu ułożonych na niej przedmiotów.

Dystrybutor talerzy

Do dystrybutorów talerzy można wprowadzać wyłącznie talerze o średnicy nie mniejszej od minimalnej, do obsługi której dany dystrybutor talerzy jest przeznaczony (210 mm lub 260 mm). W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo wyslizgnięcia się talerzy spomiędzy prowadnic i zakleszczenia się platformy do naczyń. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością.

W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń. To samo niebezpieczeństwo zachodzi w sytuacji, w której prowadnice nie są dostosowane do średnicy aktualnie załadowanego stosu talerzy. Dlatego też w dystrybutorach przeznaczonych do talerzy o różnej wielkości po każdej zmianie średnicy talerzy należy dostosowywać prowadnice do nowej wielkości tych naczyń.

W dystrybutorze talerzy nie można stosować talerzy linii Quadro. W dystrybutorze talerzy 2 SHVS 26 można stosować wyłącznie talerze z rdzeniem woskowym. W przypadku talerzy porcelanowych zachodzi niebezpieczeństwo ich uszkodzenia przez jarzmo umieszczone po wewnętrznej stronie pokrywy.

Dystrybutor koszy

Na platformie nie należy ustawiać bezpośrednio naczyń, lecz wyłącznie kosze. W przypadku włożenia naczyń zachodzi niebezpieczeństwo, że spowodują one zakleszczenie platformy. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością.

W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń.

Kosze mogą być napełniane tylko i wyłącznie w taki sposób, aby stos naczyń nie wystawał ponad górną krawędź kosza. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo, że stos naczyń wystający ponad górną krawędź kosza spowoduje zakleszczenie platformy do naczyń.

Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością.

W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń.

Gdy do urządzenia wkładane są kosze z tworzywa sztucznego, pokrętło można ustawiać maksymalnie na poziom "8". W przeciwnym razie można uszkodzić kosze z tworzywa sztucznego.

Nośność

Do urządzenia należy wkładać maksymalną liczbę naczyń podaną w danych technicznych, nie przekraczając górnej granicy masy ładunku, tj. ładowności. W przeciwnym wypadku 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.

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.

Gorące części urządzenia i przedmioty

Górna część urządzenia, jego wnętrze oraz umieszczone w nim przedmioty (naczynia) nagrzewają się podczas pracy (do ok. +110 °C, w przypadku modelu 2 SHVS 26 do ok. +140 °C) i mogą powodować oparzenia. Gorące przedmioty chwycić tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).

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

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 kółek. 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 zminimalizować możliwość uszkodzenia rolek, należy unikać ich przeciągania:

- Nie przemieszczać urządzenia z zablokowanymi hamulcami kółek
- 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 15°. Urządzenie wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o nachyleniu <15°.

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.

Nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych itp. urządzeń czyszczących.

Środki czyszczące – informacje ogólne

Nie stosować do czyszczenia przedmiotów metalowych. Przedmioty metalowe mogą uszkodzić urządzenie i spowodować jego korozję. Nie stosować do czyszczenia 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 0701-0702.

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 prawidłowość działania hamulców. W przypadku niedostatecznej skuteczności blokowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonych rolek jednemu z autoryzowanych punktów serwisowych.

➞ Rozdział „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:

- Dystrybutor mobilny, podgrzewany
- Akcesoria (np. kosze)
- Instrukcja obsługi

Szczegółowy zakres dostawy i wersję urządzenia podano w dokumentacji 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 aktualnie obowiązującymi przepisami i w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

Rozpoczęcie eksploatacji

Warunki eksploatacji

- ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia
- ✓ Urządzenie nie posiada żadnych wad ani widocznych uszkodzeń
- ✓ Usunięto w całości folię ochronną, jeśli została założona

Pierwsze włączenie

Pierwsze podgrzanie pustego urządzenia

☞ W momencie pierwszego włączenia nagrzewający się materiał izolacyjny może spowodować wytworzenie się niewielkiej ilości dymu i zapachu.
Z tego względu firma B.PRO zaleca, by przed pierwszym użyciem podgrzewać puste urządzenie przez ok. 2 godziny.

- ✓ Urządzenie znajduje się w stanie wyłączenia



Uwaga!

Istnieje ryzyko uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia

Jeśli 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.
 - Pokręćta, jeśli są dostępne, 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“

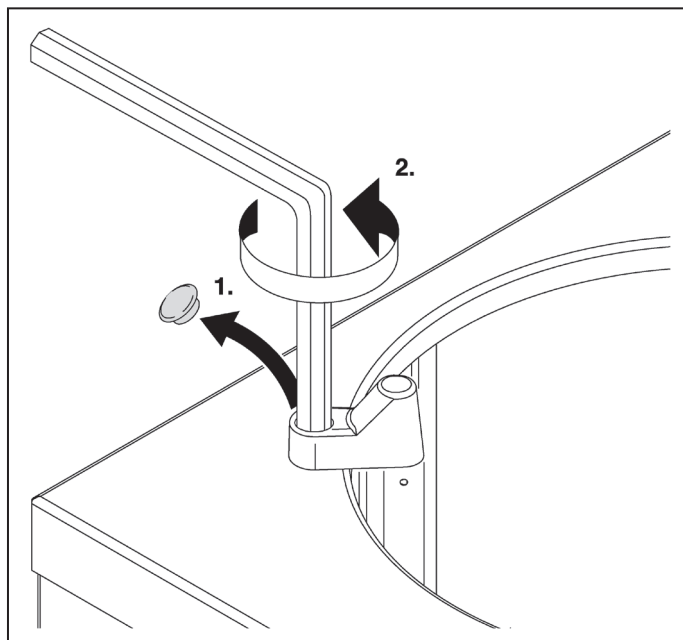
Dystrybutor talerzy:
Dostosowanie prowadnic
do średnicy talerzy

Dystrybutor talerzy 2 SHE

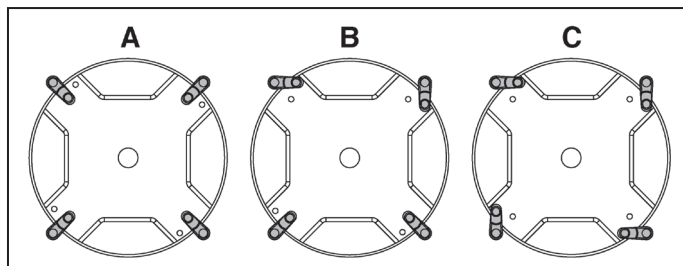
❗ Prowadnice dystrybutora talerzy można ustawiać na trzy zakresy średnic talerzy (talerze o małej, średniej i dużej średnicy).

Firma B.PRO zaleca przetestowanie przy użyciu stosowanych talerzy, który z tych zakresów regulacji jest najodpowiedniejszy.

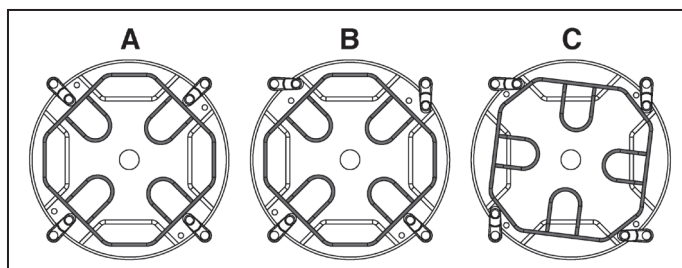
- ✓ Klucz imbusowy, rozmiar SW 5
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia wystygło.
- Wyjąć z urządzenia platformę do ustawiania naczyń.
- Zdjąć zaślepki z wszystkich czterech prowadnic za pomocą płaskiego przedmiotu (1.).
- Poluzować śruby mocujące i nieco je wykręcić (2.).



- Wyciągnąć prowadnice ruchem w górę.
- Przekręcić prowadnice w niżej opisany sposób, po czym włożyć je w odpowiednie otwory wykonane w dnie urządzenia:
 - A: talerze o małej średnicy
 - B: talerze o średniej średnicy
 - C: talerze o dużej średnicy



- Dokręcić śruby mocujące.
- Założyć osłony.
- W zależności od ustawienia prowadnic włożyć platformę do naczyń w następujący sposób:
 - A: talerze o małej średnicy
 - B: talerze o średniej średnicy
 - C: talerze o dużej średnicy



Sprawdzanie wysokości wydawania stertowanych 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 (wyjątek: model 2 SHVS 26).

Firma B.PRO zaleca przetestowanie wysokości wydawania stertowanych naczyń przy tym ustawieniu sprężyn, bądź jego zmianę, jeśli zachodzi taka potrzeba.
- ☞ 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.

Dystrybutor talerzy

- ☞ Wysokość wydawania stertowanych naczyń jest ustawiona prawidłowo, jeśli ponad górną krawędź obudowy wystaje od 4 do 5 talerzy.
- Ustawić 11 talerzy na platformie do naczyń.
- Jeśli ponad górną krawędź obudowy wystaje więcej lub mniej niż 4 do 5 talerzy, należy wyjąć wszystkie talerze i zmienić ustawienie sprężyn.
- ☞ Podrozdział „Ustawianie wysokości wydawania stertowanych naczyń“
- Po zmianie ustawienia sprężyn ponownie sprawdzić wysokość wydawania stertowanych naczyń.
- W razie konieczności należy zmieniać ustawienie sprężyn i powtarzać test wysokości wydawania naczyń do momentu uzyskania prawidłowego ustawienia.

Dystrybutor koszy

- ☞ Wysokość wydawania stertowanych naczyń jest ustawiona prawidłowo, jeśli górny kosz wystaje ponad górną krawędź obudowy o 2 do 3 cm.
- Ustawić 2 pełne kosze na platformie.
- Jeśli górny kosz wystaje o mniej lub więcej niż 2 do 3 cm ponad górną krawędź obudowy, należy wyjąć wszystkie kosze i zmienić ustawienie sprężyn.
- ↳ Podrozdział „Ustawianie wysokości wydawania stertowanych naczyń“
- Po zmianie ustawienia sprężyn ponownie sprawdzić wysokość wydawania stertowanych naczyń.
- W razie konieczności należy zmieniać ustawienie sprężyn i powtarzać test wysokości wydawania naczyń do momentu uzyskania prawidłowego ustawienia.

Dystrybutor platformowy, dystrybutor uniwersalny

- ☞ Wysokość wydawania stertowanych naczyń jest ustawiona prawidłowo, jeśli stos naczyń wystaje ponad górną krawędź obudowy o 4 do 5 cm.

**Ostrzeżenie!****Istnieje ryzyko zakleszczenia platformy do naczyń**

Jeśli wysokość wydawania stertowanych naczyń jest sprawdzana po zdemontowaniu osłony skrzynki sprężyn, naczynia mogą ześlizgnąć się do skrzynki i spowodować zakleszczenie się platformy do naczyń. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wyrzucić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń.

- Sprawdzać wysokość wydawania stertowanych naczyń wyłącznie wtedy, gdy osłona skrzynki sprężyn jest przykręcona.
-
- Ustawić na platformie do naczyń typową liczbę stertowanych naczyń.
 - Jeśli stertowane naczynia wystają o mniej lub więcej niż 4 do 5 cm ponad górną krawędź obudowy, należy wyjąć stertowane naczynia, zdjąć osłonę skrzynki sprężyn i zmienić ustawienie sprężyn.
 - ↳ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny: Zdejmowanie osłony skrzynki sprężyn“
 - ↳ Podrozdział „Ustawianie wysokości wydawania stertowanych naczyń“
 - Po zmianie ustawienia sprężyn ponownie zamocować osłonę i sprawdzić wysokość wydawania stertowanych naczyń.
 - ↳ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny: Montaż osłony skrzynki sprężyn“
 - W razie konieczności należy zmieniać ustawienie sprężyn i powtarzać test wysokości wydawania naczyń do momentu uzyskania prawidłowego ustawienia.

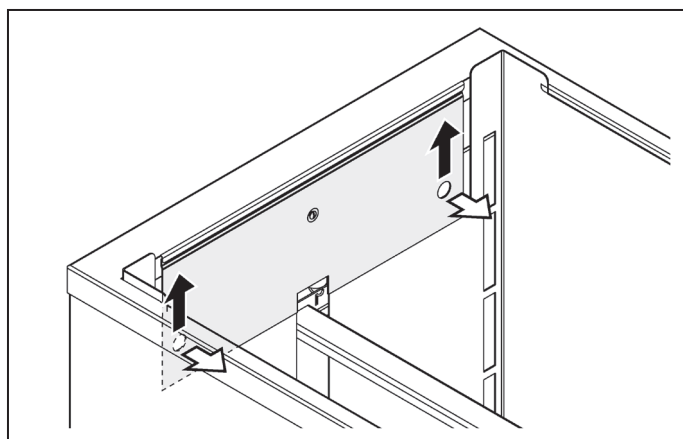
**Dystrybutor platformowy
i uniwersalny:
Zdejmowanie osłony
skrzynki sprężyn**

☞ W przypadku dystrybutorów talerzy i koszy można uzyskać swobodny dostęp do sprężyn (po wyjęciu platformy do naczyń).

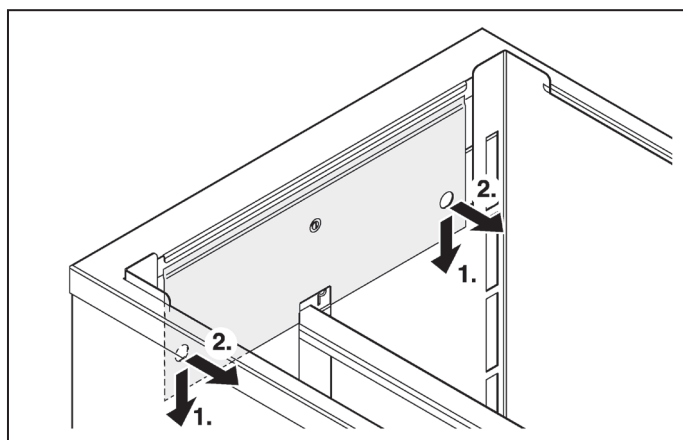
Dystrybutor platformowy, dystrybutor uniwersalny

❗ W dystrybutorach platformowych i uniwersalnych sprężyny do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń znajdują się za osłoną przymocowaną do obudowy urządzenia za pomocą śruby.

- ✓ Śrubokręt do śrub z rowkiem krzyżowym
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia wystygło.
- Wyjąć z urządzenia platformę do ustawiania naczyń.
- Poluzować i wyjąć śrubę mocującą osłonę.
- Przesunąć osłonę, chwytając za otwory, w górę, aż wyjdzie na dole z prowadnicy.



- Przesunąć osłonę w dół, chwytając za otwory (1.), i wyciągnąć do przodu, chwytając za spód (2.).



**Ustawianie wysokości
wydawania stertowanych
naczyni**

- ❗ W celu dostosowania wysokości wydawania stertowanych naczyń można zakładać lub zdejmować poszczególne sprężyny.
- ❗ Urządzenie jest dostarczane fabrycznie ze wszystkimi założonymi sprężynami (wyjątek: model 2 SHVS 26).
- ☞ Podczas ustawiania wysokości wydawania stertowanych 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.

**Uwaga!****Przednia część sprężyny posiada ostre krawędzie**

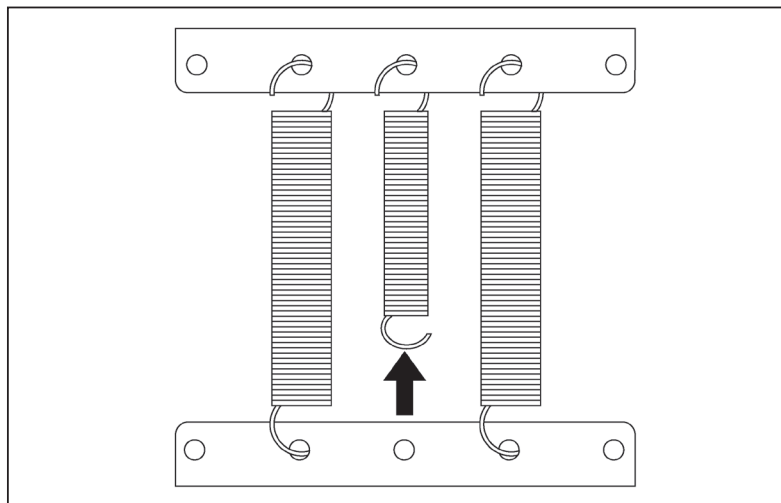
W przypadku nieprawidłowego montażu końcówka sprężyny o ostrych krawędziach może spowodować obrażenia ramienia, ręki i palców.

- 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.

Dystrybutor talerzy

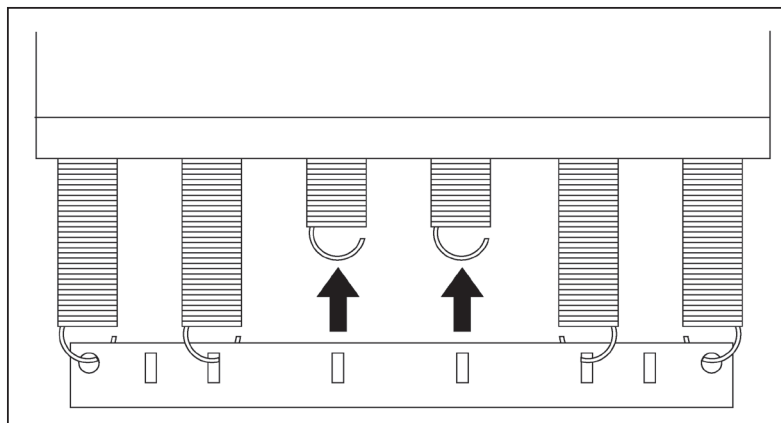
- Upewnić się, że wnętrze urządzenia wystygło.
- Wyjąć platformę do ustawiania naczyń.
- Po dwóch przeciwnych stronach ustawczych zdjąć z dolnego zawieszenia jedną ze sprężyn wewnętrznych.



- Sprawdzić wysokość wydawania stertowanych naczyń i w razie potrzeby także po obu pozostałych przeciwnych stronach ustawczych zdjąć jedną ze sprężyn wewnętrznych.

Dystrybutor koszy, dystrybutor platformowy, dystrybutor uniwersalny

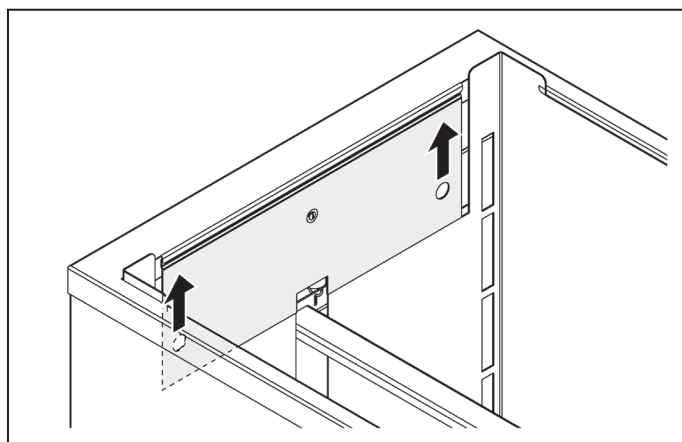
- Upewnić się, że wnętrze urządzenia wystygło.
- Wyjąć platformę do ustawiania naczyń.
- Dystrybutor platformowy i uniwersalny: zdjąć osłonę skrzynki sprężyn.
- ↳ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny: Zdejmowanie osłony skrzynki sprężyn“
- Po obu stronach urządzenia zdjąć ze środka, z dolnego zawieszenia, od 1 do 2 sprężyn.



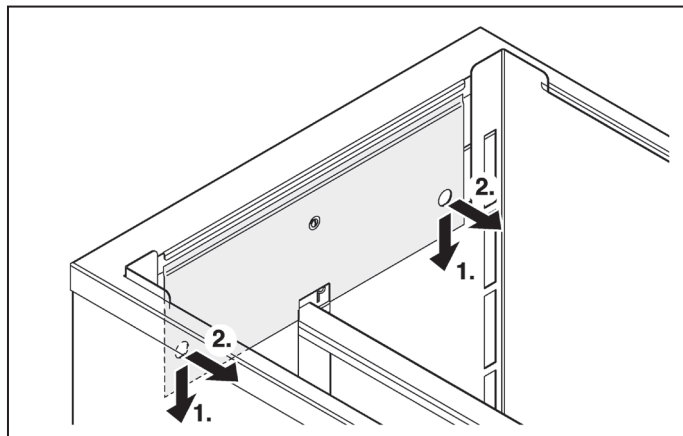
- Sprawdzić wysokość wydawania stertowanych naczyń, a w razie potrzeby zdjąć po obu stronach dalsze sprężyny.

Dystrybutor platformowy i uniwersalny: Montaż osłony skrzynki sprężyn
Dystrybutor platformowy, dystrybutor uniwersalny

- ✓ Sprawdzona i prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
- ✓ Platforma do ustawiania naczyń nie znajduje się w otworze dystrybutora
- ✓ Śrubokręt do śrub z rowkiem krzyżowym
- Włożyć osłonę i, chwytając za otwory, przesunąć w górę do oporu.



- Dolną stronę osłony docisnąć w kierunku obudowy i przytrzymać (1.).
- Przesunąć osłonę w dół, chwytając za otwory, aż zatrzaśnie się w prowadnicy (2.).



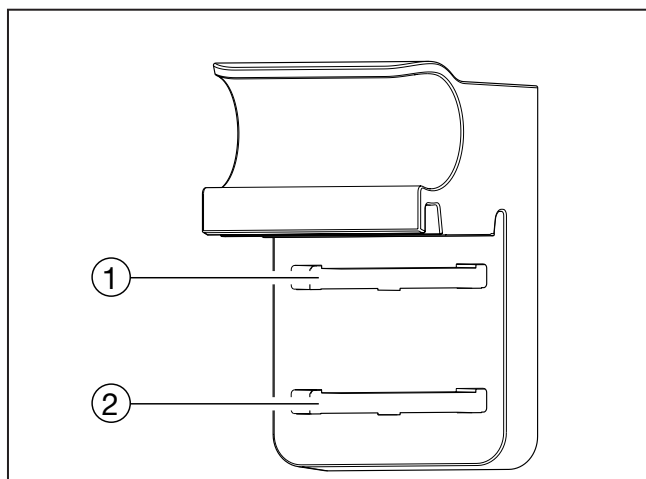
- Włożyć i dokręcić śrubę mocującą.
- Włożyć platformę do ustawiania naczyń w otwory dystrybutora.

Zakładanie uchwytu klosza

Dystrybutor talerzy 2 SHE

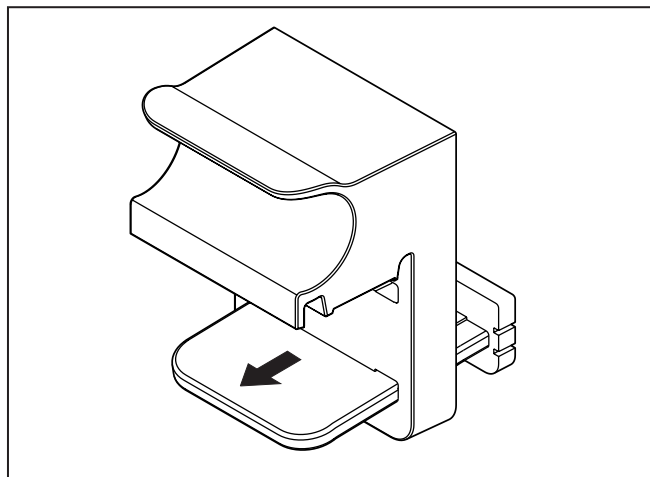
Zapinanie uchwytu

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



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

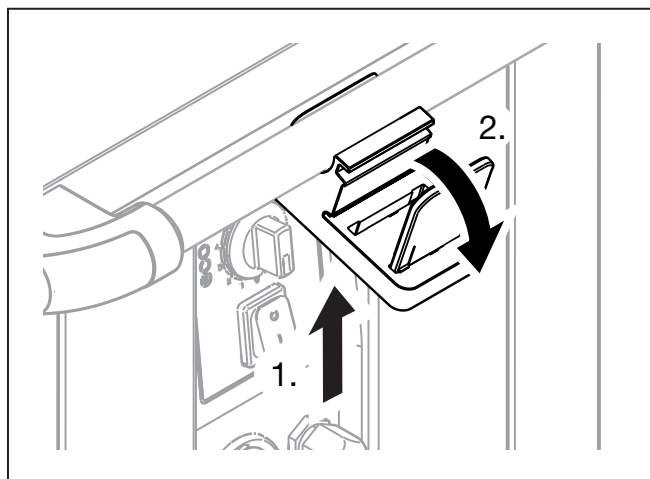
- Wsunąć języczek od tyłu do oporu w żądany mechanizm przytrzymujący.



Języczek zatrzaskuje się w sposób odczuwalny w korpusie podstawowym uchwyty.

Zakładanie uchwyty

- Wsunąć uchwyt od dołu na rurę uchwyty do pchania (1.) do momentu zatrzasknięcia.



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

Podłączenie urządzenia ✓ Urządzenie jest wyłączone



Uwaga!

Istnieje ryzyko uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia

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

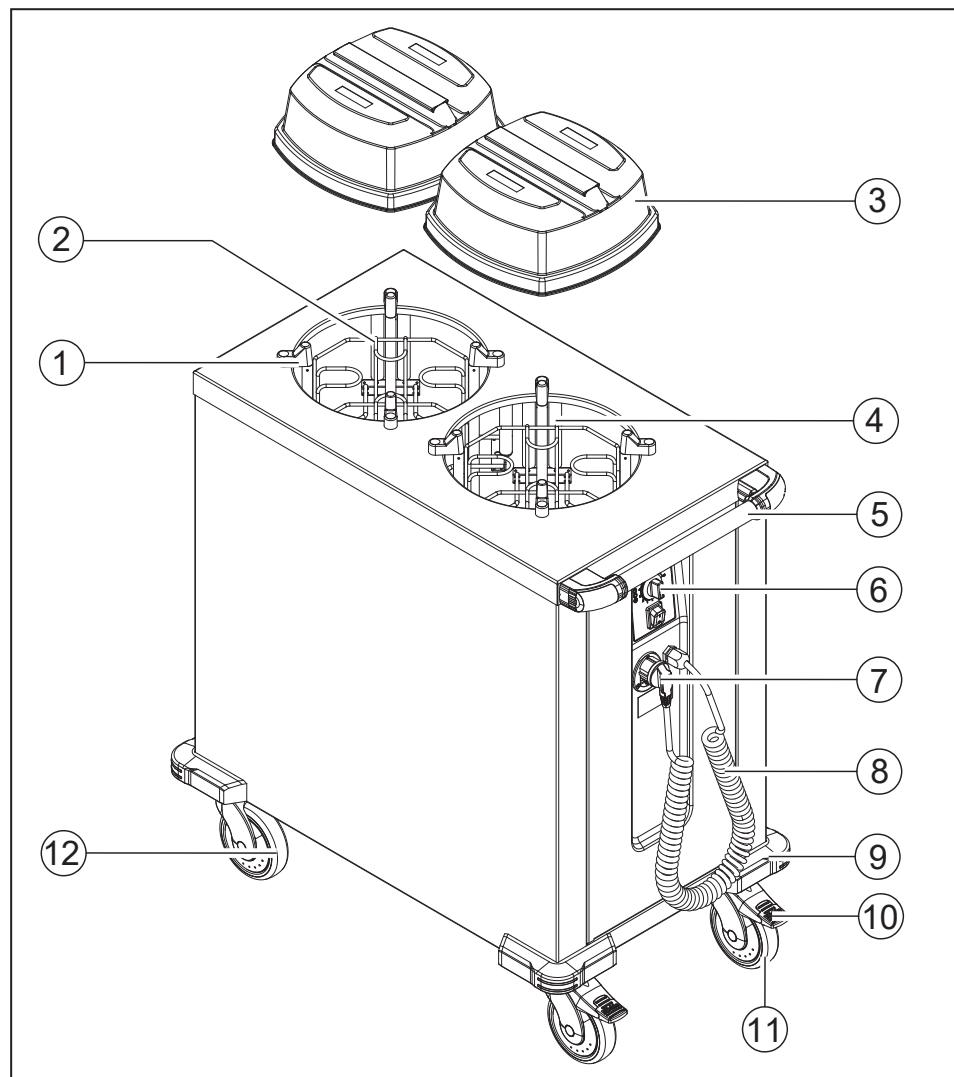
- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

-
- Upewnić się, że 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

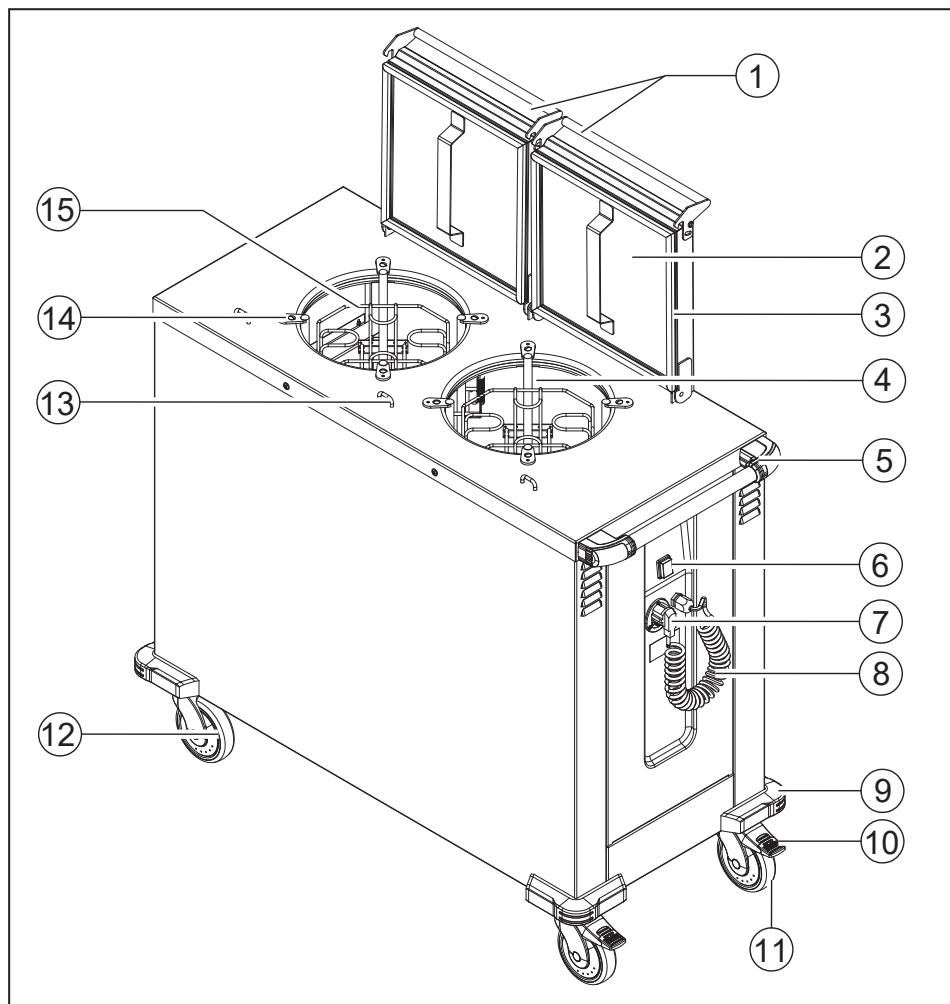
Budowa urządzenia

Dystrybutor talerzy 2 SHE



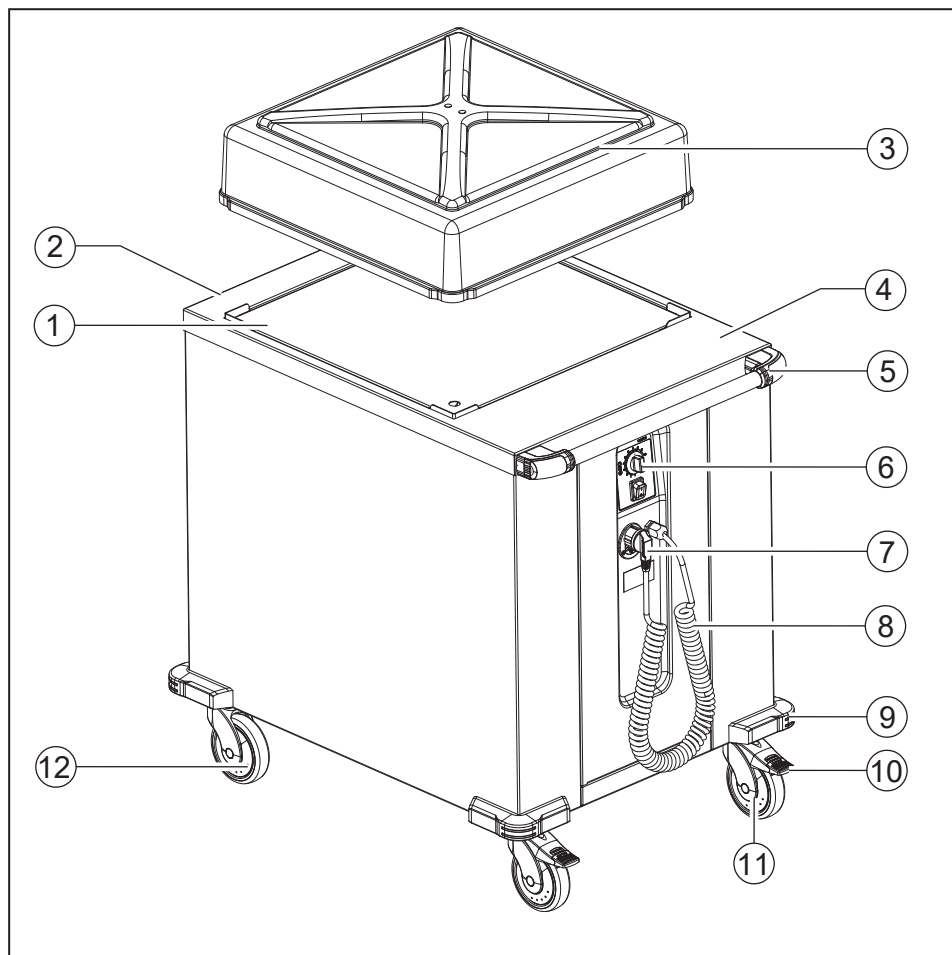
- (1) Prowadnica
- (2) Platforma do ustawiania naczyń (wyjmowana)
- (3) Klosz
- (4) Sprężyny do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (5) Uchwyt do pchania
- (6) Regulacja temperatury
- (7) Uchwyt na wtyczkę sieciową
- (8) Kabel sieciowy
- (9) Narożnik ochronny
- (10) Hamulce kółek
- (11) Kółko skrętne z hamulcem
- (12) Kółko skrętne bez hamulca

Dystrybutor talerzy 2 SHVS



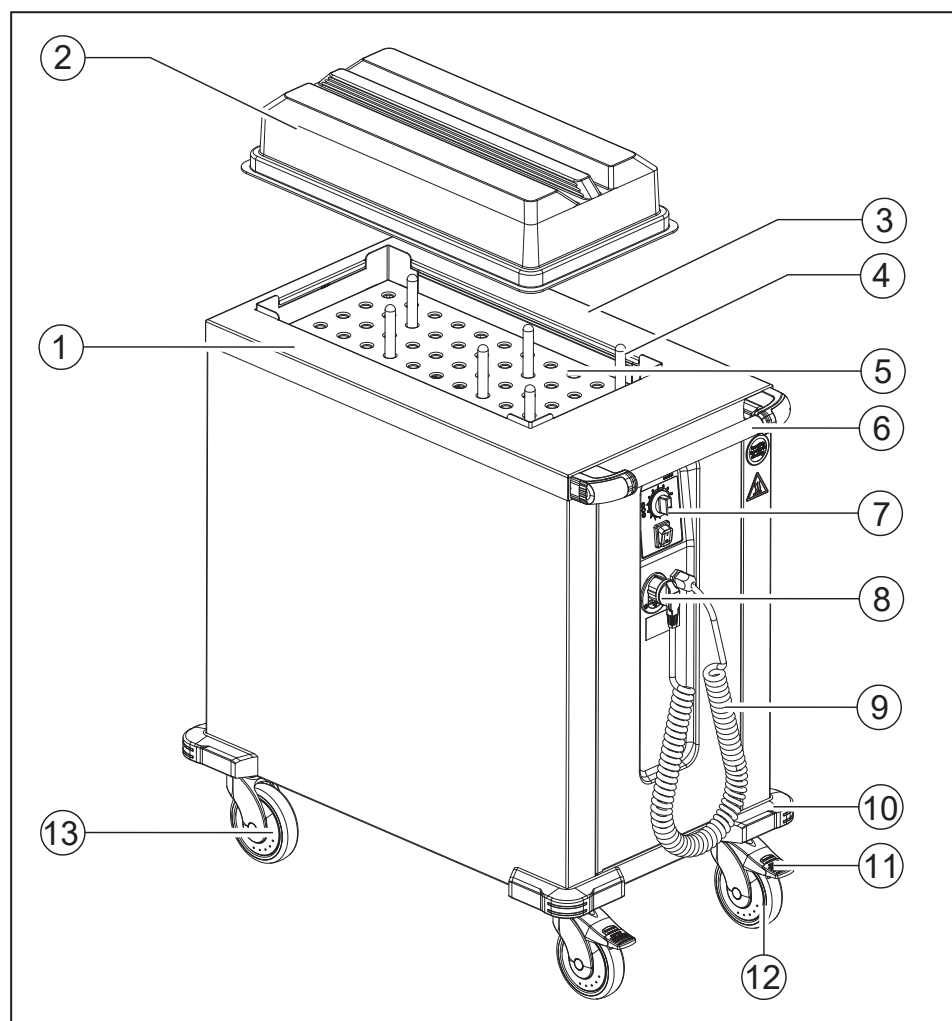
- (1) Blokada pokrywy przegubowej
- (2) Pokrywa przegubowa
- (3) Uszczelka pokrywy przegubowej
- (4) Sprężyny do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (5) Uchwyt do pchania
- (6) Włącznik/wyłącznik
- (7) Uchwyt na wtyczkę sieciową
- (8) Kabel sieciowy
- (9) Narożnik ochronny
- (10) Hamulce kółek
- (11) Kółko skrętne z hamulcem
- (12) Kółko skrętne bez hamulca
- (13) Ucho do blokady pokrywy
- (14) Platforma do naczyń (wyjmowana)
- (15) Prowadnica

Dystrybutor koszy i platformowy



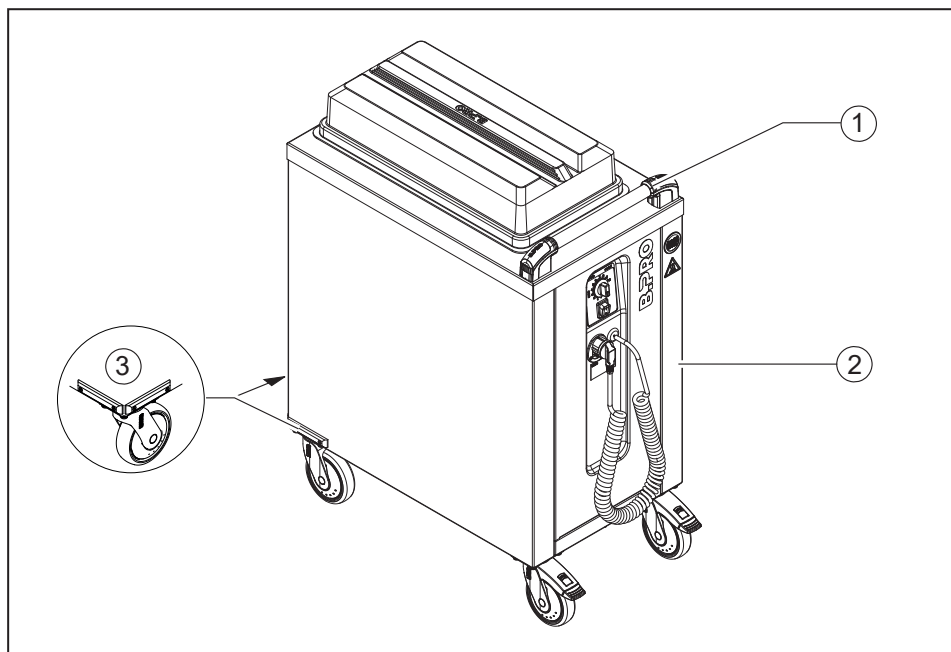
- (1) Platforma do naczyń (wyjmowana)
- (2) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (3) Kłosz
- (4) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (5) Uchwyt do pchania
- (6) Regulacja temperatury
- (7) Uchwyt na wtyczkę sieciową
- (8) Kabel sieciowy
- (9) Narożnik ochronny
- (10) Hamulce kółek
- (11) Kółko skrętne z hamulcem
- (12) Kółko skrętne bez hamulca

Dystrybutor uniwersalny

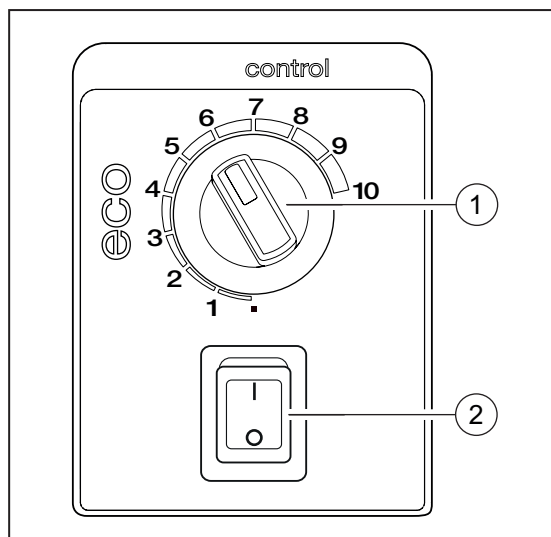


- (1) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (2) Klosz
- (3) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (4) Prowadnica
- (5) Platforma do naczyń (wyjmowana)
- (6) Uchwyt do pchania
- (7) Regulacja temperatury (nie ma w wersji Kids)
- (8) Uchwyt na wtyczkę sieciową
- (9) Kabel sieciowy
- (10) Narożnik ochronny
- (11) Hamulce kółek
- (12) Kółko skrętne z hamulcem
- (13) Kółko skrętne bez hamulca

Wersja urządzenia: dozownik uniwersalny UNI-H 59/29 L750 – cechy szczególne



- (1) Uchwyt przesuwny na pokrywie
- (2) Konstrukcja urządzenia i wymiary zostały zoptymalizowane pod kątem oszczędności miejsca podczas eksploatacji w wnękach wydawczych. (Szczegóły – patrz dane techniczne)
- (3) Narożniki ochronne

**Elementy obsługi –
przegląd**

- (1) Pokrętko do ustawiania żądanej temperatury urządzenia
(brak w przypadku 2 SHVS 26 i UNI-H 59/29 Kids)
- (2) Włącznik/wyłącznik ze wskaźnikiem trybu pracy

- ☞ Żądaną temperaturę urządzenia reguluje się płynnie pokrętkiem. Wartość ustawienia "10" odpowiada maksymalnej żądanej temperaturze +110 °C.
- ☞ Dystrybutor talerzy 2 SHVS 26 nie posiada pokrętła do ustawiania żądanej temperatury urządzenia. W przypadku tego urządzenia żądana temperatura wynosząca ok.+140 °C ustawiona jest na stałe.

**Rodzaje zastosowań –
przegląd**

Można wyróżnić następujące rodzaje zastosowań:

Kuchnia, obsługa przez personel

Jeśli urządzenie jest użytkowane w kuchni i obsługiwane przez personel, nie ma żadnych ograniczeń w ustawianiu temperatury – 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).

Dystrybutor koszy

Gdy do dystrybutora koszy wkładane są kosze z tworzywa sztucznego, pokrętko można ustawiać maksymalnie na poziom "8".

Obszar zewnętrzny, obsługa przez personel

Jeśli urządzenie jest użytkowane w obszarze zewnętrznym i obsługiwane przez personel, nie ma żadnych ograniczeń w ustawianiu temperatury – 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.

Dystrybutor koszy

Gdy do dystrybutora koszy wkładane są kosze z tworzywa sztucznego, pokrętło można ustawiać maksymalnie na poziom "8".

Obszar zewnętrzny, samoobsługa

Jeśli urządzenie jest użytkowane w obszarze zewnętrznym, a goście samodzielnie wyjmują z niego naczynia, temperatura wnętrza urządzenia nie może przekraczać +60 °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

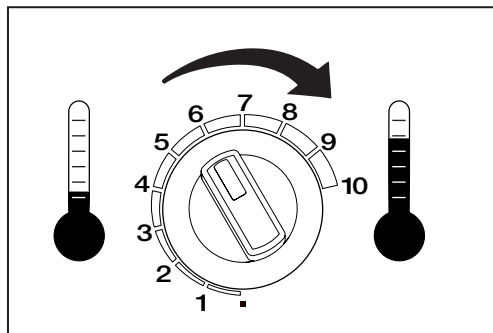
- ☞ Jeśli urządzenie jest dostępne dla gości bez nadzoru personelu, zadana temperatura nie może przekraczać +60 °C. Należy ustawić temperaturę w taki sposób, aby nikt nie poparzył sobie palców o naczynia ani górną część urządzenia. Firma B.PRO zaleca ostrożne skontrolowanie temperatury w górnej części urządzenia po upływie ok. 45 minut po włączeniu (!) w sposób ręczny, a 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.
- ☞ Dystrybutor talerzy 2 SHVS 26 nie posiada pokrętła do ustawiania żądanej temperatury urządzenia. W przypadku tego urządzenia żądana temperatura wynosząca ok. +140 °C ustawiona jest na stałe.

Dystrybutor koszy

Gdy do dystrybutora koszy wkładane są kosze z tworzywa sztucznego, pokrętło można ustawiać maksymalnie na poziom "8".

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

- Ustawić pokrętkę na wybrany stopień.



Dystrybutor talerzy:
**Odblokowywanie/
 blokowanie pokrywy
 przegubowej**

Dystrybutor talerzy 2 SHVS

- ☞ Gdy ogrzewanie jest włączone, pokrywy przegubowe powinny być zawsze zamknięte, gdyż w przeciwnym razie dochodzi do dużych strat ciepła.



Ostrzeżenie!

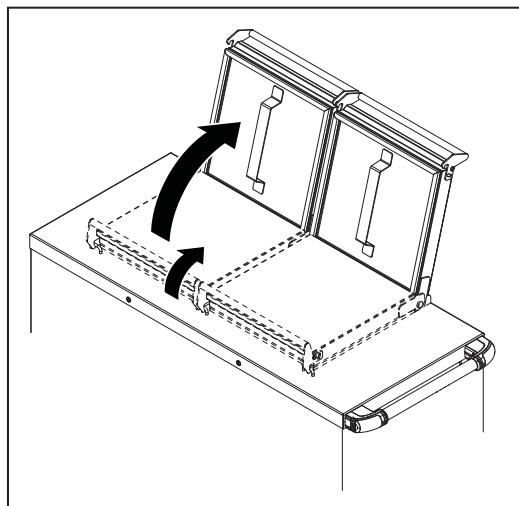
Gorąca górna część urządzenia

Gdy ogrzewanie jest włączone, górna część urządzenia w obszarze pokryw przegubowych jest gorąca i może spowodować oparzenia.

- Należy chwycić/dotykać górną część urządzenia tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).

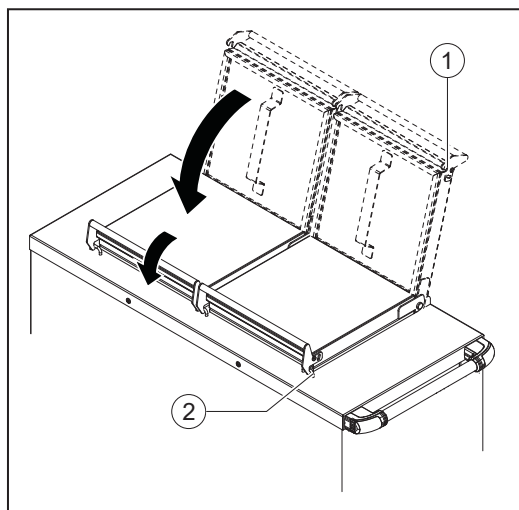
Otwieranie pokrywy przegubowej

- Blokadę pokrywy przegubowej otworzyć do góry.
- Otworzyć pokrywę przegubową.



Zamykanie pokrywy przegubowej

- Zamknąć pokrywę przegubową.
- Zamknąć blokadę pokrywy przegubowej. Haczyki (1) jarzma blokady muszą wczepić się w ucha (2) usytuowane w górnej części urządzenia.



Napełnianie urządzenia

- ☞ Jeśli urządzenie jest ogrzewane bez klosza, 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 wkładać naczyń z tworzywa sztucznego do urządzenia.
Urządzenie i/lub naczynia z tworzywa sztucznego mogą ulec uszkodzeniu.
- ☞ Nie należy przekraczać górnej granicy ładowności podanej w danych technicznych.

Dystrybutor talerzy 2 SHE

- ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
- ✓ Prowadnice dostosowane do aktualnej średnicy talerzy
- ✓ Platforma do ustawiania naczyń włożona otwartą stroną do dołu
- Włożyć talerze do dystrybutora.
- Przykryć dystrybutor kloszem.

Dystrybutor talerzy 2 SHVS

- ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
- ✓ Platforma do ustawiania naczyń włożona otwartą stroną do dołu
- Odblokować i otworzyć pokrywę przegubową.
- Włożyć do dystrybutora talerze z rdzeniem woskowym.
- Zamknąć i zablokować pokrywę przegubową.

Dystrybutor koszy

- ☞ Na platformie nie należy ustawiać bezpośrednio naczyń, lecz wyłącznie kosze.
- ☞ Kosze mogą być napełniane tylko i wyłącznie w taki sposób, aby stos naczyń nie wystawał ponad górną krawędź kosza.
- ☞ Gdy do urządzenia wkładane są kosze z tworzywa sztucznego, pokrętło można ustawiać maksymalnie na poziom "8".
- ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
- Włożyć do urządzenia napełnione kosze.
 - lub –
 - Ustawiać puste kosze po kolei na platformie do naczyń, po czym wkładać do nich naczynia.
- Przykryć urządzenie kloszem.

Dystrybutor platformowy

- ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
- Włożyć naczynia do urządzenia.
- Przykryć urządzenie kloszem.

Dystrybutor uniwersalny

- ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
- ① Położenie prowadnic można w każdej chwili dostosować do wielkości stertowanych naczyń.
- W razie potrzeby wyjąć prowadnice, po czym ponownie włożyć je pionowo do urządzenia w nowe miejsce poprzez platformę do naczyń.
- Włożyć naczynia do urządzenia.
- Przykryć urządzenie kloszem.

**Przemieszczanie
urządzenia w inne
miejsce**

- ✓ Urządzenie jest wyłączone
- ✓ Wtyczka sieciowa w uchwycie

Dystrybutor talerzy 2 SHVS

- ✓ Zamknięta i zablokowana pokrywa przegubowa

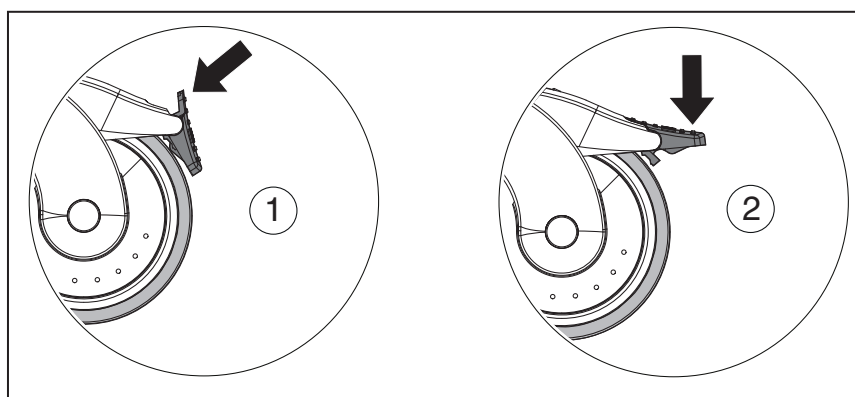
Dystrybutor talerzy z blokadą pokrywy

- ① W razie potrzeby pokrywy można zablokować.
- W razie potrzeby zablokować pokrywę, przykręcając blokady pokrywy.

**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).

**Przejeżdżanie przez
pochyłości i zagłębienia**

- ✓ Dwie osoby

**Uwaga!****Gorąca górna część urządzenia**

Bezpośrednio po zakończeniu użytkowania górna część 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 chwytać 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 lub pokrywą przegubową i zablokowane
- ✓ Urządzenie znajduje się w stanie wyłączenia
 - 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“

Dystrybutor talerzy 2 SHE

- Podgrzewać naczynia przynajmniej przez 150 minut.
-

Dystrybutor uniwersalny, dystrybutor koszy, dystrybutor platformowy

- Podgrzewać naczynia przynajmniej przez 120 minut.
-

Dystrybutor talerzy 2 SHVS

- Podgrzewać talerze z rdzeniem woskowym przynajmniej przez 180 minut.
-

- Po włączeniu urządzenia należy utrzymywać naczynia w stanie ciepłym tak długo, jak to jest potrzebne.

Wymowianie naczyń**Ostrzeżenie!****Gorąca górna część urządzenia/gorące wnętrze urządzenia/gorące naczynia**

Po włączeniu ogrzewania górna część urządzenia, jego wnętrze i znajdujące się w nim naczynia nagrzewają się i mogą powodować oparzenia.

- Gorące przedmioty chwycić tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).
-

- Zdjąć klosz.
- 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.

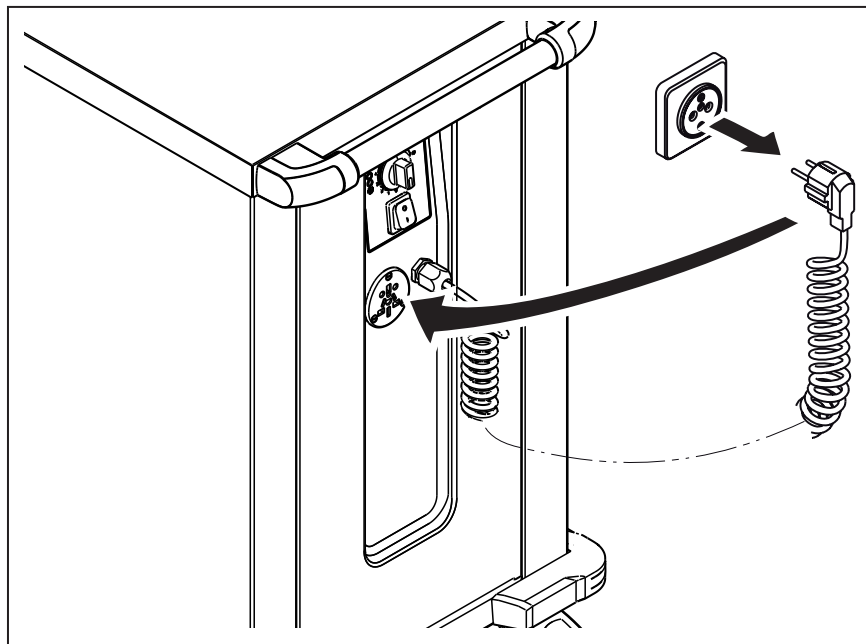
Gorące powierzchnie Wnętrze urządzenia z oznaczeniem typu Kids nagrzewa się do temperatury 44°C. Tym samym wykluczony jest krytyczny zakres temperatur na zewnętrznej stronie urządzenia, który przy dłuższym kontakcie mógłby doprowadzić do oparzeń.

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 temperatura jest zbyt niska (wyjątek: model 2 SHVS 26).	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”

Dystrybutor talerzy: talerze są za duże lub za małe w stosunku do przekroju poprzecznego tuby

Przyczyna	Postępowanie
Nieprawidłowo ustawione prowadnice.	Dostosować prowadnice do średnicy talerza. ➔ Podrozdział „Dystrybutor talerzy: Dostosowanie prowadnic do średnicy talerzy”

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

Talerze o danej wielkości nie są przeznaczone do zastosowania w dystrybutorze.	Brak. Nie wolno wkładać do dystrybutora za małych talerzy! W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo wysłizgnięcia się talerzy spomiędzy prowadnic i zakleszczenia się platformy do naczyń. Zakleszczona platforma może w dowolnym momencie wystrzelić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń.
--	---

**Korozja na elementach
ze stali szlachetnej**

Przyczyna	Postępowanie
Nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem/nieodpowiednia pielęgnacja.	■ Usunąć ogniska korozji. ■ Zwracać uwagę na prawidłowy sposób obchodzenia się z urządzeniem/jego prawidłową 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

Pod pojęciem "stal szlachetna" rozumiemy gatunki 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.

- ☞ Nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych itp. urządzeń czyszczących.
- ☞ W żadnym wypadku do suszenia nie należy stosować wewnętrznego układu ogrzewania.
- ☞ Nie można myć klosza w zmywarce.
Ze względu na wysoką temperaturę panującą w zmywarce na kloszu mogą tworzyć się pęknięcia naprężeniowe.

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:

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

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

- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- miękką szmatkę do czyszczenia
- szmatkę 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 innych powierzchni metalowych, 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
- szmaty/ścierki do podłóg
- środki czyszczące zawierające rozpuszczalniki
- wszelkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu)
- korodujące, agresywne detergenty/środki dezynfekujące (np. na bazie fluorowanego kwasu krzemowego, kwasu fosforowego oraz kwasów solnego i siarkowego)

Czyszczenie urządzenia

- ✓ Urządzenie jest wyłączone
- ✓ Wtyczka sieciowa jest wyciągnięta z gniazdka
- ✓ Urządzenie jest schłodzone od wewnątrz i zewnątrz
- ✓ W urządzeniu brak stertowanych naczyń

**Ostrzeżenie!****Do wnętrza obudowy może przedostawać się woda**

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

- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem zapewnionym przez użytkownika.
 - Odłączyć wtyczkę sieciową celem odłączenia urządzenia od sieci energetycznej.
-

☞ Platformę do naczyń można zdjąć w celu jej gruntownego oczyszczenia.

Dystrybutor uniwersalny

Prowadnice dystrybutora uniwersalnego przechodzą tylko przez platformę do naczyń i są przez nią przytrzymywane. Przed wyjęciem platformy do naczyń należy najpierw wyjąć prowadnice, aby nie wpadły do wnętrza urządzenia.

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 bądź metalowy, należy zawsze płukać pomocnicze środki czyszczące (np. szczotki, szmatki z mikrofazy itp.), aby cząstki pyłu nie pozostawiały śladów na oczyszczanej powierzchni.

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

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 odłączenia 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 skuteczności blokowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonych rolek jednemu z autoryzowanych punktów serwisowych.
- ☞ Rozdział „Naprawa“

Dystrybutor talerzy: Kontrola uszczelki pokrywy przegubowej

Dystrybutor talerzy 2 SHVS

- ☞ Uszczelkę pokrywy przegubowej należy regularnie sprawdzać pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
 - Sprawdzić uszczelkę pokrywy przegubowej pod kątem ewentualnych uszkodzeń (kontrola wzrokowa).
 - W przypadku uszkodzenia zlecić wymianę jednemu z autoryzowanych punktów serwisowych.
- ☞ Rozdział „Naprawa“

Dystrybutor talerzy: Pielęgnacja uszczelki pokrywy przegubowej

Dystrybutor talerzy 2 SHVS

- Aby wydłużyć okres trwałości użytkowej uszczelki urządzenia, konserwować regularnie (co miesiąc) uszczelki środkami pielęgnującymi dostępnymi w handlu.

Zlecać przeprowadzanie badań okresowych 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

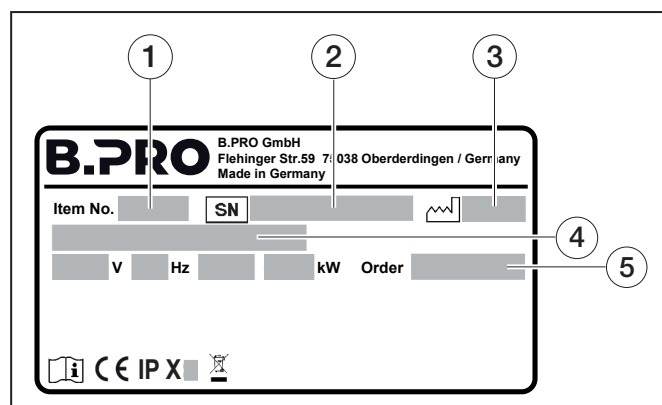
- Przynajmniej raz na 6 miesięcy sprawdzać zgodnie z przepisami DGUV V3 (dawniej BGV A3) lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

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) Numer seryjny
- (3) Data produkcji
- (4) Nazwa modelu
- (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
Niemcy

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

Utylizacja

Utylizacja 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 odnośnie usuwania dostępnych jest u handlowców lub w serwisie firmy B.PRO.

📍 Podrozdział „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, 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 – dł. x szer. x wys. [mm]	Rozmiar w świetle [mm]	Masa własna [kg]
Dystrybutor talerzy			
2 SHE 21-26	885 x 520 x 937	Ø: 210 do 260	45
2 SHE 26-31	1005 x 520 x 937	Ø: 260 do 310	50
2 SHVS 26	1168 x 548 x 1067	Ø: 260	82
Dystrybutor koszy			
CHV 53/53	885 x 700 x 911	535 x 535	70
CHV 66/54	1025 x 700 x 911	660 x 540	75
Dystrybutor platformowy			
CHV 58/58	945 x 700 x 911	581 x 581	85
CEH 65/45	1184 x 619 x 1020	656 x 456	110
Dystrybutor uniwersalny			
UNI-H 59/29	885 x 520 x 944	590 x 290	68
UNI-H 59/29 L750	750 x 470 x 971	590 x 290	68
UNI-H 58/58	944 x 520 x 944	581 x 581	91
UNI-H 59/29 Kids	885 x 520 x 794	590 x 290	64

Pojemność/ładowność (ok.)

Model	Pojemność	Wysokość stosu [mm] (z kłosem/ bez kłosa)	Maks. ładowność [kg]
Dystrybutor talerzy			
2 SHE 21-26	120 talerzy Ø: 210 do 260 mm	620/670	90
2 SHE 26-31	120 talerzy Ø: 260 do 310 mm	620/670	90
2 SHVS 26	98 talerzy z rdzeniem woskowym Ø: 260 mm	664/- (dozwolone użytkowanie wyłącznie z zamkniętą pokrywą przegubową)	120
Dystrybutor koszy			
CHV 53/53	6 koszy (wys.: 115 mm) lub 9 ko- szy (wys.: 75 mm) dł. x szer.: 500 x 500 lub 525 x 525 mm	540/680	200

Model	Pojemność	Wysokość stosu [mm] (z kloszem/ bez klosza)	Maks. ładowność [kg]
CHV 66/54	6 koszy (wys.: 115 mm) lub 9 koszy (wys.: 75 mm) dł. x szer.: 650 x 530 mm	540/680	200
Dystrybutor platformowy			
CHV 58/58	W zależności od rodzaju naczyń	540/680	200
CEH 65/45	W zależności od rodzaju naczyń	610/570	220
Dystrybutor uniwersalny			
UNI-H 59/29	W zależności od rodzaju naczyń	540/680	150
UNI-H 59/29 L750	W zależności od rodzaju naczyń	540/680	150
UNI-H 58/58	W zależności od rodzaju naczyń	540/680	200
UNI-H 59/29 Kids	W zależności od rodzaju naczyń	390/530	200

Zakres temperatur (wnętrze urządzenia)

+30 °C do +110 °C

+140 °C (tylko 2 SHVS 26)

+44°C (tylko UNI-H 59/29 Kids)

Dane elektryczne**Wartości przyłącza**

Model	Napięcie	Moc (maks.) [kW]
Dystrybutor talerzy		
2 SHE 21-26	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1.8 kW
2 SHE 26-31	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1.8 kW
2 SHVS 26	220 do 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
Dystrybutor koszy		
CHV 53/53	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1.8 kW
CHV 66/54	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1.8 kW
Dystrybutor platformowy		
CHV 58/58	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1.8 kW
CEH 65/45	220 do 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
Dystrybutor uniwersalny		
UNI-H 59/29	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1.8 kW
UNI-H 59/29 L750	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 58/58	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1.8 kW
UNI-H 59/29 Kids	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	1,5 kW

Stopień ochrony

IP X 5 (urządzenie jest chronione przed strumieniem wody).

Środowisko Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura: +15 °C do +38 °C

Wilgotność względna powietrza: bez obraszania

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura: -10 °C do +40 °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

Klosz: Poliwęglan; ekspandowany polipropylen

Dane do zamówienia

Dystrybutor talerzy 2 SHE 21-26	Numer artykułu	574 836; 383 048
Dystrybutor talerzy 2 SHE 26-31	Numer artykułu	574 837; 383 047
Dystrybutor talerzy 2 SHVS 26	Numer artykułu	574 902; 383 371
Dystrybutor koszy CHV 53/53	Numer artykułu	574 903; 383 376
Dystrybutor koszy CHV 66/54	Numer artykułu	574 904; 383 377
Dystrybutor platformowy CHV 58/58	Numer artykułu	574 890; 383 372
Dystrybutor platformowy CEH 65/45	Numer artykułu	575 291; 388 123
Dystrybutor uniwersalny UNI-H 59/29	Numer artykułu	574 909; 383 387
Dystrybutor uniwersalny UNI-H 59/29 L750	Numer artykułu	575 684
Dystrybutor uniwersalny UNI-H 59/29 Kids	Numer artykułu	575 630; 392 570
Dystrybutor uniwersalny UNI-H 58/58	Numer artykułu	574 910; 383 389
Instrukcja obsługi	Numer dokumentu:	154 414

Akcesoria

**Talerze z rdzeniem
woskowym do
zachowywania ciepła**

Numer artykułu

patrz cennik firmy B.PRO

Klosz

Numer artykułu

patrz cennik firmy B.PRO

**Kosze do dystrybutorów
koszy**

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

The logo consists of the text "B.PRO" in a bold, sans-serif font. The "B" and "P" are significantly larger and more prominent than the "O" and "R". The "O" and "R" are smaller and positioned to the right of the "B" and "P" respectively. The entire logo is in a dark grey or black color.