



B.PRO
SW 6X4 / SW 6X4-2 KIDS /
SW 8X5 / SW 8X5-2 KIDS
SW 9X6 / SW 10X6 /
SW MCS 10X6 /
ARW 9X6 / ARW 10X6

Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Bedieningshandleiding
Manual de instrucciones
Руководство по эксплуатации
Návod k použití
Instrukcja użycia

B.PRO GmbH
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Deutschland
Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

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



Dokumentnr. 153 061 – de, en, fr, it, nl, ru, cs, pl – Version 2.1 – 05/23

DE

Der Servier-/Abräumwagen von B.PRO ist ein Transportgerät mit Abstellborden zum handgeführten Transport von Speisen, Getränken, Geschirr und Küchen-Bedarfsgegenständen, vornehmlich für die Großküche und den Gastronomiebereich.

Der Servier-/Abräumwagen darf nicht zum Transport von Personen mit oder auf dem Wagen, sowie dessen Anbauten, benutzt werden. Der Servier-/Abräumwagen darf nicht als „Leitersatz“ oder als Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr). Für diese Anwendungsfälle oder sonstigen, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch erlischt die Gewährleistung.

Für die maximale Lebensdauer und den sicheren Einsatz des Servier-/Abräumwagens folgende Hinweise beachten:

- ☞ Der Betreiber ist für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Servier-/Abräumwagens verantwortlich.
- ☞ Schutzfolie vor erstmaligen Gebrauch abziehen.
- ☞ Den Servier-/Abräumwagen immer von unten nach oben beschriften um den Geräteschwerpunkt möglichst niedrig zu halten.
- ☞ Den Servier-/Abräumwagen immer mit zwei Händen an einem der beiden stirnseitigen Schiebegriffe (Rohrbügelrahmen) schieben.
- ☞ Den Servier-/Abräumwagen immer so schieben, dass keine Gegenstände vom Gerät fallen können. In diesem Fall besteht die Gefahr von Sachschäden und Verletzungen.
- ☞ Der Servier-/Abräumwagen ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung unter 10° befahren.
- ☞ Servier-/Abräumwagen stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Der Servier-/Abräumwagen kann durch unbeachtetes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.
- ☞ Ein Servier-/Abräumwagen ohne Rollenfeststeller ist stets so abzustellen, dass er sicher steht und sich nicht selbstständig in Bewegung setzen kann. Der Servier-/Abräumwagen kann durch unbeachtetes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.
- ☞ Das Typenschild ist stirnseitig rechts am Rohrbügel, unterhalb des obersten Abstellbordes, angebracht.
- ☞ Die maximalen Belastungsangaben auf dem Typenschild, für die einzelnen Borde und den gesamten Wagen, dürfen nicht überschritten werden.
- ☞ Zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch vorgeschrieben. Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden. Empfohlen sind handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis. Abschließend gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- ☞ B.PRO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Servier-/Abräumwagens, vor allem der Rollen, durch entsprechend geschultes Fachpersonal.
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Die vollständige **Original-Betriebsanleitung** ist online abrufbar unter (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanleitung_operating-instructions_multi-demploi1.pdf) oder über den **QR-Code**.

GB

The B.PRO serving/clearing trolley is a cart with shelves used to transport food, beverages, dishes and kitchen items, mainly designed for commercial kitchens and the food service industry.

The serving/clearing trolley must not be used to transport persons on the trolley itself or on its attachments. The serving/clearing trolley must not be used as a substitute for a ladder or as a (children's) climbing frame (danger of tipping). The warranty will be voided in these application cases or other improper use.

Please observe the information below regarding the maximum operating life and safe use of the serving/clearing trolley:

- ☞ The operator is responsible for ensuring appropriate and proper use of the serving/clearing trolley.
- ☞ Remove protective film before using for the first time.
- ☞ Always load the serving/clearing trolley from bottom to top to keep the unit's centre of gravity as low as possible.
- ☞ Always push the serving/clearing trolley with two hands using either of the short side push handles (tube clamp frame).
- ☞ Always push the serving/clearing trolley in a way that no objects will fall from it. Falling objects pose a risk of injury and material damage.
- ☞ The serving/clearing trolley is safe from tipping over up to an angle of 10° when stationary. You may only cross sloping surfaces with an incline of less than 10°.
- ☞ Always use castor brakes to prevent the serving/clearing trolley from rolling away. The serving/clearing trolley may cause injury and damage if it is allowed to roll away accidentally.
- ☞ A serving/clearing trolley which has no castor brakes must always be safely parked, so it is secure and cannot move of its own accord. The serving/clearing trolley may cause injury and damage if it is allowed to roll away accidentally.
- ☞ The rating plate is attached on the right of the tube clamp on the short side of the unit, beneath the top shelf.
- ☞ You must not exceed the maximum load for the individual shelves and the overall trolley indicated on the rating plate.
- ☞ Wiping clean with a damp cloth is a mandatory part of the daily routine cleaning. Stubborn stains may be removed with a brush (synthetic or natural bristles). We recommend using commercially available water-based cleaning agents. Rinse thoroughly with clean water and then dry after cleaning.
- ☞ B.PRO recommends you have the serving/clearing trolley maintained on a regular basis by suitably trained professionals, especially the castors.
- ☞ Repairs may only be carried out by the following authorised service points:
 - In-house, B.PRO-trained professionals
 - External, B.PRO-trained customer service
 - B.PRO service

You can obtain the full **original operating instructions** online at (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanleitung_operating-instructions_multi-demploi1.pdf) or using the **QR code**.

FR

Le chariot de service/débarrassage de B.PRO est un dispositif de transport avec tablettes pour le transport guidé manuellement de repas, boissons, vaisselle et ustensiles de cuisine, principalement pour les cuisines professionnelles et la gastronomie.

Le chariot de service/débarrassage ne peut pas être utilisé pour le transport de personnes avec ou sur le chariot ou ses pièces rapportées. Le chariot de service/débarrassage ne doit pas être utilisé comme échelle de fortune ni comme appareil d'escalade (enfants) (danger de basculement). Dans ces cas d'application ou d'autres utilisations non conformes à la destination, la garantie devient caduque.

Pour une durée de vie maximale et une utilisation sûre du chariot de service/débarrassage, prière de respecter les indications suivantes:

- ☞ L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme du chariot de service/débarrassage.
- ☞ Retirer le film de protection avant la première utilisation.
- ☞ Toujours charger le chariot de service/débarrassage de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste le plus bas possible.
- ☞ Toujours pousser le chariot de service/débarrassage à deux mains sur l'une des deux poignées de poussée sur le petit côté (étrier tubulaire).
- ☞ Toujours pousser le chariot de service/débarrassage de manière à prévenir toute chute d'objets depuis l'appareil. Dans ce cas, il y a danger de dommages matériels et de blessures.
- ☞ Le chariot de service/débarrassage debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est inférieure à 10°.
- ☞ Toujours fixer le chariot de service/débarrassage à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. Le chariot de service/débarrassage peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu.
- ☞ Un chariot de service/débarrassage sans frein doit toujours être placé de manière stable, en s'assurant qu'il ne puisse pas se mettre en mouvement par lui-même. Le chariot de service/débarrassage peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu.
- ☞ La plaque signalétique est placée à droite sur le petit côté sur l'étrier tubulaire, sous la tablette supérieure.
- ☞ Les indications de charge maximale sur la plaque signalétique, pour chaque tablette et pour le chariot complet, ne doivent pas être dépassées.
- ☞ La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide. Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles). Nous recommandons des produits de nettoyage du commerce à base d'eau. Ensuite, nettoyer soigneusement à l'eau claire et sécher.
- ☞ B.PRO recommande une maintenance régulière du chariot de service/débarrassage, en particulier des roues, par un personnel spécialisé formé.
- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente habilités suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service de B.PRO

Le **mode d'emploi original** complet est consultable en ligne à l'adresse (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanleitung_operating-instructions_multi-demploi1.pdf) ou via le **code QR**.

IT

Il carrello di servizio/sbarazzo di B.PRO è un mezzo di trasporto manuale munito di ripiani di appoggio per pasti,

bevande, stoviglie e altri oggetti d'uso per la cucina ed è utilizzato prevalentemente in grandi cucine e nel settore gastronomico.

Il carrello di servizio/sbarazzo non deve essere utilizzato per trasportare persone né con o su di esso né sui suoi annessi. Il carrello di servizio/sbarazzo non deve essere usato come scala o per arrampicarsi (bambini) (pericolo di ribaltamento). Per queste applicazioni o per un uso diverso non conforme la garanzia diventa nulla.

Per la massima durata e l'impiego sicuro del carrello di servizio/sbarazzo è necessario attenersi alle seguenti avvertenze:

- ☞ Il titolare è responsabile dell'impiego conforme del carrello di servizio/sbarazzo.
- ☞ Prima del primo uso togliere la pellicola protettiva.
- ☞ Caricare il carrello di servizio/sbarazzo iniziando sempre dal basso per mantenere il baricentro alla minor altezza possibile.
- ☞ Spingere il carrello di servizio/sbarazzo afferrando sempre con entrambe le mani una delle due maniglie di spinta (telaio di staffe tubolari) sul lato corto.
- ☞ Spingere sempre il carrello di servizio/sbarazzo in modo che da esso non cadano oggetti. In caso contrario sussiste il pericolo di riportare lesioni e danni materiali.
- ☞ Il carrello di servizio/sbarazzo rimane stabile anche se viene inclinato fino a 10°. Spingere l'apparecchio solo su superfici con una pendenza minore di 10°.
- ☞ Bloccare il carrello di servizio/sbarazzo sempre con i freni delle ruote per impedirne il rotolamento. Il carrello di servizio/sbarazzo può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente o accidentalmente.
- ☞ Un carrello di servizio/sbarazzo senza freni delle ruote deve essere sempre parcheggiato in modo che non possa mettersi in movimento da solo. Il carrello di servizio/sbarazzo può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente o accidentalmente.
- ☞ La targhetta si trova sulla destra della staffa tubolare del lato corto, al di sotto del primo ripiano di appoggio superiore.
- ☞ I valori massimi ammissibili del carico riportati sulla targhetta per i singoli ripiani di appoggio e per l'intero carrello non devono essere superati.
- ☞ Per la normale pulizia giornaliera è prescritta la pulizia con un panno umido. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali). Si consiglia l'uso di normali detersivi a base d'acqua. Infine sciacquare accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugarla.
- ☞ B.PRO consiglia una manutenzione periodica del carrello di servizio/sbarazzo, in particolare delle ruote, eseguita da tecnici qualificati.
- ☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Assistenza di B.PRO

Il **manuale di istruzioni originale** completo può essere richiamato online dal sito (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanleitung_operating-instructions_multi-demploi1.pdf) o per mezzo del **codice QR**.

NL

De serveer-/afruimwagen van B.PRO is een transportapparaat met plateaus voor handmatig transport van gerechten, dranken, vaatwerk en keukenbenodigdheden, voornamelijk voor grootkeuken en gastro-nomie.

De serveer-/afruimwagen mag niet worden gebruikt voor transport van personen met of op de wagen of de daaraan gemonteerde delen. De serveer-/afruimwagen mag niet worden gebruikt als „opstap“ of als klimtoestel (kinderen) – gevaar voor kantelen. Voor deze toepassingen of elk ander gebruik niet conform de voorschriften, vervalt de garantie.

Neem onderstaande aanwijzingen in acht voor een maximale levens-duur en een veilig gebruik van de serveer-/afruimwagen:

☞ De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat de serveer-/afruimwa-gen deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.

☞ Verwijder de beschermfolie voor het eerste gebruik.

☞ BELaad de serveer-/afruimwagen altijd van beneden naar boven om het zwaartepunt van het apparaat zo laag mogelijk te houden.

☞ Verplaats de serveer-/afruimwagen altijd met twee handen aan een van de beide duwhandgrepen (buisframe) aan de korte zijden.

☞ Verplaats de serveer-/afruimwag en altijd zo, dat er geen voorwer-pen van het apparaat kunnen vallen. In dat geval bestaat het risico van materiële schade en letsel.

☞ De serveer-/afruimwagen is bij stilstand stabiel tot een hellingshoek van 10°. Verplaats het apparaat uitsluitend over oppervlakken met een hellingshoek kleiner dan 10°.

☞ Borg de serveer-/afruimwagen altijd met de remmen tegen wegrol-len. De serveer-/afruimwagen wagen kan door onbedoeld wegrol-len letsel en materiële schade veroorzaken.

☞ Een serveer-/afruimwagen zonder remmen moet altijd zo

☞ worden weggezet , dat deze stabiel staat en niet uit zichzelf in beweging kan komen. De serveer-/afruimwagen wagen kan door onbedoeld weggrollen letsel en materiële schade veroorzaken.

☞ De typeplaat is aangebracht op het buisframe aan de korte zijde rechts, onder het bovenste plateau.

☞ De vermelde maximale belastingen op de typeplaat, voor de afzon-derlijke plateaus en voor de wagen als geheel, mogen niet worden overschreden.

☞ De voorgeschreven reinigingsmethode voor de dagelijkse routine-matige reiniging is schoonvegen met een vochtige doek. Hardnek-kig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd. Aanbevolen worden gangbare reinigingsmiddelen op waterbasis. Ter afsluiting moet de wagen grondig met schoon wa-ter worden gereinigd en afgedroogd.

☞ B.PRO adviseert regelmatig onderhoud van de serveer-/afruim-wagen, vooral van de wielen, door voldoende opgeleid technisch personeel.

☞ Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de volgende bevoegde servicepunten:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- De service van B.PRO

De volledige **originele bedieningshandleiding** is online beschik-baar onder (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanlei-tung_operating-instructions_multi-demploi1.pdf)of via de **QR-code**.

ES

El carro de servicio/recogida de B.PRO un aparato de transporte con estantes para el transporte guiado manualmente de alimentos, bebi-das, vajilla y utensilios de cocina, principalmente para cocinas profes-i-onales y para la restauración profesional.

El carro de servicio/recogida no debe utilizarse para el transporte de personas con o encima del carro o de sus componentes. El carro de servicio/recogida no debe utilizarse como „sustituto de una escalera“ o como estructura para preparar (niños) (peligro de vuelco). La garantía se extinguirá para este tipo de aplicaciones u otras utilizaciones indebidas.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para garantizar la máxima vida útil y una utilización del carro de servicio/recogida:

☞ El comprador será el responsable de la utilización correcta del carro de servicio/recogida.

☞ Retire el plástico protector antes del primer uso.

☞ Cargue el carro de servicio/recogida siempre de abajo hacia arriba para mantener el centro de gravedad del aparato lo más bajo posible.

☞ Empuje el carro de servicio/recogida siempre con dos manos sujetándolo por uno de los mangos frontales (bastidor de barra de tubo).

☞ Empuje el carro de servicio/recogida siempre de manera que no puedan caerse objetos del aparato. En este caso existe el peligro de que se produzcan daños materiales y lesiones.

☞ El carro de servicio/recogida está de pie y seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente inferior a 10°.

☞ Asegure siempre el carro de servicio/recogida con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incon-trolado. El movimiento no deseado del carro de servicio/recogida puede ocasionar lesiones y daños materiales.

☞ Los carros de servicio/recogida sin frenos de las ruedas bloquea-dos siempre deben estacionarse de manera que esté posicionado de forma segura y que no pueda ponerse en movimiento de forma autónoma. El movimiento no deseado del carro de servicio/ recogida puede ocasionar lesiones y daños materiales.

☞ La placa identificativa está instalada en la parte frontal a la derecha en la barra de tubo, debajo del estante superior.

☞ Los máximos datos de carga indicados en la placa identificativa para os estantes individuales y para el carro completo no deberán superarse.

☞ Para la limpieza rutinaria del día a día se prescribe la limpieza pa-sando un paño húmedo. La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales). Se recomienda el uso de productos de limpieza comunes con base de agua. Por último, limpie a fondo con agua limpia y seque la zona.

☞ B.PRO recomienda la realización de un mantenimiento periódico del carro de servicio/recogida, sobre todo de las ruedas, por per-sonal especializado de forma correspondiente.

☞ Las reparaciones deberán realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

El **manual de instrucciones original** completo está disponible en línea en (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanlei-tung_operating-instructions_multi-demploi1.pdf) o mediante el **códi-go QR**.

RU

Тележка B.PRO для сервировки и сбора посуды является транспортировочным средством с полками, предназначенными для перевозки блюд, напитков, посуды и кухонных принадлежностей.

Не разрешается использовать тележку для перевозки людей и дополнительного оборудования тележки. Запрещается использовать тележку вместо лестницы и не разрешается забираться на нее детям (опасность опрокидывания). В этих и других случаях применения тележки не по назначению перестает действовать гарантия.

Для максимального срока службы и безопасной эксплуатации тележки выполняйте следующие указания:

☞ Потребитель отвечает за надлежащее использование тележки для сервировки и сбора посуды по назначению.

☞ Снимите защитную пленку перед первым применением.

☞ Загружайте тележку всегда снизу вверх чтобы центр тяжести находился как можно ниже.

☞ Перемещайте тележку всегда двумя руками за одну из двух, расположенных с торцевых сторон ручек (трубчатой рамы).

☞ Перемещайте тележку всегда так, чтобы с неё не падали предметы. В случае падения предметов существует опасность повреждения оборудования и получения травм.

☞ Тележка устойчива к опрокидыванию на уклоне до 10°. Перемещайте тележку только по поверхностям с уклоном меньше 10°.

☞ Всегда затормаживайте тележку фиксаторами колес, чтобы не допустить её откатывание. При случайном откатывании тележка может нанести травмы и повредить оборудование.

☞ Тележку без фиксаторов колес всегда располагайте так, чтобы она надежно стояла и не могла самостоятельно прийти в движение. При случайном откатывании тележка может нанести травмы и повредить оборудование.

☞ Заводская табличка расположена с торцевой стороны на трубной раме под верхней полкой.

☞ Не превышайте указанные на заводской табличке максимальные нагрузки на отдельные полки и на всю тележку.

☞ Ежедневная чистка заключается в протирании влажной тряпкой. Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой с полимерной или натуральной щетиной. Рекомендуется пользоваться обычными чистящими средствами на водной основе. В заключение тщательно промойте тележку чистой водой и высушите её.

☞ B.PRO рекомендует регулярно проводить техническое обслуживание тележки для сервировки и сбора посуды, прежде всего колес. Эти работы должен выполнять специально обученный персонал.

☞ Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:

- собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
- специалистам сторонних сервисных организаций, обученных фирмой B.PRO
- специалистам сервисной службы фирмы B.PRO

Полный **оригинал руководства по эксплуатации** можно найти в интернете по адресу (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanleitung_operating-instructions_multi-demploi1.pdf) или через **QR-код**.

CZ

Servírovací a sklízecí vozík od B.PRO je transportní přístroj s police-mi pro ruční přepravu jídel, nápojů, nádobí a kuchyňského vybavení, především pro velkokuchyně a v oblasti gastronomie.

Servírovací a sklízecí vozík se nesmí používat k přepravě osob vozíkem nebo na vozíku, a jeho nástavbách. Servírovací a sklízecí vozík se nesmí používat místo žebříku (nebezpečí převrnutí) ani jako prolézačka (děti). Na takovéto případy použití nebo jiné nesprávné používání v rozporu s určením se nevztahuje záruka.

Pro zajištění maximální životnosti a bezpečné používání servírovacího a sklízecího vozíku se prosím řiďte těmito pokyny:

☞ Provozovatel je zodpovědný za správné používání servírovacího a sklízecího vozíku k účelům, které jsou v souladu s jeho určením.

☞ Před prvním použitím odstraňte ochrannou fólii.

☞ Servírovací a sklízecí vozík plňte vždy zdola nahoru, aby poloha těžiště byla co nejnižší.

☞ Servírovací a sklízecí vozík vždy posouvejte oběma rukama za čelní manipulační madla (trubkový rám).

☞ Servírovací a sklízecí vozík vždy posouvejte tak, aby z přístroje nemohly padat žádné předměty. V takovémto případě hrozí nebezpečí věcné škody a zranění.

☞ Servírovací a sklízecí vozík je bezpečný proti převrácení až do sklonu 10°. Přejíždějte pouze šikmé plochy se sklonem menším než 10°.

☞ Servírovací a sklízecí vozík vždy zajistěte proti rozjetí pomocí brzd. Nežádoucí rozjetí servírovacího a sklízecího vozíku může způsobit zranění osob a věcné škody.

☞ Servírovací a sklízecí vozík se musí bez brzd postavit vždy tak, aby bezpečně stál a nemohl se sám rozjet. Nežádoucí rozjetí servíro-vacího a sklízecího vozíku může způsobit zranění osob a věcné škody.

☞ Typový štítek je umístěn na čelní straně, pod horní policí.

☞ Údaje o maximálním zatížení na typovém štítku pro jednotlivé police a celý vozík se nesmí překračovat.

☞ Předepsanou metodou pro běžné denní čištění je stírání vlhkým hadrem. Ulpívající nečistoty se smí odstraňovat kartáčem (s plas-tovými nebo přírodními štětinami). Doporučujeme používat běžné čisticí prostředky na bázi vody. Následně důkladně opláchněte čistou vodou a nechejte uschnout.

☞ B.PRO doporučuje pravidelnou údržbu servírovacího a sklízecího vozíku, především koleček příslušně vyškoleným odborným per-sonálem.

☞ Opravy smějí provádět výhradně následující akreditovaná servisní pracoviště:

- Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
- Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
- Servis B.PRO

Kompletní **originální návod k obsluze** je k dispozici online na (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanleitung_operating-instructions_multi-demploi1.pdf) nebo přes **QR kód**.

PL

Wózek firmy B.PRO do serwowania potraw i zdawania naczyń jest urządzeniem transportowym wyposażonym w powierzchnie na produkty, które stosowane jest do ręcznego przemieszczania potraw, napojów, naczyń i przedmiotów niezbytndych w kuchniach przemysłowych i zakładach gastronomicznych.

Wózek do serwowania potraw i zdawania naczyń nie może być stosowany do transportu osób na nim, jego elementach dodatkowych lub w jego wnętrzu. Wózka do serwowania potraw i zdawania naczyń nie wolno używać zamiast drabiny ani jako podestu dla dzieci (ryzyko wywrócenia). Użycie wózka w takim celu lub innym, niezgodnym z przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.

By zapewnić maksymalny okres trwałości użytkowej oraz bezpieczne użytkowanie wózka do serwowania potraw i zdawania naczyń, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

☞ Użytkownik wózka jest odpowiedzialny za jego stosowanie w sposób prawidłowy i zgodny z przeznaczeniem.

☞ Przed pierwszym użyciem należy zdjąć folię ochronną.

☞ Wózek do serwowania potraw i zdawania naczyń należy napelniać zawsze od dołu do góry, aby środek ciężkości urządzenia był położony jak najniżej.

☞ Wózek do serwowania potraw i zdawania naczyń należy zawsze przemieszczać, trzymając go za jeden z dwóch czołowych uchwytów do pchania (rama rurowa o kształcie pałaka).

☞ Wózek do serwowania potraw i zdawania naczyń należy zawsze przemieszczać w sposób uniemożliwiający spadanie z niego jakichkolwiek przedmiotów. W takim przypadku istnieje ryzyko szkód materialnych oraz poważnych obrażeń ciała.

☞ Wózek do serwowania potraw i zdawania naczyń zachowuje stabilność na pochyłości do 10°. Wózek do serwowania potraw i zdawania naczyń wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o pochyłościach nieprzekraczających 10°.

☞ Wózek do serwowania potraw i zdawania naczyń należy zawsze zabezpieczać przed stoczeniem za pomocą hamulców kółek. Przypadkowe odjechanie wózka do serwowania potraw i zdawania naczyń może spowodować obrażenia ciała i szkody materialne.

☞ Wózek do serwowania potraw i zdawania naczyń nieposiadający hamulców kółek należy odstawiać w sposób stabilny i uniemożliwiający samoczynne przemieszczenie. Przypadkowe odjechanie wózka do serwowania potraw i zdawania naczyń może spowodować obrażenia ciała i szkody materialne.

☞ Tabliczka znamionowa jest zamocowana od czoła z prawej strony uchwytu do pchania, poniżej najwyższej powierzchni do odstawia-nia naczyń.

☞ Nie należy przekraczać maksymalnych wartości obciążenia poszczególnych powierzchni i całego wózka podanych na tabliczce znamionowej.

☞ Codzienne rutynowe czyszczenie polega na wycieraniu wózka wilgotną szmatką. Trudne do usunięcia zabrudzenia można myć szczołką (z tworzywa sztucznego lub włosia naturalnego). Dozwolone jest stosowanie dostępnych w handlu środków czyszczących na bazie wody. Na koniec należy przemyć wózek gruntownie czystą wodą i osuszyć.

☞ Firma B.PRO zaleca wykonywanie konserwacji wózka do serwo-wania potraw i zdawania naczyń, zwłaszcza kółek w regularnych odstępach czasu przez odpowiednio przeszkolony personel fach-owy.

☞ Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez następujące autoryzowane punkty serwisowe:

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

Pełną **oryginalną instrukcję obsługi** można pobrać z Internetu na stronie (https://www.bpro-solutions.com/files/pdf4/betriebsanleitung_operating-instruc-tions_multi-demploi1.pdf) lub przy użyciu **kodu QR**.