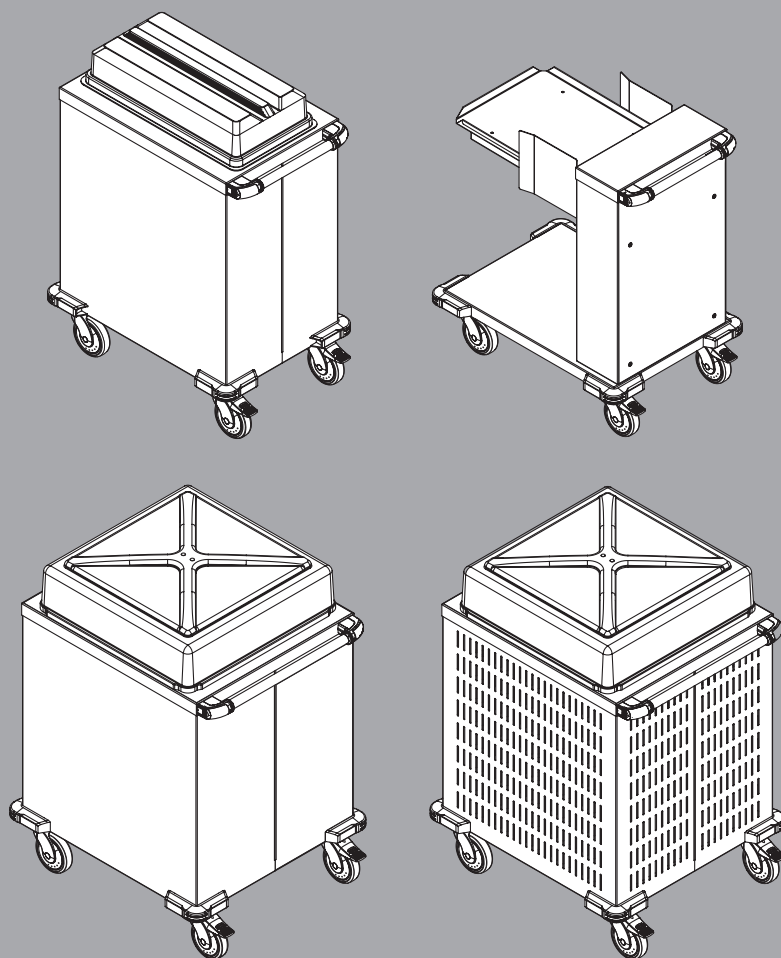




DYSTRYBUTORY MOBILNE, NIEPODGRZEWANE:
DYSTRYBUTOR KOSZY CCE/CE/CEK
DYSTRYBUTOR PLATFORMOWE CE/CEK
DYSTRYBUTOR UNIWERSALNY UNI/UNI-KIDS/UNI-K
DYSTRYBUTOR TAC CCE-A

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 Niniejsza instrukcja jest oryginalną instrukcją obsługi. Grupa docelowa: obsługa, szefowie kuchni.

Konwencje typograficzne

- ☞ **Ważna wskazówka** dotycząca cech i przypadków szczególnych.
- ❗ **Wyjaśnienia** w rozdziałach i akapitach wprowadzających.
- 👉 **Odnosnik** 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 uszkodzeniami materialnymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed potencjalnymi ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed potencjalnymi najcięższymi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

Spis treści

O produkcie	Zastosowanie	7
	Warunki eksploatacji	7
	Cechy produktu	7
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	9
	O produkcie	9
	Transport	9
	Rozpoczęcie eksploatacji	10
	Obsługa i eksploatacja	10
	Czyszczenie i pielęgnacja	12
	Konserwacja	13
	Naprawa	13
	Normy i dyrektywy	13
	Oznaczenie urządzenia	13
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	14
	Zakres dostawy	14
	Rozpakowanie	14
	Usuwanie materiału opakowaniowego	14
Rozpoczęcie eksploatacji	Warunki eksploatacji	15
	Sprawdzanie wysokości wydawania stertowanych naczyń	15
	Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta:	
	Zdejmowanie osłony skrzynki sprężyn	18
	Ustawianie wysokości wydawania stertowanych naczyń	20
	Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta:	
	Montaż osłony skrzynki sprężyn	22
Obsługa i eksploatacja	Budowa urządzenia	24
	Napełnianie urządzenia	28
	Chłodzenie naczyń	30
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	30
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	30
	Wyjmowanie naczyń	30
Informacje dodatkowe na temat stosowania urządzenia w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia	Zastosowanie	31
	Obszar zastosowania	31
	Obowiązek sprawowania nadzoru	31

	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki	31
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze pojazdu	31
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze miejsca składowania	31
	Hamulce kółek	31
Pomoc w razie problemów	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	32
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	32
Czyszczenie i pielęgnacja	Stal szlachetna	33
	Częstość czyszczenia	33
	Metody czyszczenia	33
	Środki czyszczące	34
	Czyszczenie urządzenia	35
Konserwacja	Regularne zlecenie konserwacji urządzenia	36
	Sprawdzać hamulce kółek	36
Naprawa	Upoważnione osoby	37
	Opis uszkodzenia	37
	Wymiana komponentów	37
	Części zamienne	37
	Adres	38
Utylizacja		
Dane techniczne	Dane ogólne	40
	Środowisko	42
Dane do zamówienia	Dystrybutor koszy CCE 53/53	43
	Dystrybutor koszy CCE 66/54	43
	Dystrybutor koszy CE 53/53	43
	Dystrybutor koszy CE 66/54	43
	Dystrybutor koszy CEK 53/53	43
	Dystrybutor platformowy CE 58/58	43
	Dystrybutor platformowy CE 88/61	43
	Dystrybutor platformowy CE 65/45	43
	Dystrybutor platformowy CEK 58/58	43
	Dystrybutor platformowy CEK 65/45	43
	Dystrybutor uniwersalny UNI 59/29	43
	Dystrybutor uniwersalny UNI 59/29 Kids	43
	Dystrybutor uniwersalny UNI 58/58	43
	Dystrybutor uniwersalny UNI-K 59/29	43
	Dystrybutor uniwersalny UNI-K 58/58	43

	Dystrybutor tac CE 54/38	44
	Dystrybutor tac CCE 54/38	44
	Dystrybutor tac CCE-A z bocznymi prowadnicami tac	44
	Dystrybutor tac CCE-A bez bocznych prowadnic tac	44
	Instrukcja obsługi	44
	Talerze z rdzeniem woskowym do zachowywania ciepła	44
	Klosz	44
	Kosze do dystrybutorów koszy	44
	Nadstawka na sztućce	44
	Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	44
	Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	44
Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy		
	Normy	45
	Dyrektywy dot. oznaczenia CE/deklaracji zgodności UE	45
	Rozporządzenia, przepisy	45

O produkcie

- Zastosowanie** Niepodgrzewane dystrybutory mobilne są przeznaczone do następujących celów:
- Przechowywanie/tworzenie zapasów suchych naczyń lub tac
 - Udostępnianie/wydawanie naczyń lub tac
 - Chłodzenie naczyń w chłodni (dystrybutory ze szczelinami chłodzącymi i dystrybutorem koszy – wersja otwarta)

Nie można używać urządzeń do przechowywania ani transportu 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).

Niepodgrzewane 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 temperaturze otoczenia od -10°C do $+38^{\circ}\text{C}$.

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**

Niepodgrzewane dystrybutory mobilne są wykonane ze stali szlachetnej. Powierzchnia stali szlachetnej jest szczotkowana.

Dystrybutory platformowe i uniwersalne posiadają obudowę. Dystrybutory koszy i dystrybutory tac dostępne są w wersji zamkniętej i otwartej.

Obsługa i eksploatacja

Naczynia lub tace są układane w stosy 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.

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 koszy CEK 53/53 posiada szczeliny chłodzące w osłonach zewnętrznych. Dystrybutor ten nadaje się szczególnie do chłodzenia naczyń w chłodni.

Dystrybutor koszy CCE 53/53 dostępny jest opcjonalnie z nakładką do sztućców.

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.

Dystrybutor platformowy CEK 58/58 posiada szczeliny chłodzące w osłonach zewnętrznych. Dystrybutor ten nadaje się szczególnie do chłodzenia naczyń w chłodni.

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.

Dystrybutor uniwersalny UNI-K posiada szczeliny chłodzące w osłonach zewnętrznych. Dystrybutory te nadają się szczególnie do chłodzenia naczyń w chłodni.

Dystrybutor tac

Dystrybutor tac jest wyposażony w platformę do naczyń wykonaną ze stali szlachetnej.

Dystrybutor tac przystosowany jest do tac typu Gastronorm i Euronorm. Możliwe jest układanie w stosy tac połączonych kształtowo.

Dystrybutor tac jest opcjonalnie dostępny z nadstawką na sztućce.

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.

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.

Transport

Pionowa pozycja transportu

Urządzenie transportować zawsze w pozycji pionowej.

Transport samochodem ciężarowym lub dostawczym

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

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

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

Rozpoczęcie eksploatacji

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.

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.

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“

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.

Sprężyny służące do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń należy zakładać i zdejmować w sposób symetryczny. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo, że platforma

forma 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.

Odsłonięta ruchoma platforma

Dystrybutor koszy i tac – wersja otwarta

Pod odsłoniętą ruchomą platformą nie mogą znajdować się żadne osoby, kończyny ani przedmioty. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo szkód osobowych i rzeczowych.

Załadunek

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.

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

Nośność

Do dystrybutora wkładać maksymalnie ilości naczyń podane w danych technicznych i nie przekraczać górnej granicy masy ładunku. 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.

To samo dotyczy dystrybutora koszy i dystrybutora tac z opcjonalną nadstawką na sztuce. Ze względu na wysoko położony środek ciężkości istnieje również niebezpieczeństwo przewrócenia. Nie wolno przekraczać wartości granicznych ładowności podanych w danych technicznych.

Hamulce kółek

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

Przemieszczanie

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. W każdym przypadku osoba przemieszczająca urządzenie do nowego miejsca ustawienia musi być w stanie zatrzymać urządzenie w nagłym przypadku.

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

Aby zminimalizować możliwość uszkodzenia rolek, należy unikać ich przeciążania:

- 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 10°. Urządzenie wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o nachyleniu <10°.

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

Czyszczenie i pielęgnacja

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

Konserwacja

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, niepodgrzewany
- Akcesoria (np. kosze, kłosz)
- 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 nie posiada żadnych wad ani widocznych uszkodzeń
- ✓ Usunięto w całości folię ochronną, jeśli została założona

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. 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 koszy – wersja zamknięta

- ☞ 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 koszy – wersja otwarta

- ☞ Wysokość wydawania stertowanych naczyń jest ustawiona prawidłowo, jeśli górny kosz wystaje ponad górną krawędź obudowy o 2 do 3 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 wystrzelić 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 2 pełne kosze na platformie.
- Gdy górny kosz wystaje mniej lub więcej niż 2 do 3 cm ponad górną krawędź obudowy, wyjąć wszystkie kosze. zdjąć osłonę skrzynki sprężyn i zmienić ustawienie sprężyn.
- ↳ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta: Zdejmowanie osłony skrzynki sprężyn“
- Po zmianie ustawienia sprężyn ponownie zamocować osłonę i sprawdzić wysokość wydawania stertowanych naczyń.
- ↳ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta: Montaż osłony skrzynki sprężyn“
- 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 wystrzelić 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, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta: 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, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta: Montaż osłony skrzynki sprężyn“
 - W razie konieczności należy zmieniać ustawienie sprężyn i powtarzać test wysokości wydawania naczyń do momentu uzyskania prawidłowego ustawienia.

Dystrybutor tac – wersja zamknięta

☞ Wysokość wydawania naczyń jest ustawiona odpowiednio, gdy ponad górną krawędź obudowy wystaje 4 do 5 tac.

- Położyć 11 tac na platformie.
- Jeśli ponad górną krawędź obudowy wystaje więcej lub mniej niż 4 do 5 tac, wyjąć wszystkie tace i zmienić ustawienie sprężyn.
- ↳ Podrozdział „Ustawianie wysokości wydawania sterowanych naczyń“
- Po zmianie ustawienia sprężyn ponownie sprawdzić wysokość wydawania sterowanych naczyń.
- W razie konieczności należy zmieniać ustawienie sprężyn i powtarzać test wysokości wydawania naczyń do momentu uzyskania prawidłowego ustawienia.

Dystrybutor tac – wersja zamknięta

☞ Wysokość wydawania naczyń jest ustawiona odpowiednio, gdy ponad górną krawędź obudowy wystaje 4 do 5 tac.



Ostrzeżenie!

Istnieje ryzyko zakleszczenia platformy do naczyń

Jeśli wysokość wydawania sterowanych 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 wystrzelić do góry z dużą prędkością. W takim przypadku zachodzi niebezpieczeństwo odniesienia poważnych obrażeń.

- Sprawdzać wysokość wydawania sterowanych naczyń wyłącznie wtedy, gdy osłona skrzynki sprężyn jest przykręcona.

- Położyć 11 tac na platformie.
- Jeśli ponad górną krawędź obudowy wystaje więcej lub mniej niż 4 do 5 tac, wyjąć wszystkie tace, zdjąć osłonę skrzynki sprężyn i zmienić ustawienie sprężyn.
- ↳ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta: Zdejmowanie osłony skrzynki sprężyn“
- ↳ Podrozdział „Ustawianie wysokości wydawania sterowanych naczyń“
- Po zmianie ustawienia sprężyn ponownie zamocować osłonę i sprawdzić wysokość wydawania naczyń.
- ↳ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta: 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, dystrybutor
tac i koszy – wersja
otwarta: Zdejmowanie
osłony skrzynki sprężyn**

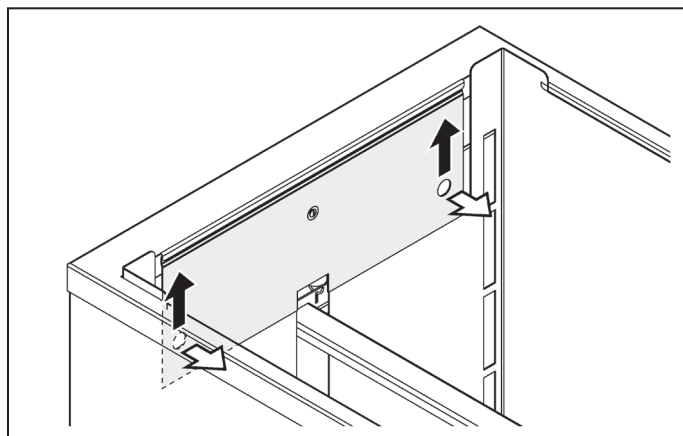
☞ W przypadku dystrybutorów tac i koszy w wersji zamkniętej ma się swobodny dostęp do sprężyn (po wyjęciu platformy do ustawiania naczyń).

Dystrybutor platformowy, dystrybutor uniwersalny

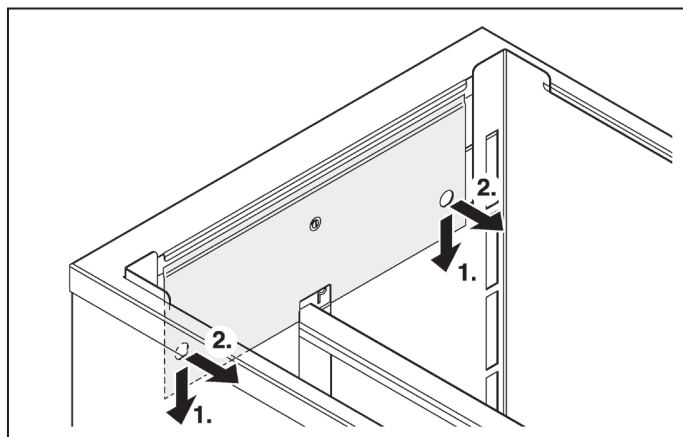
❶ W dystrybutorach platformowych i uniwersalnych sprężyny do ustawiania wysokości wydawania sterowanych naczyń znajdują się za osłoną przymocowaną do obudowy urządzenia za pomocą śruby.

✓ Śrubokręt do śrub z rowkiem krzyżowym

- 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.).

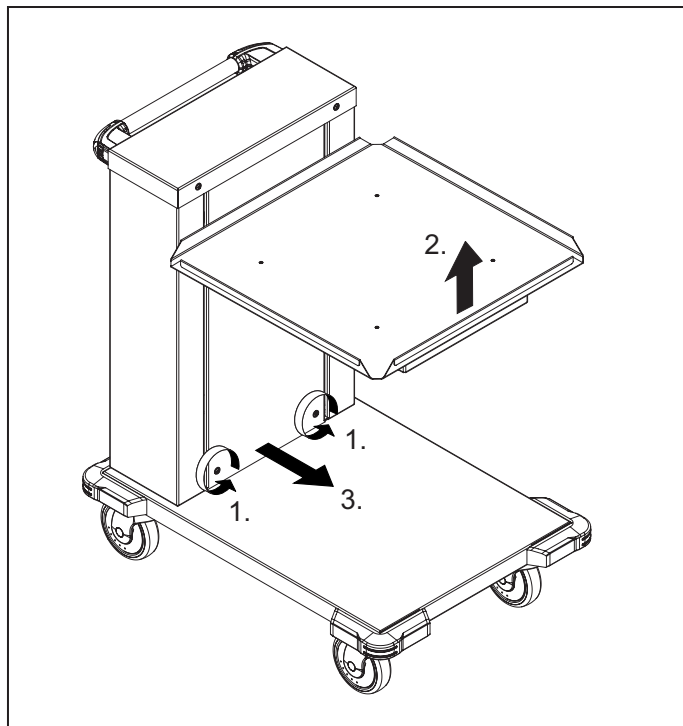


Dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta

❗ W dystrybutorach tac i koszy w wersji otwartej sprężyny do ustawiania wysokości wydawania naczyń znajdują się za osłoną przymocowaną dwiema śrubami do obudowy urządzenia.

✓ Śrubokręt do śrub z rowkiem krzyżowym

- Odkręcić śruby mocujące (1.).
- Odchylić platformę do naczyń ukośnie do góry (2.) i trzymać w tej pozycji.
- Wyciągnąć osłonę do przodu, chwytając za spód (3.).



Ustawianie wysokości wydawania stertowanych naczyń

- ❗ W celu dostosowania wysokości wydawania stertowanych naczyń można zakładać lub zdejmować poszczególne sprężyny.
- ❗ Urządzenie jest dostarczane fabrycznie ze wszystkimi założonymi sprężynami.

- ☞ 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

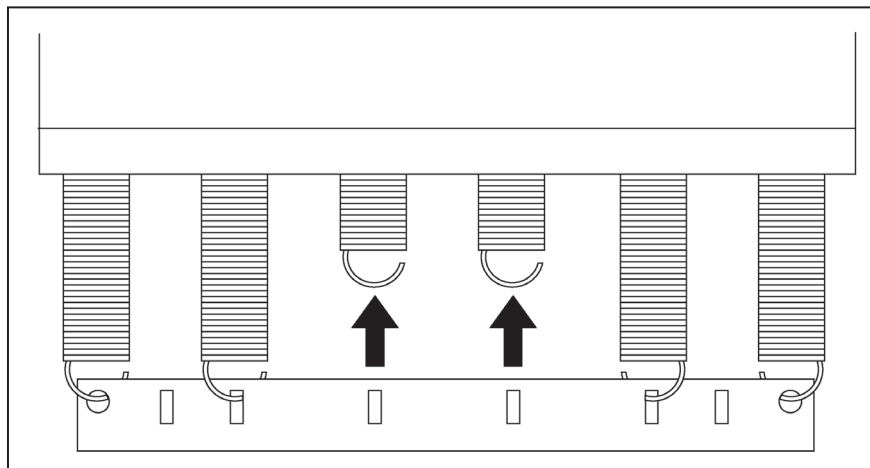
W przypadku nieprawidłowego montażu końcówka sprężyny o ostrych krawędziach może spowodować obrażenia ramienia, ręki i palców.

- 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 koszy i tac – wersja zamknięta, dystrybutor platformowy, dystrybutor uniwersalny

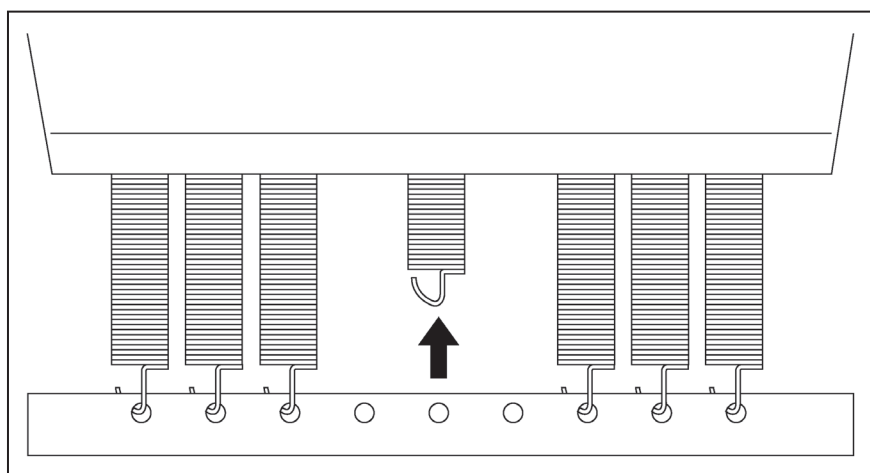
- Wyjąć platformę do ustawiania naczyń.
- Dystrybutor platformowy i uniwersalny: zdjąć osłonę skrzynki sprężyn.
- ☞ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta: Zdejmowanie osłony skrzynki sprężyn“
- Po obu stronach urządzenia zdjąć ze środka, z dolnego zawieszenia, od 1 do 2 sprężyn.



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

Dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta

- Zdjąć osłonę skrzynki sprężyn.
- ↳ Podrozdział „Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta:
Zdejmowanie osłony skrzynki sprężyn“
- Zdjąć ze środka, z dolnego zawieszenia, od 1 do 2 sprężyn.



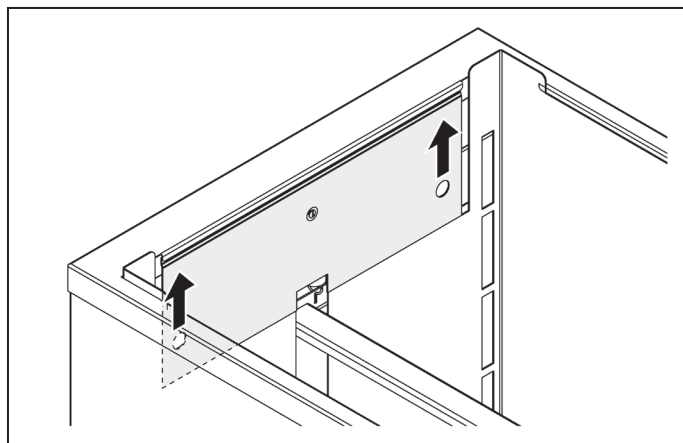
- Sprawdzić wysokość wydawania sterowanych naczyń, a w razie potrzeby zdjąć po obu stronach dalsze sprężyny.

Dystrybutor platformowy i uniwersalny, dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta: Montaż osłony skrzynki sprężyn

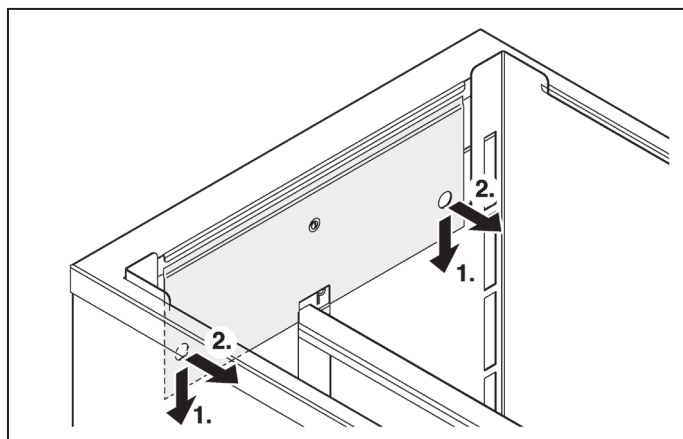
Dystrybutor platformowy, dystrybutor uniwersalny

- ✓ 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.).

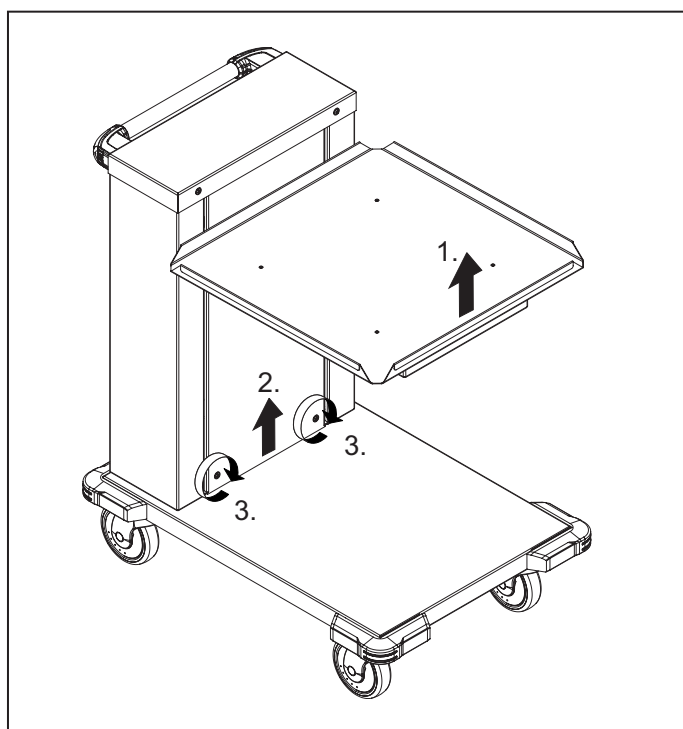


- Włożyć i dokręcić śrubę mocującą.
- Włożyć platformę do ustawiania naczyń w otwory dystrybutora.

Dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta

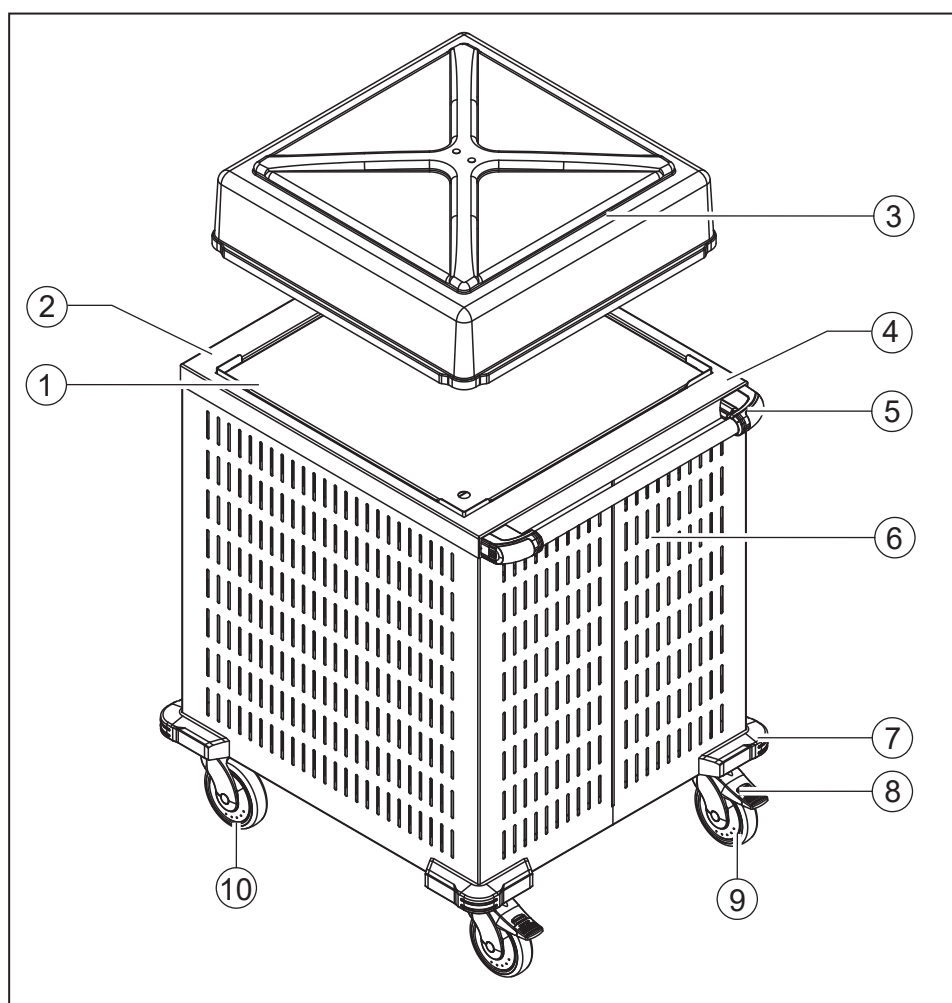
- ✓ Sprawdzona i prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
- ✓ Śrubokręt do śrub z rowkiem krzyżowym

- Odchylić platformę ukośnie do góry (1.).
- Wsunąć osłonę pod platformą (2.).
- Docisnąć osłonę do obudowy.
- Włożyć i dokręcić śruby mocujące (3.).



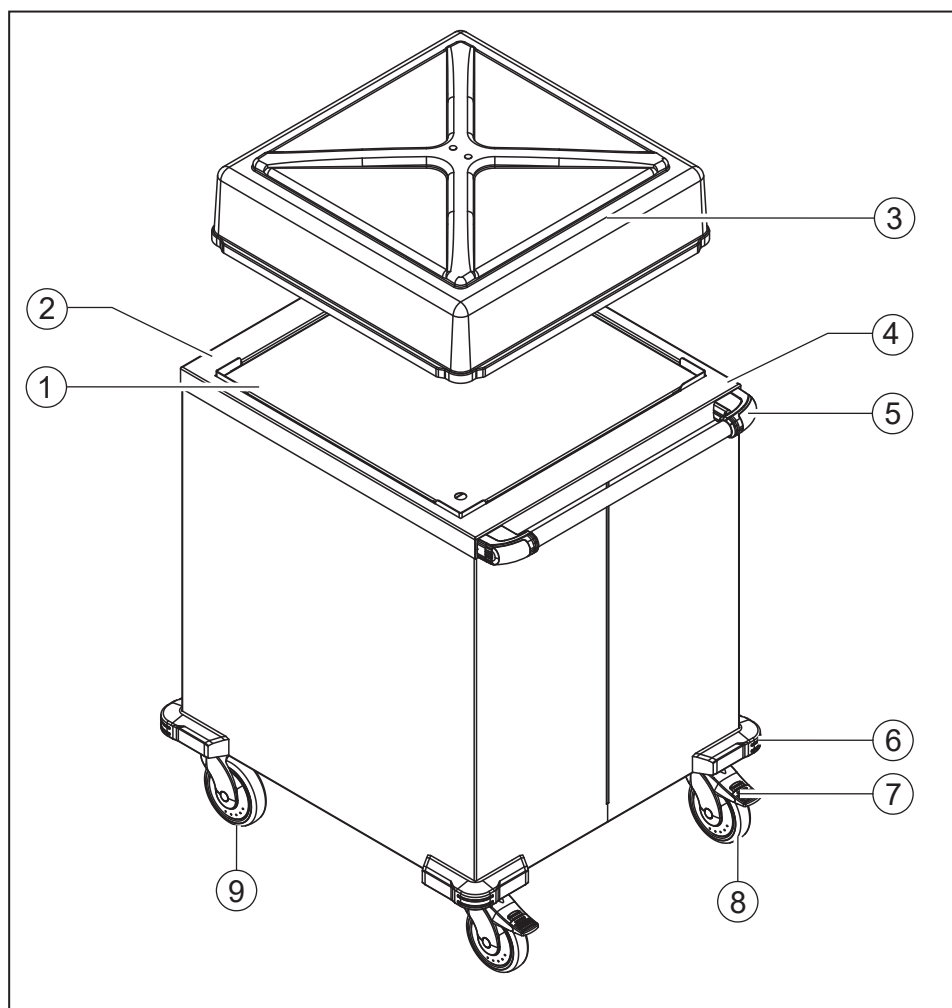
Obsługa i eksploatacja

Budowa urządzenia Dystrybutor tac i koszy – wersja zamknięta



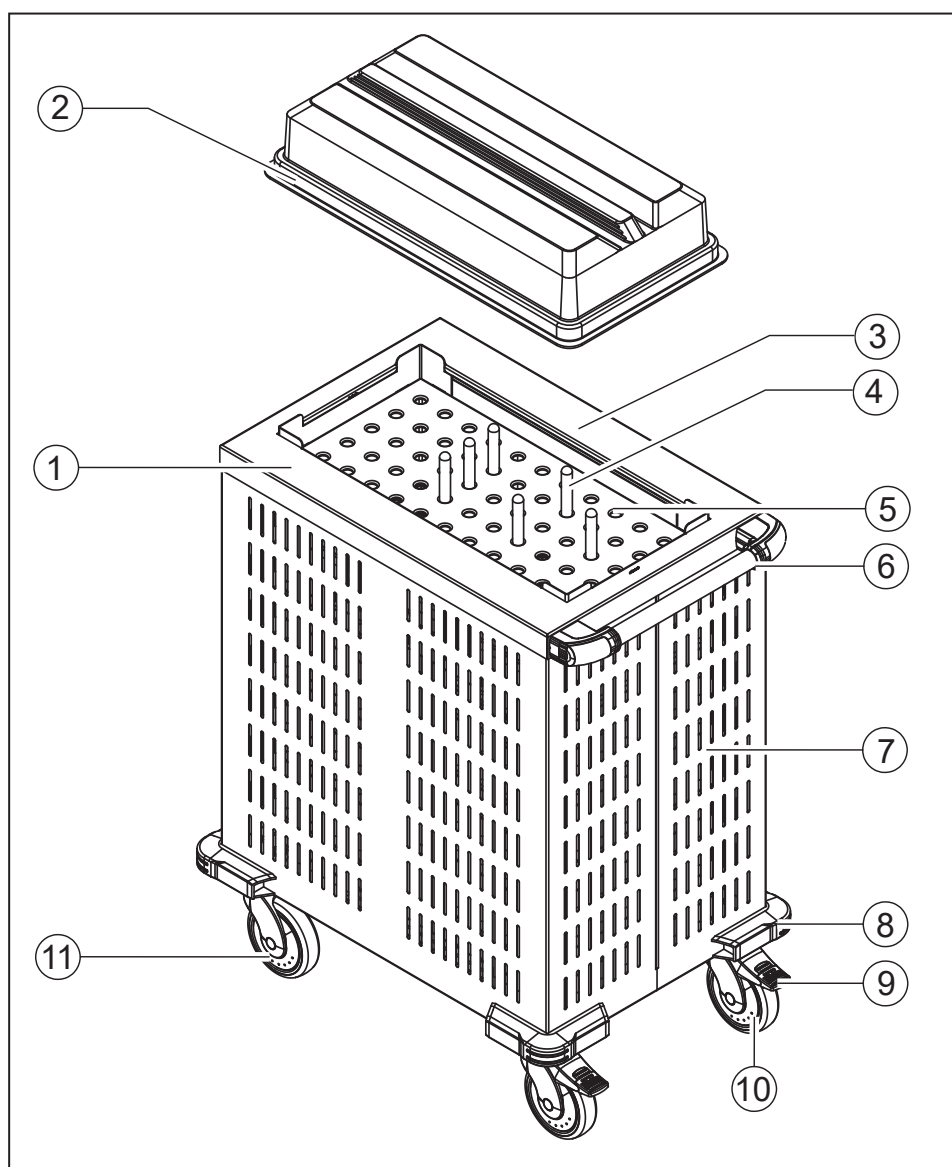
- (1) Platforma do naczyń (wyjmowana)
- (2) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (3) Kłosz (akcesoria)
- (4) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (5) Uchwyt do pchania
- (6) Szczeliny chłodzące (opcja)
- (7) Narożnik ochronny
- (8) Hamulec
- (9) Rolka skrętna z hamulcem
- (10) Rolka skrętna bez hamulca

Dystrybutor platformowy



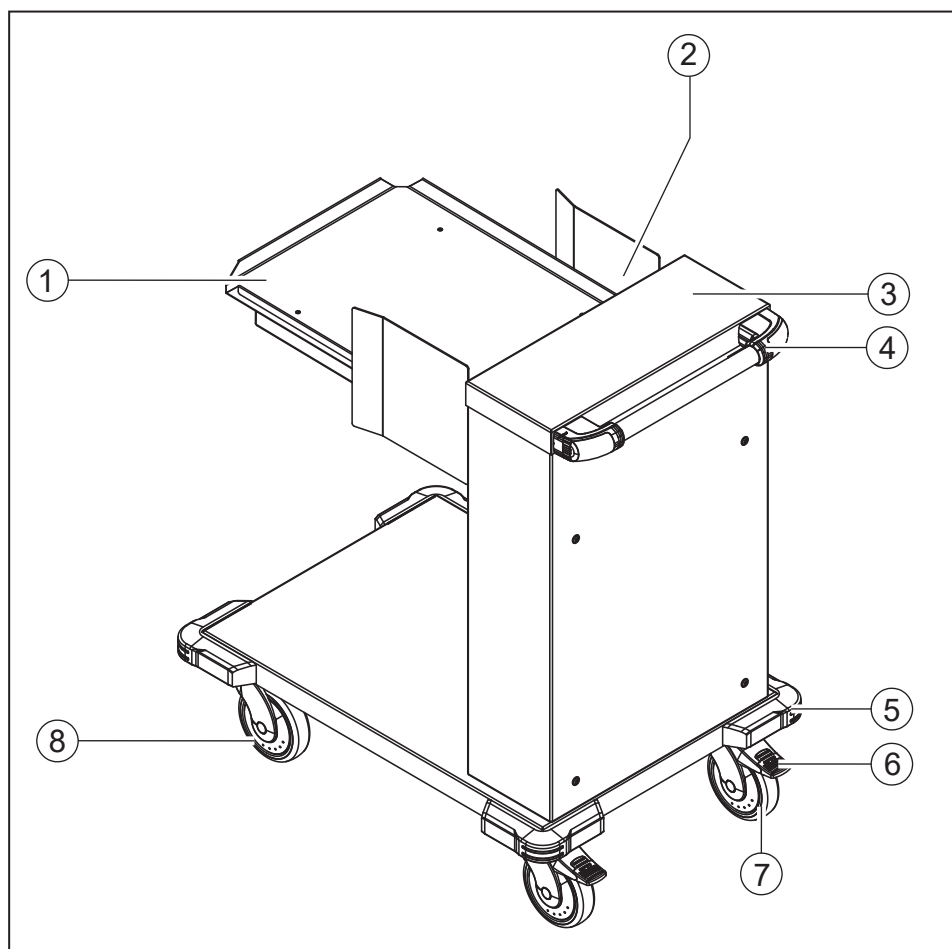
- (1) Platforma do naczyń (wyjmowana)
- (2) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (3) Kłosz (akcesoria)
- (4) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (5) Uchwyt do pchania
- (6) Narożnik ochronny
- (7) Hamulec
- (8) Rolka skrętna z hamulcem
- (9) Rolka skrętna 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 ustawiania naczyń (wyjmowana)
- (6) Uchwyt do pchania
- (7) Szczeliny chłodzące
- (8) Narożnik ochronny
- (9) Hamulec
- (10) Rolka skrętna z hamulcem
- (11) Rolka skrętna bez hamulca

Dystrybutor tac i koszy – wersja otwarta



- (1) Platforma do stertowania naczyń
- (2) Blacha prowadząca
- (3) Skrzynka ze sprężynami do ustawiania wysokości wydawania stertowanych naczyń
- (4) Uchwyt do pchania
- (5) Narożnik ochronny
- (6) Hamulec
- (7) Rolka skrętna z hamulcem
- (8) Rolka skrętna bez hamulca

Napełnianie urządzenia

- ☞ W przypadku dłuższego przechowywania naczyń firma B.PRO zaleca przykrywanie urządzenia przewidzianym do tego celu kloszem (akcesoria).
- ☞ Nie należy przekraczać górnej granicy ładowności podanej w danych technicznych.

Dystrybutor koszy – wersja zamknięta

- ☞ 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.
- ✓ 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.

Dystrybutor koszy – wersja otwarta

- ☞ 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.
- ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń



Ostrzeżenie!

Istnieje niebezpieczeństwo zmiążdżenia na skutek zakleszczenia kończyn, osób bądź przedmiotów

Podczas napełniania odsłonięta ruchoma platforma obniża się i może przygnieść osoby, kończyny lub przedmioty znajdujące się pod nią. Stwarza to niebezpieczeństwo szkód osobowych i rzeczowych.

- Uważać, aby pod ruchomą platformą nie znajdowały się żadne osoby, kończyny ani przedmioty.
-
- Włożyć do urządzenia napełnione kosze.
– lub –
Ustawiać puste kosze po kolei na platformie do naczyń, po czym wkładać do nich naczynia.
-

Dystrybutor platformowy

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

Dystrybutor uniwersalny

- ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
 - ❗ 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.
-

Dystrybutor tac – wersja zamknięta

- ☞ Na platformie należy ustawiać wyłącznie tace.
 - ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
 - Włożyć tace do urządzenia.
-

Dystrybutor tac – wersja otwarta

- ✓ Prawidłowo ustawiona wysokość wydawania stertowanych naczyń
-



Ostrzeżenie!

Istnieje niebezpieczeństwo zmiążdżenia na skutek zakleszczenia kończyn, osób bądź przedmiotów

Podczas napełniania odsłonięta ruchoma platforma obniża się i może przygnieść osoby, kończyny lub przedmioty znajdujące się pod nią. Stwarza to niebezpieczeństwo szkód osobowych i rzeczowych.

- Uważać, aby pod ruchomą platformą nie znajdowały się żadne osoby, kończyny ani przedmioty.
 - Włożyć tace do urządzenia.
-

Chłodzenie naczyń

Dystrybutor koszy, dystrybutor platformowy i uniwersalny ze szczelinami chłodzącymi, dystrybutor koszy – wersja otwarta

❗ Dystrybutory przeznaczone do wydawania zimnych naczyń można umieścić w chłodni w celu schłodzenia naczyń. Do tego celu nadają się szczególnie dystrybutory wyposażone w szczeliny chłodzące, ponieważ umożliwiają one szybką wymianę ciepła pomiędzy chłodną a wnętrzem urządzenia.

✓ Urządzenie załadowane

- Wstawić dystrybutor do chłodni na kilka godzin przed planowanym wydawaniem naczyń.
- Przewieźć dystrybutor z chłodni na miejsce przeznaczenia bezpośrednio przed wydawaniem naczyń.

Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

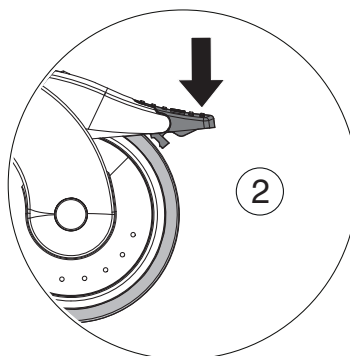
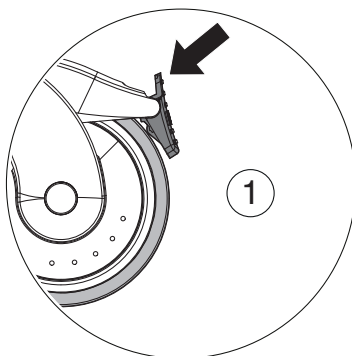


Uwaga!

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

- 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.

Wymywanie naczyń

- Wymywać 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 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 niniejszej instrukcji obsługi.

Obowiązek sprawowania nadzoru NIE wolno urządzenia przemieszczać ani eksploatować 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.

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

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze pojazdu NIE wolno wykorzystywać urządzenia jako pojazdu ani środka transportu. Nie kłaść się ani żadnych przedmiotów pod urządzenie. Urządzenie posiada znaczną masę, a zatem będąc w ruchu odznacza się dużą energią kinetyczną. Na skutek wymienionego powyżej niepożądanego zachowania istnieje ryzyko zranienia osób, np. przejechania lub zakleszczenia członków ciała.

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

Hamulce kółek Jeśli urządzenie po zmianie miejsca zostało ustawione w miejscu docelowym lub zachodzi konieczność dokonania zmiany miejsca, należy zablokować dostępne hamulce kółek. Hamulce kółek posiadają otwory, których niestety ze względów technicznych nie mogą być inaczej skonstruowane. W przypadku nieostrożnego korzystania z hamulców kółek otwory te mogą spowodować zmiążdżenie kończyn.

Pomoc w razie problemów

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 pielęgnacją.

Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	➤ Wyłączyć urządzenie. ➤ 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.

Dystrybutor uniwersalny

Prowadnice należy regularnie kontrolować pod kątem zanieczyszczeń i czyścić, gdy zajdzie taka potrzeba.

Metody czyszczenia

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

☞ 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 mikrofibry 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.

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“

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
- Data produkcji
- Numer zlecenie produkcyjnego

The diagram shows a rectangular label for B.PRO GmbH. At the top, it says 'B.PRO GmbH', 'Fiehringer Str.59 75038 Oberderdingen / Germany', and 'Made in Germany'. Below this, there are four numbered callouts: (1) points to the 'Item No.' field, (2) points to the 'Date of production' field, (3) points to the 'Model name' field, and (4) points to the 'Production order number' field. The label also features a small icon of a factory and a small icon of a person.

- (1) Numer artykułu
- (2) Data produkcji
- (3) Nazwa modelu
- (4) 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
E-mail	service@bpro-solutions.com
Internet	www.bpro-solutions.com

Utylizacja

- Przekazać urządzenie do punktu utylizacji odpadów.
- ☞ 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 (wymiały). Obowiązujące dane należy odczytać z tabliczki znamionowej lub odpowiedniej dokumentacji związanej z zamówieniem bądź rysunków.

Dane ogólne

Wymiary i masa (ok.)

Model	Wymiary zewnętrzne bez pokrywy – dł. x szer. x wys. [mm]	Rozmiar w świetle [mm]	Masa własna [kg]
Dystrybutor koszy			
CCE 53/53	810 x 555 x 900	536 x 536	33
CCE 66/54	810 x 712 x 900	656 x 536	37
CE 53/53	745 x 700 x 911	535 x 535	43
CE 66/54	885 x 700 x 911	660 x 540	48
CEK 53/53	745 x 700 x 911	535 x 535	42
Dystrybutor platformowy			
CE 58/58	805 x 700 x 911	581 x 581	58
CE 88/61	115 x 730 x 911	881 x 611	77
CEK 58/58	115 x 730 x 911	581 x 581	58
CE 65/45	893 x 578 x 911	656 x 456	60
CEK 65/45	893 x 578 x 911	656 x 456	58
Dystrybutor uniwersalny			
UNI 59/29	775 x 520 x 944	590 x 290	48,5
UNI 59/29 Kids	775 x 520 x 794	590 x 290	45
UNI 58/58	805 x 700 x 944	581 x 581	66
UNI-K 59/29	775 x 520 x 944	590 x 290	46
UNI-K 58/58	805 x 700 x 944	581 x 581	60
Dystrybutor tac			
CE 54/38	775 x 520 x 911	540 x 380	37
CCE 54/38	810 x 555 x 900	–	31,5
CCE-A	810 x 555 x 900	–	35
CCE-V	810 x 555 x 900	–	41

Pojemność/ładowność (ok.)

Model	Pojemność	Wysokość stosu [mm] (z kloszem/bez klosza)	Maks. ładowność [kg]
Dystrybutor koszy			
CCE 53/53	6 koszy (wys.: 115 mm) lub 9 koszy (wys.: 75 mm) dł. x szer.: 500 x 500 lub 525 x 525 mm	700 (model bez klosza)	200
CCE 66/54	6 koszy (wys.: 115 mm) lub 9 koszy (wys.: 75 mm) dł. x szer.: 656 x 536 lub 650 x 530 mm	700 (model bez klosza)	200
CE 53/53	6 koszy (wys.: 115 mm) lub 9 koszy (wys.: 75 mm) dł. x szer.: 500 x 500 lub 525 x 525 mm	540 / 680	200
CE 66/54	6 koszy (wys.: 115 mm) lub 9 koszy (wys.: 75 mm) dł. x szer.: 650 x 530 mm	540 / 680	200
CEK 53/53	6 koszy (wys.: 115 mm) lub 9 koszy (wys.: 75 mm) dł. x szer.: 500 x 500 lub 525 x 525 mm	540 / 680	200
Dystrybutor platformowy			
CE 58/58	W zależności od rodzaju naczyń	540 / 680	200
CE 88/61	W zależności od rodzaju naczyń	540 / 680	200
CEK 58/58	W zależności od rodzaju naczyń	540 / 680	200
CE 65/45	W zależności od rodzaju naczyń	600 (bez klosza)	240
CEK 65/45	W zależności od rodzaju naczyń	600 (bez klosza)	240

Model	Pojemność	Wysokość stosu [mm] (z kloszem/bez klosza)	Maks. ładowność [kg]
Dystrybutor uniwersalny			
UNI 59/29	W zależności od rodzaju naczyń	540 / 680	200
UNI 59/29 Kids	W zależności od rodzaju naczyń	390 / 530	200
UNI 58/58	W zależności od rodzaju naczyń	540 / 680	200
UNI-K 59/29	W zależności od rodzaju naczyń	540 / 680	200
UNI-K 58/58	W zależności od rodzaju naczyń	540 / 680	200
Dystrybutor tac			
CE 54/38	100 tac dł. x szer.: 530 x 370 mm	700 (model bez klosza)	200
CCE 54/38	100 tac dł. x szer.: 530 x 370 mm	700 (model bez klosza)	200
CCE-A	100 tac dł. x szer.: 530 x 370 mm	700 (model bez klosza)	200
CCE-V	100 tac dł. x szer.: 530 x 370 mm	700 (model bez klosza)	200

Akcesoria	Maks. ładowność danego pojemnika na sztućce [liczba sztućców/kg]	Maks. ładowność [kg]
Nadstawkę na sztućce (opcja) z/bez dystrybutorem(-a) serwetek	65 / 4	16

Środowisko Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura: +15 °C do +38 °C

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura: -10 °C do +40 °C

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 koszy CCE 53/53	Numer artykułu	574 917; 383 253
Dystrybutor koszy CCE 66/54	Numer artykułu	574 918; 383 253
Dystrybutor koszy CE 53/53	Numer artykułu	574 905; 383 378
Dystrybutor koszy CE 66/54	Numer artykułu	574 906; 383 379
Dystrybutor koszy CEK 53/53	Numer artykułu	574 907; 383 380
Dystrybutor platformowy CE 58/58	Numer artykułu	574 891; 383 373
Dystrybutor platformowy CE 88/61	Numer artykułu	574 892; 383 374
Dystrybutor platformowy CE 65/45	Numer artykułu	575 289; 388 121
Dystrybutor platformowy CEK 58/58	Numer artykułu	574 893; 383 375
Dystrybutor platformowy CEK 65/45	Numer artykułu	575 290; 388 122
Dystrybutor uniwersalny UNI 59/29	Numer artykułu	574 911; 383 244
Dystrybutor uniwersalny UNI 59/29 Kids	Numer artykułu	575 629; 392 569
Dystrybutor uniwersalny UNI 58/58	Numer artykułu	574 912; 383 390
Dystrybutor uniwersalny UNI-K 59/29	Numer artykułu	574 913; 383 248
Dystrybutor uniwersalny UNI-K 58/58	Numer artykułu	574 914; 383 392

Dystrybutor tac CE 54/38	Numer artykułu	574 908; 383 381
Dystrybutor tac CCE 54/38	Numer artykułu	574 927; 383 253
Dystrybutor tac CCE-A z bocznymi przewodnikami tac	Numer artykułu	574 929; 383 253
Dystrybutor tac CCE-A bez bocznych przewodnic tac	Numer artykułu	574 930; 383 253
Instrukcja obsługi	Numer dokumentu:	154 415
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
Nadstawka na sztućce	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 Branża gastronomiczna
- Przepis DGUV 3 Zapobieganie wypadkom przy użytkowaniu urządzeń elektrycznych i materiałów eksploatacyjnych

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

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS