

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## Dyspensera gorących napoi firmy Bras Spa SCIROCCO

# BRAS



### Dane techniczne

	jednostka	
Zdejmowany przezroczysty pojemnik	szt.	1
Pojemność każdego pojemnika około	L	5
Wymiary		
Szerokość	cm	24
Głębokość	cm	32
Wysokość	cm	49
Waga netto około	kg	7
Waga brutto	kg	8
Termostat nastawny	szt.	2
Poziom hałasu niższy niż 70 dB (A)		

**Importer i przedstawiciel BRAS Spa w Polsce**  
GOLDEN FRUIT – PSZCZYNA tel/fax 32 / 448 55 49 GSM 0 508 369 397  
[www.goldenfruit.pl](http://www.goldenfruit.pl) email [biuro@goldenfruit.pl](mailto:biuro@goldenfruit.pl)

Uwaga!

**Przeczytaj wskaźniki elektryczne umieszczone na tabliczce znamionowej pod pojedynczymi częściami. Numer seryjny części jest poprzedzony symbolem #. Specyfikacja na tabliczce znamionowej jest zawsze ważniejsza od informacji zawartych w instrukcji.**

Producent rezerwuje sobie prawo do zmian bez wcześniejszego zawiadomienia.

## **Wprowadzenie**

Proszę dokładnie przeczytać i zapoznać się z instrukcjami zawartymi poniżej. Dyspenser jak wszystkie urządzenia mechaniczne wymaga mycia i konserwacji, ważne jest aby podczas czynności typu: demontaż, mycie, odkażanie i montowanie postępować zgodnie z wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.

## **Instalacja**

1. Wyciągnij urządzenie z kartonu, usuń opakowanie a następnie ustaw w miejscu przeznaczenia.
2. Sprawdź czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu.
3. Zainstaluj urządzenia na ladzie (kontuarze), która będzie podtrzymywała jego wagę wraz z pełnym obciążeniem.
4. Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdź czy napięcie (w sieci) odpowiada napięciu na tablicy informacyjnej.
5. Przed rozpoczęciem serwowania produktów z dyspensera, urządzenie musi być rozmontowane, umyte i zdezynfekowane zgodnie z wskazówkami zawartymi w instrukcji.

## **Bezpieczeństwo obsługi**

1. Nie obsługuj urządzenia bez przeczytania instrukcji.
2. Nie używaj urządzenia jeśli nie jest uziemione.
3. Nie używaj przedłużacza do podłączenia urządzenia.
4. Nie obsługuj urządzenia zanim wszystkie części nie zostaną przytwierdzone śrubami.
5. Nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów do kranu.
6. Zanim otworzysz urządzenie do czyszczenia lub konserwacji upewnij się czy jest wyłączone z prądu.
7. Nie ruszaj pojemnika w czasie gdy urządzenie pracuje .
8. Nie zdejmuj pojemnika dopóki pokrywa nie ostygnie.
9. Nie zdejmuj pojemnika z dyspensera gdy zawiera on ciepły produkt.

## **Obsługa**

1. Myj i odkażaj urządzenie zgodnie z instrukcją.

2. Napełnij pojemnik produktem przygotowanym zgodnie z instrukcją producenta.
3. Zainstaluj pokrywę na pojemnik upewniając się, że jest umieszczona prawidłowo.
4. Włącz pomocniczy przełącznik.
5. Urządzenie powinno mieć zawsze nałożoną pokrywę żeby zapobiec zanieczyszczeniom produktu.
6. Urządzenie musi działać bez przerwy, ogrzewanie zatrzyma się automatycznie kiedy produkt będzie gotowy. Mieszadło będzie kontynuować pracę.
7. Urządzenie jest wyposażone w pojemnik z zamykanym ruchomym dnem ułatwiającym mycie i odkażanie.

### **Opis przełączników**

Urządzenie jest wyposażone w główny przełącznik:

Pozycja 0 - urządzenie jest włączone,

Pozycja I - mieszadło i ogrzewanie urządzenia pracuje.

Urządzenie jest wyposażone w termostat, po prawej stronie, regulujący temperaturę produktu.

Komentarz: urządzenie jest także wyposażone w drugi termostat, z przodu, do regulowania płyty grzejnej.

Termostat jest kalibrowany w fabryce. Jeśli jest to konieczne istnieje możliwość regulacji termostatu płyty grzejnej żeby zapobiec spaleni produktu. Wydłuży to czas ogrzewania produktu i nie będzie możliwe uzyskanie produktu o wyższej temperaturze niż ta ustalona na płycie grzejnej.

### **Pomocnicze wskazówki dla obsługi**

gorąca czekolada: przygotowywać zgodnie z tradycyjną metodą, dobrze zmieszać w rondlu produkt z mlekiem lub wodą przed przelaniem do pojemnika.

Zgodnie z instrukcją producenta jeśli używasz gotowych produktów w paczkach. Możliwe jest zmieszanie tych produktów bezpośrednio w pojemniku.

Uruchom dispenser przekręcając przełącznik do pozycji I. Przekręć gałkę termostatu na 90°C żeby uzyskać temperaturę odpowiednią do gotowania produktu.

### **Uwaga!**

**Przed całkowitym wyłączeniem dyspensera (przełącz na pozycję 0), przestaw termostat na najniższą temperaturę i poczekaj aż produkt ochłodzi się. To zapobiega przyklejaniu się produktu do płyty grzejnej (jeśli nie został wstrząśnięty).**

## Procedury mycia i odkażania

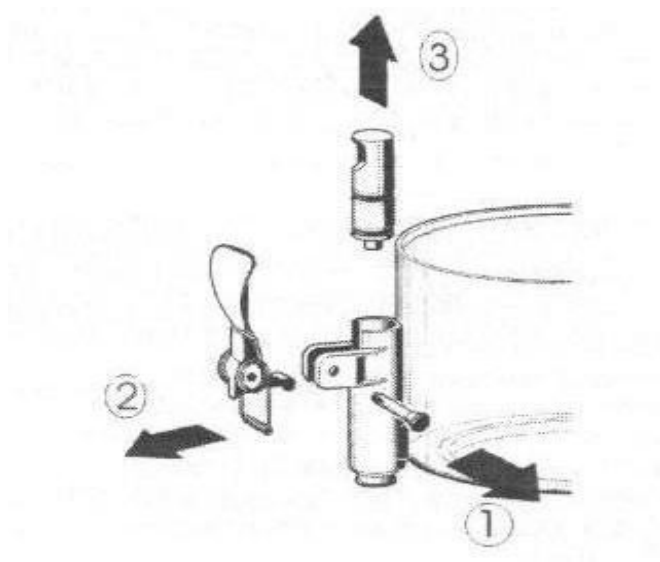
Mycie i odkażanie są niezbędne do utrzymania doskonałego smaku produktu i maksymalnej wydajności z dyspensera. Procedury opisane poniżej są ogólne i mogą się różnić z powodu przepisów sanitarnych

Produkt musi być wylany z dyspensera przed demontażem urządzenia przed myciem.

## Demontaż

Przed demontażem jakiegokolwiek części zawsze odłącz urządzenie od prądu.

1. otwórz pojemnik i wylej płyn,
2. wyciągnij mieszadło z głównego trzonu (wałka),
3. zdemontuj kran zgodnie z pokazaną kolejnością,



rysunek 1

4. zdejmij pojemnik, podnosząc go w górę,
5. usuń ociekacz i opróżnij go.

## Mycie

Przed myciem należy odłączyć urządzenie z prądu.

1. przygotuj około 4 litry (2 galony) ciepłej wody (45-60°C) i określony detergent w pojemniku zgodnie z instrukcjami producenta, roztwór, który jest zbyt skoncentrowany może się przyczynić do uszkodzenia mytych części, natomiast roztwór zbyt rozcieńczony nie będzie właściwie mył, Nie używaj detergentów, które mogłyby porysować powierzchnię.

### **Uwaga!**

**Nie myj żadnych części dyspensera w zmywarce.**

### **Uwaga!**

**Używaj detergentów przeznaczonych do części plastikowych żeby uniknąć zniszczenia dyspensera.**

2. płukaj wszystkie myte części pod bieżącą wodą.

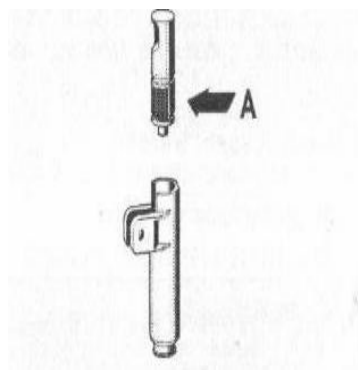
### **Odkażanie**

Dyspenser musi być odkażony przed włączeniem. Prosimy unikać pozostawiania urządzenia beczynnie przez dłuższy czas po odkażeniu.

1. umyj ręce w odpowiednim mydle antybakteryjnym,
2. przygotuj ciepły i łagodny roztwór odkażający (45-60°C) odpowiedniego koncentratu chlorowe albo 1 łyżka sody oczyszczonej rozcieńczona z 2 litrami wody,
3. umieść części w roztworze odkażającym na czas wskazany przez producenta,
4. używaj nieścieralnych tkanin do zewnętrznego wycierania części,

### **Montaż**

1. umieść ociekacz i kratkę na miejscu,
2. nasmaruj tłok kranu (w miejscu A na rysunku 2) używając tylko oleju spożywczego,



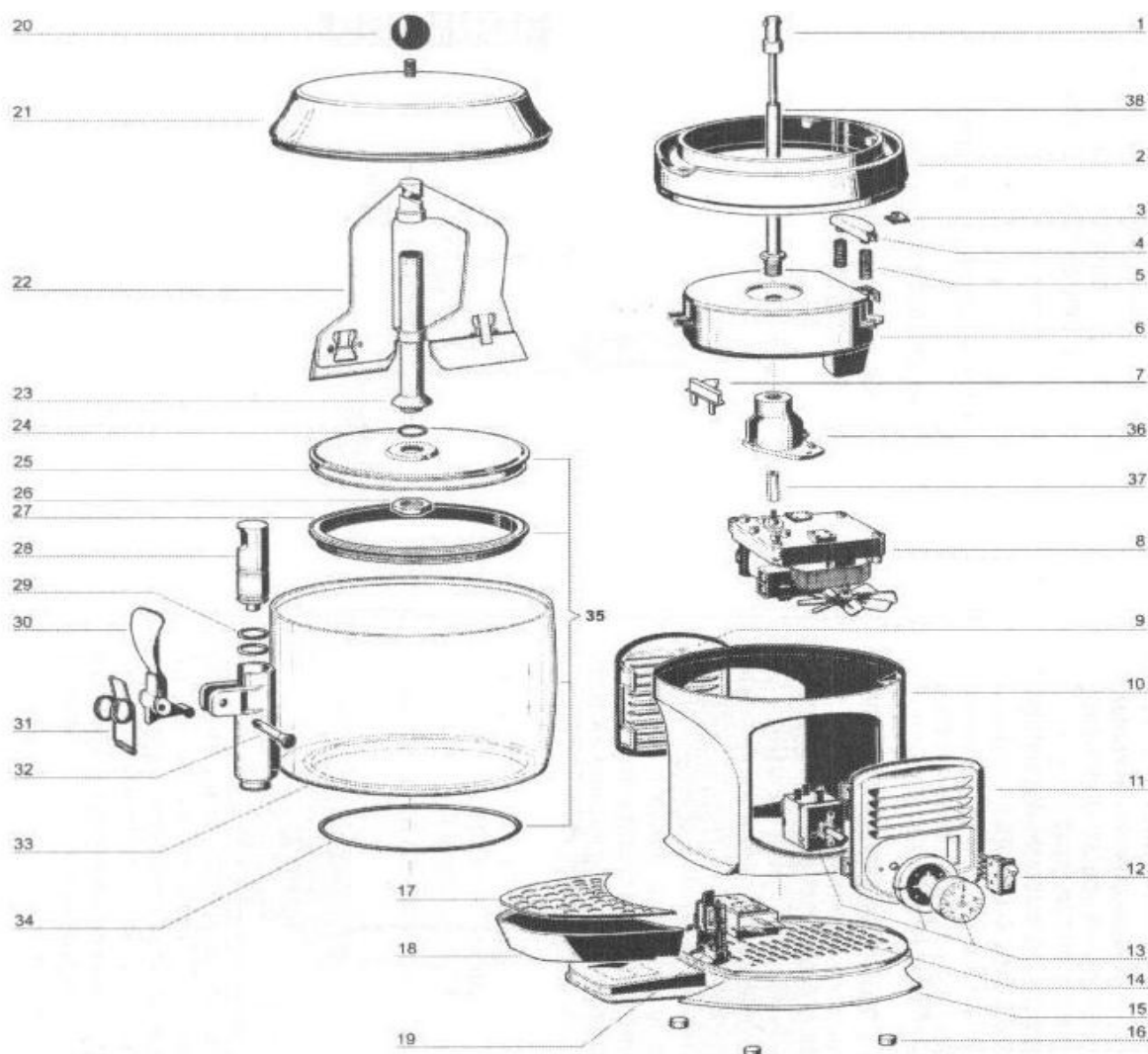
rysunek 2

3. zmontuj kran montowany na pojemniku przeciwnie do sposobu w jaki został zdemontowany (rysunek 1),
4. zainstaluj pojemnik kładąc na centralny wałek,
5. włóż mieszadło na centralny wałek,
6. umieść pokrywę na pojemniku.

## Utrzymanie

1. codzienne: sprawdzaj czy produkt nie wyciekł przez uszczelkę, jeśli zauważysz ubytek produktu upewnij się czy dispenser został prawidłowo zmontowany, upewnij się czy uszczelka nie wymaga smarowania, czy nie jest wadliwa lub zużyta. W takim wypadku należy zamienić ją na nową oryginalną część,
2. w celu uniknięcia zniszczenia dyspensera plastikowe części powinny być smarowane smarem dostarczonym przez producenta lub innym smarem, który jest kompatybilny z poliwęglanem.

## Części zamienne SCIROCCO



1	33800-09800
2	22800-26408
2	22800-26427
3	10554-44000
4	22800-26415
5	22800-26420
6	33800-09700
6	33800-09701
7	22098-00001
8	22092-00001
8	22092-00003
8	22092-00004
9	22800-26463
9	22800-26433
10	22800-26461
10	22800-26431
11	22800-26462
11	22800-26432
12	22800-24300
13	22037-00000
14	22037-00001
15	22800-26460
15	22800-26430
16	22800-26417
17	22800-26406
17	22800-26428
18	22800-26464
18	22800-26434
19	22800-05500
20	22800-26416
21	22800-26409
21	22800-26429
22	22800-26414
23	22800-26412
24	22800-26419
25	22800-26407
26	10533-03005
27	22800-26410
28	22800-14801
29	22800-15100
30	22800-26465
30	22800-26423

31	22800-26424
32	22800-22161
32	22800-22160
33	22800-26405
34	22800-26418
35	33800-09901
36	22001-00001
37	22155-00002
38	22800-26413