

EN

CZ

DE

DK



INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE

TROLLEYS



Instructions for use and maintenance

In compliance with European Directives

CE

The manufacturer assumes no responsibility for any modifications or technical changes in content or data contained in this user guide. This user guide applies to all equipment supplied by Gastro Production Ltd.

Contents

- 1. Introduction..... 1
 - 1.1 Orientation in the user guide 1
 - 1.2 Explanation of symbols used in the user guide 2
- 2. Common Provisions 3
 - 2.1 Transport and Unpacking..... 3
 - 2.1.1 Transport 3
 - 2.1.2 Unpacking 3
 - 2.1.3 Dismantling and Disposal 3
 - 2.2 Test protocols, Warranty Conditions 3
 - 2.2.1 Testing..... 3
 - 2.2.2 Warranty 4
 - 2.3 Safety – Proper use of Equipment 5
- TROLLEYS..... 6
- 3. Technical description 6
- 4. Operation..... 7
- 5. Maintenance 7
 - 5.1 General Safety Measures 7
 - 5.2 Regular Maintenance 8
 - 5.2.1 Inspection 8
 - 5.2.2 Maintenance 9
- 6. Forbidden handling procedures 10
- 7. Inquiries 10
- Appendix..... 11
 - Types of trolleys 11

1. Introduction

1.1 Orientation in the user guide

- This user guide has been designed so that the users can easily and quickly find the information necessary to manage the operation and maintenance of equipment.
- The users should read the entire user guide with utmost attention and make sure they have perfectly understood all information contained in it.
- The user guide also serves for subsequent reference when needed. For this reason this user guide must be always available to the person operating the equipment.
- Searching this user guide is facilitated by the general table of contents, which allows immediately finding a specific location, and also by table of contents at the head of each section.
- In addition, next to some paragraphs, there are signs inserted to emphasize the importance of the information contained in those paragraphs, **which should be read with special attention.**

1.2 Explanation of symbols used in the user guide



Warning – Risk of injury - refers to parts, where there is a risk of injury while touching the equipment in operation. Read especially carefully.



Warning - Important - refers to parts, where danger might occur, or to parts otherwise important. Read especially carefully.



Do not wash with pressurized water – it is forbidden to wash a part so indicated with pressurized water for risk of damaging the equipment.



Forbidden handling procedures – refers to parts, where there is a risk of damaging the equipment by handling it in a forbidden way.

2. Common Provisions

2.1 Transport and Unpacking

2.1.1 Transport

The client is obliged to check for the completeness and integrity of the packaging in which the equipment is transported, and seek compensation for potential damages caused during transport from the carrier in question. The equipment should be, if possible, transported onto the location designated for its operation in its original packaging.

2.1.2 Unpacking

After transporting the equipment on the location designated for its operation, remove all packaging.



Next remove all protective wrappings from outside and inside of the equipment. The consumer is obliged to dispose of all packaging in accordance with regulations valid in their respective countries! The equipment is delivered completely assembled without the need for further assembly.

2.1.3 Dismantling and Disposal

At the end of its service life, the equipment must be disposed of in accordance with regulations valid in the respective countries.

2.2 Test protocols, Warranty Conditions

2.2.1 Testing

All equipment is factory tested in accordance with applicable laws, technical standards and government regulations. For all equipment, a test report documenting the tests performed is drawn up and kept at the factory. The equipment is sent to the customer completely ready for use. An exception is equipment placed in a more complex dispensing lines and assembled on-site.

2.2.2 Warranty



Thank you for using our products. Our company will adhere to the relevant provisions of our "Terms and Conditions" and provide you with appropriate services upon submission of the invoice. **We offer a 12-month warranty from the date of purchase (invoice issue date).**

During the warranty period, our company is responsible for free replacement parts and related services if there is a device malfunction or quality issue during proper operation.



The free services do not cover the following damages:

- Failure to provide an invoice or alteration of invoice details.
- Damage caused during transportation (it is necessary to inspect the condition of the goods upon receipt from the carrier), installation, or improper connection and handling.
- Damage to components caused by failure to provide power and voltage according to the specifications in the technical data.
- Damage caused by disassembly of the products, modification, or alteration of mechanical and electrical structures without permission.
- Damage caused by improper operation, cleaning, or maintenance.
- Non-human-caused damages such as damage caused by abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods, and other natural disasters, as well as damage caused by rats and other pests.
- Failure to follow the operating instructions during use.
- Wearable and consumable parts.



If the following conditions are not met, the complaint will not be considered: How to proceed with a complaint for the fastest resolution:

- **Product identification** – by submitting the order, invoice, or inspection label.
- **Description of the defect** – describe as thoroughly as possible why the product is being claimed.
- **Attach photos or video** (used to assess the claim resolution and possibly propose repairs and ensure spare parts needed for the repair).
- **Customer's request** for claim resolution – repair (service) / return, etc.
- **Contact person** and address where the product is located.

2.3 Safety – Proper use of Equipment



- **The equipment is designed for normal use by an adult.**
- **It is not designed for rough handling or operation by children! The operators of the equipment must be thoroughly and demonstrably trained in its operation and a user guide must be available to them.**
- **The equipment must be operated in accordance with the instructions for use. The equipment can be used only for purposes for which it is intended.**
- **Regularly check the equipment and perform maintenance work according to this guide. Check and clean the wheels regularly to prevent damage and ensure proper operation.**

TROLLEYS

3. Technical description

Stainless steel trolley is equipped with four castors, which can be fitted with brakes as required — either all of them or only two — and the size of the castors can also be selected. The trolley provides storage space depending on the specific type and may be designed for GN containers, baskets, trays, or for serving and bakery purposes. Each type of trolley is available in several versions depending on the number of runners or shelves, ranging approximately from 3 to 40. Some models are designed in Z or H versions, with the Z-design allowing stacking.

These trolleys must not be used for any other purposes without the explicit consent and, if necessary, structural modifications approved by Gastro Production s.r.o. The trolleys have been designed to provide the best performance when all instructions contained in this user manual are followed. To ensure efficient use and maintain them in perfect condition, regular maintenance is recommended. The personnel operating the trolleys must be familiar with the operating, maintenance, and safety instructions specified in this manual.

Trolley load capacities:

- Serving trolleys with 2 shelves – 50 kg per shelf
Serving trolleys with 3 shelves – 30 kg per shelf
- GN trolley – 5 kg per insert
- Basket trolley DUO – 5 kg per insert
Basket trolley – 10 kg per insert
- Bakery trolleys – 5 kg per insert
Bakery trolleys with more than 20 inserts – 2 kg per insert
- Tray trolleys – 5 kg per insert

4. Operation



Always handle the trolley carefully and slowly to avoid damage or injury! Take into account the weight and overall size of the trolley, especially when it is fully loaded with goods. Each trolley has a different load capacity, so make sure not to overload it to prevent damage. After unpacking, place the unit in the designated area. The unit is equipped with braked castors, which allow you to move it to the desired position. Make sure to apply the brakes after positioning to prevent unintended movement.

5. Maintenance

5.1 General Safety Measures



Before starting any maintenance work, carefully read this user manual. Follow the principles described in Chapter 2.3 – Safety. **When cleaning the trolley, do not use high-pressure water. The trolley must always be empty, without trays, baskets, or any other inserted items. For cleaning, use common kitchen detergents approved for contact with food, which are also gentle on stainless steel surfaces (do not use abrasive powders or scouring pads). After washing, it is recommended to dry the trolley thoroughly to prevent the formation of water stains.**

5.2 Regular Maintenance

5.2.1 Inspection

5.2.1.1 Surface Maintenance – Stainless steel

- To ensure a beautiful and long-lasting stainless steel surface, it is crucial to clean the steel table properly. Correct cleaning can prevent corrosion issues and maintain corrosion protection.
- Any spills should be dried as soon as possible to avoid stains.
- For daily cleaning, use a mild detergent, soapy water, and a soft cloth. Always rinse with clean water afterward. Drying the stainless steel surface with a cloth will prevent water stains from dried residue.
- For thorough cleaning, a suitable stainless steel cleaner is recommended. Lime deposits can be removed with cleaning powder and a soft cloth. Take care to brush in the direction of the steel's grain. Ensure that the cleaner does *not* contain chlorides, ammonia, etc.
- Use a nylon sponge to remove scratches on the surface, brushing in the grain direction.
- The surface can be treated with a spray that provides a protective film.
- Placing hot items on the surface may cause staining.



Never use on stainless steel:

- Abrasive sponges/powder - they leave scratches.
- Cleaners with chlorine if left for a long time - can dull the surface.
- Steel wool sponges - steel particles may get embedded in the surface and cause rust.
- Kitchen salt - must be rinsed off to avoid rust spots.
- Iron-containing items left in a stainless steel sink "overnight" - can cause stains.

5.2.1.2 Wheels

- Visually inspect wheels for any damage or jamming.
- If wheels jam, try cleaning them of dust and dirt. If the issue persists, replace damaged wheels with new ones.
- In case of improper brake functionality, replace them with new ones to prevent damage to the trolley or injury to the operator

5.2.2 Maintenance

5.2.2.1 Daily maintenance

- During maintenance work, follow the instructions contained in section 5.1 General Safety Measures.
- After working hours or during off-hours designated by you, remove all trays, containers, and other placed utensils and goods. Then clean and dry thoroughly to prevent stains, and follow the instructions in section 5.2.1.

5.2.2.2 Monthly maintenance

- During maintenance work, follow the instructions contained in section 5.1 General Safety Measures.
- During monthly maintenance perform tasks detailed in sections 5.2.1 Inspection and 5.2.2.1 Daily Maintenance.

6. Forbidden handling procedures



- **Do not use the equipment for other purposes than intended!**
- **Do not interfere with the circuitry of the equipment!**
- **Do not perform any other activities forbidden elsewhere in this user guide!**
- **Do not wash the equipment with pressurized water!**
- **Do not overload the glass shelves and the drawers in the refrigerated space!**
- **Do not handle the equipment roughly!**
- **It is forbidden to operate the equipment without prior training and without having this user guide available!**

7. Inquiries

If you need help and advice, do not hesitate to contact us, and we will assist you with everything. You can find our contact information on our website www.gastro.cz.

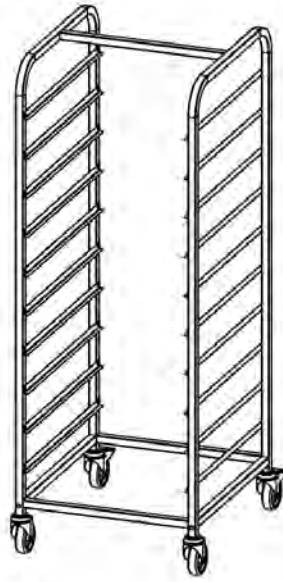
Appendix

Types of trolleys

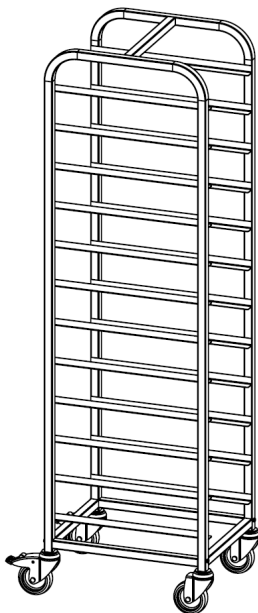
Technical drawings of various types of trolleys



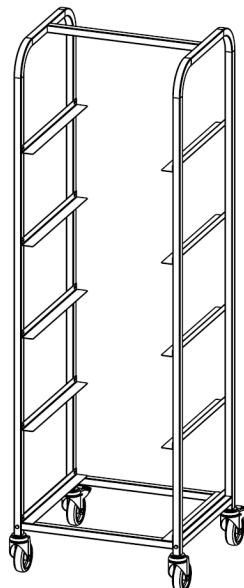
Serving



for GN



for baskets



for trays

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

VOZÍKY



Návod k použití a údržbě

Dle evropských směrnic

CE

Výrobce nepřebírá žádnou zodpovědnost za případné úpravy nebo technické změny obsahu či údajů obsažených v tomto návodu k použití. Tento návod k použití platí pro všechny výrobky dodávané firmou Gastro Production s.r.o.

Obsah

1. Úvod	1
1.1 Orientace v návodu k použití	1
1.2 Vysvětlení značek použitých v návodu	2
2. Společná ustanovení	3
2.1 Transport a vybalení	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Vybalení	3
2.1.3 Rozebrání a likvidace	3
2.2 Zkušební protokoly, záruční podmínky	3
2.2.1 Zkoušení	3
2.2.2 Záruka	4
2.3 Bezpečnost – Správné používání	5
VOZÍKY	6
3. Technické vlastnosti	6
4. Používání	7
5. Údržba	7
5.1 Všeobecná bezpečnostní opatření	7
5.2 Pravidelná údržba	8
5.2.1 Kontrola	8
5.2.2 Údržba	9
6. Práce na vozíku zakázané	10
7. Dotazy	10
Příloha	11
Typy vozíků	11

1. Úvod

1.1 Orientace v návodu k použití

- Tato příručka byla koncipována tak, aby v ní uživatelé mohli jednoduše a rychle nalézt informace nutné ke zvládnutí obsluhy a údržby výrobku.
- Uživatel si musí příručku přečíst celou, a to s dávkou nejvyšší pozornosti a ujistit se, že všem informacím v ní obsažených perfektně porozuměl.
- Příručka kromě toho poté slouží k následnému vyhledávání, pokud je prováděn nějaký úkon. Z tohoto důvodu musí být příručka stále dostupná pro osobu, která výrobek obsluhuje.
- Vyhledávání v této příručce je usnadněno základním obsahem, který umožňuje okamžité vyhledání příslušného místa a zároveň obsahem na začátku každé kapitoly.
- Kromě toho byly vedle některých odstavců vloženy značky pro varování jako označení důležitých informací, které jsou v daném odstavci obsaženy. **Tyto odstavce by měly být čteny obzvláště pozorně.**

1.2 Vysvětlení značek použitých v návodu



Pozor možnost zranění – označuje část, kde může dojít k poranění při sahání na zařízení v provozu. Nutno číst zvláště pečlivě.



Pozor důležité – označuje část, kde může vzniknout nebezpečí nebo je část obzvláště důležitá. Nutno číst zvláště pečlivě.



Zákaz mytí tlakovou vodou – takto označená část je zakázána mýt tlakovou vodou pro možnost poškození výrobku.



Zakázané práce – označuje část, kde může dojít k poškození výrobku prováděním prací na výrobku zakázaných.

2. Společná ustanovení

2.1 Transport a vybalení

2.1.1 Transport

Odběratel je povinen zkontrolovat úplnost a neporušenost obalu, ve kterém je výrobek transportován. Vzniklé škody způsobené dopravou řešit s příslušným dopravcem. Výrobek je nutno po doručení, pokud možno, dopravit na místo určené pro provoz v původním obalu.

2.1.2 Vybalení

Po dopravení výrobku na místo určené pro provoz, odstraníme všechny obaly.



Odstraníme z výrobku všechny ochranné fólie z vnější i vnitřní strany. Spotřebitel je povinen zlikvidovat všechny obaly dle platných předpisů v dané zemi! Výrobek je dodáván kompletně smontovaný bez nutnosti dalšího sestavování.

2.1.3 Rozebrání a likvidace

Po skončení životnosti výrobku je nutno jej zlikvidovat dle platných norem v dané zemi.

2.2 Zkušební protokoly, záruční podmínky

2.2.1 Zkoušení

Každý výrobek je ve výrobním závodě zkoušené podle platných zákonů, technických norem a nařízení vlády. Ke každému výrobku je vyhotoven zkušební protokol o provedených zkouškách, který je uložen ve výrobním závodě. Výrobek je odeslán zákazníkovi zcela připraven k použití. Výjimku tvoří výrobky umístěné ve složitějších výdejních linkách a montované na místě u zákazníka.

2.2.2 Záruka



Děkujeme, že používáte naše produkty. Naše společnost se bude řídit příslušnými ustanoveními našich „Obchodních podmínek“ a poskytne vám odpovídající služby po předložení faktury. **Poskytujeme 12měsíční záruku od data zakoupení (datum vystavení faktury). Během záruční doby je naše společnost zodpovědná za bezplatné náhradní díly a související služby, pokud dojde k poruše výrobku nebo problému s kvalitou při správném provozu.**



Bezplatné služby se nevztahují na následující škody:

- Nepředložení faktury nebo pozměnění údajů na faktuře.
- Poškození způsobená během přepravy (je nutné zkontrolovat stav zboží při převzetí od dopravce), instalace nebo nesprávné připojení a manipulace.
- Poškození komponentů způsobené nedodržením požadovaného napájení a napětí podle specifikací v technických údajích.
- Poškození způsobená rozebráním výrobků, úpravou nebo změnou mechanických a elektrických konstrukcí bez povolení.
- Poškození způsobená nesprávným používáním, čištěním nebo údržbou.
- Škody nezaviněné člověkem, jako jsou škody způsobené abnormálním napětím, požárem, zřícením budovy, bleskem, záplavami a jinými přírodními katastrofami, stejně jako škody způsobené hlodavci a jinými škůdci.
- Nedodržení pokynů pro obsluhu během používání.
- Opotřebitelné a spotřební součásti.



Pokud nebudou splněny následující podmínky, reklamace nebude zohledněna:

Jak správně postupovat při reklamaci pro její nejrychlejší vyřízení:

- **Identifikace produktu** – předložením objednávky, faktury nebo kontrolního štítku.
- **Popis závady** – popište co nejpodrobněji, proč produkt reklamujete.
- **Přiložte fotografie nebo video** (používané k posouzení vyřízení reklamace a případně k návrhu opravy a zajištění náhradních dílů potřebných k opravě).
- **Požadavek zákazníka na vyřízení reklamace** – oprava (servis) / vrácení atd.
- **Kontaktní osoba a adresa**, kde se produkt nachází.

2.3 Bezpečnost – Správné používání



- **Výrobek byl konstruován pro normální používání dospělou osobou. Není konstruován pro hrubé zacházení a obsluhování dětmi! Obsluha pracující s výrobkem musí být důsledně a prokazatelně proškolená a musí mít k dispozici návod k použití.**
- **Výrobek se musí používat jen k účelům, ke kterým je určen dle jeho typu.**
- **Výrobek pravidelně kontrolujte a provádějte údržbové práce dle tohoto návodu. Kolečka pravidelně kontrolujte a čistěte, aby nedošlo poškození a správně fungovala.**

VOZÍKY

3. Technické vlastnosti

Nerezový vozík je vybaven čtyřmi kolečky, která mohou být vybavena brzdou dle potřeby všechna (nebo pouze dvě) a také zvolit si velikost koleček. Vozík nabízí úložný prostor podle konkrétního typu a může být určen pro gastronádoby (GN), koše, tácy nebo servírování či pekařské účely. Každý typ vozíku je dostupný v několika variantách podle počtu vsunů nebo polic, které se mohou pohybovat přibližně od 3 do 40. Některé modely jsou navrženy v provedení Z nebo H, přičemž Z-design umožňuje stohování.

Tyto vozíky není dovoleno používat k jiným účelům bez výslovného souhlasu a případných konstrukčních úprav ze strany společnosti Gastro Production s.r.o. Vozíky byly navrženy tak, aby poskytovaly nejlepší výsledky za předpokladu, že budou dodrženy všechny pokyny uvedené v tomto návodu k použití. Aby bylo možné vozíky používat co nejefektivněji a udržovat je v dokonalém stavu, doporučujeme provádět pravidelnou údržbu. Obsluha vozíků musí být nezbytně seznámena s pokyny týkajícími se provozu, údržby a bezpečnosti, které jsou uvedeny v tomto návodu.

Nosnost vozíků:

- Servírovací vozíky s 2 policemi – 50kg na 1 polici
Servírovací vozíky s 3 policemi – 30kg na 1 polici
- GN vozík – 5kg na 1 vsun
- Vozík na koše DUO – 5kg na 1 vsun
Vozík na koše – 10kg na 1 vsun
- Pekařské vozíky – 5kg na 1 vsun
Pekařské vozíky s více než 20 vsuny – 2kg na 1 vsun
- Vozíky na tácy – 5kg na 1 vsun

4. Používání



Vždy postupujte opatrně a pomalu při manipulaci s vozíkem, aby nedošlo k poškození nebo zranění! Berte v úvahu hmotnost a celkovou velikost vozíku. A to vše, když je poté plně naložen zbožím. U každého vozíku je jiná nosnost a tudíž dbejte na to, abyste vozík nepřetěžovali, neboť hrozí poškození. Po rozbalení umístěte zařízení na určené místo. Zařízení je vybaveno kolečky s brzdou, kterými budete přesouvat na požadované místo. Ujistěte se, že po umístění zabrzdíte, aby se předešlo nechtěnému pohybu.

5. Údržba

5.1 Všeobecná bezpečnostní opatření



Před začátkem údržbových prací důkladně prostudujte tento návod k použití. Dodržujte zásady uvedené v kapitole 2.3 Bezpečnost. **Při čištění vozíku se nesmí používat tlaková voda. Vozík musí být vždy prázdný, bez táců, košů či jiných vložených předmětů. K mytí používejte běžné kuchyňské čisticí prostředky schválené pro styk s potravinami, které jsou zároveň šetrné k povrchu z nerezové oceli (nepoužívejte abrazivní prášky a houbičky). Po umytí doporučujeme vozík důkladně osušit, aby se předešlo tvorbě skvrn od vody!**

5.2 Pravidelná údržba

5.2.1 Kontrola

5.2.1.1 Údržba povrchu – nerezová ocel

- Aby si nerezový povrch zachoval pěkný vzhled a dlouhou životnost, je důležité ho správně čistit. Správné čištění předchází problémům s korozí a zachovává ochranu proti korozi.
- Všechny rozlité tekutiny je třeba co nejdříve osušit, aby se zabránilo skvrnám.
- Pro každodenní čištění používejte jemný saponát, mýdlovou vodu a měkký hadřík. Nakonec vždy opláchněte čistou vodou a osušte, čímž předejdete usazování vodního kamene.
- Pro důkladnější čištění použijte vhodný čistič na nerez. Usazeniny vodního kamene lze odstranit čisticím práškem a měkkým hadříkem – vždy čistěte ve směru broušení nerezového povrchu. Čistič nesmí obsahovat chloridy, amoniak apod.
- Pro odstranění jemných škrábanců použijte nylonovou houbičku, opět čistěte ve směru broušení.
- Povrch lze ošetřit sprejem, který vytvoří ochranný film.
- Umístění horkých předmětů na povrch může způsobit zbarvení.



Nikdy nepoužívejte na nerezovou ocel:

- Abrazivní houbičky nebo prášky – způsobují škrábance.
- Čistidla s chlórem ponechaná na povrchu – mohou povrch zmatnit.
- Ocelové vlny – ocelové částice mohou ulpět na povrchu a způsobit rez.
- Kuchyňská sůl – musí být důkladně opláchnuta, jinak způsobí rezavé skvrny.
- Předměty obsahující železo ponechané „přes noc“ v nerezovém dřezu – mohou zanechat skvrny.

5.2.1.2 Kolečka

- Pravidelně vizuálně kontrolujte kolečka na případné poškození nebo zablokování.
- Pokud se kolečka zasekávají, pokuste se je vyčistit od prachu a nečistot. Přetrvává-li problém, vyměňte poškozená kolečka za nová.
- V případě nesprávné funkčnosti brzd je vyměňte za nová, aby se předešlo poškození vozíku nebo zranění obsluhy.

5.2.2 Údržba

5.2.2.1 Denní údržba

- Během údržby se řiďte pokyny uvedenými v oddíle 5.1 Obecná bezpečnostní opatření.
- Po pracovní době nebo vámi určené hodiny mimo provoz, odstraňte veškeré tácy, nádoby a další umístěné náčiní a zboží. Poté umyjte a utřete do sucha, aby jste předešli skvrnám a řiďte se pokyny v sekci 5.2.1.

6.2.2.2 Měsíční údržba

Při pracích spojených s údržbou dodržujeme zásady uvedené v kapitole 5.1 Všeobecná bezpečnostní opatření.

- Při měsíční údržbě provedeme úkony podle kapitoly 5.2.1 Kontrola a 5.2.2.1 Denní údržba.

6. Práce na vozíku zakázané



- Je zakázáno používat vozík k jiným účelům než je určeno!
- Je zakázáno provádět práce zakázané uvedené v jiných kapitolách tohoto návodu k použití!
- Je zakázáno na police, vsuny či desku pokládat těžké věci, pokud není konkrétněji napsáno!
- Je zakázáno zacházet s vozíkem hrubým způsobem!
- Je zakázáno obsluhovat zařízení bez předchozího zaškolení a bez tohoto návodu k použití!

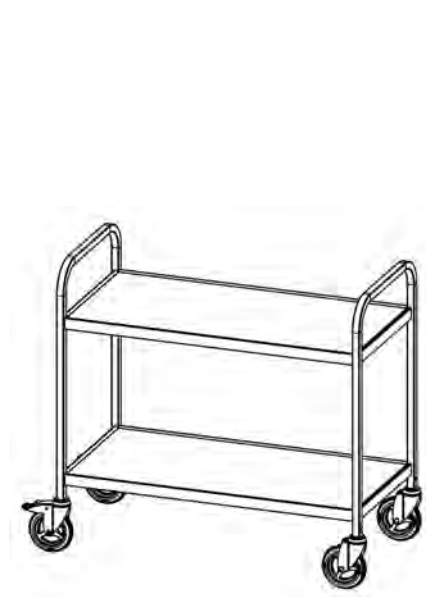
7. Dotazy

Pokud si nevíte rady a potřebujete pomoci, neváhejte se na nás obrátit a my vám se vším pomůžeme a poradíme. Kontakty na nás najdete na našich stránkách www.gastro.cz.

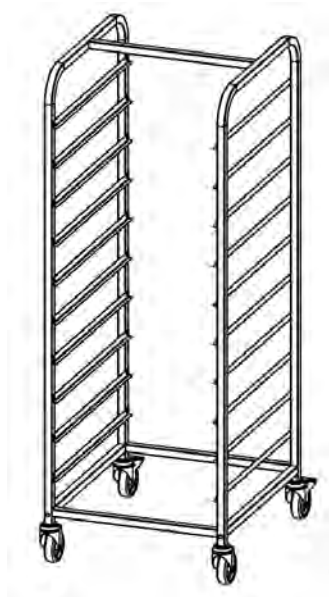
Příloha

Typy vozíků

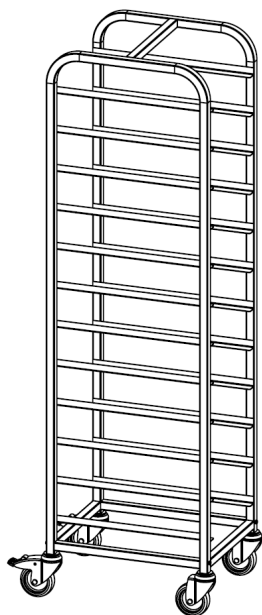
Technický výkres různých typů vozíků



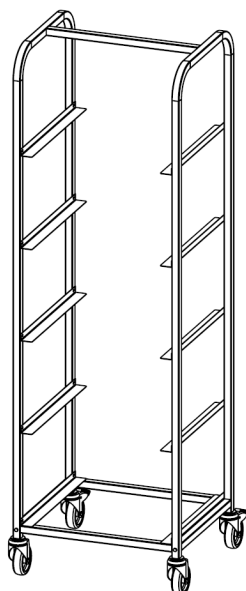
Servírovací vozík



GN vozík



Vozík na koše



Vozíky na tácy

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

WAGEN



Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Nach europäischen Richtlinien

CE

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Anpassungen oder technische Änderungen des Inhalts oder der Angaben in dieser Gebrauchsanweisung. Diese Gebrauchsanweisung gilt für alle Produkte, die von der Firma Gastro Production s.r.o. geliefert werden.

Einleitung

1. Einleitung.....	1
1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung	1
1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen	2
2. Gemeinsame Bestimmungen	3
2.1 Transport und Auspacken	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Auspacken.....	3
2.1.3 Demontage und Entsorgung.....	3
2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen	4
2.2.1 Prüfen.....	4
2.2.2 Garantie.....	4
2.3 Sicherheit - Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.....	6
WAGEN	7
3. Technische Eigenschaften.....	7
4. Betrieb des Geräts.....	8
5. Instandhaltung	8
5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	8
5.2 Regelmäßige Instandhaltung	9
5.2.1 Kontrolle	9
5.2.2 Wartung.....	10
6. Verbotene Arbeiten am Gerät.....	11
7. Anfragen	11
Anlage	12
Wagentypen.....	12

1. Einleitung

1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung

- Dieses Handbuch wurde so konzipiert, dass die Benutzer die für die Bedienung und Wartung des Produkts erforderlichen Informationen einfach und schnell finden können.
- Der Benutzer muss das Handbuch vollständig lesen, mit höchster Aufmerksamkeit, und sicherstellen, dass er alle darin enthaltenen Informationen vollständig verstanden hat.
- Darüber hinaus dient das Handbuch als Nachschlagewerk für spätere Arbeiten. Aus diesem Grund muss das Handbuch stets für die Person, die das Produkt bedient, verfügbar sein.
- Die Suche in diesem Handbuch wird durch das grundlegende Inhaltsverzeichnis erleichtert, das ein sofortiges Auffinden der entsprechenden Stelle ermöglicht, sowie durch den Inhaltsüberblick zu Beginn jedes Kapitels.
- Zusätzlich wurden neben einigen Absätzen Warnhinweise eingefügt, um auf wichtige Informationen in den betreffenden Absätzen hinzuweisen. Diese Absätze sollten besonders aufmerksam gelesen werden

1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen



Vorsicht Verletzungsgefahr - weist auf einen Teil hin, an dem es beim Berühren des in Betrieb befindlichen Geräts zu Verletzungen kommen kann. Besonders sorgfältig zu lesen.



Achtung wichtig - kennzeichnet den Teil, an dem eine Gefahr auftreten kann oder der Teil besonders wichtig ist. Besonders sorgfältig zu lesen.



Verbot des Waschens mit Druckwasser - Es ist verboten, den so gekennzeichneten Teil mit Druckwasser zu waschen, da die Ausrüstung beschädigt werden könnte.



Verbotene Arbeiten - weist auf einen Teil hin, an dem das Gerät durch Arbeiten an verbotenen Geräten beschädigt werden kann.

2. Gemeinsame Bestimmungen

2.1 Transport und Auspacken

2.1.1 Transport

Der Kunde ist verpflichtet, die Verpackung, in der das Gerät transportiert wird, auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen. Wenden Sie sich bei Transportschäden an den jeweiligen Spediteur. Nach Anlieferung ist das Gerät, wenn möglich, in der Originalverpackung an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort zu transportieren.

2.1.2 Auspacken

Nach dem Transport des Gerätes an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort entfernen wir alle Verpackungen.



Des Weiteren entfernen wir alle Schutzfolien von der äußeren sowie inneren Seite. Der Verbraucher ist verpflichtet, alle Verpackungen gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften zu entsorgen! Das Produkt wird vollständig montiert geliefert, eine weitere Montage ist nicht erforderlich.

2.1.3 Demontage und Entsorgung

Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes entsorgt werden.

2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen

2.2.1 Prüfen

Jedes Gerät wird im Produktionswerk nach geltenden Gesetzen, technischen Normen und Regierungsverordnungen geprüft. Über die durchgeführten Prüfungen wird für jedes Gerät ein Prüfbericht erstellt, der im Produktionswerk aufbewahrt wird. Das Gerät wird komplett einsatzbereit an den Kunden versendet. Eine Ausnahme bilden Geräte, die sich in komplexeren Ausgabelinien befinden und vor Ort beim Kunden montiert werden.

2.2.2 Garantie



Vielen Dank, dass Sie unsere Produkte verwenden. Unser Unternehmen wird sich an die relevanten Bestimmungen unserer "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" halten und Ihnen entsprechende Dienstleistungen bei Vorlage der Rechnung erbringen. Wir bieten eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum (Rechnungsdatum).

Während der Garantiezeit ist unser Unternehmen für den kostenlosen Austausch von Ersatzteilen und die damit verbundenen Dienstleistungen verantwortlich, wenn bei ordnungsgemäßem Betrieb eine Störung des Geräts oder ein Qualitätsproblem auftritt.



Die kostenlosen Dienstleistungen decken keine der folgenden Schäden ab:

- Fehlende Rechnung oder Änderungen an den Rechnungsangaben.
- Schäden, die durch den Transport (der Zustand der Ware muss bei Erhalt vom Transportunternehmen geprüft werden), die Installation oder unsachgemäße Verbindung und Handhabung verursacht wurden.
- Schäden an Komponenten, die durch die Nichtbereitstellung von Strom und Spannung gemäß den technischen Daten verursacht wurden.

- Schäden, die durch die Demontage der Produkte, Änderungen oder Anpassungen an mechanischen und elektrischen Strukturen ohne Genehmigung verursacht wurden.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb, Reinigung oder Wartung verursacht wurden.
- Schäden, die nicht durch den Menschen verursacht wurden, wie Schäden durch abnormale Spannung, Feuer, Gebäudeeinsturz, Blitzschlag, Überschwemmungen und andere Naturkatastrophen sowie Schäden durch Ratten und andere Schädlinge.
- Nichtbefolgung der Betriebsanleitung während des Gebrauchs.
- Verschleißteile und Verbrauchsmaterialien.



Wenn die folgenden Bedingungen nicht erfüllt sind, wird die Reklamation nicht berücksichtigt: So gehen Sie bei einer Reklamation für die schnellstmögliche Lösung vor:

- **Produktidentifikation** – durch Vorlage der Bestellung, Rechnung oder des Inspektionsetiketts.
- **Beschreibung des Mangels** – beschreiben Sie so ausführlich wie möglich, warum das Produkt reklamiert wird.
- **Fügen Sie Fotos oder Videos** bei (diese werden zur Beurteilung der Reklamationslösung und gegebenenfalls für Reparaturvorschläge und die Bereitstellung der erforderlichen Ersatzteile verwendet).
- **Anfrage des Kunden zur Reklamationslösung** – Reparatur (Service) / Rückgabe usw.
- **Kontaktperson und Adresse**, an der sich das Produkt befindet.

2.3 Sicherheit - Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts



- **Das Gerät wurde für die normale Nutzung durch Erwachsene konstruiert. Es ist nicht für grobe Behandlung oder Bedienung durch Kinder ausgelegt! Das Bedienpersonal muss sorgfältig und nachweislich geschult sein und das Handbuch zur Verfügung haben.**
- **Das Gerät darf nur für die Zwecke verwendet werden, für die es entsprechend seinem Typ vorgesehen ist.**
- **Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie die Wartungsarbeiten gemäß dieser Anleitung durch. Kontrollieren und reinigen Sie regelmäßig die Rollen, um Schäden zu vermeiden und eine einwandfreie Funktion sicherzustellen**

WAGEN

3. Technische Eigenschaften

Der Edelstahlwagen ist mit vier Rollen ausgestattet, die je nach Bedarf alle (oder nur zwei) gebremst werden können, und es kann die Rollengröße gewählt werden. Der Wagen bietet Stauraum entsprechend dem jeweiligen Typ und kann für GN-Behälter, Körbe, Tablettts oder für Servier- bzw. Bäckereizwecke vorgesehen sein. Jeder Wagentyp ist in mehreren Varianten mit unterschiedlicher Anzahl von Einschüben oder Regalen erhältlich, die etwa von 3 bis 40 reichen können. Einige Modelle sind in Z- oder H-Ausführung konzipiert, wobei die Z-Ausführung das Stapeln ermöglicht.

Diese Wagen dürfen ohne ausdrückliche Zustimmung und eventuelle konstruktive Anpassungen durch die Firma Gastro Production s.r.o. nicht für andere Zwecke verwendet werden. Die Wagen wurden so entwickelt, dass sie optimale Ergebnisse liefern, vorausgesetzt, dass alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung eingehalten werden. Um die Wagen möglichst effizient zu nutzen und in einwandfreiem Zustand zu halten, empfehlen wir eine regelmäßige Wartung. Das Bedienpersonal muss unbedingt mit den Anweisungen zu Betrieb, Wartung und Sicherheit vertraut sein, die in diesem Handbuch angegeben sind.

Tragfähigkeit der Wagen:

- Servierwagen mit 2 Regalen – 50 kg pro bord
- Servierwagen mit 3 Regalen – 30 kg pro bord
- GN-Wagen – 5 kg pro Einschub
- Wagen für Körbe DUO – 5 kg pro Einschub
- Wagen für Körbe – 10 kg pro Einschub
- Bäckerwagen – 5 kg pro Einschub
- Bäckerwagen mit mehr als 20 Einschüben – 2 kg pro Einschub
- Tablettwagen – 5 kg pro Einschub

4. Betrieb des Geräts



Gehen Sie stets vorsichtig und langsam beim Bewegen des Wagens vor, um Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden! Berücksichtigen Sie dabei das Gewicht und die Gesamtabmessungen des Wagens, insbesondere wenn er vollständig beladen ist. Jeder Wagen hat eine andere Tragfähigkeit, daher ist darauf zu achten, dass der Wagen nicht überlastet wird, um Beschädigungen zu vermeiden. Nach dem Auspacken platzieren Sie das Gerät an seinem vorgesehenen Standort. Das Gerät ist mit gebremsten Rollen ausgestattet, mit denen es an den gewünschten Platz verschoben werden kann. Stellen Sie sicher, dass die Bremsen nach dem Positionieren aktiviert werden, um ein unbeabsichtigtes Bewegen zu verhindern.

5. Instandhaltung

5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Bevor mit Wartungsarbeiten begonnen wird, studieren Sie diese Gebrauchsanweisung gründlich. Beachten Sie die in Kapitel 2.3 „Sicherheit“ aufgeführten Grundsätze. **Beim Reinigen des Wagens darf kein Hochdruckwasser verwendet werden. Der Wagen muss stets leer sein, ohne Tablett, Körbe oder andere eingelegte Gegenstände. Zum Waschen verwenden Sie übliche, für den Lebensmittelkontakt zugelassene Küchenreinigungsmittel, die zugleich materialschonend für Edelstahloberflächen sind (verwenden Sie keine scheuernden Pulver oder Schwämme).** Nach der Reinigung empfehlen wir, den Wagen gründlich abzutrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

5.2 Regelmäßige Instandhaltung

5.2.1 Kontrolle

5.2.1.1 Oberflächenpflege – Edelstahl

- Damit die Edelstahloberfläche ihr schönes Aussehen und eine lange Lebensdauer behält, ist eine richtige Reinigung wichtig. Eine sachgerechte Reinigung beugt Korrosionsproblemen vor und erhält den Korrosionsschutz.
- Verschüttete Flüssigkeiten sollten so schnell wie möglich abgetrocknet werden, um Fleckenbildung zu vermeiden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie mildes Spülmittel, Seifenwasser und ein weiches Tuch. Spülen Sie anschließend immer mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Oberfläche, um Kalkablagerungen zu verhindern.
- Für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie geeignete Edelstahlreiniger. Kalkablagerungen können mit Reinigungsgranulat und einem weichen Tuch entfernt werden – immer in Richtung der Edelstahlstruktur reinigen. Reiniger dürfen keine Chloride, Ammoniak oder ähnliche aggressive Stoffe enthalten.
- Zum Entfernen feiner Kratzer verwenden Sie einen Nylon-Schwamm, ebenfalls in Richtung der Edelstahlstruktur.
- Die Oberfläche kann mit einem Spray behandelt werden, das einen Schutzfilm bildet.
- Das Ablegen heißer Gegenstände auf der Oberfläche kann Verfärbungen verursachen.

Nie auf Edelstahl verwenden:

- Scheuernde Schwämme oder Pulver – verursachen Kratzer.
- Reiniger mit Chlor, die auf der Oberfläche verbleiben – können die Oberfläche stumpf machen.
- Stahlwolle – Metallpartikel können auf der Oberfläche haften bleiben und Rost verursachen.
- Kochsalz – muss gründlich abgespült werden, da es sonst rostige Flecken hinterlässt.
- Gegenstände mit Eisen, die „über Nacht“ im Edelstahlbecken liegen – können Flecken hinterlassen

5.2.1.2 Rollen

- Kontrollieren Sie die Rollen regelmäßig visuell auf mögliche Beschädigungen oder Blockierungen.
- Wenn die Rollen klemmen, reinigen Sie sie von Staub und Schmutz. Bleibt das Problem bestehen, ersetzen Sie beschädigte Rollen durch neue.
- Bei fehlerhafter Bremsfunktion ersetzen Sie die Bremsen durch neue, um Schäden am Wagen oder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.

5.2.2 Wartung

5.2.2.1 Tägliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel 5.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen genannten Grundsätze.
- Nach der Arbeitszeit oder in den von Ihnen festgelegten Betriebsunterbrechungen entfernen Sie alle Tablett, Behälter sowie sonstiges eingesetztes Geschirr und Waren. Anschließend reinigen und trocknen Sie alles gründlich, um Flecken zu vermeiden, und befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt 5.2.1.

5.2.2.2 Monatliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel 5.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen genannten Grundsätze.
- Während der monatlichen Instandhaltung führen wir die Maßnahmen gemäß Kapitel 5.2.1 Kontrolle und 5.2.2.1 Tägliche Instandhaltung durch.

6. Verbotene Arbeiten am Gerät



- **Es ist verboten, den Wagen für andere Zwecke als die vorgesehenen zu verwenden!**
- **Es ist verboten, Arbeiten durchzuführen, die in anderen Kapiteln dieser Gebrauchsanweisung untersagt sind!**
- **Es ist verboten, schwere Gegenstände auf Regale, Einschübe oder die Arbeitsplatte zu legen, sofern dies nicht ausdrücklich angegeben ist!**
- **Es ist verboten, den Wagen grob zu behandeln!**
- **Es ist verboten, das Gerät ohne vorherige Schulung und ohne diese Gebrauchsanweisung zu bedienen!**

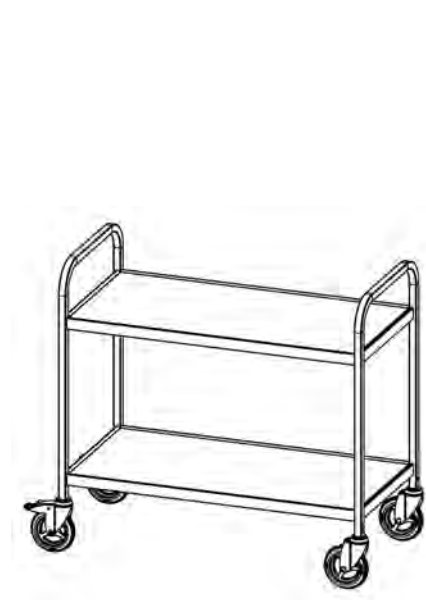
7. Anfragen

Falls Sie Hilfe und Beratung benötigen, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren – wir helfen Ihnen gerne bei allem weiter. Unsere Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website www.gastro.cz.

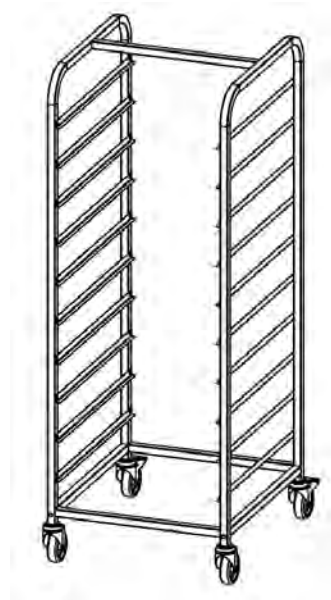
Anlage

Wagentypen

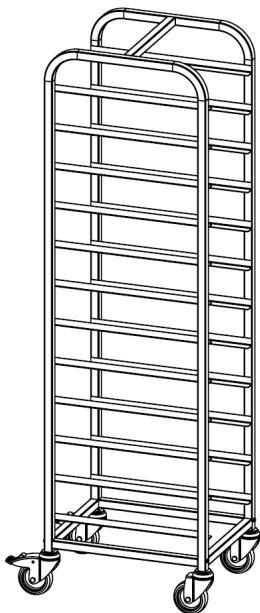
Technische Zeichnung verschiedener Wagentypen



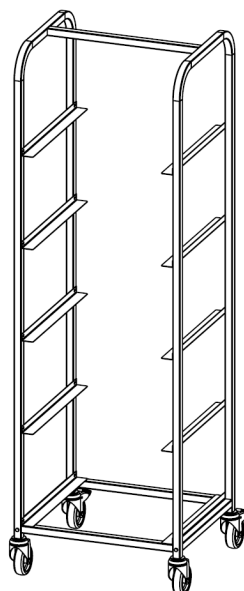
Servierwagen



GN-Wagen



Wagen für Körbe



Tablettwagen

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING

VOGNE



Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

I overensstemmelse med europæiske direktiver

CE

Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle ændringer eller tekniske justeringer af indholdet eller oplysningerne i denne brugervejledning. Denne brugervejledning gælder for alt udstyr leveret af Gastro Production Ltd.

Indhold

1. Introduktion.....	1
1.1 Orientering i brugervejledningen	1
1.2 Forklaring af symboler brugt i brugervejledningen	2
2.1 Transport og udpakning	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Udpakning	3
2.1.3 Nedtagning og bortskaffelse	3
2.2 Testprotokoller, Garantibetingelser	3
2.2.1 Testning.....	3
2.2.2 Garanti.....	4
2.3 Sikkerhed – Korrekt brug af udstyret.....	5
VOGNE.....	6
3. Tekniske egenskaber.....	6
4. Betjening.....	7
5. Vedligeholdelse	7
5.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.....	7
5.2 Regelmæssig vedligeholdelse	8
5.2.1 Inspektion	8
5.2.2 Vedligeholdelse	9
6. Forbudte håndteringsprocedurer	10
7. Forespørgsler	10
Bilag.....	11
Typer af vogne	11

1. Introduktion

1.1 Orientering i brugervejledningen

- Denne brugervejledning er udarbejdet, så brugerne nemt og hurtigt kan finde de oplysninger, der er nødvendige for at kunne betjene og vedligeholde udstyret.
- Brugere bør læse hele brugervejledningen med største opmærksomhed og sikre sig, at de har fuldstændig forstået alle oplysninger, der er indeholdt i den.
- Brugervejledningen tjener desuden som reference ved senere behov. Af denne grund skal brugervejledningen altid være tilgængelig for den person, der betjener udstyret.
- Søgning i brugervejledningen lettes af det generelle indholdsfortegnelse, som giver mulighed for straks at finde det ønskede afsnit, samt af indholdsfortegnelserne i starten af hvert afsnit.
- Derudover er der ved nogle afsnit indsat symboler for at fremhæve vigtigheden af de oplysninger, der er indeholdt i disse afsnit, og disse bør læses med særlig opmærksomhed.

1.2 Forklaring af symboler brugt i brugervejledningen



Advarsel – Risiko for personskade – henviser til dele, hvor der er risiko for personskade ved berøring af udstyret i drift. Læs dette særligt omhyggeligt.



Advarsel – Vigtigt – henviser til dele, hvor der kan opstå fare, eller til dele, der på anden vis er vigtige. Læs dette særligt omhyggeligt.



Må ikke vaskes med højtryksvand – det er forbudt at vaske en del, der er markeret på denne måde, med højtryksvand på grund af risiko for beskadigelse af udstyret.



Forbudte håndteringsprocedurer – henviser til dele, hvor der er risiko for beskadigelse af udstyret ved forkert håndtering.

2. Generelle Bestemmelser

2.1 Transport og udpakning

2.1.1 Transport

Kunden er forpligtet til at kontrollere, at emballagen, hvori udstyret transporteres, er komplet og intakt, og søge erstatning for eventuelle skader, der er opstået under transporten, fra den pågældende transportør. Udstyret bør, hvis muligt, transporteres til det sted, der er udpeget til driften, i dets originale emballage.

2.1.2 Udpakning

Efter transport af udstyret til det sted, der er udpeget til driften, fjernes al emballage.



Fjern derefter alt beskyttelsesmateriale fra udstyrets ydre og indre. Forbrugeren er forpligtet til at bortskaffe al emballage i overensstemmelse med de gældende regler i deres respektive lande! Udstyret leveres fuldstændigt samlet og kræver ingen yderligere montering.

2.1.3 Nedtagning og bortskaffelse

Ved slutningen af dets levetid skal udstyret bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler i de respektive lande.

2.2 Testprotokoller, Garantibetingelser

2.2.1 Testning

Alt udstyr testes på fabrikken i overensstemmelse med gældende love, tekniske standarder og regeringsreguleringer. For alt udstyr udarbejdes der en testrapport, der dokumenterer de udførte tests, og denne opbevares på fabrikken. Udstyret sendes til kunden fuldstændig klar til brug. En undtagelse er udstyr, der indgår i mere komplekse dispenseringslinjer og samles på stedet.

2.2.2 Garanti



Tak, fordi du bruger vores produkter. Vores virksomhed vil overholde de relevante bestemmelser i vores "Handelsbetingelser" og give dig de rette tjenester ved fremvisning af faktura. **Vi tilbyder 12 måneders garanti fra købsdatoen (fakturadato). I garantiperioden er vores virksomhed ansvarlig for gratis udskiftningsdele og tilhørende tjenester, hvis der opstår en funktionsfejl eller kvalitetsproblem ved korrekt drift.**



De gratis tjenester dækker ikke følgende skader:

- Manglende fremvisning af faktura eller ændring af fakturaoplysninger.
- Skader opstået under transport (det er nødvendigt at kontrollere varens tilstand ved modtagelse fra transportøren), installation eller forkert tilslutning og håndtering.
- Skader på komponenter forårsaget af manglende strømforsyning og spænding i overensstemmelse med de tekniske data.
- Skader forårsaget af adskillelse af produkterne, ændring eller modifikation af mekaniske og elektriske konstruktioner uden tilladelse.
- Skader forårsaget af forkert brug, rengøring eller vedligeholdelse.
- Skader, der ikke er forårsaget af mennesker, såsom skader forårsaget af unormale spændinger, brand, bygningskollaps, lynnedslag, oversvømmelser og andre naturkatastrofer samt skader forårsaget af rotter og andre skadedyr.
- Manglende overholdelse af brugsanvisningen under brug.
- Sliddele og forbrugsdele.



Hvis nedenstående betingelser ikke er opfyldt, vil klagen ikke blive taget i betragtning: Hvordan man går frem med en klage for hurtigst mulig løsning:

- **Produktidentifikation** – ved fremlæggelse af ordren, fakturaen eller inspektionsetiketten.
- **Beskrivelse af fejlen** – beskriv så grundigt som muligt, hvorfor produktet reklameres.
- **Vedhæft fotos eller video** (bruges til at vurdere reklamationen og eventuelt foreslå reparationer og sikre reservedele, der er nødvendige for reparationen).
- **Kundens anmodning** om reklamationsløsning – reparation (service) / returnering, etc.
- **Kontaktperson** og adresse, hvor produktet befinder sig

2.3 Sikkerhed – Korrekt brug af udstyret



- **Sikkerhed – Korrekt brug af udstyret**
- Udstyret er designet til normal brug af voksne.
- Det er ikke beregnet til hårdhændet behandling eller betjening af børn! Operatører, der arbejder med udstyret, skal være grundigt og dokumenterbart instrueret i dets betjening, og brugervejledningen skal være tilgængelig for dem.
- Udstyret skal anvendes i overensstemmelse med brugsanvisningen. Det må kun bruges til de formål, som det er beregnet til.
- Kontroller regelmæssigt udstyret og udfør vedligeholdelsesarbejde i henhold til denne vejledning. Kontroller og rengør hjulene jævnligt for at forhindre skader og sikre korrekt funktion.

VOGNE

3. Tekniske egenskaber

Den rustfri stålvogn er udstyret med fire hjul, som efter behov kan forsynes med bremsere – enten alle fire eller kun to – og hjulstørrelsen kan også vælges. Vognen giver opbevaringsplads afhængigt af den specifikke type og kan være beregnet til GN-beholdere, kurve, bakker eller til serverings- og bageriformål. Hver type vogn fås i flere versioner afhængigt af antallet af indføringer eller hylder, som kan variere fra ca. 3 til 40. Nogle modeller er designet i Z- eller H-udførelse, hvor Z-designet muliggør stabling.

Disse vogne må ikke anvendes til andre formål uden udtrykkelig tilladelse og eventuelle konstruktionsændringer godkendt af Gastro Production s.r.o. Vognene er designet til at yde den bedste performance, når alle instruktioner i denne brugervejledning følges. For at sikre effektiv brug og holde vognene i perfekt stand anbefales regelmæssig vedligeholdelse. Personale, der betjener vognene, skal være bekendt med drifts-, vedligeholdelses- og sikkerhedsanvisningerne, som er angivet i denne manual.

Vognenes bæreevne:

- Serveringsvogne med 2 hylder – 50 kg pr. hylde
Serveringsvogne med 3 hylder – 30 kg pr. hylde
- GN-vogn – 5 kg pr. indsats
- Kurvevogn DUO – 5 kg pr. indsats
Kurvevogn – 10 kg pr. indsats
- Bagevogne – 5 kg pr. indsats
Bagevogne med mere end 20 indsatser – 2 kg pr. indsats
- Bakkevogne – 5 kg pr. indsats

4. Betjening



Håndter altid vognen forsigtigt og langsomt for at undgå skader eller personskade! Tag hensyn til vognens vægt og samlede størrelse, især når den er fuldt lastet med varer. Hver vogn har en forskellig bæreevne, så sørg for ikke at overbelaste den for at undgå skader. Efter udpakning skal enheden placeres på det angivne sted. Enheden er udstyret med hjul med bremse, som gør det muligt at flytte den til den ønskede position. Sørg for at aktivere bremserne efter placering for at forhindre utilsigtet bevægelse.

5. Vedligeholdelse

5.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger



Før du påbegynder vedligeholdelsesarbejde, skal du omhyggeligt læse denne brugervejledning. Følg principperne beskrevet i kapitel 2.3 – Sikkerhed. **Brug ikke højtryksvand, når vognen rengøres. Vognen skal altid være tom – uden bakker, kurve eller andre indsatte genstande. Til rengøring skal der anvendes almindelige køkkenrengøringsmidler, som er godkendt til kontakt med fødevarer, og som samtidig er skånsomme mod overflader af rustfrit stål (brug ikke slibepulvere eller skuresvampe). Efter vask anbefales det at tørre vognen grundigt for at undgå dannelse af vandpletter.**

5.2 Regelmæssig vedligeholdelse

5.2.1 Inspektion

5.2.1.1 Vedligeholdelse af overflader – Rustfrit stål

- For at bevare en flot og langtidsholdbar overflade af rustfrit stål er det vigtigt at rengøre den korrekt. Korrekt rengøring kan forhindre korrosionsproblemer og bevare korrosionsbeskyttelsen.
- Eventuelle spild skal tørres op så hurtigt som muligt for at undgå pletter.
- Til daglig rengøring anvendes et mildt rengøringsmiddel, sæbevand og en blød klud. Skyl altid efter med rent vand. Tør den rustfri overflade med en klud for at undgå vandpletter fra tørrede rester.
- Til grundigere rengøring anbefales et egnet rengøringsmiddel til rustfrit stål. Kalkaflejringer kan fjernes med et rengøringspulver og en blød klud – altid rengør i stålets sliberetning. Sørg for, at rengøringsmidlet ikke indeholder klorider, ammoniak osv.
- Brug en nylonsvamp til at fjerne fine ridser på overfladen, og rengør altid i sliberetningen.
- Overfladen kan behandles med en spray, der danner en beskyttende film.
- Placering af varme genstande på overfladen kan forårsage misfarvning.



Brug aldrig på rustfrit stål:

- Slibende svampe eller pulvere – de efterlader ridser.
- Rengøringsmidler med klor, hvis de efterlades på overfladen – kan gøre overfladen mat.
- Stålluld – ståldele kan sætte sig fast i overfladen og forårsage rust.
- Køkkensalt – skal skylles grundigt af for at undgå rustpletter.
- Genstande, der indeholder jern, efterladt "natten over" i en vask af rustfrit stål – kan efterlade pletter
- .

5.2.1.2 Hjul

- Inspicér hjulene visuelt for eventuelle skader eller blokeringer.
- Hvis hjulene sætter sig fast, skal de renses for støv og snavs. Hvis problemet fortsætter, skal beskadigede hjul udskiftes med nye.
- Hvis bremserne ikke fungerer korrekt, skal de udskiftes med nye for at forhindre skader på vognen eller personskaade på operatøren.

5.2.2 Vedligeholdelse

5.2.2.1 Daglig vedligeholdelse

- During maintenance work, follow the instructions contained in section 5.1 General Safety Measures.
- Efter arbejdstid eller i de tidsrum uden drift, som du har fastsat, skal du fjerne alle bakker, beholdere og andet placeret udstyr og varer. Vask derefter og tør grundigt for at undgå pletter, og følg anvisningerne i afsnit 5.2.1.

5.2.2.2 Månedlig vedligeholdelse

- Under vedligeholdelsesarbejde overholder vi de principper, der er angivet i afsnit 5.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.
- Udfør de aktiviteter, der er angivet i afsnit 5.2.1 Inspektioner under den månedlige vedligeholdelse.

6. Forbudte håndteringsprocedurer



- **Brug ikke udstyret til andre formål end det, det er beregnet til!**
- **Foretag ingen indgreb i udstyrets el-kredsløb!**
- **Udfør ingen handlinger, der er forbudt andre steder i denne brugsanvisning!**
- **Vask ikke udstyret med højtryksvand!**
- **Overbelast ikke glashylderne og skufferne i det afkølede rum!**
- **Håndtér ikke udstyret på en grov måde!**
- **Det er forbudt at betjene udstyret uden forudgående oplæring og uden at have denne brugsanvisning til rådighed!**

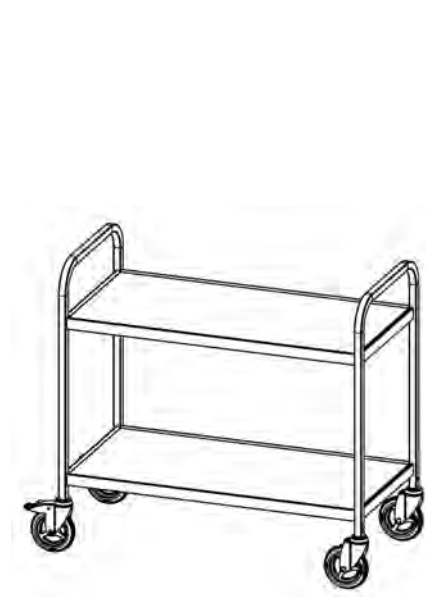
7. Forespørgsler

Hvis du har brug for hjælp eller rådgivning, er du altid velkommen til at kontakte os – vi hjælper dig med alt. Vores kontaktoplysninger findes på vores hjemmeside www.gastro.cz.

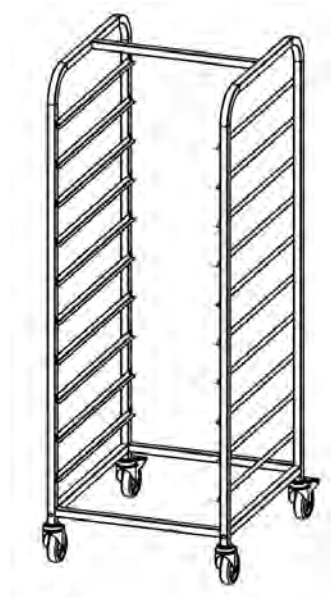
Bilag

Typer af vogne

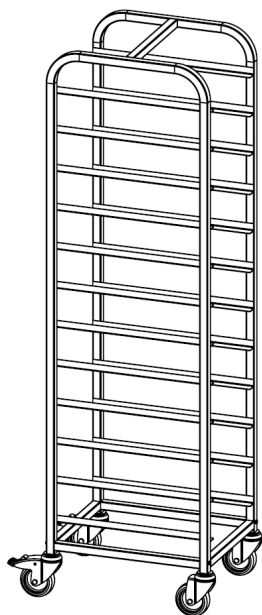
Tekniske tegninger af forskellige typer vogne



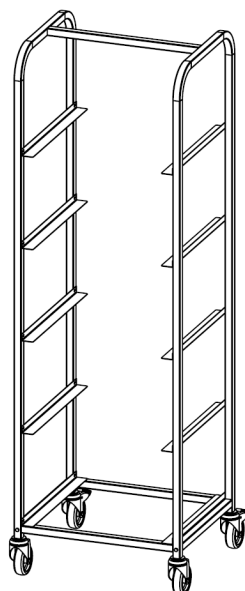
Serveringsvogn



GN-vogn



Vogn til kurve



Vogn til bakker