

# **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 reklamlationsløsning – 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 bremses – 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.
- Ståluld – 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 personske 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!**

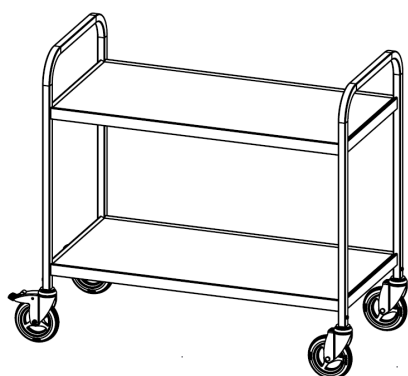
## 7. Forespørgsler

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](http://www.gastro.cz).

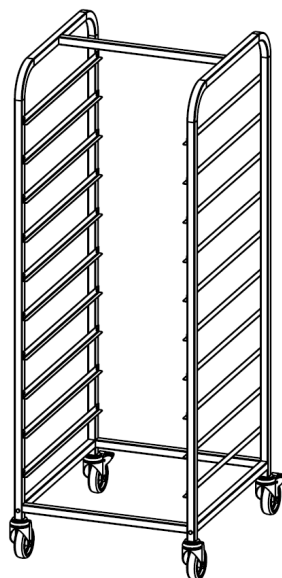
# Bilag

## Typer af vogne

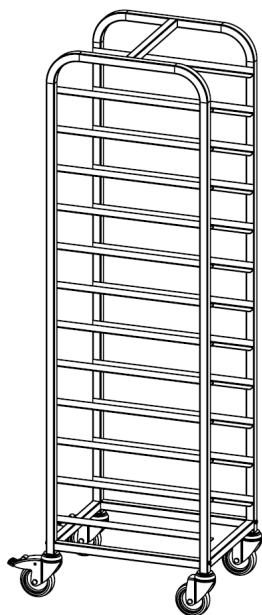
Tekniske tegninger af forskellige typer vogne



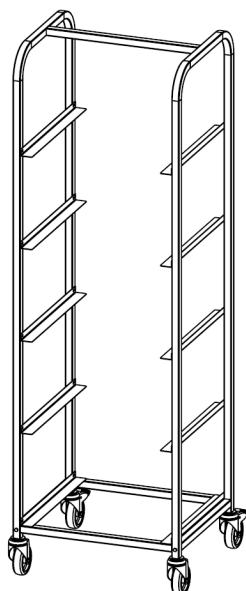
Serveringsvogn



GN-vogn



Vogn til kurve



Vogn til bakker