

# **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
Wagentyppen .....	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 ordnungsgemäßigem 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, Tablett 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!**

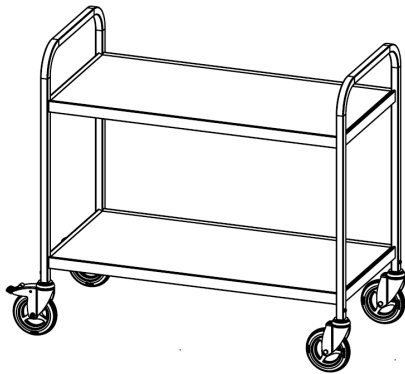
## 7. Anfragen

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

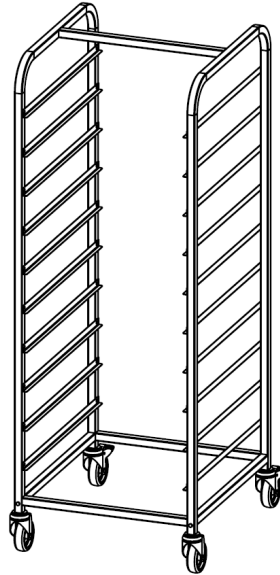
# Anlage

## Wagentypen

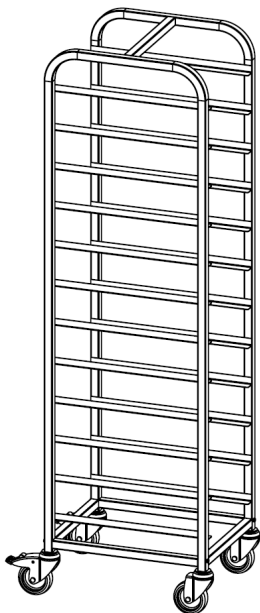
Technische Zeichnung verschiedener Wagentypen



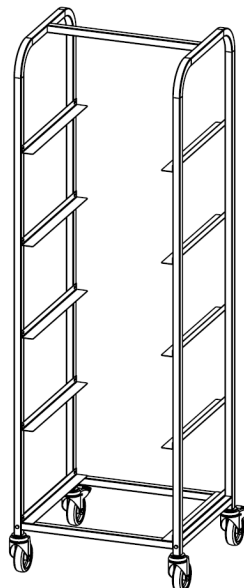
Servierwagen



GN-Wagen



Wagen für Körbe



Tablettwagen