saro
Gastro-Products

Pflege- und Aufbauanleitung Servier-Abräumwagen Model
Care and assembly instructions serving clearing trolley Model
Onderhouds- en montagehandleiding serveerwagen
Manuel d'entretien et de montage Chariot de service et de débarrassage Modèle

FELIX, BASTIAN, DAVID

Art-Nr. / Item nr.: 213-40011, 213-40001, 213-41001



213-40001 BASTIAN

Français

Nederlands

English

Deutsch - Original

INHALT DEUTSCH

Einleitung 3
Lieferumfang 3
Normen und Richtlinien 4
Technische Übersicht 4
Allgemeine Hinweise 4
Aufbauanleitung FELIX 5
Aufbauanleitung BASTIAN 6
Aufbauanleitung DAVID 7
Allgemeine Hinweise Edelstahlartikel 8
Erstreinigung von Edelstahlartikel 8
Reinigung von Edelstahlartikel 8
Entsorgung 9

CONTENT ENGLISH

Introduction 10
Scope of delivery 10
Standards and directives 10
Technical overview 10
General information 11
Assembly instructions FELIX 12
Assembly instructions BASTIAN 13
Assembly instructions DAVID 14
General information stainless steel articles / furniture 15
Initial cleaning of stainless steel articles / furniture 15
Cleaning of stainless steel articles 15
Disposal 16

INHOUD NEDERLANDS

Introductie 17
Omvang levering 17
Normen en richtlijnen 17
Tecnisch overzicht 17
Algemene informatie 18
Montage instructies FELIX 19
Montage instructies BASTIAN 20
Montage instructies DAVID 21
Algemene informatie roestvrijstalen artikelen / meubels 22
Eerste reiniging van roestvvrijstalen voorwerpen / meubels 22
Reinigen van artikelen van roestvrij staal 23
Afvoer 23

CONTENU FRANÇAIS

Introduction 25
Contenu de la livraison 25
Normes et directives 25
Aperçu technique..... 25
Indications générales..... 26
Instructions de montage FELIX 27
Instructions de montage BASTIAN 28
Instructions de montage DAVID 29
Indications générales article en acier inoxydable 30
Premier nettoyage des articles en acier inoxydable 30
Nettoyage des articles en acier inoxydable 30
Élimination 31

EINLEITUNG

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Pflege- und Aufbauanleitung sorgfältig und aufmerksam und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.
In dieser Anleitung erhalten Sie Informationen zum Aufbau, zur Einrichtung, zum Betrieb, zur Wartung, zur Reinigung und zur etwaigen Entsorgung dieses Gerätes.
Diese Anleitung ist Bestandteil des Gerätes und sollte, für alle Personen, die mit der Installation, dem Betrieb, der Reinigung oder der Wartung dieses Gerätes zu tun haben, jederzeit zugänglich, in der Nähe des Gerätes, aufbewahrt werden.
Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte, muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.
Abbildungen in dieser Anleitung können vom Original-Artikel abweichen. Technische Änderungen am Gerät behalten wir uns vor.
Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen.

LIEFERUMFANG

FELIX (213-40011)
- 2 Inbusschlüssel
- 8 Schrauben
- 8 Winkel
- 8 Unterlegscheiben (klein)
- 4 Unterlegscheiben (groß)
- 2 Bodenbläche
- 4 Abweiser
- 4 Lenkrollen (2x mit Feststellbremse)
- 2 Rahmen
- 4 Muttern
- 1 Betriebsanleitung

BASTIAN (213-40001)
- 2 Inbusschlüssel
- 12 Schrauben
- 12 Winkel
- 12 Unterlegscheiben (klein)
- 4 Unterlegscheiben (groß)
- 3 Bodenbläche
- 4 Abweiser
- 4 Lenkrollen (2x mit Feststellbremse)
- 2 Rahmen
- 4 Muttern
- 1 Betriebsanleitung

DAVID (213-41001)
- 1 Inbusschlüssel
- 20 Schrauben
- 20 Winkel
- 20 Unterlegscheiben (klein)
- 4 Unterlegscheiben (groß)
- 5 Bodenbläche
- 4 Abweiser
- 4 Lenkrollen (2x mit Feststellbremse)
- 2 Rahmen
- 4 Muttern
- 1 Betriebsanleitung

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

TECHNISCHE ÜBERSICHT

MODEL	FELIX	BASTIAN	DAVID
Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Tragfähigkeit	max. 50 kg, 2 Borde	max. 75 kg, 3 Borde	max. 130 kg, 5 Borde
Maße Außen	B 860 x T 540 x H 940 mm	B 860 x T 510 x H 940 mm	B 860 x T 540 x H 1540 mm
Bordabstand	600 mm	270 mm	255 mm
Gewicht	15	17	24
Bestell Nr.:	213-40011	213-40001	213-41001
EAN-Code	4017337 033904	4017337 213986	4017337 036158



FELIX BASTIAN DAVID

ALLGEMEINE HINWEISE

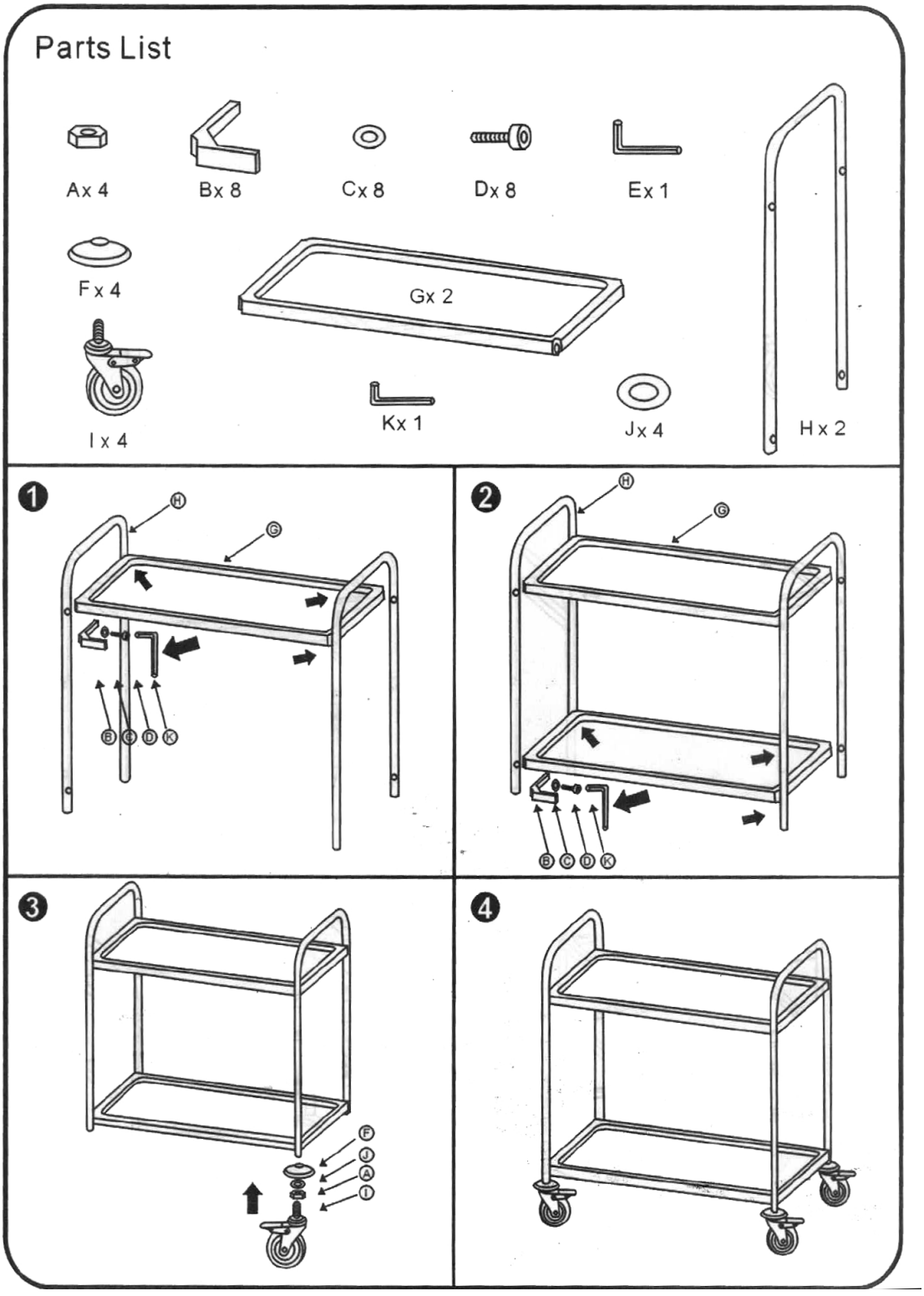
Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält für sicheres und sachgerechtes Arbeiten mit dem Gerät.
Es ist ratsam, die Bedienungsanweisung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.
Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z.B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
Das Gerät darf nur zum Servieren oder Abräumen verwendet werden. Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.

Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.

Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.

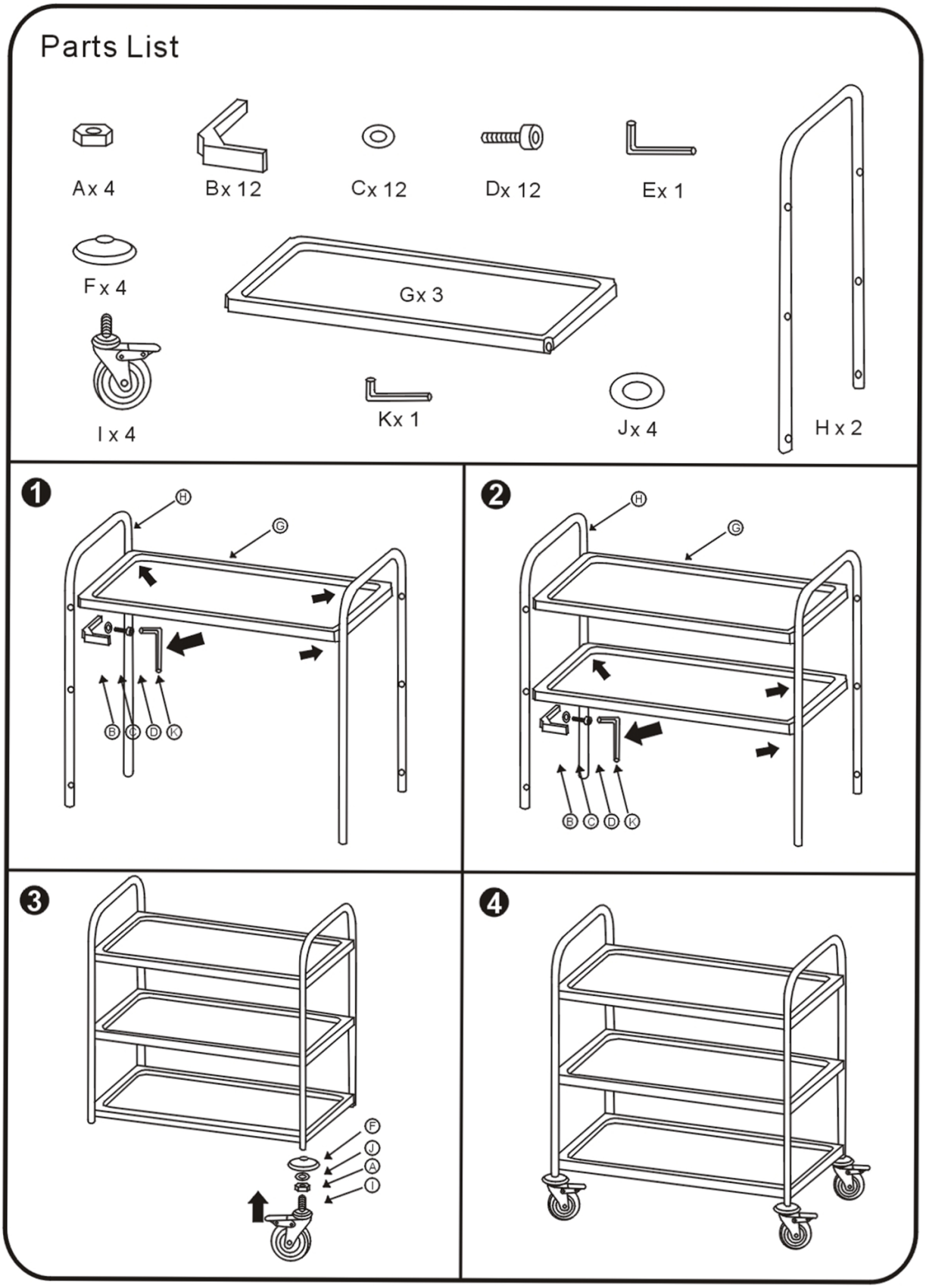
AUFBAUANLEITUNG

MODEL FELIX Bestell-Nr.: 231-40011



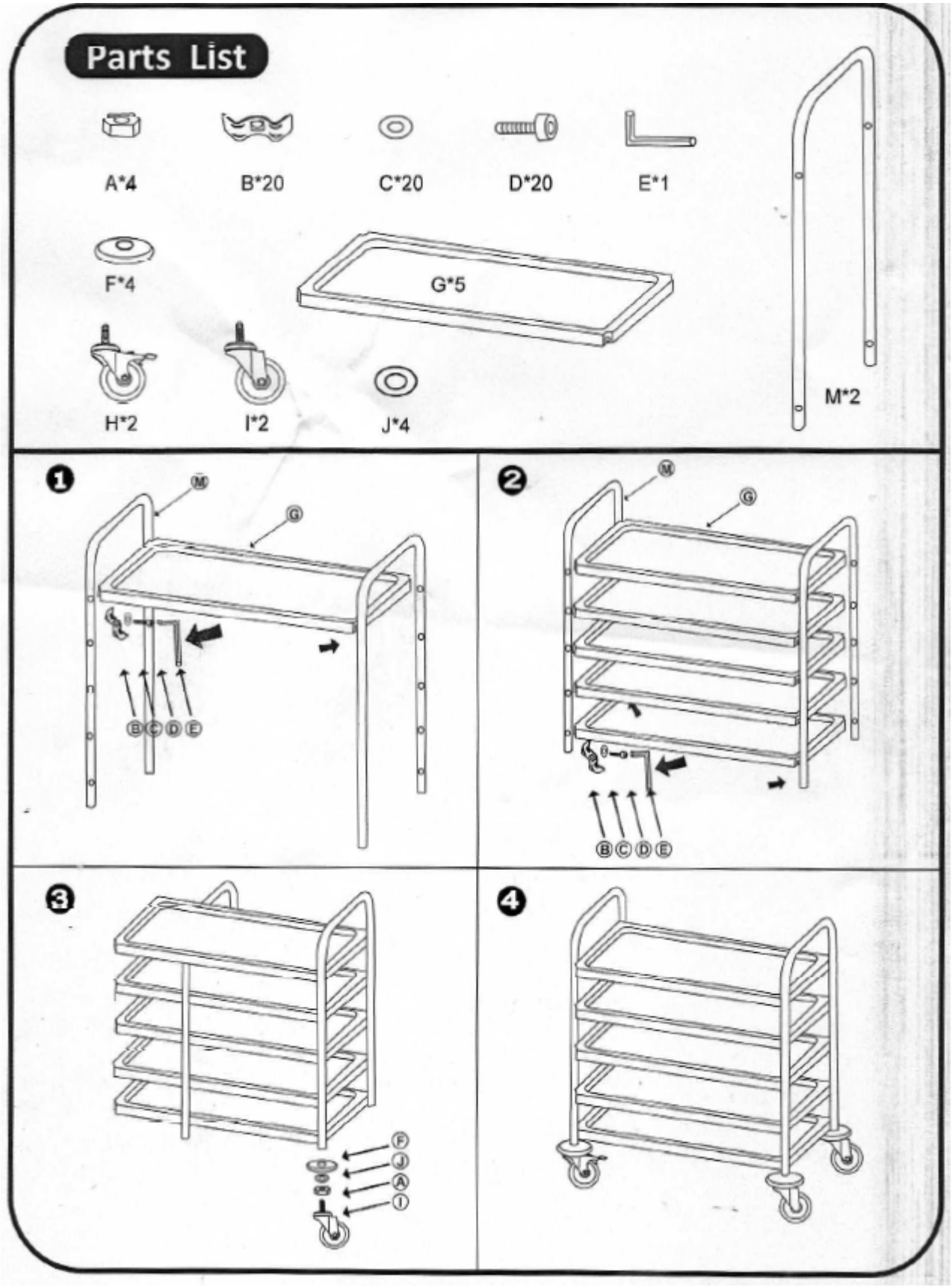
AUFBAUANLEITUNG

MODEL BASTIAN Bestell-Nr.: 231-40001



AUFBAUANLEITUNG

MODEL DAVID Bestell-Nr.: 231-41001



ALLGEMEINE HINWEISE EDELSTAHLARTIKELN / -MÖBELN

Edelstahl ist ein Sammelbegriff für nichtrostende Stähle, für mehr oder weniger komplexe Legierungen aus Eisen und anderen Metallen.

Durch diese Legierungen wird unter Sauerstoff-/Lufteinfluss eine dünne Schutzschicht, nur wenige Atomlagen dick, an ihrer Oberfläche gebildet. Die sogenannte Passivschicht.

Diese Passivschicht kann auch immer wieder neu gebildet werden, unter der Voraussetzung einer metallisch blanken, von Verunreinigungen freien Oberfläche.

Ein Trugschluss ist aber, dass rostfreier Edelstahl überhaupt nicht rosten kann. Bei unzureichendem Schutz oder Pflege ist das sehr wohl möglich. Wichtig ist auch die Erstreinigung.

ERSTREINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKELN / -MÖBELN

Während Herstellung, Transport, Lagerung und Montage können die Oberflächen verschmutzen (z.B.: Absetzen von Schleifstaub, Spänen, Schweißspritzer, Ruß oder durch Abrieb von Fremdmaterial kann es zu Flugrost kommen). Dieses Rosten von Fremdmaterial auf der Edelstahloberfläche führt zur Beschädigung und zum Durchdringen der Passivschicht. Diese lokale Beschädigung kann dann zu Lochfraß im Edelstahl führen.
Daher ist die Erstreinigung so wichtig, nicht nur aus hygienischen Gründen.

Bitte verwenden Sie unter keinen Umständen folgene Reinigunsmittel:
Chlor- o. chloridhaltig, mit Salzsäure (in sauren Reinigern), mit Schwefelsäure o. andere aggressive Reinigungsmittel. Diese verursachen Verfärbungen (schwarz) des Edelstahles o. schädigen die Passiv-schicht für den Korrosionsschutz.

Aus dem Saro Sortiment können wir hier den Edelstahlreiniger R50 mit der
Saro-Best.-Nr.: 192-1000, in einer 400 ml-Spraydose (mit nur reiner Luft als Treibgas),
empfehlen. R50 entfettet, schützt und bringt Glanz in einem Arbeitsgang.

ACHTUNG
Auch Würzkonzentrate wie Senf, Essig- oder Zitronensäureessenzen, Kochsalzlösungen, Würztabletten und ähnliches können zur Schädigung der Edelstahloberfläche führen, wenn sie nicht sofort beseitig werden.
Kratzer entstehen durch die Verwendung von Scheuermilch, Schabern, Metall- / Topfschwämmen, Stahlwolle und anderen harten Gegenständen.
Während der Benutzung kann es zu Schäden durch andere bewegliche Geräte / -utensilien aus hartem Material wie Edelstahl o.ä. kommen, die über die Edelstahlflächen z.B. gezogen werden. Achten Sie auch hierauf.

REINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKEL

Nutzen Sie zum Reinigen einen feucht-warmen Tuch/Schwamm/Vlies, gerne auch ein Mikrofasertuch ohne Metallanteile.

Hartnäckige Verschmutzungen können durch das 10- bis 20-minütige Auflegen von einem feuchten Tuch (auch Küchenrolle) auf dieser Stelle - gelöst werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Eventuelle Spülmittelreste sind durch Nachwischen mit klarem Wasser zu entfernen. Anschließend mit einem weichen Tuch/Schwamm die Flächen trockenreiben.

Für die Grobreinigung nehmen Sie nach dem Ausschütten des Ascheauffangbehälters einen weichen Pinsel, um festsitzende Ascherückstände zu beseitigen.

ENTSORGUNG

Hat der Artikel einmal ausgedient, dann entsorgen Sie diesen bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Edelstahl / Kunststoff. Artikel dieser Art gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung.

Nur so sind eine fachgerechte Entsorgung und eine Altmaterialwiederverwertung gewährleistet, um unsere Umwelt und Ressourcen zu schützen.

Vielen Dank!

Hegestellt in P.R.C für:

SARO Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany

Tel. +49(0)28229258-0

Fax +49(0)2822 18192

E-Mail: info@saro.de

INTRODUCTION

Before commissioning this device, read these care and assembly instructions carefully and carefully and observe the instructions given therein.

This manual contains information on the construction, setup, operation, maintenance, cleaning and possible disposal of this device.

This manual is part of the device and should be kept near the device and accessible to all persons involved in the installation, operation, cleaning or maintenance of this device at all times.

When passing on the device to third parties, these operating instructions must be provided.

Illustrations in this manual may differ from the original article. We reserve the right to make technical changes to the device. If these instructions are not followed, the safety of the device is no longer guaranteed.

The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these instructions.

SCOPE OF DELIVERY

FELIX (213-40011)
- 2 allen key
- 8 screws
- 8 angles
- 8 washers (small)
- 4 washers (small)
- 2 floor space
- 4 deflector
- 4 wheels (2 with brakes) brake)
- 2 frames
- 4 screw-nuts
- 1 instruction manual

BASTIAN (213-40001)
- 2 allen key
- 12 screws
- 12 angles
- 12 washers (small)
- 4 washers (small)
- 3 floor space
- 4 deflector
- 4 wheels (2 with brakes)
- 2 frames
- 4 screw-nuts
- 1 instruction manual

DAVID (213-41001)

1 allen key
20 screws
20 angles
20 washers (small)
4 washers (small)
5 floor space
4 deflector
4 wheels (2 with brakes)
2 frames
4 screw-nuts
1 instruction manual

STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with current EU standards and directives.
If necessary, we will send you the corresponding declaration of conformity.

TECHNICAL OVERVIEW

Model	FELIX	BASTIAN	DAVID
Material	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Loading capacity	max. 50 kg, 2 shelfs	max. 75 kg, 3 shelfs	max. 130 kg, 5 shelfs
Outer dimensions	W 860 x D 540 x H 1540 mm	W 860 x D 510 x H 940 mm	W 860 x D 540 x H 1540 mm
Board spacing	600 mm	270 mm	255 mm
Weight	15	17	24
Order Nr.	213-40011	213-40001	213-41001
EAN Code	4017337 033904	40117337 213986	4017337 036158



FELIX BASTIAN DAVID

GENERAL INFORMATION

Read this instruction manual carefully, as it contains important information for safe and proper operation of the unit.
It is advisable to keep the operating instructions where they are always readily available.

If the device is passed on to third parties, please also include these operating instructions.

As soon as you have unpacked the device, check that everything is in perfect condition. If anything is damaged, contact your dealer.

Keep the unit‘s packaging. The device can only be transported safely in its original packaging, e.g. for repair purposes, when moving house, etc. If storage is not possible, separate the various packaging materials and return them to the nearest collection point for proper disposal. Please note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) may endanger children and must therefore not be stored near them.

The device may only be used for serving or clearing. Misuse may cause damage and void the warranty.

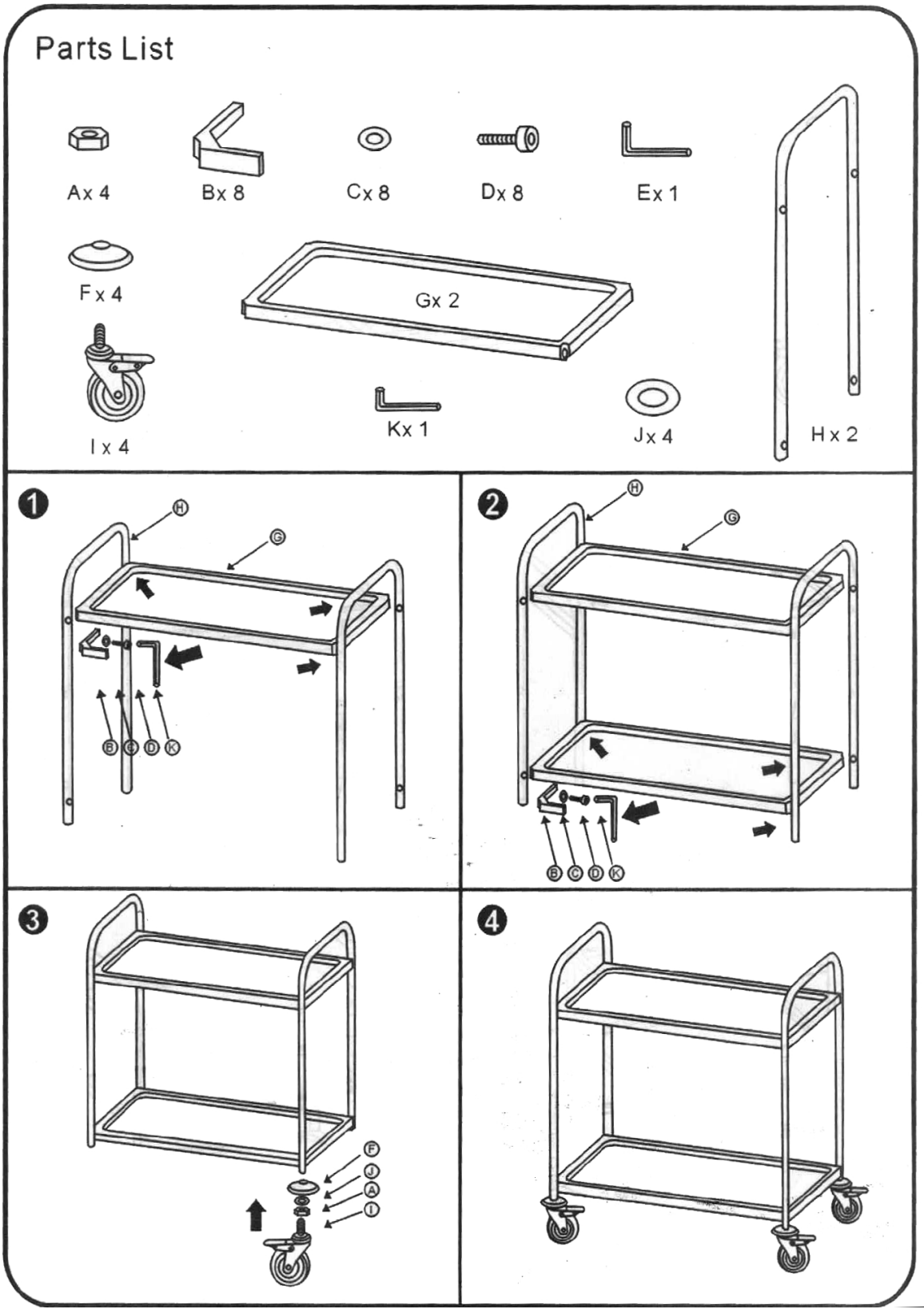
Observe the accident prevention regulations applicable to the area of application and the general safety regulations.

The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these operating instructions. In addition, the safety of the device is no longer guaranteed.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

MODEL FELIX

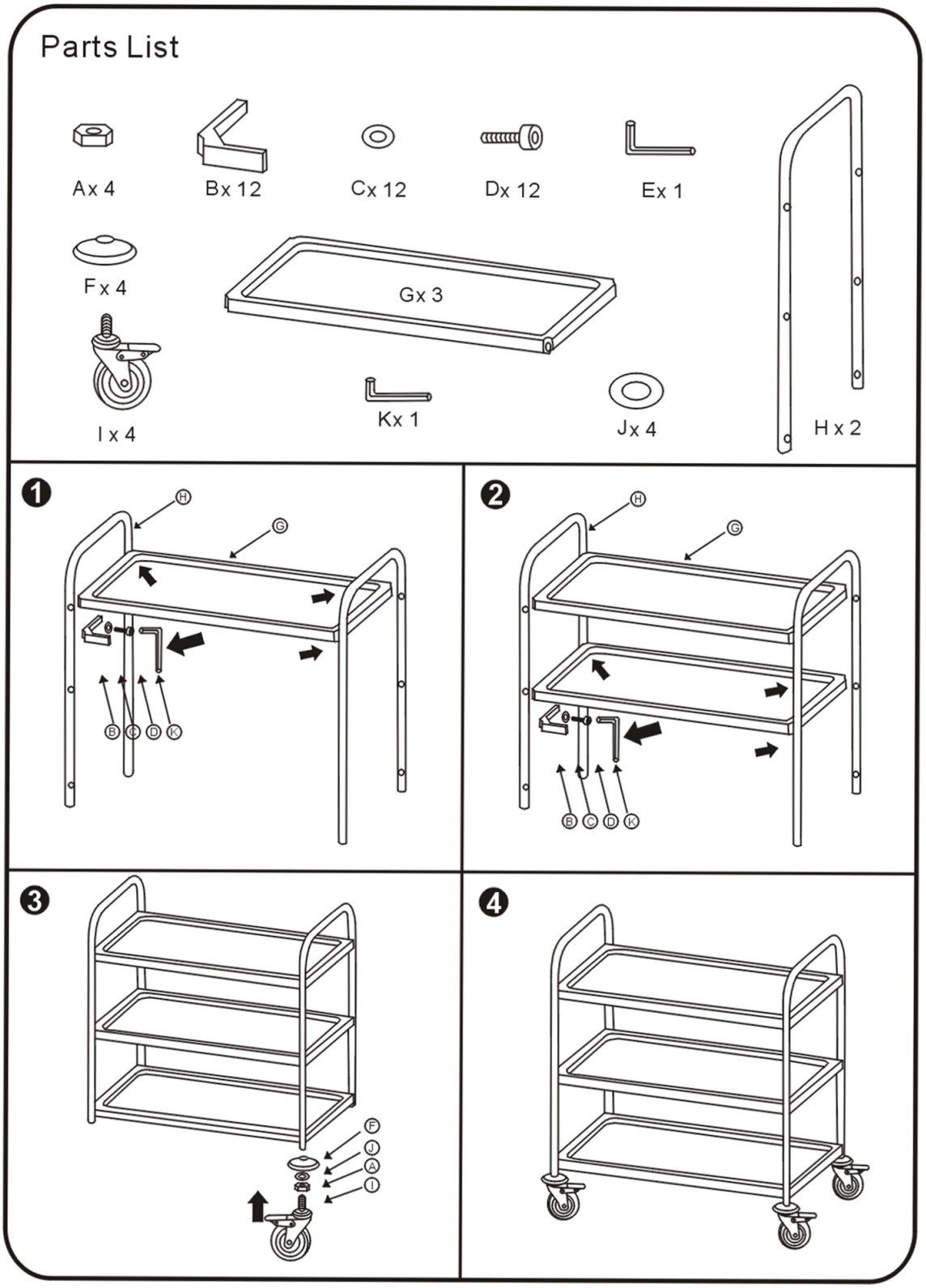
Order-No.: 231-40011



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

MODEL BASTIAN

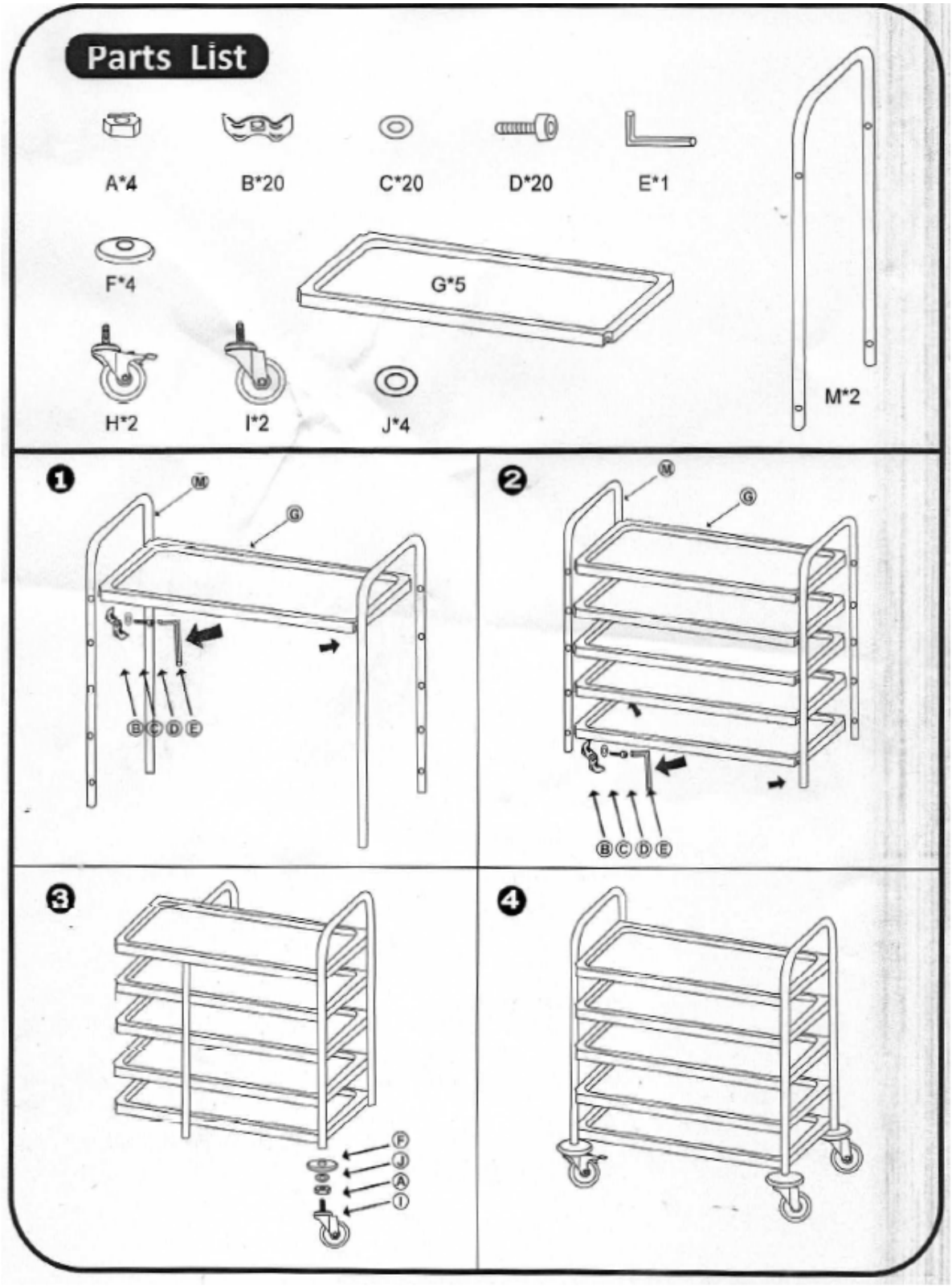
Order-No.: 231-40001



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

MODEL DAVID

Bestell-Nr.: 231-41001



GENERAL INFORMATION STAINLESS STEEL ARTICLES / FURNITURE

Stainless steel is a collective term for stainless steels, for more or less complex alloys of iron and other metals.

Under the influence of oxygen and air, these alloys form a thin protective layer on their surface, which is only a few atomic layers thick.The so-called passive layer.

This passive layer can also be formed over and over again, provided that the surface is shiny and free of impurities.
However, a fallacy is that stainless steel cannot rust at all. In case of insufficient protection or care, this is possible. Initial cleaning is also important.

INITIAL CLEANING OF STAINLESS STEEL ARTICLES / FURNITURE

The surfaces may become soiled during manufacture, transport, storage and assembly.
(e.g.: Deposition of grinding dust, chips, welding spatter, soot or by abrasion of foreign material may lead to flash rust).
This rusting of foreign material on the stainless steel surface leads to damage and penetration of the passive layer. This local damage can then lead to pitting in the stainless steel.
That‘s why initial cleaning is so important, not only for hygienic reasons.

Please do not use the following cleaning agents under any circumstances:
Chlorine- or chloride-containing, with hydrochloric acid (in acidic cleaners), sulphuric acid or other aggressive cleaning agents. These cause discoloration (black) of the stainless steel or damage the passive layer for corrosion protection.
From the Saro sortiment we can recommend the stainless steel cleaner R50 with the Saro order no.: 192-1000, in a 400 ml spray can (with only pure air as propellant). R50 degreases, protects and shines in one operation.
CAUTION!
Seasoning concentrates such as mustard, acetic or citric acid essences, saline solutions, seasoning tablets and similar can also damage the stainless steel surface if they are not removed immediately.
Scratches are caused using scouring milk, scrapers, metal / pot sponges, steel wool and other hard objects.
During use, damage may be caused by other movable equipment made of hard material such as stainless steel or similar, which may be pulled over the stainless steel surfaces, for example.Pay attention to this, too.

CLEANING OF STAINLESS STEEL ARTICLES

Use a damp and warm cloth/sponge/fleece for cleaning, also a microfibre cloth without metal parts.

Stubborn dirt can be removed by placing a damp cloth (also a kitchen roll) on this spot for 10 to 20 minutes to facilitate cleaning.

Any residual detergent must be removed by wiping with clear water. Then rub the surfaces dry with a soft cloth/sponge.

For rough cleaning, use a soft brush after pouring out the ash collector to remove stuck ash residues.

DISPOSAL

Once the article has reached the end of its service life, please dispose of it properly at a collection point for stainless steel / plastic. Articles of this type do not belong in household waste.

Your local administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points.

This is the only way to ensure proper disposal and recycling of used materials to protect our environment and resources.

Thank you very much!

Produced in P.R.C for:

SARO Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany

Tel. +49(0)28229258-0

Fax +49(0)2822 18192

E-Mail: info@saro.de

INTRODUCTIE

Lees voor de ingebruikname van dit apparaat deze onderhouds- en montagehandleiding aandachtig door en volg de daarin gegeven instructies op.

Deze handleiding bevat informatie over de constructie, opstelling, bediening, onderhoud, reiniging en eventuele verwijdering van dit apparaat.

Deze handleiding maakt deel uit van het apparaat en moet te allen tijde in de buurt van het apparaat worden bewaard en toegankelijk zijn voor alle personen die betrokken zijn bij de installatie, bediening, reiniging of onderhoud van dit apparaat.

Bij het doorgeven van het apparaat aan derden moet deze gebruiksaanwijzing worden verstrekt.

Afbeeldingen in deze handleiding kunnen afwijken van het originele artikel. Wij behouden ons het recht voor technische wijzigingen aan het apparaat aan te brengen. Als deze instructies niet worden opgevolgd, is de veiligheid van het apparaat niet langer gegarandeerd.

De fabrikant/dealer kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het niet naleven van deze instructies.

OMVANG LEVERING

FELIX, Prod.-Nr.: 213-40011

- 2 inbusleutels
- 8 schroeven
- 8 hoeken
- 8 ringen (klein)
- 4 ringen (groot)
- 2 draagschap
- 4 deflector
- 4 wielen (2 met rem)
- 2 kaders
- 4 schroefmoeren
- 1 handleiding

BASTIAN, Prod.-Nr.: 213-40001

- 2 inbussleutels
- 12 schroeven
- 12 hoeken
- 12 ringen (kleinl)
- 4 ringen(groot)
- 3 draagschap
- 4 deflector
- 4 wielen (2 met rem)
- 2 kaders
- 4 schroefmoeren
- 1 handleiding

DAVID, Prod.-Nr.: 213-41001

- 1 inbussleutel
- 20 schroeven
- 20 hoeken
- 20 ringen (klein)
- 4 ringen (groot)
- 5 draagschap
- 4 deflector
- 4 wielen (2 met rem)
- 2 kaders
- 4 schroefmoeren
- 1 handleiding

NORMEN EN RICHTLIJNEN

Het apparaat voldoet aan de huidige EU-normen en richtlijnen.
Indien nodig sturen wij u de bijbehorende conformiteitsverklaring.

TECHNISCH OVERZICHT

Model	FELIX	BASTIAN	DAVID
Materiaal	roestvrij staal	roestvrij staal	roestvrij staal
Laadcapaciteit	Max. 50 kg. 2 planken	Max. 75 kg. 3 planken	Max. 130 kg. 5 planken
Afmeting	W 860 x D 540 x H 1540 mm	W 860 x D 510 x H 940 mm	W 860 x D 540 x H 1540 mm
Afstand schappen	600 mm	270 mm	255 mm
Gewicht	15	17	24
Order nr.	213-40011	213-40001	213-41001
EAN code	4017337 033904	4017337 213986	4017337 036158

Technische wijzigingen voorbehouden!



FELIX BASTIAN DAVID

ALGEMENE INFORMATIE

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, want deze bevat belangrijke informatie voor een veilige en juiste bediening van het apparaat.

Het is raadzaam om de gebruiksaanwijzing te bewaren waar deze altijd direct beschikbaar is.

Als het apparaat aan derden wordt doorgegeven, voeg dan ook deze gebruiksaanwijzing toe.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of alles in perfecte staat verkeert. Neem bij beschadiging contact op met uw dealer.

Bewaar de verpakking van het apparaat. Het apparaat kan alleen veilig worden vervoerd in de originele verpakking, bijv voor reparatiedoeleinden, bij verhuizing, enz. Als opslag niet mogelijk is, scheidt u de verschillende verpakkingsmaterialen en brengt u deze terug naar de dichtstbijzijnde inzamelpunt voor correcte verwijdering. Houd er rekening mee dat alle componenten van de verpakking (plastic zakken, karton, polystyreen onderdelen, enz.) kinderen in gevaar kunnen brengen en mogen daarom niet in de buurt worden bewaard.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor serveren of afruimen. Misbruik kan schade veroorzaken en de garantie doen vervallen.

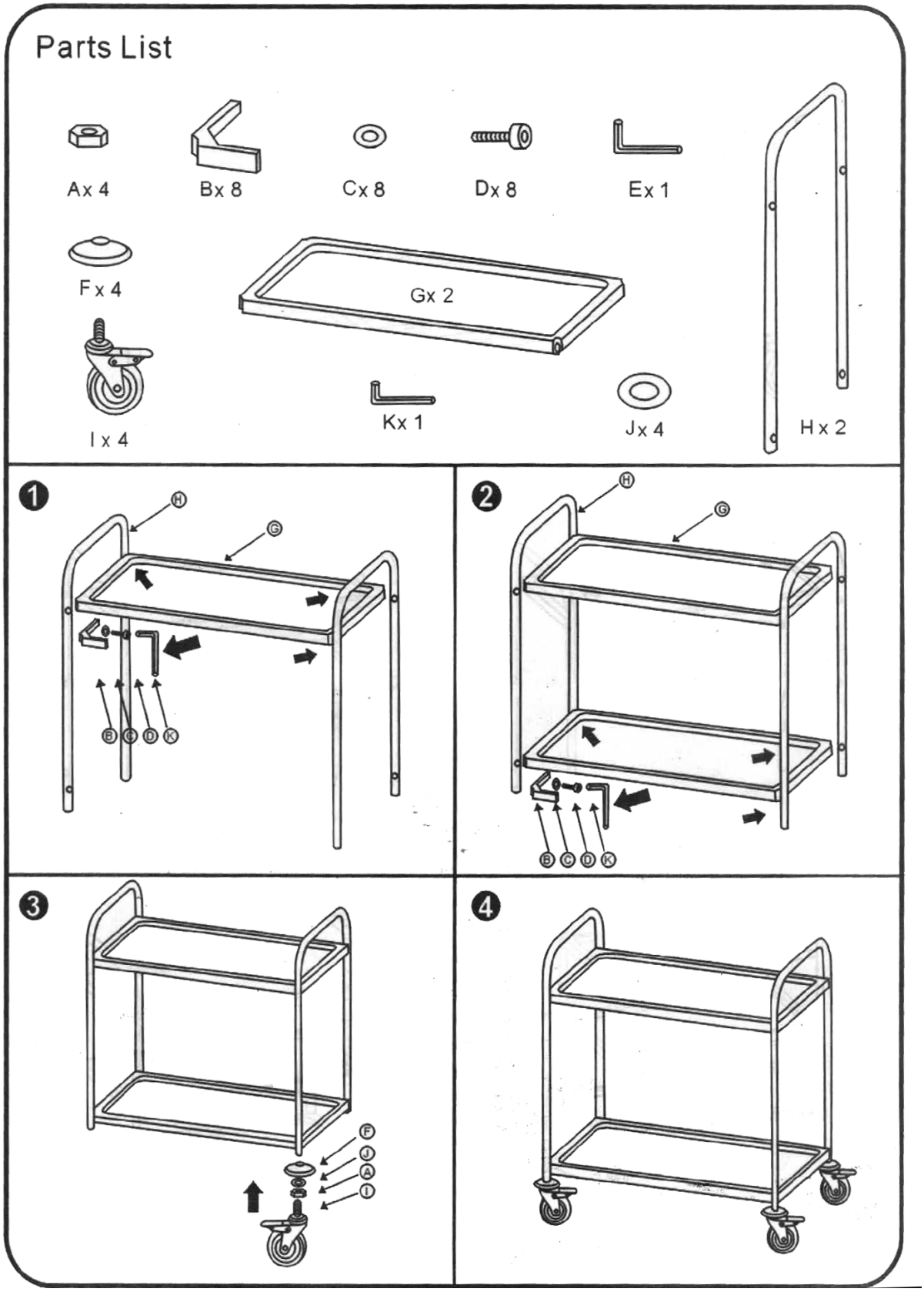
Neem de voor het toepassingsgebied geldende ongevallenpreventievoorschriften en de algemene veiligheidsvoorschriften in acht.

De fabrikant/dealer kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het niet naleven van deze g Gebruiksaanwijzing Bovendien is de veiligheid van het apparaat niet langer gegarandeerd.

MONTAGE INSTRUCTIES

MODEL FELIX

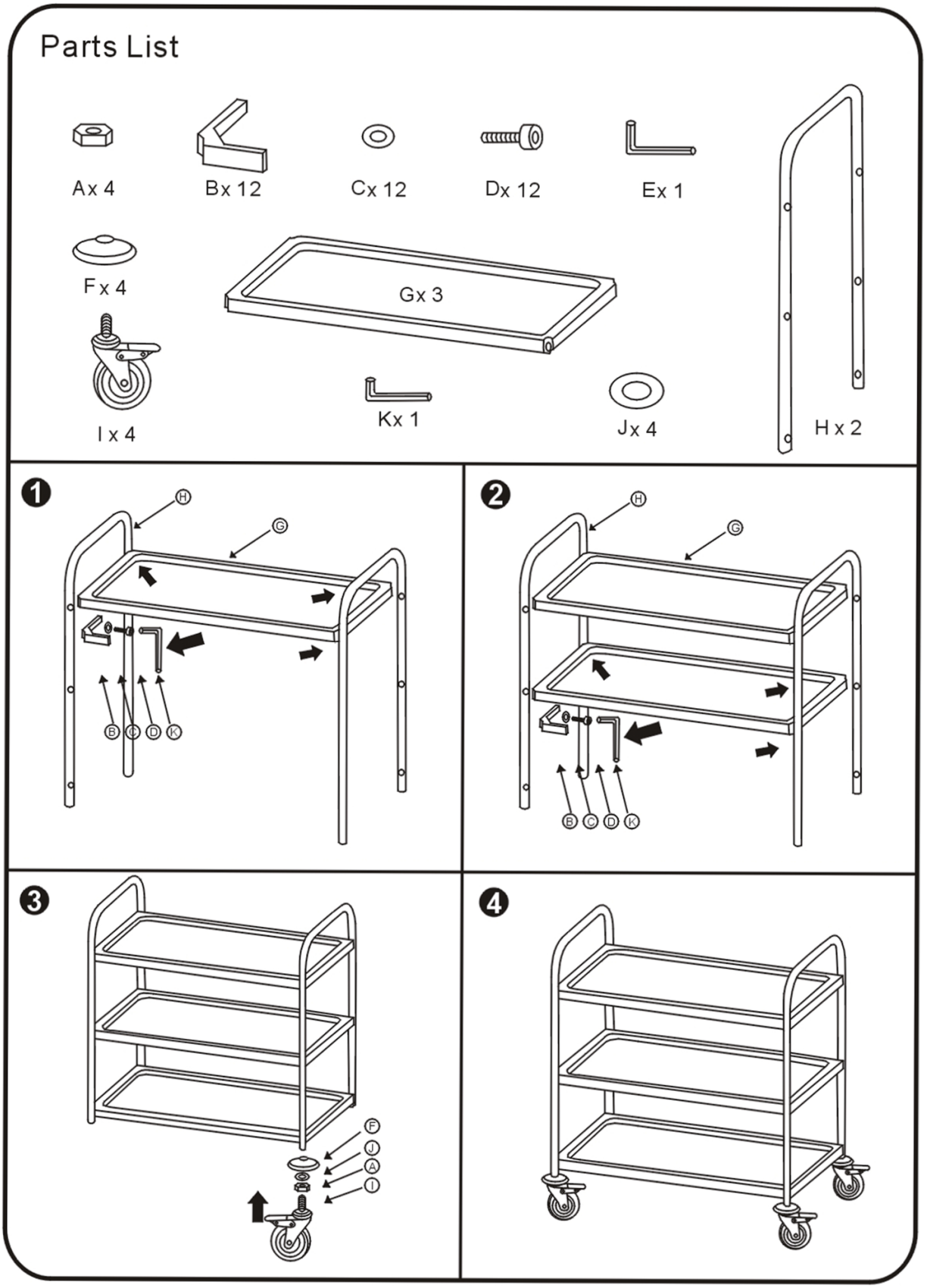
Order-Nr.: 231-40011



MONTAGE INSTRUCTIES

MODEL BASTIAN

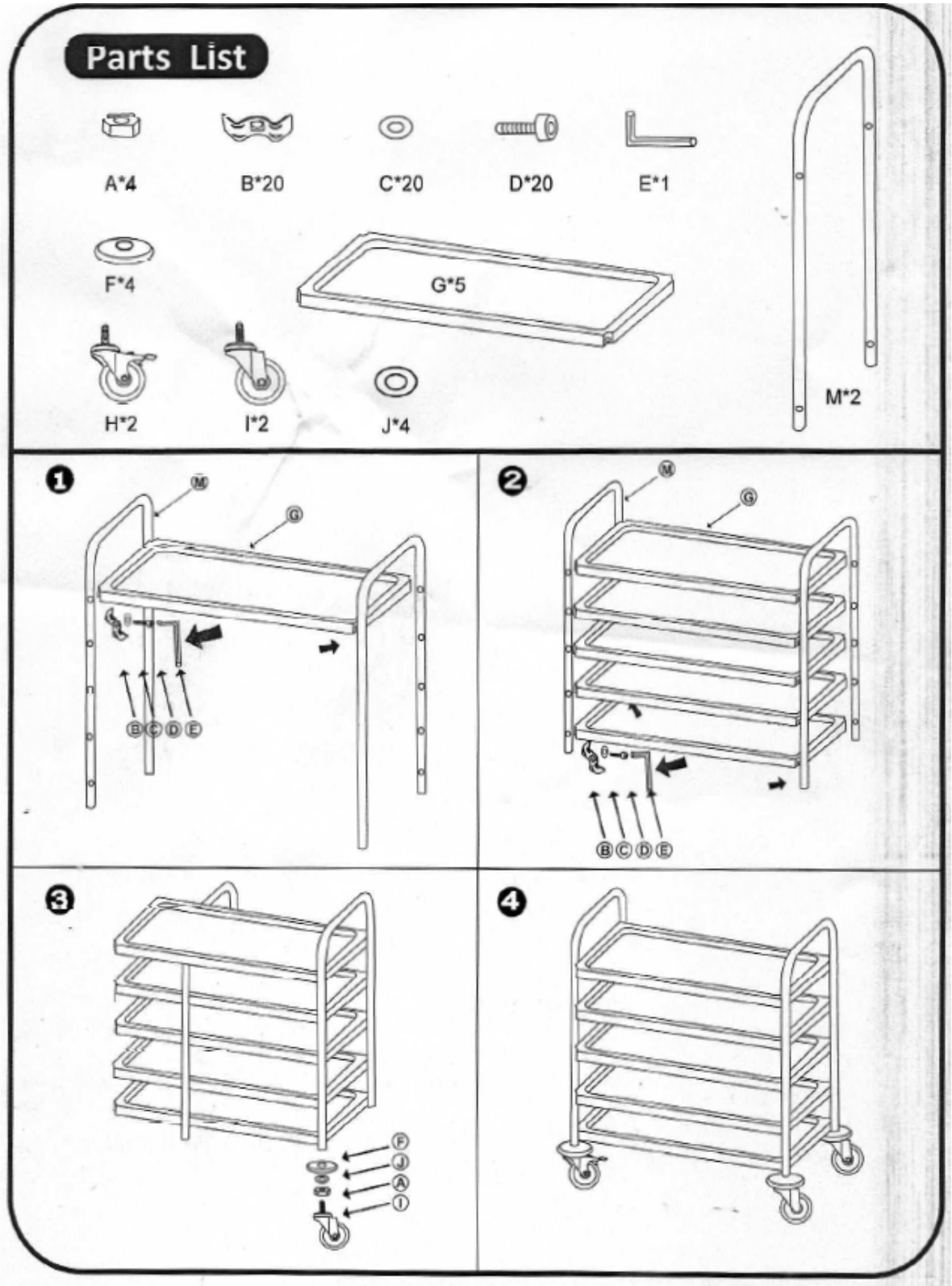
Order-Nr.: 231-40001



MONTAGE INSTRUCTIES

MODEL DAVID

Bestell-Nr: 231-41001



ALGEMENE INFORMATIE ROESTVRIJSTALEN ARTIKELEN / MEUBELEN

Roestvast staal is een verzamelnaam voor roestvast staal, voor min of meer complexe legeringen van ijzer en andere metalen.

Deze legeringen vormen onder invloed van zuurstof en lucht een dunne beschermlaag op hun oppervlak, die slechts enkele atoomlagen dik is De zogenaamde passieve laag.

Deze passieve laag kan ook steeds opnieuw worden gevormd, mits het oppervlak glanzend en vrij van onzuiverheden is Een misvatting is echter dat roestvrij staal helemaal niet kan roesten. Bij onvoldoende bescherming of onderhoud is dit mogelijk.

EERSTE REINIGING VAN ROESTVRIJSTALEN ARTIKELEN/MEUBELEN

De oppervlakken kunnen vuil worden tijdens fabricage, transport, opslag en montage.

(bijv.: Afzetting van slijpstof, spanen, lasspatten, roet of door schuren van vreemd materiaal kan leiden tot vliegroest).

Dit roesten van vreemd materiaal op het roestvast stalen oppervlak leidt tot beschadiging en penetratie van de passieve laag. Deze plaatselijke beschadiging kan dan leiden tot putjes in het roestvast staal.

Daarom is de eerste reiniging zo belangrijk, niet alleen om hygiënische redenen.

Gebruik in geen geval de volgende reinigingsmiddelen:

Chloor- of chloridehoudend, met zoutzuur (in zure reinigingsmiddelen), zwavelzuur of andere agressieve reinigingsmiddelen. Deze veroorzaken verkleuring (zwart) van het RVS of beschadigen de passieve laag ter bescherming tegen corrosie.

Uit het Saro sortiment kunnen we de RVS reiniger R50 aanbevelen met de Saro bestelnr.: 192-1000, in een 400 ml spuitbus (met alleen zuivere lucht als drijfgas). R50 ontvet, beschermt en glanst in één handeling.

PAS OP!!

• Kruidenconcentraten zoals mosterd-, azijn- of citroenzuuressences, zoutoplossingen, kruidentabletten en dergelijke kunnen ook het roestvrijstalen oppervlak beschadigen als ze niet onmiddellijk worden verwijderd.

• Krassen ontstaan door het gebruik van schuurmelk, schrapers, metaal-/potsponzen, staalwol en andere harde voorwerpen.

• Tijdens het gebruik kan er schade ontstaan door andere verplaatsbare apparatuur van hard materiaal zoals roestvrij staal of iets dergelijks, die bijvoorbeeld over de roestvrijstalen oppervlakken kan worden getrokken Let hier ook op.

EERSTE REINIGING VAN ROESTVASTSTALEN VOORWERPEN / MEUBELS

Gebruik voor het reinigen een vochtige en warme doek/spons/fleece, tevens een microvezeldoek zonder metalen delen.

Hardnekkig vuil kan worden verwijderd door een vochtige doek (ook keukenrol) 10 tot 20 minuten op deze plek te leggen om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Eventueel achtergebleven wasmiddel moet worden verwijderd door af te vegen met schoon water. Wrijf vervolgens de oppervlakken droog met een zachte doek/spons.

Gebruik voor grove reiniging een zachte borstel na het uitgieten van de asopvanger om vastzittende asresten te verwijderen.

AFVOER

Wanneer het artikel het einde van zijn levensduur heeft bereikt, dient u het op de juiste wijze af te voeren naar een inzamelpunt voor roestvrij staal / kunststof. Dergelijke voorwerpen horen niet thuis in het huishoudelijk afval.

Uw gemeentebestuur zal u de adressen en openingsuren van de inzamelpunten meedelen.

Dit is de enige manier om te zorgen voor een correcte verwijdering en recycling van gebruikte materialen om ons milieu en onze hulpbronnen te beschermen.

Hartelijk dank!

Produced in P.R.C for:

SARO Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany

Tel. +49(0)28229258-0

Fax +49(0)2822 18192

E-Mail: info@saro.de

INTRODUCTION

Avant de mettre en service cet appareil, lisez attentivement la présente notice d'entretien et de montage et respectez les instructions qui y sont données.

Ce manuel contient des informations sur la construction, l'installation, le fonctionnement, l'entretien, le nettoyage et la mise au rebut éventuelle de cet appareil.

Ce manuel fait partie de l'appareil et doit être conservé à proximité de l'appareil et accessible à tout moment à toutes les personnes impliquées dans l'installation, le fonctionnement, le nettoyage ou l'entretien de cet appareil.

En cas de transmission de l'appareil à des tiers, ce mode d'emploi doit être fourni.

Les illustrations de ce manuel peuvent différer de l'article original. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques à l'appareil.

Si ces instructions ne sont pas respectées, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie.

Le fabricant/revendeur ne peut être tenu responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

ÉTENDUE DE LA LIVRAISON

FELIX (213-40011)	BASTIAN (213-40001)	DAVID (213-41001)
-2 clés Allen	-2 clés Allen	1 clé allen
-8 vis	-12 vis	20 vis
-8 angles	-12 angles	20 cornières
-8 rondelles (petites)	-12 rondelles (petites)	20 rondelles (petites)
-4 rondelles (petites)	-4 rondelles (petites)	4 rondelles (petites)
-2 espace au sol	-3 espace au sol	5 espace de plancher
-4 déflecteurs	-4 déflecteurs	4 déflecteurs
4 roues (2 avec frein) - 4 roues (2 avec frein)	-4 roues (2 avec freins)	4 roues (2 avec freins)
-2 cadres	-2 cadres	2 cadres
-4 écrous à vis	-4 écrous à vis	4 vis-écrous
-1 manuel d'instructions	-1 manuel d'instructions	1 manuel d'instruction

NORMES ET DIRECTIVES

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes en vigueur.

Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.

APERÇU TECHNIQUE

Modèle	FELIX	BASTIAN	DAVID
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Capacité de chargement	max. 50 kg, 2 étagères	max. 75 kg, 3 étagères	max. 130 kg, 5 étagères
Dimensions extérieures	L 860 x P 540 x H 1540 mm	L 860 x P 510 x H 940 mm	L 860 x P 540 x H 1540 mm
Espacement des planches	600 mm	270 mm	255 mm
Poids	15	17	24
Référence	213-40011	213-40001	213-41001
Code EAN	4017337 033904	40117337 213986	4017337 036158



FELIX BASTIAN DAVID

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lisez attentivement ce manuel d'instructions, car il contient des informations importantes pour un fonctionnement sûr et correct de l'appareil.

Il est conseillé de conserver le mode d'emploi dans un endroit où il sera toujours facilement accessible.

Si l'appareil est transmis à des tiers, veuillez également inclure ce mode d'emploi.

Dès que vous avez déballé l'appareil, vérifiez que tout est en parfait état. Si quelque chose est endommagé, contactez votre revendeur.

Conservez l'emballage de l'appareil. L'appareil ne peut être transporté en toute sécurité que dans son emballage d'origine, par exemple en cas de réparation, de déménagement, etc. Si le stockage n'est pas possible, séparez les différents matériaux d'emballage et rapportez-les au point de collecte le plus proche pour une élimination appropriée. Veuillez noter que tous les composants de l'emballage (sacs en plastique, carton, pièces en polystyrène, etc.) peuvent mettre en danger les enfants et ne doivent donc pas être stockés près d'eux.

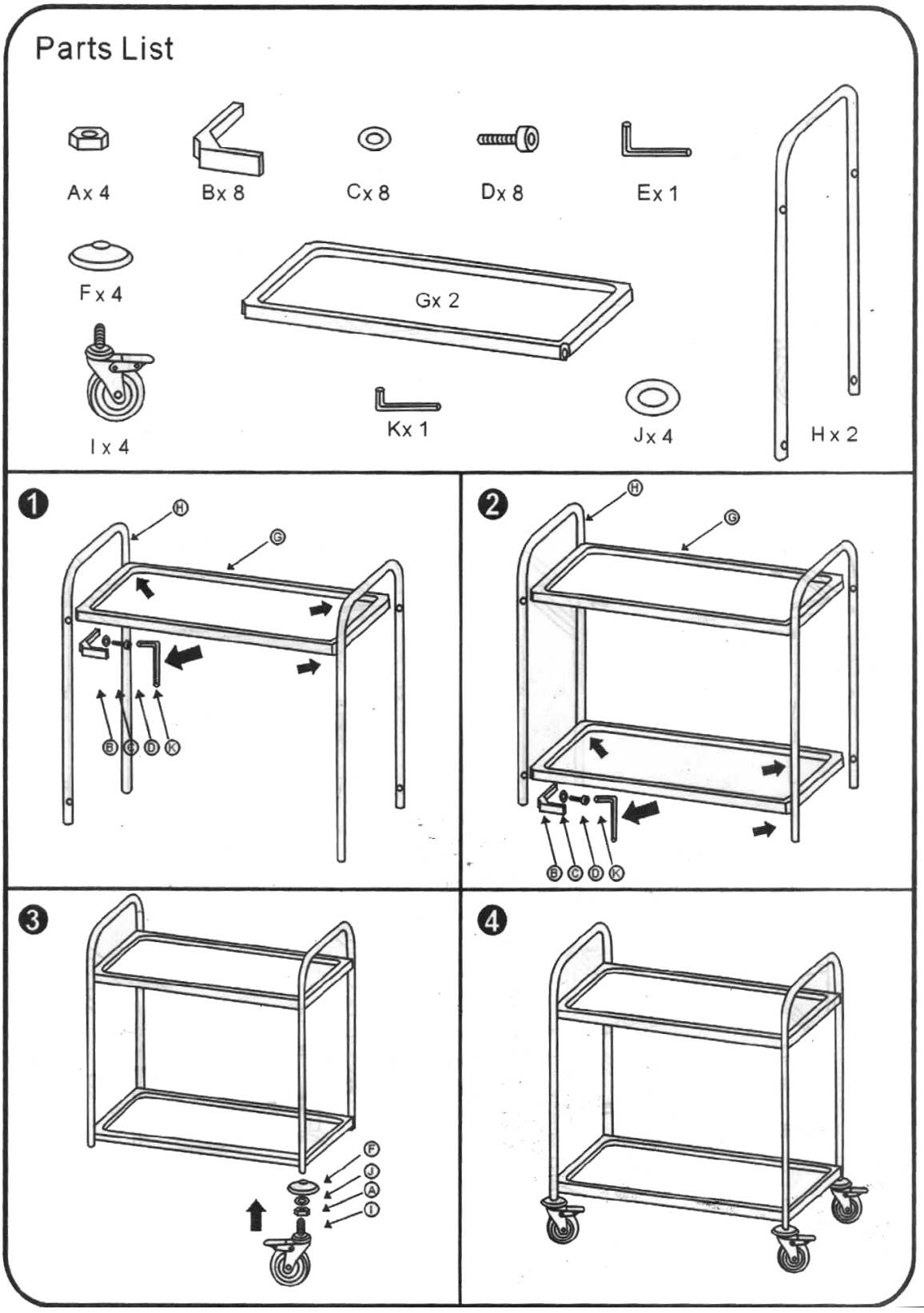
L'appareil ne doit être utilisé que pour servir ou débarrasser. Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages et annuler la garantie.

Respectez les règles de prévention des accidents applicables au domaine d'utilisation et les règles générales de sécurité.

Le fabricant/revendeur ne peut être tenu responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions d'utilisation. En outre, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

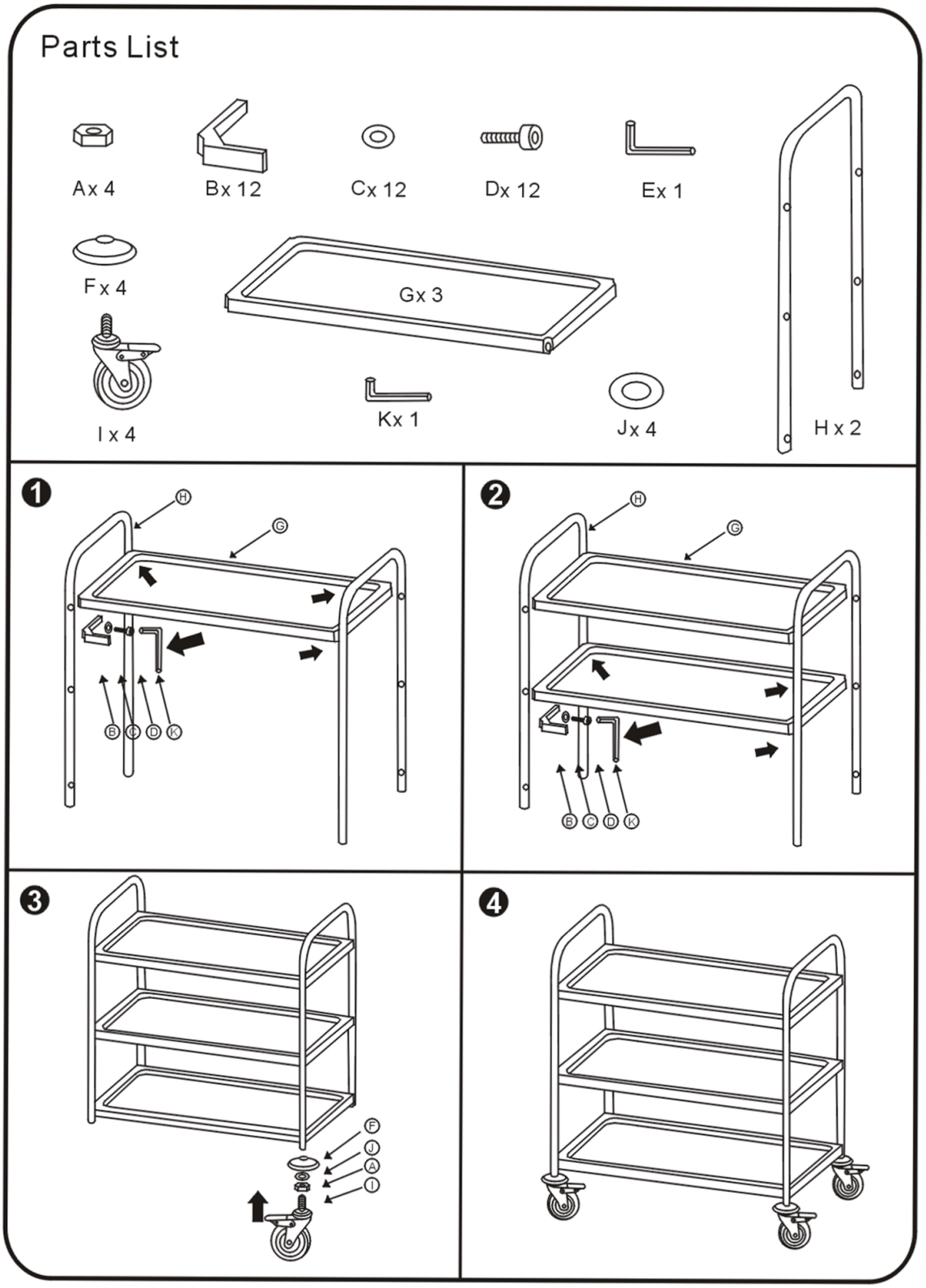
MODÈLE FELIX



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

MODÈLE BASTIAN

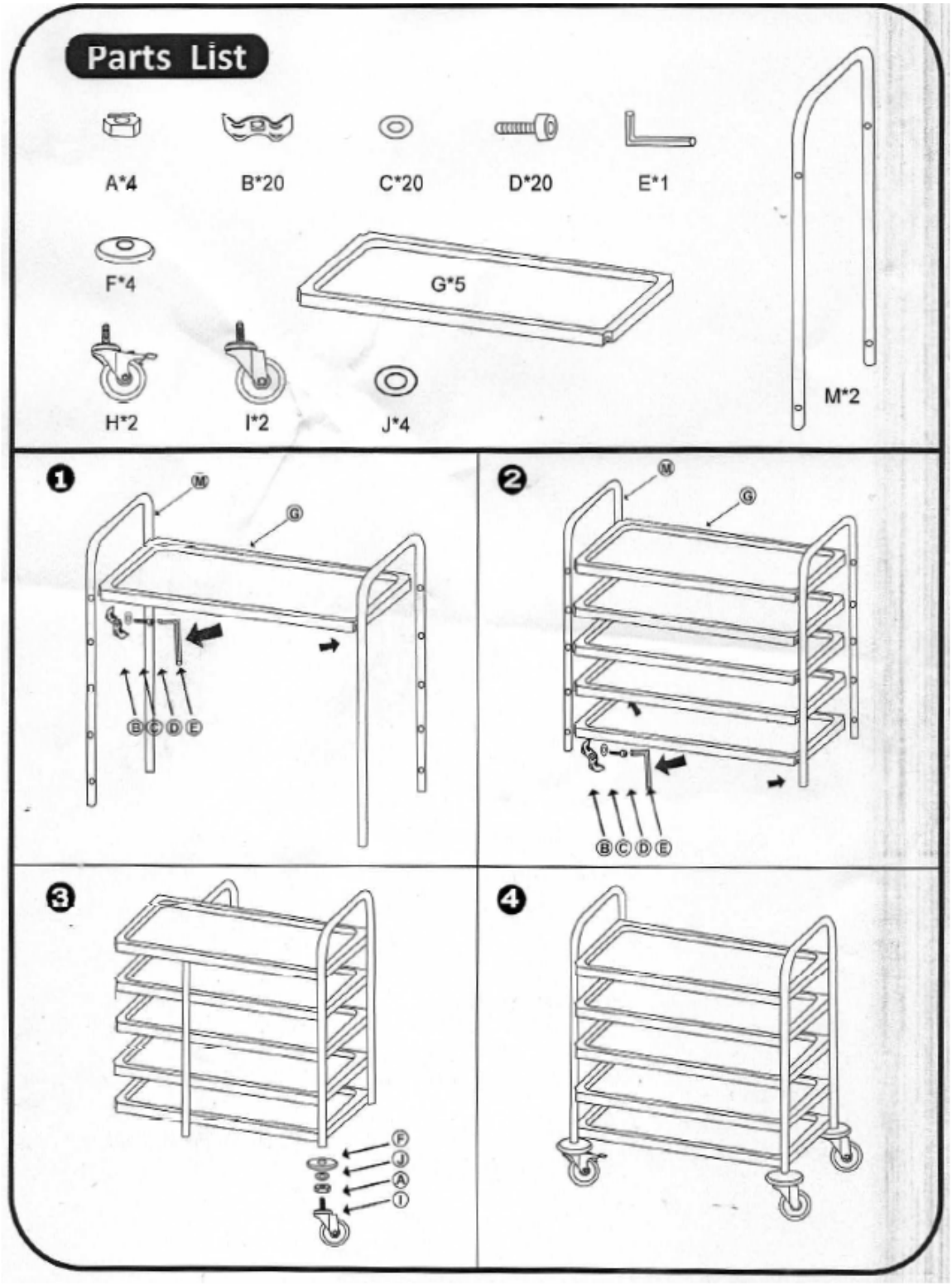
N° de commande : 231-40001



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

MODÈLE DAVID

N° de commande : 231-41001



INFORMATIONS GÉNÉRALES ARTICLES / MEUBLES EN ACIER INOXYDABLE

L'acier inoxydable est un terme collectif désignant les aciers inoxydables, des alliages plus ou moins complexes de fer et d'autres métaux.

Sous l'influence de l'oxygène et de l'air, ces alliages forment à leur surface une fine couche protectrice de quelques couches atomiques seulement, dite couche passive.

Cette couche passive peut également se former à l'infini, à condition que la surface soit brillante et exempte d'impuretés.

Cependant, il est faux de croire que l'acier inoxydable ne peut absolument pas rouiller. En cas de protection ou d'entretien insuffisant, c'est possible. Le nettoyage initial est également important.

NETTOYAGE INITIAL DES ARTICLES / MEUBLES EN ACIER INOXYDABLE

Les surfaces peuvent être souillées pendant la fabrication, le transport, le stockage et le montage.

(par ex : Le dépôt de poussière de meulage, de copeaux, d'éclaboussures de soudage, de suie ou par abrasion de matières étrangères peut conduire à la rouille vive).

Cette rouille de matières étrangères sur la surface de l'acier inoxydable entraîne des dommages et la pénétration de la couche passive. Ces dommages locaux peuvent ensuite entraîner des piqûres dans l'acier inoxydable.

C'est pourquoi le nettoyage initial est si important, et pas seulement pour des raisons d'hygiène.

N'utilisez en aucun cas les produits de nettoyage suivants :

contenant du chlore ou du chlorure, avec de l'acide chlorhydrique (dans les nettoyants acides), de l'acide sulfurique ou d'autres produits de nettoyage agressifs. Ceux-ci provoquent une décoloration (noir) de l'acier inoxydable ou endommagent la couche passive de protection contre la corrosion.

Dans le sortiment Saro, nous pouvons recommander le nettoyant pour acier inoxydable R50 avec la référence Saro : 192-1000, dans une bombe de 400 ml (avec seulement de l'air pur comme gaz propulseur). R50 dégraisse, protège et fait briller en une seule opération.

ATTENTION!

Les concentrés d'assaisonnement tels que les essences de moutarde, d'acide acétique ou citrique, les solutions salines, les comprimés d'assaisonnement et autres produits similaires peuvent également endommager la surface en acier inoxydable s'ils ne sont pas immédiatement éliminés.

Les rayures sont causées par l'utilisation de lait de récurage, de grattoirs, d'éponges à métaux/à casseroles, de laine d'acier et d'autres objets durs.

Pendant l'utilisation, des dommages peuvent être causés par d'autres équipements mobiles en matériau dur comme l'acier inoxydable ou similaire, qui peuvent être tirés sur les surfaces en acier inoxydable, par exemple.Faites également attention à cela.

NETTOYAGE DES ARTICLES EN ACIER INOXYDABLE

Utilisez un chiffon/éponge/toilette humide et chaud pour le nettoyage, également un chiffon en microfibres sans parties métalliques.

Les saletés tenaces peuvent être éliminées en plaçant un chiffon humide (également un papier absorbant) à cet endroit pendant 10 à 20 minutes pour faciliter le nettoyage.

Tout résidu de détergent doit être éliminé en essuyant avec de l'eau claire. Frottez ensuite les surfaces à sec avec un chiffon doux/une éponge.

Pour un nettoyage grossier, utilisez une brosse douce après avoir vidé le collecteur de cendres pour enlever les résidus de cendres collées.

ÉLIMINATION

Une fois que l'article a atteint la fin de sa vie utile, veuillez l'éliminer correctement dans un point de collecte pour l'acier inoxydable / le plastique. Les articles de ce type ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Votre administration locale vous informera des adresses et des heures d'ouverture des points de collecte.

C'est le seul moyen de garantir une élimination et un recyclage appropriés des matériaux usagés afin de protéger notre environnement et nos ressources.

Merci beaucoup!

Produit en R.P.C. pour:

SARO Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany

Tel. +49(0)28229258-0

Fax +49(0)2822 18192

E-Mail: info@saro.de