

SPÉCIFICATIONS CONSTRUCTEUR

CHARIOT DE STOCKAGE DES BACS GASTRONORMES

NOTICE DE MONTAGE

FRANÇAIS PAGE 1



ENGLISH PAGE 6

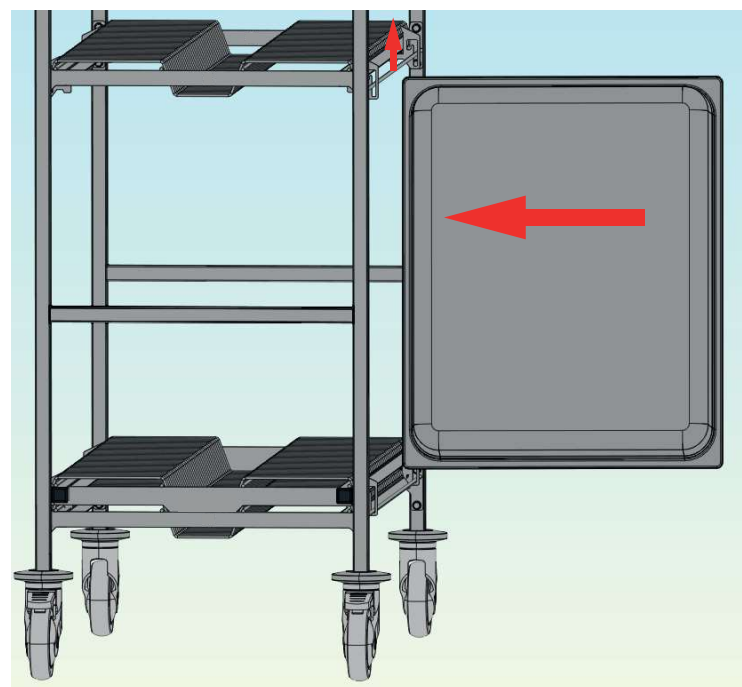
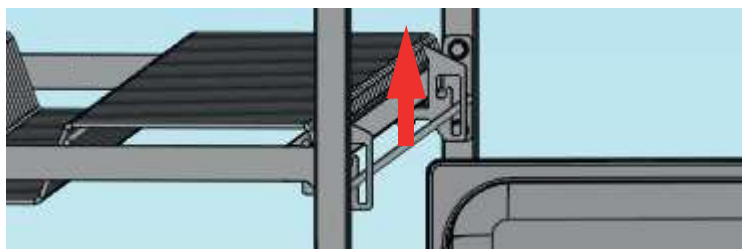


DEUTSCH SEITE 11

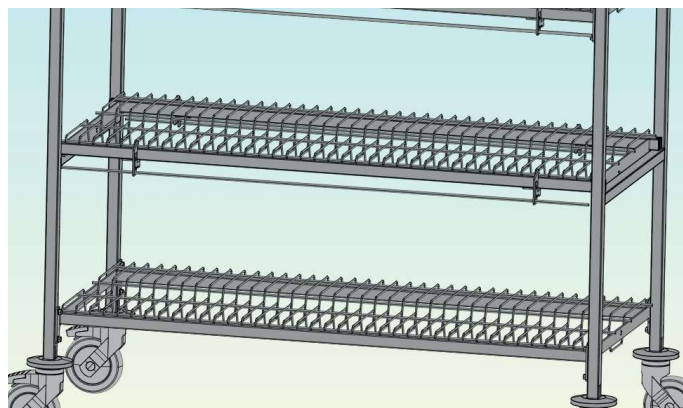
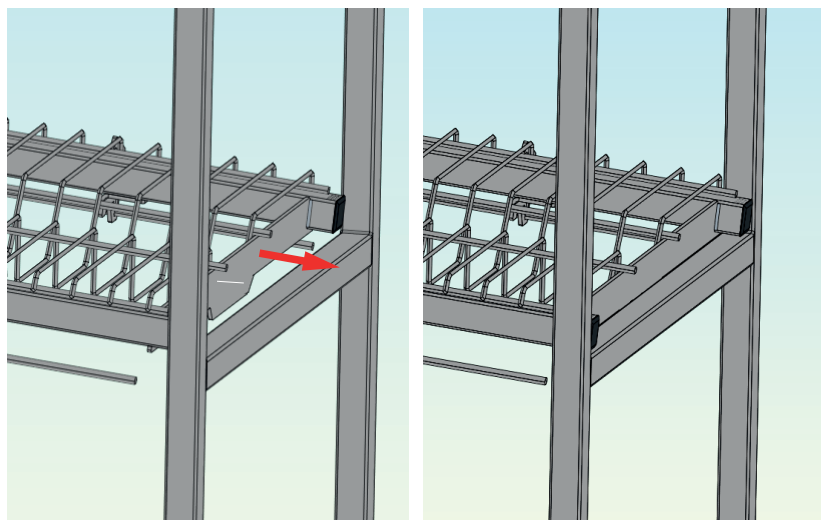


CHARIOT LIVRÉ MONTÉ

À la livraison, le niveau escamotable inférieur est posé sur le niveau bas. Dans cette configuration le niveau inférieur permet de recevoir des bacs gastronormes GN 2/1. Soulever la barre de maintien et introduire le bac GN 2/1, puis relâcher la barre de maintien. **Il est impératif de laisser le niveau escamotable en position basse, sous peine de voir les bacs ne pas tenir en place lors du transport.**

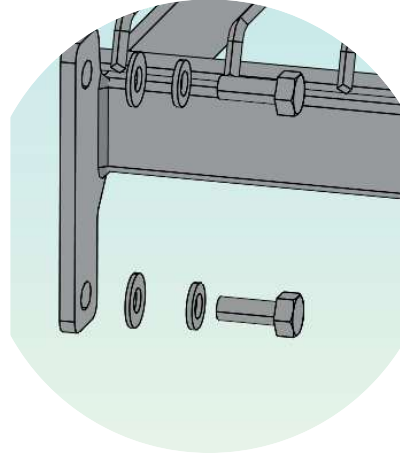
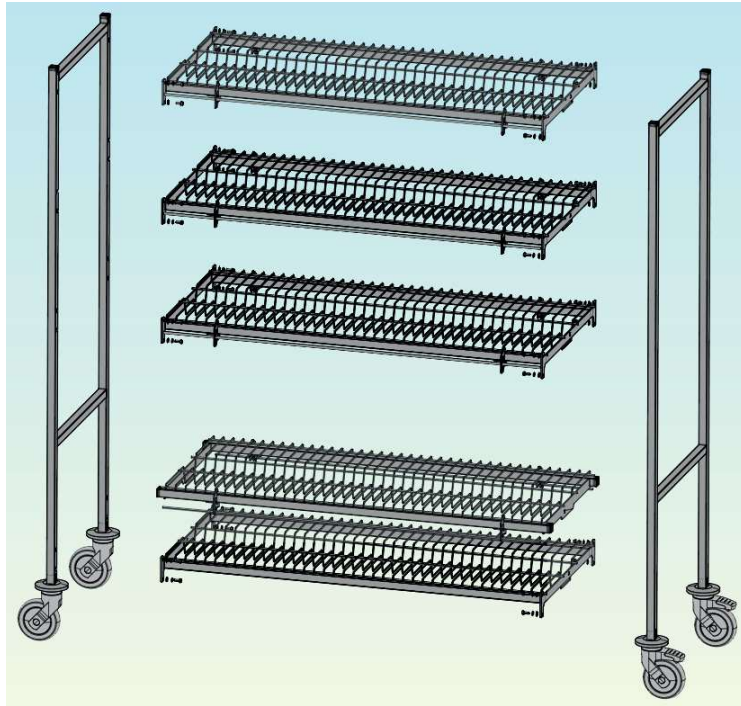


En positionnant le niveau escamotable sur les entretoises prévues à cet effet, vous pourrez stocker un niveau supplémentaire de bac GN1/1.



CHARIOT LIVRÉ DÉMONTÉ

assemblage des traverses et des montants avec roues par vis HM6x16 code 252169 + rondelle éventail M6 code 256154 + rondelle MU.6 code 256150.



. NETTOYAGE / ENTRETIEN

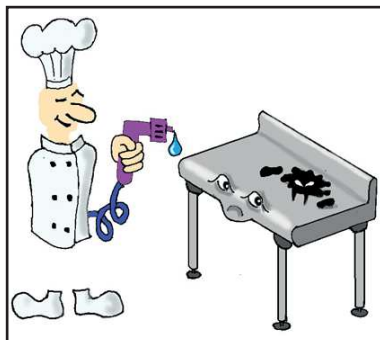
Afin de conserver au maximum l'aspect de l'inox et d'éviter les risques d'oxydation, il est très vivement recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement. Utiliser des produits de nettoyage/désinfection compatibles avec les surfaces en acier inoxydable. Respectez les dosages prescrits. Porter des gants appropriés lors de ces opérations de nettoyage.

NETTOYAGE DE "RÉNOVATION"

Si l'acier inoxydable est terni, s'il est tâché ou rouillé par des produits chlorés, s'il y a des dépôts de calcaire important, utiliser un produit adapté, à base d'acide fort, par exemple un acide phosphorique ou un acide nitrique. **tournus équipement** propose un produit de passivation, type Dincox 10H référence **284500**, en pot de 1,2 kg. Appliquer le produit sur les zones altérées, laisser agir 15 minutes et rincer abondamment à l'eau. Toujours frotter dans le sens du brossage d'origine.

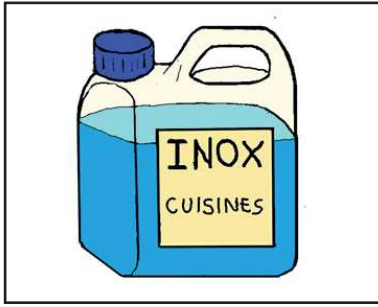
. CONSEILS

1- NETTOYER RÉGULIÈREMENT (UNE FOIS PAR JOUR)



Après défilage, les équipements doivent être nettoyés avant leur première utilisation. Ne jamais laisser stagner des salissures sur les surfaces en inox, substances alimentaires, sel, tartre, etc... Ce sont les dépôts qui provoquent bien souvent de la corrosion. Nettoyer les surfaces tous les jours après utilisation.

2- UTILISER DES PRODUITS ADAPTÉS



Utiliser des produits recommandés spécifiquement pour une utilisation sur des équipements de cuisine en acier inoxydable. Détergents alcalins, produits à base de savon, vinaigre d'alcool.



à proscrire:

Eau de javel, acide chlorhydrique, produits à base de chlore, vinaigre de vin blanc.

Ces produits attaquent l'acier inoxydable et provoquent de la corrosion.

3- RESPECTER STRICTEMENT LE PROTOCOLE DE NETTOYAGE



Consulter la notice du fabricant de produit de nettoyage/désinfection,

Respecter :

- Les dosages de dilution prescrits.
- Les températures prescrites.
- Le temps de contact du produit.



ne jamais utiliser les produits purs

4- NETTOYER AVEC LES OUTILS ADAPTÉS



Eponges, chiffons, raclettes, brosses douce en nylon, nettoyeurs sous pression. Frotter dans le sens du brossage de l'inox.



éviter les brosses abrasives.

Proscrire tout contact avec des objets en fer, les éponges métalliques.

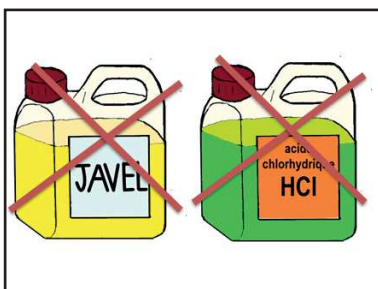
Pas d'aspersion sur les matériels électriques.

5- RINCER À L'EAU APRÈS NETTOYAGE



Prévoir un rinçage abondant. L'eau enlève les particules stagnantes, l'eau renforce la couche de passivation des aciers inoxydables. Ce qui les rend plus résistants aux attaques de corrosion.

6- PRODUITS À NE JAMAIS METTRE AU CONTACT DE L'INOX (D'APRÈS LA NORME BPA 36-720)



Les produits chlorés, l'eau de javel, l'acide chlorhydrique.

Le sel, la saumure, (toujours nettoyer et rincer après utilisation).

Le chlore attaque l'acier inoxydable.

Le vinaigre de vin blanc.

Les brosses ou éponges métalliques en particulier en acier.

. FIN DE VIE



La poubelle barrée apposée sur les équipements signifie que ceux-ci font l'objet d'un tri sélectif et d'un recyclage, conformément à la directive 2002/96/CE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques.



En partenariat avec

EcoLogic

Eco-organisme agréé
par l'État pour la collecte
et le recyclage des DEEE*

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R.543.206-4)



Pour éliminer vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

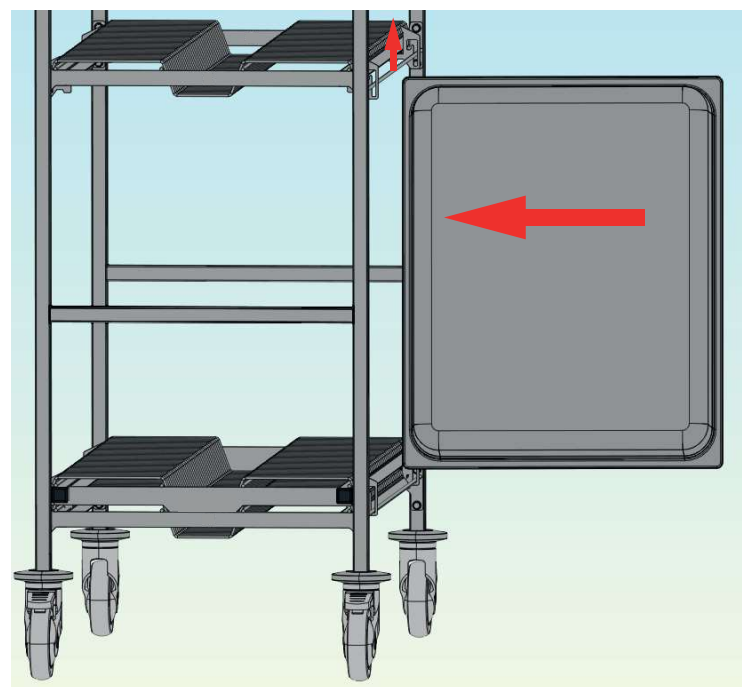
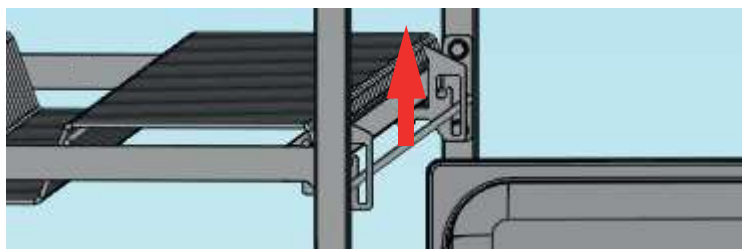
Lorsque votre équipement arrivera en fin de vie, vous devrez contacter votre revendeur pour connaître les modalités de fonctionnement du dispositif de collecte et recyclage que nous avons mis en place en tant qu'adhérent au SYNE-TAM. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement. Tous nos équipements sont conformes à la directive RoHS (2002/95/CE).

MANUFACTURER'S SPECIFICATIONS GASTRONORM STORAGE TROLLEY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

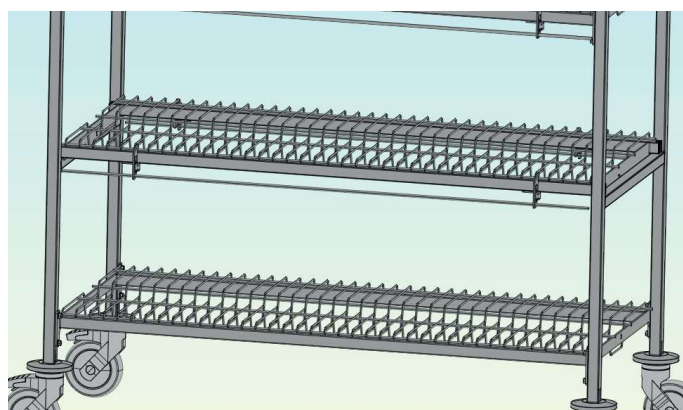
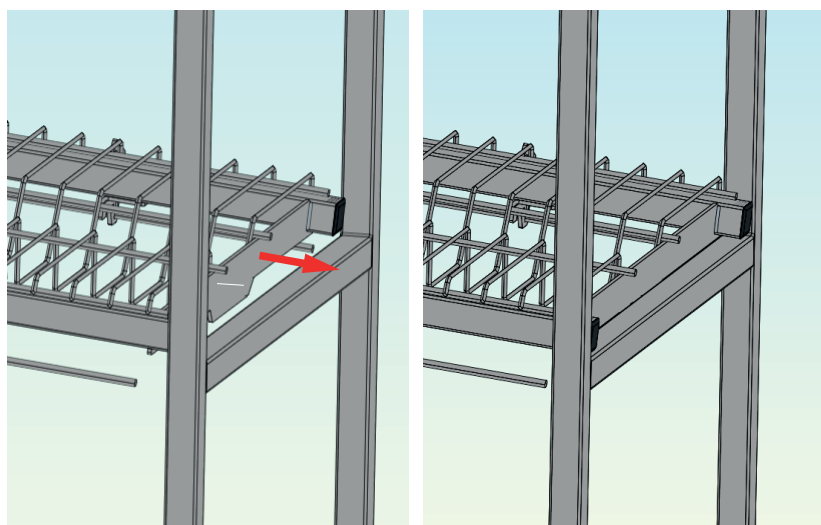


READY ASSEMBLED TROLLEY

On delivery, the lower retractable level is placed in the lowest position. In this configuration, the lower level can accommodate GN 2/1 Gastronorm bins. Lift the retaining bar and insert the GN 2/1 bin, then release the retaining bar. **The lower retractable level must be kept in the lowest position, otherwise the containers will not stay in place during transport.**

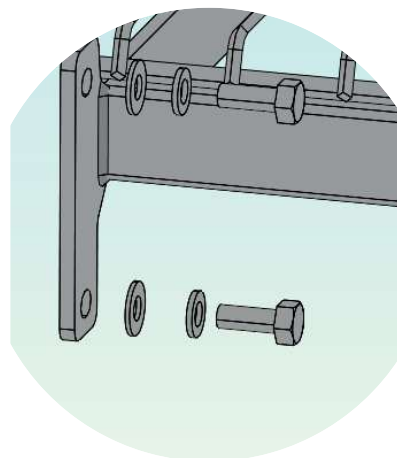
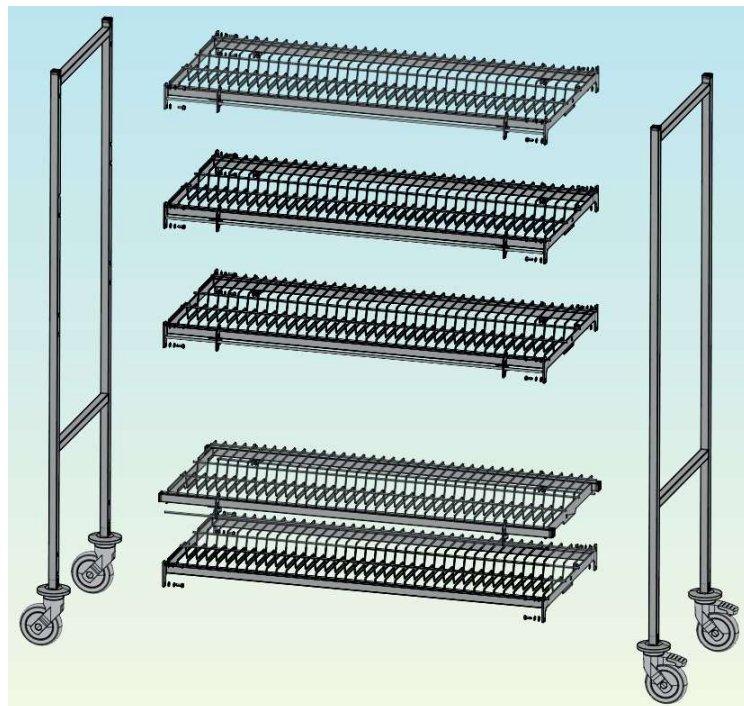


By positioning the retractable level on the spacers provided, an extra level of GN1/1 bins can be stored.



READY TO ASSEMBLE TROLLEY

Assembly of crosspieces and uprights with wheels using HM6x16 screws code 252169 + M6 fan washer code 256154.



. CLEANING / MAINTENANCE

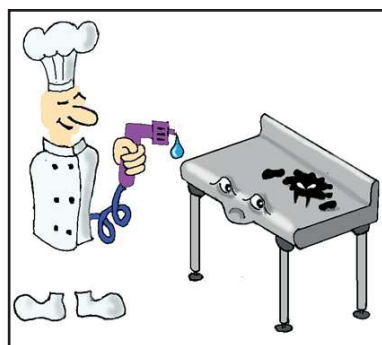
In order to maintain the finish of the stainless steel as much as possible and avoid oxidation, you are strongly advised to clean the appliance regularly. Use cleaning product compatible with the stainless steel surfaces. Follow with the prescribed dosages. Wear suitable gloves during these cleaning operation

"RENOVATION" CLEANING

If the stainless steel is tarnished, stained or rusted by chlorinated products, or if there are significant limescale deposits, use a suitable strong acid-based product, for example phosphoric acid or nitric acid. **tournus équipement** proposes a passivation product, Dincox 10H type, reference 284500, in a 1.2 kg pot. Apply the product to the areas that are altered, allow to react for 15 minutes and rinse thoroughly with water. Always rub in the same direction as the original brushing.

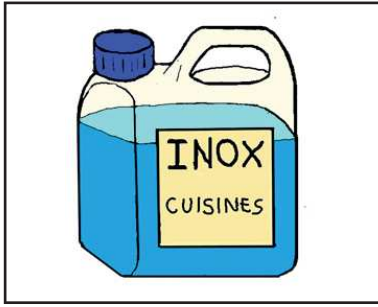
. TIPS FOR CLEANING

1- CLEAN REGULARLY (ONCE A DAY)



After removing the film, the equipment must be cleaned before it is used for the first time. Never allow dirt, foodstuffs, salt, limescale, etc... to collect on stainless steel surfaces. It is these deposits that often cause corrosion.

Clean surfaces every day after use.

2- USE APPROPRIATE PRODUCTS

Use products specifically recommended for use on stainless steel kitchen equipment. Alkaline detergents, soap-based products, spirit vinegar.

**to be avoided:**

bleach, hydrochloric acid, chlorine-based products, white wine vinegar. These products damage stainless steel and cause corrosion.

3- STRICTLY ADHERE TO THE CLEANING PROTOCOLE

Consulter la notice du fabricant de produit de nettoyage/désinfection, Respecter :

- Les dosages de dilution prescrits.
- Les températures prescrites.
- Le temps de contact du produit.



ne jamais utiliser les produits purs

4- CLEAN WITH THE RIGHT TOOLS

Sponges, cloths, scrapers, soft nylon brushes, pressure washers. Rub in the same direction as the stainless steel.



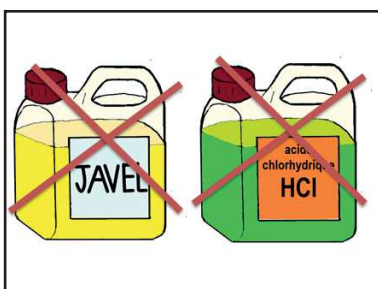
avoid the abrasive brushes.

Avoid contact with iron objects and metal sponges.

Do not spray on electrical equipment.

5- CLEAN WITH WATER AFTER CLEANING

Rinse thoroughly. Water removes stagnant particles and reinforces the passivation layer of stainless steels. This makes them more resistant to corrosion.

6- PRODUCTS NEVER BE USED IN CONTACT WITH STAINLESS STEEL (ACCORDING TO STANDARD BPA 36-720)

Chlorinated products, bleach, hydrochloric acid.

Salt, brine (always clean and rinse after use).

Chlorine damages stainless steel.

White wine vinegar.

Metal brushes or sponges, especially steel ones.

. END OF SERVICE LIFE



The crossed out bin affixed to the TOURNUS equipment means that this equipment is subject to disposal management and recycling in compliance with the directive 2002/96/EC applicable to waste electrical and electronic equipment.



En partenariat avec

EcoLogic

Eco-organisme agréé
par l'Etat pour la collecte
et le recyclage des DEEE*

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R.543.206-4)



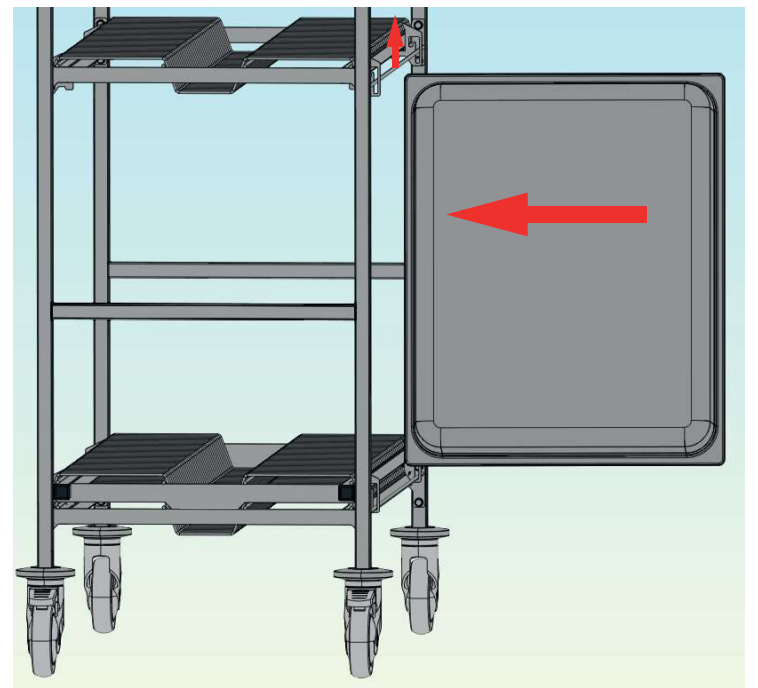
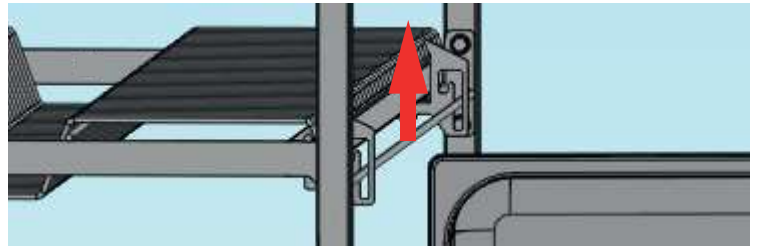
Pour éliminer vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

when your equipment arrives at the end of its service life, you must contact your dealer to find out the waste collection and recycling measures we have set up as a member of the SYNETAM. The electronic products not undergoing selective sorting are potentially dangerous for the environment. All our equipment complies with the RoHS Directive (2002/95/EC).

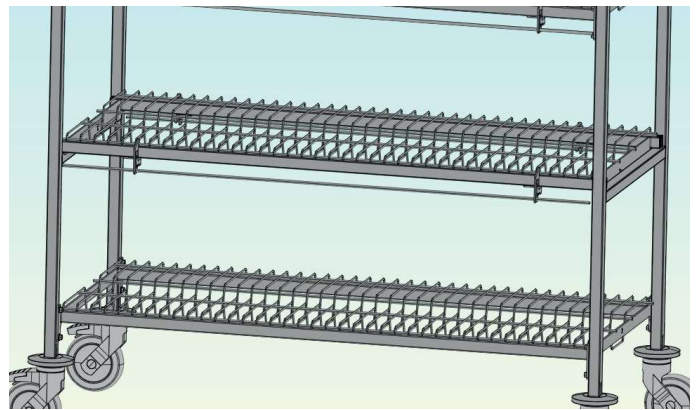
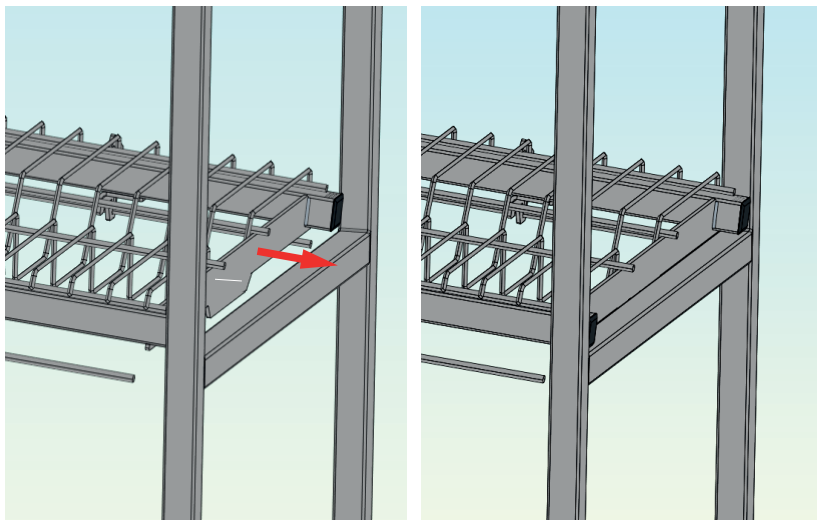
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN HERSTELLER
LAGERWAGEN FÜR GN-BEHÄLTER
AUFBAUANLEITUNG

WAGEN MONTIERT GELIEFERT

Bei Auslieferung ist die ausziehbare Ebene auf die untere Ebene gestellt. In dieser Konfiguration ermöglicht die untere Ebene die Aufnahme von GN 2/1-Behältern. Die Haltestange anheben und den GN 2/1-Behälter einführen, dann die Haltestange wieder loslassen. **Die ausziehbare Ebene muss in unterer Position verbleiben, ansonsten verrutschen die Behälter während des Transports.**

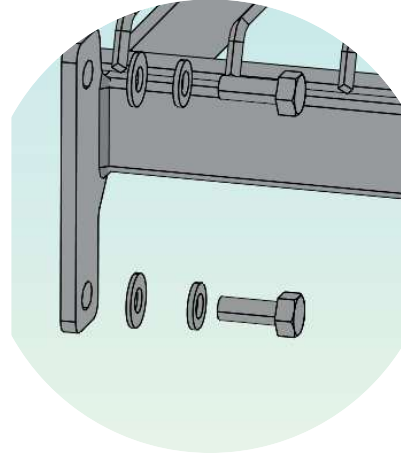
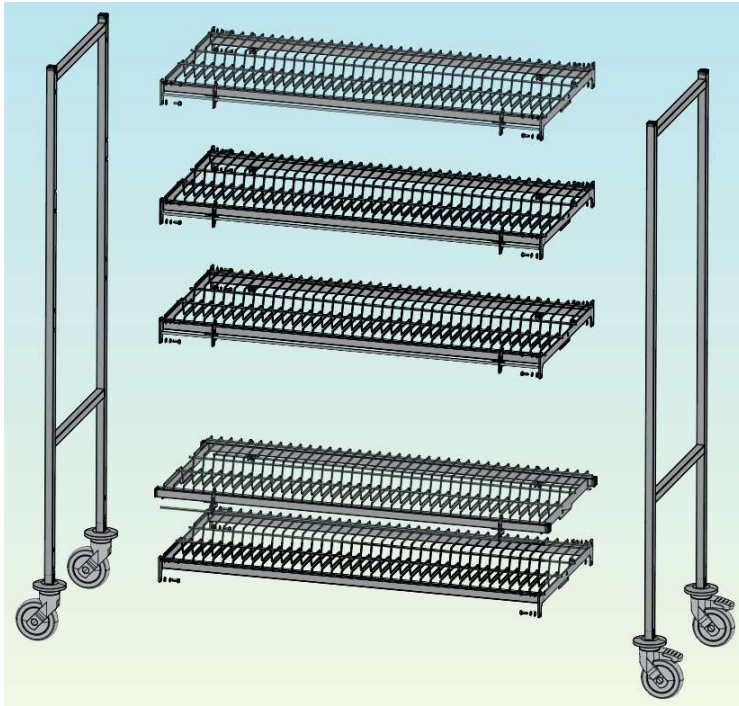


Indem die ausziehbare Ebene auf die dazu vorgesehenen Abstandshalter gesetzt wird, können Sie eine zusätzliche Ebene für GN 1/1-Behälter schaffen.



WAGEN NICHT MONTIERT GELIEFERT

Montage der Querstreben und Holme mit Rollen mittels der Schrauben HM6x16 Art.-Nr. 252169 + Fächerscheibe M6 Art.-Nr. 256154 + U-Scheibe MU.6 Art.-Nr. 256150.



. REINIGUNG / PFLEGE

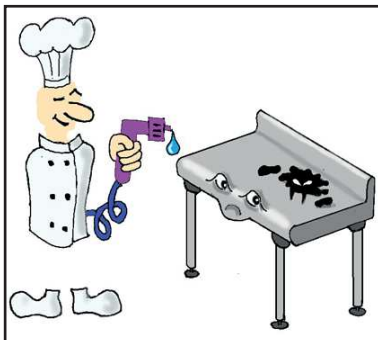
Um das äußere Erscheinungsbild des Edelstahls zu wahren und Rost zu vermeiden, wird dringend empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen. Für Oberflächen aus Edelstahl geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden. Die vorgeschriebenen Dosierungen einhalten. Bei Reinigungstätigkeiten geeignete Handschuhe tragen

„ERNEUERENDE“ REINIGUNG

Wenn der Edelstahl ausbleicht, durch chlorhaltige Produkte Flecken bzw. Rost aufweist oder starke Kalkablagerungen festzustellen sind, ein passendes Mittel auf der Grundlage einer starken Säure, z.B. Phosphor- oder Salpetersäure verwenden. **tournus équipement** bietet ein Passivierungsmittel der Art Dincox 10H Art.-Nr. **284500** in der 1,2 kg-Dose an. Auf die angegriffenen Bereiche auftragen, 15 Minuten einwirken lassen und mit reichlich Wasser abwaschen. Immer in der ursprünglichen Bürstrichtung reiben.

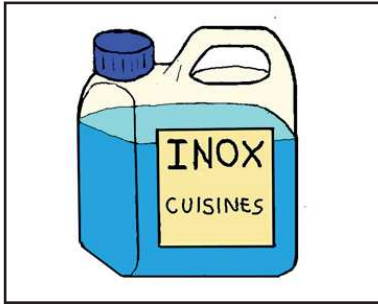
. TIPPS

1- REGELMÄSSIG REINIGEN (EINMAL TÄGLICH)



Nach dem Entfernen der Folie müssen die Ausrüstungen vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden. Nie Verschmutzungen, Lebensmittelreste, Salz, Kalk usw. auf Oberflächen aus Edelstahl belassen. Diese Ablagerungen verursachen häufig Korrosion. Die Oberflächen täglich nach dem Gebrauch reinigen.

2- PASSENDE MITTEL VERWENDEN



Speziell für eine Verwendung auf Küchenausstattungen aus Edelstahl empfohlene Mittel verwenden: alkaline Reinigungsmittel, Produkte auf Seifenbasis, Brantweinessig.



Zu vermeiden:

Bleichlauge, Salzsäure, chlorhaltige Produkte, Weißweinessig.
Diese Mittel greifen den Edelstahl an und führen zu Korrosion.

3- DIE REINIGUNGSVORSCHRIFTEN GENAU EINHALTEN



Die Anleitung des Herstellers des Reinigungs-/Desinfiziermittels lesen.

Folgende Punkte einhalten:

- Die vorgeschriebenen Verdünnungen.
- Die vorgeschriebenen Temperaturen.
- Die Kontaktzeit mit dem Produkt.



Nie Mittel unverdünnt benutzen

4- MIT GEEIGNETEN HILFSMITTELN REINIGEN



Schwämme, Lappen, Abstreifer, sanfte Nylonbürsten, Druckreiniger.
Edelstahl in Bürstrichtung reiben.



Scheuerbürsten vermeiden.

Der Kontakt mit Gegenständen aus Eisen und Metallschwämme sind untersagt.

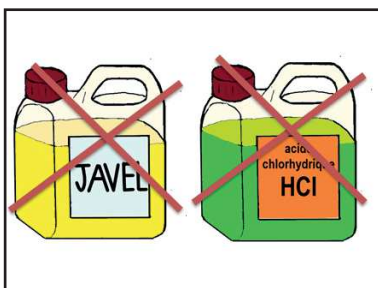
Kein Wasser auf Elektrogerät spritzen.

5- NACH DEM REINIGEN MIT WASSER ABSPÜLEN



Mit reichlich Wasser abspülen. Das Wasser entfernt stagnierende Partikel und stärkt die Passivierungsschicht von Edelstahl. Dadurch wird sie widerstandsfähiger gegen Korrosion.

6- MITTEL, DIE NIE MIT EDELSTAHL IN BERÜHRUNG KOMMEN DÜRFEN (NACH NORM BPA 36-720)



Chlorhaltige Produkte, Bleichlauge, Salzsäure.

Salz, Salzlauge (immer nach der Verwendung abspülen).

Chlor greift Edelstahl an.

Weißweinessig.

Metallbürsten oder -schwämme, insbesondere aus Stahl.

. ENTSORGUNG



Der durchgestrichene Mülleimer auf den Geräten bedeutet, dass sie einer Mülltrennung und einem Recyclingverfahren gemäß Richtlinie 2002/96/EG zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten zugeführt werden müssen.



En partenariat avec

EcoLogic

Eco-organisme agréé
par l'État pour la collecte
et le recyclage des DEEE*

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R.543.206-4)



Pour éliminer vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

Wenn Ihr Gerät sein Lebensende erreicht, haben Sie Ihren Händler zu verständigen, um die Bedingungen und Funktionsweise des Sammel- und Recyclingdienstes zu erfahren, das wir als Mitglied von SYNETAM aufgebaut haben. Elektronikbauteile, die nicht einer Mülltrennung unterzogen wurden, können die Umwelt gefährden. Alle unsere Geräte erfüllen die Richtlinie RoHS (2002/95/EG).