



saro

Gastro-Products

Betriebsanleitung für Regalwagen

Modell LIAM, LIAM DUO, BONO, NOEL

Art-Nr.: 350-1000, 350-1003, 350-1005, 350-1010, 350-1012, 350-1015

Operating instructions for trolleys

Model LIAM, LIAM DUO, BONO, NOEL

Item-Nr.: 350-1000, 350-1003, 350-1005, 350-1010, 350-1012, 350-1015



English

Deutsch - Original

Inhalt / Content

Einleitung / Introduction	3
Lieferumfang / Scope of delivery	3
Technische Übersicht / Technical overview	4
Normen und Richtlinien / Standards and directives	4
Allgemeine Hinweise / General information.....	5
Aufbauanleitung / Assembly instructions	6
Reinigung / Cleaning	9
Entsorgung / Disposal	10

EINLEITUNG

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.

In dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Informationen zum Aufbau, zur Einrichtung, zum Betrieb, zur Wartung, zur Reinigung und zur etwaigen Entsorgung dieses Gerätes.

Diese Bedienungsanleitung 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 Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.

Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.

INTRODUCTION

Before commissioning this device, read these operating instructions carefully and carefully and observe the information given therein.

This manual contains information on the structure, installation, operation, maintenance, cleaning and possible disposal of this unit.

This instruction manual is an integral part of the unit and should be kept in the vicinity of the unit at all times, accessible to all persons involved in the installation, operation, cleaning or maintenance of this unit.

If the device is passed on to third parties, these operating instructions must be included.

Illustrations in this manual may differ from the original article. We reserve the right to make technical changes to the device.

If these operating instructions are not observed, the safety of the device is no longer guaranteed.

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

LIEFERUMFANG

SCOPE OF DELIVERY

LIAM / BONO	LIAM DUO	NOEL
• 6 Verbindungsstreben / 6 <i>connection tube</i> • 4 Lenkrollen mit Feststellbremse / 4 <i>caster with brakes</i> • 2 Seitenrahmen / 2 <i>side frame</i> • 4 Stoßfänger / 4 <i>bumper</i> • 12 Schrauben / 12 <i>screws</i> • 2 Schließstangen / 2 <i>closing bars</i> • 24 verstärktes Blech / 24 <i>reinforced sheet</i> • 1 Inbusschlüssel / 1 <i>Allan key</i> • 1 Betriebsanleitung / 1 <i>instruction manual</i>	• 10 Verbindungsstreben / 10 <i>connection tube</i> • 4 Lenkrollen Feststellbremse) / 4 <i>castors with brakes</i> • 2 Seitenrahmen / 2 <i>side frames</i> • 1 Mittelrahmen / 1 <i>middle frame</i> • 4 Stoßfänger / 4 <i>bumper</i> • 14 Schrauben / 14 <i>screws</i> • 4 Schließstangen / 4 <i>closing bars</i> • 36 verstärktes Blech / 36 <i>reinforced sheet</i> • 1 Inbusschlüssel / 1 <i>Allan key</i> • 1 Betriebsanleitung / 1 <i>instruction manual</i>	• 1 Oberplatte / 1 <i>top cover</i> • 4 Lenkrollen mit Feststellbremse / 4 <i>castors with brakes</i> • 2 Seitenteile / 2 <i>side parts</i> • 4 Stoßfänger / 4 <i>bumper</i> • 8 Schrauben / 8 <i>screws</i> • 2 Verbindungssteerge / 2 <i>connecting bars</i> • 1 Bedienungsanleitung / 1 <i>manual instruction</i>

TECHNISCHE ÜBERSICHT / TECHNICAL OVERVIEW

MODELL / MODEL	LIAM	BONO	LIAM DUO	LIAM	LIAM DUO	NOEL
	<i>Regalwagen / Trolley</i>	<i>Regalwagen / Trolley</i>	<i>Regalwagen / Trolley</i>	<i>Regalwagen / Trolley</i>	<i>Regalwagen / Trolley</i>	<i>Regalwagen / Trolley</i>
Bestell Nr. / Order No.	350-1000	350-1003	350-1005	350-1010	350-1012	350-1015
Material Gehäuse / Housing material	Edelstahl / Stainless steel	Edelstahl / Stainless steel	Edelstahl / Stainless steel	Edelstahl / Stainless steel	Edelstahl / Stainless steel	Edelstahl / Stainless steel
Abmessungen (mm) / Dimensions (mm)	385 x 555 x 1735	590 x 670 x 1730	750 x 555 x 1735	620 x 420 x 1735	800 x 600 x 1735	595 x 670 x 1025
Für Behälter / For pans	18 x 1/1 GN	18 x 2/1 GN	36 x 1/1 GN	18 x Backbleche B 600 x T 400 mm / 18 x baking trays W 600 x D 400 mm	36 x Backbleche B 600 x T 400 mm / 36 x baking trays W 600 x D 400 mm	6 Einschübe für 12 x 1/1 GN oder 6 x 2/1 GN / 6 racks for 12 x 1/1 GN or 6 x 2/1 GN
Etagenabstand (mm) / Floor distance (mm)	75	75	75	75	75	110
Tragfähigkeit (kg) / Maximal load (mm)	150	150	300	150	300	120
Rolle / Castors	4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm / 4 castors with plain bearings and locking brake, Ø 100 mm	4 Leichtlaufräder mit Gleitlager und Feststellbremse) / 4 light-weight wheels with plain bearing and locking brake	4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm / 4 castors with plain bearings and locking brake, Ø 100 mm	4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm / 4 castors with plain bearings and locking brake, Ø 100 mm	4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm / 4 castors with plain bearings and locking brake, Ø 100 mm	4 Lenkrollen mit Gleitlager und Feststellbremse, Ø 100 mm / 4 castors with plain bearings and locking brake, Ø 100 mm
Netto Gewicht (kg) / Net weight (kg)	21	21	28	21	32	16
EAN-Code	4017337 350001	4017337 049301	4017337 350049	4017337 350018	4017337 350056	4017337 350025

Technische Änderungen vorbehalten!
Subject to technical modifications!

NORMEN UND RICHTLINIEN

Die Produkte entsprechen den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

Achtung!!! Die Regalwagen wurden für den gewerblichen Einsatz entwickelt und gebaut. Sie sind lediglich für Servieren oder Abräumen in gastronomischem Bereich bestimmt.

STANDARDS AND DIRECTIVES

The products comply with the current standards and Directives of the EU.

If required, we can provide you with the appropriate declaration of conformity.

Attention!!! The shelf trolleys were developed and built for commercial use. They are only intended for serving or clearing in gastronomic facilities.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.
- Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden.
- Prüfen Sie, ob alle, im Lieferumfang angegebenen Komponenten, vorhanden sind und ob alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollte das nicht so sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden.
- Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.

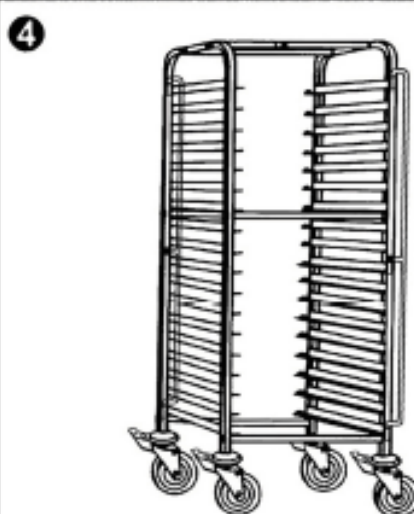
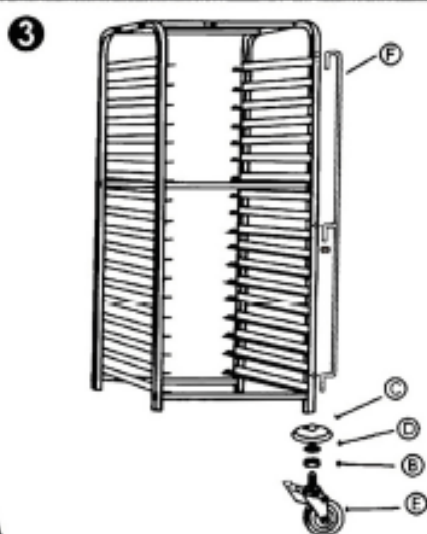
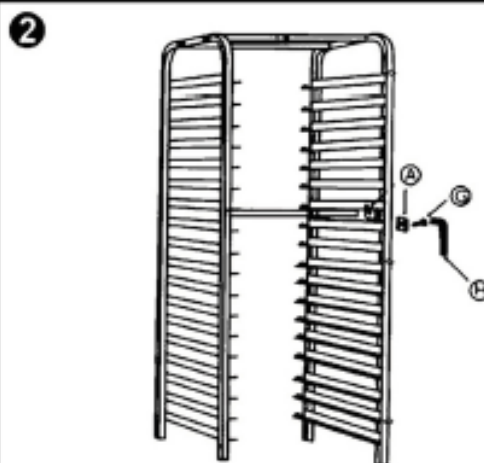
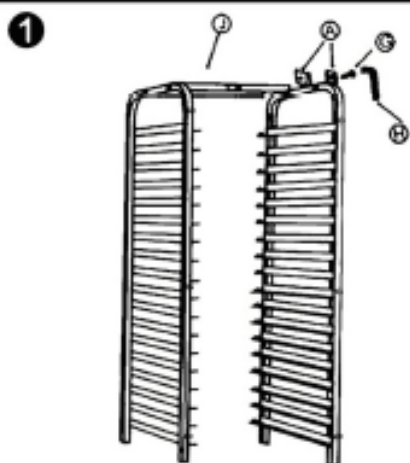
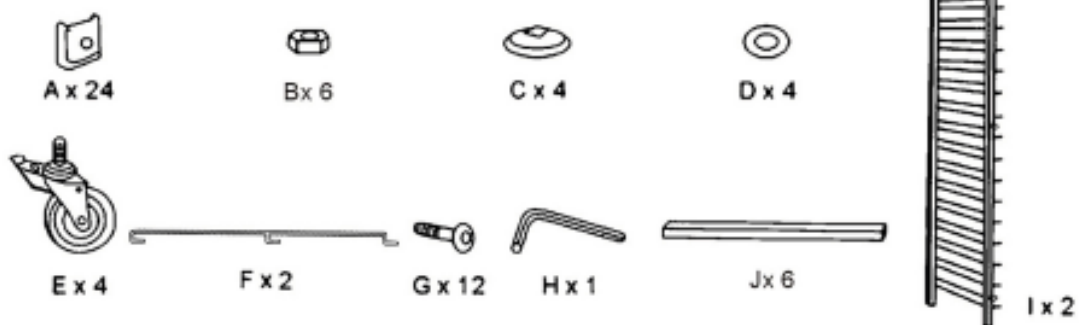
GENERAL INFORMATION

- Before initial operation, read these operating instructions carefully and observe the information contained therein.
- Keep these operating instructions handy in the vicinity of the unit.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these operating instructions.
- The safety of the device is no longer guaranteed if these operating instructions are not observed.
- When passing on the device to third parties, these operating instructions must be provided.
- This device must not be operated by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities.
- Check that all components specified in the scope of delivery are present and everything is in perfect condition. If this is not the case, contact your dealer.
- Keep the packaging of the device. The device can only be safely transported in its original packaging.
- Please note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.
- If it is not possible to store the packaging, separate the various packaging materials and deliver them to the nearest collection point for proper disposal.

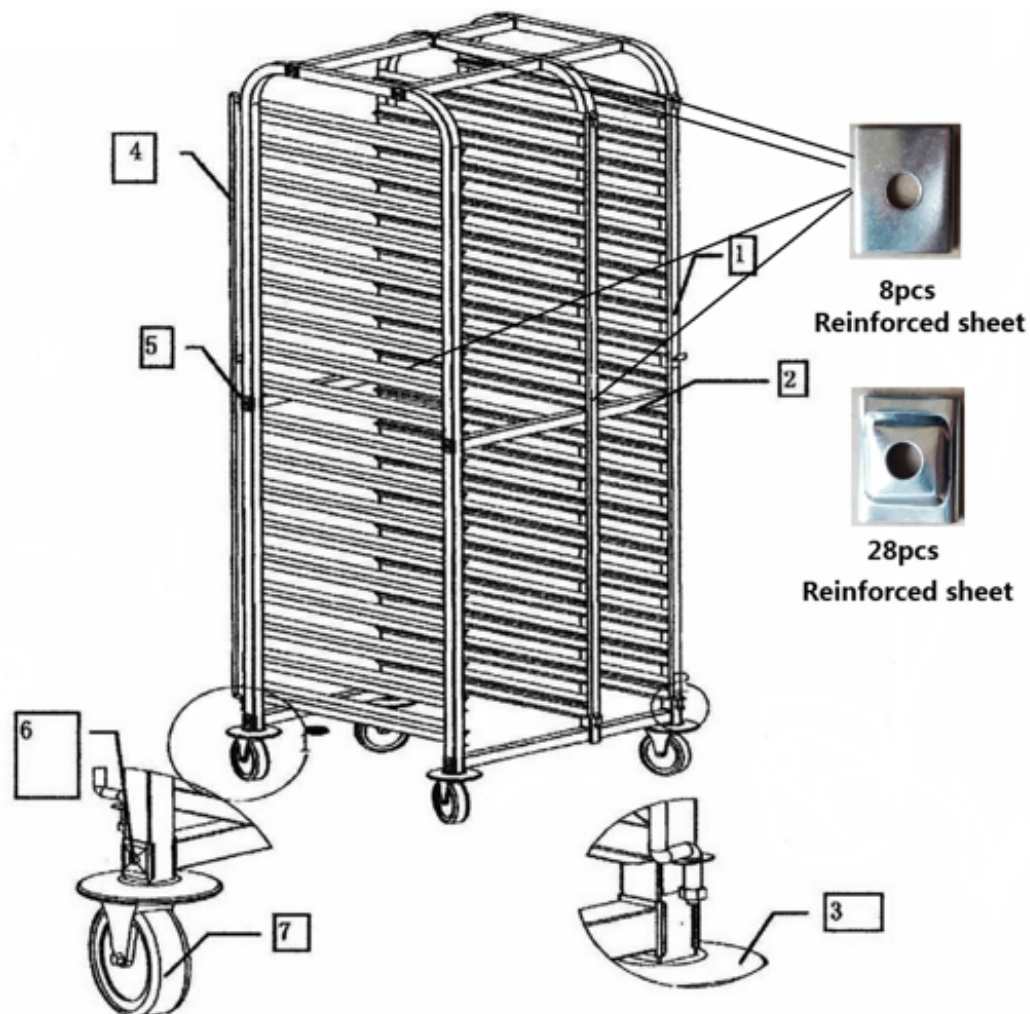
AUFBAUANLEITUNG / ASSEMBLY INSTRUCTIONS

LIAM / BONO

Parts List

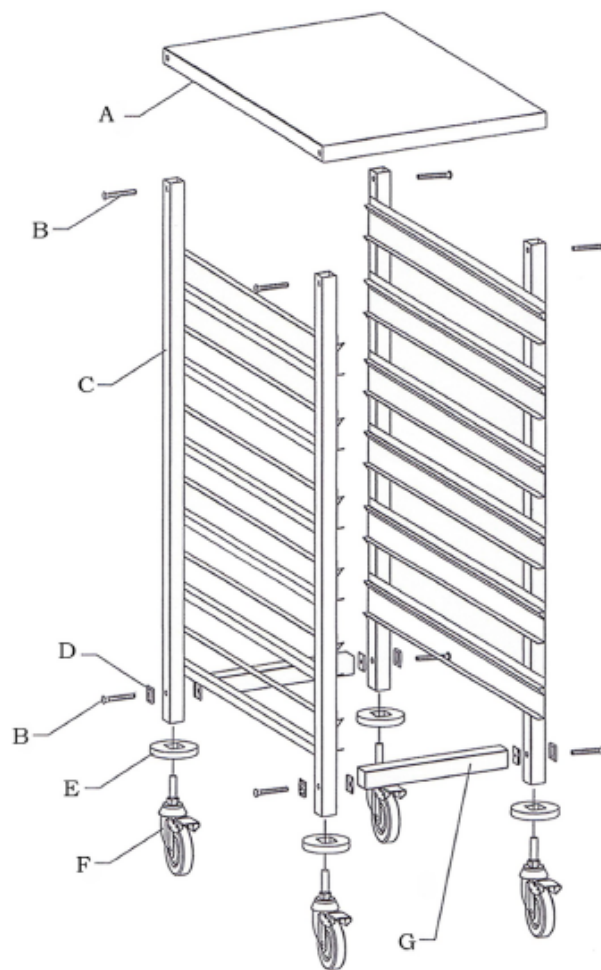


LIAM DUO



Nr.	Bezeichnung	Stück	Sonstige Angaben
1	Seitlicher Rahmen	3	25 x 25 mm
2	Verbindungsstege	10	25 x 25 mm
3	Abweiser / Stossschutz	4	PVC
4	Verschlussriegel	4	8 mm
5	Unterlegscheiben	36	
6	Schrauben	14	8 x 50 mm
7	Laufrollen	4	
8	Imbusschlüssel	1	5 mm

NO.	NAME	QTY	SPECIFICATION	NO.	NAME	QTY	SPECIFICATION
1	Side frame	3	25 x 25	5	Reinforced sheet	36	
2	Connection tube	10	25 x 25	6	Screw	14	M8*50
3	Bumper	4	PVC	7	Caster	4	
4	Closing bar	4	Φ8	8	Allen key	1	Φ5



Warm reminder:

1. Please insert both ends of the body (do not fix the connect bar yet) into the holes of the working top at the same time.
2. You might need to move side by side to have them in place.
3. After both sides are in place, fix the connect bar (G).
4. Please have all the bolts in place first then tighten.
5. You must clean the trolley after each use especially when contact with acid or alkaline liquid. If a rust spot/area arises, it can be removed easily by water and sandpaper.

Teil / Part	Deutsch	English
A	Obere Abdeckung	Top cover
B	Bolzen	Bolt
C	Seitenteil	Side part
D	Unterlegplättchen	Spacer
E	Stoßschutz	Buffer
G	Verbindungsstege	Connect bar
F	Laufrollen	Castor

REINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKELN / -MÖBEL **STAINLESS STEEL ITEMS / FURNITURE CLEANING**

Grundsätzliche Informationen zum Werkstoff Edelstahl

Edelstahl gibt es in verschiedenen Qualitäten, mit unterschiedlichen Eigenschaften - da der Einsatz dieses Werkstoffes auch sehr variabel sein kann.

Edelstahl ist ein Sammelbegriff für nichtrostende Stähle, für mehr oder weniger komplexe Legierungen aus Eisen und anderen Metallen. Durch diese Legierungen wird unter Sauerstoff-/Luft einfluss 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 der Edelstahlartikel / -möbel verschmutzen. Z. B. durch das Absetzen von Schleifstaub, Spänen, Schweißspritzer von Arbeiten an Stahl oder stahlähnlichen Teilen aus dem Umfeld, 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. Auch deshalb ist die Erstreinigung so wichtig, nicht nur aus hygienischen Gründen.

Oft wird Edelstahl durch eine Kunststoff-Folie für Produktion und Transport wirksam geschützt. Diese vor Gebrauch des Artikels bitte abziehen, von oben nach unten und so bald wie möglich. Vor allem durch Sonneneinstrahlung lassen sich die Folien auf Dauer nur noch mühsam abziehen. Folien- oder Klebereste könnten anschließend auf der Oberfläche verbleiben. Diese sind zwingend zum Schutz der Passivschicht und zum Korrosionsschutz des Edelstahls rückstandslos zu entfernen.

Folgende Reinigungs- / Desinfektionsmittel und Reinigungsmaterialien sind nicht zu verwenden!

* chlor- o. chloridhaltig, mit Salzsäure (in sauren Reinigern), mit Schwefelsäure o. andere aggressive Reinigungsmittel.

Diese verursachen Verfärbungen (schwarz) des Edelstahles o. schädigen die Passivschicht für den Korrosionsschutz.

ACHTUNG auch Würzkonzentrate wie Senf, Essig- oder Zitronensäureessenzen, Kochsalzlösungen, Würztabletten und ähnliches können zur Schädigung der Edelstahloberfläche führen, wenn sie nicht sofort beseitigt werden.

* Kratzer entstehen durch die Verwendung von Scheuermilch, Schabern, Metall- / Topfschwämmen, Stahlwolle und anderen harten Gegenständen.

Basic information on stainless steel as a material

Stainless steel is available in different qualities, with different properties - as the use of this material can also be very variable.

Stainless steel is a collective term for stainless steels, for complex alloys of iron and other metals. Under the influence of oxygen/air, these alloys form a thin protective layer, only a few atomic layers thick, on their surface. This is called the passive layer. This passive layer can also be formed again and again, provided that the surface is metallically bright and free of impurities.

However, it is a fallacy that stainless steel cannot rust at all. With insufficient protection or care, this is very possible. Initial cleaning is also important.

Initial cleaning of stainless-steel articles / furniture

During production, transport, storage and assembly, the surfaces of stainless-steel articles / furniture can become dirty. For example, the settling of grinding dust, chips, welding spatter from work on steel or steel-like parts from the environment, soot or abrasion of foreign material can cause 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. This is another reason why initial cleaning is so important, and not only for hygienic reasons.

Stainless steel is often effectively protected by a plastic film for production and transport. Please remove this before using the item, from top to bottom and as soon as possible. Exposure to sunlight makes it difficult to remove the film in the long term. Film or adhesive residues may remain on the surface afterwards. These must be removed without leaving any residue to protect the passive layer and to protect the stainless steel against corrosion.

The following cleaning / disinfecting agents and cleaning materials must not be used!

* chlorine or chloride-containing, hydrochloric acid (in acid cleaners), sulphuric acid or other aggressive cleaning agents.

These cause discolouration (black) of the stainless steel or damage the passive layer for corrosion protection.

CAUTION Seasoning concentrates such as mustard, vinegar or citric acid essences, saline solutions, seasoning tablets and the like can also damage the stainless-steel surface if they are not removed immediately.

* Scratches are caused by the use of scouring agents, scrapers, metal / pot sponges, steel wool and other hard objects.

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 Edelstahlartikeln / -möbeln

Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feucht-warmen Tuch/Schwamm/Vlies, gerne auch ein Mikrofasertuch ohne Metallanteile.

Zur Fettlösung o. für starke Verschmutzungen kann ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) verwendet werden.

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.

Bitte beachten Sie für die Häufigkeit der Reinigung auch die aktuell geltenden Hygieneschutzbestimmungen.

Selbstverständlich gibt es ebenfalls die Möglichkeit mit einem eigens dafür entwickelten Edelstahlreiniger zu Reinigen und zu Pflegen.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät/Artikel aus Edelstahl!

During use, damage may be caused by other moving appliances / utensils made of hard materials such as stainless steel or similar.

stainless steel or similar, which are dragged over the stainless steel surfaces, for example. Pay attention to this as well.

Cleaning stainless steel items / furniture

Clean the surfaces regularly with a warm, damp cloth/sponge/fleece, preferably a microfibre cloth without metal parts.

A mild cleaning agent (washing-up liquid) can be used to dissolve grease or for heavy soiling.

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

Any detergent residue should be removed by wiping with clean water. Then rub the surfaces dry with a soft cloth/sponge.

Please also observe the current hygiene protection regulations for the frequency of cleaning.

Of course, it is also possible to clean and maintain stainless steel with a specially developed stainless steel cleaner.

From the Saro range 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 brings shine in one operation.

We hope you enjoy your new stainless steel appliance/article!

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!

DISPOSAL

Once the item is no longer in use, please dispose of it properly at a collection point for stainless steel and plastic. Appliances of this kind do not belong in the domestic waste.

Your responsible 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 in order to protect our environment and resources.

Thank you very much!

