



B.PRO

RWRA 850, RWRA 851, RWRA 852
RWRA 850/900, RWRA 851/900
RWR 751, RWR 160, RWR 160-20
RWR 161, RWR 161-20, RWRR 161
RWRE 161, RWR 162, RWR SK-161
RWR 2, RWR 3, RWR 2-A, RWR 3-A
RWR-EP 23, RWR-EP 46
RWR-VP 163, RWR-E 6X4
RWR-B 6X4-20
TWE 6X4, KTTW 4

Gebrauchsanleitung Operating instructions Mode d'emploi Istruzioni per l'uso Bedieningshandleiding Manual de instrucciones Руководство по эксплуатации Návod k použití Instrukcja użycia

B.PRO GmbH
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

DE

Der Regalwagen von B.PRO ist ein mobiles Gerät zur Lagerung und zum Transport von GN-Behältern, Backblechen und Euro-Behältern, vornehmlich für die Großküche und den Gastro-nomiebereich.

Der Regalwagen darf nicht zum Transport von Personen mit oder auf dem Wagen benutzt werden. Der Regalwagen darf nicht als „Leiterersatz“ oder als Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr). Für diese Anwendungsfälle oder sonstigen, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch erlischt die Gewährleistung.

Für die maximale Lebensdauer und den sicheren Einsatz des Regalwagens folgende Hinweise beachten:

- ☞ Der Betreiber ist für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Regalwagens verantwortlich.
- ☞ Eventuell vorhandene Schutzfolie vor erstmaligen Gebrauch abziehen.
- ☞ Den Regalwagen immer von unten nach oben beschicken um den Geräteschwerpunkt möglichst niedrig zu halten.
- ☞ Den Regalwagen immer mit zwei Händen am stirnseitigen Rohrbügelrahmen oder am optionalen Schiebegriff schieben.
- ☞ Den Regalwagen immer so schieben, dass keine Gegenstände vom Gerät fallen können. In diesem Fall besteht die Gefahr von Sachschäden und Verletzungen.
- ☞ Der Regalwagen ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung unter 10° befahren.
- ☞ Regalwagen stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Der Regalwagen kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.
- ☞ Das Typenschild ist stirnseitig links oben auf der Innenseite am Rohrbügel angebracht.
- ☞ Die maximalen Belastungsangaben auf dem Typenschild je Auflagenebene sowie für den gesamten Wagen dürfen nicht überschritten werden.
- ☞ Zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch vorgeschrieben. Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden. Empfohlen sind handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis. Abschließend gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- ☞ B.PRO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Regalwagens, vor allem der Rollen, durch entsprechend geschultes Fachpersonal.
- ☞ Defekte oder beschädigte Wagen dürfen nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall besteht die Gefahr von Sachschäden und Verletzungen.
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO
- ☞ Bei der Handhabung und Nutzung dieses Geräts ist die berufs-genossenschaftliche Regel „DGUV-Regel 110-003 Arbeiten in Küchenbetrieben“ sowie ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder, in ihrer jeweils aktuellen Fassung zu beachten.

EN

The B.PRO shelf trolley is a mobile unit used to store and transport GN containers, baking trays and Euro containers, primarily intended for commercial kitchens and the food service industry.

The shelf trolley must not be used to transport persons on or with the trolley. The shelf trolley must not be used as a substitute for a ladder or as a (children's) climbing frame (danger of tipping). The warranty will be voided if the trolley is used in such ways or any other improper way.

Please observe the instructions below regarding the maximum operating life and safe use of the shelf trolley:

- ☞ The owner is responsible for ensuring appropriate and proper use of the shelf trolley.
- ☞ Remove any protective film before using for the first time.
- ☞ Always load the shelf trolley from bottom to top to keep the unit's centre of gravity as low as possible.
- ☞ Always use two hands to push the shelf trolley using the support frame or the optional short-side push handle.
- ☞ Always push the shelf trolley in a way that no objects will fall from it. Falling objects pose a risk of injury and property damage.
- ☞ The shelf trolley is safe from tipping over up to an angle of 10° when stationary. You may only cross sloping surfaces with an incline of less than 10°.
- ☞ Always apply the castor brakes to prevent the shelf trolley from rolling away. The shelf trolley can cause injuries and property damage if it is allowed to roll away accidentally.
- ☞ The rating plate is attached to the tube clamp on top left-hand inner part of the short side.
- ☞ You must not exceed the maximum load for each individual shelf level or for the overall trolley indicated on the rating plate.
- ☞ Wiping clean with a damp cloth forms a mandatory part of the daily routine cleaning. Stubborn stains can be removed with a brush (synthetic or natural bristles). We recommend using commercially available water-based cleaning agents. Rinse thoroughly with clean water and then dry after cleaning.
- ☞ B.PRO recommends you have suitably trained professionals maintain the shelf trolley on a regular basis, especially the castors.
- ☞ Defective or damaged trolleys must not be used. Falling objects pose a risk of injury and property damage.
- ☞ Repairs may only be carried out by the following authorised service points:
 - In-house, B.PRO-trained professionals
 - External, B.PRO-trained customer service
 - B.PRO service
- ☞ The German Employers' Liability Insurance Association rule "DGUV Regulation 110-003 on working in kitchens" and any other applicable provisions in countries of use must be observed in their latest version when handling and using this unit.

FR

Le chariot à glissières de B.PRO est un appareil mobile pour le stockage et le transport de bacs GN, de plaques de cuisson et de bacs Euro, conçu en premier lieu pour les cuisines professionnelles et la gastronomie.

Le chariot à glissières ne peut pas être utilisé pour le transport de personnes avec ou sur le chariot. Le chariot à glissières ne doit pas être utilisé comme "échelle de fortune" ni comme appareil d'escalade (enfants) (risque de basculement). Dans ces cas d'application ou d'autres utilisations non conformes à la destination, la garantie devient caduque.

Pour une durée de vie maximale et une utilisation sûre du chariot à glissières, prière de respecter les indications suivantes:

- ☞ L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme du chariot à glissières.
- ☞ Retirer le film de protection éventuel avant la première utilisation.
- ☞ Toujours charger le chariot à glissières de bas en haut pour que le centre de gravité de l'appareil reste le plus bas possible.
- ☞ Toujours pousser le chariot à glissières avec les deux mains sur l'étrier tubulaire sur le petit côté ou sur la poignée de poussée en option.
- ☞ Toujours pousser le chariot à glissières de manière à prévenir toute chute d'objets depuis l'appareil. Dans ce cas, il y a un risque de dommages matériels et de blessures.
- ☞ Le chariot à glissières debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est inférieure à 10°.
- ☞ Toujours fixer le chariot à glissières à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. Le chariot à glissières peut provoquer des blessures et des dommages matériels en cas de déplacement imprévu.
- ☞ La plaque signalétique est placée en haut à gauche sur le petit côté, sur la face intérieure de l'étrier tubulaire.
- ☞ Les indications de charge maximale sur la plaque signalétique, par niveau de glissières et pour le chariot complet, ne doivent pas être dépassées.
- ☞ La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide. Les encrassements coriaces peuvent être enlevés avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles). Nous recommandons des produits de nettoyage du commerce à base d'eau. Ensuite, nettoyer soigneusement à l'eau claire et sécher.
- ☞ B.PRO recommande une maintenance régulière du chariot à glissières, en particulier des roues, par un personnel spécialisé formé.
- ☞ Les chariots défectueux ou endommagés ne peuvent pas être mis en service. Dans ce cas, il y a un risque de dommages matériels et de blessures.
- ☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente habilités suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service de B.PRO
- ☞ Lors de la manipulation et de l'utilisation de cet appareil, la règle de l'association professionnelle "DGUV-Regel 110-003 Arbeiten in Küchenbetrieben" (règlement DGUV sur les travaux dans les cuisines) ainsi que le cas échéant les autres dispositions nationales doivent être respectés dans leur version actuelle.

IT

Il carrello a scaffale di B.PRO è un apparecchio mobile per l'immagazzinamento e il trasporto di contenitori GN, teglie da forno ed eurocontenitori ed è utilizzato prevalentemente in grandi cucine e nel settore gastronomico.

Il carrello a scaffale non deve essere utilizzato per trasportare persone con o su di esso. Il carrello a scaffale non deve essere usato come scala o per arrampicarsi (bambini) (pericolo di ribaltamento). Per queste applicazioni o per un uso diverso non conforme la garanzia diventa nulla.

Per la massima durata e l'impiego sicuro del carrello a scaffale è necessario attenersi alle seguenti avvertenze:

- ☞ Il titolare è responsabile dell'uso conforme e regolare del carrello a scaffale.
- ☞ Prima del primo uso togliere l'eventuale pellicola protettiva.
- ☞ Caricare il carrello a scaffale iniziando sempre dal basso per mantenere il baricentro alla minor altezza possibile.
- ☞ Spingere il carrello a scaffale sempre con entrambe le mani affermando il telaio a staffe tubolari sul lato corto o la maniglia di spinta opzionale.
- ☞ Spingere sempre il carrello a scaffale in modo che da esso non cadano oggetti. In caso contrario sussiste il pericolo di riportare lesioni e danni materiali.
- ☞ Il carrello a scaffale può essere inclinato fino a 10° mantenendo la sua stabilità. Spingere l'apparecchio solo su superfici con una pendenza minore di 10°.
- ☞ Bloccare il carrello a scaffale sempre con i freni delle ruote per impedire il rotolamento. Il carrello a scaffale può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente.
- ☞ La targhetta è applicata in alto a sinistra sul lato corto, sul lato interno della staffa tubolare.
- ☞ I valori massimi ammissibili del carico riportati sulla targhetta per i singoli ripiani di appoggio e per l'intero carrello non devono essere superati.
- ☞ Per la normale pulizia giornaliera è prescritta la pulizia con un panno umido. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole in materiale sintetico o naturali). Si consiglia l'uso di normali detergenti a base d'acqua. Infine sciacquare accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugarla.
- ☞ B.PRO consiglia una manutenzione periodica del carrello a scaffale, in particolare delle ruote, eseguita da tecnici qualificati.
- ☞ I carrelli difettosi o danneggiati non devono essere messi in servizio. In caso contrario sussiste il pericolo di riportare lesioni e danni materiali.
- ☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Assistenza di B.PRO
- ☞ Per il maneggio e l'uso di questo apparecchio si devono rispettare le "Regole DGUV 110-003: lavoro in cucine industriali" degli istituti di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro ed eventualmente gli ulteriori regolamenti regionali e nazionali nella loro ultima edizione.

NL

De regaalwagen van B.PRO is een mobiel apparaat voor opslag en transport van GN-inzetbakken, bakblikken en Euronorm stapelbakken, voornamelijk voor grootkeuken en gastronomie.

De regaalwagen mag niet worden gebruikt voor transport van personen met of op de wagen. De regaalwagen mag niet worden gebruikt als "opstap" of als klimtoestel (kinderen) – risico van kantelen. Voor deze toepassingen of elk ander gebruik niet conform de voorschriften, vervalt de garantie.

Neem onderstaande aanwijzingen in acht voor een maximale levensduur en een veilig gebruik van de regaalwagen:

- 🔧 De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat de regaalwagen deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.
- 🔧 Verwijder eventueel aanwezige beschermfolie voor het eerste gebruik.
- 🔧 Belaad de regaalwagen altijd van beneden naar boven om het zwaartepunt van het apparaat zo laag mogelijk te houden.
- 🔧 Verplaats de regaalwagen altijd met twee handen aan het buisframe aan de korte zijde of aan de optionele duwhandgreep.
- 🔧 Verplaats de regaalwagen altijd zo, dat er geen voorwerpen van het apparaat kunnen vallen. In dat geval bestaat het risico van materiële schade en letsel.
- 🔧 De regaalwagen is bij stilstand stabiel tot een hellingshoek van 10°. Verplaats het apparaat uitsluitend over oppervlakken met een hellingshoek kleiner dan 10°.
- 🔧 Borg de regaalwagen altijd met de remmen tegen weggrollen. De regaalwagen kan door onbedoeld weggrollen letsel en materiële schade veroorzaken.
- 🔧 De typeplaat bevindt zich aan de korte zijde linksboven aan de binnenzijde van het buisframe.
- 🔧 De op de typeplaat vermelde maximale belastingen per plateau en voor de wagen als geheel mogen niet worden overschreden.
- 🔧 De voorgeschreven reinigingsmethode voor de dagelijkse routinematige reiniging is schoonvegen met een vochtige doek. Hardnekig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke borstelharen) worden verwijderd. Aanbevolen worden gangbare reinigingsmiddelen op waterbasis. Ten slotte moet de wagen grondig met schoon water worden gereinigd en afgedroogd.
- 🔧 B.PRO adviseert regelmatig onderhoud van de regaalwagen, met name van de wielen, door voldoende opgeleid technisch personeel.
- 🔧 Defecte of beschadigde wagens mogen niet in gebruik worden genomen. In dat geval bestaat het risico van materiële schade en letsel.
- 🔧 Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de volgende bevoegde servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - De service van B.PRO
- 🔧 Bij gebruik van dit apparaat moeten de voorschriften van "DGUV-voorschrift 110-003 Werkzaamheden in keukens" en aanvullend geldende nationale arbovoorschriften in acht worden genomen.

ES

El carro de guías de B.PRO es un aparato móvil para el almacenamiento y el transporte de recipientes GN, bandejas de horno y recipientes Euro, principalmente para cocinas profesionales y para la restauración profesional.

El carro de guías no debe utilizarse para el transporte de personas con o encima del carro. El carro de guías no debe utilizarse como "sustituto de una escalera" o como estructura para preparar (niños) (peligro de vuelco). La garantía se extinguirá para este tipo de aplicaciones u otras utilizaciones indebidas.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para garantizar la máxima vida útil y una utilización del carro de guías:

- 🔧 El comprador será el responsable de la utilización correcta del carro de guías.
- 🔧 Retire el posible plástico protector existente antes del primer uso.
- 🔧 Cargue el carro de guías siempre de abajo hacia arriba para mantener el centro de gravedad del aparato lo más bajo posible.
- 🔧 Desplace el carro de guías siempre con dos manos sujetándolo por el bastidor de barra de tubo frontal o en el mango opcional.
- 🔧 Desplace el carro de guías siempre de manera que no puedan caerse objetos del aparato. En este caso existe el peligro de que se produzcan daños materiales y lesiones.
- 🔧 El carro de guías está de pie y seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente inferior a 10°.
- 🔧 Asegure siempre el carro de guías con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado. El movimiento no deseado del carro de guías puede ocasionar lesiones y daños materiales.
- 🔧 La placa identificativa está instalada frontalmente en la parte superior izquierda en el interior de la barra de tubo.
- 🔧 Los máximos datos de carga indicados en la placa identificativa por nivel de apoyo y para el carro completo no deberán superarse.
- 🔧 Para la limpieza rutinaria del día a día se prescribe la limpieza pasando un paño húmedo. La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales). Se recomienda el uso de productos de limpieza comunes con base de agua. Por último, limpie a fondo con agua limpia y seque la zona.
- 🔧 B.PRO recomienda la realización de un mantenimiento periódico del carro de guías, sobre todo de las ruedas, por personal especializado de forma correspondiente.
- 🔧 Los carros defectuosos o dañados no deben ponerse en funcionamiento. En este caso existe el peligro de que se produzcan daños materiales y lesiones.
- 🔧 Las reparaciones deberán realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:
 - Personal cualificado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO
- 🔧 Para el manejo y la utilización de este aparato debe tenerse en cuenta la norma de los gremios profesional "Norma DGUV 110-003 Trabajos en cocinas industriales" y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

RU

Стеллажная тележка B.PRO это передвижное устройство, предназначенное для хранения и транспортировки гастроемкостей, противней и евроконтейнеров преимущественно на предприятиях общественного питания и в области гастрономии.

Не разрешается использовать тележку для перевозки людей. Запрещается использовать тележку вместо лестницы и не разрешается забираться на нее детям (опасность опрокидывания). В этих и других случаях применения тележки не по назначению перестает действовать гарантия.

Для максимального срока службы и безопасной эксплуатации тележки выполняйте следующие указания:

- 🔧 Потребитель отвечает за надлежащее использование стеллажной тележки.
- 🔧 Если имеется защитная пленка, то снимите ее перед первым применением.
- 🔧 Загружайте стеллажную тележку всегда снизу вверх, чтобы центр тяжести находился как можно ниже.
- 🔧 Перемещайте стеллажную тележку всегда двумя руками за трубы рамы или за опциональную специальную ручку.
- 🔧 Перемещайте тележку всегда так, чтобы с нее не падали предметы. В случае падения предметов существует опасность повреждения оборудования и получения травм.
- 🔧 Стеллажная тележка устойчива к опрокидыванию на уклоне до 10°. Перемещайте тележку только по поверхностям с уклоном меньше 10°.
- 🔧 Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания тележки. При случайном скатывании тележка может нанести травмы и повредить оборудование.
- 🔧 Заводская табличка находится с торцевой стороны слева вверху на внутренней стороне трубной рамы.
- 🔧 Не превышайте указанные на заводской табличке максимальные нагрузки на отдельные опорные поверхности и на всю тележку.
- 🔧 Ежедневная чистка заключается в протирании влажной тряпкой. Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой с полимерной или натуральной щетиной. Рекомендуется пользоваться обычными чистящими средствами на водной основе. В заключение тщательно промойте тележку чистой водой и высушите её.
- 🔧 B.PRO рекомендует регулярно проводить техническое обслуживание стеллажной тележки и прежде всего колес. Эти работы должен выполнять специально обученный персонал.
- 🔧 Запрещается эксплуатировать неисправные или поврежденные тележки. В этом случае существует опасность повреждения оборудования и получения травм.
- 🔧 Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:
 - собственному персоналу, обученному фирмой B.PRO
 - специалистам сторонней сервисной организации, обученным фирмой B.PRO
 - специалистам сервисной службы фирмы B.PRO
- 🔧 При эксплуатации этого изделия соблюдайте постановления, предписания, правила профессиональных объединений "DGUV 110-003 Работа на предприятиях общественного питания", а также другие национальные положения той страны, где эксплуатируется оборудование.

CS

Regálový vozík B.PRO je mobilní zařízení ke skladování a přepravě gastronádob, pečicích plechů a euro nádob, především pro velkouchyně a oblast gastronomie.

Regálový vozík se nesmí používat k přepravě osob vozíkem nebo na vozíku. Regálový vozík se nesmí používat místo žebříku ani jako prolézačka (dětí) (nebezpečí převrnutí). Na takovéto případy použití nebo jiné nesprávné používání v rozporu s určením se nevztahuje záruka.

Pro zajištění maximální životnosti a bezpečné použití regálového vozíku se prosím řiďte těmito pokyny:

- 🔧 Provozovatel je odpovědný za odborné používání a používání regálového vozíku k určenému účelu.
- 🔧 Před prvním použitím odstraňte stávající ochrannou fólii.
- 🔧 Regálový vozík plňte vždy zdola nahoru, aby poloha těžiště byla co nejnižze.
- 🔧 Regálový vozík vždy posouvejte oběma rukama za trubkový rám na čelní straně nebo volitelné manipulační madlo.
- 🔧 Regálový vozík vždy posouvejte tak, aby z přístroje nemohly padat žádné předměty. V takovémto případě hrozí nebezpečí věcné škody a zranění.
- 🔧 Regálový vozík je bezpečný proti převrácení až do sklonu 10°. Přejíždějte pouze šikmé plochy se sklonem menším než 10°.
- 🔧 Regálový vozík vždy zajistíte proti rozjetí pomocí brzd. Nežádoucí rozjetí regálového vozíku může způsobit zranění osob a věcné škody.
- 🔧 Typový štítek je umístěn na čelní straně vlevo nahoře na vnitřní straně na trubkovém ramenu.
- 🔧 Nesmí být překročeny údaje o maximálním zatížení uvedené na typovém štítku pro jednotlivé ukládací úrovně i pro celý vozík.
- 🔧 Předepsanou metodou pro běžné denní čištění je stírání vlhkým hadrem. Ulpívající nečistoty se smí odstraňovat kartáčem (s plastovými nebo přírodními štětinami). Doporučujeme používat běžné čisticí prostředky na bázi vody. Následně důkladně opláchněte čistou vodou a nechejte uschnout.
- 🔧 Firma B.PRO doporučuje pravidelnou údržbu regálového vozíku, především koleček, příslušně vyškoleným odborným personálem.
- 🔧 Nesmíte používat defektní nebo poškozené vozíky. V takovémto případě hrozí nebezpečí věcné škody a zranění.
- 🔧 Opravy smějí provádět výhradně následující akreditovaná servisní pracoviště:
 - Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
 - Servis B.PRO
- 🔧 Při manipulaci a používání tohoto přístroje musí být dodržovány předpisy odborných svazů "Předpis DGUV 110-003 Práce v kuchyňských provozech" i další národní ustanovení jednotlivých zemí, v jejich aktuálním znění.

PL

Wózek regałowy B.PRO jest mobilnym urządzeniem do składowania i transportu pojemników GN, blach piekarniczych i pojemników Euro, głównie dla kuchni przemysłowych i gastronomii.

Wózek regałowy nie może być stosowany do transportu osób na nim ani w jego wnętrzu. Nie wolno wykorzystywać wózka regałowego w charakterze drabiny ani podestu (przez dzieci) (ryzyko wywrócenia). Użycie wózka w takim celu lub innym, niezgodnym z przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.

By zapewnić maksymalny okres trwałości użytkowej oraz bezpieczne użytkowanie wózka regałowego, należy przestrzegać poniższych wskázówek:

- 🔧 Użytkownik wózka regałowego jest odpowiedzialny za jego stosowanie w sposób prawidłowy i zgodny z przeznaczeniem.
- 🔧 Przed pierwszym użyciem należy zdjąć folię ochronną, jeśli takowa występuje.
- 🔧 Wózek regałowy należy napelniać zawsze od dołu do góry, aby środek ciężkości urządzenia był położony jak najniżej.
- 🔧 Do pchania wózka regałowego za przednią ramę rurową o kształcie pałaka lub opcjonalny uchwyt należy zawsze używać obu rąk.
- 🔧 Wózek regałowy należy zawsze przemieszczać w sposób uniemożliwiający spadanie z niego jakichkolwiek przedmiotów. W takim przypadku istnieje ryzyko szkód materialnych oraz poważnych obrażeń ciała.
- 🔧 Wózek regałowy zachowuje stabilność na pochyłości do 10°. Wózek wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o pochyłościach nieprzekraczających 10°.
- 🔧 Wózek regałowy zawsze zabezpieczać przed toczeniem za pomocą hamulców kółek. Przypadkowe odjechanie wózka regałowego może spowodować obrażenia ciała i szkody materialne.
- 🔧 Tabliczka znamionowa jest zamocowana od czola z lewej, po wewnętrznej stronie uchwytu do pchania.
- 🔧 Nie należy przekraczać maksymalnych wartości obciążenia poszczególnych powierzchni ani całego wózka podanych na tabliczce znamionowej.
- 🔧 Codzienne rutynowe czyszczenie polega na wycieraniu wózka wilgotną szmatką. Trudne do usunięcia zabrudzenia można myć szcztotką (z tworzywa sztucznego lub włosia naturalnego). Dozwolone jest stosowanie dostępnych w handlu środków czyszczących na bazie wody. Na koniec należy przemyć wózek gruntownie czystą wodą i osuszyć.
- 🔧 Firma B.PRO zaleca wykonywanie konserwacji wózka regałowego, zwłaszcza kółek w regularnych odstępach czasu przez odpowiednio przeszkolony personel fachowy.
- 🔧 Uszkodzonych ani wadliwych wózków nie wolno wprowadzać do eksploatacji. W takim przypadku istnieje ryzyko szkód materialnych oraz poważnych obrażeń ciała.
- 🔧 Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez następujące autoryzowane punkty serwisowe:
 - przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - zewnętrzny zakład serwisowy, którego personel został przeszkolony przez firmę B.PRO
 - serwis firmy B.PRO
- 🔧 Podczas obsługi i użytkowania niniejszego urządzenia należy stosować się do następującego rozporządzenia stowarzyszeń zawodowych: "DGUV 110-003 Praca w pomieszczeniach kuchennych", jak również innych krajowych przepisów w ich aktualnie obowiązującej wersji.