



**stalgast**

ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 01.2009

## Stół cateringowy składany

**MODEL: 950118**



# SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....	3
2. BUDOWA .....	3
3. DANE .....	4
4. MONTAŻ.....	4
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	5
6. GWARANCJA.....	5

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

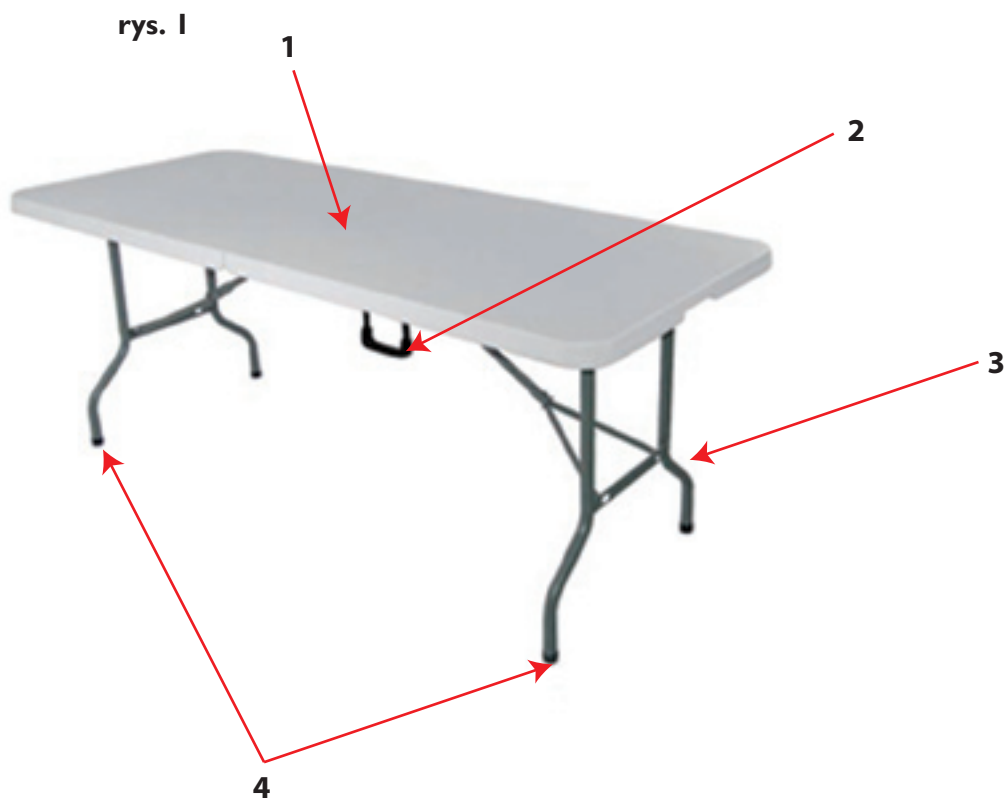
## I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie stołu lub zranienie osób.
- Stół może być stosowany wyłącznie w celu, do którego został zaprojektowany.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem.
- Mebel należy ustawiać na twardej, równej powierzchni.

**Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**

**Stół jest przeznaczony tylko i wyłącznie do serwowania jedzenia.**

## 2. BUDOWA



1 - Blat z polietylenu (HDPE)

2 - Uchwyt do przenoszenia

3 - Metalowy stelaż

4 - Plastikowe stopki

### 3. DANE

Wymiary WxDxH	złożony	915x762x45 mm
	rozłożony	1830x762x740 mm
Waga		16,5 kg
Nośność		300 kg

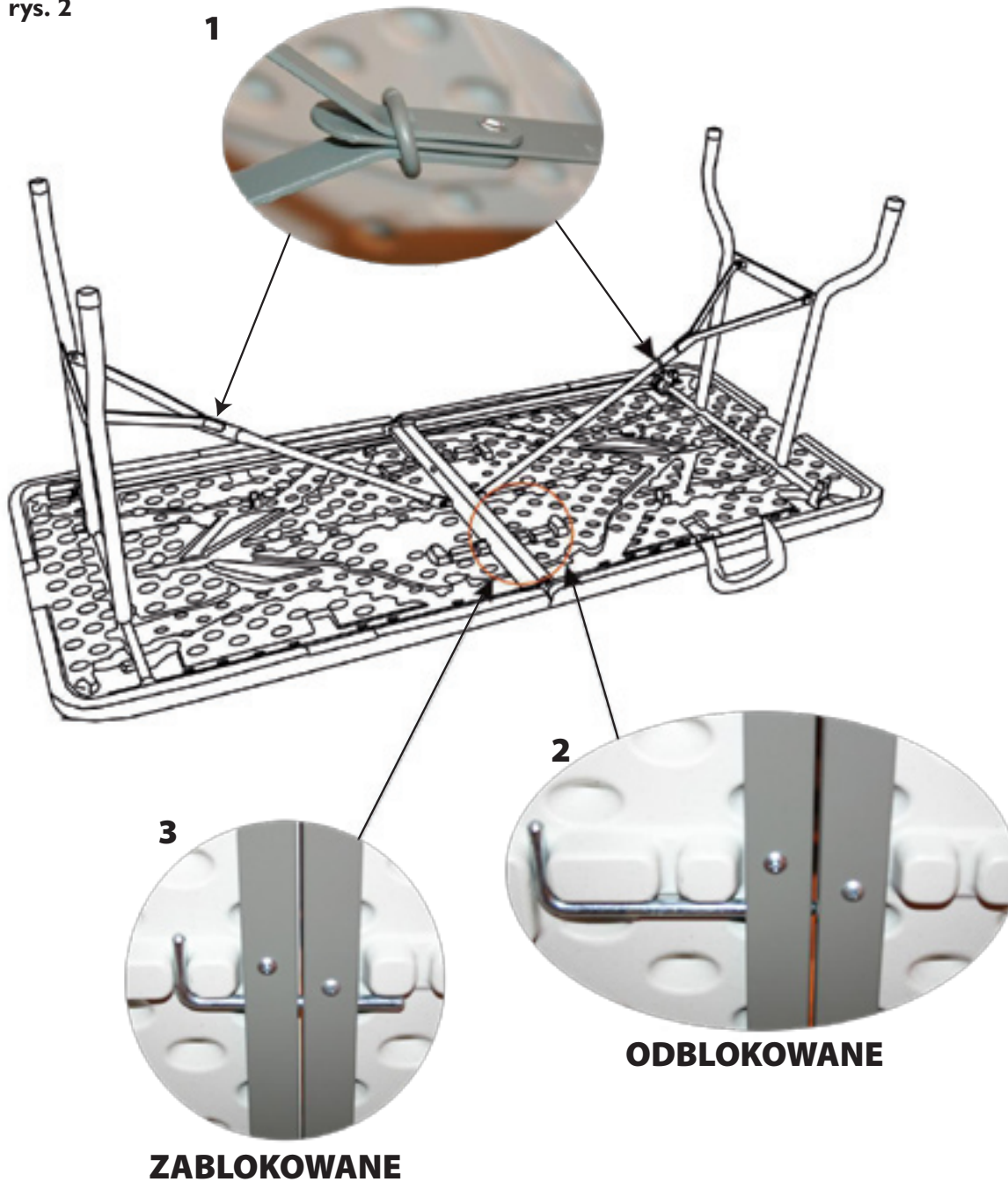
### 4. MONTAŻ

Postaw stół na równej powierzchni (ziemia, podłoga).

Chwytając za krawędzie rozłóż stół.

Następnie odciągnij nóżki.

rys. 2



Należy pamiętać aby po tej czynności zablokować nóżki owalnym pierścieniem (rys. 2 pkt 1).

Następnie zabezpieczyć przed złożeniem umieszczając uchwyt zabezpieczający (rys. 2 pkt 2, 3)

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Stół tak samo jak inne meble cateringowe należy utrzymywać w czystości.

Powierzchnie stołu, jak i metalowe elementy należy czyścić za pomocą gąbki namoczonej w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Następnie wszystkie elementy należy wytrzeć do sucha. Czynności te należy przeprowadzać po każdym użyciu.

Utrzymanie w czystości zapobiegnie zniszczeniu oraz powstawaniu korozji.

**Nie należy do czyszczenia stosować materiałów i płynów ściernych oraz żrących środków czystości.**

## 6. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.