



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 09.2009

Stół cateringowy składany

MODEL: 950131



SPIS TREŚCI

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

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 - Metalowy stelaż

3 - Plastikowe stopki

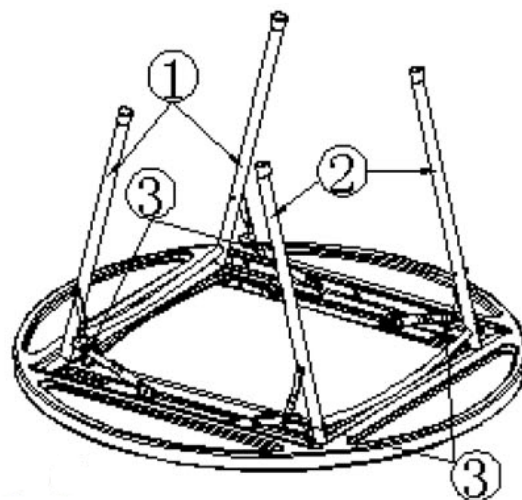
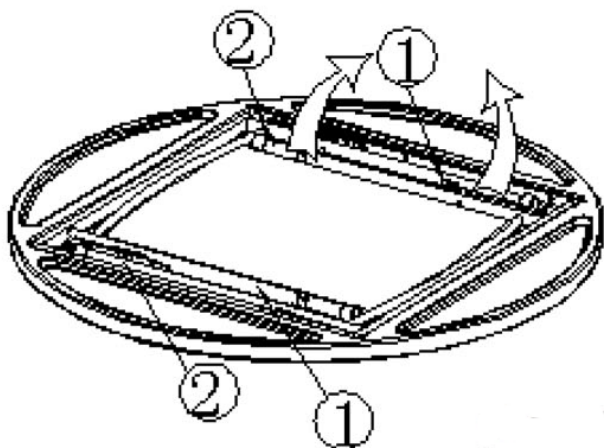
3. DANE

Model		950131
Wymiary $\varnothing \times H$	złożony	1220x50 mm
	rozłożony	1220x740 mm
Waga		13,6 kg
Nośność		do 250 kg

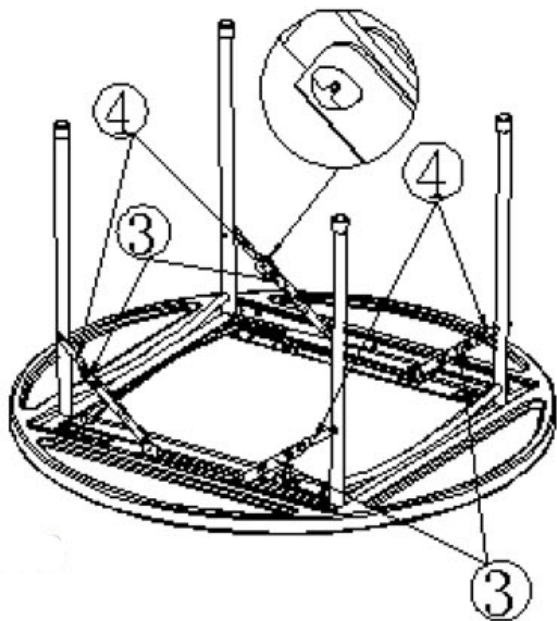
4. MONTAŻ

Postaw stół na równej powierzchni (ziemia, podłoga).

Następnie odciągnij nóżki (rys. 1 i 2).



Należy pamiętać aby po tej czynności zablokować nóżki (rys. 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.