



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 09.2009

Stół cateringowy składany

MODEL: 950108, 950112



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.

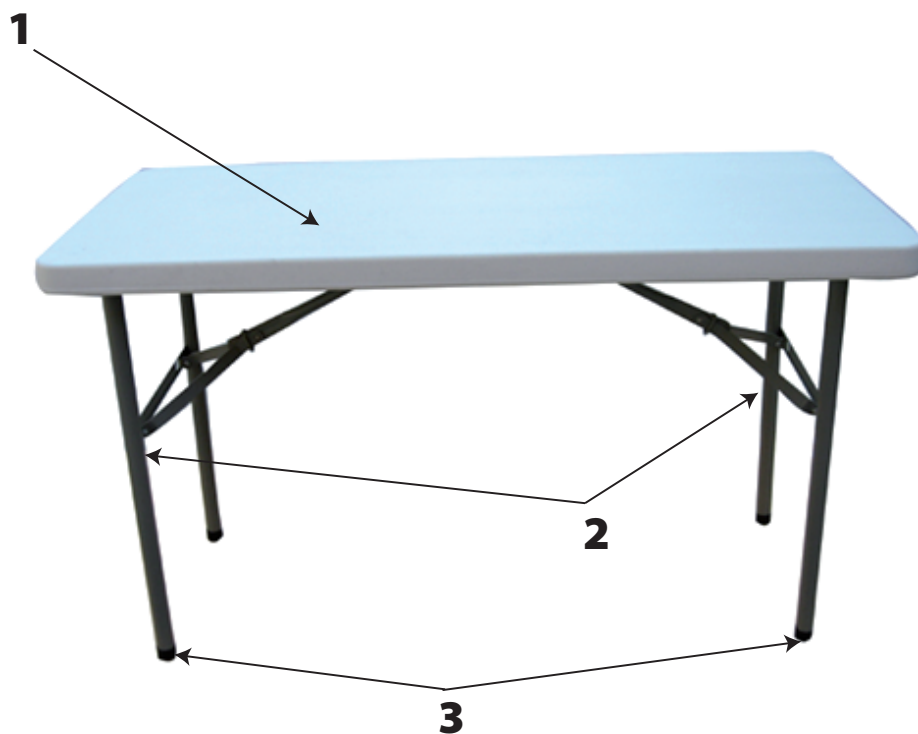
I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 - Metalowy stelaż

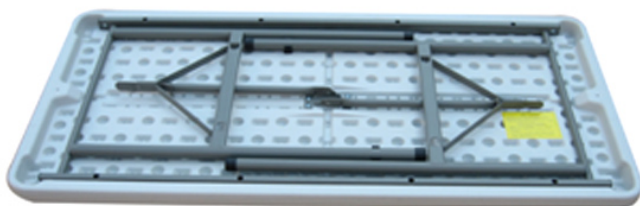
3 - Plastikowe stopki

3. DANE

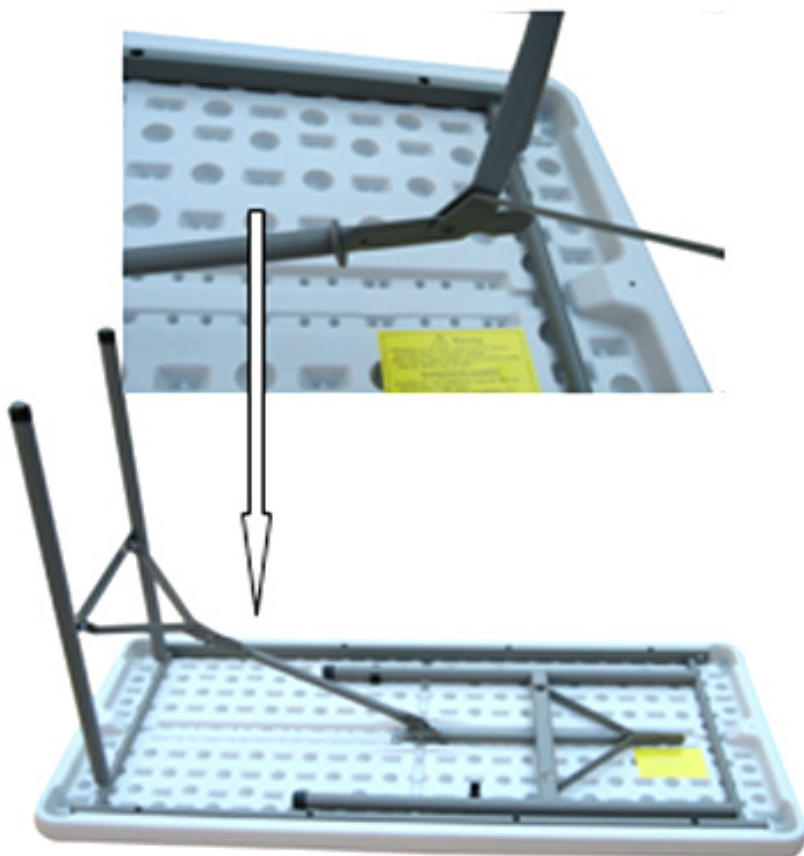
| | | | |
|--------------------------|------------------|----------------|-----------------|
| Model | | 950108 | 950112 |
| Wymiary WxDxH | złożony | 860x860x45 mm | 1220x610x50 mm |
| | rozłożony | 860x860x760 mm | 1220x610x740 mm |
| Waga | | 8,8 kg | 8,9 kg |
| Nośność | | do 250 kg | do 250 kg |

4. MONTAŻ

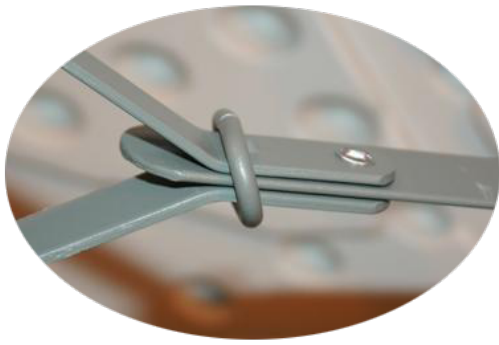
Postaw stół na równej powierzchni (ziemia, podłoga).



Następnie odciągnij nóżki.



Należy pamiętać aby po tej czynności zablokować nóżki owalnym pierścieniem.



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.