



10626/10629/210035/210039

Stainless Steel Table



Try **Monster** - Buy **Monster** - Be **Monster**



SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

The KuKoo Stainless Steel Catering Table is ideally suited towards any commercial kitchen setting for example, restaurants, hotels and cafes.

Made from 430 stainless steel, the bench is the perfect material as it has excellent corrosion resistance, including high protection against acidic foods. The steel can endure high temperatures and combat oxidation. Spot on for your kitchen!

Featuring a 100mm splash back, it will help protect the wall from a splatter. Cleaning up will be a breeze due to the inclusion of 2 microfibre cloths. Time to get those culinary masterpieces started!

PRODUCT SPECIFICS

4ft Catering Table

Dimensions: 900mm H x 1200mm W x 600mm D

Weight: 21 Kg

Material: 430 Stainless Steel

Weight Capacity: 250 Kg

5ft Catering Table

Dimensions: 900mm H x 1500mm W x 600mm D

Weight: 28.5 Kg

Material: 430 Stainless Steel

Weight Capacity: 250 Kg

6ft Catering Table

Dimensions: 900mm H x 1800mm W x 600mm D

Weight: 33 Kg

Material: 430 Stainless Steel

Weight Capacity: 250 Kg

7ft Catering Table

Dimensions: 900mm H x 2100mm W x 600mm D

Weight: 36 Kg

Material: 430 Stainless Steel

Weight Capacity: 250 Kg

SPECIFICATION

PRODUCT FEATURES

- 1) Legs
- 2) Table Top
- 3) Lower Shelf
- 4) Splash Back
- 5) Feet



Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

USER GUIDE

OPERATION INSTRUCTIONS

Step One:

Before you start, we recommend you assemble the catering bench on a soft surface. It may be easier if 2 people build the bench together.

Step Two:

Slide the 4 legs into the lower shelf sockets. Position and secure using the screws provided. The sockets can be found on the sides of the lower shelf. The lower shelf should sit 150mm above the ground.

Step Three:

Once the lower shelf is securely attached to the legs, slide the legs into the table top sockets. They can be located under the surface. Finish by securing into place.

Step Four:

Before use please clean all accessories to ensure safe and hygienic use when working with food.

TROUBLESHOOTING

RESOLUTION GUIDE

Please read through the guide below if you have any issues or faults with your device. The information covers and resolves the majority of frequently asked questions.

Q: There are parts missing from my order.

A: If there appears to be any part missing from your package, please contact our Customer Support team via the details on the Contact Us page.

Q: Why is my bench warping?

A: You will be over loading the bench with a weight higher than its holding capacity. Please remove some of the items.

Q: Why is my bench unsteady and wobbling?

A: The bench may be on an uneven surface or the legs are at different heights. To resolve this, the feet are adjustable and so you can individually change the heights to stop the movement.

**FOR ALL OTHER ISSUES, PLEASE CONTACT OUR
CUSTOMER SUPPORT TEAM.**

SAFETY ADVICE

SAFE WORKING PRACTICE

Please read through the safe working practice to ensure prevention of injury or damage to the device.

Do not over load the bench.

Position the bench on flat and solid ground.

Ensure all parts are properly attached before use.

Keep the KuKoo Stainless Steel Catering Bench clean to prolong working life.

Do not sit and/or stand on the bench.

SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

La table de travail en acier inoxydable KuKoo est parfaitement adaptée à tout environnement de cuisine commerciale, comme par exemple les restaurants, les hôtels et les cafés.

Fabriquée en acier inoxydable 430, cette table présente une excellente résistance à la corrosion, notamment une protection élevée contre les aliments acides. L'acier peut supporter des températures élevées et résister à l'oxydation. Elle sera parfaite pour votre cuisine !

La table est dotée d'une protection anti-éclaboussure de 100 mm. Le nettoyage sera un jeu d'enfant grâce à l'inclusion de 2 chiffons en microfibre.

Il est temps de commencer à réaliser vos chefs-d'œuvre culinaires !

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

120cm Table de travail

Dimensions : 900mm H x 1200mm L x 600mm P

Poids : 21 Kg

Matériau : Acier inoxydable 430

Capacité de poids : 250 Kg

150cm Table de travail

Dimensions : 900mm H x 1500mm L x 600mm P

Poids : 28.5 Kg

Matériau : Acier inoxydable 430

Capacité de poids : 250 Kg

180cm Table de travail

Dimensions : 900mm H x 1800mm L x 600mm P

P Poids : 33 Kg

Matériau : Acier inoxydable 430

Capacité de poids : 250 Kg

210cm Table de travail

Dimensions : 900mm H x 2100mm L x 600mm P

Poids : 36 Kg

Matériau : Acier inoxydable 430

Capacité de poids : 250 Kg

SPÉCIFICATIONS

DÉTAILS DU PRODUIT

- 1) Supports
- 2) Plan de travail
- 3) Étagère inférieure
- 4) Protection anti-éclaboussures
- 5) Pieds



La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée à la valeur commerciale du produit.

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Première étape :

Avant de commencer, nous vous recommandons d'assembler le plan de travail sur une surface plane. Il sera plus facile d'assembler ce produit à 2 personnes.

Deuxième étape :

Faites glisser les 4 supports dans les encarts de l'étagère inférieure. Positionnez-les et fixez-les à l'aide des vis fournies. Les encarts se trouvent sur les côtés de l'étagère inférieure. L'étagère inférieure doit se trouver à 150 mm au-dessus du sol.

Troisième étape :

Une fois l'étagère inférieure solidement fixée aux supports, faites glisser les supports dans les encarts du plan de travail. Ils se situent sous sa surface. Terminez en les enclenchant ensemble.

Quatrième étape :

Avant toute utilisation, veuillez nettoyer tous les accessoires afin de garantir une utilisation sûre et hygiénique lorsque vous travaillerez avec des aliments.

DÉPANNAGE

GUIDE DE RÉOLUTION

Veuillez lire le guide ci-dessous si vous rencontrez des problèmes ou des défaillances avec votre produit. Ces informations couvrent et résolvent la majorité des questions fréquemment posées.

Q : Il manque des pièces à ma commande.

R : S'il semble manquer des pièces dans votre colis, veuillez contacter notre équipe du service client en utilisant les coordonnées figurant sur la page Contactez-nous.

Q : Pourquoi ma table se déforme-t-elle ?

R : Vous surchargez probablement la table avec un poids supérieur à sa capacité de charge. Veuillez retirer certains des éléments.

Q : Pourquoi ma table est-elle instable et vacillante ?

R : Il se peut que la table soit sur une surface inégale ou les pieds sont positionnés à des hauteurs différentes. Pour résoudre ce problème, veuillez modifier individuellement la hauteur des pieds réglables pour stabiliser tout mouvement.

**POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, VEUILLEZ
CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DU SERVICE CLIENT.**

CONSEILS DE SÉCURITÉ

PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter toute blessure ou tout dommage sur le produit.

Ne pas surcharger la table.

Placez la table sur un sol plat et solide.

Assurez-vous que toutes les pièces soient correctement fixées avant de l'utiliser.

Gardez la table de travail KuKoo en acier inoxydable propre pour prolonger sa durée de vie.

Ne pas s'asseoir et/ou se tenir debout sur la table.



SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

Der KuKoo Edelstahl-Catering-Tisch eignet sich ideal für jede gewerbliche Küche, z. B. für Restaurants, Hotels und Cafés.

Die Fläche aus 430 rostfreiem Edelstahl ist das perfekte Material, da es eine hervorragende Korrosionsbeständigkeit aufweist und auch gegen säurehaltige Lebensmittel gut geschützt ist. Der Stahl hält auch hohen Temperaturen stand und ist oxidationsbeständig. Also genau das Richtige für Ihre Küche!

Mit einer 100 mm hohen Rückwand schützt er Ihre Wand vor Flecken. Die Reinigung ist dank der 2 mitgelieferten Mikrofasertücher ein Kinderspiel.

Es ist an der Zeit, mit den kulinarischen Meisterwerken zu beginnen!

PRODUKTSPEZIFIKA

120cm Catering Tisch

Abmessungen: 900mm H x 1200mm B x 600mm T

Gewicht: 21 Kg

Material: 430 rostfreier Edelstahl

Gewichtskapazität: 250 Kg

150cm Catering Tisch

Abmessungen: 900mm H x 1500mm B x 600mm T

Gewicht: 28,5 Kg

Material: 430 rostfreier Edelstahl

Gewichtskapazität: 250 Kg

180cm Catering Tisch

Abmessungen: 900mm H x 1800mm B x 600mm T

Gewicht: 33 Kg

Material: 430 rostfreier Edelstahl

Gewichtskapazität: 250 Kg

210cm Catering Tisch

Abmessungen: 900mm H x 2100mm B x 600mm T

Gewicht: 36 Kg

Material: 430 rostfreier Edelstahl

Gewichtskapazität: 250 Kg

SPEZIFIKATION

PRODUKTMERKMALE

- 1) Beine
- 2) Tischplatte
- 3) Untere Ablage
- 4) Rückwand
- 5) Füße



Die Haftung von Monster Group UK Limited ist auf den Handelswert des Produkts beschränkt.

BENUTZERHANDBUCH

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Schritt:

Bevor Sie beginnen, empfehlen wir Ihnen, die Tischplatte auf einer weichen Unterlage zusammenzubauen. Es ist einfacher, wenn 2 Personen die Platte gemeinsam aufbauen.

2. Schritt:

Schieben Sie die 4 Beine in die Sockel der unteren Ablage. Positionieren und befestigen Sie sie mit den mitgelieferten Schrauben. Die Sockel befinden sich an den Seiten des unteren Regals. Das untere Regal sollte 150 mm über dem Boden stehen.

3. Schritt:

Sobald die untere Ablage sicher an den Beinen befestigt ist, schieben Sie die Beine in die Sockel der Tischplatte. Sie können sie unter der Oberfläche anbringen. Abschließend müssen Sie sie noch befestigen.

4. Schritt:

Bitte reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Zubehörteile, um eine sichere und hygienische Verwendung bei der Arbeit mit Lebensmitteln zu gewährleisten.

FEHLERBEHEBUNG

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Bitte lesen Sie den folgende Anleitung durch, falls Sie Probleme oder Fehler an Ihrem Gerät feststellen. Die Informationen behandeln und lösen die meisten der häufig gestellten Fragen.

F: Es fehlen Teile meiner Bestellung.

A: Wenn Sie den Eindruck haben, dass ein Teil in Ihrem Paket fehlt, wenden Sie sich bitte über Details auf der Seite "Kontakt" an unseren Kundenservice.

F: Warum verformt sich meine Ablage?

A: Sie belasten möglicherweise die Ablage mit einem Gewicht, das ihre Tragfähigkeit übersteigt. Bitte entfernen Sie einige der Gegenstände.

F: Warum ist mein Tisch instabil und wackelt?

A: Der Tisch kann auf einer unebenen Oberfläche stehen oder die Beine sind unterschiedlich hoch. Um dies zu beheben, sind die Füße verstellbar, so dass Sie die Höhen individuell verändern können, um die Bewegung zu verhindern.

**FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSER KUNDENSERVICE TEAM.**

SICHERHEITSHINWEISE



SICHERE ARBEITSWEISE

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Überlasten Sie den Tisch nicht.

Stellen Sie den Tisch auf einen ebenen und festen robuste Oberfläche.

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle Teile korrekt befestigt sind.

Halten Sie den rostfreien KuKoo Catering Edelstahl Tisch sauber, um dessen Lebensdauer zu verlängern.

Setzen und/oder stellen Sie sich nicht auf den Tisch.



ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La mesa de acero inoxidable de KuKoo es ideal para cualquier cocina comercial, como la de restaurantes, hoteles y cafeterías.

Fabricada en acero inoxidable 430, esta mesa está hecha de un material perfecto, ya que tiene una excelente resistencia a la corrosión, incluida una alta resistencia a los alimentos ácidos. El acero puede soportar altas temperaturas y combatir la oxidación. Ideal para su cocina.

Gracias a su salpicadero de 100 mm, podrá proteger la pared de las salpicaduras. Además, incluye 2 paños de microfibra para facilitar la limpieza.

¡Es hora de poner en marcha esas obras maestras culinarias!

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Mesa de catering de 1,2 metros.

Dimensiones: 900mm Al x 1200mm An x 600mm D

Peso: 21 Kg

Material: Acero Inoxidable 430

Capacidad de Peso: 250 Kg

Mesa de catering de 1,5 metros

Dimensiones: 900mm Al x 1500mm An x 600mm D

Peso: 28.5 Kg

Material: Acero Inoxidable 430

Capacidad de Peso: 250 Kg

Mesa de catering de 1,8 metros

Dimensiones: 900mm Al x 1800mm An x 600mm D

Peso: 33 Kg

Material: Acero Inoxidable 430

Capacidad de Peso: 250 Kg

Mesa de catering de 2,1 metros

Dimensiones: 900mm Al x 2100mm An x 600mm D

Peso: 36 Kg

Material: Acero Inoxidable 430

Capacidad de Peso: 250 Kg

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- 1) Patas
- 2) Tablero
- 3) Estante inferior
- 4) Salpicadero
- 5) Pies



La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto.

GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Paso 1:

Antes de empezar, le recomendamos que monte la mesa de catering sobre una superficie blanda. Puede ser más fácil si dos personas construyen el banco juntos.

Paso 2:

Deslice las 4 patas en las cavidades del estante inferior. Colóquelas y fíjelas con los tornillos suministrados. Las cavidades se encuentran en los laterales del estante inferior. El estante inferior debe estar a 150 mm del suelo.

Paso 3:

Una vez que el estante inferior esté bien sujeto a las patas, deslice las patas en las cavidades de la encimera. Se pueden encontrar debajo de la superficie. Finalice fijando las patas en su sitio.

Paso 4:

Antes de utilizarla, limpie todos los accesorios para garantizar un uso seguro e higiénico al trabajar con alimentos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GUÍA DE RESOLUCIÓN

Por favor, lea la siguiente guía si tiene algún problema o fallo con su dispositivo. La información cubre y resuelve la mayoría de las preguntas más frecuentes.

P: Faltan piezas en mi pedido.

R: Si parece que falta alguna pieza en su paquete, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente a través de los datos de la página de Contacto.

P: ¿Por qué se deforma mi mesa?

R: Estará sobrecargando la mesa con un peso superior a su capacidad de carga. Por favor, retire peso.

P: ¿Por qué mi mesa es inestable y se tambalea?

R: Puede que la bancada esté en una superficie irregular o que las patas estén a diferentes alturas. Las patas son ajustables, por lo que se pueden cambiar las alturas individualmente para evitar que se tambaleen.

PARA CUALQUIER OTRO ASUNTO, POR FAVOR CONTACTE CON NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

Por favor, lea las prácticas de trabajo seguras para poder evitar lesiones o daños en la mesa.

No sobrecargue la mesa.

Coloque la mesa sobre un suelo plano y firme.

Asegúrese de que todas las piezas están bien sujetas antes de utilizarla.

Para prolongar la vida útil de la mesa de catering de acero inoxidable KuKoo, asegúrese de mantenerla limpia.

No se siente ni se ponga de pie sobre la mesa.

SPECIFICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il tavolo da ristorazione in acciaio inox KuKoo è ideale per qualsiasi attività con annessa cucina, come per esempio ristoranti, hotel e bar.

Realizzato in acciaio inox 430, materiale ideale per un banco, in quanto presenta un'eccellente resistenza alla corrosione e un'elevata protezione contro gli alimenti acidi. L'acciaio è in grado di resistere alle alte temperature e di evitare l'ossidazione. Lo strumento perfetto per la vostra cucina!

La protezione posteriore di 10 cm evita gli schizzi sulla parete. Pulire il tavolo sarà un gioco da ragazzi grazie ai 2 panni in microfibra inclusi nell'offerta.

È ora di realizzare i vostri capolavori culinari!

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Tavolo per catering 120 cm

Dimensioni: 900mm A x 1200mm L x 600mm P

Peso: 21 Kg

Materiale: 430 Acciaio inox

Capacità di carico: 250 Kg

Tavolo per catering 150 cm

Dimensioni: 900mm A x 1500mm L x 600mm P

Peso: 28.5 Kg

Materiale: 430 Acciaio inox

Capacità di carico: 250 Kg

Tavolo per catering 180 cm

Dimensioni: 900mm A x 1800mm L x 600mm P

Peso: 33 Kg

Materiale: 430 Acciaio inox

Capacità di carico: 250 Kg

Tavolo per catering 210 cm

Dimensioni: 900mm A x 2100mm L x 600mm P

Peso: 36 Kg

Materiale: 430 Acciaio inox

Capacità di carico: 250 Kg

SPECIFICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- 1) Gambe
- 2) Piano del tavolo
- 3) Ripiano inferiore
- 4) Protezione
- 5) Piedi



La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

GUIDA ALL'USO

ISTRUZIONI PER L'USO

Passo 1:

Prima di iniziare, vi consigliamo di assemblare la panca da ristorazione su una superficie morbida. Può essere più semplice realizzare il montaggio in collaborazione di una seconda persona.

Passo 2:

Fate scorrere le 4 gambe nelle prese del ripiano inferiore. Posizionare e fissare con le viti in dotazione. Le prese si trovano sui lati del ripiano inferiore. Il ripiano inferiore deve trovarsi a 15 cm da terra.

Passo 3:

Quando il ripiano inferiore sarà fissato saldamente alle gambe, fate scorrere le gambe nelle prese del piano del tavolo. Le potrete trovare sotto la superficie del tavolo stesso. Fissare il tutto in tale posizione.

Passo 4:

Prima dell'utilizzo, pulite sempre tutti gli accessori per garantire la sicurezza e l'igiene quando si lavora con gli alimenti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUIDA DI RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi o guasti con il prodotto, si prega di leggere la guida riportata di seguito. Tali informazioni rispondono alla maggior parte delle domande più frequenti.

D: Mancano pezzi nel mio ordine.

R: Se avete l'impressione che manchi qualche oggetto all'interno del vostro ordine, si prega di contattare il nostro team di assistenza clienti, utilizzando i dettagli riportati nella pagina 'Contatti'.

D: Perché il mio banco si deforma?

R: Si corre questo rischio quando si sovraccarica il tavolo con un peso superiore alla sua capacità. Si prega di rimuovere alcuni elementi per diminuire il carico.

D: Perché il tavolo è instabile e traballa?

R: Potrebbe trovarsi su una superficie irregolare, oppure le gambe hanno altezze diverse. Per risolvere questo problema, i piedini sono regolabili e potrà quindi modificare individualmente le altezze, per livellarle e evitare movimenti indesiderati.

PER QUALSIASI ALTRO PROBLEMA, CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO CLIENTI.

AVVISO DI SICUREZZA

PRASSI DI LAVORO SICURO

Si prega di leggere le seguenti istruzioni per prevenire infortuni o danni al dispositivo.

Non caricare eccessivamente il tavolo.

Posizionare il tavolo su un terreno piano e solido.

Prima dell'utilizzo, accertatevi di aver fissato tutte le parti correttamente.

Mantenete pulito il tavolo da ristorazione in acciaio inox KuKoo per prolungarne la durata.

Non sedersi e/o stare in piedi sul tavolo.



SPECIFICATIE

PRODUCT OMSCHRIJVING

De KuKoo roestvrijstalen cateringtafel is de ultieme toevoeging voor iedere commerciële keukenomgeving, bijvoorbeeld restaurants, hotels en cafés.

De tafel is gemaakt van 430 roestvrij staal. Dit is het perfecte materiaal omdat het uitstekend bestand is tegen corrosie, inclusief een hoge bescherming tegen zure voedingsmiddelen. Het staal is bestand tegen hoge temperaturen en voorkomt oxidatie. Het zal prachtig staan in uw keuken!

De achterwand van 100 mm beschermt de muur tegen spatten. Opruimen wordt een fluitje van een cent met de toevoeging van 2 microvezeldoekjes.

Het is nu de tijd om aan die culinaire meesterwerken te beginnen!

PRODUCTSPECIFICATIES

120 cm Cateringtafel

Afmetingen: 900mm H x 1200mm B x 600mm D

Gewicht: 21 Kg

Materiaal: 430 Roestvrij staal

Draagvermogen: 250 Kg

150 cm Cateringtafel

Afmetingen: 900mm H x 1500mm B x 600mm D

Gewicht: 28.5 Kg

Materiaal: 430 Roestvrij staal

Draagvermogen: 250 Kg

180cm Cateringtafel

Afmetingen: 900mm H x 1800mm B x 600mm D

Gewicht: 33 Kg

Materiaal: 430 Roestvrij staal

Draagvermogen: 250 Kg

210cm Cateringtafel

Afmetingen: 900mm H x 2100mm B x 600mm D

Gewicht: 36 Kg

Materiaal: 430 Roestvrij staal

Draagvermogen : 250 Kg

SPECIFICATIE

PRODUCTKENMERKEN

- 1) Poten
- 2) Tafelblad
- 3) Onderste plank
- 4) Achterwand
- 5) Onderkant



De aansprakelijkheid van Monster Group UK Limited is beperkt tot de commerciële waarde van het product.

HANDLEIDING

HOE TO GEBRUIKEN

Stap een:

Voordat je begint raden we aan om de horecatafel op een zachte ondergrond te monteren. Het is misschien makkelijker om de tafel met 2 mensen in elkaar te zetten.

Stap twee:

Schuif de 4 poten in de onderste plankhouders. Plaats en zet vast met de meegeleverde schroeven. De gaatjes bevinden zich aan de zijkanten van de onderste plank. De onderste plank moet 150 mm boven de grond zitten.

Stap drie:

Zodra de onderste plank stevig aan de poten is bevestigd schuif je de poten in de houders van het tafelblad. Deze bevinden zich onder het oppervlak. Schuif ze op hun plaats.

Stap vier:

Reinig alle accessoires voor gebruik om een veilige en hygiënische omgeving bij het werken met voedsel te garanderen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

OPLOSSINGEN

Lees de onderstaande gids door wanneer het product problemen of storingen heeft. De informatie behandelt en beantwoordt de meest voorkomende vragen.

V: Er ontbreken onderdelen in mijn bestelling.

A: Neem wanneer er een onderdeel lijkt te ontbreken in je pakket contact op met onze klantenservice via de contactgegevens op de pagina Contact.

V: Waarom kromt mijn bank?

A: Het kan zijn dat u de bank overbelast met een gewicht dat het draagvermogen overschrijdt. Verwijder enkele voorwerpen.

V: Waarom wiebelt mijn bank en is die onstabiel?

A: De bank kan op een oneffen oppervlak staan of de poten kunnen op verschillende hoogtes staan. Om dit probleem op te lossen, zijn de poten verstelbaar en kunt u dus de hoogte individueel wijzigen om de beweging te stoppen.

**NEEM VOOR ALLE ANDERE KWESTIES CONTACT
MET ONZE KLANTENSERVICE OP.**

VEILIGHEIDSADVIES

VEILIG GEBRUIK

Lees a.u.b. de veilige werkwijze door om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

Belast de bank niet te zwaar.

Plaats de bank op een vlakke en stevige ondergrond.

Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn bevestigd voor gebruik.

Houd de KuKoo RVS Horecatafel schoon om de levensduur te verlengen.

Ga niet op de bank zitten en/of staan.



SPECIFIKATION

PRODUKTBESKRIVNING

Cateringbordet i rostfritt stål från KuKoo är ideal i alla kommersiella köksuppsättningar till exempel restauranger, hotell och caféer.

Bordet är gjort i 430 rostfritt stål som är ett perfekt material då det har excellent korrosionsresistens samt ett högt skydd mot sura livsmedel. Stålet tåler höga temperaturer och motverkar oxidation. Helt rätt för ditt kök!

Ett 100mm stänkskydd hjälper till att skydda väggen från stänk. Att städa blir en enkel match tack vare de 2 medföljande mikrofiberdukarna. Dags att sätta igång med kulinariska mästerverk!

PRODUKTSPECIFIKATIONER

4 fot Catering bord

Dimensioner: 900mm H x 1200mm B x 600mm D

Vikt: 21 Kg

Material: 430 Rostfritt stål

Viktkapacitet: 250 Kg

5 fot Catering bord

Dimensioner: 900mm H x 1500mm B x 600mm D

Vikt: 28.5 Kg

Material: 430 Rostfritt stål

Viktkapacitet: 250 Kg

6 fot Catering bord

Dimensioner: 900mm H x 1800mm B x 600mm D

Vikt: 33 Kg

Material: 430 Rostfritt stål

Viktkapacitet: 250 Kg

7 fot Catering bord

Dimensioner: 900mm H x 2100mm B x 600mm D

Vikt: 36 Kg

Material: 430 Rostfritt stål

Viktkapacitet: 250 Kg

SPECIFIKATIONER

PRODUKTEGENSKAPER

- 1) Ben
- 2) Bänkskiva
- 3) Underhylla
- 4) Stänkskydd
- 5) Fötter



ANVÄNDARMANUAL

BRUKSANVISNING

Steg ett:

Innan du börjar så rekommenderar vi att du monterar catering bordet på en mjuk yta. Det kan vara enklare om 2 personer bygger det tillsammans.

Steg två:

För in de 4 benen igenom hålen på underhyllan. Positionera och säkra dem med hjälp av de medföljande skruvarna. Uttagen hittas på sidorna av underhyllan. Underhyllan ska vara 150mm ovanför golvet.

Steg tre:

När underhyllan är säkert monterad i benen så för du in benen i bänkskivans uttag. Du hittar dessa på undersidan av bänkskivan. Fäst benen på plats.

Steg fyra:

Vänligen rengör alla tillbehör innan du använder bordet för att garantera en säker och hygienisk användning när du jobbar med livsmedel.

PROBLEMSÖKNING

LÖSNINGSGUIDE

Vänligen läs igenom guiden nedan om du har några problem eller fel med din produkt. Informationen täcker och löser majoriteten av de mest ställda frågorna.

F: Det saknas delar av min order.

S: Om det visar sig att det saknas någon del i ditt paket, vänligen kontakta vår Kundsupport via kontaktinformationen på vår ”Kontakta Oss” sida.

F: Varför böjer mitt bord sig?

S: Du överbelastar bordet med mer vikt än det klarar av. Vänligen avlägsna några av föremålen.

F: Varför är mitt bord ostadigt och svajigt?

S: Bordet kan befinna sig på en ojämn yta eller så är benen i olika höjd. För att lösa detta så är fötterna individuellt justerbara så du kan justera dessa en och en för att få stop på svajandet.

**FÖR ALLA ANDRA FRÅGOR, VÄNLIGEN KONTAKTA VÅRT
KUNDSUPPORTTEAM.**

SÄKERHETSÅD

SÄKER ARBETSMILJÖ

Vänligen läs igenom råden om säker arbetsmiljö för att förhindra skador på personer eller produkten.

Överbelasta inte bordet.

Positionera bordet på en plan och stabil yta.

Se till att alla delar är ordentligt säkrade innan användning.

Håll catering bordet i rostfritt stål från KuKoo rent för att förlänga dess livslängd.

Sitt eller stå inte på bordet.

Blank Page

Blank Page

Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please contact Sales.

SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

For queries about this device, warranty, returns or reporting faults please contact Support.

SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer Produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

VERKAUFABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für Fragen über dieses Gerät, die Garantie, Rückgaben oder bei Störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,
Sheriff Hutton Industrial Estate,
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG
www.monstershop.co.uk



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 