



Stainless Steel Prep Station Assembly Instructions



- (NL)** RVS voorbereidingstafel
Handleiding
- (FR)** Comptoir de préparation inox
Mode d'emploi
- (DE)** Edelstahl-Küchenarbeitsstisch
Bedienungsanleitung
- (IT)** Tavolo di preparazione in
acciaio inox
Manuale di istruzioni
- (ES)** Mesa de preparación de Acero
Inoxidable
Manual de instrucciones
- (PT)** Mesa de Preparação em aço in-
oxidável
Manual de instruções
- (S)** Arbetsstation i rostfritt stål
Bruksanvisning
- (DK)** Kokkebord af rustfrit stål
Instruktionsvejledning
- (N)** Tilberdningsbenk av rustfritt
stål
Brukerhåndbok
- (FIN)** Kokin työasema
ruostumattomasta teräksestä
Ohjekirja

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
CB908/CB909

UK

.....1

NL

.....2

FR

.....3

DE

.....4

IT

.....5

ES

.....6

PT

.....7

S

.....8

DK











.....9

N

.....10

FIN

.....11

	(i) x1		(vi) x 1
	(ii) x 2		(vii) x 4
	(iii) x 1		(viii) x 4
	(iv) x 2		(ix) x 1
	(v) x 16		(x) x 1

A



B



C



D



E



F



G

Safety Tips

- Whilst all care has been taken to remove sharp edges, care must be taken when cleaning or handling the prep station to prevent risk of injury from exposed metal edges.
- Do not overload the work top or shelves causing them to bend.

Product Description

- **CB908** - 1200 x 600 x 1500mm Stainless Steel Prep Station
- **CB909** - 1800 x 600 x 1500mm Stainless Steel Prep Station

Assembly

Note: Be sure to check all packaging materials for any small parts that may have come loose during transportation

1. Remove all protective film, taking care to avoid scratching the surfaces.
2. Place the lower shelf **(i)** on its side on the floor **[A]**. The lower shelf has leg slots on the outside of each corner.
3. Insert the rear legs (the two longest) **(ii)** into the lower shelf, lining up the socket with the lines marked on the leg.
4. Slide the work top **(iii)** on to the two legs, lining up the sockets with the lines marked on the leg **[B]**.
5. Insert the two shorter legs **(iv)** through the front sockets of the lower shelf and in to the work top sockets.
6. Use grub screws **(v)** to loosely fix the lower shelf and work top to the legs with the allen key **(vi)**, then stand upright **[C, D, E]**. Tighten the screws when all shelves are correctly located.
7. Roll a rubber gasket **(vii)** followed by a collar **(viii)** over each of the rear legs and down to the work top.
8. Lower the gastronorm shelf **(ix)** over the rear legs **[F]**. Secure the support sockets (attached to the shelf) in place with grub screws **(v)** and tighten.
9. Roll a rubber gasket followed by a collar over each of the rear legs and down to the gastronorm shelf.
10. Place the upper shelf **(x)** over the four legs and secure in place with the remaining grub screws **[G]**.
11. Insert the gastronorm pans **(NOT INCLUDED)** in to the gastronorm shelf.

Note: The Prep Station will accommodate 1/3, 1/6 and 1/9 size gastronorm pans. Adjust the feet if necessary to level the prep station.

Before using for the first time VOGUE recommend all surfaces are cleaned thoroughly with a suitable cleaning agent. Remove all cleaning residues and dry thoroughly.

Cleaning

- Clean regularly using a cleaning agent suitable for use with stainless steel.
- Always remove cleaning agent residue. This can discolour the surfaces.
- Never leave the surface damp as this can cause discolouration.

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of VOGUE. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, VOGUE reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidstips

- Ondanks onze zorg om scherpe randen te verwijderen, dient men tijdens het reinigen of bij het gebruik van de voorbereidingstafel voorzichtig te zijn om letsel te voorkomen door onbeschutte metalen randen.
- Tafelblad of planken niet te zwaar belasten waardoor deze kunnen doorbuigen.

Productbeschrijving

- **CB908** - 1200 x 600 x 1500 mm RVS voorbereidingstafel
- **CB909** - 1800 x 600 x 1500mm RVS voorbereidingstafel

Montage

Opmerking: controleer al het verpakkingsmateriaal op de aanwezigheid van kleine onderdelen die tijdens transport losgeraakt kunnen zijn.

1. Verwijder alle beschermfolie, voorkom hierbij dat u op de oppervlakken krast.
2. Plaats de onderste plank **(i)** op de zijkant op de vloer**[A]**. De onderste plank heeft in elke hoek pootaan sluitingen.
3. Plaats de achterste poten (de twee langste) **(ii)** in de onderste plank en lijn hierbij de opening uit op de lijnmarkeringen van de poten.
4. Schuif het werkblad **(iii)** op de twee poten en lijn hierbij de openingen uit op de lijnmarkeringen op poot **[B]**.
5. Plaats de twee kortere poten **(iv)** door de voorste openingen van de onderste plank en in de openingen van het werkblad.
6. Draai met een inbussleutel de instelschroeven **(v)** om de onderste plank en het werkblad losjes vast te maken aan de poten, en zet alles rechtop **[C, D, E]**. Na de correcte plaatsing van de planken draait u alle schroeven vast.
7. Rol een rubberen pakking **(vii)**, gevolgd door een ringetje **(vii)**, over elk van de achterste poten en naar beneden tot op het werkblad.
8. Plaats de gastronom plank **(ix)** over de achterste poten **[F]**. Maak de steunopeningen (op de plank) op hun plaats vast met de twee zelftappende schroeven **(v)** en draai ze goed vast.
9. Rol een rubberen pakking, gevolgd door een ringetje, over elk van de achterste poten en naar beneden tot op de gastronom plank.
10. Plaats de bovenste plank **(x)** over de vier poten en maak ze vast met de resterende stelschroeven **[G]**.
11. Plaats de gastronom pannen **(NIET INBEGREPEN)** in de gastronom plank.

Opmerking: De voorbereidingstafel is geschikt voor gastronom pannen met de groottes 1/3, 1/6 en 1/6. Indien nodig, verstel de poten om de voorbereidingstafel te nivelleren.

Voor het eerste gebruik, raadt VOGUE u aan om alle oppervlakken grondig te reinigen met een geschikt reinigingsmiddel. Verwijder alle reinigingsresten en droog de tafel goed.

Reiniging, zorg & onderhoud

- Regelmatig reinigen met een geschikt reinigingsmiddel voor RVS.
- Verwijder altijd alle resten van het reinigingsmiddel. Resten kunnen oppervlakken doen verkleuren.
- Laat de oppervlakken nooit vochtig achter, dit kan verkleuring veroorzaken.

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van VOGUE.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt VOGUE het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Conseils de sécurité

- Bien que toutes les précautions aient été prises pour éviter les bords coupants, nous vous recommandons de prendre les précautions qui s'imposent pour nettoyer ou déplacer la table de préparation, afin d'éviter de vous blesser sur un bord métallique nu.
- Ne surchargez pas le plan de travail ou les étagères, qui risqueraient de ployer sous l'excédent de charge.

Description du Produit

- **CB908** - Comptoir de préparation inox 1 200 x 600 x 1 500 mm
- **CB909** - Comptoir de préparation inox 1 800 x 600 x 1 00mm

Montage

i **Remarque : veuillez à vérifier que les matériaux d'emballage ne contiennent pas des pièces qui auraient pu se détacher pendant le transport.**

1. Retirez la pellicule de protection, en veillant à ne pas rayer les surfaces.
2. Posez l'étagère inférieure **(i)** sur sa tranche, par terre **[A]**. L'étagère inférieure est munie de fentes pour les pieds, à chaque angle.
3. Insérez les pieds arrière (les deux plus longs) **(ii)** dans l'étagère inférieure, en alignant l'emboîtement sur les lignes marquées sur le pied.
4. Faites coulisser le plan de travail **(iii)** sur les deux pieds, en alignant les emboîtements sur les lignes marquées sur le pied **[B]**.
5. Insérez les deux pieds plus courts **(iv)** à travers les emboîtements avant de l'étagère inférieure, puis dans les emboîtements du plan de travail.
6. À l'aide de vis sans tête **(v)**, vissez sans serrer l'étagère inférieure et le plan de travail sur les pieds à l'aide de la clef **(vi)**, puis mettez l'ensemble debout **[C, D, E]**. Vissez les vis après avoir vérifié le bon positionnement des étagères.
7. Glissez un joint en caoutchouc **(vii)**, puis une bague **(viii)** sur chacun des pieds arrière et jusqu'au plan de travail.
8. Abaissez l'étagère Gastronomique **(ix)** sur les pieds arrière **[F]**. Fixez les emboîtements de fixation (reliés à l'étagère) à leur place à l'aide des vis sans tête **(v)**, puis serrez.
9. Glissez un joint en caoutchouc, puis une bague sur chacun des pieds arrière et jusqu'à l'étagère gastro.
10. Placez l'étagère supérieure **(x)** sur les quatre pieds et calez-la à l'aide des vis sans tête restantes **[G]**.
11. Faites coulisser les bacs gastro **(NON FOURNIS)** sur l'étagère gastro.

i **Remarque : la table de préparation peut accueillir des bacs gastro 1/3, 1/6 et 1/9. Réglez les pieds si nécessaire, pour mettre de niveau la table de préparation.**

Avant la première mise en service, VOGUE vous recommande de nettoyer les surfaces de la table à l'aide du produit de nettoyage qui convient. Débarrassez la surface de tous résidus de nettoyage et séchez-la à fond.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Nettoyez régulièrement à l'aide du produit de nettoyage qui convient aux surfaces en inox.
- N'oubliez pas de toujours éliminer les résidus de produit de nettoyage. Ils risquent de décolorer les surfaces de la table.
- Veillez à toujours essuyer la surface humide, pour éviter tout risque de décoloration.

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par VOGUE.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, VOGUE se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Veilighetstips

- Obwohl alle Anstrengungen unternommen wurden, um scharfe Kanten zu beseitigen, ist beim Reinigen und Transportieren des Arbeitstischs Vorsicht angebracht, da eventuell noch vorhandene offene Metallkanten eine Verletzungsgefahr darstellen könnten.
- Arbeitsfläche oder Ablagen nicht überladen, da sie sich sonst biegen würden.

Productbeschreibung

- **CB908** - 1200 x 600 x 1500mm Edelstahl-Küchenarbeitstisch
- **CB909** - 1800 x 600 x 1500mm Edelstahl-Küchenarbeitstisch

Montage

i Hinweis: Überprüfen Sie das gesamte Verpackungsmaterial auf Kleinteile, die sich während des Transports gelöst haben könnten.

1. Den gesamten Schutzfilm entfernen. Darauf achten, dass die Oberflächen nicht zerkratzt werden.
2. Den unteren Ablageboden **(i)** auf dem Boden auf die Seitenkante stellen **[A]**. Der untere Ablageboden ist an der Außenseite jeder Ecke mit Schlitzn für die Beine versehen.
3. Die Hinterbeine (die beiden längeren Beine) **(ii)** in den unteren Ablageboden schieben. Die Aufnahme muss dabei auf einer Höhe mit den auf dem Bein eingezeichneten Linien sein.
4. Die Arbeitsfläche **(iii)** auf die beiden Beine schieben. Die Aufnahmen müssen dabei auf einer Höhe mit den auf dem Bein eingezeichneten Linien sein **[B]**.
5. Die beiden kürzeren Beine **(iv)** durch die vorderen Aufnahmen des unteren Ablagebodens in die Aufnahmen der Arbeitsfläche schieben.
6. Den unteren Ablageboden und die Arbeitsfläche mit Gewindestiften **(v)** und dem Inbusschlüssel **(vi)** locker an den Beinen befestigen und dann aufrecht hinstellen **[C, D, E]**. Wenn alle Ablageböden korrekt positioniert sind, die Schrauben anziehen.
7. Eine Gummidichtung **(vii)** gefolgt von einer Manschette (viii) über jedes Hinterbein bis hinunter zur Arbeitsfläche rollen.
8. Das Gastronorm-Ablagebrett **(ix)** über die hinteren Beine **[F]** herunterlassen. Die Tragefassungen (die am Brett angebracht sind) mit den Gewindestiften **(v)** befestigen und festziehen.
9. Eine Gummidichtung gefolgt von einer Manschette über jedes Hinterbein bis hinunter zum Gastronorm-Boden rollen.
10. Den oberen Boden **(x)** auf die vier Beine setzen und mit den übrigen Gewindestiften in Position sichern **[G]**.
11. Die Gastronorm-Schalen **(NICHT IM LIEFERUMFANG)** in den Gastronorm-Boden legen.

i Hinweis: Der Arbeitstisch bietet Platz für Gastronorm-Schalen der Größen 1/3, 1/6 und 1/9. Bei Bedarf die Füße regulieren, damit der Tisch gerade steht.

VOGUE empfiehlt, alle Flächen vor dem ersten Gebrauch mit einem geeigneten Reinigungsmittel gründlich zu säubern. Das Reinigungsmittel wieder vollständig entfernen und den Tisch gründlich trocknen lassen.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Den Tisch regelmäßig mit einem für Edelstahl geeigneten Reinigungsmittel säubern.
- Rückstände des Reinigungsmittels stets entfernen, da sie sonst die Tischflächen verfärben können.
- Die Flächen nie feucht lassen, da dies zu Verfärbungen führen könnte.

Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von VOGUE weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer erfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. VOGUE behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Suggerimenti per la sicurezza

- Sebbene sia stata applicata la massima cura nell'eliminare i bordi vivi, fare attenzione quando si pulisce o si maneggia la stazione di preparazione per evitare il rischio di lesioni dovute a bordi metallici esposti.
- Non sovraccaricare il piano di lavoro o i piani di appoggio causandone il piegamento.

Descrizione dei prodotti

- **CB908** - Tavolo di preparazione in acciaio inox 1200 x 600 x 1500mm
- **CB909** - Tavolo di preparazione in acciaio inox 1200 x 600 x 1500mm

Montaggio

Nota: assicurarsi di controllare in tutti i materiali di imballaggio la presenza di parti di piccole dimensioni che possono essersi allentate durante il trasporto.

1. Rimuovere completamente la pellicola protettiva da tutti i componenti, facendo attenzione a non graffiare le superfici.
2. Collocare lateralmente il piano di appoggio inferiore **(i)** sul pavimento **[A]**. Il piano di appoggio inferiore è dotato di alloggiamenti per le gambe sul lato esterno di ogni angolo.
3. Inserire le gambe posteriori (più lunghe) **(ii)** nel piano di appoggio inferiore, allineando la presa con le linee indicate sulle gambe.
4. Fare scivolare il piano di lavoro **(iii)** sulle due gambe, allineando le prese con le linee indicate sulla gamba **[B]**.
5. Inserire le due gambe corte **(iv)** attraverso le prese anteriori del piano di appoggio inferiore e quindi nelle prese del piano di lavoro.
6. Utilizzare i gambi filettati **(v)** per fissare senza serrare il piano di appoggio e il piano di lavoro alle gambe con la chiave a brugola **(vi)**, quindi collocare in posizione verticale **[C, D, E]**. Serrare quando tutti piani sono correttamente posizionati.
7. Inserire una guarnizione in gomma **(vii)** seguita da una ghiera **(viii)** su ognuna delle gambe posteriori spingendo fino al piano di lavoro.
8. Abbassare il piano gastronorm **(ix)** sulle gambe posteriori **[F]**. Fissare gli attacchi di supporto (connessi al piano) in posizione con i gambi filettati **(v)** e serrare.
9. Inserire una guarnizione in gomma seguita da una ghiera su ognuna delle gambe posteriori spingendo fino al piano gastronorm.
10. Posizionare il piano di appoggio superiore **(x)** sulle quattro gambe e fissare in posizione utilizzando i rimanenti gambi filettati **[G]**.
11. Inserire le bacinelle gastronorm **(NON INCLUDE)** nel piano gastronorm.

Nota: nel tavolo di preparazione è possibile inserire bacinelle gastronorm da 1/3, 1/6 e 1/9. Se necessario, regolare i piedini per mettere in piano il tavolo.

Precedentemente al primo utilizzo, VOGUE raccomanda di pulire tutte le superfici con un detergente appropriato. Rimuovere tutti i residui di detergente e lasciare asciugare completamente.

Pulizia e manutenzione

- Pulire regolarmente utilizzando un detergente per acciaio inox.
- Rimuovere sempre gli eventuali residui di detergente perché possono scolorire le superfici.
- Non lasciare mai umida la superficie in quanto può scolorire.

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di VOGUE.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia VOGUE si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- Aunque hemos procurado eliminar los bordes afilados, debe tenerse cuidado al limpiar o manipular esta mesa de preparación de preparación para evitar posibles lesiones mediante los bordes metálicos expuestos.
- No debe sobrecargarse la superficie de trabajo ni los estantes para no que no se comben.

Descripción del Producto

- **CB908** - Mesa de preparación de Acero Inoxidable de 1200 x 600 x 1500mm
- **CB909** - Mesa de preparación de Acero Inoxidable de 1800 x 600 x 1500mm

Montaje

Nota: Asegúrese de examinar todo el material de embalaje por si se hubieran aflojado piezas pequeñas durante el transporte.

1. Quite toda la película de protección, teniendo cuidado de no rayar las superficies.
2. Ponga el estante inferior **(i)** sobre el costado, en el suelo **[A]**. El estante inferior tiene ranuras en el exterior de cada esquina.
3. Inserte las patas posteriores (las dos más largas) **(ii)** en el estante inferior, alineando el encastre con las líneas marcadas en las patas.
4. Deslice la superficie de trabajo **(iii)** sobre las dos patas, alineando los encastres con las líneas marcadas en la pata **[B]**.
5. Inserte las dos patas más cortas **(iv)** a través de los encastres delanteros del estante inferior y en los encastres de la superficie de trabajo.
6. Utilice los tornillos de sujeción **(v)** para fijar sin apretar, el estante inferior y superficie de trabajo con las patas, utilizando la llave Allen **(vi)** y luego póngala vertical **[C, D, E]**. Apriete los tornillos cuando todos los estantes estén situados correctamente.
7. Ponga una junta de caucho **(vii)** seguida de un collarín **(viii)** en las patas posteriores y hasta la superficie de trabajo.
8. Bajar la bandeja Gastronorm **(ix)** sobre las patas traseras **[F]**. Asegurar los manguitos de soporte (sujetos a la bandeja) en su sitio con tornillos ranurados **(v)** y apretar.
9. Ponga una junta de caucho seguida de un collarín en las patas posteriores y hasta el estante gastronorm.
10. Ponga el estante superior **(x)** sobre las cuatro patas y fíjelo en su sitio mediante los tornillos de fijación restantes **[G]**.
11. Coloque las bandejas gastronorm **(NO INCLUIDAS)** en el estante gastronorm.

Nota: En esta mesa de preparación caben bandejas gastronorm de 1/3, 1/6 y 1/9. Ajuste las patas si fuera necesario para nivelar la mesa de preparación.

Antes de utilizarla por primera vez, VOGUE recomienda limpiar todas las superficies a fondo con un producto de limpieza adecuado. Elimine cualquier residuo del producto de limpieza y seque totalmente.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Limpie regularmente utilizando un producto de limpieza adecuado para el acero inoxidable.
- Siempre deben eliminarse los residuos del producto de limpieza. Este podría decolorar las superficies.
- No dejar nunca las superficies húmedas ya que también puede producirse decoloración.

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de VOGUE.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, VOGUE se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

Conselhos de segurança

- Embora todo o cuidado tenha sido tomado para remover extremidades pontiagudas, deverá ter cuidado ao limpar ou manusear a mesa de preparação, para evitar o risco de lesões causadas por extremidades de metal salientes.
- Não sobrecarregue o topo da mesa ou as prateleiras, fazendo com que dobrem.

Descrição do produto

- **CB908** - Mesa de Preparação em aço inoxidável 1200 x 600 x 1500mm
- **CB909** - Mesa de Preparação em aço inoxidável 1800 x 600 x 1500mm

Montagem

i Nota: controlar todo o material de embalagem e verificar se há peças pequenas que se soltaram durante o transporte.

1. Retire toda a película protectora, tendo cuidado para evitar riscar as superfícies.
2. Coloque a prateleira inferior **(i)** de lado no chão **[A]**. A prateleira inferior tem encaixes para pés no exterior de cada canto.
3. Insira os pés traseiros (os dois mais compridos) **(ii)** na prateleira inferior, alinhando a cavidade com as linhas marcadas no pé.
4. Deslize o topo da mesa **(iii)** pelos dois pés, alinhando as cavidades com as linhas marcadas no pé **[B]**.
5. Insira os dois pés mais curtos **(iv)** pelas cavidades frontais da prateleira inferior e encaixe nas cavidades do topo da mesa.
6. Use parafusos de fixação **(v)** para fixar (não totalmente) a prateleira inferior e o topo da mesa aos pés com a chave macho **(vi)**, e de seguida colocar na posição vertical **[C, D, E]**. Aperte os parafusos quando todas as prateleiras estiverem correctamente posicionadas.
7. Coloque um vedante de borracha **(vii)**, seguido de uma peça de fixação **(viii)** sobre cada pé traseiro e por baixo do topo da mesa.
8. Baixe a prateleira gastronorm **(ix)** para os pés traseiros **[F]**. Fixe as cavidades de suporte (presas à prateleira) no devido lugar com parafusos de fixação **(v)** e aperte.
9. Coloque um vedante de borracha, seguido de uma peça de fixação sobre cada pé traseiro e por baixo da prateleira gastronorm.
10. Coloque a prateleira superior **(xi)** sobre os quatro pés e fixe-a no devido lugar com os restantes parafusos de fixação **[G]**.
11. Insira as painéis gastronorm **(NÃO INCLUÍDAS)** na prateleira gastronorm.

i Nota: A Mesa de Preparação irá conter painéis gastronorm de tamanho 1/3, 1/6 e 1/9. Se necessário, ajuste os pés para nivelar a mesa de preparação.

Antes de ser usada pela primeira vez, a VOGUE recomenda que todas as superfícies sejam bem limpas com um produto de limpeza adequado. Remova todos os resíduos do produto de limpeza e deixe secar bem.

Limpeza, cuidados & manutenção

- Limpe com regularidade, usando um produto de limpeza adequado para aço inoxidável.
- Remova sempre os resíduos do produto de limpeza. Os restos do produto de limpeza podem manchar as superfícies.
- Nunca deixe a superfície húmida, pois pode causar descoloração.

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução electrónica ou mecânica, ou por qualquer outro meio copiar, guardar em meios digitais ou transmitir a terceiros estas instruções, seja parcialmente ou na sua totalidade, sem a autorização prévia de VOGUE.

Nós nos esforçamos para que no dia de publicação deste manual todos os pormenores sejam correctos, no entanto, a VOGUE tem o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.

Säkerhetsråd

- Trots att alla försiktighetsåtgärder vidtagits för att avlägsna vassa kanter, måste du vara försiktig när arbetsstationen rengörs eller hanteras så att du inte skadar dig på metallkanterna.
- Överbelasta inte arbetsytan eller hyllorna så att de böjs.

Produktbeskrivning

- **CB908** - 1200 x 600 x 1500 mm arbetsstation i rostfritt stål
- **CB909** - 1800 x 600 x 1500mm mm arbetsstation i rostfritt stål

Montering



Obs: Kontrollera förpackningsmaterialet för smådelar som kan ha lossnat under transporten.

1. Ta bort all skyddsfilm och var försiktig så att inte ytorna repas.
2. Placera den undre hyllan **(i)** på sidan på golvet **[A]**. Den undre hyllan har uttag för benen på utsidan av varje hörn.
3. För in de bakre benen (de två längsta) **(ii)** i den undre hyllan och rikta in uttagen med linjerna som är markerade på benen.
4. För in arbetsytan **(iii)** på de två benen och rikta in uttagen med linjerna som är markerade på benen **[B]**.
5. För in de två korta benen **(iv)** i de främre uttagen på den undre hyllan och i uttagen på arbetsytan.
6. Använd ställskruvarna **(v)** och montera den undre hyllan och arbetsytan löst på benen med sexkantsnyckeln **(vi)** och ställ enheten upprätt **[C, D, E]**. Dra åt ställskruvarna när alla hyllor placerats på rätt platser.
7. För in en gummipackning **(vii)** följt av en krage **(viii)** på de bakre benen och skjut ned mot arbetsytan.
8. Sänk ned gastronorm-hyllan **(ix)** på de bakre benen **[F]**. Säkra stöduuttagen (på hyllan) med ställskruvarna **(v)** och dra åt.
9. För in en gummipackning följt av en krage på de bakre benen och skjut ned mot gastronorm-hyllan.
10. Placera den övre hyllan **(x)** på de fyra benen och fäst med de återstående ställskruvarna **[G]**.
11. Placera gastronorm-kastruller **(MEDFÖLJER EJ)** på gastronorm-hyllan.



Obs: Arbetsstationen kan användas för gastronorm-kastruller i storlekarna 1/3, 1/6 och 1/9. Nivellera arbetsstationen genom att justera tassarna om det behövs.

VOGUE rekommenderar att alla ytor rengörs nogga med lämpligt rengöringsmedel innan enheten används för första gången. Avlägsna alla rester av rengöringsmedlet och torka nogga.

Rengöring, omvårdnad och underhåll

- Rengör regelbundet med ett rengöringsmedel som är lämpligt för rostfritt stål.
- Avlägsna alltid eventuella rester av rengöringsmedlet. Det kan missfärga ytorna.
- Låt aldrig ytan vara blöt eftersom det kan orsaka missfärgning.

Alla rättigheter reserverade. Ingen del av dessa instruktioner får framställas eller överföras i någon form eller på något sätt, elektroniskt, mekaniskt, fotokopieras, spelas in eller på annat sätt, utan tidigare skriftligt tillstånd från VOGUE.

Vi gör allt vi kan för att försäkra att alla detaljer är korrekta då informationen trycks, men, VOGUE förbehåller sig rätten att ändra specifikationerna utan tidigare meddelande.

Sikkerhedstips

- Selvom vi har gjort os de bedste bestræbelser på at eliminere skarpe kanter, skal De være forsigtig, når De gør kokkebordet rent eller håndterer det for at undgå personskade fra de uafskærmede metalkanter.
- De må ikke stille for meget på kokkebordet eller hylderne, da dette vil bøje dem.

Produktbeskrivelse

- **CB908** - 1200 x 600 x 1500mm Kokkebord af rustfrit stål
- **CB909** - 1800 x 600 x 1500mm Kokkebord af rustfrit stål

Montering

Bemærk: Sørg for at checke al emballagen for små dele, som kan være blevet rystet løs under transporten

1. Fjern det beskyttende plastfolie, idet De er forsigtig med ikke at ridse overfladerne.
2. Anbring den nederste hylde **(i)** på siden på gulvet **[A]**. Hyliden har en udskæring i hvert af hjørnerne til at fastgøre den til bordets ben.
3. Indfør de bagerste ben (de to længste ben) **(ii)** i den nederste hylde, idet De fører udskæringerne på linie med de streger, som er afmærket på benet.
4. Skub bordpladen **(iii)** hen på de to ben, idet udskæringerne føres på linie med stregerne afmærket på benet **[B]**.
5. Indfør de to korteste ben **(iv)** gennem de forreste udskæringer på den nederste hylde og ind i udskæringerne på bordpladen.
6. Brug stopskruerne **(v)** til at fastgøre hyliden og bordpladen løst til benene med unbraconøglen **(vi)**, og stil derefter bordet opret **[C, D, E]**. Stram skruerne, når alle hylderne sidder rigtigt.
7. Rul en gummipakning **(vii)** efterfulgt af en flange **(viii)** henover hvert af de bagerste ben og ned til bordpladen.
8. Sænk gastronomhylden **(ix)** nedover de bagerste ben **[F]**. Fastgør støttefætningerne (som sidder på hyliden) med stopskruerne **(v)**, og stram til.
9. Rul en gummipakning efterfulgt af en flange henover hvert af de bagerste ben og ned til gastronomhylden.
10. Anbring den øverste hylde **(x)** henover de fire ben, og fastgør den med de resterende stopskruer **[G]**.
11. Sæt gastronomgryderne **(MEDFØLGER IKKE)** på gastronomhylden.

Bemærk: Kokkebordet vil rumme gastronomgryder med de følgende størrelser: 1/3, 1/6 og 1/9. Justér benene for at stille bordet lige, hvis det er nødvendigt.

Før De bruger bordet for første gang, anbefaler VOGUE, at alle overfladerne rengøres grundigt med et passende rengøringsmiddel. Fjern alle eventuelle restprodukter fra rengøringsmidlerne, og tør bordet grundigt af.

Rengøring, pleje og vedligeholdelse

- De skal altid bruge et rengøringsmiddel, som er passende til brug i forbindelse med rustfrit stål.
- Fjern altid eventuelle restprodukter fra rengøringsmidlet. Disse kan misfarve overfladerne.
- De må aldrig efterlade overfladen i våd tilstand, da dette kan føre til misfarvning.

Med forbehold for alle rettigheder. Ingen del af disse anvisninger må produceres eller transmitteres i noget format eller på nogen måde, hvad enten det drejer sig om elektronisk, mekanisk, fotokopiering, lagring på edb eller andet, før der er blevet forudindhentet skriftlig tilladelse hertil fra VOGUE.

Der er blevet gjort alle bestræbelser på at sikre, at oplysningerne er korrekte på trykningstidspunktet, men VOGUE forbeholder sig ret til at ændre specifikationerne uden varsel.

Sikkerhetstips

- Selv om vi har gjort hva vi kan for å fjerne skarpe kanter, vær ekstra forsiktig under rengjøring og håndtering av tilberedningsbenken for å forebygge faren for skade fra utsatte metallkanter.
- Ikke overbelast benkeplaten eller hyllene som gjør at de bøyer seg.

Produktbeskrivelse

- **CB908** - 1200 x 600 x 1500 mm Tilberdningsbenk av rustfritt stål
- **CB909** - 1800 x 600 x 1500mm Tilberdningsbenk av rustfritt stål

Sammensetting

Merk: Se etter at du sjekker all emballasje for mindre deler som måtte ha løsnet under transporten.

1. Fjern all beskyttende film samtidig som du passer på at det ikke lages riper i oveflatene.
2. La den nedre hyllen **(i)** hvile på siden på gulvet **[A]**. Den nedre hyllen har hull på ytersiden i hvert hjørne for montering av beina.
3. Monter bakbeina (de to lengste) **(ii)** i den nedre hyllen, ved å innrette sokkelen med linjene merket på beina **[B]**.
4. Skyv benkeplata **(iii)** inn på de to beina og sørg for at soklene innrettes med linjene bak på beina **[B]**.
5. Monter de to korte beina **(iv)** gjennom de fremre soklene på den nedre hyllen og inn i soklene på benkeplata.
6. Bruk snittskruene **(v)** for å feste nedre hylle og benkeplate løst til beina med umbrakonøkkelen **(vi)**, og sett benken i stående stilling **[C, D, E]**. Skru til skruene når alle hyllene sitter i riktig stilling.
7. Rull en gummipakning **(vii)** fulgt av en krage **(viii)** over hvert bakbein og ned til benkeplata.
8. Senk gastronomhyllen **(ix)** over beina bak **[F]**. Fest støttesoklene (festet til hyllen) i stilling med snittskruer **(v)** og skru fast.
9. Rull en gummipakning fulgt av en krage over hvert bakbein og ned til gastronomhyllen.
10. Plasser den øvre hyllen **(x)** over de fire beina og fest i stilling med gjenværende snittskruer **[G]**.
11. Monter gastronom-pannene **(FØLGER IKKE MED)** i gastronom-hyllen.

Merk: Tilberedningsbenken kan ta 1/3, 1/6 og 1/9 størrele gastronom-panner. Juster beina hvis nødvendig for å nivellere tilberedningsbenken.

Før benken brukes første gangen, anbefaler VOGUE at alle overflater gjøres godt rene med egnet rengjøringsmiddel. Fjern alle rengjøringsrester og tørk grundig.

Rengjøring, stell og vedlikehold

- Gjør rent regelmessig ved å bruke et rengjøringsmiddel som egner seg til bruk med rustfritt stål.
- Fjern alltid rester fra rengjøringsmiddel. Dette kan misfarge oveflatene.
- Forlat aldri overflaten fuktig da dette kan forårsake misfarging.

Vi tar forbehold om alle rettigheter. Ikke noen del av disse instruksjonene må fremstilles eller oversendes i noen form eller med noen midler, elektronisk, mekanisk, fotokopiert, nedskrevet eller på noen annen måte, uten at VOGUE har gitt skriftlig tillatelse på forhånd.

Det er truffet omfattende tiltak for å sikre at alle detaljer er korrekte på tidspunktet for trykking, men VOGUE forbeholder seg retten til å endre spesifikasjoner uten forvarsel.

Turvallisuusvihjeitä

- Vaikka kaikkea mahdollista huolellisuutta on noudatettukin terävien reunojen poistamiseksi, on työaseman puhdistuksessa tai käsittelyssä noudatettava varovaisuutta, jotta estettäisiin paljaiden metallireunojen aiheuttamien vahinkojen vaara.
- Työpintaa tai hyllyjä ei tule ylikuormittaa, mikä voi aiheuttaa niiden vääntymisen.

Tuoteluettelo

- **CB908** - 1200 x 600 x 1500mm kokin työasema ruostumattomasta teräksestä
- **CB909** - 1800 x 600 x 1500mm kokin työasema ruostumattomasta teräksestä

Kokoaminen

i Huom.: Tarkasta huolellisesti kaikki pakkausmateriaalit, jotta löydettäisiin niihin jääneet, kuljetuksen aikana mahdollisesti irronneet pienet osat.

1. Poista kaikki suojaavat kalvot varoen pintojen naarmuuntumista.
2. Aseta alempi hylly **(i)** sivulleen lattialle **[A]**. Alemmassa hyllyssä on kunkin kulman ulkopuolella istukat jalkoja varten.
3. Työnnä takajalat (kaksi pisintä jalkaa) **(ii)** alempaan hyllyyn asettaen istukat kohdakkain jalkoihin merkittyjen viivojen kanssa.
4. Aseta työtaso **(iii)** kahden jalan päälle asettaen istukat kohdakkain jalkoihin merkittyjen viivojen kanssa **[B]**.
5. Työnnä kaksi lyhyempää jalkaa **(iv)** alemman hyllyn etuosan istukkojen läpi ja työtason istukoihin.
6. Käytä vaarnaruuvia **(v)** kiinnittämään alempi hylly ja työtaso löysästi jalkoihin kuusiotappiavaimella **(vi)**, aseta asema sitten pystyyn **[C, D, E]**. Kiristä ruuvit, kun kaikki hyllyt on asetettu oikeille paikoilleen.
7. Rullaa kumiiviste **(vii)** ja sen jälkeen holkki **(viii)** kummankin takajalan päälle ja alas työtason kohdalle.
8. Laske gastronorm-astioiden hylly **(ix)** takajalkojen **[F]** päälle. Kiinnitä kukin tuki-istukka (kiinnitetty hyllyyn) paikoilleen vaarnaruuveilla **(v)** ja kiristä ne.
9. Rullaa kumiiviste ja sen jälkeen holkki kummankin takajalan päälle ja alas Gastronorm-astioiden hyllyn kohdalle.
10. Aseta ylempi hylly **(x)** neljän jalan päälle ja kiinnitä hylly paikalleen jäljellä olevilla vaarnaruuveilla **[G]**.
11. Aseta Gastronorm-astiat **(EIVÄT SISÄLLY PAKKAUKSEEN)** niille tarkoitettulle hyllylle.

i Huom.: Työasemaan mahtuu 1/3, 1/6 ja 1/9 -kokoiset Gastronorm-astiat. Säädä jalkoja tarpeen mukaan työaseman saamiseksi vaakatasoon.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa VOGUE suosittelee, että kaikki pinnat puhdistetaan huolellisesti sopivalla puhdistusaineella. Kaikki puhdistusaineen jäänteet on poistettava ja pinnat kuivattava huolellisesti.

Puhdistus, hoito & huolto

- Suorita puhdistus säännöllisesti käyttäen ruostumattomaan teräkseen sopivaa puhdistusainetta.
- Poista aina puhdistusaineen jäänteet. Muuten pintojen väri voi muuttua.
- Älä koskaan jätä pintaa kosteaksi, sillä se voi aiheuttaa värin muuttumista.

Kaikki oikeudet pidätetään. Mitään näiden ohjeiden osaa ei saa jäljentää tai lähettää missään muodossa tai millään tavalla, elektronisesti, mekaanisesti, valokopioimalla, nauhoittamalla tai jollain muulla tavalla ilman, että VOGUE on antanut etukäteisen luvan.

Kaikki mahdollinen on tehty sen hyväksi, että annetut tiedot olisivat aina painatushetkellä oikeita, mutta VOGUE varaa itselleen oikeuden muuttaa tietoja siitä erikseen ilmoittamatta.

• Notes • Remarques • Notas • Opmerkingen • Anmerkungen • Notas •
• Note • Noteringar • Merknader • Bemærkninger • Huomautukset •

VOGUE