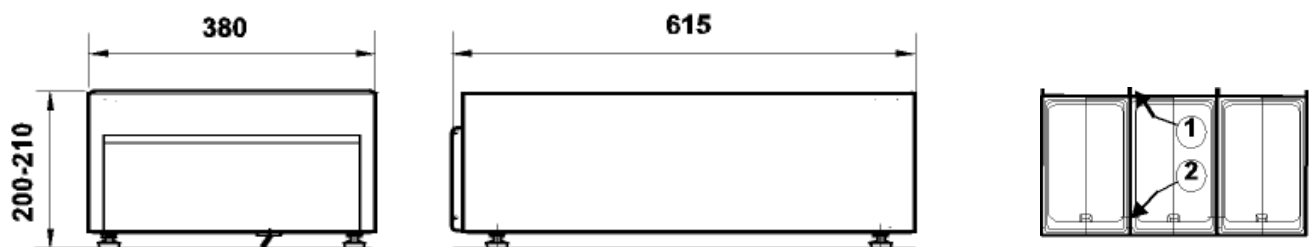


Tisch/Table/Table top

Bedienungsanleitung Mode d'emploi Operating Instruction

Masse / Dimensions / Dimensions



Bestimmungsgemässer Gebrauch

- Abstellfläche
- Tranchierbrett-Auflage
- Schubladenrahmen für GN-Behälter zur Lagerung von Nahrungsmitteln

Aufstellung

- Arbeitseinheit auf Tisch stellen. Durch Drehen der Stellfüsse ausnivellieren.
- Mehrere Geräte können mittels Schrauben (1) und (2) bündig aneinander geschraubt werden.

Bedienung

- Zum Schneiden, Verkleinern, Tranchieren von Gemüse, Fleisch, usw. Tranchierbrett, Art.-Nr. BI 371'699, aufsetzen.
- Zum Aufbewahren von Nahrungsmitteln entsprechende Gastronormschalen GN 1/1 bis GN 1/9 (max. Tiefe 100 mm) in die Schublade einsetzen. Für kleine Schalen Zwischensteg einlegen.

Unterhalt und Reinigung

- Gerät täglich reinigen.
- Das Gerät ist aus Chrom-Nickelstahl gefertigt. Ein mildes Reinigungsmittel genügt.

Utilisation conforme aux dispositions

- Surface de pose
- Appui pour planche à trancher
- Tiroir avec récipients Gastronorm pour la conservation d'aliments

Pose

- Poser l'unité de travail sur la table. En les tournant, mettre les pieds de niveau.
- Plusieurs appareils peuvent être vissés ensemble à fleur au moyen des vis (1) et (2).

Utilisation

- Pour couper, hacher, trancher des légumes de la viande, etc., poser la planche à trancher Art. N° BI 371'699.
- Pour la conservation d'aliments, utiliser les récipients Gastronorm correspondants GN 1/1 à GN 1/9 (profondeur max. 100 mm) dans les tiroirs. Pour les petits récipients, poser la traverse.

Entretien et nettoyage

- Nettoyer l'appareil chaque jour.
- L'appareil est construit en acier inoxydable. Un produit de nettoyage doux suffit.

Proper use

- Storage surface
- Carving board support
- Drawer with Gastronorm containers for storing food

Installation

- Place work unit on table. Level by turning the feet.
- Several units can be screwed flush together by means of screws (1) and (2).

Operation

- For cutting, chopping and carving vegetables, meat, etc., mount carving board, Art. No. BI 371'699.
- For storing food, insert appropriate Gastronorm trays GN 1/1 to GN 1/9 (max. depth 100 mm) in the drawer. Insert intermediate rail for small trays.

Maintenance and cleaning

- Clean the unit daily.
- The unit is made of chromium nickel steel. A mild cleaning agent is sufficient.