



TERMO DE GARANTIA

A Kenok assegura ao proprietário consumidor desse aparelho a garantia de 3 meses a partir da emissão da nota fiscal, referente ao prazo mínimo estabelecido por lei. A garantia é dada ao produto contra eventuais defeitos decorrentes de fabricação ou projeto que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular. Compreende a mão de obra e substituição de peças no reparo de defeitos constatados pela Assistência técnica autorizada KENOK, sendo de fabricação.

1 - Esta garantia perderá sua validade se:

- 1.1 - O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede de gás e outros.
- 1.2 - O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela KENOK.
- 1.3 - O produto for ligado à fonte de gás de forma diferente daquela recomendada para o aparelho.
- 1.4 - A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
- 1.5 - A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos ao desgaste natural e desgaste proveniente do uso de alimentos de forma incorreta ou abuso e sobrecarga do aparelho.
- 1.6 - Esta garantia não cobre danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades

IMPORTANTE

É responsabilidade do consumidor comprovar que o aparelho a ser substituído se encontra dentro do prazo de garantia, mediante a apresentação do "Termo de Garantia" juntamente com a Nota fiscal. A KENOK responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

Data da venda ____ / ____ / ____ Nota Fiscal N° _____ Aparelho N° _____



Spolu Benesse do Brasil Ltda.

Fones/Fax: (17) 3546-9050

e-mail: kenok@kenok.com.br - www.kenok.com.br

Rua Aracaju, 205/2 - Centro - Itajobi - SP - CEP 15840-000



SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

e-mail: assistec@kenok.com.br

Fone: 17 3546 9050



MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA



MESA DE SERVIÇO

INTRODUÇÃO

Parabéns por sua escolha!

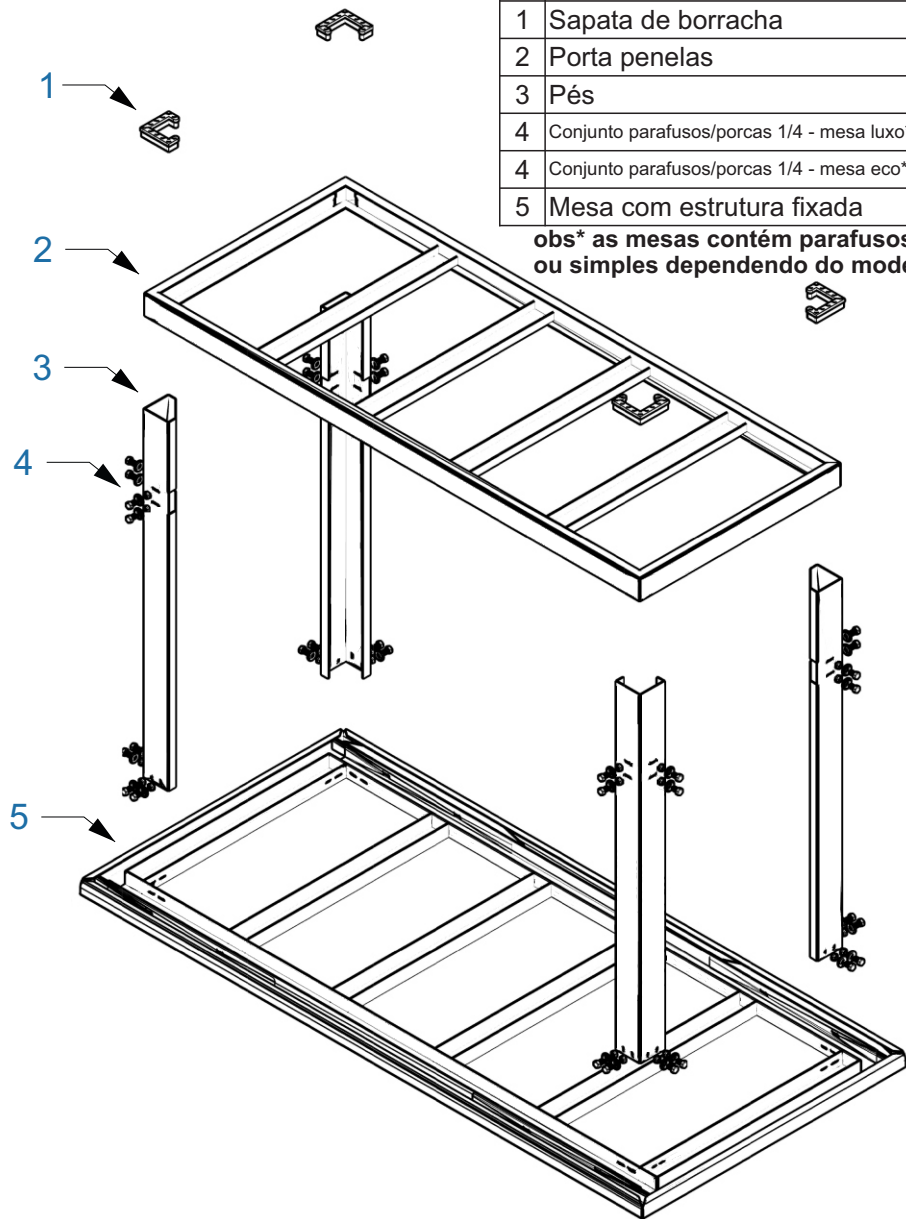
Você acaba de adquirir um produto de qualidade da marca Kenok.

- Este manual foi desenvolvido para ser um guia de instalação e consultas para seu produto. O uso em desacordo com ele pode causar mau funcionamento, diminuição da vida útil do aparelho, danos precoces e permanentes ao produto, bem como a perda da garantia.

RELAÇÃO DE PEÇAS

Nº	PEÇA	QTD.
1	Sapata de borracha	4
2	Porta penelas	1
3	Pés	4
4	Conjunto parafusos/porcas 1/4 - mesa luxo*	32
4	Conjunto parafusos/porcas 1/4 - mesa eco*	16
5	Mesa com estrutura fixada	1

obs* as mesas contém parafusos duplos ou simples dependendo do modelo



MONTAGEM DA MESA

1- Desembale a mesa e separe as peças para a montagem. Junto com a mesa acompanha um kit de parafusos, porcas e arruelas, que deverá ser usado para unir as suas partes.

2- Verifique no desenho ao lado a relação de peças e proceda com a montagem como explica abaixo:

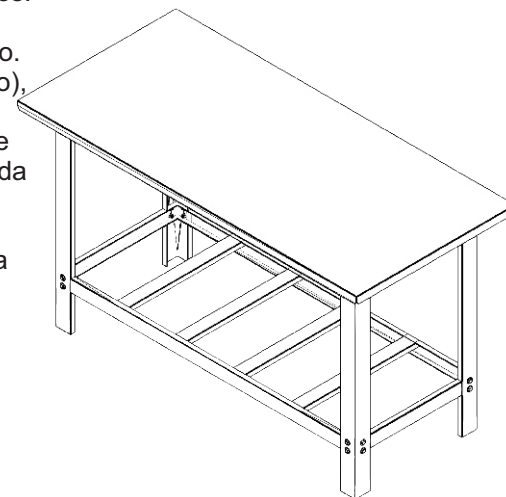
2.1- Coloque a mesa (5) virada com o tampo para baixo sobre uma superfície lisa, preferencialmente forrada, para evitar riscos.

2.2- Encaixe os pés (3) na estrutura da mesa (5) e prenda-os com os parafusos e porcas (4). Nivele e aperte bem.

2.3- Encaixe o porta panelas entre os 4 pés. A estrutura dos pés possui um vinco para o encaixe. Prenda com os parafusos e porcas e aperte bem.

2.4- Coloque as sapatas de borracha nos pés.

3- Vire a mesa e faça o teste de nivelamento. Caso a mesa esteja desnivelado (mancando), faça o nivelamento soltando os parafusos que prendem os pés na estrutura da mesa e ajustando sua altura. Os furos na estrutura da mesa são oblongos, o que permite um pequeno deslocamento dos pés para cima ou para baixo, nivelando assim a mesa para que ela não fique balançando.



LIMPEZA

- Utilize água e sabão neutro nas partes em inox.
- Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras, substancias ácidas ou alcalinas como: café, leite, água salgada, suco de tomate etc. Isso evita manchas, pontos de oxidação sobre o inox ou que a pintura descasque.
- Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma: Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar danos ao produto.
- Após a limpeza do produto, recolocar corretamente as peças nos devidos lugares.
- Não use palha de aço ou similares para limpeza de qualquer parte da mesa.
- Após a utilização da mesa sempre faça a limpeza de sua superfície, evitando assim o acúmulo de resíduos.