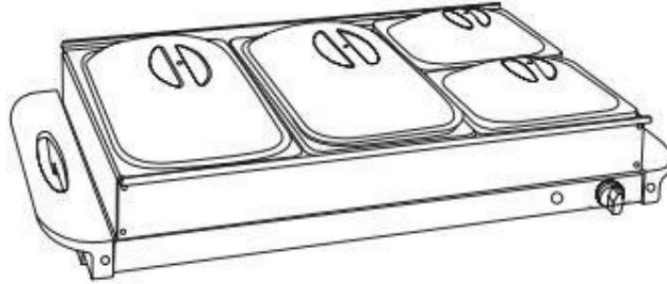


INSTRUKCJA UŻYCIA

PODGRZEWACZ BUFETOWY



Szanowny Kliencie,

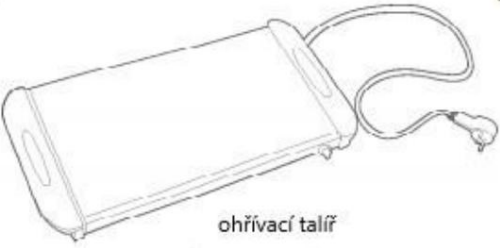
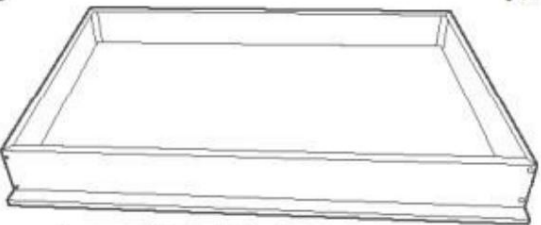
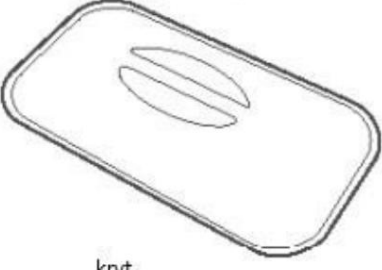



Dziękujemy za decyzję o zakupie tego produktu.

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi i uważne jej przeczytanie przed użyciem produktu. Zapobiegnie to ewentualnym uszkodzeniom produktu lub obrażeniom ciała spowodowanym niewłaściwym obchodzeniem się z nim. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy zapewnić jej dostęp do niniejszej instrukcji.

Uwaga dotycząca bezpieczeństwa

1. Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje.
2. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka należy sprawdzić, czy dostępne napięcie robocze odpowiada napięciu roboczemu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania.
4. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
5. Przed przystąpieniem do czyszczenia i naprawy urządzenia należy bezwzględnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
6. W przypadku korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci konieczny jest nadzór osoby dorosłej.
7. Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
8. Naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka. Naprawy wykonywane przez użytkownika mogą stwarzać poważne zagrożenie dla zdrowia.
9. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, hotelowego lub innego.
10. Nie używaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie nie działa prawidłowo, upadło na podłogę lub jest uszkodzone w inny sposób.
11. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
12. Nie dotykaj gorących powierzchni. Urządzenie należy obsługiwać za pomocą uchwytu i pokręteł.
13. Nigdy nie kładź rąk na otworze wylotowym pary ani pokrywie, gdy urządzenie jest włączone.
14. Upewnij się, że urządzenie jest używane na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
powierzchnia.
15. Wszystkie dania mięsne umieszczane w podgrzewaczu bufetu muszą być wcześniej dokładnie ugotowane.
Nie umieszczaj surowego mięsa w podgrzewaczu bufetu.
16. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, umysłowej lub sensorycznej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
17. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta lub innym osobą wykwalifikowaną. Nie naprawiaj i nie wymieniaj kabla samodzielnie.

Lista części

A  ohřívací talíř 1×	B  rám pro nádoby ohřivače 1×
C  kryt 2×	D  nádobka ohřivače 2×
E  kryt 2×	F  nádobka ohřivače 2×

Dane techniczne

numer produktu:	WMTR01-2x2,5L+2x1L
woltaż:	220-240 V~50 Hz
wydajność	200 W
zakres temperatur	<small>Temperatura od 40 do 95 stopni Celsjusa</small>

Korzystanie z podgrzewacza bufetowego

Notatka:

Podczas pierwszego użycia podgrzewacza bufetowego może pojawić się nieprzyjemny zapach. Ale jest to całkowicie normalne i zniknie w trakcie użytkowania.

Ostrzeżenie:

Urządzenie staje się bardzo gorące podczas użytkowania. Proszę postępować bardzo ostrożnie.

Podłącz wtyczkę do gniazdka i włącz urządzenie. Kontrolka zaświeci się na czerwono i zgaśnie po osiągnięciu żądanej temperatury.

Umieść przygotowane jedzenie w każdym z pojemników grzewczych i ustaw żądaną temperaturę.

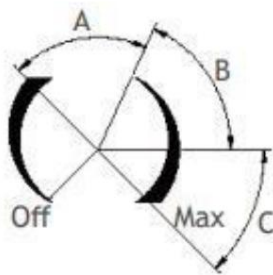
Światło włącza się i wyłącza cyklicznie, aby utrzymać odpowiednią temperaturę. Nie zaleca się używania tego urządzenia

przez okres dłuższy niż 6-8 godzin na raz.

Po użyciu odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.

Korzystanie z płyty grzewczej bez pojemnika grzewczego i ramki

1. Płytę grzewczą należy ustawić na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni.
2. Podłącz urządzenie do sieci i włącz urządzenie.
3. Kontrolka zaświeci się na czerwono i zgaśnie po osiągnięciu żądanej temperatury.
4. Rozgrzej urządzenie przez 10 minut.



A: Piecyk bufetowy zaczyna się nagrzewać. Po upływie jednej godziny osiągnięta zostaje zadana temperatura 40°C - 55°C i urządzenie ją utrzymuje.

B: Grzejnik bufetowy rozpocznie nagrzewanie. Po upływie jednej godziny osiągnięta zostaje zadana temperatura 55°C - 70°C i urządzenie ją utrzymuje.

C: Grzejnik bufetowy rozpocznie nagrzewanie. Po upływie jednej godziny osiągnięta zostaje zadana temperatura 70°C - 85°C i urządzenie ją utrzymuje.

Żywność utrzymywana w ciepłe w podgrzewaczu musi być wstępnie ugotowana i gorąca, ponieważ urządzenie nie jest przeznaczone do podgrzewania zimnej lub mrożonej żywności.

Po użyciu odłącz przewód zasilający i pozwól urządzeniu ostygnąć przez około 90 minut przed schowaniem.

Konserwacja

Ostrzeżenie:

Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze upewnić się, że jest ono odłączone od zasilania. zasilanie i odpowiednie chłodzenie.

Zdejmij pokrywkę i ramkę zabezpieczającą z każdego pojemnika podgrzewającego. Umyj je w ciepłej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i dokładnie osusz.

Płytę kuchenną należy myć łagodnym detergentem i miękką, wilgotną ściereczką.

Nie należy używać agresywnych środków czyszczących i uważać, aby woda nie dostała się do ramy i nie pozostała w niej nasiąknięta. Nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego ani wtyczki grzejnika w wodzie lub innych płynach.

Ponownie złożź podgrzewacz bufetowy i przechowuj go w chłodnym, suchym miejscu.

Informacje o urządzeniach elektrycznych i elektronicznych



Poniższe informacje przeznaczone są dla gospodarstw domowych posiadających urządzenia elektryczne lub elektroniczne. Prosimy o zapoznanie się z tymi ważnymi informacjami w celu przyjaznej dla środowiska utylizacji starych urządzeń, a także w celu zapewnienia własnego bezpieczeństwa.

1. Informacje dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz znaczenie tego symbolu zgodnie z załącznikiem nr 3 do ustawy

ElektroG: Posiadacze starego sprzętu muszą go utylizować oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych. Sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być zatem klasyfikowany jako niesegregowane odpady komunalne, nie wolno go w ten sposób utylizować, a w szczególności nie należy go wyrzucać do odpadów domowych.

Są to urządzenia, które są gromadzone oddzielnie i utylizowane za pośrednictwem lokalnych systemów zbiórki i zwrotu.

Posiadacze starych urządzeń mają również obowiązek zbierania i sortowania osobno starych baterii i akumulatorów, które nie pochodzą ze starego urządzenia lub nie są jego częścią, i w ten sposób również przekazywania ich do punktu zbiórki.

Nie dotyczy to starych urządzeń zgodnie z paragrafem 14(1). 5 zdania 2 i 3 ElektroG w ramach decyzji organu odpowiedzialnego za gospodarkę odpadami w celu przygotowania do ponownego użycia od pozostałego starego sprzętu oddziela się tak, aby mógł zostać ponownie wykorzystany - poddany recyklingowi. Właściciele starych urządzeń, które zostały oddzielone od niesegregowanych odpadów komunalnych, mogą rozpoznać je po symbolu podanym w załączniku nr 3 do ustawy ElektroG.

Symbolem oddzielnej zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego jest przekreślony kontener na śmieci na kółkach, który wygląda następująco.

2. Uwagi dotyczące możliwości zwrotu starego, używanego sprzętu: Właściciele starego sprzętu mogą, na mocy prawa publicznego, przekazać go do odpowiednich instytucji zajmujących się gospodarką odpadami i skorzystać z dostępnych opcji zwrotu lub odbioru towarów używanych, aby zapewnić utylizację starego sprzętu.

W razie potrzeby istnieje również możliwość oddania sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu ponownego wykorzystania. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z odpowiednim punktem odbioru lub zwrotu.

3. Uwaga dotycząca ochrony danych

Część starych urządzeń przeznaczonych do utylizacji zawiera poufne dane osobowe (np. komputer, smartfon itp.), które nie mogą dostać się w ręce osób trzecich.

Wyraźnie wskazujemy, że użytkownicy końcowi starych urządzeń odpowiadają za usunięcie danych osobowych ze starych urządzeń przeznaczonych do utylizacji.