

INSTRUKCJA OBSŁUGI PODGRZEWACZE INDUKCYJNE SUPREME



Verlo
V-1110-72



Verlo
V-1110-74

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Usuń wszystkie folie i umyj poszczególne części wodą z detergentem i od razu je osusz.
- Do napełnienia pojemnika na wodę użyj ciepłej wody – dzięki temu czas jej nagrzania zdecydowanie się skróci. Nalej tyle wody, żeby pusty pojemnik na żywność nie unosił się na wodzie.
- Postaw urządzenie na stabilnym podłożu, uważaj by część na której umieszczone są pojemniki na paliwo nie dotknęła podłoża.
- Zadbaj o to, aby zewnętrzne powierzchnie podgrzewacza były suche.
- Używaj wyłącznie puszek z pastą do podgrzewaczy lub żelu produkowanego specjalnie do podgrzewania żywności (T-7049-2 / T-7049-1). Nie używaj pasty na bazie metanolu.
- Usuń wieczko z puszki pasty z paliwem i umieść puszkę w naczyniu na puszkę z paliwem. Nałóż pokrywkę na naczynie na puszkę z paliwem
- Zapalanie pasty: umieść naczynie na puszkę z paliwem pod podgrzewaczem i zapal pastę. Zadbaj o to, by otwór pojemnika był maksymalnie odsłonięty.



T-7049-1



T-7049-2

Uwaga: Wiele rodzajów pasty do podgrzewaczy pali się niemal niewidocznym, niebieskim płomieniem, który może być mało widoczny.

- Uchwyt naczynia na puszkę z paliwem T-15007 nie służy do przenoszenia palącej się pasty lub podnoszenia pojemnika z paliwem. Uchwyt może się odłączyć od pokrywki, co może spowodować wypadek, poparzenia i pożar.



T-15007

- Zamknij pokrywkę podgrzewacza do potraw i odczekaj minimum 15-30 minut przed umieszczeniem naczynia z jedzeniem w pojemniku z wodą. Jeśli w pojemniku umieszczasz mniejsze naczynia, użyj odpowiednich listew wspornikowych, żeby zapobiec ześlizgnięciu się naczynia z jedzeniem do pojemnika z wodą.
- Alternatywnym źródłem podgrzewania jest kuchenka lub grzałka indukcyjna o kodzie T-69131 / T-69032 / T-69332 dostępna jako oddzielne urządzenia w firmie TOM-GAST (dotyczy tylko wybranych modeli podgrzewaczy). Należy zwrócić uwagę, aby powierzchnia grzewcza kuchenki/grzałki indukcyjnej nie wystawała poza obrys dna podgrzewacza.

- W przypadku stosowania kuchenki indukcyjnej (tylko dla wybranych modeli podgrzewaczy) bezwzględnie stosuj się do instrukcji obsługi niniejszej kuchenki.
- W przypadku stosowania kuchenki indukcyjnej należy podgrzewacz postawić bezpośrednio na płycie kuchenki. Należy zwrócić uwagę, aby tylna podpórka opierała się stabilnie na nienagrzanej części kuchenki lub blatu. Brak regulacji wysokości tej podpórki może spowodować wywrócenie się podgrzewacza przy unoszeniu pokrywy i przyczynić się do wypadku i poparzeń (tylko wybrane modele podgrzewaczy. W razie wątpliwości zwróć się z pytaniem do sprzedawcy lub firmy TOM-GAST).
- W przypadku stosowania grzałki indukcyjnej T-69131 / T-69032 / T-69332 (tylko dla wybranych modeli podgrzewaczy) bezwzględnie stosuj się do instrukcji obsługi niniejszej grzałki).



Grzałkę indukcyjną montuje się w podstawach podgrzewaczy (wybrane modele,

- Przy wydawaniu potraw należy pamiętać o tym, by po każdym użyciu zamknąć pokrywę aby zapobiegać utracie ciepła oraz wysuszeniu potrawy. Pokrywa posiada mechanizm pozwalający na swobodne i delikatne opuszczenie się pokrywy.
- Pasta pali się średnio kilka godzin (dokładny czas palenia zależy od rodzaju pasty i wielkości płomienia). Podczas podgrzewania woda może się zagotować, co powoduje szybkie parowanie. Pamiętaj o tym i kontroluj od czasu do czasu poziom wody lub reguluj płomień przy pomocy ruchomej części pokrywy pojemnika na pastę.
- Nigdy nie stawiaj podgrzewacza do potraw w bezpośrednim otoczeniu łatwopalnych przedmiotów i zadбай o to, by podczas użycia osoby nakładające potrawy nie dotykały palników ubraniem (np. rękawami, szalami lub krawatami).

Uwaga: Masz do czynienia z otwartym ogniem i/lub gorącą płytą kuchenki i/lub gorącą płytą grzałki indukcyjnej. Zadбай zawsze o odpowiednie środki ostrożności w celu zapobiegania pożarom oraz wypadkom.

- Zadбай o to, by żadne resztki jedzenia lub krople wody nie ściekały do palników i/lub na rozgrzaną płytę kuchenek i/lub grzałkę indukcyjną. Może to spowodować nagłe zwiększenie płomienia lub rozbryzgi gorącej wody i doprowadzić do pożaru i poparzenia ludzi.
- Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do podgrzewaczy do potraw.
- Pokrywa, podgrzewacz, ramy, pojemniki na pastę, kuchenka i grzałka i inne elementy podgrzewaczy są podczas pracy gorące. Istnieje ryzyko poparzenia. Uprzedź o tym użytkowników.

Firma TOM-GAST zrzeka się jakiegokolwiek odpowiedzialności za wypadki powstałe w wyniku nieodpowiedniego użycia urządzenia lub niestosowania się do powyższych zaleceń.

PRZEZNACZENIE

Podgrzewacz potraw służy do utrzymywania w podwyższonej temperaturze przygotowanych wcześniej posiłków umieszczonym w kąpielii wodnej za pośrednictwem pojemnika na żywność (zupę). Podgrzewacz nie służy do gotowania lub podgrzewania potraw. Każde inne wykorzystanie niniejszego urządzenia uważane będzie za niezgodne z przeznaczeniem ze wszelkimi wynikającymi z tego konsekwencjami.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pułta, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału. Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

GWARANCJA

Okres gwarancji: 1 rok od daty zakupu

TOM-GAST

TOM-GAST - BIURO HANDLOWE I MAGAZYN
ul. Beskidzka 123/125
91-610 Łódź

tel. +48 42 674 85 87
fax. +48 42 674 85 88
infolinia 0 801 011 255

email: tomgast@tomgast.pl