

FineDine

INDUCTION CHAFING DISHES DE LUXE GN 1/1, GN 2/3 OR ROUND WITH FRAME

471159 v.03, 471166 v.02, 204849 v.03, 204856 v.02,
473474 v.03, 473481 v.02, 473573 v.02, 473580 v.02,
473597 v.02, 473603, 473627, 473634, 473658,
473610, 473641

INDUCTION CHAFING
DISHES DE LUXE
GN 1/1, GN 2/3 OR ROUND
WITH FRAME

GB

PODGRZEWACZ
INDUKCYJNY DE LUXE
GN 1/1, GN 2/3 LUB
OKRĄGŁY Z RAMĄ

PL

INDUKTION-
SPEISEWÄRMER DE LUXE
GN 1/1, GN 2/3 ODER RUND
MIT RAHMEN

DE

ΕΠΑΓΩΓΙΚΑ CHAFING DISH
DE LUXE GN 1/1, GN 2/3 Η
ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΜΕ ΠΛΑΙΣΙΟ

GR

МАРМИТ ИНДУКЦИОННЫЙ
DE LUXE GN 1/1, GN 2/3
ИЛИ КРУГЛЫЕ С РАМОЙ

RU



READ MANUAL



GB: Read user manual and keep this with the appliance.

PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.

DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.

GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.

RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.

GB: **WARNING!** All models of Fine Dine's chafing dishes are equipped with a specific hydraulic mechanism, that slows down the fall of the lid. Please **DO NOT** press the cover when closing and let it close automatically. Pressing the cover may cause irreparable damage to the mechanism.

PL: **OSTRZEŻENIE!** Podgrzewacze Fine Dine są wyposażone w hydrauliczny mechanizm spowalniający opadanie pokrywy. Proszę nie dociskać pokrywy przy zamykaniu i pozostawić do samoczynnego zamknięcia. Dociskanie pokrywy może spowodować nieodwracalne uszkodzenie mechanizmu.

DE: **WARNUNG!** Alle Modelle von Fine Dine sind mit einem speziellen Hydraulikmechanismus ausgestattet, der den Fall des Deckels verlangsamt. Bitte drücken Sie beim Schließen **NICHT** auf die Abdeckung und lassen Sie sie automatisch schließen. Durch Drücken der Abdeckung kann der Mechanismus irreparabel beschädigt werden.

GR: **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Όλα τα μοντέλα του Fine Dine chafing dish είναι εξοπλισμένα με συγκεκριμένο υδραυλικό μηχανισμό, που επιβραδύνει την πτώση του καπακιού. ΜΗΝ πιέζετε το κάλυμμα κατά το κλείσιμο και αφήστε το να κλείσει αυτόματα. Το πάτημα του καλύμματος μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στον μηχανισμό.

RU: **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Все модели мармит Fine Dine оснащены специальным гидравлическим механизмом, который замедляет падение крышки. Не нажимайте на крышку при закрытии и позволяйте ей закрыться автоматически. Нажатие на крышку может привести к неоправимому повреждению механизма.

GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.

PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.

DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.

GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.

RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

GB: CHAFING DISHES / PL: PODGRZEWACZE / DE: SPEISEWÄRMER / GR: CHAFING DISH / RU: МАРМИТ			
A			
	471159 v.03	204849 v.03	473474 v.03
B	585x490x(H)170 mm/мм	405x480x(H)170 mm/мм	445x480x(H)275 mm/мм
C	GN 1/1 530x325x(H)65 mm/мм	GN 2/3 355x325x(H)65 mm/мм	Round Ø287x(H)209 mm/мм
A			
	473573 v.02	473580 v.02	473597 v.02
B	585x490x(H)170 mm/мм	405x480x(H)170 mm/мм	445x480x(H)275 mm/мм
C	GN 1/1 530x325x(H)65 mm/мм	GN 2/3 355x325x(H)65 mm/мм	Round Ø287x(H)209 mm/мм
GB: FRAMES FOR CHAFING DISHES / PL: RAMY PODGRZEWACZA / DE: RAHMEN FÜR SPEISEWÄRMER / GR: ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ CHAFING DISH / RU: ПОДСТАВКА ДЛЯ МАРМИТА			
A			
	471166 v.02	204856 v.02	473481 v.02
B	665x370x(H)240 mm/мм	485x370x(H)240 mm/мм	370x370x(H)240 mm/мм
GB: ACCESSORIES / PL: AKCESORIA / DE: ZUBEHÖR / GR: ΑΞΕΣΟΥΑΡ / RU: АКЦЕССУАРЫ			
C	2		1
D	YES - optional (239193)		
GB: FRAMES FOR CHAFING DISHES / PL: RAMY PODGRZEWACZA / DE: RAHMEN FÜR SPEISEWÄRMER / GR: ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ CHAFING DISH / RU: ПОДСТАВКА ДЛЯ МАРМИТА			

GB: CHAFING DISHES / PL: PODGRZEWCZE / DE: SPEISEWÄRMER / GR: CHAFING DISH / RU: МАРМИТ			
A	 473603	 473634	
B	590x410x200(H) mm/мм	495x470x325(H) mm/мм	
C	GN 1/1 530x325x(H)65 mm/мм	Round 290x290x(H)215 mm/мм	
A	 473610	 473641	
B	590x410x200(H) mm/мм	495x470x325(H) mm/мм	
C	GN 1/1 530x325x(H)65 mm/мм	Round 290x290x(H)215 mm/мм	
GB: FRAMES FOR CHAFING DISHES / PL: RAMY PODGRZEWCZA / DE: RAHMEN FÜR SPEISEWÄRMER / GR: ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ CHAFING DISH / RU: ПОДСТАВКА ДЛЯ МАРМИТА			
A	 473627	 473658	
B	520x 420x 160(H) mm/мм	310x 430 x160(H) mm/мм	
GB: ACCESSORIES / PL: AKCESORIA / DE: ZUBEHÖR / GR: ΔΕΞΕΟΥΑΡ / RU: АКЦЕССУАРЫ			
D	2	1	
E	YES		

A: GB: Item no. / PL: Nr pozycji / DE: Art.-Nr. / GR: Αρ. είδους / RU: Номер позиции

B: GB: Dimensions / PL: Wymiary / DE: Abmessungen / GR: Διαστάσεις / RU: Размеры

C: GB: Inner container dimensions / PL: Wymiary pojemnika wewnętrzznego / DE: Abmessungen des Innenbehälters / GR: Διαστάσεις εσωτερικού δοχείου / RU: Размеры внутреннего контейнера

D: GB: Number of paste container in standard with frame / PL: Liczba pojemnik na pastę w standardzie z podstawą / DE: Anzahl Pastenbehälter im Standard mit Rahmen / GR: Αριθμός δοχείων πάστας στο πρότυπο με πλαίσιο / RU: Количество контейнеров для пасты в стандартном исполнении с рамой

E: GB: Induction heater: YES - optional [239193] / PL: Grzałka indukcyjna: TAK - opcjonalnie [239193] / DE: Induktionsheizung: JA - optional [239193] / GR: Επαγωγικός θερμαντήρας: ΝΑΙ - προαιρετικά [239193] / RU: Индукционный нагреватель: ДА - необязательно [239193]

GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.

PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.

DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Dear Customer,

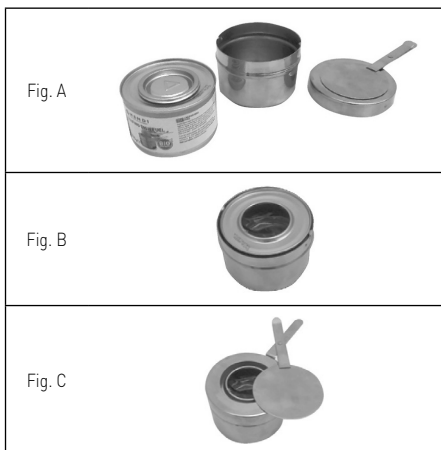
Thank you for purchasing this Fine Dine appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.


Safety instructions

- This appliance is intended for commercial use only.
- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Do not use any extra devices that are not supplied together with the appliance.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance out of reach of children.

Special safety instructions

- **FINE DINE waives any and all responsibility for any accident caused by improper use of the appliance or failure to follow the above instructions.**
- Remove all plastic wraps and wash parts in water with a detergent. Dry at once.
- Use hot water to fill the container, it will reduce the heating time. The empty food container should not float on water, do not pour too much water.
- Place the appliance on a stable countertop, the part with fuel containers must not touch the countertop (at least 1 cm distance).
- Keep the external surface of the appliance dry and do not allow water to collect and drip under the dish.
- Use only canned paste or gel fuel dedicated for heating food. Never use methanol-based fuel. It is poisonous and must not be sold or used in the EU. [Fig. A]
- Remove the lid from the fuel can and place the can in fuel container. [Fig. B]
- Put the fuel container lid back on the can. [Fig. C]



- Lighting the paste: place the container under the chafing dish and light the paste. Ensure that the container is fully open.
- **NOTE:** Many types of chafing dish paste burn with an almost invisible, blue flame, which is difficult to see during the day.
- Never light the paste outside the container or chafing dish.
- Do not move the burning paste or lift the fuel container using the lid handle. The handle may disconnect from the lid and cause an accident, burns and fire.
- Place the lid on the chafing dish and wait at least 15-30 minutes before putting the dish with food in the water container. When putting smaller dishes, use adequate supports to avoid slipping of dishes into water.
- When serving food remember to always close the lid after each use to prevent heat loss and drying of food. The lid is equipped with a mechanism that allows free and smooth lowering. Please let the lid fall down naturally, any external force will damage the performance of the mechanism.
- **ADVICE:** place a card with the name of dish and spoon holder next to the chafing dish.
- The paste burns for a few hours (the exact burning time depends on paste type and flame size). During heating water may boil which causes quick evaporation and drying of the entire system. Please remember this and regularly control the water level or flame size using the movable part of the paste container lid.
- Never place the chafing dishes directly near to flammable objects and ensure that the clothes of food servers do not touch the burners (e.g. sleeves, shawls or ties).
-  **CAUTION! RISK OF BURNS!** You are dealing with open fire and/or hot cooker hob and/or hot induction heater. Always ensure that proper precautions are in place to prevent fire and accidents.
- Ensure that no food residues or water drops flow to the burners or to the hot cooker hob and/or induction heater. This may cause sudden flame increase or splashes of hot water and result in fire and burns.
- Children or animals must not come near to chafing dishes.
-  **CAUTION! HOT SURFACE!** The lid, chafing fish, base, paste containers, cooker, heater or any other elements of the chafing dish become hot. Burn hazard! Please advise the users accordingly.

Intended use

- This appliance is intended for professional use.
- The chafing dish is designed to keep ready meals warm by immersing the food (soup) container in a water bath. The chafing dish is not designed for cooking or heating meals. Any other use may lead to damage of the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

DE LUXE LINE

- High polished stainless steel housing.
- Dripless patent: especially contoured tilting lid preventing condensation dripping onto the table. Condensation drained to a water container.
- Thick, sandwich-type bottom (stainless steel/aluminium/chromium steel), which combines the properties of aluminium in terms of heat distribution with the durability and magnetic properties of stainless steel, required for use on induction heaters and hobs.
- Stackable bases.
- Tool-free, easy lid removal.
- Lid with a window.
- Mechanism blocking the close of the lid.
- Rear support with height adjustment, to prevent knocking over the dish when the lid is opened abruptly.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

POLSKI

Szanowny Kliencie,

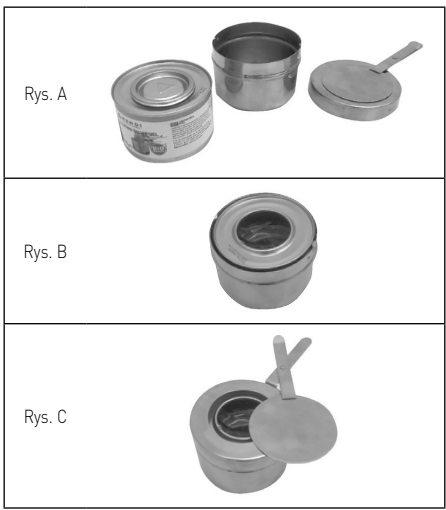
Dziękujemy za zakup tego urządzenia Fine Dine. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa


- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym działaniem i niewłaściwym użyciem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane razem z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, które mają brak doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie to w żadnym wypadku nie powinno być używane przez dzieci.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa


- **Firma FINE DINE zrzeka się jakiegokolwiek odpowiedzialności za wypadki powstałe w wyniku nieodpowiedniego użycia urządzenia lub niestosowania się do powyższych zaleceń.**
- Usuń wszystkie folie i umyj poszczególne części wodą z płynem do zmywania i od razu je osusz.
- Do napełnienia pojemnika na wodę zalecamy użycie 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 blacie, przy czym część na której umieszczone są pojemniki na paliwo, nie może dotykać blatu (minimum 1 cm).
- Zadbaj o to, aby zewnętrzne powierzchnie podgrzewacza były suche i żeby z dotu podgrzewacza nie zbierała się i nie kapła woda.
- Używaj wyłącznie puszek z pastą do podgrzewaczy lub żelu produkowanego specjalnie do podgrzewania żywności. Nigdy nie używaj pasty na bazie metanolu. Taka pasta jest trująca i nie może być sprzedawana i stosowana na terenie UE. (Rys. A)
- Usuń wieczko z puszkii pasty z paliwem i umieść puszkę w pojemniku na pastę. (Rys B)
- Natóż pokrywkę na pojemnik na paliwo z powrotem na puszkę. (Rys. C)



- Zapalanie pasty: umieść pojemnik pod podgrzewaczem z zapalną pastą. Zadbaj o to, by otwór pojemnika był maksymalnie odsonięty.
- **UWAGA:** Wiele rodzajów pasty do podgrzewaczy pali się niemal niewidocznym, niebieskim płomieniem, który jest szczególnie mało widoczny w ciągu dnia.
- Nigdy nie zapalaj pasty poza pojemnikiem i poza podgrzewaczem do potraw.
- Uchwyt pokrywy nie służy do przenoszenia palącej się pasty lub podnoszenia pojemnika z paliwem. Uchwyt może się odłączyć od pokrywy, co może spowodować wypadek, poparzenia i pożar.
- Potóż pokrywkę na podgrzewaczu 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.
- 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. Należy pozwolić, aby pokrywa opadła naturalnie, ponieważ każda siła zewnętrzna może uszkodzić działanie mechanizmu.
- **RADA:** przy podgrzewaczu do potraw umieść karteczki z nazwą dania wraz ze stojakiem na tyłkę, do którego będzie można odłożyć tyłkę po nałożeniu potrawy.
- 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, przez co cały system może wyschnąć. 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 zadbaj o to, by podczas użycia osoby nakładające potrawy nie dotykały palników ubranie (np. rękawami, szalami lub krawatami).

 **UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!** Masz do czynienia z otwartym ogniem. Zadbaj zawsze o od-

powiednie środki ostrożności w celu zapobiegania pożarom oraz wypadkom.

- Zadbaj o to, by żadne resztki jedzenia lub krople wody nie ściekały a grzałkę elektryczną. Może to spowodować rozbrzygni gotującej wody i doprowadzić do pożaru i poparzenia ludzi.
- Dzieci i zwierzęta domowe nie mogą się zbliżać do podgrzewaczy do potraw.
-  **UWAGA! GORĄCA POWIERZCHNIA!** Pokrywa i całe urządzenie mogą być gorące. Uprzedź o tym użytkowników.

Przeznaczenie

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Podgrzewacz potraw służy do utrzymywania w podwyższonej temperaturze przygotowanych wcześniej posiłków umieszczonym w kąpieli wodnej za pośrednictwem pojemnika na żywność (zupę). Podgrzewacz nie służy do gotowania lub podgrzewania potraw. Wszelkie inne użycie może spowodować uszkodzenia urządzenia lub obrażenia ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu należy uznać za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe korzystanie z urządzenia.

LINIA DE LUXE

- Obudowa z wysoko polerowanej stali nierdzewnej.
- Patent Dripless: specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu skroplin na stół. Skropliny odprowadzane do pojemnika z wodą.
- Grube, wielowarstwowe dno (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączące w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, niezbędnymi dla stosowania na grzałkach i płytach indukcyjnych.
- Możliwość sztaplowania ram.
- Łatwo demontowana pokrywa (bez użycia jakichkolwiek narzędzi).
- Pokrywa z przeszkleniem.
- Mechanizm blokujący opadanie pokrywy.
- Tylna podpórka z regulacją wysokości, zapobiegająca przewróceniu podgrzewacza w przypadku nagłego otwarcia pokrywy.

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon). Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutyli-zowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses Fine Dine Gerät gekauft haben.

Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und

achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicher-

heitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal

installieren und verwenden.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhaften Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine zusätzlichen Geräte, die nicht zusammen mit dem Gerät geliefert werden.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör als das vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie das Gerät für Kinder unzugänglich.

Besondere Sicherheitshinweise

- FINE DINE übernimmt keine Verantwortung für Unfälle, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts oder Nichtbeachtung der obigen Anweisungen verursacht werden.
- Entfernen Sie alle Plastikfolien und waschen Sie die Teile mit

einem Reinigungsmittel in Wasser. Auf einmal trocknen.

- Verwenden Sie heißes Wasser zum Befüllen des Behälters, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Der leere Lebensmittelbehälter sollte nicht auf Wasser schwimmen, sondern nicht zu viel Wasser einfüllen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Arbeitsplatte, das Teil mit den Kraftstoffbehältern darf die Arbeitsplatte nicht berühren (mindestens 1 cm Abstand).
- Halten Sie die Außenfläche des Geräts trocken und lassen Sie kein Wasser unter die Schale tropfen.
- Verwenden Sie nur Konservenpaste oder Gelkraftstoff, der zum Erwärmen von Lebensmitteln bestimmt ist. Verwenden Sie niemals Kraftstoff auf Methanolbasis. Es ist giftig und darf in der EU nicht verkauft oder verwendet werden. (Abb. A)
- Nehmen Sie den Deckel vom Kraftstoffbehälter ab und legen Sie den Behälter in den Kraftstoffbehälter. (Abb. B)
- Setzen Sie den Deckel des Kraftstoffbehälters wieder auf die Dose. (Abb. C)

Abb. A



Abb. B



Abb. C




- Beleuchten der Paste: Stellen Sie den Behälter unter die Scheuerschale und zünden Sie die Paste an. Stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig geöffnet ist.
- **HINWEIS:** Viele Arten von Scheuerschalenpaste verbrennen mit einer fast unsichtbaren blauen Flamme, die tagsüber schwer zu sehen ist.
- Die Paste niemals außerhalb des Behälters oder der Scheuerschale anzünden.
- Brennende Paste nicht bewegen und den Kraftstoffbehälter nicht mit dem Deckelgriff anheben. Der Griff kann sich vom Deckel lösen und einen Unfall, Verbrennungen und Brand verursachen.
- Legen Sie den Deckel auf die Scheuerschale und warten Sie mindestens 15-30 Minuten, bevor Sie die Schale mit Lebensmitteln in den Wasserbehälter geben. Verwenden Sie beim Einlegen kleinerer Geschirrtteile geeignete Stützen, um zu vermeiden, dass das Geschirr ins Wasser rutscht.
- Denken Sie beim Servieren von Lebensmitteln daran, den Deckel nach jeder Anwendung immer zu schließen, um Wärmeverlust und das Austrocknen von Lebensmitteln zu verhindern. Der Deckel ist mit einem Mechanismus ausgestattet, der ein

freies und sanftes Absenken ermöglicht. Bitte lassen Sie den Deckel auf natürliche Weise herunterfallen, da jegliche externe Kraft die Leistung des Mechanismus beeinträchtigen kann.

- **HINWEIS:** Legen Sie eine Karte mit dem Namen des Gerichts und dem Löffelhalter neben das Scheuergericht.
- Die Paste brennt einige Stunden lang (die genaue Brennauer hängt von der Art der Paste und der Flammengröße ab). Während des Erhitzens kann Wasser kochen, was zu einer schnellen Verdunstung und Trocknung des gesamten Systems führt. Bitte denken Sie daran und kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand oder die Flammengröße mit dem beweglichen Teil des Deckels des Pastenbehälters.
- Stellen Sie die Scheuerschalen niemals direkt in die Nähe von brennbaren Gegenständen und stellen Sie sicher, dass die Kleidung der Lebensmittelserver die Brenner nicht berührt (z. B. Ärmel, Schals oder Bänder).



VORSICHT! GEFAHR VON VERLETZUNGEN! Sie haben es mit offenem Feuer und/oder heißem Herd und/oder heißem Induktionsheizelement zu tun. Stellen Sie stets sicher, dass angemessene Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um Feuer und Unfälle zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass keine Speisereste oder Wassertropfen zu den Brennern oder zum heißen Herd und/oder Induktionsheizgerät fließen. Dies kann zu einer plötzlichen Zunahme der Flamme oder zu Spritzern von heißem Wasser und zu Feuer und Verbrennungen führen.
- Kinder oder Tiere dürfen sich nicht in der Nähe von Scheuergerichten aufhalten.
-  **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!** Deckel, Scheuerfisch, Boden, Pastenbehälter, Herd, Heizung oder andere Elemente der Scheuerschale werden heiß. Verbrennungsgefahr! Bitte informieren Sie die Benutzer entsprechend.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt.
- Die Scheuerschale hält die Fertiggerichte warm, indem der Behälter für Speisen (Suppe) in ein Wasserbad getaucht wird. Das Scheuergericht ist nicht zum Kochen oder Erwärmen von Mahlzeiten bestimmt. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

DE LUXE-LINIE

- Hochpoliertes Edelstahlgehäuse.
- Tropffreies Patent: besonders konturierter Kippdeckel, der verhindert, dass Kondensat auf den Tisch tropft. Kondensat in einen Wasserbehälter abgelassen.
- Dicker, Sandwichboden (Edelstahl/Aluminium/Chromstahl), der die Eigenschaften von Aluminium in Bezug auf die Wärmeverteilung mit der Haltbarkeit und den magnetischen Eigenschaften von Edelstahl kombiniert, die für die Verwendung auf Induktionsheizungen und Kochfeldern erforderlich sind.
- Stapelbare Sockel.
- Werkzeugloses, einfaches Entfernen des Deckels.
- Deckel mit Fenster.
- Mechanismus, der das Schließen des Deckels blockiert.
- Hintere Stütze mit Höhenverstellung, um ein Klopfen über die Schale beim abrupten Öffnen des Deckels zu verhindern.

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Entsorgung und Umwelt

Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt. Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.

Αγαπητέ πελάτη,

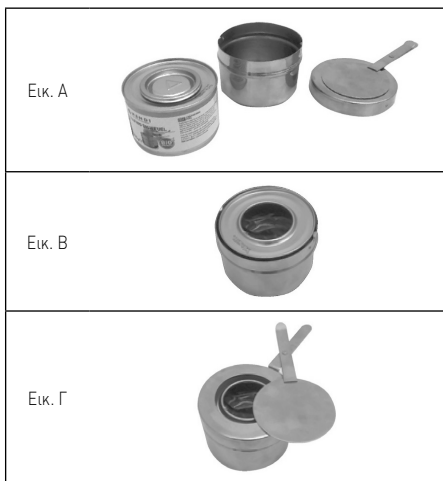
Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή Fine Dine. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.


Οδηγίες ασφαλείας


- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για εμπορική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προοριζόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Μην αφήνεται ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα εξαρτήματα εκτός από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Η FINE DINE αποποιείται κάθε ευθύνη για οποιοδήποτε ατύχημα που προκαλείται από ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή μη τήρηση των παραπάνω οδηγιών.
- Αφαιρέστε όλα τα πλαστικά περιτυλίγματα και τα εξαρτήματα πλήρως με νερό και απορρυπαντικό. Στεγνώστε ταυτόχρονα.
- Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό για να γεμίσετε το δοχείο, καθώς θα μειωθεί ο χρόνος θέρμανσης. Το άδειο δοχείο τροφίμων δεν πρέπει να επιπλέει στο νερό, μην ρίχνετε υπερβολική ποσότητα νερού.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερό πάγκο. Το εξάρτημα με τα δοχεία καυσίμου δεν πρέπει να ακουμπά στον πάγκο (απόσταση τουλάχιστον 1 cm).
- Διατηρείτε στεγνή την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής και μην αφήνεται νερό να συσσωρεύεται και να στάζει κάτω από το πιάτο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο πάστα σε κονσέρβα ή καύσιμο τζελ αποκλειστικά για τη θέρμανση τροφίμων. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καύσιμο με βάση τη μεθανόλη. Είναι δηλητηριώδες και δεν πρέπει να πωλείται ή να χρησιμοποιείται στην ΕΕ. [Εικ. Α]
- Αφαιρέστε το καπάκι από το δοχείο καυσίμου και τοποθετήστε το δοχείο μέσα στο δοχείο καυσίμου. [Εικ. Β]
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι του δοχείου καυσίμου στο δοχείο. [Εικ. Γ]



- Φωτίστε την πάστα: τοποθετήστε το δοχείο κάτω από το τρυβλίο chafing και ανάψτε την πάστα. Βεβαιωθείτε ότι ο περιέκτης είναι εντελώς ανοικτός.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Πολλοί τύποι πάστας ακασίματος καίγονται με μια σχεδόν άορατη, μπλε φλόγα, η οποία είναι δύσκολο να παρατηρηθεί κατά τη διάρκεια της ημέρας.
- Ποτέ μην ανάβετε την πάστα έξω από το δοχείο ή το τρυβλίο.
- Μην μετακινείτε την πάστα καύσης και μην ανασκώνετε το δοχείο καυσίμου χρησιμοποιώντας τη λαβή του καπακιού. Η λαβή μπορεί να αποσυνδεθεί από το καπάκι και να προκαλέσει ατύχημα, εγκαύματα και πυρκαγιά.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο σκεύος και περιμένετε τουλάχιστον 15-30 λεπτά προτού τοποθετήσετε το φαγητό στο δοχείο νερού. Όταν τοποθετείτε μικρότερα πιάτα, χρησιμοποιήστε επαρκή στήριγμα για να αποφύγετε την ολίσθηση των πιάτων στο νερό.
- Όταν σερβίρετε φαγητό, να θυμάστε να κλείνετε πάντα το καπάκι μετά από κάθε χρήση για να αποτρέψετε την απώλεια θερμότητας και το στέγνωμα των τροφίμων. Το καπάκι είναι εξοπλισμένο με έναν μηχανισμό που επιτρέπει το ελεύθερο και ομαλό χαμύlawμα. Αφήστε το καπάκι να πέσει με φυσικό τρόπο, τυχόν εξωτερική δύναμη θα βλάψει την απόδοση του μηχανισμού.
- **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:** τοποθετήστε μια κάρτα με το όνομα του πιάτου και της θήκης κουταλιού δίπλα στο πιάτο chafing.
- Η πάστα καίγεται για μερικές ώρες (ο ακριβής χρόνος καύσης εξαρτάται από τον τύπο της πάστας και το μέγεθος της φλόγας). Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης, το νερό μπορεί να βράσει και να προκαλέσει γρήγορη εξάτμιση και ξήρανση ολόκληρου του συστήματος. Παρακαλούμε να το θυμάστε αυτό και να ελέγχετε τακτικά τη στάθμη του νερού ή το μέγεθος της φλόγας χρησιμοποιώντας το κινητό μέρος του καπακιού του δοχείου πάστας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα πιάτα που συρρικνώνονται απευθείας κοντά σε ευφλεκτά αντικείμενα και βεβαιωθείτε ότι τα ρούχα των διακομιστών τροφίμων δεν έρχονται σε επαφή με τους καυστήρες (π.χ. μανίκια, σάβλα ή γραβάτες).
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ!** Έχετε να κάνετε με ανοικτή φωτιά ή/και επίσης θερμής κουζίνας ή/και θερμό επαγωγικό θερμαντήρα. Διασφαλίζετε πάντα ότι υπάρχουν οι κατάλληλες προφυλάξεις για την αποτροπή πυρκαγιάς και ατυχημάτων.

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων ή σταγόνες νερού προς τους καυστήρες ή προς τις εστίες της ζεστής κουζίνας ή/και το επαγωγικό θερμαντήρα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει αφηρίδια αύξηση της φλόγας ή πιτσιλιές ζεστού νερού και να προκαλέσει πυρκαγιά και εγκαύματα.
- Τα παιδιά ή τα ζώα δεν πρέπει να πλησιάζουν σε πιάτα που κόβουν τα πιάτα.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΖΕΣΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!** Το καπάκι, το ψάρι που κόβει, η βάση, τα δοχεία πάστας, η φριτέζα, ο θερμαντήρας ή οποιαδήποτε άλλα στοιχεία του σκεύους που κόβει ζεσταίνονται. Κίνδυνος εγκαύματος! Ενημερώστε ανάλογα τους χρήστες.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Το πιάτο chafing έχει σχεδιαστεί για να διατηρεί ζεστά τα έτοιμα γεύματα εμβαπτίζοντας το δοχείο φαγητού (σούπα) σε υδατόλουτρο. Το πιάτο chafing δεν είναι σχεδιασμένο για μαγείρεμα ή ζέσταμα γευμάτων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

ΓΡΑΜΜΗ DE LUXE

- Περιβλημένο από γυαλισμένο ανοξείδωτο ατσάλι.
- Αδιάβροχη ευρεσιτεχνία: ειδικά διαμορφωμένο ανακλινόμενο καπάκι που αποτρέπει τη συμπύκνωση υδρατμών που σπάζει στο τραπέζι. Συμπύκνωση που αποστραγγίζεται σε δοχείο νερού.
- Πυκνός πυθμένας τύπου σάντουιτς (ισό ανοξείδωτο χάλυβα/αλουμίνιο/χρυσό χάλυβα), ο οποίος συνδυάζει τις ιδιότητες του αλουμινίου όσον αφορά την κατανομή της θερμότητας με την ανθεκτικότητα και τις μαγνητικές ιδιότητες του ανοξείδωτου χάλυβα, οι οποίες απαιτούνται για χρήση σε επαγωγικούς θερμαντήρες και εστίες.
- Στοιβαζόμενες βάσεις.
- Εύκολη αφαίρεση του καπακιού χωρίς εργαλεία.
- Καπάκι με παράθυρο.
- Μηχανισμός που εμποδίζει το κλείσιμο του καπακιού.
- Οπίσθια στήριξη με ρύθμιση ύψους, για την αποφυγή κτυπήματος του τριβλίου όταν το καπάκι ανοίγει απότομα.

Εγγύηση

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και παρουσιάζεται εντός ενός έτους μετά την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, με την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε κατάχρηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε αγοράστηκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη). Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη και περιβάλλον

Κατά τον παρολιισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντί αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντάς τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:
Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора Fine Dine. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Данный прибор предназначен только для коммерческого использования.
- Используйте прибор только по назначению, для которого он предназначен, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Не используйте дополнительные устройства, не входящие в комплект поставки прибора.
- Никогда не используйте принадлежности, отличные от рекомендованных производителем. Невыполнение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и привести к повреждению прибора. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

Специальные инструкции по технике безопасности

- FINE DINE не несет ответственности за любые несчастные случаи, вызванные неправильным использованием прибора или несоблюдением приведенных выше инструкций.
- Удалите все пластиковые обертки и промойте детали водой с моющим средством. Высушите сразу.
- Для заполнения контейнера используйте горячую воду, это сократит время нагрева. Пустой контейнер для пищевых продуктов не должен плавать на воде, не лейте слишком много воды.
- Поместите прибор на устойчивую столешницу, деталь с топливными контейнерами не должна касаться столешницы (расстояние не менее 1 см).
- Держите внешнюю поверхность прибора сухой и не допускайте скопления воды под блюдом.
- Используйте только консервированную пасту или гелеобразное топливо, предназначенное для нагрева продуктов. Никогда не используйте топливо на основе метанола. Он ядовит и не должен продаваться или использоваться в ЕС. (Рис. А)
- Снимите крышку с топливного баллона и поместите баллон в топливный контейнер. (Рис. В)
- Установите крышку топливной емкости обратно на банку. (Рис. С)

Рис. А



Рис. В




Рис. С



- Освещение пасты: поместите контейнер под чашу для натирания и зажгите пасту. Убедитесь, что контейнер полностью открыт.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Многие виды пасты для натирания посуды горят практически невидимым синим пламенем, которое трудно увидеть в течение дня.
- Никогда не зажигайте пасту за пределами контейнера или чашки.
- Не перемещайте горячую пасту и не поднимайте топливный контейнер с помощью ручки крышки. Ручка может отсоединиться от крышки и привести к несчастному случаю, ожогу и пожару.
- Поставьте крышку на чашку и подождите не менее 15–30 минут, прежде чем помещать ее с пищей в контейнер для воды. При размещении небольших посуды используйте соответствующие опоры, чтобы избежать попадания посуды в воду.
- При подаче пищи всегда закрывайте крышку после каждого использования, чтобы предотвратить потерю тепла и высыхание пищи. Крышка оснащена механизмом, обеспечивающим свободное и плавное опускание. Пусть крышка опускается естественным образом, любое внешнее усилие ухудшит работу механизма.
- **РЕКОМЕНДАЦИИ:** Поместите карточку с названием блюда и держатель ложки рядом с чашкой для натирки.
- Паста горит в течение нескольких часов (точное время горения зависит от типа пасты и размера пламени). Во время нагрева вода может закипеть, что приведет к быстрому испарению и сушке всей системы. Помните об этом и регулярно контролируйте уровень воды или размер пламени с помощью подвижной части крышки контейнера для пасты.
- Никогда не размещайте посуду рядом с горячими предметами и убедитесь, что одежда кухонных серверов не касается горелок (например, рукавов, шали или галстуков).
- **ОСТОРОЖНО! РИСК ОЖОГОВ!** Вы имеете дело с открытой огнями и/или горячей варочной панелью и/или горячим индукционным нагревателем. Всегда соблюдайте надлежащие меры предосторожности для предотвращения пожара и несчастных случаев.
- Убедитесь, что остатки пищи или капли воды не попадут на

горелки или на варочную панель горячей плиты и/или индукционный нагреватель. Это может привести к внезапному увеличению пламени или брызгам горячей воды, а также к пожару и ожогам.

- Дети или животные не должны находиться рядом с посудой для натирания.

-  **ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!** Крышка, рыба, основание, контейнеры для пасты, плита, нагреватель или любые другие элементы тарелки нагреваются. Опасность ожога! Пожалуйста, проконсультируйтесь с пользователями соответствующим образом.

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для профессионального использования.
- Блюдо для натирания предназначено для поддержания готовых блюд в теплом состоянии путем погружения контейнера с продуктами (супами) в водяную баню. Чашка для натирки не предназначена для приготовления или нагрева блюд. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

ЛИНИЯ DE LUXE

- Высокополированный корпус из нержавеющей стали.
- Безкапельный патент: особенно изогнутая наклонная крышка, предотвращающая попадание конденсата на стол. Конденсат, слитый в емкость для воды
- Толстый дно типа «сэндвич» (нержавеющая сталь/алюминий/хромовая сталь), сочетающее свойства алюминия с точки зрения распределения тепла и долговечности и магнитные свойства нержавеющей стали, необходимые для использования на индукционных нагревателях и варочных панелях
- Нарастиваемые основания
- Простое снятие крышки без использования инструментов
- Крышка с окном
- Механизм блокировки закрытия крышки
- Задняя опора с регулировкой высоты для предотвращения резкого удара по чашке при открытии крышки.

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию). В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды

При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологические утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.

Fine Dine

Fine Dine Europe Sp. z o.o.

Ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo

Tel: +48 22 120 2000 Fax: +48 22 100 8392

e-mail: info@finedine.pl www.finedine.pl

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.