

Instrukcja obsługi

Podgrzewacz gastronomiczny elektryczny
Model 510021, 510022

Rodzaj zasilania/moc: 220–240V 50Hz / 800W

Dziękujemy za skorzystanie z naszej oferty elektrycznych podgrzewaczy gastronomicznych, które cechują się doskonałym funkcjonowaniem i jakością. W celu prawidłowego użytkowania produktu, przeczytaj uważnie poniższe informacje przed rozpoczęciem pracy. Zawsze postępuj zgodnie z poleceniami zawartymi w tej instrukcji obsługi.

FUNKCJE PRODUKTU I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Ten produkt służy do podgrzewania i utrzymywania ciepła ugotowanych potraw. Nie można go używać do obróbki termicznej żywności. Podczas używania podgrzewacza do zachowania temperatury ugotowanej żywności nie należy jednocześnie używać innych urządzeń grzewczych.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku jest zgodne z napięciem podanym w instrukcji produktu i czy gniazdko jest uziemione.

Przełącznik zasilania

- Przełącznik zasilania posiada dwa stany 0 i 1, które symbolizują stan wyłączenia i włączenia, a także jest wyposażony w lampkę sygnalizującą stan przełącznika. Gdy przycisk przełącznika znajduje się w pozycji 1, podgrzewacz jest włączony. Gdy przycisk zostanie ustawiony w pozycji 0, zasilanie zostanie odłączone, a produkt przestanie pracować.

Kontroler temperatury, wskaźnik pracy

- Regulator temperatury służy do regulacji temperatury wody w wannie podgrzewacza, po włączeniu przełącznika płyta grzewcza zaczyna stopniowo podgrzewać wodę, a wyświetlacz na panelu regulatora temperatury zaświeci się. Gdy woda osiągnie ustawioną temperaturę, zasilanie zostanie automatycznie wyłączone.
- Gdy temperatura wody jest o 5° niższa niż ustawiona, zasilanie automatycznie się włączy ponownie i płyta grzewcza zacznie się nagrzewać, proces powtarza się, dzięki czemu temperatura wody jest utrzymywana w stosunkowo stabilnym zakresie. Zakres temperatury wody może być ustawiony od 30° do 100°. Należy pamiętać, że niewielka ilość pary wodnej będzie się ulatniała pod krawędzią pojemnika gastronomicznego z żywnością.

Poziom wody

- Produkt należy uzupełnić wodą do odpowiedniego poziomu, aby móc pracować normalnie. Ilość wody musi być wystarczająca do zanurzenia w niej całego dna pojemnika gastronomicznego, aby uniknąć gotowania na sucho, co może skrócić żywotność produktu lub go uszkodzić.
- Jeśli okaże się, że pojemnik na żywność pływa na powierzchni wody, gdy jest używany, oznacza to, że wody jest za dużo i należy jej część ze zbiornika usunąć. Jeśli zostanie dodana zimna woda, to podgrzanie jej do określonej temperatury zajmuje około 20 minut. Jeśli zostanie dodana ciepła woda, to czas ogrzewania będzie proporcjonalnie skrócony. Po skończeniu użytkowania produktu wylej wodę z pojemnika i osusz wszystkie jego elementy.

UWAGA!

- Elektryczny podgrzewacz gastronomiczny jest wykonany ze stali nierdzewnej, a do podgrzewania wody w nim wykorzystuje się elektryczność. Żadnego innego rodzaju energii nie można używać do podgrzewania w nim żywności (takiego jak np. żele, pasty do podgrzewaczy.).
- Produkt został zaprojektowany do utrzymywania ciepła potraw. Nie używaj go do gotowania.

Podczas czyszczenia produktu należy wykonać następujące czynności:

- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odłącz zasilacz.
 - Jeśli podgrzewacz zakończył właśnie pracę, poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim przejdziesz do wykonywania następnej operacji, dzięki temu unikniesz poparzenia.
 - Ciągnięcie za kabel zasilania jest niedozwolone, może to uszkodzić wewnętrzne elementy i doprowadzić do utraty gwarancji.
 - Zabrania się wkładania produktu bezpośrednio do wody lub mycia w wodzie. Do czyszczenia używaj miękkiej mokrej ściereczki z niewielką ilością detergentu.
- W zależności od twardości wody należy przeprowadzać regularne odkamienianie produktu. Kamień, który osadza się w wannie podgrzewacza wpływa negatywnie na działanie produktu: wydłuża czas potrzebny na podgrzanie wody, skraca żywotność produktu, przyczynia się do powstawania rdzy.
 - Aby uniknąć zrzucania produktu i spowodowania wypadku w czasie pracy, podgrzewacz należy umieścić na gładkiej, poziomej powierzchni.
 - Zabrania się przeprowadzania samodzielnych napraw produktu.