

Fine Dine

Instrukcja obsługi
User manual

PODGRZEWACZE FINE DINE I AKCESORIA

FINE DINE CHAFING DISHES AND ACCESSORIES



Kod: 473061
473085
473184
473122
473108
473139
473115
473283
473290
473306
473375
473399
473412
473429
473443
473467
473313
473382
473405
473078
473436
473450
473092
473351
473320
473344
473368
473337
473016
473269
473276
473023
473047

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



Keep these instructions with the appliance.
Zachowaj instrukcję urządzenia.



For indoor use only.
Może mieć kontakt z żywnością

EN

INDEX

1. SAFETY RULES.....	3
2. DE LUXE LINE.....	6
3. EXCELLENT LINE.....	10
4. PREMIUM LINE.....	14
5. INTENDED USE.....	19
6. WARRANTY.....	19
7. DISCARDING & ENVIRONMENT.....	19

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Fine Dine appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below. .

1. SAFETY RULES

- 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.
- Remove the lid from the fuel can and place the can in fuel container.



- Put the fuel container lid back on the can.
- Lighting the paste: place the container under the chafing dish and light the paste. Ensure that the container is fully open.



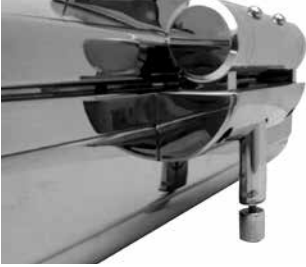
Note: Many types of chafing dish paste burn with an almost invisible, blue flame, which is difficult to see during the day.



- 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.
- A cooker or induction heater (code 239193) is an alternative source of heating available as a separate FINE DINE appliance (only for selected models of chafing dishes - see model descriptions further in the manual). Please ensure that the heating surface of the cooker/induction heater does not protrude outside the chafing dish's bottom.
- If using an induction cooker (only for selected chafing dish models), strictly follow the cooker's instruction manual.
- If using an induction cooker, place the chafing dish directly on the cooker hob. Ensure that the rear support is stable on the unheated part of the cooker or worktop. Improper adjustment of the support may cause the chafing dish to tip over while lifting the lid and cause an accident or burns (only selected chafing dish models). In case of any doubts please contact the seller or FINE DINE.
- If using an induction heater (code 239193) (only for selected chafing dish models), strictly follow the heater's instruction manual.

EN

- Induction heater is fitted into the chafing dish base (selected models).
- 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.
- Tip: 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).

Note: 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.
- The lid, chafing fish, base, paste containers, cooker, heater or any other elements of the chafing dish become hot. Burn hazard! Please advice the users accordingly.

FINE DINE waives any and all responsibility for any accident caused by improper use of the appliance or failure to follow the above instructions.

EN

2. 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 (not applicable to: 473184, 473320, 473337, 473444)
- 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 (not applicable to: 473184, 473320, 473337, 473444)



EN



1 or 2 paste containers, depending on chafing dish or base version

Possibility to stackable of the bases



Thick, sandwich-type bottom

Lid with a window





CHAFING DISHES

De Luxe induction chafing dish GN 1/1 with glass lid

De Luxe induction chafing dish GN 2/3 with glass lid

De Luxe induction chafing dish round 9L with glass lid



Model	473108	473122	473160
Dimensions	585x465x(H)180 mm	470x405x(H)180 mm	460x432x(H)280 mm
Food container	GN 1/1 530x325x(H)65 mm	GN 2/3 354x325x(H)65 mm	9L Ø300x(H)120 mm

CHAFING DISH BASES

**Frame for chafing dish
473108**

**Frame for chafing dish
473122**

**Frame for chafing dish
473160**



Model	473115	473139	473177
Dimensions	655x374x(H)230 mm	488x375x(H)230 mm	377x377x(H)185 mm

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	2	1	1
239193 - induction heater (option)	YES	YES	YES
809709 - electric heater (option)	NO	NO	NO



CHAFING DISHES

**De Luxe induction chafing dish round 6L
with glass lid**

**De Luxe induction chafing dish GN 1/1
Rolltop**



Model	473306	473184
Dimensions	450x530x(H)180 mm	690x540x(H)505 mm
Food container	6L Ø390x(H)65 mm	GN 1/1 530x325x(H)65 mm

CHAFING DISH BASES

Frame for chafing dish 473306

Base and chafing dish set



Model	473313	-
Dimensions	530x530x(H)230 mm	-

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	1	2
239193 - induction heater (option)	YES	NO
809709 - electric heater (option)	NO	YES

EN



CHAFING DISHES

**De Luxe induction chafing dish round 10L
Rolltop**

**De Luxe induction chafing dish round 6L
Rolltop**



Model	473337	473320
Dimensions	Ø590x(H)540 mm	Ø590x(H)540 mm
Food container	10L Ø300x(H)200 mm	6L Ø390x(H)165 mm

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	1	1
239193 - induction heater (option)	NO	NO
809709 - electric heater (option)	NO	NO

EN

3. EXCELLENT LINE

- High polished stainless steel housing.
- Dripless Patent: appropriately contoured tilting lid preventing condensation dripping onto the table.
- Condensation drained to a water container (not applicable to: 473016, 473351,473368)
- 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
- Tool-free, easy lid removal
- Mechanism blocking the close of the lid



1 or 2 paste containers, depending on chafing dish or base version

Mechanism blocking the close of the lid



Thick, sandwich-type induction bottom

Stainless steel handle



EN



CHAFING DISHES

**Excellent induction chafing
dish GN 1/1**

**Excellent induction chafing
dish GN 2/3**

**Excellent induction chafing
dish round 6L**



Model	473269	473399	473375
Dimensions	585x470x(H)180 mm	410x470x(H)180 mm	455x535x(H)180 mm
Food container	GN 1/1 530x325x(H)65 mm	GN 2/3 354x325x(H)65 mm	6L Ø390x(H)65 mm

CHAFING DISH BASES

**Frame for chafing dish
473269**

**Frame for chafing dish
473399**

**Frame for chafing dish
473375**



Model	473276	473405	473382
Dimensions	580x370x(H)143 mm	400x370x(H)143 mm	Ø480x (H)143 mm

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	2	1	1
239193 - induction heater (option)	YES	YES	YES
809709 - electric heater (option)	NO	NO	NO



CHAFING DISHES

**Excellent induction chafing dish round
10L**

**Podgrzewacz indukcyjny GN1/1 Rolltop
Excellent**



Model	473023	473016
Dimensions	458x440x(H)250 mm	750x510x(H)350 mm
Food container	10L Ø300x(H)200 mm	GN 1/1 530x325x(H)65 mm

CHAFING DISH BASES

Frame for chafing dish 473023

Base and chafing dish set



Model	473047	-
Dimensions	360x360x(H)143 mm	-

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	1	2
239193 - induction heater (option)	YES	NO
809709 - electric heater (option)	NO	YES



CHAFING DISHES

**Excellent induction chafing dish round 6L
Rolltop**

**Excellent induction chafing dish round
10L Rolltop**



Model

473351

473368

Dimensions

485x520x(H)470 mm

485x520x(H)470 mm

Food container

6L
Ø390x(H)65 mm

10L
Ø300x(H)200 mm

ACCESSORIES

Paste containers
(standard, with base)

1

1

239193 - induction
heater (option)

NO

NO

809709 - electric
heater (option)

NO

NO

EN

4. PREMIUM 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
- Tool-free, easy lid removal
- Mechanism blocking the close of the lid
- Base equipped with a support for stabilisation



1 or 2 paste containers,
depending on chafing
dish or base version



Base
stabilising
support



Extra
ladle
holder



Stainless
steel
handle

EN

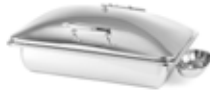


CHAFING DISHES

Premium induction chafing dish GN 1/1

Premium induction chafing dish GN 2/3

Premium induction chafing dish round 11L



Model	473061	473283	473085
Dimensions	585x455x(H)210 mm	455x410x(H)210 mm	495x470x(H)325 mm
Food container	GN 1/1 530x325x(H)65 mm	GN 2/3 354x325x(H)65 mm	11L Ø288x(H)220 mm

CHAFING DISH BASES

**Frame for chafing dish
473061, 473412**

**Frame for chafing dish
473283, 473429**

**Frame for chafing dish
473085, 473443, 473467**



Model	473078	473290	473092
Dimensions	540x415x(H)165 mm	370x420x(H)165 mm	430x310x(H)165 mm

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	2	1	1
239193 - induction heater (option)	YES	YES	YES
809709 - electric heater (option)	NO	NO	NO



CHAFING DISHES

**Premium induction chafing dish GN 1/1
with glass lid**

**Premium induction chafing dish GN 2/3
with glass lid**



Model	473412	473429
Dimensions	590x410x(H)200 mm	410x415x(H)195 mm
Food container	GN 1/1 530x325x(H)65 mm	GN 2/3 354x325x(H)65 mm

CHAFING DISH BASES

**Frame for chafing dish
473061, 473412**

**Frame for chafing dish
473283, 473429**



Model	473078	423290
Dimensions	540x415x(H)165 mm	370x420x(H)165 mm

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	2	1
239193 - induction heater (option)	YES	YES
809709 - electric heater (option)	NO	NO

EN



CHAFING DISHES

Premium induction chafing dish round 6L with glass lid

Premium induction chafing dish round 11L with glass lid



Model	473443	473467
Dimensions	455x500x(H)195 mm	473443 mm
Food container	6L Ø390x(H)65 mm	11L Ø288x(H)220 mm

CHAFING DISH BASES

Frame for chafing dish 473085, 473443, 473467

Frame for chafing dish 473085, 473443, 473467



Model	473092	473092
Dimensions	450x530x(H)180 mm	450x530x(H)180 mm

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	1	1
239193 - induction heater (option)	YES	YES
809709 - electric heater (option)	NO	NO



CHAFING DISH

Coffee urn 12L



Model	473344
Dimensions	330x340x(H)330 mm
Food container	12L Max Ø of container 275 mm (without tap)

ACCESSORIES

Paste containers (standard, with base)	1
239193 - induction heater (option)	NO
809709 - electric heater (option)	NO

5. INTENDED 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 use of the appliance other than designed will be considered improper, including any implications thereof.

6. 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.

7. DISCARDING & ENVIRONMENT

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time. Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.



Keep these instructions with the appliance.
Zachowaj instrukcję urządzenia.



For indoor use only.
Może mieć kontakt z żywnością

SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	20
2. LINIA DE LUXE	22
3. LINIA EXCELLENT.....	26
4. LINIA PREMIUM	30
5. PRZEZNACZENIE	35
6. GWARANCJA	35
7. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA.....	35

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Fine Dine. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Usunąć wszystkie folie i umyć poszczególne części wodą z płynem do zmywania i od razu je osuszyć.
- Do napełnienia pojemnika na wodę zalecamy użyć 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 dołu podgrzewacza nie zbierała się i nie kapata woda.
- Używaj wyłącznie puszek z pastą do podgrzewaczy lub żelę 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.
- Usunąć wieczko z puszki pasty z paliwem i umieścić puszkę w pojemniku na pastę.



- Natóż pokrywkę na pojemnik na paliwo z powrotem na puszkę.



- Zapalanie pasty: umieść pojemnik pod podgrzewaczem i zapal pastę. Zadbaj o to, by otwór pojemnika był maksymalnie odstępny.

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 pokrywki 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.
- Połóż pokrywkę na podgrzewacz 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 239193 dostępna jako oddzielne urządzenie w firmie FINE DINE (dotyczy tylko wybranych modeli podgrzewaczy - patrz opisy poszczególnych podgrzewaczy w dalszej części niniejszej instrukcji). 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 nienagrzonej 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 FINE DINE).



- W przypadku stosowania grzałki indukcyjnej 239193 (tylko dla wybranych modeli podgrzewaczy) bezwzględnie stosuj się do instrukcji obsługi niniejszej grzałki).
- Grzałkę indukcyjną montuje się w ramach 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.

- Rada: przy podgrzewaczu do potraw umieść karteczki z nazwą dania wraz ze stojakiem na tyżkę, do którego będzie można odłożyć tyżkę po nalożeniu 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 ubraniami (np. rękawami, szalami lub krawatami).

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

- Zadbaj 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. Ryzyko poparzenia. Upředź o tym użytkowników.

Firma FINE DINE zrzeka się jakiegokolwiek odpowiedzialności za wypadki powstałe w wyniku nieodpowiedniego użycia urządzenia lub niestosowania się do powyższych zaleceń.

2. 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 (nie dotyczy: 473184,473320, 473337, 473444)
- Grube, wielowarstwowe dno (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączące w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania 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 (nie dotyczy: 473184,473320, 473337, 473444)

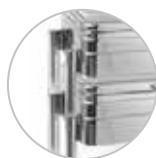


PL



Pojemnik na pastę 1 lub 2 w zależności od wersji podgrzewacza lub ramy

Możliwość sztaplowania ram



Grube wielowarstwowe dno

Pokrywa z przeszkleniem





PODGRZEWACZE

**Podgrzewacz indukcyjny
GN 1/1 ze szklaną pokrywą
De Luxe**

**Podgrzewacz indukcyjny
GN 2/3 ze szklaną pokrywą
De Luxe**

**Podgrzewacz indukcyjny
okrągły 9 l ze szklaną
pokrywą De Luxe**



Kod	473108	473122	473160
Wymiary	585x465x(H)180 mm	470x405x(H)180 mm	460x432x(H)280 mm
Pojemnik na żywność	GN 1/1 530x325x(H)65 mm	GN 2/3 354x325x(H)65 mm	9-litrowy Ø300x(H)120 mm

RAMY DO PODGRZEWACZY

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473108**

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473122**

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473160**



Kod	473115	473139	473177
Wymiary	655x374x(H)230 mm	488x375x(H)230 mm	377x377x(H)185 mm

AKCESORIA

Pojemniki na pastę (standard z podstawą)	2	1	1
239193 - grzałka indukcyjna (opcja)	TAK	TAK	TAK
809709 - grzałka elektryczna (opcja)	NIE	NIE	NIE



PODGRZEWACZE

Podgrzewacz indukcyjny okrągły 6 l ze szklaną pokrywą De Luxe

Podgrzewacz indukcyjny GN1/1 Rolltop De Luxe



Kod

473306

473184

Wymiary

450x530x(H)180 mm

690x540x(H)505 mm

Pojemnik na żywność

6-litrowy
Ø390x(H)65 mm

GN 1/1
530x325x(H)65 mm

RAMY DO PODGRZEWACZY

Rama do podgrzewacza indukcyjnego o kodzie 473306

Rama w zestawie z podgrzewaczem



Kod

473313

-

Wymiary

530x530x(H)230 mm

-

AKCESORIA

Pojemniki na pastę (standard z podstawą)

1

2

239193 - grzałka indukcyjna (opcja)

TAK

NIE

809709 - grzałka elektryczna (opcja)

NIE

TAK



PODGRZEWACZE

**Podgrzewacz indukcyjny okrągły 10 l
Rolltop De Luxe**

**Podgrzewacz indukcyjny okrągły 6 l
Rolltop De Luxe**



Kod	473337	473320
Wymiary	Ø590x(H)540 mm	Ø590x(H)540 mm
Pojemnik na żywność	10-litrowy Ø300x(H)200 mm	6-litrowy Ø390x(H)65 mm

AKCESORIA

Pojemniki na pastę (standard z podstawą)	1	1
239193 - grzałka indukcyjna (opcja)	NIE	NIE
809709 - grzałka (opcja)	NIE	NIE

PL

3. LINIA EXCELLENT

- 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 (nie dotyczy: 473016, 473351, 473368)
- Grube, wielowarstwowe dno (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączące w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, niezbędnymi dla stosowania na grzałkach i płytach indukcyjnych
- Łatwo demontowana pokrywa (bez użycia jakichkolwiek narzędzi)
- Mechanizm blokujący opadanie pokrywy



Pojemnik na pastę 1 lub 2 w zależności od wersji podgrzewacza lub ramy

Mechanizm blokujący opadanie pokrywy



Grube wielowarstwowe dno indukcyjne

Uchwyt ze stali nierdzewnej





PODGRZEWACZE

**Podgrzewacz indukcyjny
GN 1/1
Excellent**

**Podgrzewacz indukcyjny
GN 2/3
Excellent**

**Podgrzewacz indukcyjny
okrągły 6 l
Excellent**



Kod	473269	473399	473375
Wymiary	585x470x(H)180 mm	410x470x(H)180 mm	455x535x(H)180 mm
Pojemnik na żywność	GN 1/1 530x325x(H)65 mm	GN 2/3 354x325x(H)65 mm	6-litrowy Ø390x(H)65 mm

RAMY DO PODGRZEWACZY

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473269**

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473399**

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473375**



Kod	473276	473405	473382
Wymiary	580x370x(H)143 mm	400x370x(H)143 mm	Ø480x (H)143 mm

AKCESORIA

Pojemniki na pastę (standard z podstawą)	2	1	1
239193 - grzałka indukcyjna (opcja)	TAK	TAK	TAK
809709 - grzałka elektryczna (opcja)	NIE	NIE	NIE



PODGRZEWACZE

**Podgrzewacz indukcyjny okrągły 10 l
Excellent**

**Podgrzewacz indukcyjny GN1/1 Rolltop
Excellent**



Kod

473023

473016

Wymiary

458x440x(H)250 mm

750x510x(H)350 mm

Pojemnik na
żywność

10-litrowy
Ø300x(H)200 mm

GN 1/1
530x325x(H)65 mm

RAMY DO PODGRZEWACZY

**Rama do podgrzewacza indukcyjnego
o kodzie 473023**

**Rama w zestawie
z podgrzewaczem**



Kod

473047

-

Wymiary

360x360x(H)143 mm

-

AKCESORIA

Pojemniki na pastę
(standard z podstawą)

1

2

239193 - grzałka
indukcyjna [opcja]

TAK

NIE

809709 - grzałka
elektryczna [opcja]

NIE

TAK



PODGRZEWACZE

**Podgrzewacz indukcyjny okrągły
6 l Rolltop
Excellent**

**Podgrzewacz indukcyjny okrągły
10 l Rolltop
Excellent**



Kod	473351	473368
Wymiary	485x520x(H)470 mm	485x520x(H)470 mm
Pojemnik na żywność	6-litrowy Ø390x(H)65 mm	10-litrowy Ø300x(H)200 mm

AKCESORIA

Pojemniki na pastę (standard z podstawą)	1	1
239193 - grzałka indukcyjna (opcja)	NIE	NIE
809709 - grzałka elektryczna (opcja)	NIE	NIE

PL

4. LINIA PREMIUM

- 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 rozprzadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, niezbędnymi dla stosowania na grzałkach i płytach indukcyjnych
- Łatwo demontowana (bez użycia jakichkolwiek narzędzi)
- Mechanizm blokujący opadanie pokrywy
- Rama wyposażona we wspornik stabilizujący



Pojemnik na pastę 1 lub 2 w zależności od wersji podgrzewacza lub ramy



Wspornik stabilizujący ramę



Dodatkowy pojemnik na chochelkę



Uchwyt ze stali nierdzewnej



PODGRZEWACZE

**Podgrzewacz indukcyjny
GN1/1
Premium**

**Podgrzewacz indukcyjny
GN2/3
Premium**

**Podgrzewacz indukcyjny
okrągły 11L
Premium**



Kod	473061	473283	473085
Wymiary	585x455x(H)210 mm	455x410x(H)210 mm	495x470x(H)325 mm
Pojemnik na żywność	GN 1/1 530x325x(H)65 mm	GN 2/3 354x325x(H)65 mm	11-litrowy Ø288x(H)220 mm

RAMY DO PODGRZEWACZY

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473061 oraz
473412**

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473283 oraz
473429**

**Rama do podgrzewacza
o kodzie 473085 oraz
473443, 473467**



Kod	473078	473290	473092
Wymiary	540x415x(H)165 mm	370x420x(H)165 mm	430x310x(H)165 mm

AKCESORIA

Pojemniki na pastę [standard z podstawą]	2	1	1
239193 - grzałka indukcyjna [opcja]	TAK	TAK	TAK
809709 - grzałka elektryczna [opcja]	NIE	NIE	NIE



PODGRZEWACZE

**Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1
z przeszkolną pokrywą
Premium**

**Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3
z przeszkolną pokrywą
Premium**



Kod	473412	473429
Wymiary	590x410x(H)200 mm	410x415x(H)195 mm
Pojemnik na żywność	GN 1/1 530x325x(H)65 mm	GN 2/3 354x325x(H)65 mm

RAMY

**Rama do podgrzewacza indukcyjnego
o kodzie 473412 oraz 473061**

**Rama do podgrzewacza indukcyjnego
o kodzie 473429 oraz 473283**



Kod	473078	423290
Wymiary	540x415x(H)165 mm	370x420x(H)165 mm

AKCESORIA

Pojemniki na pastę (standard z podstawą)	2	1
239193 - grzałka indukcyjna (opcja)	TAK	TAK
809709 - grzałka elektryczna (opcja)	NIE	NIE



PODGRZEWACZE

**Podgrzewacz indukcyjny okrągły 6L
z przeszkloną pokrywą
Premium**

**Podgrzewacz indukcyjny okrągły 11L
z przeszkloną pokrywą
Premium**



Kod	473443	473467
Wymiary	455x500x(H)195 mm	473443 mm
Pojemnik na żywność	6-litrowy Ø390x(H)65 mm	11-litrowy Ø288x(H)220 mm

RAMY

**Rama do podgrzewacza indukcyjnego
o kodzie 473443 oraz 473467, 473085**

**Rama do podgrzewacza indukcyjnego
o kodzie 473467 oraz 473443, 473085**



Kod	473092	473092
Wymiary	450x530x(H)180 mm	450x530x(H)180 mm

AKCESORIA

Pojemniki na pastę (standard z podstawą)	1	1
239193 - grzałka indukcyjna (opcja)	TAK	TAK
809709 - grzałka elektryczna (opcja)	NIE	NIE

PL



PODGRZEWACZ

Urna do kawy 12L



Kod	473344
Wymiary	330x340x(H)330 mm
Pojemnik na żywność	12-litrowy Max Ø samego zbiornika 275 mm (bez kranu)

Akcesoria

Pojemniki na pastę (standard z podstawą)	1
239193 - grzałka indukcyjna (opcja)	NIE
809709 - grzałka elektryczna (opcja)	NIE

5. PRZEZNACZENIE

Podgrzewacz potraw służy do utrzymywania w podwyższonej temperaturze przygotowanych wcześniej posiłków umieszczonym w kąpeli 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.

6. 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.

7. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.

Fine Dine

Fine Dine Sp. z o.o. Sp. komandytowa

Al. Jerozolimskie 200/2/0

02-486 Warszawa

Tel: +48 22 631 29 09

Fax: +48 22 100 83 92

Email: biuro@finedine.pl

www.finedine.pl

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.