

POGRZEWACZ DO SOSÓW SAUCENWÄRMER SAUCE WARMER

696035

**PL** 2-4**DE** 5-7**EN** 8-10

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

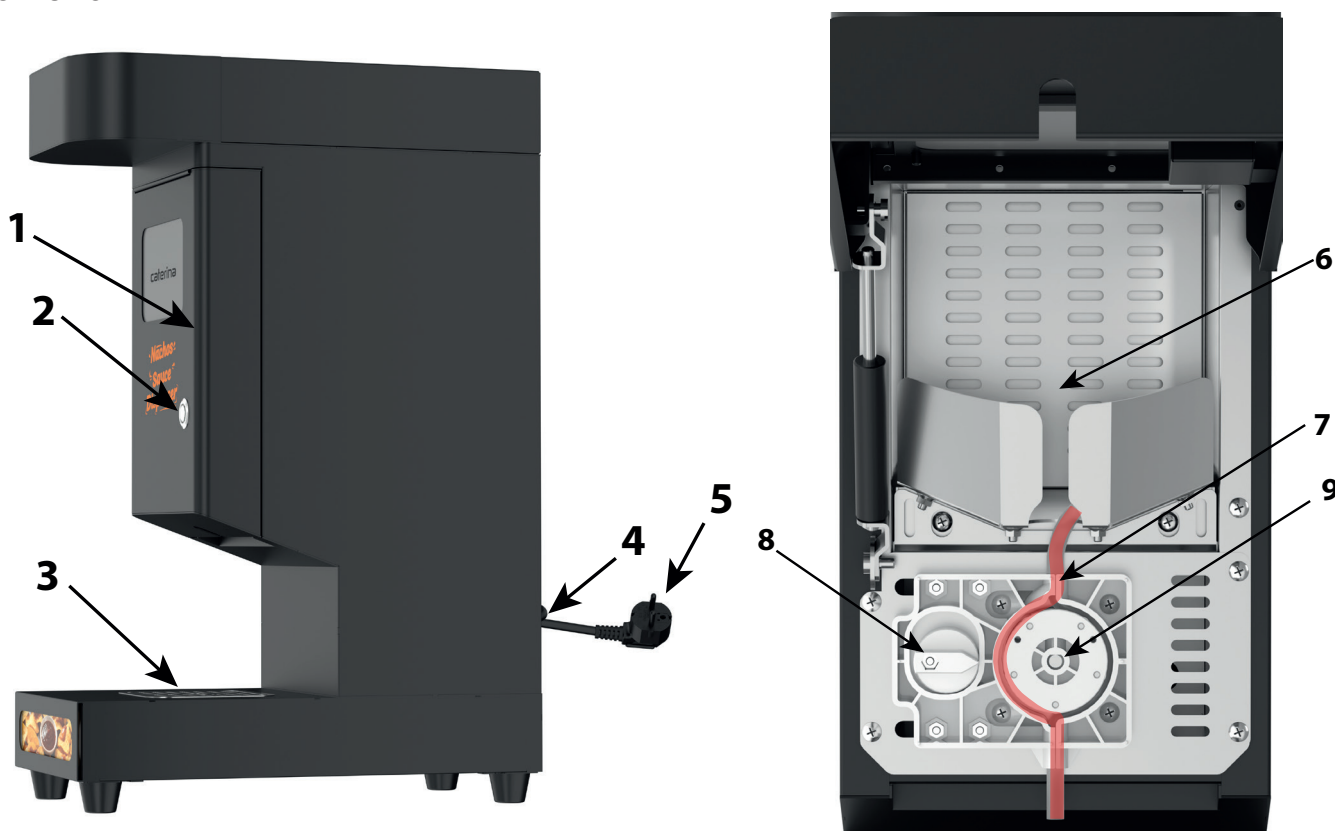
Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga:** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (np. kucharki lub pieca).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.

3. BUDOWA



1. Drzwiczki
2. Włącznik dozowania sosu
3. Tacka ociekowa
4. Przełącznik zasilania
5. Przewód zasilający
6. Podgrzewany uchwyt na worek z sosem
7. Rurka dozująca - sposób montażu
8. Pokrętło mechanizmu pompki
9. Pompka perystaltyczna

4. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V / 50 Hz
Moc	130 W
Wymiary	200x418x610 mm

5. MONTAŻ

Ustaw urządzenie na stabilnej, wypoziomowanej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.

5.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do gniazda elektrycznego wyposażonego w zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

6. OPIS I PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Dyspenser do sosu serowego to profesjonalne urządzenie gastronomiczne, którego głównym zadaniem jest utrzymywanie sosu w stałej, wysokiej temperaturze oraz jego higieniczne porcjowanie.

Zastosowanie tej metody dozowania zapewnia:

- Brak kontaktu z powietrzem – szczelne zamknięcie sosu pozwala na zachowanie jego świeżości przez dłuższy czas.
- Maksymalną higienę – dzięki pompce perystaltycznej, która naciska bezpośrednio na rurkę, sos nie ma kontaktu z mechanizmem urządzenia.

7. OBSŁUGA

1. Podłączyć urządzenie do zasilania.
2. Otworzyć przednie drzwiczki urządzenia (1).
3. Umieścić worek w uchwycie (6).
4. Za pomocą pokrętła (8) odsunąć element mechanizmu pompki i umieścić w nim rurkę (7).
5. Docisnąć rurkę za pomocą pokrętła.
6. Zamknąć drzwiczki.
7. Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika ON/OFF znajdującego się z tyłu obudowy.
8. Ustawić pojemnik lub talerz na podstawie z tacką ociekową (3).
9. Nacisnąć przycisk w celu nałożenia porcji sosu (2).
10. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie za pomocą przełącznika ON/OFF.

Opakowanie sosu przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie należy czyścić przed i po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innym środku czyszczącym.
- Obudowę czyścić wilgotną szmatką.
- Do czyszczenia nigdy nie stosować środków czyszczących o właściwościach żrących, ściernych lub korozyjnych.
- Uważać, aby elementy elektryczne urządzenia nie wchodziły w kontakt z wodą.

9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Brak zasilania w gniazdku	Sprawdzić bezpiecznik
	Wtyczka jest nieprawidłowo umieszczona w gniazdku	Sprawdzić wtyczkę
Urządzenie nie grzeje	Uszkodzenie elementu grzejnego	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzenie jednostki sterującej	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzenie bezpiecznika elementu grzejnego	Skontaktować się z serwisem

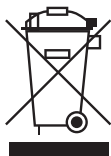
10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym:

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesi zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy, a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.

- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

11. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

ACHTUNG: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen.

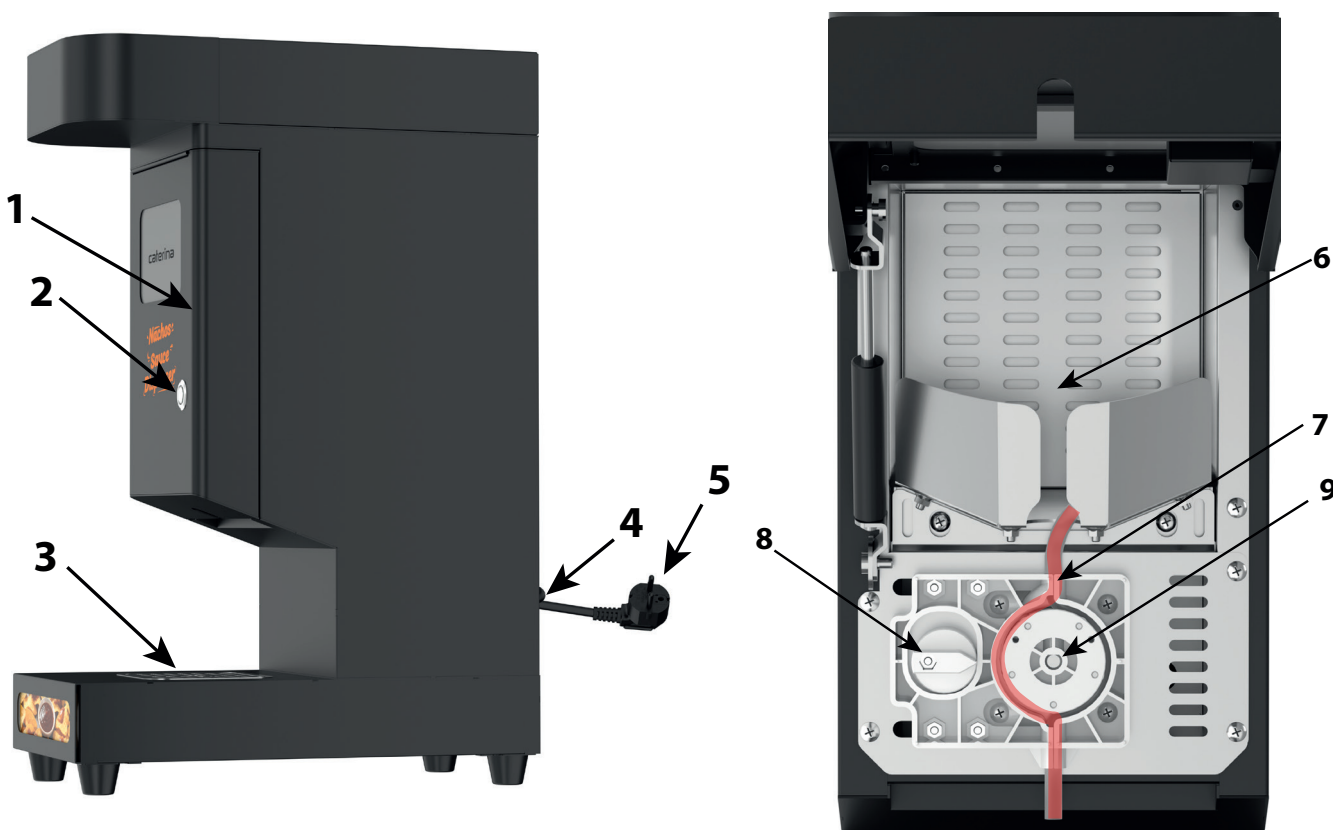
Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Stromversorgungskabel auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **VORSICHT!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät am Stromversorgungskabel.

2. SICHERHEITSBEDINGUNGEN

- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Herd oder Ofen) auf.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien vorgesehen.

3. AUFBAU DES GERÄTS



1. Türchen
2. Saucendosierungsschalter
3. Abtropfschale
4. Netzschalter
5. Netzkabel
6. Beheizter Halter für den Beutel mit Soße
7. Dosierrohr – Montage
8. Drehknopf des Pumpmechanismus
9. Peristaltikpumpe

4. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	230 V / 50 Hz
Leistung	130 W
Abmessungen	200x418x610 mm

5. MONTAGE DES GERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, trockene und hitzebeständige Oberfläche.

5.1. Installation für Stromquellen

Das Gerät muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet ist.

6. BESCHREIBUNG UND VERWENDUNGSZWECK DES GERÄTS

Der Käse-Saucen-Spender ist ein professionelles Gastronomiegerät, dessen Hauptaufgabe darin besteht, die Sauce auf einer konstanten, hohen Temperatur zu halten und hygienisch zu portionieren.

Die Anwendung dieser Dosiermethode gewährleistet:

- Kein Kontakt mit Luft – durch den luftdichten Verschluss bleibt die Sauce länger frisch.
- Maximale Hygiene – dank der Peristaltikpumpe, die direkt auf den Schlauch drückt, kommt die Sauce nicht mit dem Mechanismus des Geräts in Kontakt.

7. BEDIENUNG DES GERÄTS

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Öffnen Sie die vordere Tür des Geräts (1).
3. Setzen Sie den Beutel in die Halterung (6) ein.
4. Schieben Sie mit dem Drehknopf (8) das Element des Pumpmechanismus zur Seite und setzen Sie den Schlauch (7) ein.
5. Drücken Sie den Schlauch mit dem Drehknopf fest.
6. Schließen Sie die Tür.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem ON/OFF-Schalter auf der Rückseite des Gehäuses ein.
8. Stellen Sie einen Behälter oder Teller auf den Sockel mit der Auffangschale (3).
9. Drücken Sie die Taste, um eine Portion Sauce zu dosieren (2).
10. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung des Vorgangs mit dem ON/OFF-Schalter aus.

Die Verpackung der Sauce gemäß den Empfehlungen des Herstellers aufbewahren.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Gerät muss vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Vor der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und abkühlen gelassen werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen niemals Reinigungsmittel mit ätzenden, abrasiven oder korrosiven Eigenschaften.
- Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile des Geräts nicht mit Wasser in Berührung kommen.

9. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Keine Stromversorgung in der Steckdose	Die Sicherung überprüfen
	Der Stecker ist nicht richtig in der Steckdose	Den Stecker überprüfen
Das Gerät heizt nicht	Beschädigung des Heizelements	Den Kundendienst kontaktieren
	Beschädigung der Steuereinheit	Den Kundendienst kontaktieren
	Beschädigung der Sicherung des Heizelements	Den Kundendienst kontaktieren

10. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer

unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.

- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

11. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for the purchase of our product. Please read this manual carefully before starting to operate the appliance. All rights reserved. No part of this manual may be reproduced by photocopy, printing or in any other way without prior consent from the manufacturer. Photographs and drawings are furnished by way of example and can vary from the purchased appliance.

NOTE: Keep the manual in a safe place accessible for the personnel.

The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper handling and misuse may cause serious damage to the device or injury to persons.
- The device may only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper handling and misuse of the device.
- When in use, protect the device and the power cord plug from contact with water or other liquids. In case the device should inadvertently fall into water, immediately pull the plug out of the contact, and have the device inspected by a specialist.

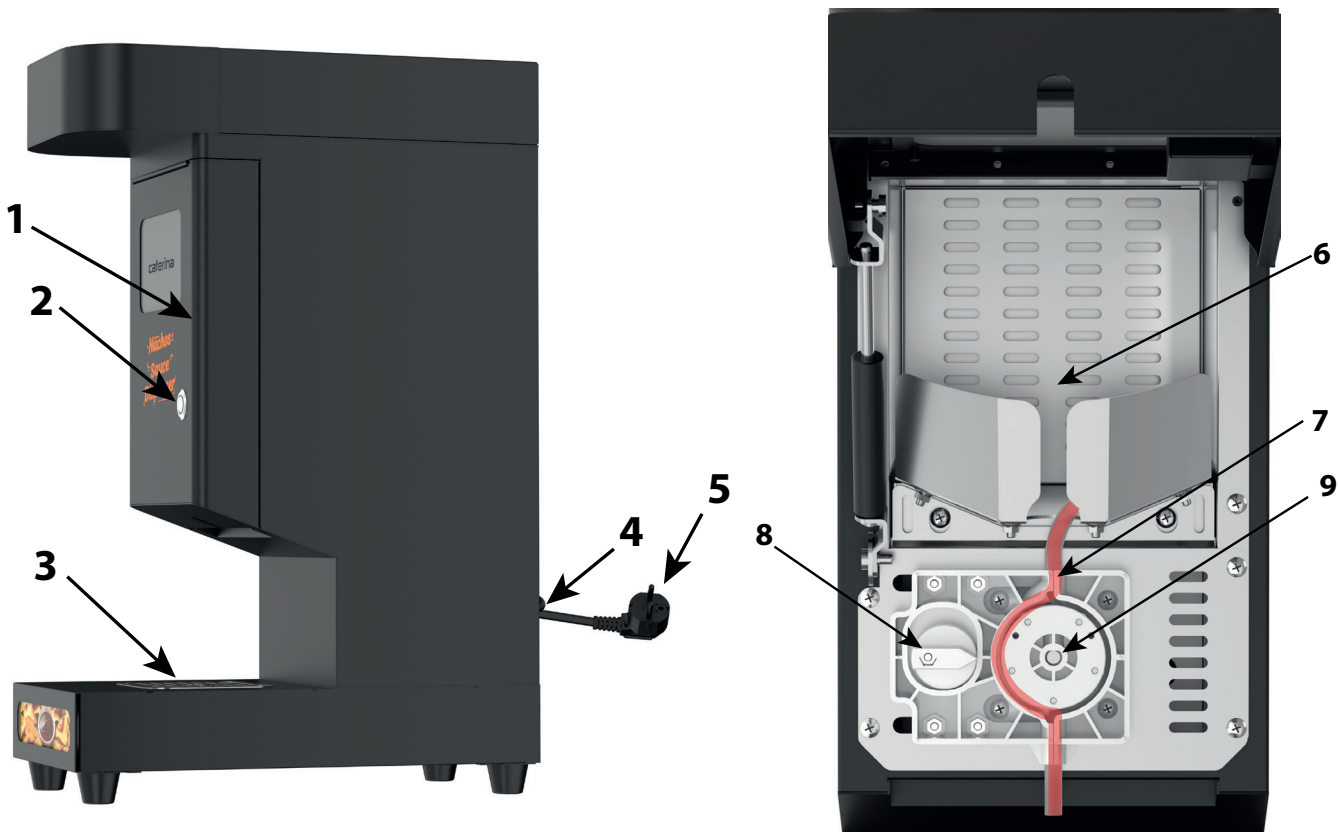
Failure to follow these instructions may result in life-threatening injuries.

- Never open the device housing yourself.
- Do not stick any objects into the device housing.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly check the condition of the plug and cable. If you detect damage to the plug or cable, have it repaired at a specialized repair shop.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and repaired, if necessary, by a specialized repair shop before further use.
- Never repair the device yourself - it may cause a danger to life.
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to unplug the device from a contact, always grasp the plug, never pull on the cable.
- Secure the cable (or extension cord) so that no one mistakenly pulls it out of the contact or trips over it.
- Control the functioning of the device during use.
- Do not allow minors, physically or mentally handicapped or mobility impaired persons to use the device, or persons who do not have adequate experience and knowledge of the proper use of the device. The above-mentioned persons may operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is just being cleaned, always disconnect it from the power source by pulling the plug from the contact.
- Note : If the plug of the power cord is connected to a contact, the device remains live at all times.
- Turn off the device before you pull the plug from the contact.
- Never pull the device by the power cord.

2. SAFETY CONDITIONS

- Never place the device near heat sources (e.g., stove or oven).
- The device is not intended for outdoor use.
- Heating elements may become hot. Use caution when operating the appliance.

3. DEVICE CONSTRUCTION



1. Door
2. Sauce dispensing switch

3. Drip tray
4. Power switch
5. Power cord
6. Heated sauce bag holder
7. Dispensing tube - installation method
8. Pump mechanism knob
9. Peristaltic pump

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage	230 V / 50 Hz
Power	130 W
Dimensions	200x418x610 mm

5. INSTALLATION OF THE DEVICE

Place the device on a stable, level, dry, and heat-resistant surface.

5.1. Installation for power sources

The device must be connected to an electrical outlet equipped with a residual current device.

6. DESCRIPTION AND PURPOSE OF THE DEVICE

A cheese sauce dispenser is a professional catering device whose main task is to maintain the sauce at a constant, high temperature and to portion it hygienically.

The use of this dosing method ensures:

- No contact with air – the sauce is sealed tightly, allowing it to stay fresh for longer.
- Maximum hygiene – thanks to the peristaltic pump, which presses directly on the tube, the sauce does not come into contact with the device's mechanism.

7. DEVICE OPERATION

1. Connect the device to the power supply.
2. Open the front door of the device (1).
3. Place the bag in the holder (6).
4. Use the knob (8) to move the pump mechanism element aside and place the tube (7) in it.
5. Press the tube down using the knob.
6. Close the door.
7. Turn on the device using the ON/OFF switch located at the back of the housing.
8. Place the container or plate on the base with the drip tray (3).
9. Press the button to apply a portion of sauce (2).
10. When finished, turn off the device using the ON/OFF switch.

Store the sauce packaging according to the manufacturer's instructions.

8. PROBLEMS, CAUSES, SOLUTIONS

Problem	Cause	Solution
The device is not working	No power supply to the socket	Check fuse
	Plug is incorrectly inserted into the socket	Check plug
The device is not heating up	Damage to the heating element	Contact service
	Damage to the control unit	Contact service
	Damage to the heating element fuse	Contact service

9. MANAGING MALFUNCTIONS

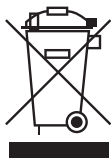
If the operation indicator is lit and the device does not work, make sure that the pusher lever is lowered. The device is equipped with limit switches to prevent starting the slicer if the device is not secured properly. In case of failure, disconnect the unit from the power source and inform the authorized service. The device can only be repaired by an authorized service. If the device has not been used for a long time, disconnect the power supply, clean the unit and accessories. Use protective measures, e.g. Vaseline oil and cover all parts of the device with it. Cover the device.

10. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.
- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste. An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed.



The symbol of a crossed-out rubbish bin on the product, its packaging or its instruction manual means that at the end of its life the product must not be disposed of with regular waste. The user is obliged to deliver their used equipment to a designated collection point for proper processing.

11. GUARANTEE

The dealer of the appliance is liable under the guarantee.

The guarantee does not cover any damage resulting from the build-up of limescale inside the appliance. The guarantee also does not cover: damage caused by external forces such as atmospheric discharge, voltage change, incorrect setting of electrical voltage, power supply from unsuitable power outlet, any mechanical, thermal, chemical damage and defects resulting from them. Furthermore, the guarantee does not cover the replacement of exhaustible parts, namely: light bulbs, rubber elements, heating elements damaged by limescale, screws and other elements that are exposed to any form of wear or usage, for example; burners, rubber units as well as any breakdowns or mechanical damage of the appliance elements caused by incorrect storage, transport, maintenance, installation or operation.



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalghost@stalghost.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville-Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalghost@stalghost.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalghost.com
www.stalgast.eu

• FR •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalghost.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalghost.es
www.stalgast.es