

Buffet Server
Buffetwärmer
Serveur de buffet
Servidor de Bufé
Scaldavivande per Buffet
Podgrzewacz bufetowy do potraw

ES10274

EN



Before You Start

- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

DE



Vor dem Beginnen

- ⚠ Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- ⚠ Bewahren Sie die Anweisungen zur zukünftigen Verwendung auf.
- ⚠ Überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden sind.
- ⚠ Lesen Sie jeden Schritt sorgfältig durch und befolgen Sie die richtige Reihenfolge.
- ⚠ Wir empfehlen, alle Teile möglichst in der Nähe des Aufstellungsortes zu montieren, um unnötige Bewegungen nach der Montage zu vermeiden.
- ⚠ Stellen Sie den Artikel immer auf eine ebene, feste und stabile Fläche.
- ⚠ Halten Sie alle kleinen Teile und Verpackungsmaterialien fern von Babys und Kindern, ansonsten besteht Erstickungsgefahr.

FR



Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.

ES



Antes de Empezar

- ⚠ Lea atentamente todas las instrucciones.
- ⚠ Conserve las instrucciones para futuras consultas.
- ⚠ Separe y cuente todas las piezas y los accesorios.
- ⚠ Lea detenidamente cada paso y siga el orden correcto.
- ⚠ Recomendamos que, siempre que sea posible, todos los elementos se monten cerca de la zona en la que se van a utilizar, para evitar mover el producto innecesariamente una vez montado.
- ⚠ Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, estable y firme.
- ⚠ Mantenga todas las piezas pequeñas y los materiales de embalaje de este producto lejos de los bebés y los niños, ya que pueden representar un grave riesgo de asfixia.

IT



Prima di Iniziare

- ⚠ Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni.
- ⚠ Conservare le istruzioni per riferimento futuro.
- ⚠ Separare e contare tutte le parti e gli accessori.
- ⚠ Leggere attentamente ogni passo e seguire l'ordine corretto.
- ⚠ Si consiglia, ove possibile, di assemblare tutti gli articoli vicino alla zona in cui verranno posti in uso, per evitare di spostare inutilmente il prodotto una volta assemblato.
- ⚠ Posizionare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile.
- ⚠ Tenere tutte le piccole parti e i materiali di imballaggio di questo prodotto lontano dalla portata di neonati e bambini, in quanto possono costituire un serio pericolo di soffocamento.

PL



Zanim Zacziesz

- ⚠ Zapoznaj się z instrukcją.
- ⚠ Zachowaj instrukcję do wglądu.
- ⚠ Posortuj części i upewnij się, że zestaw jest kompletny.
- ⚠ Zapoznaj się ze sposobem montażu i postępuj zgodnie z instrukcją.
- ⚠ Zalecamy, aby montaż odbywał się możliwie najbliżej miejsca docelowego położenia produktu, aby uniknąć niepotrzebnego przesuwania.
- ⚠ Upewnij się, że produkt znajdzie się na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- ⚠ Upewnij się, że materiały wykorzystane podczas pakowania produktu oraz jego elementy znajdują się poza zasięgiem dzieci, gdyż stwarzają potencjalne ryzyko zadławienia.

EN

Description of parts



1	Lids with Slots
2	Serving Trays
3	8 L Baking Pan
4	Handles of Baking Pan with Silicone Grips
5	Warming Tray
6	Temperature Knob
7	Heat and Power Indicator Light

Instructions for use

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging.
- Assemble the buffet server by placing all of the serving trays into the baking pan, and then placing the baking pan on top of the warming tray.
- Place your buffet server on a flat, stable, heat resistant surface.
- Place your precooked food items into each serving tray as desired.
- With the temperature knob is set to the "OFF" position, plug the power cord into a standard electrical outlet.

- When the unit is plugged into the electrical outlet, the green “Power” indicator light illuminates; when a temperature setting is selected, the red “Heat” indicator light will come on. The red “Heat” indicator light will shut off when the desired temperature setting has been reached. **THIS DOES NOT MEAN THE APPLIANCE IS OFF AND THE BUFFET SERVER WILL STILL BE HOT.**

- Place the Clear Dome Lids over your food when serving; these lids come with slots so you can leave utensils for serving in the trays without having to leave food uncovered.
- Adjust the temperature setting knob to the desired temperature. The temperature can also be adjusted when necessary.
- Once you are done using the Buffet Server, turn the temperature setting to the “OFF” position.
- Unplug the power cord from the electrical outlet.
- Remove any remaining food from the buffet containers.
- Let the appliance completely cool down completely then disassemble, clean and thoroughly dry all parts before storing or assembling again for use.
- Clean all removable parts with warm, soapy water and dry thoroughly with a soft cloth.

NOTE:

- **Do not use the warming tray to cook or defrost food. Do not place the clear dome lids directly onto the warming tray during operation.**
- **Use caution when serving items on the warming tray as the surface of the warming tray will be very hot.**

DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS AS THEY CAN DAMAGE PARTS.

DO NOT IMMERSE THE BUFFET WARMER IN WATER OR RUN WATER DIRECTLY ONTO BUFFET WARMER.

Tips of using the warming tray

- Remove the Baking Pan, the 3 serving trays, and the lids.
- Clean and thoroughly dry the surface of the warming tray before operating.
- Place precooked food items on the warming tray.
- Set the temperature setting to the “OFF” position and plug the appliance into a standard electrical outlet.
- Set the temperature control to desired temperature.
- **DO NOT LEAVE FOOD ON THE WARMING TRAY FOR MORE THAN 3 HOURS.**
- Once you are done using the Warming Tray, turn the temperature setting to the “OFF” position and unplug the power cord from the outlet.
- Remove any remaining food items from the Warming Tray.
- Let the tray cool down thoroughly. Then, clean and thoroughly dry before storing or using again.

Tips of using the baking pan with the warming tray

- Make sure the baking pan and the warming tray are clean and thoroughly dry. Place the baking pan on top of the warming tray.
- Add your precooked food items to the baking pan.
- With the temperature setting in the “OFF” position, plug the appliance into a standard electrical outlet.
- Set the temperature control knob to desired temperature. Once you are done using the buffet server, turn the temperature setting to the “OFF” position and unplug from the outlet.
- Remove any remaining food from the baking pan.
- Let the warming tray and baking pan cool down thoroughly. Then, clean and thoroughly dry them before storing or using.

Tips of helps

- Temperatures may fluctuate as the food is being served and the contents of the large pan and / or buffet trays are emptied.
- You may adjust the temperature accordingly to avoid over or under heating the prepared food.
- All foods have different consistencies and may require a lower or higher setting to keep the food warm.
- ONLY THE BAKING PAN IS OVEN SAFE AND UP TO 180°C.
- You can also use water inside of the large pan when using the buffet trays to distribute the heat more evenly without creating hot spots in the buffet trays. This is especially effective when serving sauces or creamy dishes.
- THE SILICONE GRIPS ON THE HANDLES ARE OVEN SAFE ONLY UP TO 180°C.
- Always operate the appliance over a flat, stable, heat-resistant surface.
- Extended use of the buffet server over long periods of time at high temperatures may cause discoloration of the buffet trays and scorching may occur on the warming tray.

Cleaning and Maintenance

- NEVER IMMERSE THE WARMING TRAY OR THE ELECTRICAL CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!
- DO NOT USE ANY ABRASIVE SOAPS, DETERGENTS, OR CLEANING MATERIALS TO CLEAN THIS APPLIANCE.
- ALWAYS MAKE SURE THE APPLIANCE IS OFF, UNPLUGGED FROM THE ELECTRICAL OUTLET, AND COMPLETELY COOL BEFORE CLEANING.
- Wash the clear dome lids, serving trays, and baking pan with warm soapy water.
- Only the serving trays are dishwasher safe.
- DRY ALL PARTS THOROUGHLY BEFORE STORING OR USING AGAIN.

Technical Data

Model Number	ES10274
Power Supply	220-240V~50-60Hz
Power	450W

DE

Teileliste



1	Deckel mit Schlitten
2	Serviertabletts
3	8 L Backblech
4	Griffe des Backblechs mit Silikongriffen
5	Warmhalteschale
6	Temperaturregler
7	Hitze- und Betriebskontrollleuchte

Gebrauchsanweisung

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie alle Verpackungen.
- Bauen Sie den Buffetwärmer zusammen, indem Sie alle Serviertabletts in das Backblech legen und dann das Backblech auf das Warmhalteblech stellen.
- Stellen Sie den Buffetwärmer auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Legen Sie Ihre vorgekochten Speisen wie gewünscht auf die einzelnen Serviertablett.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine normale Steckdose, während der Temperaturregler auf "OFF" steht.

- Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, leuchtet die grüne "Power"-Kontrollleuchte auf; wenn eine Temperatureinstellung gewählt ist, leuchtet die rote "Heat"-Kontrollleuchte auf. Die rote "Heat"-Anzeige leuchtet schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. **BEDEUTET DIES NICHT, DASS DAS GERÄT AUSGESCHALTET IST UND DER BUFFETWÄRMER NOCH HEISS IST.**
- Legen Sie beim Servieren die durchsichtigen Kuppeldeckel auf Ihre Speisen; diese Deckel sind mit Schlitzern versehen, sodass Sie Utensilien zum Servieren in den Schalen ablegen können, ohne dass die Speisen unbedeckt bleiben müssen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur kann bei Bedarf auch nachgestellt werden.
- Wenn Sie den Buffetwärmer nicht mehr verwenden, stellen Sie die Temperatureinstellung auf "OFF".
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie die restlichen Speisen aus den Buffetbehältern.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, zerlegen Sie dann alle Teile, reinigen und trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie sie aufbewahren oder wieder zusammenbauen und verwenden.
- Alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser reinigen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

HINWEIS:

- Verwenden Sie die Warmhalteschale nicht zum Garen oder Auftauen von Speisen. Legen Sie die durchsichtigen Kuppeldeckel während des Betriebs nicht direkt auf die Warmhalteschale.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen auf der Warmhalteschale servieren, da die Oberfläche der Warmhalteschale sehr heiß sein kann.
- VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL, DA DIESE TEILE BESCHÄDIGEN KÖNNEN.**
- TAUCHEN SIE DEN BUFFETWÄRMER NICHT IN WASSER EIN UND LASSEN SIE KEIN WASSER DIREKT AUF DEN BUFFETWÄRMER LAUFEN.**

Tipps zur Verwendung der Warmhalteschale

- Entfernen Sie das Backblech, die 3 Serviertablets und die Abdeckungen.
- Reinigen und trocknen Sie die Oberfläche der Warmhalteschale vor der Inbetriebnahme gründlich ab.
- Vorgekochte Speisen auf die Warmhalteschale legen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf "OFF" und schließen Sie das Gerät an eine normale Steckdose an.
- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- **LASSEN SIE DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS 3 STUNDEN AUF DER WARMHALTESCHALE LIEGEN.**
- Wenn Sie die Warmhalteschale nicht mehr benutzen, schalten Sie die Temperatureinstellung auf "AUS" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie die restlichen Lebensmittel aus der Warmhalteschale.
- Lassen Sie die Schale gründlich abkühlen. Reinigen Sie sie und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie aufbewahren oder wieder verwenden.

Tipps zur Verwendung des Backblechs mit der Warmhalteschale

- Vergewissern Sie sich, dass das Backblech und die Warmhalteschale sauber und gründlich trocken sind. Stellen Sie das Backblech auf die Warmhalteschale.
- Geben Sie die vorgekochten Lebensmittel in das Backblech.
- Stecken Sie den Stecker des Geräts in eine normale Steckdose, während die Temperatur auf " OFF " eingestellt ist.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Wenn Sie mit dem Buffet-Server fertig sind, schalten Sie die Temperatureinstellung auf " OFF " und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie alle Speisereste aus dem Backblech.
- Lassen Sie die Warmhalteschale und das Backblech gründlich abkühlen. Reinigen und trocknen Sie sie dann gründlich, bevor Sie sie aufbewahren oder verwenden.

Tipps zur Hilfe

- Die Temperaturen können schwanken, wenn die Speisen serviert werden und der Inhalt der großen Pfanne und/oder der Buffetschalen geleert wird.
- Sie können die Temperatur entsprechend einstellen, um ein Über- oder Unterhitzen der zubereiteten Speisen zu vermeiden.
- Alle Speisen haben eine unterschiedliche Konsistenz und benötigen möglicherweise eine niedrigere oder höhere Einstellung, um die Speisen warm zu halten.
- **NUR DAS BACKBLECH IST BACKOFENFEST UND BIS ZU 180°C.**
- Sie können auch Wasser in der großen Pfanne verwenden, wenn Sie die Buffetschalen benutzen, um die Hitze gleichmäßiger zu verteilen, ohne dass heiße Stellen in den Buffetschalen entstehen. Dies ist besonders effektiv beim Servieren von Saucen oder cremigen Gerichten.
- **DIE SILIKONGRIFFE AN DEN GRIFFEN SIND NUR BIS ZU 180°C BACKOFENFEST.**
- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Bei längerem Gebrauch des Buffet-Servers bei hohen Temperaturen kann es zu Verfärbungen der Buffetschalen und zum Anbrennen der Warmhalteschale kommen.

Reinigung und Wartung

- **TAUCHEN SIE DIE WARMHALTESCHALE ODER DAS STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EIN!**
- **VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG DES GERÄTS KEINE SCHEUERMITTEL, WASCHMITTEL ODER REINIGUNGSMITTEL.**
- **VERGEWISSEN SIE SICH IMMER, DASS DAS GERÄT AUSGESCHALTET, VON DER STECKDOSE GETRENNT UND VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST, BEVOR SIE ES REINIGEN.**
- Waschen Sie die durchsichtigen Kuppeldeckel, Serviertablets und Backbleche mit warmer Seifenlauge.
- Nur die Serviertablets sind spülmaschinenfest.
- **TROCKNEN SIE ALLE TEILE GRÜNDLICH, BEVOR SIE SIE AUFBEWAHREN ODER WIEDER VERWENDEN.**

Technische Daten

Modellnummer	ES10274
Stromversorgung	220-240V~50-60Hz
Leistung	450W

FR

Description des Pièces



1	Couvercles avec fentes
2	Plateaux de service
3	8 L Plaque de cuisson
4	Poignées de la plaque de cuisson en silicone
5	Plateau chauffant
6	Bouton de température
7	Voyant de chauffe et d'alimentation

Instructions pour l'Utilisation

- Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour toute référence ultérieure.
- Retirez tous les emballages.
- Assemblez le serveur de buffet en plaçant tous les plateaux de service dans le moule, puis en plaçant le plateau de cuisson sur le plateau chauffant.
- Placez votre serveur de buffet sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Placez vos aliments préculits dans chaque plateau de service comme vous le souhaitez.
- Le bouton de température étant réglé sur la position « OFF », branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique standard.

- Lorsque l'appareil est branché sur la prise électrique, le voyant vert « Power (Alimentation) » s'allume; lorsqu'un réglage de température est sélectionné, le voyant rouge « Heat (Chauffage) » s'allume. Le voyant rouge « Heat (Chauffage) » s'éteint lorsque le réglage de température souhaité a été atteint. CELA NE SIGNIFIE PAS QUE L'APPAREIL EST ÉTEINT ET QUE LE SERVEUR DE BUFFET SERA TOUJOURS CHAUD.
- Placez les couvercles à dôme transparent sur vos aliments lorsque vous les servez ; ces couvercles sont dotés de fentes qui vous permettent de laisser les ustensiles pour le service dans les plateaux sans avoir à laisser les aliments à découvert.
- Réglez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée. La température peut également être ajustée si nécessaire.
- Une fois que vous avez fini d'utiliser le serveur de buffet, mettez le réglage de la température sur la position « OFF ».
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Enlevez les aliments restants dans les récipients du buffet.
- Laissez l'appareil refroidir complètement puis démontez, nettoyez et séchez soigneusement toutes les pièces avant de le ranger ou de le remonter pour l'utiliser.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux.

REMARQUE :

- N'utilisez pas le plateau chauffant pour cuire ou décongeler des aliments. Ne placez pas les couvercles transparents directement sur le plateau chauffant pendant le fonctionnement.
 - Soyez prudent lorsque vous servez des aliments sur le plateau chauffant, car sa surface est très chaude.
- N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS CAR ILS PEUVENT ENDOMMAGER LES PIÈCES.
- NE PAS IMMERGER LE PLATEAU CHAUFFANT DANS L'EAU OU FAIRE COULER DE L'EAU DIRECTEMENT SUR LE PLATEAU CHAUFFANT.

Conseils d'utilisation du plateau chauffant

- Retirez le plateau de cuisson, les 3 plateaux de service et les couvercles.
- Nettoyez et séchez soigneusement la surface du plateau chauffant avant de le faire fonctionner.
- Placez les aliments précuits sur le plateau chauffant.
- Réglez la température sur la position « OFF » et branchez l'appareil sur une prise électrique standard.
- Réglez la commande de température sur la température souhaitée.
- NE LAISSEZ PAS LES ALIMENTS SUR LE PLATEAU CHAUFFANT PENDANT PLUS DE 3 HEURES.
- Une fois que vous avez fini d'utiliser le plateau chauffant, mettez le réglage de la température sur la position « OFF » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Enlevez les aliments restants du plateau chauffant.
- Laissez le plateau refroidir complètement. Ensuite, nettoyez-le et séchez-le soigneusement avant de le ranger ou de l'utiliser à nouveau.

Conseils d'utilisation du plateau de cuisson avec la plaque chauffante

- Vérifiez que le plateau de cuisson et le plateau chauffant sont propres et parfaitement secs. Placez le plateau de cuisson sur le plateau chauffant.
- Ajoutez vos aliments précuits dans le plateau de cuisson.
- Avec le réglage de la température sur la position « OFF », branchez l'appareil sur une prise électrique standard.
- Réglez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée. Une fois que vous avez fini d'utiliser le serveur de buffet, mettez le réglage de la température sur la position « OFF » et débranchez l'appareil.
- Retirez les aliments restants du plateau de cuisson.
- Laissez le plateau chauffant et le plateau de cuisson refroidir complètement. Ensuite, nettoyez-les et séchez-les soigneusement avant de les ranger ou de les utiliser.

Conseils d'aide

- Les températures peuvent fluctuer au fur et à mesure que les aliments sont servis et que le contenu de la grande poêle et/ou des plateaux de buffet est vidé.
- Vous pouvez régler la température en conséquence pour éviter de surchauffer ou de sous-chauffer les aliments préparés.
- Tous les aliments ont des consistances différentes et peuvent nécessiter un réglage plus ou moins élevé pour maintenir les aliments au chaud.
- SEUL LE PLATEAU DE CUISSON PEUT ALLER AU FOUR JUSQU'À 180°C.
- Vous pouvez également utiliser de l'eau à l'intérieur de la grande poêle lorsque vous utilisez les plateaux de buffet pour répartir la chaleur de manière plus homogène sans créer de points chauds dans les plateaux de buffet. Ceci est particulièrement efficace pour servir des sauces ou des plats crémeux.
- LES POIGNÉES EN SILICONE NE VONT AU FOUR QUE JUSQU'À 180°C.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Une utilisation prolongée du serveur de buffet sur de longues périodes à des températures élevées peut entraîner une décoloration des plateaux du buffet et des brûlures peuvent apparaître sur le plateau chauffant.

Nettoyage et Entretien

- NE JAMAIS IMMERGER LE PLATEAU CHAUFFANT OU LE CORDON ÉLECTRIQUE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE !
- NE PAS UTILISER DE SAVONS ABRASIFS, DE DÉTERGENTS OU DE PRODUITS DE NETTOYAGE POUR NETTOYER CET APPAREIL.
- ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE L'APPAREIL EST ÉTEINT, DÉBRANCHÉ DE LA PRISE ÉLECTRIQUE ET COMPLÈTEMENT REFROIDI AVANT DE LE NETTOYER.
- Lavez les couvercles à dôme transparent, les plateaux de service et le moule de cuisson à l'eau chaude savonneuse.
- Seuls les plateaux de service peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- SÉCHEZ SOIGNEUSEMENT TOUTES LES PIÈCES AVANT DE LES RANGER OU DE LES RÉUTILISER.

Données Techniques

Numéro de modèle	ES10274
Alimentation	220-240V~50-60Hz
Puissance	450W

ES

Descripción de piezas



1	Tapas con Ranuras
2	Bandejas de Servicio
3	Molde para Hornear de 8 L
4	Asas de Bandeja con Agarres de Silicona
5	Bandeja de Calentamiento
6	Botón de Temperatura
7	Indicador Luminoso de Calor y Potencia

Instrucciones de uso

- Lea atentamente todas las instrucciones y consérvelas para futuras consultas.
- Retire todo el embalaje.
- Monte el servidor de bufé colocando todas las bandejas de servicio en la bandeja de horno y, a continuación, coloque la bandeja de horno encima de la bandeja de calentamiento.
- Coloque el servidor de bufé sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Coloque sus alimentos precocinados en cada bandeja de servir como desee.
- Con el mando de temperatura en la posición "OFF"(APAGADO), enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente estándar.

- Cuando la unidad está enchufada a la toma de corriente, se enciende la luz verde indicadora de " Power "(Encendido); cuando se selecciona un ajuste de temperatura, se encenderá la luz roja indicadora de " Heat " (Calor). La luz roja indicadora de " Heat " (Calor). ESTO NO SIGNIFICA QUE EL APARATO ESTÉ APAGADO Y EL SERVIDOR DE BUFÉ SEGUIRÁ CALIENTE.

- Coloque las tapas de cúpula transparentes sobre la comida cuando la sirva; estas tapas vienen con ranuras para que pueda dejar utensilios para servir en las bandejas sin tener que dejar la comida al descubierto.

- Ajuste el mando de ajuste de temperatura a la temperatura deseada. La temperatura también se puede ajustar cuando sea necesario.

- Una vez que haya terminado de utilizar el Servidor de Bufé, gire el ajuste de temperatura a la posición "OFF"(APAGADO).

- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

- Retire cualquier resto de comida de los recipientes del bufé.

- Deje que el aparato se enfríe completamente y, a continuación, desmonte, limpie y seque bien todas las piezas antes de guardarlas o volver a montarlas para su uso.

- Limpie todas las piezas desmontables con agua tibia y jabón y séquelas bien con un paño suave.

NOTA:

No utilice la bandeja de calentamiento para cocinar o descongelar alimentos. No coloque las tapas de cúpula transparentes directamente sobre la bandeja de calentamiento durante el funcionamiento.

Tenga cuidado al servir alimentos en la bandeja de calentamiento, ya que la superficie de la bandeja estará muy caliente.

NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS YA QUE PUEDEN DAÑAR LAS PIEZAS.

NO SUMERJA EL CALENTADOR DE BUFÉ EN AGUA NI DEJE CORRER AGUA DIRECTAMENTE SOBRE EL CALENTADOR DE BUFÉ.

Consejos de uso de la bandeja de calentamiento

- Retire la bandeja para hornear, las 3 bandejas para servir y las tapas.

- Limpie y seque bien la superficie de la bandeja de calentamiento antes de ponerla en funcionamiento.

- Coloque los alimentos precocinados en la bandeja de calentamiento.

- Ajuste la temperatura en la posición "OFF"(APAGADO) y enchufe el aparato a una toma de corriente normal.

- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.

NO DEJE ALIMENTOS EN LA BANDEJA DE CALENTAMIENTO DURANTE MÁS DE 3 HORAS.

- Una vez que haya terminado de utilizar la bandeja de calentamiento, gire el ajuste de temperatura a la posición "OFF"(APAGADO) y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

- Retire los alimentos que queden en la bandeja.

- Deje que la bandeja se enfríe completamente. A continuación, límpiela y séquela bien antes de guardarla o utilizarla de nuevo.

Consejos para utilizar el molde con la bandeja de calentamiento

- Asegúrese de que el molde y la bandeja estén limpios y completamente secos.

completamente secos. Coloque el molde sobre la bandeja.

- Añada los alimentos precocinados al recipiente.

- Con el ajuste de temperatura en la posición "OFF"(APAGADO), enchufe el aparato a una toma de corriente normal.

- Ajuste la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada. Cuando haya terminado de utilizar el servidor de bufé, gire el ajuste de temperatura a la posición "OFF"(APAGADO) y desenchufe el aparato.

- Retire los restos de comida de la bandeja.

- Deje que la bandeja se enfríe completamente. A continuación, límpiela y séquela bien antes de guardarlos o utilizarlos.

Consejos de ayuda

- Las temperaturas pueden fluctuar a medida que se sirve la comida y se vacía el contenido de la olla grande y/o de las bandejas de bufé.

Puede ajustar la temperatura en consecuencia para evitar calentar demasiado o demasiado poco los alimentos preparados.

- Todos los alimentos tienen diferentes consistencias y pueden requerir un ajuste más bajo o más alto para mantener la comida caliente.
- SOLO EL MOLDE ES APTO PARA EL HORNO Y HASTA 180°C.
- También puede utilizar agua dentro de la sartén grande cuando utilice las bandejas de bufé para distribuir el calor de forma más uniforme sin crear puntos calientes en las bandejas de bufé. Esto es especialmente eficaz cuando se sirven salsas o platos cremosos.
- LAS ASAS DE SILICONA SOLO SON APTAS PARA EL HORNO HASTA 180°C.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- El uso prolongado del servidor de bufé a altas temperaturas puede provocar la decoloración de las bandejas del bufé y quemaduras en la bandeja de calentamiento.

Limpieza y Mantenimiento

- ¡NO SUMERJA NUNCA LA BANDEJA DE CALENTAMIENTO NI EL CABLE ELÉCTRICO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!
- NO UTILICE JABONES ABRASIVOS, DETERGENTES O MATERIALES DE LIMPIEZA PARA LIMPIAR ESTE APARATO.
- ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE EL APARATO ESTÁ APAGADO, DESENCHUFADO DE LA TOMA DE CORRIENTE Y COMPLETAMENTE FRÍO ANTES DE LIMPIARLO.
- Lave las tapas transparentes, las bandejas y el molde con agua tibia y jabón.
- Sólo las bandejas de servir son aptas para el lavavajillas.
- SEQUE BIEN TODAS LAS PIEZAS ANTES DE GUARDARLAS O UTILIZARLAS DE NUEVO.

Datos Técnicos

Número de Modelo	ES10274
Fuente de Alimentación	220-240V~50-60Hz
Alimentación	450W

IT

Descrizione delle parti



1	Coperchi con fessure
2	Vassoi di servizio
3	Teglia da 8 L
4	Manici della teglia con impugnature in silicone
5	Vassoio di riscaldamento
6	Manopola della temperatura
7	Indicatore luminoso di calore e potenza

Istruzioni d'uso

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per riferimenti futuri.
- Rimuovere tutti gli imballaggi.
- Assemblare lo scaldavivande per buffet posizionando tutti i vassoi di servizio nella teglia, quindi mettere la teglia sopra il vassoio di riscaldamento.
- Posizionare lo scaldavivande per buffet su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Sistemare i cibi precotti in ciascun vassoio di portata, come desiderato.
- Con la manopola della temperatura impostata sulla posizione "OFF", collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica standard.

- Quando l'unità è collegata alla presa elettrica, si accende la spia verde "Power"; quando si seleziona un'impostazione di temperatura, si accende la spia rossa "Heat". La spia rossa "Heat" si spegne quando viene raggiunta la temperatura desiderata. **QUESTO NON SIGNIFICA CHE L'APPARECCHIO SIA SPENTO E CHE LO SCALDAVIVANDE PER BUFFET SIA ANCORA CALDO.**

- Quando servire i cibi, mettere i coperchi a cupola trasparenti; questi coperchi sono dotati di fessure per poter lasciare gli utensili da servire nei vassoi senza dover lasciare i cibi scoperti.
- Regolare la manopola di impostazione della temperatura sulla temperatura desiderata. La temperatura può essere regolata anche quando è necessario.
- Una volta terminato l'utilizzo dello scaldavivande per buffet, portare l'impostazione della temperatura sulla posizione "OFF".
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
- Rimuovere i resti di cibo dai contenitori del buffet.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, quindi smontare, pulire e asciugare accuratamente tutte le parti prima di riporlo o assemblarlo nuovamente per l'uso.
- Pulire tutte le parti rimovibili con acqua calda e sapone e asciugare accuratamente con un panno morbido.

NOTA

- Non utilizzare il vassoio scaldavivande per cuocere o scongelare gli alimenti. Non mettere i coperchi trasparenti a cupola direttamente sul vassoio scaldavivande durante il funzionamento.
- Prestare attenzione quando si servono gli alimenti sul vassoio di riscaldamento, poiché la superficie del vassoio è molto calda.

NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI PERCHÉ POTREBBERO DANNEGGIARE LE PARTI.

NON IMMERGERE LO SCALDAVIVANDE IN ACQUA E NON FAR SCORRERE L'ACQUA DIRETTAMENTE SULLO SCALDAVIVANDE.

Consigli per l'utilizzo del vassoio scaldavivande

- Rimuovere la teglia, i 3 vassoi di servizio e i coperchi.
- Pulire e asciugare accuratamente la superficie del vassoio scaldavivande prima di metterlo in funzione.
- Mettere gli alimenti precotti sul vassoio scaldavivande.
- Impostare l'impostazione della temperatura sulla posizione "OFF" e collegare l'apparecchio a una presa elettrica standard.
- Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
- **NON LASCIARE GLI ALIMENTI SUL VASSOIO DI RISCALDAMENTO PER PIÙ DI 3 ORE.**
- Una volta terminato l'utilizzo della vaschetta di riscaldamento, portare l'impostazione della temperatura sulla posizione "OFF" e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Rimuovere gli alimenti rimasti dal vassoio di riscaldamento.
- Lasciare che il vassoio si raffreddi completamente. Quindi, pulirla e asciugarla accuratamente prima di riporla o utilizzarla nuovamente.

Suggerimenti per l'utilizzo della teglia con scaldavivande

- Assicurarsi che la teglia e il vassoio di riscaldamento siano puliti e ben asciutti. Posizionare la teglia sopra il vassoio di riscaldamento.
- Aggiungere gli alimenti precotti nella teglia.
- Con l'impostazione della temperatura in posizione "OFF", collegare l'apparecchio a una presa elettrica standard.
- Impostare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desiderata. Una volta terminato l'utilizzo del server per buffet, portare l'impostazione della temperatura sulla posizione "OFF" e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere i resti di cibo dalla teglia.
- Lasciare che il vassoio scaldavivande e la teglia si raffreddino completamente. Quindi, pulirli e asciugarli accuratamente prima di riporli o utilizzarli.

Consigli di aiuto

- Le temperature possono variare durante il servizio e lo svuotamento del contenuto del tegame e/o dei vassoi del buffet.
- È possibile regolare la temperatura di conseguenza per evitare di riscaldare troppo o troppo poco i cibi preparati.
- Tutti gli alimenti hanno una consistenza diversa e possono richiedere un'impostazione più bassa o più alta per mantenere il cibo caldo.
- SOLO LA TEGLIA È SICURA PER IL FORNO FINO A 180°C.
- Quando si usano i vassoi da buffet, si può anche usare l'acqua all'interno della padella grande per distribuire il calore in modo più uniforme senza creare punti caldi nei vassoi da buffet. Ciò è particolarmente efficace quando si servono salse o piatti cremosi.
- LE IMPUGNATURE IN SILICONE DEI MANICI SONO ADATTE AL FORNO SOLO FINO A 180° C.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- L'uso prolungato del server per buffet a temperature elevate può causare lo scolorimento dei vassoi del buffet e la formazione di bruciature sul vassoio di riscaldamento.

Pulizia e Manutenzione

- NON IMMERGERE MAI IL VASSOIO SCALDAVIVANDE O IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO!
- NON UTILIZZARE SAPONI, DETERGENTI O MATERIALI ABRASIVI PER PULIRE QUESTO APPARECCHIO.
- ASSICURARSI SEMPRE CHE L'APPARECCHIO SIA SPENTO, SCOLLEGATO DALLA PRESA DI CORRENTE E COMPLETAMENTE FREDDO PRIMA DI PULIRLO.
- Lavare i coperchi a cupola trasparenti, i vassoi di servizio e la teglia con acqua calda e sapone.
- Solo i vassoi di servizio sono lavabili in lavastoviglie.
- ASCIUGARE ACCURATAMENTE TUTTE LE PARTI PRIMA DI RIPORLE O UTILIZZARLE NUOVAMENTE.

Dati Tecnici

Numero del modello	ES10274
Tensione	220-240V~50-60Hz
Potenza	450W

PL

Opis elementów



1	Przejrzyste pokrywy z otworami
2	Naczynia serwisowe
3	Brytwanna 8 l
4	Rączki brytfanny z silikonowymi uchwytami
5	Płyta grzejna
6	Gałka regulacji temperatury
7	Wskaźniki LED (zasilanie i podgrzewanie)

Instrukcja użytkowania

- Uważnie przeczytaj całą instrukcję i zachowaj ją do późniejszego wglądu.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Skompletuj podgrzewacz, umieszczając 3 naczynia serwisowe w brytfannie, a następnie ustawiając brytfannę na płycie grzejnej.
- Ustaw podgrzewacz na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury.
- Umieść ugotowane dania w naczyniach serwisowych według własnych preferencji.
- Upewnij się, że gałka regulacji temperatury znajduje się w pozycji „OFF” (wyłączone) i podłącz wtyczkę do standardowego gniazdka.

- Po podłączeniu podgrzewacza do gniazdka zapali się zielona dioda z podpisem „Power” (zasilanie). Po ustawieniu żądanej temperatury zapali się czerwona dioda z podpisem „Heat” (podgrzewanie). Dioda zgaśnie, kiedy płyta grzejna osiągnie ustawioną temperaturę. **NIE OZNACZA TO, ŻE PODGRZEWACZ JEST WYŁĄCZONY; PŁYTA, BRYTFANNA I NACZYNIA WCIĄŻ BĘDĄ GORĄCE.**

- Podczas serwowania potraw nakryj naczynia pokrywami. Otwory w pokrywach pozwolą ci na pozostawienie w naczyniach przyborów do nakładania bez konieczności odkrywania dań.
- Ustaw gałkę na żądaną temperaturę. W razie potrzeby możesz zmienić ustawienie.
- Po zakończeniu użytkowania podgrzewacza ustaw gałkę w pozycji „OFF”.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Wyjmij resztki potraw z naczyń serwisowych.
- Odczekaj, aż podgrzewacz całkowicie wystygnie, a następnie umyj ruchome elementy. Wysusz je dokładnie, zanim schowasz urządzenie lub ponownie go użyjesz.
- Naczynia i brytfannę umyj ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dokładnie wysusz miękką szmatką.

UWAGA:

- Nie używaj podgrzewacza do gotowania ani rozmrażania potraw. Kiedy podgrzewacz jest włączony, nie odkładaj pokryw bezpośrednio na płytę grzejną.
- Zachowaj ostrożność podczas serwowania potraw, gdyż naczynia i płyta są bardzo gorące.
- **NIE UŻYWAJ ŚRODKÓW DO SZOROWANIA, GDYŻ MOGĄ ONE USZKODZIĆ POWIERZCHNIĘ NACZYŃ I PŁYTY.**

NIE ZANURZAJ PODGRZEWACZA W WODZIE I NIE POLEWAJ GO.

Używanie podgrzewacza

- Zdejmij z płyty grzejnej brytfannę, 3 naczynia serwisowe i pokrywę.
- Zanim włączysz urządzenie, umyj i dokładnie wysusz powierzchnię płyty grzejnej.
- Umieść w naczyniach ugotowane potrawy, a następnie ustaw naczynia na płycie.
- Ustaw gałkę w pozycji „OFF” i podłącz wtyczkę do standardowego gniazdka.
- Ustaw żądaną temperaturę.
- **NIE POZOSTAWIAJ POTRAW NA PODGRZEWACZU DŁUŻEJ NIŻ PRZEZ 3 GODZINY.**
- Po zakończeniu użytkowania ustaw gałkę w pozycji „OFF” i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Wyjmij resztki potraw z naczyń serwisowych.
- Odczekaj, aż podgrzewacz całkowicie wystygnie, a następnie umyj ruchome elementy. Wysusz je dokładnie, zanim schowasz urządzenie lub ponownie go użyjesz.

Używanie brytfanny

- Dokładnie umyj i wysusz płytę grzejną i brytfannę. Ustaw brytfannę na płycie.
- Umieść w brytfannie ugotowane potrawy.
- Ustaw gałkę w pozycji „OFF” i podłącz wtyczkę do standardowego gniazdka.
- Ustaw żądaną temperaturę. Po zakończeniu użytkowania ustaw gałkę w pozycji „OFF” i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Wyjmij resztki potraw z brytfanny.
- Odczekaj, aż podgrzewacz całkowicie wystygnie, a następnie umyj brytfannę i płytę. Wysusz je dokładnie, zanim schowasz urządzenie lub ponownie go użyjesz.

Przydatne wskazówki

- Temperatura może ulegać zmianom w miarę serwowania potraw i opróżniania naczyń i brytfanny.
- Możesz wyregulować temperaturę, aby uniknąć nadmiernego podgrzania lub wystygnięcia potraw.
- Produkty żywnościowe mają różną konsystencję i mogą wymagać różnych ustawień, aby zachować właściwą temperaturę.
- **WYŁĄCZNIE BRYTFANNA NADAJE SIĘ DO PODGRZEWANIA W PIEKARNIKU, DO TEMPERATURY 180°C.**
- Używając naczyń serwisowych możesz nalać wody do brytfanny, dzięki czemu ciepło będzie rozprowadzane bardziej równomiernie w całej objętości naczyń. Jest to przydatne szczególnie w przypadku serwowania sosów, zup i puree.
- **SILIKONOWE UCHWYTY MOGĄ ULEC USZKODZENIU W PIEKARNIKU, W TEMPERATURZE POWYŻEJ 180°C.**
- Zawsze ustawiaj podgrzewacz na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury.
- Po długim czasie użytkowania podgrzewacza lub w przypadku ustawiania wysokich temperatur na dłuższe okresy naczynia i brytfanna mogą się przebarwiać, a na płycie mogą pojawić się ślady przypaleń.

Czyszczenie i konserwacja

- **NIGDY NIE ZANURZAJ PODGRZEWACZA, JEGO PRZEWODU ZASILAJĄCEGO ANI WTYCZKI W WODZIE ANI ŻADNEJ INNEJ CIECZY!**
- **DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAJ ŚRODKÓW DO SZOROWANIA, SILNYCH DETERGENTÓW I SZORSTKICH MYJEK.**
- **PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO CZYSZCZENIA UPEWNIJ SIĘ, ŻE PODGRZEWACZ JEST WYŁĄCZONY, ODŁĄCZONY OD GNIAZDKA I CAŁKOWICIE WYSTUDZONY.**
- Pokrywy, naczynia serwisowe i brytfannę myj ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń.
- W zmywarce możesz myć wyłącznie naczynia serwisowe.
- **PRZED SCHOWANIEM PODGRZEWACZA LUB JEGO PONOWNYM UŻYCIEM DOKŁADNIE WYSUSZ WSZYSTKIE ELEMENTY.**

Specyfikacja

Numer modelu	ES10274
Zasilanie	220-240V~50-60Hz
Moc	450W

EN



Return / Damage Claim Instructions

- ⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
- ⚠ **Take a photo of the box markings.**
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
- ⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
- ⚠ **Send us an email with the images requested.**
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

DE



Rücksendung / Beschädigung Anweisungen

- ⚠ **Werfen Sie den Karton / die Originalverpackung NICHT weg.**
Falls eine Rücksendung erforderlich ist, muss der Artikel in der Originalverpackung zurückgeschickt werden. Andernfalls wird Ihre Rücksendung nicht angenommen.
- ⚠ **Machen Sie ein Foto von der Beschriftung des Kartons.**
Für den Fall, dass ein Ersatzteil benötigt wird, benötigen wir ein Foto der Beschriftung (Text) auf der Seite des Kartons. So können unsere Mitarbeiter Ihre Artikelnummer identifizieren und sicherstellen, dass Sie die richtigen Teile erhalten.
- ⚠ **Machen Sie ein Foto des beschädigten Teils (falls zutreffend).**
Ein Foto des beschädigten Teils ist immer erforderlich, um eine Reklamation einzureichen und eine schnelle Bearbeitung Ihres Ersatzteils oder Ihrer Rückerstattung zu gewährleisten. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Karton haben, auch wenn er beschädigt ist.
- ⚠ **Schicken Sie uns eine E-Mail mit dem gewünschten Foto.**
Schicken Sie uns eine E-Mail direkt vom Marktplatz, auf dem Sie den Artikel gekauft haben, mit den angehängten Fotos und einer Beschreibung Ihrer Reklamation.

FR



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.

ES



Instrucciones de Devolución / Reclamación de Daños

- ⚠ **NO deseche la caja/embalaje original.**
En caso de que se requiera una devolución, el artículo debe ser devuelto en la caja original. Sin esto su devolución no será aceptada.
- ⚠ **Tome una foto de las marcas de la caja.**
Se requiere una foto de las marcas (texto) en el lado de la caja en caso de que se necesite una pieza para reemplazarla. Esto ayuda a nuestro personal a identificar su número de producto para asegurarse de que recibe las piezas correctas.
- ⚠ **Tome una foto de las piezas dañadas (si procede).**
Una foto de los daños es siempre necesaria para presentar una reclamación y conseguir que su reemplazo o reembolso sea procesado rápidamente. Por favor, asegúrese de tener la caja aunque esté dañada.
- ⚠ **Envíenos un correo electrónico con las imágenes solicitadas.**
Envíenos un correo electrónico directamente desde el mercado donde se compró su artículo con las imágenes adjuntas y una descripción de su reclamación.

IT



Istruzioni Per La Restituzione / Reclamo Per Danni

- ⚠ **NON scartare la scatola / confezione originale.**
Nel caso in cui sia richiesto un reso, l'articolo deve essere restituito nella scatola originale. Senza la scatola originale il tuo reso non sarà accettato.
- ⚠ **Fare una foto dei contrassegni sulla scatola.**
È necessaria una foto dei contrassegni (testo) sul lato della scatola nel caso in cui la parte debba essere sostituita. Questo aiuta il nostro staff a identificare il numero del tuo prodotto per assicurarti di ricevere le parti corrette.
- ⚠ **Fare una foto di Danno (se è applicabile).**
Una foto del danno è sempre necessaria per presentare un reclamo e ottenere rapidamente la sostituzione o il rimborso. Assicurati di avere la scatola anche se è danneggiata.
- ⚠ **Inviarci una mail con le immagini richieste.**
Inviarci un'e-mail direttamente dal mercato in cui è stato acquistato il tuo articolo con le immagini allegate e una descrizione del tuo reclamo.

PL



Zwroty i reklamacje

- ⚠ **Nie wyrzucaj oryginalnego opakowania.**
Jeśli chcesz zwrócić produkt, musi znajdować się on w oryginalnym opakowaniu. Towar zwrócony w nieoryginalnym opakowaniu nie zostanie przyjęty.
- ⚠ **Zrób zdjęcie oznaczeń na opakowaniu.**
Jeśli jakkolwiek część wymaga wymiany, zrób zdjęcie oznaczeń kodu produktu, który znajduje się na opakowaniu. Pozwoli nam to zidentyfikować produkt i dostarczyć ci właściwą część.
- ⚠ **Zrób zdjęcie uszkodzonej części (jeśli dotyczy).**
Jeśli chcesz złożyć reklamację, zrób zdjęcie uszkodzonej części. Pozwoli nam to zatwierdzić reklamację i zlecić zwrot środków na twoje konto. Do złożenia reklamacji potrzebne będzie oryginalne opakowanie.
- ⚠ **Skontaktuj się z nami.**
Skontaktuj się z nami telefonicznie, mailowo lub poprzez formularz kontaktowy. Załącz zdjęcia produktu i opis roszczenia.