

PROGRESS®

Est. 1931

BUFFET CHAUFFANT
À 3 BACS

Manuel d'utilisation

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours des précautions de sécurité de base.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions pour l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou est endommagé, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. De mauvaises réparations peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il est en cours de refroidissement.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.

Éloignez le cordon d'alimentation de toute pièce de l'appareil risquant de chauffer pendant l'utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne stockez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans un environnement à humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir brûlante ni les composants chauffants de l'appareil, sous peine de vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement

des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec l'appareil.

N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance autre que celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



Attention : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

PROGRESS®

Est. 1931

Entretien et maintenance

Avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance du buffet de service, débranchez-le de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

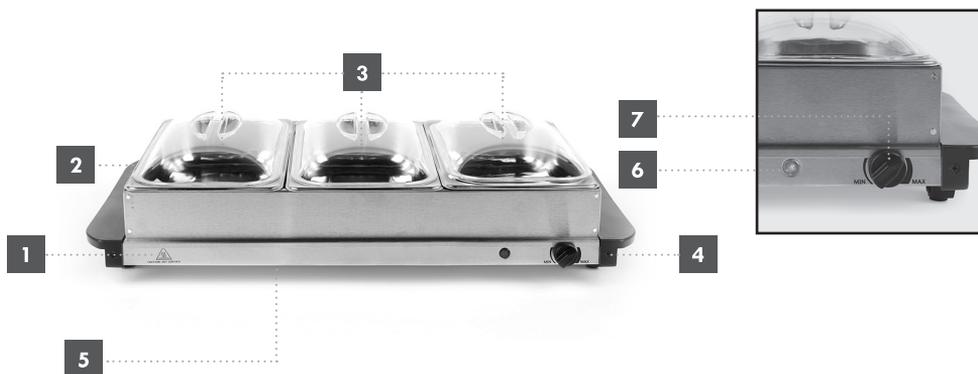
ÉTAPE 1 : Retirez les bacs en acier inoxydable, les couvercles et le cadre de la plaque chauffante et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse ; séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 2 : Essuyez la plaque chauffante avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.

N'immergez pas la plaque chauffante dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer le buffet de service, car cela pourrait l'endommager.

Remarque : Le buffet de service doit être nettoyé après chaque utilisation. Remontez le buffet de service avant de le ranger.

Description des pièces



1. Buffet de service à 3 bacs
2. Cadre
3. 3 bacs en acier inoxydable avec couvercles
4. Poignée(s) froide(s)

5. Plaque chauffante
6. Voyant de chauffe
7. Contrôle réglable de la température

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : Avant de brancher le buffet de service sur l'alimentation secteur, essuyez la plaque chauffante avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : Nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

N'immergez pas la plaque chauffante dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer le buffet de service ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

Remarque : Lors de la première utilisation du buffet de service, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Laissez suffisamment de ventilation autour du buffet de service.

Montage du buffet de service à 3 bacs

ÉTAPE 1 : Placez la plaque chauffante sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur, le cordon d'alimentation secteur sous la plaque.

ÉTAPE 2 : Installez le cadre sur la plaque chauffante et vérifiez qu'il est bien en place. Le cadre est doté de deux rebords en acier inoxydable qui reposent de chaque côté de la plaque chauffante, maintenant les bacs en acier inoxydable en place.

ÉTAPE 3 : Placez les trois bacs en acier inoxydable dans le cadre ; ils doivent être placés côte à côte sur la plaque chauffante. Recouvrez chaque bac en acier inoxydable d'un couvercle.

Utilisation du buffet de service à 3 bacs

Il est recommandé d'essuyer la surface extérieure des bacs en acier inoxydable et de la plaque chauffante avec un chiffon doux et sec pour s'assurer qu'ils sont parfaitement secs avant chaque utilisation. Cela permet de réduire le risque de contact de tout liquide avec des composants électriques.

ÉTAPE 1 : Branchez le buffet de service sur l'alimentation secteur et allumez-le.

ÉTAPE 2 : Réglez la commande de température sur le niveau de chauffe requis pour préchauffer le buffet de service pendant environ 10 minutes. Le voyant de chauffe s'allume en rouge pour indiquer que le buffet de service chauffe ; il s'éteint lorsque la température correcte est atteinte.

ÉTAPE 3 : Retirez soigneusement les couvercles, placez les aliments préparés dans chacun des bacs en acier inoxydable et remettez les couvercles en place.

ÉTAPE 4 : Réglez le buffet de service sur le niveau de chauffe souhaité à l'aide de la commande de température réglable.

ÉTAPE 5 : Après utilisation, débranchez le buffet de service de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir pendant environ 90 minutes avant de le nettoyer ou de le ranger.

PROGRESS®

Est. 1931

Remarque : Ne remplissez pas trop les bacs en acier inoxydable.

Il n'est pas recommandé de laisser le buffet de service allumé pendant plus de 6 à 8 heures d'affilée. Lors de l'utilisation, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint pour indiquer que le buffet de service se maintient à la température sélectionnée.

Pour conserver la chaleur et l'humidité des aliments, remettez les couvercles en place lorsque vous ne servez pas.

Les aliments placés sur la plaque chauffante ou dans les bacs doivent être complètement cuits et déjà chauds.

Le buffet de service et la plaque chauffante sont conçus pour maintenir les aliments au chaud uniquement. Ce produit n'est pas un appareil de cuisson et n'est pas destiné à chauffer des aliments froids.

Pour des résultats optimaux, utilisez des ustensiles de service non métalliques.

Avertissement : Le buffet de service peut devenir très chaud pendant le fonctionnement et restera chaud pendant un certain temps après sa mise hors tension. Ne touchez pas le buffet de service sans porter de gants résistants à la chaleur. La tension nominale est toujours présente même lorsque la commande de température réglable est en position d'arrêt. Pour éteindre le buffet de service de façon permanente, débranchez la prise secteur.

Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur lors de la manipulation des bacs.

Le buffet de service peut atteindre une température supérieure à 150 °C /300 °F lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur, il faut donc faire preuve d'une extrême prudence.

N'utilisez pas de vaisselle en plastique ou de film plastique sur la plaque chauffante.

Ne laissez pas de l'eau s'écouler ou s'infiltrer à la surface de la plaque chauffante.

Utilisation de la plaque chauffante

ÉTAPE 1 : placez la plaque chauffante sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

ÉTAPE 2 : branchez la plaque chauffante sur l'alimentation secteur et allumez-la.

ÉTAPE 3 : réglez la commande de température sur le niveau de chauffe requis pour préchauffer la plaque chauffante pendant environ 10 minutes. Le voyant de chauffe s'allume en rouge pour indiquer que la plaque chauffe ; il s'éteint lorsque la température correcte est atteinte.

Les aliments à conserver au chaud sur la plaque chauffante doivent être cuits soigneusement à l'avance et doivent toujours être chauds, car la plaque n'est pas conçue pour chauffer des aliments froids ou congelés.

ÉTAPE 4 : Après utilisation, débranchez la plaque chauffante de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir pendant environ 90 minutes avant de la nettoyer ou de la ranger.

Stockage

Vérifiez que le buffet de service est froid, propre et sec avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du buffet de service ; enroulez-le sans le serrer pour ne pas l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK3665P

Tension : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 300 W

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



PROGRESS®

Est. 1931

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD, Royaume-
Uni.

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD190520/MD000000/V1