NOTICE CHAFFING DISH ÉLECTRIQUE



Instructions de sécurité spéciales

- Cet appareil est destiné à un usage commercial.
- **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES !** La température des surfaces accessibles est très élevée pendant l'utilisation. Touchez uniquement le panneau de commande, les poignées, les commutateurs, les boutons de commande du minuteur ou les boutons de commande de la température.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent d'entretien.
- **ATTENTION !** Ne pas remplir d'eau au-dessus du MAX niveau.
- N'utilisez jamais cet appareil sans eau.
- Éviter de faire bouillir à sec. Cet appareil est protégé contre l'ébullition à sec par une protection contre la surchauffe.
- Ne chargez pas trop d'ingrédients afin d'éviter le débordement des produits alimentaires.
- Cette protection contre la surchauffe éteint automatiquement l'appareil. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir complètement avant de le réutiliser.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour les appareils commerciaux, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.
- Cet appareil est conçu pour garder les aliments au chaud. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé en classe de protection I et doit être raccordé à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique.
Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Couvercle
2. Soupe/plateau alimentaire
3. Réservoir d'eau
4. Boîtier

Remarque : Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier des illustrations illustrées.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Couvercle
2. Soupe/plateau alimentaire
3. Réservoir d'eau
4. Boîtier

Remarque : Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier des illustrations illustrées.

Préparation avant utilisation

- Vérifiez que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter immédiatement le fournisseur. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.

Mode d'emploi

- Remplissez le réservoir d'eau avec suffisamment d'eau.
- Remplissez la poêle avec les aliments chauds souhaités et placez-la dans le réservoir d'eau.
- Branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique appropriée.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de l'interrupteur en position « I ».
- Utilisez le bouton du thermostat pour régler la température souhaitée.
- Le voyant s'allume.
- L'appareil est maintenant prêt à garder les aliments au chaud.
- Placez le couvercle sur le récipient alimentaire si nécessaire.

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION !** Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir.
- N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et un choc électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, il réduira sa durée de vie et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifié avec une solution de savon doux.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- Nettoyer l'intérieur du récipient avec un détergent non abrasif et rincer à l'eau propre.
- Nettoyer et détartrer la base de la chaudière à intervalles réguliers (voir chapitre « Détartrage »)
- Le couvercle et la poêle sont lavables au lave-vaisselle.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la solution. Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problèmes	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation au point d'alimentation.	Vérifiez le fusible.
	La fiche n'est pas branchée (correctement) sur la prise de courant.	Vérifiez la prise.
L'appareil n'atteint pas la température réglée.	Élément chauffant défectueux.	Contacter le fournisseur.
	Unité de commande défectueuse.	
	Fusible de l'élément chauffant défectueux.	