

NOTICE D'UTILISATION
BUFFET CARRE TRAVERSANT CHAUFFANT
4 BACS
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
WARMING SQUARED THROUGH SIDEBOARD
4 CONTAINERS



Fabrication française
Made in France

SEPTEMBRE 2019

BUFFET CARRE TRAVERSANT CHAUFFANT

4 BACS

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un équipement qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Avant de nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DE LA PALETTE

Appareil : Un buffet carré chauffant

Accessoires: La présente notice

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour maintenir au chaud (+20° à +90°C) vos entrées chaudes, vos viandes, vos légumes, vos plats préparés, vos desserts.

Le buffet chauffant permet de conserver les aliments déjà cuits ou chauds.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

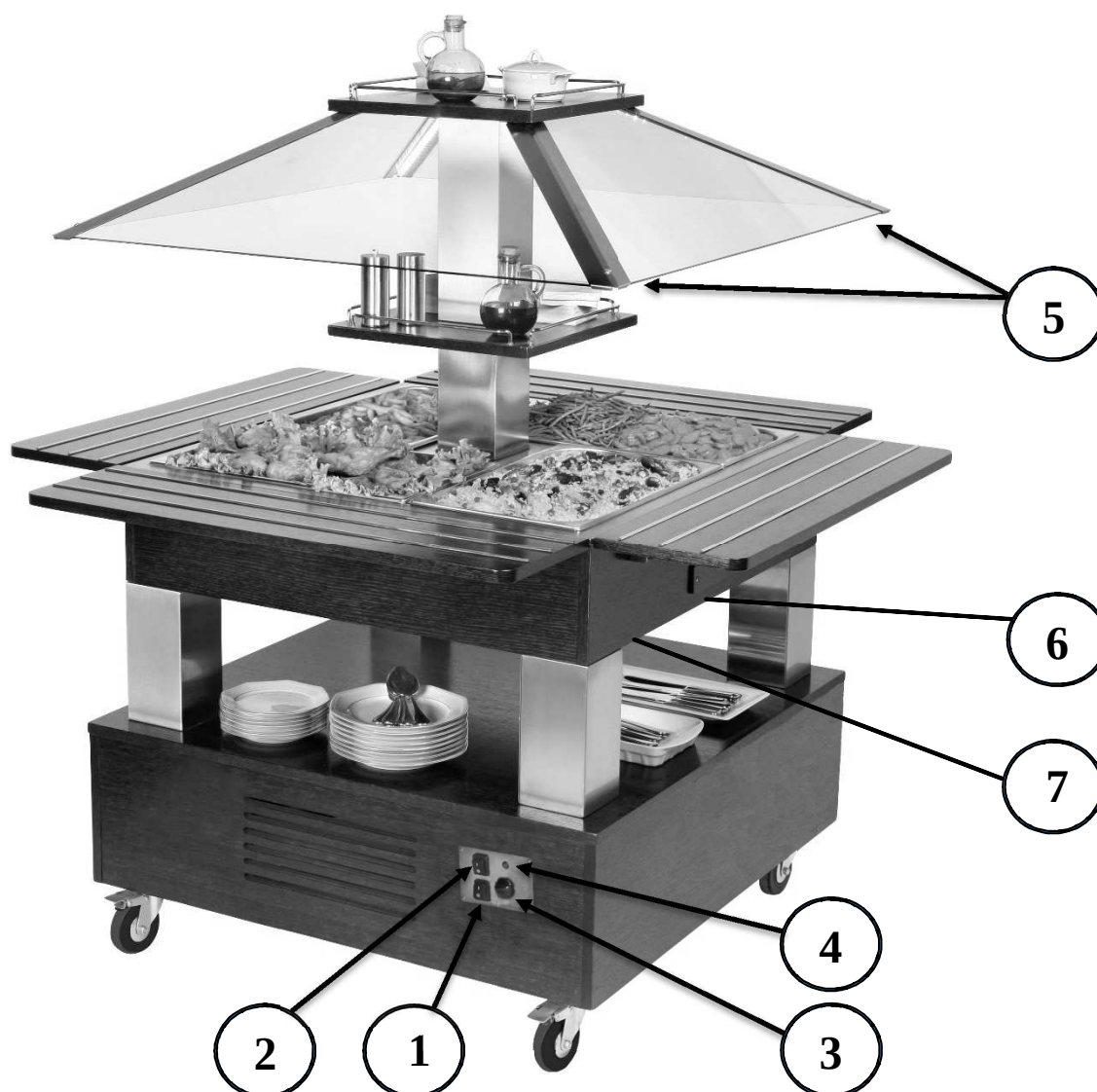
Ces buffets vous permettent respectivement de maintenir au chaud 4 bacs GN 1/1

Pour mettre en marche votre buffet chauffant, appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), le voyant vert (n°4 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée.

Appuyer sur l'interrupteur (n°2 sur la photo) pour l'éclairage (n°5 et 6 sur la photo).

Une vanne 1/4 de tour, en partie inférieure, permet d'évacuer l'eau de la cuve (n°7 sur la photo). Une fois l'eau à température, vous pouvez placer vos bacs GN.



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Placer le buffet sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.

b) Première mise en service :

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf. 6. Nettoyage et maintenance)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Remplir la cuve d'eau jusqu'à 5 cm environ au-dessus des résistances avant de mettre votre appareil sous tension.

Ne jamais faire fonctionner le buffet sans eau : cela risque de détruire les résistances et de créer une déformation irrémédiable de la cuve.

Maintenir l'ensemble de la cuve couverte pour limiter l'évaporation.

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°3 sur la photo)	Réglage de la température
Interrupteur I/O (n°2 sur la photo)	Eclairage marche/arrêt
Interrupteur I/O (n°1 sur la photo)	Marche/arrêt
Voyant vert (n°4 sur la photo)	Appareil sous tension, voyant allumé. Appareil hors tension, voyant éteint

Mise en marche

Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), le voyant vert (n°4 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée.

Appuyer sur l'interrupteur (n°2 sur la photo) pour l'éclairage.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°3 sur la photo) sur la température souhaitée.

Arrêt de l'appareil

Positionner les interrupteurs sur 0 : l'appareil est entièrement éteint. Laisser refroidir

Débrancher le câble d'alimentation. Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage et maintenance)

d) Panne/Réparation:

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée. Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de l'appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil

- Laisser refroidir complètement votre appareil avant toute intervention
- Nettoyer régulièrement les parties métalliques de votre appareil à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle. Eviter les éponges abrasives. Rincer à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau. Les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger le cordon ou la fiche dans un liquide pour éviter tout choc électrique.
- Changer régulièrement l'eau de la cuve de la partie chauffante afin d'éviter toute trace de calcaire.
- Ne pas utiliser de produit décapant, de vinaigre cela pourrait endommager la cuve inox.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	4 BACS
Dimensions	1445x1445x1540 mm
Poids	83 Kg
Puissance	3 kW
Température	+20° à +90° C
Intensité	12.5 A
Tension	220-240 V ~

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-49

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE)N°34270064800021

2002/95/CE (ROHS)

2066/95 CE

2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

SQUARED WARMING THROUGH SIDEBOARD

4 CONTAINERS

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as :

- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- The machine has to be used only by qualified person.
- Never move the appliance when it is working.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working.
Always use handles and control knobs.
- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the electrical cord in contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance
- To avoid any electric shock, never plunge the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, its after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust repairs only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- Before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device : A squared warming sideboard

Accessories : The present note

3. CONFORMITY OF USE

Use the sideboard only to keep warm your hot starters, meat, vegetables, readymade dishes...at a temperature between +20°C and +90°C during working and service hours.

It enables you keeping warm products already cooked or hot.

4. WAY OF FUNCTIONING

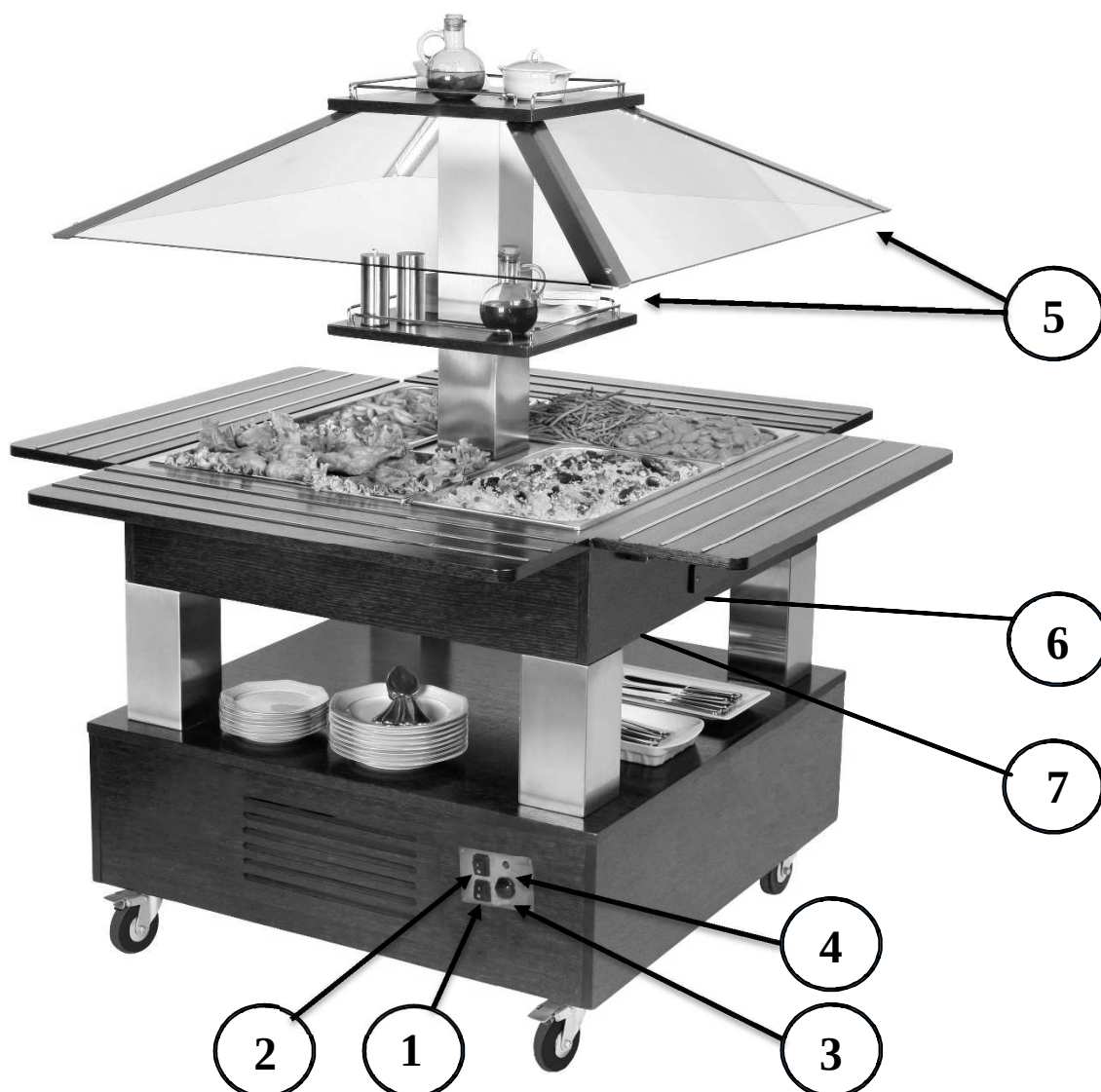
This sideboard respectively keep 4 containers GN 1/1 warm.

To turn on your warming sideboard, press on the switch (n°1 on picture) : the green pilot light (n°4 on picture) ignites. Turn on the thermostat control knob (n°3 on picture) on the desired temperature.

Press on the upper switch (n°2 on picture) to turn on the light (n°5 and 6 on picture).

A valve under the tank enables to remove the water from the tank (n°7 on picture)

Once water is hot, you can place the GN containers.



5. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / Assembly :

- Place the equipment on a stable and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of 10 cm from the partition or the wall is considered enough.

b) First starting :

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning)

Connection of the device

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a normalized plug with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person.

c) Use of device :

Fill the container with water (about 5 cm above the heating elements) before switching on the sideboard.

Do not let it run without water : it could damage the heating elements and irretrievably bend the container.

To avoid quick evaporation, cover the whole tank with containers or lids.

Elements of command and display

Command/Display	Function
Thermostat (n°3 on picture)	Temperature setting
Switch 0/I (n°2 on picture)	Light on / Light off
Switch 0/I (n°1 on picture)	On/off
Green pilot light (n°4 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)

Starting

Press on the switch (n°1 on picture), the green pilot light (n°4 on picture) ignites.

Turn on the thermostat (n°3 on picture) on the desired position.

Press on the switch (n°2 on picture) to turn on light.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat (n°3 on picture) to the desired temperature.

Stopping the appliance

Set each switch on 0: the appliance is no longer functioning.

Let the device cool.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair :

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the device

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- Clean regularly the metallic parts after each use by using only use non-abrasive products, warm water and wash liquid: avoid the abrasive toweling. Rinse your device with a wet sponge and dry it with a soft cloth.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in an irreparable way.
- Never immerse the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- Regularly change the water to avoid any scale deposit
- Never use abrasive product or vinegar; it could damage the container in irremediable way.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	4 CONTAINERS
Dimensions	1445x1445x1540 mm
Weight	83 Kg
Temperature	+20° à +90° C
Power	3 kW
Current	12.5 A
Voltage	220-240 V ~

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-49

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives :

2002/96/CE (DEEE)N°34270064800021

2002/95/CE (ROHS)

2066/95 CE

2004/108 CE



Reach rule

Never put the device among household waste.

The device must be put down in a center of recycling for the electric equipments. The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection. For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.