

Handleiding

Comfortbuffet

**Professioneel elektronisch
buffet systeem**

Model: 21113



www.trebs.nl

Gebruikershandleiding: – Comfortbuffet
Model: 21113

Professioneel elektronisch buffet systeem voor warme en koude gerechten

Dit product is ontworpen om etenswaren bij de beste temperatuur te kunnen opdienen, zo zien gerechten die u serveert er het meest smakelijk uit, en is de smaak en de tekstuur van uw maaltijden altijd optimaal.

Gebruik. en waarschuwingen met betrekking tot de voedselveiligheid:

Bewaar gerechten NIET langer dan twee uur.

- Dit product is ontworpen voor gebruik binnenshuis. Het product is bedoeld om gekoelde en verwarmde voedingswaren op te dienen bij vooraf ingesteld, stabiele temperaturen, instelbaar tussen **3°C en 75°C** gemeten op het oppervlak van het dienblad. Dit product is **NIET** bedoeld voor het koken of bereiden van etenswaren. Dien alleen volledig gekookte of gekoelde etenswaren op in dit product.
- Voeg **GEEN** nieuwe warme etenswaren toe aan koude etenswaren of koude etenswaren aan warme etenswaren op dit dienblad. Plaats alleen etenswaren die binnen twee uur worden genuttigd.
- Dit product is NIET bedoeld om veilig etenswaren, dranken, medische materialen, medicijnen of andere bederfelijke waar langer te bewaren dan u bij kamertemperatuur zou doen.
- Trebs BV is **NIET** verantwoordelijk voor onveilig gebruik.

De veiligheid van warme en koude etenswaren

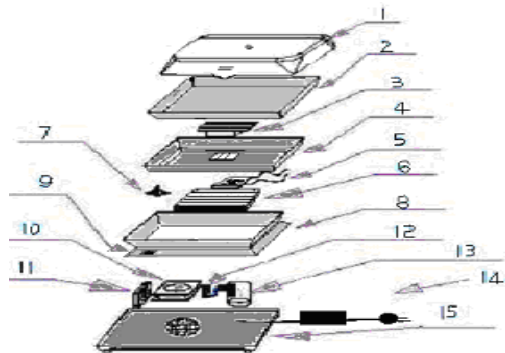
De optimale opdientemperatuur voor smaak

Richt u naar de veiligheid wanneer de situatie aangeeft dat het tijd is om te koelen, en plaats de etenswaren in een standaard koelkast.

Bacteriën groeien het snelst in voedingsmiddelen die warm zijn of in voedingsmiddelen op kamertemperatuur. Laat etenswaren nooit bij kamertemperatuur of langer dan twee uur in dit product staan. Dit is inclusief de tijd voor bereiding, opslag en opdienen.

- Warme etenswaren: zijn het meest veilig wanneer ze zijn behandeld **BOVEN 70°C of hoger**. Om die reden moeten ze worden gebruikt binnen twee uur of minder na bereiden.
- Koude etenswaren: slagroomtaart, pudding, aardappel/pasta/zeevis, schaal- en schelpdieren en veel andere gerechten gemaakt met eieren, mayonaise, melkproducten, gekookte, gerookte of rauwe vis, vlees, gevogelte moeten koud worden gehouden wanneer ze worden bewaard. Dit zorgt ervoor dat er geen gevaarlijke bacteriën kunnen groeien. Laat deze voedingsmiddelen NIET langer dan twee uur op een dienblad bij kamertemperatuur staan, inclusief de tijd voor bereiding, opslag en opdienen.
- Warme en koude bewaarsystemen geven speciale problemen bij het omgaan met etenswaren. De meeste gevallen van voedselvergiftiging worden veroorzaakt door onjuiste bewaartemperaturen voor gevaarlijke voedselproducten, of door etenswaar te lang voordat deze worden gegeten te bereiden.

- Wees attent en besluit bij twijfel voor veiligheid eerder dan voor smaak. U moet beslissen over warme en koude etenswaren. Een volwassene moet de verantwoordelijkheid nemen om op de tijd te letten dat etenswaren zich buiten het veilige temperatuurbereik bevinden van onder 4 °C (koelkasttemperatuur) of boven 60 °C.
- Het product is ontworpen voor het koud en warm opdienen van etenswaren tussen 6°C en 57°C. Op dezelfde wijze als een rechaud, elektrisch verwarmde dienbladen of een bak met ijs is de eenheid niet bestemd voor koken, voedselbereiding, opwarmen of afkoelen. Etenswaren moeten op de juiste wijze zijn bereid en op opdiëntemperatuur zijn voordat dit dienblad gebruikt wordt. Het product kan worden voorgekoeld of voorverwarmd voor het beste resultaat, op dezelfde manier als dit bij een oven gebeurt. Net als bij een grote steelpan is de temperatuur optimaal in het midden van het aluminium dienblad.



| | |
|-----------|---|
| 1 | Doorzichtige basis en gescharnierd polycarbonaat deksel, dompelbaar in water, roestvrij stalen scharnierpennen. Bevestigd op de basis van de eenheid met vier kleine insteektongen, twee aan de achterzijde en een aan elke zijkant. |
| 2. | Aluminium dienblad met anti-kleef-laag. Gebruik houten of kunststof bestek en gebruik alleen niet-schurende reinigingsdoekjes, dompelbaar in water en ovenveilig tot 300 F. Niet geschikt voor magnetronovens. |
| 2a | Niet hier weergegeven: optioneel polyethyleen opklikbaar, stapelbaar bereidingsdeksel voor het aluminium dienblad, dompelbaar in water. |
| 3. | Aluminium oplegplaat – niet deuken, krassen of ontsieren, alleen schoonmaken met een goed uitgewrongen vochtige doek. Niet dompelbaar. Gebruik 1 theelepel water of wodka om het thermisch contact met de aluminium opdienpan te verbeteren. |
| 4. | Kunststof isolatieblad. Niet uitneembaar dienblad van het elektronica-compartiment. Reinig alleen met een goed uitgewrongen vochtige doek. Niet dompelbaar in water. |
| 5. | Electronicamodule – ingebouwd Peltier-element dat warmte in willekeurig welke richting pompt, afhankelijk van de richting van de elektrische stroom. Niet dompelbaar, droog houden! |
| 6. | Aluminium koelplaat met ribbels om de warmte te verspreiden. |
| 7. | 4 kunststof hoekpunten |
| 8. | Stalen body. Niet dompelbaar. Roestvrij en gecoate modellen beschikbaar. |
| 9. | Bedieningspaneel met zachte laag. Veeg schoon met een enigszins vochtige doek. |
| 10. | Ventilator, geruisloos computermodel |
| 11,12, 13 | Stroomvoorziening en besturingsprintplaten. Geen onderhoud mogelijk door de gebruiker. Niet dompelbaar. |
| 14. | Voedingstransformator en netsnoer 220 V 60 MHz. Neem de netstekker uit het stopcontact en reinig vervolgens met een goed uitgewrongen vochtige doek. Let op het milieu en neem de stekker uit het stopcontact wanneer de eenheid niet in gebruik is om energie te sparen. |
| 15 | Zwarte onderzijde met vier rubberen poten en een ventilatoropening in het midden. Reinig alleen met een goed uitgewrongen vochtige doek. Niet dompelbaar. Niet blokkeren/vrij houden wanneer de eenheid in gebruik is. |

Wanneer de gebruiker een temperatuur instelt zal de eenheid automatisch ofwel opwarmen, ofwel afkoelen tot aan de gewenste temperatuur. Besluit bij iedere opdien-gelegenheid voor één van die twee functies, ofwel koelen of wel verwarmen. Wanneer wordt omgeschakeld van verwarmen naar koelen duurt het lange tijd voordat het product de gewenste temperatuur heeft bereikt. **Wanneer de omgeving koud is, zal de eenheid tot aan een lagere temperatuur koelen en ook sneller, tot een minimum van zo'n 3°C.**

Attentie: forceer de basis van het doorzichtige gescharnierde deksel niet. Het deksel is bevestigd met vier kleine kunststof insteektongen, twee aan de achterzijde en eentje aan elke zijkant aan de onderzijde van het doorzichtige deksel. De insteektongen zijn zichtbaar wanneer het aluminium dienblad is verwijderd. De onderzijde en het

gescharnierde deel van het doorzichtige polycarbonaat deksel kan worden verwijderd (zie hieronder). Deze mag in water worden ondergedompeld voor reiniging met een zachte doek en warm zeepwater. Gebruik geen schurende pads, poeder of ander reinigingsmaterialen. *Een model heeft twee grijze kunststof bevestigingskussentjes in de kunststof isolatie plaat. Deze glijden naar buiten om het deksel los te maken.*

Verwijderen en herplaatsen van het doorzichtig kunststof deksel

Verwijderen: plaats uw duimen binnen en boven de doorzichtige kunststof basis, op halve hoogte. Houd ter indicatie uw duim aan de linkerkant bij het woord 'PUSH' (duwen). Oefen alleen druk uit aan de linkerkant. Duw naar buiten en naar boven om de tong los te maken. De tong aan de rechterkant zal nu makkelijk loskomen, net als de twee achterste tongen. Het deksel is dan gereed voor reiniging.

Terugplaatsen: houd de kunststof basis met de open zijde naar u toe en buig deze achterwaarts om de twee achterste tongen in te steken. Buig vervolgens naar voren en zorg dat de linker en rechter tong goed in lijn liggen met de openingen. Druk de basis lichtjes naar beneden om de linker en rechter tongen op hun plaats te brengen, de ene zijkant na de andere,

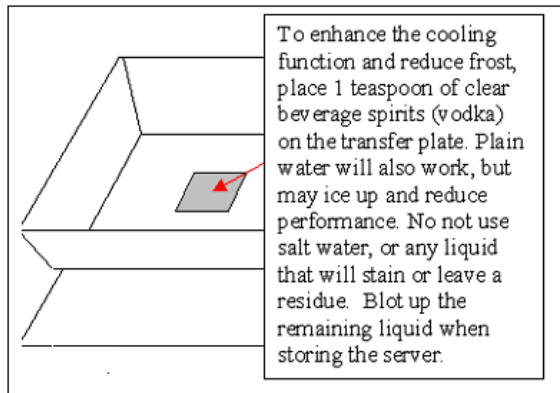
Werkking. Het systeem gebruikt een halfgeleider volgens de zogenaamde 'Peltier'-technologie. Dit is een geluidloos, compact en efficiënt elektronisch koel- en verwarmingselement. Deze geeft geen geluid of vibraties zoals een vaak voor u en uwe gasten storend hoorbare cyclisch geschakelde compressor of compressormotor doet. Er worden daarnaast geen koelgassen van welk type ook gebruikt. Voor het koelen verplaatst een uit twee metalen bestaande halfgeleider warmte naar het geribbelde koelelement. Een kleine zoals bij computers gebruikelijke ventilator blaast koude lucht naar binnen en warme lucht naar buiten door de ventilatieopeningen. Bij verwarmen gebeurt dit precies omgekeerd.

- Dit product is ontworpen voor gebruik binnenshuis, voor het opdien van koude en warme gerechten met een gewenste stabiele temperatuur die kan worden ingesteld van 37°F t/m 170°F ofwel 3°C t/m 75°C.
- Het betreft hier GEEN apparaat voor het bereiden van voedsel. Dien uitsluitend geheel gekookte of gekoelde gerechten op in dit product.
- Dit is GEEN gewone koelkast om etenswaren in te bewaren, maar een eenvoudige elektrische opdienschaal die de etenswaren kouder dan 3°C houdt of warmer dan 75°C
- Dit product is NIET bedoeld om etenswaren, dranken, medische materialen, medische artikelen of andere aan bederf onderhevige zaken langer op te slaan dan u zou doen bij kamertemperatuur.
- Plaats de eenheid op een hard, plat, waterpas oppervlak weg van direct zonlicht. Vergewis u ervan dat tafelkleden en andere zachte materialen niet de ventilatieopeningen onderaan in het midden van het apparaat blokkeren.
- Lichtnetaansluiting: steek om de comfortbuffet te gebruiken de stekker van de transformator in een 220 volt stopcontact. Steek de kleine connector met de openingen erin in de eenheid.
- Plaats om de koelfunctie te verbeteren een theelepeldere sterke drank (wodka) op de oplegplaat. Gewoon water werkt ook, maar zou kunnen bevriezen en de werking verminderen. Gebruik geen zout water of vloeistof die vlekken zou kunnen maken of een residu achterlaten. Veeg de overgebleven vloeistof op als het couvert weer wordt opgeborgen.
- **Druk op de aan- en uit-knop om te starten. Wanneer de stroomvoorziening tijdelijk is onderbroken zal het dienblad niet vanzelf opnieuw starten met koelen of verwarmen.**
- Temperatuurstelling: er bevinden zich twee pijlen op het bedieningspaneel. Als op de pijl voor 'omhoog' wordt gedrukt gaat de temperatuur in het LCD-display omhoog. Met de 'omlaag' pijl gaat de temperatuur omlaag. Wanneer de temperatuur van de cooler de ingestelde waarde bereikt zal de eenheid deze temperatuur vasthouden. 'Omhoog' of 'omlaag' vasthouden zal de temperatuur sneller naar de gewenste temperatuur laten veranderen. Daarbij wordt automatisch van koelen naar verwarmen overgeschakeld en terug. Kies gewoon de instelling die u wenst, maar plan dit wel van tevoren, omdat teruggaan van warm naar koud lang kan duren.
- Wanneer zowel de pijl voor omhoog als die voor omlaag ingedrukt wordt gehouden zal het LCD-display wisselen tussen weergave in graden C of F.
- Het aluminium dienblad is voorzien van een voedselveilig anti-kleef-materiaal dat tot 150 C in de oven kan worden gebruikt en in de vriezer. Het dienblad is echter niet geschikt voor de magnetron. Gebruik voor dit dienblad alleen houten of plastic bestek. Gebruik isolerende ovenwanten of panhouders wanneer het blad uit de oven moet worden verwijderd.
- De eenheid beschikt over een optionele (niet bij alle eenheden geleverd) opklikbaar deksel van propyleen voor het aluminium dienblad. Deze is bedoeld voor het opbergen van etenswaren, het stapelen en de voorbereiding. Het deksel is voorzien van een lip aan een van de hoeken. Deze lip moet zich aan de rechterzijde bevinden wanneer het afgedekte dienblad in het couvert wordt geschoven. Het deksel mag ook worden gebruikt voor het blad wanneer deze in het couvert staat om zo de optimale temperatuur te

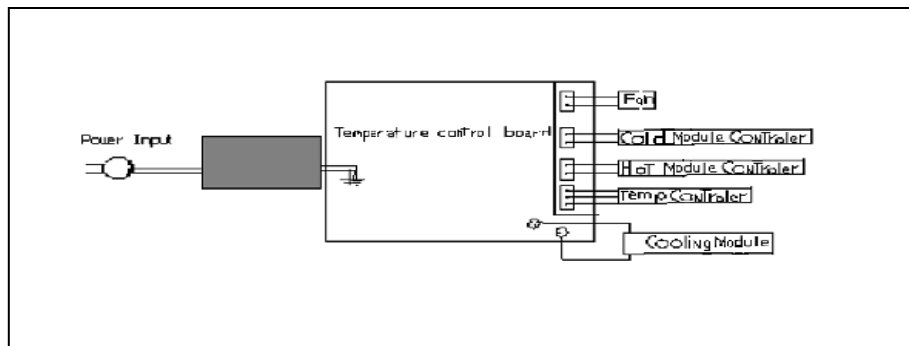
behouden voordat de etenswaren worden opgediend. Het aluminium dienblad moet uit het couvert genomen worden voordat het deksel kan worden afgenomen.

Speciale voorzorgen en onderhoud

- Het product moet zodanig worden opgesteld dat er voldoende ruimte is voor de luchtstroom om warmte af te kunnen voeren aan zijkanten en achterzijde van de eenheid. Hiervoor moet aan de zijkanten en achterzijde minimaal 2,5 cm ruimte zijn. Opstelling moet plaatsvinden op een hard en plat oppervlak om de ventilator aan de onderzijde ongehinderd te kunnen laten werken.
- De meeste warmte wordt afgevoerd aan de achterkant en aan de zijkanten. Dit kan van invloed zijn op andere dienbladen met etenswaren en dranken die u opdient. Plaats s.v.p. geen magnetronoven, broodrooster of andere warmte verspreidende apparaten nabij de cooler. Wanneer het apparaat moet koelen moet deze niet in direct zonlicht worden geplaatst of in een omgeving met hoge temperaturen of hoge vochtigheidsgraad.
- Verwijder eerst de lichtnetstekker uit het stopcontact voordat u de eenheid gaat schoonmaken.
- Voorzichtig: gebruik GEEN kracht wanneer het doorzichtige deksel met scharnieren wordt verwijderd. Zie hiervoor de instructies in het voorgaande gedeelte over het verwijderen en terugplaatsen. Het doorzichtige deksel en het aluminium dienblad kunnen worden verwijderd en in water gedompeld voor volledige reiniging. **Zorg er bij het reinigen voor dat u de delen niet vrij laat slingeren en hou een en ander stevig vast.**
- Om binnen- en buitenzijde van de comfortbuffet en het kunststof isolatieblad en de vierkante koude-/warmtegeleidingsplaat te reinigen dient een vochtige doek te worden gebruikt, gedrenkt in een verdund mild reinigingsmiddel. Sprenkel geen vloeistof op de eenheid en gebruik geen kletsnatte doek bij het schoonmaken. Wees voorzichtig om niet het oppervlak van de geleidingsplaat te bekrassen of te ontsieren bij het schoonmaken.
- Het is toegestaan om een normaal verlengsnoer voor huishoudelijk gebruik te gebruiken. Zorg ervoor dat dit snoer zodanig ligt dat mensen er niet over struikelen.



Schema elektronische bedieningselementen



Probleemoplossing

| Symptomen | Mogelijke oorzaken | Oplossingen |
|---|--|--|
| Het paneel gaat niet aan als de netspanning wordt aangesloten. | <ul style="list-style-type: none"> - Een probleem met het lichtnet ter plaatse. - Er is een stop doorgeslagen. | <ul style="list-style-type: none"> - Controleer stoppenkast, aardlekschakelaar en stopcontact. - De eenheid moet gerepareerd. Neem contact op met de service-afdeling. - Wanneer de netspanning tijdelijk wordt losgekoppeld zal het dienblad niet automatisch opnieuw starten. |
| <p>De eenheid bereikt niet de gewenste temperatuur.</p> <p>Operationeel bereik op het oppervlak van het dienblad is 44F t/m 134F/ 6 °C-57 °C.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Te dichtbij een warmtebron geplaatst of in direct zonlicht. - Onvoldoende geventileerd - Het deksel is te vaak geopend, niet nauwsluitend gesloten. - Etenswaren waren niet op de gewenste temperatuur toen deze geplaatst werden. <p style="color: red;">Het LCD-display kan doeltemperaturen van lager dan 6°C aangeven en hoger dan 57°C. Deze temperaturen zullen niet worden gehaald, tenzij bij lage omgevingstemperaturen.</p> | <p>Houd het dienblad bij zonlicht vandaan en bij andere warmtebronnen.</p> <p>Plaats de eenheid op een goed geventileerde plaats en blokkeer niet zij- of bovenkant en zeker niet de bodem.</p> <p>Laat het deksel goed afsluiten en open deze minder vaak.</p> |
| Ijsafzetting en condensatie op de interne onderdelen | <ul style="list-style-type: none"> - Te hoge vochtigheidsgraad. De omgevingstemperatuur is erg laag. | <ul style="list-style-type: none"> - Verhoog de ingestelde gewenste temperatuur. - Schakel de eenheid uit om te ontdooien. plaats de stekker weer in het stopcontact nadat de ijsafzetting is ontdooid. |
| Condensatie onder het kunststof deksel tijdens de verwarmfunctie, of wanneer verse warme etenswaren net op het dienblad geplaatst zijn. | <p>Dit is normaal. Warme etenswaren genereren stoom en condensatie die onder het doorzichtige deksel zichtbaar worden.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Wanneer teveel condensatie gevormd wordt kan het opdiencompartiment worden geventileerd door het deksel geheel te openen of een bord of ander voorwerp tussen het deksel te plaatsen om zo complete afsluiting door het deksel te voorkomen. |
| Doorzichtig kunststof deksel is moeilijk te verwijderen | <p>Lees de instructies voor het verwijderen van het deksel in deze handleiding</p> | <p>Lees de instructies voor het verwijderen van het deksel in deze handleiding. Neem contact op met Urbina voor assistentie.</p> |

Eén jaar beperkte garantie

Operationeel temperatuurbereik op het oppervlak van het dienblad is 6°C t/m 57°C.
Het digitale display geeft de doeltemperatuur aan. Deze kan doeltemperaturen lager dan 6°C aangeven en hoger dan 57°C -- deze temperaturen zullen niet worden bereikt, tenzij bij extreem lage of extreem hoge omgevingstemperaturen.

Specificaties

| | | |
|--|--|--|
| | Model: 21113 | |
| Netto praktische inhoud | 2 quarts | |
| Spanning AC | 70 watt 220 V 60 MHz | |
| Ingangsvermogen | 220V 1.2A | |
| Uitgangsvermogen | 12V 5A | |
| Temperatuur. regelbereik | 44°F t/m 134°F 6°C t/m 57°C bij 72°F/20°C kamertemperatuur. | Waarschuwing: deze temperaturen zijn niet veilig voor het langer dan twee uur bewaren van etenswaren. |
| Netto gewicht | 15.5 lbs | |
| Bruto gewicht (incl. verpakking) | 16.5 lbs | |
| Afmetingen in inch (b x h x d) | 18 x 13 x 8.5 | |
| Afmetingen verpakt in inch (b x h x d) | 15.5 x 11 x 21 | |
| Goedkeuringen | US en Canadees ETL | |

User Manual: – Comfortbuffet
Model: 21113

Professional Electronic buffet system for hot and cold dishes

Serving temperatures can now be selected for Optimum Taste

This product is design to serve food at the best temperature for the best look, taste and mouth feel of the food you are serving.

Usage and Food Safety Warnings:

Do NOT to keep food longer than 2 hours.

- ♥ This product is designed for indoor, home use, to serve chilled and heated foods at a desired steady, temperatures adjustable between **3°C to 75°C** measured at surface of food tray. It is **NOT** a cooking or food preparation appliance. Only serve fully cooked or chilled foods on this product.
- ♥ Do **NOT** add new, hot food to a cool food, or cool food to a hot food on the serving table. And only put out what would be consumed within in two hours.
- ♥ This product is **NOT** intended to safely store food, beverages, medical materials, drugs or other perishables longer than you would at room temperature.
- ♥ Trebs BV is **NOT** responsible unsafe usage.

Hot Foods and Cold Foods Safety

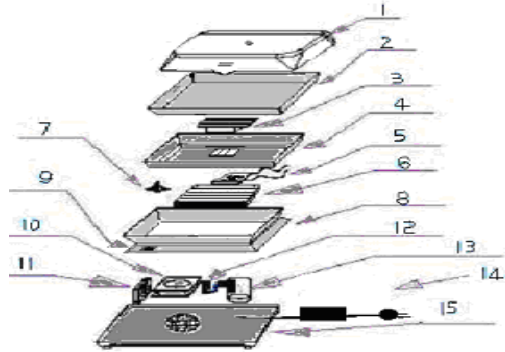
Optimum Serving Temperature for Taste

Defer to safety when the situation indicates the time has come to chill down and store the food in a standard refrigerator.

Bacteria grow best in warm and room temperature foods. Never let foods stand at room temperature, or in this product for more than two hours. This includes preparation, storage and serving time.

- ♥ Hot Foods: Casseroles, gravies, cooked fish and meats are safest if they are maintained ABOVE 70°C , or above. Therefore it is to be used for 2-hours of less.
- ♥ Cold Foods: Cream pies, puddings, potato/noodle/seafood salads and many other dishes made with eggs, mayonnaise, milk products cooked/smoked/raw fish, meat and poultry need to be kept cold when storing. This keeps dangerous bacteria from growing. Do NOT let these foods stand in this serving tray, or at room temperature for more than two hours, including preparation, storage and serving time.
- ♥ Hot and cold holding systems present special problems in food handling. Most food borne illnesses are caused by using improper holding temperatures for hazardous foods or by preparing foods too long before they are eaten.

- ♥ Be alert and defer to safety rather than taste when in doubt. You should supervise hot and cold foods. An adult should be assigned to accept responsibility for monitoring the time out of the safety range temperatures -- below 4 °C (refrigerator temperature) and above 60 °C.
- ♥ The unit is designed for serving, cold and warm between 6°C and 57°C. Similar to a chaffing dish, electric hot trays or bed of ice, it is not for cooking, food, preparation, heating up or chilling down. Food should properly prepared to its serving temperature before use in this tray. The unit may be pre-cooled, or warmed for best results, as you would an oven. Similar to a large saucepan the temperature is optimum at the center surface of the aluminum food tray.



| | |
|-----------|--|
| 1 | Clear Base and Hinged Polycarbonate Lid, immersible, permanent stainless hinge pins, secured to unit base with four small, plastic insert tabs, two on rear .one on each side. |
| 2. | Aluminum food tray – non-stick cover, use wooden or plastic utensils and non abrasive cleaning cloths only, immersible, oven safe to 300 F, do not microwave. |
| 2a | Not shown here - Optional polyethylene, snap on, stackable preparation cover for aluminum food tray - immersible |
| 3. | Aluminum Transfer Plate – do not dent scratch or mar, clean with damp well wrung cloth only – Not immersible Receives 1 teaspoon of water or vodka to enhance the cooling contact with the aluminum serving pan. |
| 4. | Plastic insulation tray – not removable insulates food tray from the electronics' compartment. -- clean with damp well-wrung cloth only – Not immersible. |
| 5. | Electronics module – embedded Peltier wafer that pumps heat in either direction depending on the direction of the current. -- Non-immersible.... keep dry! |
| 6. | Aluminum heat sink with fins to distribute heat |
| 7. | 4 plastic corners |
| 8. | Steel body – Not immersible. Stainless and Color Coated model available |
| 9. | Control Panel with soft covering - wipe with slightly damp cloth |
| 10. | Fan -- quiet computer style |
| 11,12, 13 | Power and controls circuit boards – not user serviceable – Not immersible |
| 14. | Power Transformer and cord 220V 60MHZ Unplug from wall then clean with damp well-wrung cloth. Be green. Unplug from wall when not in use to save energy. |
| 15 | Black Floor, with 4 rubber legs and fan vent in middle -- – clean with damp well-wrung cloth only - Not immersible – keep unobstructed while in use. |

When the user sets the temperature the unit will automatically either warm, or cool to the desired temperature. Decide on one function -- either cooling or warming for the serving event. If switched from heating to cooling the product will take a long time to reach the desired temperature. **If the room is cool the unit will cool down lower and faster to as low as 3°C.**

Caution, do not force the base of clear-hinged top. It is held in with four small plastic insert tabs, two in the rear and one on either side at the base of the clear lid. They can be seen when the aluminum tray is removed. The base and hinged portion of the clear polycarbonate lid is removable (see below) and immersible for cleaning with a soft cloth and warm soapy water. Do not use abrasive pads, powders or cleaning material. *One model has two small gray plastic, retaining pegs in the plastic insulation tray. They slide out to release the lid.*

To remove and re-install the clear plastic lid.

Remove: Place thumbs inside and above the clear plastic base halfway up the height. As a guide use the thumb hold on the left side with the word PUSH. Only apply pressure to the left side. Push outward and upward to release the tab. The right side tab will now come out easily as well as the two rear tabs. This lid is now ready to clean.

Re-install: Hold the plastic base facing open and tilt it back to insert the two rear tabs. Then tilt it forward and align the left and right tabs. To snap the left and right tabs into place gently push down on the top of the lid. first one side then the other,

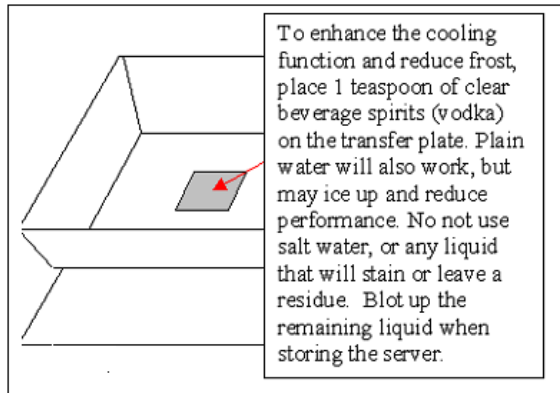
Operation Guide The system uses semiconductor, solid-state “Peltier” technology. This is a very quiet, compact and efficient electronic cooling and warming tray. There is no noise and vibration from the cycling of a compressor or compressor motor to disturb you, or your guests. No refrigeration gases of any type are used. For cooling a bimetallic semiconductor transfers heat to a finned aluminum heat sink. A small computer style fans circulates cool air ... in and hot air out, through the vents. And in reverse for the warming function.

- ♥ This product is designed for indoor, home use to serve cold and hot foods at a desired steady, temperature adjustable between 37°F to 170°F or 3°C to 75°C.
- ♥ It is NOT a cooking or food preparation appliance. Only serve full cooked or chilled foods on the product.
- ♥ It is NOT a regular food refrigerator, or simple electric hot tray, that keeps food at less than 40°F, or higher than 140°F
- ♥ This product is NOT intended to safely store food, beverages, medical materials, drugs or other perishables longer than you would at room temperature
- ♥ Place the unit on a hard flat, level surface, out of direct sunlight. Be sure table clothes and other soft materials do not block the fan vent on the bottom center of the unit.
- ♥ Power Connection: To use the cooler insert the power plug of the transformer into a 220 Volts wall socket, insert the female small socket into the unit.
- ♥ To enhance the cooling function, place 1 teaspoon of clear beverage spirits (vodka) on the transfer plate. Plain water will also work but may ice up and **reduce performance. No not use salt water or any liquid that will stain or leave a residue. Blot up the remaining liquid when storing the server.**
- ♥ To start press the on and off switch. When the power is temporarily disconnected, or when just connected, the tray will not restart automatically.
- ♥ Temperature Adjustment: There are two arrows on the control panel. When pressed the “up” arrow raises the desired temperature on the LCD. The “down” arrow sets it lower. When the food pan temperature of cooler reaches the set temperature, the unit will maintain your set temperature. Holding the up, or down will move the setting quicker to your target. It will switch automatically from, and to, cooling or heating. Just set it where you want it, but plan for cold or warm food for an event moving from warm to cool takes a long time.
- ♥ Holding both the up and down arrow buttons together will switch the LCD, back and forth from C to F.
- ♥ The aluminum food tray is coated with a food safe, non-stick material and can be use in the oven to 150 C, or in the freezer, but not the microwave. Please use wooden or plastic utensil only. Please use insulating mitts or potholders when removing from oven.
- ♥ The unit is has an optional (not include in all units) polypropylene snap on cover for the aluminum food tray. It is for food storage, stacking and preparation. It has a tab on one corner, which should be in the right front corner when sliding the covered tray into the server. You may also use it on the tray in the server to maintain your optimum temperature before serving. You must remove the aluminum tray to uncover it.

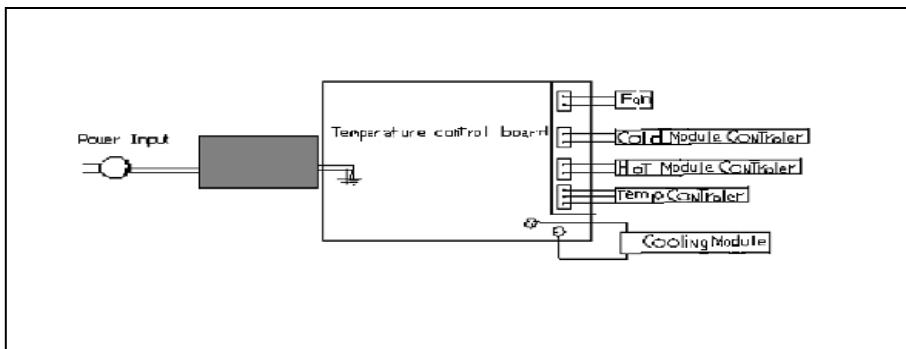
Special Precautions and Maintenance

- ♥ The product should be installed with adequate clearance to allow airflow for the heat dispersion area on the sides and back of the unit. Minimum 2.5 cm clearance on the sides and back. It should be on a hard flat surface to allow the fan vent on the bottom center to flow unobstructed.
- ♥ Most of the heat is dispersed from rear and sides, which may affect other trays of food or beverages you are serving. Please don't place a microwave oven, toaster or other heat producing home appliance near the cooler. When in cooling mode it should not be placed in direct sunlight, or in a high temperature, or high humidity environment.

- ♥ Please unplug before cleaning.
- ♥ Caution, when removing the clear, hinged lid, do NOT force it. See instructions on remove and re-installing in the previous section. **The clear lid and aluminum food tray are removable and immersible for complete cleaning. When cleaning securely hold both hinges parts do not allow one to swing free.**
- ♥ To clean the inside and outside of the cooler body and plastic insulation tray and square aluminum Cold Hot Transfer plate use a damp cloth and diluted, mild detergent. Do not put liquid in the unit, or use a very, wet cloth on the unit when cleaning it. Take care not to scratch or mar the surface of the transfer plate.
- ♥ A household extension cord may be used, but please lay the cord so that people will not trip on it.



Electronic Controls diagram



Trouble shooting

| Symptoms | Possible causes | Solutions |
|---|---|---|
| The panel does not light up when connected to power. | <ul style="list-style-type: none"> -There is a household power problem. -A house fuse has blown. | <ul style="list-style-type: none"> - Check fuse, circuit breaker and wall plug. - The unit needs repairs call warranty service. <p>-If power is temporarily disconnected, the tray will not restart automatically.</p> |
| <p>Unit is not reaching the desired temperature.</p> <p>Operational range at surface of food tray is 44F to 134F/ 6 °C-57 °C.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Placed too close to a heat source or in direct sunlight -Not sufficient ventilated -The cover is opened too frequently, not snugly. -Food was not initially at the desired temperature. <p style="color: red;">The digital panel may display temperatures targets, lower than 6°C and higher than 57°C these will not be achieved, except in cold room environments</p> | <p>Keep away from sunshine or other heat sources.</p> <p>Place the unit in well-ventilated area and do not block the sides, rear or top and specially the bottom.</p> <p>Close the cover tightly and open less frequently.</p> |
| Frost and condensation forming on internal parts | -Too much humidity. The ambient room temperature is very low. | <ul style="list-style-type: none"> - Increase the desired temperature setting. - Switch off the unit to defrost, plug again after the frost thaws. |
| Condensation under the plastic cover during the warming function or when fresh hot food is first placed in the tray. | This is normal for warm food generates steam and condensation that is highlighted under the clear cover. | <ul style="list-style-type: none"> - If too much condensation forms – vent the serving compartment by opening the cover completely or allow a serving utensil handle to extend, and block the complete closing of the cover. |
| Clear plastic lid is difficult to remove | Please read the instructions for removal in this manual | Please read the instructions for removal in this manual. Contact Urbina for help. |

One Year Limited Warranty

Operational temperature range at surface of food tray is 6°C to 57°C.

The digital panel is the target temperature it ° may be set to display, temperatures targets lower than 6°C and higher than 57°C -- these will not be achieved, except in extremely cold or hot room environments.

Specifications

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| | Model: ST ECT-10SS | |
| Net practical capacity | 2 Quarts | |
| Rate voltage AC | 70 Watts 220V 60 MHZ | |
| Input power | 220V 1.2A | |
| Output power | 12V 5A | |
| Temperature. Control range | 44°F to 134°F 6°C to 57°C at 72°F/20°C room temp. | Warning these temperatures are not safe for extended food storage periods more than 2 hours. |
| Net weight | 15.5 lbs | |
| Gross weight (w/package) | 16.5 Lbs | |
| Shape size inch (WxHxD) | 18 x 13 x 8.5 | |
| Packing size inch (WxHxD) | 15.5 x 11 x 21 | |
| Approvals | US and Canadian ETL | |

Professionelles Elektro-Buffetsystem für heiße und kalte Speisen

Optimaler Geschmack für warme Gerichte

Mit diesem Produkt können Speisen bei der besten Temperatur optisch ansprechend und reich im Geschmack serviert werden.

Nutzungs- und Sicherheitshinweise für Lebensmittel:

Lebensmittel NICHT länger als 2 Stunden aufbewahren.

- Dies Produkt ist für die Nutzung in Innenräumen geeignet. Es können kalten und heiße Speisen damit bereit gehalten werden. Die Temperatur kann von **3 °C bis 75 °C**, gemessen in der Mitte des Bodens, eingestellt werden. Es eignet sich **NICHT** zum Kochen oder Zubereiten von Lebensmitteln. Servieren Sie ausschließlich fertig zubereitete oder gekühlte Lebensmittel mit diesem Produkt.
- Geben Sie **KEINE** neuen, heißen zu kalten oder kalten zu heißen Lebensmittel hinzu. Präsentieren Sie nur die Menge, die in zwei Stunden konsumiert werden kann.
- Dieses Produkt eignet sich **NICHT** für die sichere Aufbewahrung von Lebensmitteln, Getränken, medizinischem Gerät, Medikamenten oder anderen verderblichen Gütern für eine längere Zeit als bei Zimmertemperaturbedingungen.
- Trebs BV ist für eine unsachgemäße Nutzung **NICHT** verantwortlich.

Heiße und kalte Speisen

Optimale Serviertemperatur für optimalen Geschmack

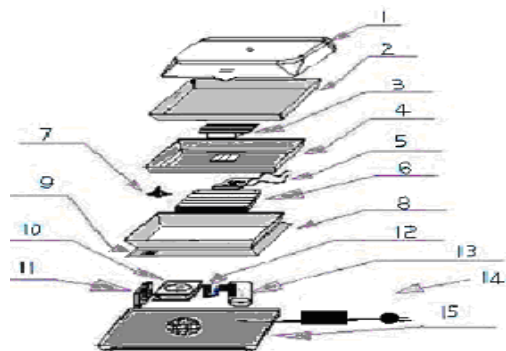
Sicherheit geht vor, wenn sich Speisen besser gekühlt und in einem herkömmlichen Kühlschrank aufbewahrt werden sollten.

Bakterien wachsen am besten in warmen Speisen und bei Zimmertemperatur. Lassen Sie Lebensmittel niemals bei Zimmertemperatur stehen. Auch in diesem Produkt sollten Lebensmittel nicht länger als 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen. Dazu zählt auch die Vorbereitungs-, Lager- und Servierzeit.

- Heiße Speisen: Kasserollen, Saucen, gekochter Fisch und Fleisch werden am sichersten **ÜBER 70 °C** bewahrt. Daher können Sie nur zwei Stunden oder weniger verwendet werden.
- Kalte Speisen: Sahnetorten, Puddings, Kartoffel-/Nudel-/Meeresfrüchtesalate und viele andere Speisen, die Eier, Mayonnaise, Milchprodukte, gekochten/geräucherten/rohen Fisch und Fleisch enthalten, müssen kühl

gelagert werden. Dadurch werden schädliche Bakterien am Wachstum gehindert. Lassen Sie diese Speisen NICHT auf dem Servierwagen oder bei Zimmertemperatur länger als zwei Stunden, einschließlich Vorbereitung, Lagerung und Servierzeit, stehen.

- Heiz- und Kühlsysteme werfen besondere Schwierigkeiten beim Umgang mit Lebensmitteln auf. Die meisten Lebensmittelkrankungen werden durch falsche Lagertemperaturen für empfindliche Lebensmittel oder durch eine zu frühe Zubereitung der Lebensmittel verursacht.
- Seien Sie aufmerksam und ziehen Sie die Sicherheit im Zweifel dem Geschmack vor. Sie sollten heiße und kalte Speisen gut beobachten. Ein Erwachsener sollte dafür verantwortlich sein, die Zeit im Auge zu behalten, in der die Lebensmittel nicht bei sicheren Temperaturen präsentiert werden – unter 4 °C (Kühltemperatur) und über 60 °C.
- Dieses Gerät wurde für die Präsentation kalter und warmer Speisen zwischen 3 °C und 75 °C entwickelt. Ähnlich wie bei anderen Präsentationsflächen für Lebensmittel ist auch diese nicht zum Kochen, der Vorbereitung, dem Erhitzen oder Abkühlen von Speisen geeignet. Lebensmittel müssen geeignet zubereitet werden und die richtige Serviertemperatur haben, bevor Sie in diesem Gerät verwendet werden. Das Gerät kann vorgekühlt oder vorgewärmt werden, genau wie ein Ofen. Ähnlich wie bei einem großen Kochtopf liegt die optimale Temperatur in der Mitte des Aluminiumbodens.



| | |
|-----------|--|
| 1 | Durchsichtiger Boden und spülfester Polykarbonat-Klappdeckel, Edestahl-Scharniere, mit vier kleinen Kunststoff-Einlagen gesichert, zwei an der Rückseite, je eine an den Seiten. |
| 2. | Aluminium-Lebensmittelschale – Antihafschale, Holz- oder Kunststoff-Besteck verwenden, keine Scheuermittel verwenden, spülfest, ofenfest bis 150 °C, nicht mikrowellengeeignet. |
| 2a | Nicht abgebildet – Optionale stapelbare Polyethylen-Zubereitungsabdeckung mit Schnappverbindung für Aluminium-Lebensmittelschale - spülfest |
| 3. | Aluminiumplatte – nicht zerbeulen oder zerkratzen, mit einem feuchten Tuch reinigen – nicht spülfest Ein Teelöffel Wasser oder Wodka verstärkt den Kühlkontakt mit der Aluminium-Servierplatte. |
| 4. | Kunststoff-Thermoschale – nicht austauschbare Thermo-Lebensmittelschale, fest mit dem Elektroteil verbunden. -- Reinigung mit einem feuchten Tuch – Nicht spülfest. |
| 5. | Elektromodul – integrierter Peltier-Wafer, der heiße Luft in beide Richtungen pumpt, je nach Spannungsrichtung. -- Nicht spülfest ... Trocken halten! |
| 6. | Aluminium-Heißbecken mit Lamellen zur Hitzeverteilung. |
| 7. | 4 Kunststoffecken |
| 8. | Stahlkörper – Nicht spülfest Edelstahl- und farbbeschichtete Modelle erhältlich. |
| 9. | Steuereinheit mit Schutzabdeckung – sanft mit einem leicht feuchten Tuch reinigen. |
| 10. | Ventilator -- leiser Computerventilator |
| 11,12, 13 | Betriebs- und Steuerkreislaufplatine – kann vom Nutzer nicht gewartet werden – Nicht spülfest |
| 14. | Netztransformator und Kabel 220 V 60 MHz. Vor der Reinigung mit einem feuchten, gut ausgewungenen Tuch von der Netzverbindung trennen. Sparen Sie Energie. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, um Energie zu sparen. |
| 15 | Schwarzer Boden, mit 2 Gummifüßen und Ventilator in der Mitte -- – Reinigung nur mit einem feuchten, gut ausgewungenen Tuch – Nicht spülfest – bei Betrieb störende Gegenstände fernhalten. |

Wenn der Nutzer die Temperatur einstellt, wird das Gerät automatisch auf die eingestellte Temperatur erwärmt oder gekühlt. Wählen Sie eine Funktion – zum Servieren entweder Kühlen oder Erhitzen. Wenn vom Erhitzen auf Kühlen umgeschaltet wird, benötigt das Produkt sehr lange, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. **Wenn der Raum kühl ist, kühlt das Gerät besser und schneller bis auf 3 °C ab.**

Achtung! Die Halterung des scharnierten Deckels nicht mit Gewalt bedienen. Er wird mit vier Kunststoff-Einlageverschlüssen gehalten, zwei an der Rückseite und je einer an der Seite des Deckelbodens. Sie können erreicht werden, wenn die Aluminium-Schale entfernt wird. Der Boden und das Scharnier des durchsichtigen Polykarbonat-Deckels können entfernt (siehe unten) und mit einem weichen Tuch in einer Seifenlauge gespült werden. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme, Pulver oder Reinigungsmaterialien. *Ein Modell hat zwei graue Kunststoff-Halteklammern in der Kunststoff-Thermoschale. Diese können herausgeschoben werden, um den Deckel zu lösen.*

Entfernen und Anbringen des durchsichtigen Kunststoffdeckels.

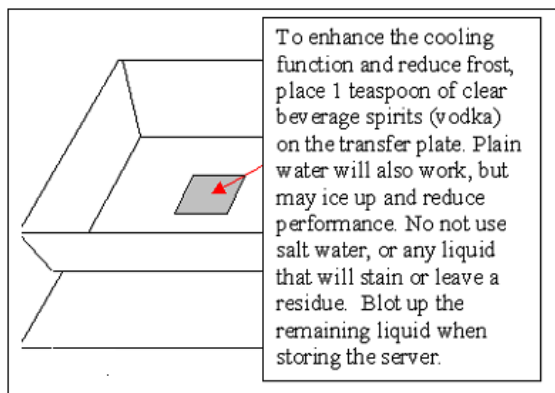
Entfernen: Drücken Sie mit den Daumen auf halber Höhe innen auf die Kunststoffschale. Führen Sie den Daumen links an die Stelle mit dem Wort PUSCH (Drücken). Üben Sie an dieser Stelle (nur links) Druck aus. Drücken Sie nach außen und nach oben, um den Verschluss zu lösen. Der rechte Verschluss löst sich ebenfalls genauso leicht, wie die beiden hinteren Verschlüsse. Der Decken kann nun gereinigt werden.

Wiederanbringen: Halten Sie den Kunststoffboden nach oben und neigen Sie ihn in die beiden hinteren Verschlüsse. Neigen Sie ihn dann nach vorne in die linken und rechte Verschlüsse. Um den linken und rechten Verschluss einrasten zu lassen, drücken Sie leicht von oben auf den Deckel, erst auf der einen, dann auf der anderen Seite.

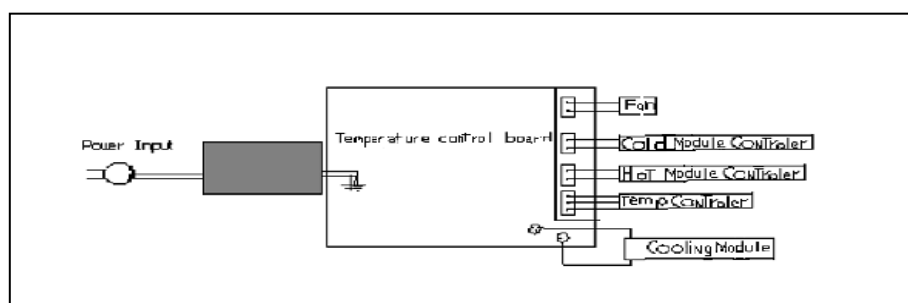
Betriebsanleitung Das System funktioniert mit einer Halbleiter-„Peltier“-Technik. Dadurch ist das Gerät sehr ruhig, kompakt und effizient in der Kühlung und Erwärmung. Es entstehen keine Geräusche oder Vibrationen durch einen Kompressor oder Kompressormotor, der Sie oder Ihre Gäste stören könnte. Es werden keine Kühlgase verwendet. Für die Kühlung wird ein Bimetall-Halbleiter verwendet, der die Hitze an eine gerippte Aluminium-Hitzeschale ableitet. Ein kleiner Computer-Ventilator sorgt für die Luftbewegung ... kühle Luft hinein und heiße Luft hinaus. Bei der Erhitzung funktioniert dies anders herum.

- Dieses Produkt wurde für die Nutzung in Innenräumen entwickelt, zum Servieren von kalten und heißen Speisen bei konstanter, einstellbarer Temperatur zwischen 3 °C und 75 °C.
- Es eignet sich NICHT zum Kochen oder Zubereiten von Lebensmitteln. Servieren Sie ausschließlich fertig zubereitete oder gekühlte Lebensmittel mit diesem Produkt.
- Dies ist KEIN Kühlschrank und KEINE Heizplatte, mit der Lebensmittel unter 4 °C oder über 60 °C gehalten werden können.
- Dieses Produkt eignet sich NICHT für die sichere Aufbewahrung von Lebensmitteln, Getränken, medizinischem Gerät, Medikamenten oder andere verderblichen Gütern für eine längere Zeit als bei Zimmertemperaturbedingungen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Unterlage und setzen Sie es keinem direkten Sonnenlicht aus. Vergewissern Sie sich, dass Tischdecken und andere weiche Materialien nicht den Ventilator unten in der Mitte des Geräts blockieren können.
- Netzanschluss: Damit die Kühlung verwendet werden kann, stecken Sie das Netzkabel in eine 220 Volt-Steckdose und den Netzanschluss des Geräts.
- Um den Kühleffekt zu verstärken, geben Sie 1 Teelöffel hellen Alkohol (Wodka) auf die **Plattenoberfläche**. Reines Wasser funktioniert auch. Dabei kann es aber zu Eisbildung kommen, wodurch die Leistung beeinträchtigt wird. **Verwenden Sie kein Salzwasser und keine Flüssigkeit, die Rückstände hinterlässt. Entfernen Sie Restflüssigkeiten, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.**
- Drücken Sie den Ein- und Ausschalter, um das Gerät einzuschalten. Nach dem Anschließen an die Netzspannung oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein.
- Temperatureinstellung: Auf der Steuereinheit befinden sich zwei Pfeile. Wenn der Pfeil „up“ (nach oben) gedrückt wird, wird die Temperatur auf der LCD-Anzeige erhöht. Mit dem Pfeil „down“ (nach unten) wird die Temperatur verringert. Wenn die Temperatur der Lebensmittelschale oder des Kühler den eingestellten Wert erreicht, wird diese Temperatur beibehalten. Durch gedrückt halten der Pfeile nach oben oder nach unten kann die Einstellung schneller geändert werden. Das Umschalten von Erhitzen auf Kühlen oder umgekehrt erfolgt automatisch. Stellen Sie einfach die gewünschte Temperatur ein und haben Sie etwas Geduld, die Umstellung vom Erwärmen auf Kühlen kann lange dauern.

- Wenn Sie den Pfeil nach oben und den Pfeil nach unten gleichzeitig drücken, schaltet die LCD-Anzeige von C auf F und zurück.
- Die Aluminium-Lebensmittelschale ist mit einer lebensmittelechten, Antihaft-Beschichtung versehen und kann im Ofen bis 150 °C erhitzt oder im Kühlschrank gekühlt werden. Sie ist nicht mikrowellengeeignet. Bitte verwenden ausschließlich Sie Holz- oder Kunststoffbesteck. Bitte verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät aus dem Ofen nehmen.
- Das Gerät verfügt optional (nicht bei allen Geräten) über eine Polypropylen-Abdeckung mit Schnappverbindung für die Aluminium-Lebensmittelschale. Diese eignet sich für die Lebensmittellagerung, zum Stapeln und zur Vorbereitung. Es hat einen Verschluss an der Ecke, der vorne rechts liegen sollte, wenn die abgedeckte Schale in das Gerät eingesetzt wird. Sie können es auch auf der Schale im Gerät verwenden, um die Temperatur vor dem Servieren optimal zu halten. Sie müssen die Aluminiumschale entfernen, um die Abdeckung zu entfernen.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen und Pflege
- Das Produkt sollte an einem Ort mit ausreichender Belüftung aufgestellt werden, damit die heiße Luft an den Seiten und hinter dem Gerät ungehindert austreten kann. Mindestens 2,5 cm Abstand an den Seiten und der Rückseite. Das Gerät sollte auf einer festen, ebenen Oberfläche aufgestellt werden und der Ventilator an der Unterseite des Geräts sollte ungehindert funktionieren können.
- Die größte Hitze wird hinten und an den Seiten abgegeben. Dies kann sich auf nebenstehende Lebensmittel und Getränke auswirken. Stellen Sie bitte keine Mikrowelle, keinen Toaster und keine anderen hitzeproduzierenden Geräte neben die Kühleinheit. Im Kühlmodus sollte das Gerät keinem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein oder sich in sehr warmen und feuchten Räumen befinden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Wenden Sie bei der Entfernung des durchsichtigen Deckels KEINE Gewalt an. Beachten Sie die Anweisung zum Entfernen und Anbringen des Deckel im vorhergehenden Abschnitt. **Der durchsichtige Deckel und die Aluminium-Lebensmittelschale können entnommen und gespült werden. Bei der Reinigung halten sie beide Scharnierteile gut fest, damit diese nicht frei hängen.**
- Um die Innen- und Außenseite des Kühlkörpers, der Kunststoff-Thermoschale und der Aluminium-Kälte-/Hitzeplatte zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen. Für die Reinigung kein nasses Tuch verwenden. Achten Sie darauf, die Plattenoberfläche nicht zu zerkratzen.
- Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden. Achten Sie dann aber darauf, dass niemand über das Kabel stolpern oder darauf treten kann.



Elektronisches Steuerdiagramm



Problembhebungen

| Symptome | Mögliche Ursachen | Lösungen |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Die Anzeige leuchtet nicht, wenn das Gerät mit Strom versorgt wird. • | <ul style="list-style-type: none"> Es liegt ein Problem mit der Hausstromversorgung vor. - Eine Sicherung ist herausgesprungen | <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Sicherungen und die Steckdose. - Das Gerät muss repariert werden. Wenden Sie sich an den Garantie-Service. • - Wenn die Stromversorgung kurzzeitig unterbrochen wurde, schaltet sich das Gerät nicht automatisch wieder ein. |
| <ul style="list-style-type: none"> Das Gerät erreicht die gewünschte Temperatur nicht. • • Temperaturbereich der Lebensmitteloberfläche beträgt 3 °C - 75 °C. | <ul style="list-style-type: none"> - Gerät steht zu Nahe an einer Hitzequelle oder im direkten Sonnenlicht. - Keine ausreichende Ventilierung. - Die Abdeckung wird zu oft geöffnet, ist nicht dicht. - Lebensmittel hatten keine ausreichende Temperatur. • Die digitale Anzeige gibt Temperaturen unter 3 °C oder über 75 °C an, die, außer in kalten Räumen, nicht erreicht werden können. • | <ul style="list-style-type: none"> Das Gerät aus dem direkten Sonnenlicht oder der Nähe von Hitzequellen nehmen. Das Gerät in einen gut belüfteten Bereich stellen und die Seite und die Rückseite nicht abdecken, auch die Oberseite und vor allem der Boden muss gut belüftet sein. Die Abdeckung dicht schließen und nicht zu häufig öffnen. • |
| <ul style="list-style-type: none"> Frost und Kondenswasser in den innen liegenden Teilen. • | <ul style="list-style-type: none"> • - Zu hohe Feuchtigkeit. Die Zimmertemperatur ist sehr niedrig. | <ul style="list-style-type: none"> - Erhöhen Sie die erforderliche Temperatureinstellung • - Schalten Sie das Gerät zum entfrosten ab. Aktivieren Sie wieder, wenn das Eis abgetaut ist. |
| <ul style="list-style-type: none"> Kondenswasser unter der Kunststoffabdeckung bei Erwärmen oder wenn frische | <ul style="list-style-type: none"> Dies ist normal, da frische Lebensmittel Dampf und Kondenswasser abgeben, der dann hinter der | <ul style="list-style-type: none"> - Wenn zu viel Kondenswasser gebildet wird – öffnen Sie die Abdeckung ganz oder teilweise mit Hilfe eines Löffels, damit das |

| | | |
|---|--|---|
| Lebensmittel hineingegeben werden. | durchsichtigen Abdeckung sichtbar ist. | überschüssige Wasser verdampfen kann. |
| <ul style="list-style-type: none"> Die durchsichtige Kunststoff-Abdeckung ist schwer zu entfernen. | <ul style="list-style-type: none"> Bitte lesen Sie die Anweisungen zum Entfernen der Abdeckung. | <ul style="list-style-type: none"> Bitte lesen Sie die Anweisungen zum Entfernen der Abdeckung. Wenden Sie sich an Urbina, wenn Sie Hilfe benötigen. |

Ein Jahr eingeschränkte Garantie

Der Betriebstemperaturbereich auf der Oberfläche der Lebensmittelschale beträgt 6 °C bis 57°C. Auf der digitalen Anzeige wird die gewünschte Temperatur in °C angegeben, Temperatureinstellungen unter 6 °C oder über 57 °C können nicht erreicht werden, es sei denn, die Zimmertemperatur ist sehr niedrig.

Spezifikationen

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| | Modell: 21113 | |
| Nennleistung Kapazität | 2 Imp.qt. | |
| Wechselstrombereich | 70 Watt 220 V 60 MHz | |
| Eingangsleistung | 220 V 1,2 A | |
| Ausgangsleistung | 12 V 5 A | |
| Temperatur. Kontrollbereich | 6 °C bis 57 °C bei 20 °C Zimmertemp. | Warnung! Diese Temperaturen eignen sich nicht zur sicheren längeren Aufbewahrung von Lebensmitteln länger als 2 Stunden. |
| Nettogewicht | 7 kg | |
| Gesamtgewicht (inkl. Verpackung) | 7,5 kg | |
| Gerätemaße (BxHxT) | 18 X 13 X 8,5 | |
| Verpackungsmaße (BxHxT) | 15,5 X 11 X 21 | |
| Zertifikate | US-amerikanische und kanadische Sicherheitsnorm ETL | |

Manuel de l'utilisateur : – **Comfortbuffet**
Modèle : 21113

Buffet électronique professionnel pour plats chauds et froids

Vous pouvez à présent sélectionner les températures de service pour encore plus de goût

Ce produit est destiné à servir des aliments selon des températures optimales, afin de leur donner encore plus de goût et d'aspect.

Précautions d'utilisation et de sécurité des aliments :

NE PAS conserver les aliments au-delà de 2 heures

- ♥ Ce produit a un usage intérieur, pour la maison. Il sert des aliments réfrigérés et chauffés à des températures constantes, présélectionnées entre **3°C à 75°C** mesurés à la surface du plateau des aliments. Il ne s'agit en **AUCUN** cas d'un ustensile de cuisson ou de préparation des aliments. Il est destiné à recevoir des aliments uniquement cuits ou réfrigérés dans leur intégralité.
- ♥ Ne **PAS** ajouter d'aliments chauds sur des aliments froids ou l'inverse sur la table de service. Nous vous recommandons de ne placer que la nourriture qui sera consommée dans les deux heures.
- ♥ Ce produit n'est **PAS** conçu pour stocker sans problème des aliments, boissons, médicaments et autre matériel de ce genre, ou encore des denrées périssables plus longtemps que vous ne le feriez à la température de la pièce.
- ♥ Trebs BV n'est **PAS** responsable en cas d'usage non conforme.

Sécurité des aliments chauds et froids

Température de service optimale pour plus de goût

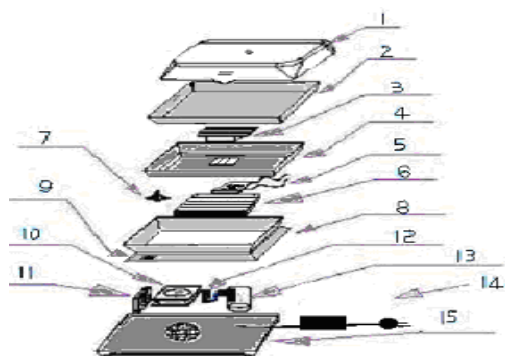
Reportez-vous aux mesures de sécurité lorsqu'il est temps de faire refroidir les aliments, et conservez dans un frigo classique.

Les bactéries se développent plus facilement dans des aliments chauds et à température de la pièce. Ne laissez jamais les aliments se conserver à température de la pièce ou dans cet appareil pendant plus de deux heures. Ce temps inclut la préparation, la mise dans les plats et le service.

- Aliments chauds : Les casseroles, les sauces, les poissons et les viandes cuits sont plus sûrs s'ils sont maintenus à des températures **AU-DESSUS DE 70°C**. Par conséquent, il faut utiliser ce produit 2 heures au maximum.
- Aliments froids : Les tartes, les crèmes-desserts, les salades à base de pomme de terre/nouilles/fruits de mer et de nombreux autres plats à base d'oeufs, de mayonnaise, les produits laitiers, les poissons cuits/fumés/crus, la viande et la volaille doivent être conservés au froid. Ceci, afin d'empêcher le développement de dangereuses bactéries. Ne laissez **PAS** ces aliments dans ce plateau de service, ou à température de la pièce pendant plus de deux heures, en ce inclus la préparation, la conservation et le temps de service.
- Les systèmes de conservation chauds et froids posent des problèmes particuliers lors de la manipulation des aliments. La plupart des maladies d'origine alimentaire sont causées par le recours à des températures de conservation impropres ou par des préparations qui ont lieu trop longtemps avant la consommation des aliments.
- Soyez vigilant et préférez la sécurité au goût en cas de doute. Vous devez contrôler les aliments chauds et

froids. Il faut confier à un adulte la responsabilité de surveiller le temps de conservation des aliments préparés dans des plages de température oscillant entre moins 4 °C (température du réfrigérateur) et plus de 60 °C.

- Cet appareil est destiné à servir des plats froids et chauds entre 6°C et 57°C. Il ressemble à un réchaud, un chauffe-plat(s) électrique ou à un lit de glace ; il ne sert pas à cuire ou à préparer les aliments, ni à les réchauffer ou les refroidir. Les aliments doivent être préparés correctement selon leurs températures de service avant d'être placés dans ce plateau. Pour obtenir de meilleurs résultats, il convient de refroidir ou de chauffer l'appareil à l'avance. Comme dans le cas d'une casserole, la température est optimale au centre du plateau en aluminium.



| | |
|-----------|---|
| 1 | Base dégagée et couvercle en polycarbonate à charnières - immersible, axes de charnière permanents et inoxydables, attachés à la base à l'aide de quatre petites pattes d'insertion en plastique, deux à l'arrière, une de chaque côté. |
| 2. | Plateau en aluminium – couvercle antiadhésif, utiliser des ustensiles uniquement en bois en ou en plastique et des tissus de nettoyage non abrasifs, immersible, peut aller au four jusqu'à 150° C, ne va pas au micro-ondes. |
| 2a | Pas indiqué sur ce schéma - En option, couvercle de préparation empilable, à pression, en polyéthylène, pour plateau en aluminium - immersible |
| 3. | Plaque de transfert en aluminium – ne pas cabosser, griffer ou abimer, nettoyer uniquement avec un chiffon humidifié et tordu – Non immersible Mettre une cuillère à café d'eau ou de vodka pour améliorer le contact de refroidissement avec le moule de service en aluminium. |
| 4. | Plateau isolant en plastique – ne s'enlève pas et sert d'isolant entre le plateau des aliments et le compartiment électronique. -- nettoyer uniquement avec un chiffon humidifié et tordu – Non immersible. |
| 5. | Module électronique – gaufrette Peltier encastrée qui pompe la chaleur dans n'importe quel sens selon la direction du courant. -- Non immersible.... conserver au sec ! |
| 6. | Dissipateur thermique en aluminium, avec ailettes pour répartir la chaleur |
| 7. | 4 cornières en plastique |
| 8. | Corps en acier – Non immersible. Modèle couché en acier inoxydable et en couleur disponible |
| 9. | Panneau de commande avec enrobage doux - essuyer avec un chiffon légèrement humidifié |
| 10. | Ventilateur silencieux -- de style informatique |
| 11,12, 13 | Cartes de circuit d'alimentation et de commande – non utilisable par l'utilisateur – Non immersible |
| 14. | Transformateur de puissance et cordon 220V 60MHZ Débrancher du mur, puis nettoyer avec un chiffon humidifié et tordu. Soyez respectueux de l'environnement. Débrancher du mur en cas d'inutilisation, afin d'économiser de l'énergie. |
| 15 | Planche noire, avec 4 pieds en caoutchouc et sortie d'air au milieu -- -- nettoyer uniquement avec un chiffon humidifié et tordu – Non immersible – ne pas obstruer lors de l'utilisation. |

Lorsque l'utilisateur détermine la température, l'appareil va automatiquement commencer à chauffer ou à refroidir pour atteindre la température fixée. Vous devez choisir la fonction -- refroidir ou chauffer le service. Si le produit passe du chauffage au refroidissement, il nécessitera plus de temps pour atteindre la température désirée. **Si la température de la pièce est froide, l'appareil va refroidir à une température inférieure et plus rapidement jusqu'à 3°C.**

Attention : ne pas forcer la base de la partie supérieure sans charnière. Elle est maintenue par quatre petites pattes d'insertion en plastique, deux à l'arrière, une de chaque côté, à la base du couvercle dégagé. Vous pouvez les apercevoir lorsque le plateau d'aluminium est enlevé. La base et la partie à charnières du couvercle en polycarbonate (voir ci-dessous) sont immersibles afin d'être nettoyés avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de tampon, de poudre ou de nettoyant abrasif. *Un modèle comporte deux taquets de retenue, gris, en plastique, dans le plateau isolant en plastique. Ils coulissent afin de libérer le couvercle.*

Enlever et réinstaller le couvercle en plastique.

Enlever : Placez les pouces à l'intérieur et sur la base plastique dégagée, à mi-hauteur. Servez-vous du pouce comme d'un guide pour appuyer sur le côté gauche à l'endroit où le mot PUSH est écrit. N'appliquer de la pression que sur le côté gauche. Poussez vers l'extérieur et vers le haut afin de libérer la patte. La patte du côté droit sort facilement ainsi que les deux pattes arrière. Vous pouvez nettoyer à présent le couvercle.

Réinstallation : Maintenez la base en plastique en face et inclinez-la vers l'arrière pour l'insérer dans les deux pattes arrière. Puis, inclinez-la vers l'avant et alignez les pattes gauche et droite. Pour fixer les pattes gauche et droite, poussez délicatement vers le bas, depuis la partie supérieure du couvercle. D'abord un côté, puis l'autre.

Guide d'utilisation Le système utilise la technologie "Peltier" du semi-conducteur, à l'état solide. Il s'agit d'un plateau de refroidissement et de chauffage électronique très efficace, compact et silencieux. Il ne ressort aucun bruit ni aucune vibration propre au cycle d'un compresseur ou d'un moteur de compresseur, qui vous ennuerait, ainsi que vos invités. Aucun gaz de réfrigération n'est utilisé. Pour le refroidissement, un semi-conducteur bilame transfère la chaleur vers un dissipateur thermique en aluminium, avec ailettes. Un petit ventilateur (pareil à celui d'un ordinateur) fait circuler l'air froid à l'intérieur et expulse l'air chaud via les sorties d'aération. Et l'inverse pour la fonction de chauffage.

- Ce produit est destiné à un usage intérieur, pour la maison. Il sert des aliments réfrigérés et chauffés à des températures constantes, réglables entre 3°C à 75°C.
- Il ne s'agit en AUCUN cas d'un ustensile de cuisson ou de préparation des aliments. Il est destiné à recevoir des aliments uniquement cuits ou réfrigérés dans leur intégralité.
- Il ne s'agit PAS d'un réfrigérateur classique, ni d'un simple réchauffe-plat électrique, qui conserve les aliments à une température inférieure à 4°C, ou supérieure à 60°C.
- Ce produit n'est PAS conçu pour stocker sans problème des aliments, boissons, médicaments et autre matériel de ce genre, ou encore des denrées périssables plus longtemps que vous ne le feriez à la température de la pièce.
- Placez l'appareil sur une surface plane, à niveau, hors de portée des rayons directs du soleil. Assurez-vous qu'une nappe ou un autre objet non rigide ne bloque pas la sortie d'aération située dans la partie inférieure centrale de l'appareil.
- Raccordement électrique : Pour utiliser le refroidisseur, insérez la fiche électrique du transformateur dans une prise murale de 220 Volts, puis insérez la petite fiche femelle dans l'appareil.
- Pour améliorer la fonction de refroidissement, mettez une cuillère à café de spiritueux clair (vodka) sur la plaque de transfert. Le fait de remplir d'eau pure fonctionne également, mais risque de se transformer en glace et de réduire la performance. Ne pas utiliser d'eau salée ni de liquide qui laissera des taches ou des résidus. Epongez le liquide qui subsiste lorsque vous allez ranger la desserte.
- Pour mettre l'appareil sous tension, appuyez sur le commutateur de marche/arrêt. Lorsque le courant est momentanément coupé ou lorsque vous venez de connecter l'appareil, le plateau ne redémarre pas automatiquement.
- Réglage de la température : Deux flèches se trouvent sur le panneau de commande. Si vous appuyez sur la flèche "up" (vers le haut), la température augmente à l'écran. La flèche "down" (vers le bas) sert à diminuer la température. Lorsque la température des aliments placés dans le refroidisseur atteint la température fixée, l'appareil maintient celle-ci en permanence. Si vous appuyez sur la flèche vers le haut ou le bas, la configuration permettra d'atteindre plus rapidement la température requise. L'appareil commutera automatiquement depuis le ou jusqu'au refroidissement ou au chauffage. Vous pouvez fixer la température selon votre goût, mais prévoyez que le passage du chaud vers le froid dure assez longtemps.
- Le fait d'appuyer en même temps sur les boutons de flèche (haut et bas) vous permet de passer des degrés C aux degrés F (et l'inverse) à l'écran.
- Le plateau d'aluminium est couché avec une matière qui ne colle pas et qui est saine pour les aliments. Il peut aller au four jusqu'à une température de 150°C, ou au réfrigérateur, mais pas au micro-ondes. Veuillez n'utiliser que des ustensiles en bois ou en plastique. Veuillez utiliser des maniques ou des poignées lorsque vous enlevez les plats du four.
- L'appareil peut être équipé en option (ce n'est donc pas compris dans tous les appareils) d'un couvercle en polypropylène qui recouvre le plateau en aluminium des aliments. Il sert au rangement, à l'empilage et à la préparation des aliments. Il comporte une patte dans un coin, qui doit se trouver dans le coin avant droit lorsque

vous faites glisser le plateau couvert dans la desserte. Vous pouvez également l'utiliser sur le plateau dans la desserte afin de conserver une température optimale avant de servir les plats. Vous devez enlever le plateau en aluminium si vous voulez le découvrir.

- Précautions particulières et entretien
- L'installation du produit doit prévoir suffisamment d'espace afin de permettre à l'air de pouvoir s'échapper par les bouches de dispersion situées sur les côtés et à l'arrière du produit. Il faut respecter un dégagement de 2,5 cm au minimum sur les côtés et à l'arrière. L'appareil doit être installé sur une surface plane en dur, afin de permettre à la sortie d'aération située dans la partie inférieure centrale de l'appareil
 - de souffler sans encombre.
- La plupart de la chaleur est dispersée par l'arrière et par les côtés, ce qui pourrait affecter les autres plateaux de boisson ou d'aliments que vous êtes en train de servir. Veillez à ne pas placer de four à micro-ondes, de grille-pain ou tout autre appareil ménager produisant de la chaleur à proximité du refroidisseur. En mode de refroidissement, il ne faut pas placer l'appareil sous les rayons directs du soleil, ni dans un environnement à température ou à humidité élevée.
- Débrancher avant le nettoyage.
- Veillez à NE PAS forcer le couvercle à charnière lorsque vous l'enlevez. Voir les instructions du chapitre précédent sur l'enlèvement et sur l'installation. **Le couvercle dégagé et le plateau en aluminium pour aliments sont détachables et immersibles afin de pouvoir être nettoyés complètement. Lors du nettoyage, maintenez en toute sécurité les deux charnières et veillez à ce qu'une d'entre elles ne bascule pas.**
- Pour nettoyer la partie intérieure et extérieure du refroidisseur et du plateau isolant en plastique et de la plaque de transfert chaud-froid carrée, vous devez utiliser un chiffon humidifié et du détergent doux et dilué. Ne versez pas de liquide dans l'appareil, utilisez plutôt un chiffon très humide pour nettoyer l'appareil. Attention de ne pas griffer ou abimer la surface de la plaque de transfert.
- Vous pouvez utiliser une allonge, mais veillez à ce qu'elle ne puisse pas faire trébucher quelqu'un.

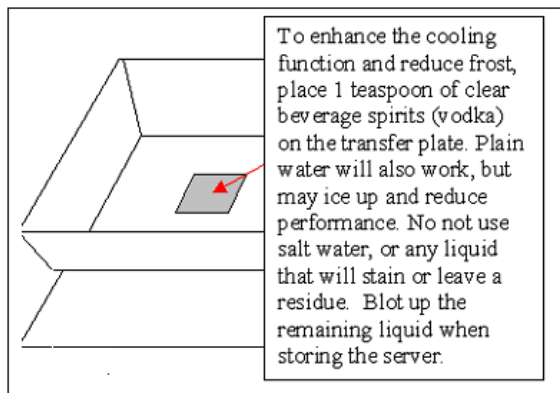
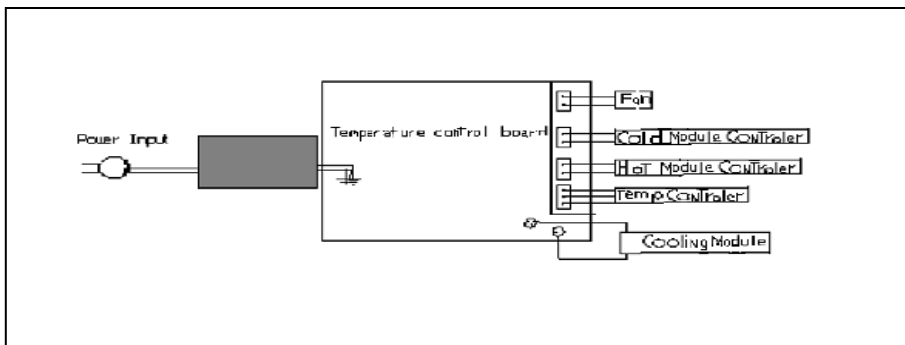


Schéma des commandes électroniques



Pannes

| Symptômes | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| Le panneau ne s'allume pas lorsque le courant est raccordé. | -Il y a un problème au niveau de l'alimentation électrique de votre maison. -Un fusible a sauté. | - Vérifiez le fusible, le disjoncteur et la prise murale. - L'appareil doit être réparé sous le couvert de la garantie. -Si le courant est momentanément coupé, le plateau ne redémarre pas automatiquement. |
| L'appareil n'atteint pas la température désirée. La plage de service des températures à la surface du plateau varie entre 6 °C et 57 °C. | -Placé trop près d'une source de chaleur ou de rayons directs du soleil. -Pas suffisamment ventilé -Le couvercle est ouvert trop fréquemment ou il n'est pas ajusté. -Les aliments n'étaient pas à la température désirée au départ. Le panneau numérique peut afficher des températures cibles, inférieures à 6°C et supérieures à 57°C qui ne seront pas atteintes, sauf dans des environnements de chambre froide | Maintenez hors de portée du soleil ou d'autres sources de chaleur. Placez l'appareil dans une zone bien ventilée et ne bloquez pas les côtés, l'arrière, le dessus et en particulier le dessous. Fermez le couvercle fermement et ouvrez moins fréquemment. |
| Du givre et de la condensation se forment sur les parois intérieures | -Il y a trop d'humidité. La température ambiante de la pièce est très basse. | - Augmentez les paramètres de la température requise. - Eteignez l'appareil pour dégivrer, branchez à nouveau après le dégivrage. |
| De la condensation apparaît en dessous du couvercle en plastique durant le chauffage ou lorsque de la nourriture chaude fraîche est d'abord placée dans le plateau. | Il est normal que de la nourriture chaude produise de la vapeur et de la condensation qui s'accroissent sous le couvercle dégagé. | - S'il y a formation de trop de condensation, aérez le compartiment de service en ouvrant le couvercle complètement ou en laissant un ustensile qui allonge et bloque la fermeture du couvercle. |
| Le couvercle en plastique dégagé est difficile à enlever | Veillez lire les instructions contenues dans ce manuel pour ce qui concerne l'enlèvement | Veillez lire les instructions contenues dans ce manuel pour ce qui concerne l'enlèvement. Contactez Urbina pour obtenir de l'aide. |

Garantie limitée d'une année

La plage des températures de service à la surface du plateau des aliments varie entre 6 et 57°C.
Le panneau numérique est la température cible. Elle peut être déterminée pour afficher des températures cibles, inférieures à 6°C et supérieures à 57°C, qui ne seront pas atteintes, sauf dans des environnements extrêmement froids ou chauds.

Caractéristiques techniques

| | | |
|---|--|--|
| | Modèle : 21113 | |
| Capacité pratique nette | env. 2,3 litres | |
| Tension nominale CA | 70 Watts 220V 60 MHZ | |
| Puissance d'entrée | 220V 1,2A | |
| Alimentation Sortie | 12V 5A | |
| Plage de commande des températures | 44°F à 134°F 6°C à 57°C à une temp. de pièce de 72°F/20°C. | Attention : ces températures ne conviennent pas pour conserver des aliments au-delà d'une période de 2 heures. |
| Poids net | 7 kg | |
| Poids brut (avec emballage) | 7,5 kg | |
| Dimensions de l'appareil (en pouces) (lxHxP) | 18 x 13 x 8,5 | |
| Dimensions de l'emballage (en pouces) (lxHxP) | 15,5 x 11 x 21 | |
| Homologations : | Normes ETL américaines et canadiennes | |