



REVOL

REVOLUTION

FR	Instructions d'utilisation REVOLUTION pour les hôtels et restaurants	2
EN	REVOLUTION user guide for hotels and restaurants	4
DE	REVOLUTION: Gebrauchsanleitung für Hotels und Restaurants	6
IT	Istruzioni di uso REVOLUTION per hotel e ristoranti	8
ES	Instrucciones de uso de REVOLUTION para hoteles y restaurantes.	10
NL	Gebruikshandleiding REVOLUTION voor hotel en restaurant.	12
RU	Инструкции по использованию посуды REVOLUTION для отелей и ресторанов.	14
AR	تعليمات استخدام ريفولوسيون REVOLUTION للفنادق والمطاعم.	16
ZH	酒店、餐厅REVOLUTION系列产品使用指南.	18
JA	ホテル・レストラン向け REVOLUTION 製品使用説明書	20
KO	호텔 및 레스토랑용 레볼루션(REVOLUTION) 사용 지침서	22

Les produits de la collection REVOLUTION que vous venez d'acquérir ont été fabriqués en France.

Leur matériau est une céramique de haute technologie non poreuse, aux propriétés thermiques exceptionnelles, idéale pour le maintien en température à table ou sur les buffets.

Avant toute utilisation, nous vous demandons de lire attentivement les instructions suivantes et d'en respecter strictement les consignes. Dans le cas d'une mauvaise utilisation, la responsabilité de la société Revol ne saurait être engagée.

[1] Les plats et cocottes REVOLUTION ont été conçus pour le maintien en température de vos buffets sur des appareils du type induction, radiant, four professionnel et bain-marie.

[2] IMPORTANT :
Ces produits n'ont pas été conçus pour être utilisés sur la flamme, ni sur de l'induction destinée à la cuisson dans un environnement professionnel.

[3] Toujours veiller à procéder à la remise en température des aliments en cuisine dans un autre récipient. REVOLUTION a été **conçu uniquement pour les maintenir en température, sachant que les températures de maintien généralement en vigueur se situent entre 60°C et 83°C.** Préférez le bain-marie pour le maintien des préparations sèches (cf. offre Revol).

Dans tous les cas, vous ne devrez **jamais utiliser vos plaques à induction au-delà de la puissance requise pour atteindre la température de maintien souhaitée en respect des réglementations sanitaires régionales.**

[4] Retirer immédiatement les plats de la source de chaleur une fois que ceux-ci sont vides.

[5] Nettoyage de votre plat : L'email non poreux et parfaitement lisse de vos plats REVOLUTION permet un lavage des plus aisés. Afin de préserver la surface active sous votre plat nous vous recommandons de toujours nettoyer cette partie avec une éponge douce non abrasive.

CONSEILS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE

Garder son buffet bien au chaud est essentiel pour éviter l'apparition de bactéries.

La remise en température et le maintien au chaud en cuisine doivent être fait dans un équipement adapté. Le maintien en température ne doit commencer que lorsque la préparation est bien cuite ou réchauffée dans un équipement différent. Votre matériel de maintien en température ne doit servir qu'exclusivement au maintien.

Si vous sortez un plat du maintien pour le placer ailleurs sur le buffet, il ne doit pas y rester plus de 2 heures et vous ne pouvez pas replacer la préparation sur le maintien une deuxième fois.

Rappelez-vous qu'il ne faut pas mélanger une nouvelle préparation à une ancienne déjà sortie du maintien.

Si un plat ne vous semble pas assez chaud pendant son maintien en température, vous pouvez le réchauffer en cuisine (dans un équipement adapté, et une fois seulement) avant de le replacer dans sa REVOLUTION en maintien.

La puissance des plaques à induction peut varier de manière très significative d'un fabricant à l'autre. Nous vous recommandons de tester la puissance de vos plaques lors d'une première utilisation afin de déterminer le réglage optimum avec les produits REVOLUTION.

The products you have just acquired from the REVOLUTION collection were all made in France.

Our products are manufactured using high-technology, non-porous ceramics with outstanding thermal properties, and are ideal for keeping food at the right temperature on a dining table or buffet.

Before use, please read the instructions below carefully and follow all the recommendations. Revol cannot be held responsible for non-adapted use.

- [1] REVOLUTION dishes are designed to keep food at the right temperature on induction plates, radiant heat and professional ovens, and in bain-marie cooking.

- [2] **PLEASE NOTE:**
These products are not designed to be used directly over a flame, nor on induction for a cooking use in a professional environment.

- [3] Always heat up food in another recipient. REVOLUTION products are **designed only to keep food at the right temperature, generally between 60°C and 83°C**. Use bain-marie cooking to keep dry food warm (see Revol bain-marie products).

You should never use induction plates to heat food to a higher temperature than that required to respect regional hygiene regulations about keeping food warm.

- [4] **Remove dishes from the source of heat immediately when they are empty.**

- [5] **Cleaning your dish:**
 The non-porous, perfectly smooth enamel used to manufacture REVOLUTION dishes makes them easy to clean. To protect the active surface on the underside the dish, we recommend always cleaning it with a soft, non-abrasive sponge.

RECOMMENDATIONS FOR USE AND HEALTH SAFETY

Keeping your buffet hot is vital to prevent the appearance of bacteria.

Heating up and keeping food warm in the kitchen requires suitable equipment. Food to be kept warm must already have been cooked or heated up in another recipient. Dishes for maintaining food temperature must only be used for this purpose.

If you remove a dish that is being kept warm and place it elsewhere on the buffet, it must not be kept there for more than two hours. It cannot be put back on the induction plate a second time to keep warm.

Please note that new ingredients must not be added to food that is no longer being kept warm.

If a dish does not seem hot enough when it is being kept warm, you can heat it up (using adapted recipients, and only once), before replacing it in the REVOLUTION dish to keep warm.

The power of induction plates can vary widely from one manufacturer to another. To find the best possible setting, we recommend testing your induction plates before using REVOLUTION products.

Die Produkte der Kollektion REVOLUTION, die Sie gerade gekauft haben, wurden in Frankreich hergestellt.

Sie bestehen aus hochtechnologischer, nichtporöser Keramik mit ausgezeichneten thermischen Eigenschaften und sind ideal zum Warmhalten auf dem Tisch oder Buffet.

Wir bitten Sie, die folgende Anleitung vor der Verwendung aufmerksam durchzulesen und die Anweisungen genau zu befolgen. Die Firma Revol kann nicht für eine fehlerhafte Nutzung haftbar gemacht werden.

- [1] Die Formen und Töpfe REVOLUTION sind ideal, wenn Sie warme Buffets mit Induktionskochfeldern, Strahlungswärme, professionellen Öfen oder im Wasserbad warmhalten oder kalte Buffets mit Kühlgeräten kühlen wollen.

- [2] **WICHTIG:**
Die Produkte eignen sich nicht für die Nutzung auf einer Flamme in professionellem Umfeld.

- [3] Immer darauf achten, die Speisen in der Küche in einem anderen Gefäß aufzuwärmen. REVOLUTION **wurde nur zum Warmhalten bei den allgemein vorgeschriebenen Warmhaltetemperaturen zwischen 60°C und 83°C entwickelt.** Zum Warmhalten von trockenen Zubereitungen sollte das Wasserbad bevorzugt werden (vgl. Angebot Revol).

Auf jeden Fall dürfen Sie Ihre Induktionskochfelder nie mit einer höheren Leistung betreiben, als nötig ist, um die zur Einhaltung der regionalen Hygieneregeln nötige Warmhaltetemperatur zu erreichen.

- [4] **Nehmen Sie die Formen sofort von der Wärmequelle, wenn sie leer sind.**

- [5] Reinigung der Form:
Das nichtporöse und vollkommen glatte Email Ihrer Formen REVOLUTION lässt sich sehr leicht reinigen. Damit die aktive Fläche unter der Form nicht beschädigt wird, empfehlen wir Ihnen, diesen Teil immer mit einem nichtabrasiven Schwamm zu reinigen.

ANWENDUNGS- UND HYGIENEHINWEISE

Damit keine Bakterien entstehen, muss das Buffet bei hoher Temperatur warmgehalten werden.

In der Küche müssen die Speisen in geeigneten Gefäßen aufgewärmt und warmgehalten werden. Sie dürfen erst dann warmgehalten werden, wenn sie völlig gar sind oder in einem anderen Gefäß aufgewärmt wurden. Ihre Gefäße zum Warmhalten dürfen nur zu diesem einen Zweck verwendet werden.

Wenn Sie eine Form von der Wärmequelle nehmen, um sie an eine andere Stelle des Buffets zu stellen, darf sie dort höchstens zwei Stunden lang bleiben und danach nicht erneut auf die Wärmequelle gestellt werden.

Denken Sie daran, dass eine neue Zubereitung nicht mit einer fertigen, schon von der Wärmequelle genommenen gemischt werden darf.

Wenn Ihnen ein Gericht während des Warmhaltens nicht heiß genug erscheint, können Sie es in der Küche aufwärmen (in einem geeigneten Gefäß, nur ein einziges Mal), bevor Sie es in der Form REVOLUTION wieder auf die Wärmequelle stellen.

Die Leistung der Induktionskochfelder kann je nach Hersteller sehr stark schwanken. Wir empfehlen Ihnen, die Leistung aller Ihrer Induktionsgeräte für jedes einzelne Ihrer Rezepte bei einer ersten Anwendung mit den Produkten REVOLUTION zu testen, um die optimale Einstellung zu finden.

I prodotti della collezione REVOLUTION che avete acquistato sono prodotti in Francia.

Sono realizzati in ceramica ad alta tecnologia non porosa, dalle ottime proprietà termiche, ideale per il mantenimento della temperatura a tavola o nei buffet.

Prima di qualsiasi utilizzo, vi chiediamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di rispettarle rigorosamente. La società Revol non sarà ritenuta responsabile, nel caso di un utilizzo errato.

[1] I piatti e le pentole REVOLUTION sono stati progettati per il mantenimento della temperatura dei vostri buffet su elettrodomestici di tipo a induzione, radiante, forni professionali e bagnomaria o su apparecchiature refrigeranti per buffet freddi.

[2] IMPORTANTE:
questi prodotti non sono concepiti per essere utilizzati su fiamma in un ambiente professionale.

[3] Assicursi sempre di rigenerare la temperatura degli alimenti in cucina in un altro recipiente. REVOLUTION **è stato progettato solo per il mantenimento della temperatura, sapendo che in genere le temperature di mantenimento in vigore si situano tra 60°C e 83°C.** Preferite la cottura a bagnomaria per il mantenimento delle preparazioni con ingredienti secchi (cfr. offerta Revol).

In ogni caso, non utilizzare mai le piastre a induzione oltre la potenza necessaria per raggiungere la temperatura di conservazione desiderata nel rispetto delle normative sanitarie regionali.

[4] Una volta vuoti, togliere subito i piatti dalla fonte di calore.

[5] Pulizia del piatto:
Lo smalto non poroso e perfettamente liscio dei piatti REVOLUTION facilita al massimo il lavaggio. Per proteggere la superficie attiva sotto il piatto, raccomandiamo di pulire sempre questa parte con una spugna morbida non abrasiva.

CONSIGLI D'USO E DI SICUREZZA SANITARIA

Tenere il buffet al caldo è essenziale per prevenire la comparsa di batteri.

La rigenerazione di temperatura e il mantenimento in caldo in cucina devono essere eseguiti con un'attrezzatura adatta. Il mantenimento della temperatura deve iniziare solo quando la pietanza è ben cotta o riscaldata con un'attrezzatura diversa. Il materiale per il mantenimento della temperatura deve servire esclusivamente a tenere in caldo.

Se si porta un piatto tenuto in caldo sul buffet, vi deve restare massimo 2 ore e non è possibile mettere la pietanza sul piatto una seconda volta.

Ricordare che non occorre mescolare una nuova pietanza con una già tenuta in caldo.

Se un piatto non sembra abbastanza caldo durante il mantenimento della temperatura, è possibile riscaldarlo in cucina (in un'attrezzatura adatta e solo una volta) prima di metterlo nuovamente nella sua REVOLUTION per tenerlo in caldo.

La potenza delle piastre a induzione può variare notevolmente da un produttore a un altro. Noi raccomandiamo di testare la potenza di tutti gli elettrodomestici a induzione per ogni ricetta con i prodotti REVOLUTION al primo utilizzo e per determinare quale sia l'impostazione ottimale.

Los productos de la colección REVOLUTION que acaba de adquirir han sido fabricados en Francia.

Su material es una cerámica de alta tecnología no porosa, con propiedades térmicas excepcionales, ideal para mantener la temperatura en la mesa o en los buffets.

Antes de su utilización, lea atentamente las instrucciones siguientes y respete estrictamente las indicaciones. En caso de un uso incorrecto, la empresa Revol no será considerada responsable.

[1] Las fuentes y ollas REVOLUTION han sido diseñadas para mantener la temperatura de sus buffets en aparatos de tipo inducción, radiante, horno profesional y baño maría, o en equipos refrigerados para los buffets fríos.

[2] IMPORTANTE:
estos productos no han sido diseñados para ser utilizados sobre llama, ni sobre placa de inducción de cocción en un entorno profesional.

[3] A la hora de recalentar los alimentos en la cocina utilice otro recipiente. REVOLUTION **ha sido diseñado únicamente para mantener la temperatura, teniendo presente que las temperaturas de mantenimiento generalmente en vigor se sitúan entre 60°C y 83°C.** Es preferible el baño maría para el mantenimiento de las preparaciones secas (cf. oferta Revol).

En todos los casos, nunca utilice sus placas de inducción por encima de la potencia requerida para alcanzar la temperatura de mantenimiento deseada respetando las regulaciones sanitarias locales.

[4] Retirar inmediatamente la vajilla de las fuentes de calor una vez que esté vacía.

[5] Limpieza de la vajilla:
El esmalte no poroso y perfectamente liso de sus fuentes REVOLUTION permite un fácil lavado. Para preservar la superficie activa bajo la fuente, le recomendamos que siempre limpie esta parte con una esponja suave no-abrasiva.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN Y SEGURIDAD SANITARIA

Mantener el buffet bien caliente es esencial para evitar la aparición de bacterias.

El calentamiento y el mantenimiento de la temperatura en la cocina se deben realizar con un equipo adaptado. El mantenimiento de la temperatura debe comenzar cuando la preparación está bien cocida o calentada en un equipo diferente. El material para el mantenimiento de temperatura debe servir exclusivamente para el mantenimiento.

Si retira una fuente del mantenimiento para colocarla en otro lugar en el buffet, no debe dejarla más de 2 horas y no puede sustituir la preparación sobre el mantenimiento una segunda vez.

Recuerde que no se debe mezclar una nueva preparación con una anterior ya retirada del mantenimiento.

Si un plato no le parece suficientemente caliente durante su mantenimiento de temperatura, puede recalentarlo en la cocina (en un equipo adaptado, y solamente una vez) antes de volver a ponerlo en su REVOLUTION para su mantenimiento.

La potencia de las placas de inducción puede variar de manera muy significativa de un fabricante a otro. Le recomendamos que pruebe la potencia de todos los inductores para cada una de sus recetas con los productos REVOLUTION al utilizarlos por primera vez para determinar el ajuste óptimo.

De producten uit de REVOLUTION-collectie die u net gekocht heeft zijn vervaardigd in Frankrijk.

Het materiaal is een niet poreus keramiek van hoge kwaliteit, met bijzondere thermische eigenschappen, ideaal voor het warmhouden aan tafel of op buffetten.

Wij verzoeken u om vòòr gebruik de hier volgende instructies aandachtig te lezen, en de voorschriften nauwkeurig op te volgen. In geval van verkeerd gebruik kan de maatschappij Revol niet aansprakelijk gesteld worden.

- [1] De REVOLUTION schalen en stoofpannen zijn ontworpen voor het warmhouden van uw buffetten op apparaten van het type inductie, straling, professionele oven en bain-marie, of op gekoeld apparaat voor koude buffetten.

- [2] **BELANGRIJK:**
Deze producten zijn niet bestemd voor een gebruik op een vlam, of een inductie-kookplaat voor professioneel gebruik.

- [3] De etenswaren moeten in een andere pan gekookt worden. REVOLUTION is **alleen bestemd om de etenswaren op temperatuur te houden, ervan uitgaand dat warmhoudtemperaturen over het algemeen tussen 60°C en 83°C liggen**. Voor het op temperatuur houden van droge bereidingen kunt u het beste bain-marie gebruiken (zie Revol aanbieding).

In alle gevallen mag u uw inductiekookplaten nooit boven het toegestane vermogen gebruiken om de gewenste warmhoudtemperatuur te bereiken, in overeenstemming met de regionale voorschriften voor voedselveiligheid.

- [4] **Lege schalen moeten onmiddellijk van de warmtebron verwijderd worden.**

- [5] Reiniging van uw schaal:
Het niet poreuze, gladde email van uw REVOLUTION schalen maken het reinigen zeer eenvoudig. Om het gebruikte oppervlak onder uw schotel te beschermen, raden wij aan dit deel met een zacht, niet schurend sponsje te reinigen.

GEBRUIKSAANWIJZING EN VOEDSELVEILIGHEID

Het buffet goed op temperatuur houden is belangrijk om bacteriën te voorkomen.

Het opwarmen en warmhouden in de keuken moet in hiervoor geschikt materiaal. Warmhouden kan alleen nadat de bereiding in een andere pan net gekookt of opgewarmd is. Uw warmhoudmateriaal is alléén bestemd om op temperatuur te houden.

U mag uw opwarmschotel niet langer dan 2 uur verwijderen om ergens anders op het buffet te zetten; de bereiding kan daarna niet meer op de warmhoudplaat gezet worden.

Hou er rekening mee dat u een nieuwe bereiding niet kan mengen met een oudere die al van de warmhoudplaat af is.

Mocht u vinden dat een gerecht dat warm gehouden wordt niet warm genoeg is, kunt u deze in de keuken opwarmen (in hiervoor bestemd materiaal, en slechts 1 keer) alvorens dit weer terug te doen in de REVOLUTION schotel om op temperatuur te houden.

Het vermogen van inductie-kookplaten kan per fabrikant sterk variëren. Voor een optimale instelling, raden wij aan het vermogen van uw inductieplaten te testen voor al uw recepten die u voor de eerste keer met de REVOLUTION-producten gebruikt.

Приобретенные вами изделия коллекции REVOLUTION изготовлены во Франции.

Они выполнены из высокотехнологичной непористой керамики, обладающей уникальными термическими свойствами, которые обеспечивают поддержание заданной температуры за обеденным столом или на столах для выкладки.

Перед началом использования внимательно прочтите эту инструкцию и строго соблюдайте изложенные в ней правила. Компания Revol не несет ответственность за неправильное использование своих изделий.

[1] Блюда и кастрюли REVOLUTION предназначены для поддержания заданной температуры столов для выкладки с использованием нагревательных приборов на основе индукционных вихревых токов и лучистой теплоты, профессиональных плит и водяной бани, а также с использованием оборудования для охлаждения холодных закусок.

[2] **ВАЖНО: эти изделия не предназначены для использования на открытом огне, а также с профессиональными индукционными варочными панелями.**

[3] Следите за тем, чтобы доведение продуктов до нужной температуры на кухне осуществлялось в другой емкости. **Изделия REVOLUTION предназначены только для поддержания заданной температуры. Диапазон температур при этом обычно составляет от 60 до 83 градусов Цельсия.** Блюда с пониженным содержанием влаги желательно держать на водяной бане (см. ассортимент Revol).

Никогда не устанавливайте индукционные варочные панели на мощность большую, нежели требуется для достижения указанного диапазона температур в соответствии с местными санитарными нормами.

[4] **Снимайте блюда с источника тепла сразу после того, как они опустеют.**

[5] Очистка блюда:
Непористая совершенно гладкая эмаль блюд REVOLUTION позволяет легко и быстро отмыть их. Чтобы не повредить рабочую поверхность под блюдом, рекомендуем очищать эту часть только с помощью мягкой губки без абразивного слоя.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И САНИТАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Следует поддерживать нужную температуру стола для выкладки во избежание появления бактерий.

Для нагрева и поддержания заданной температуры на кухне следует использовать специальное оборудование. Поддерживать заданную температуру продуктов следует только после завершения их тепловой обработки или разогрева с использованием другого оборудования. Оборудование для поддержания температуры должно использоваться только по своему прямому назначению.

Если вы достаете блюдо из теплового шкафа и помещаете его на стол для выкладки, блюдо не должно оставаться на столе более 2 часов. Возврат готового блюда в тепловой шкаф не допускается.

Не следует добавлять новую порцию в готовое блюдо, ранее вынутое из теплового шкафа.

Если вам показалось, что в режиме поддержания заданной температуры блюдо недостаточно горячее, вы можете разогреть его на кухне (только один раз и используя специальное оборудование), а затем вернуть его в REVOLUTION для поддержания заданной температуры.

Мощность индукционных варочных панелей может очень существенно различаться в зависимости от конкретного изготовителя. Рекомендуем проверить мощность всех индукционных панелей по каждому рецепту для изделий REVOLUTION при первом использовании, чтобы определить оптимальные параметры регулировки.

إزالة الأطباق مباشرة بعيدا عن مصدر الحرارة بمجرد إفراغها.

تنظيف طبقك:

تساعدك ميثي أطباق REVOLUTION غير المسامية وناعمة الملمس على تسهيل غسيلها. من أجل الحفاظ على سطح فعال تحت طبقك نوصيك دائما بتنظيف هذا الجزء بإسفنجة ناعمة غير كاشطة

نصائح للاستخدام والسلامة:

الحفاظ على البوفيه خاصتك دافئا يعد أمرا ضروريا لتجنب ظهور البكتيريا.

يجب أن يتم إعادة التسخين والتدفئة في المطبخ في المعدات المناسبة. يجب الحفاظ على الحرارة فقط عندما يكون التحضير مطهي جيدا أو مُعاد تسخينه في معدات مختلفة. يجب استخدام معدات الحفاظ على الحرارة لهذا الغرض فقط. إذا أخذت طبقا من الأطباق المعدة للحفاظ على درجة الحرارة ووضعه في مكان آخر على البوفيه، لا ينبغي وضعه أكثر من ساعتين، ولا يمكنك وضعه مرة أخرى على معدات الحفاظ على الحرارة مرة أخرى. تذكر أنه يجب عدم خلط طعام مُعد جديد مع آخر قديم كان بالفعل في معدات الحفاظ على الحرارة.

إذا كان الطبق لا يبدو ساخنا بما فيه الكفاية في حين أنه لا يزال دافئا، يمكنك إعادة تسخينه في المطبخ (في المعدات المناسبة، ولمرة واحدة فقط) قبل وضعه مرة أخرى في REVOLUTION.

قد تختلف طاقة الموقد الحثي بشكل كبير جدا من مصنع إلى آخر. نوصيك باختبار طاقة جميع المواقد الحثية لكل وصفة من وصفاتكم باستخدام منتجات REVOLUTION لأول مرة وتحديد الإعداد الأمثل.

تم تصنيع منتجات مجموعة REVOLUTION التي حصلت عليها للتو في فرنسا. موادها من السيراميك بتقنية عالية غير مسامية، بخصائص حرارية استثنائية، ومثالية لحفظ درجة الحرارة على الطاولة أو على البوفيه.

قبل أي استخدام، نوصيك بقراءة التعليمات التالية بعناية واتباع التعليمات بدقة. في حالة سوء الاستخدام، لن تتحمل شركة Revol المسؤولية.

قد صممت أطباق وأوعية REVOLUTION المقاومة للحرارة للحفاظ على درجة حرارة البوفيه خاصتك على الأجهزة من النوع الحثي أو المشع أو الفرن المتخصص أو حمام الماء أو المعدات المبردة للبوفيه البارد.

هام: لم تُصمم هذه المنتجات لاستخدامها على اللهب أو الفرن الحثي في بيئة مهنية.

احرص دائما على تسخين الطعام في المطبخ في وعاء آخر. تم تصميم REVOLUTION فقط للحفاظ على درجة الحرارة، مع العلم أن درجة الحرارة المعمول بها عادة ما تكون بين ٦٠ و ٨٣ درجة مئوية. يُفضل حمام الماء للحفاظ على التحضير الجاف (انظر عرض Revol) وفي جميع الحالات، يجب ألا تستخدم أبدا المواقد الحثية خاصتك خارج الطاقة المحددة للوصول لدرجة الحرارة المطلوبة وفقا للوائح الصحية الإقليمية.

您购买的REVOLUTION系列的产品为法国制造。其材料是一种无孔高科技陶瓷，具有优异的保温性能，非常适合于保持餐桌或自助餐台上的温度。

在使用之前，请仔细阅读以下说明，并严格遵守指示。Revol公司恕不承担您使用不当的责任。

[1] REVOLUTION的盘子与砂锅的设计旨在保持感应式、辐射式、专业烤箱和隔水炖锅等设备上，或冷藏设备内的自助餐的温度。

[2] 重要事项：这些产品的设计不适用于专业环境中的火炉或电磁炉。

[3] 在厨房中为食物加热时，请务必使用其他容器。REVOLUTION的设计仅为保持食物的温度，保温温度一般在摄氏60度到83度之间。最好使用隔水炖锅来保持干燥食物的温度（见Revol产品）

根据地方卫生法规规定，在所有情况下，使用电磁炉时，切勿为了达到想要的保温温度而超过要求的功率。

[4] 盘子内没有食物时，请立即取出热源中的盘子。

[5] 清洁盘子：

清洗REVOLUTION光洁无瑕的无孔白瓷盘很容易。为了维护盘底活性表面的完整性，我们建议您始终使用柔软且不具磨蚀性的海绵清洁此部分。

使用和安全提示

为自助餐保温是避免细菌繁殖的必要条件。

在厨房里加热和保温均必须使用合适的设备。请务必在其他设备中完全煮熟菜肴或加热后，方能开始保温。保温设备仅用于保温。

如果您从保温中取出盘子，并将其放在餐台上的其他地方，那么它留在餐台上的时间不应超过2小时，而且您不能二次保温。

请记住，您不应该混合自保温中取出的菜肴和新的菜肴。

保温时，如果您觉得一盘菜的温度仍然不够热，您可以在厨房里将其加热（在合适的设备中，并且只能加热一次），然后再放入REVOLUTION保温盘中。

不同制造商的电磁炉功率可能会有很大的差异。我们建议您首次使用REVOLUTION产品前，将每种菜肴放入该产品中，以测试所有电磁炉的功率，并找到其最佳设置。

お買い上げの REVOLUTION（レヴォリューション）コレクション製品はフランス製です。
当製品は非多孔質のハイテクセラミック素材を使用しています。例外的な熱特性を持ち、テーブルまたはビュッフェでの保温に理想的です。

ご使用前に、以下の使用方法をよく読み、注意事項を厳守してください。
当製品を誤用された場合は、Revol（レヴォール）社は責任を負いません。

[1] REVOLUTION（レヴォリューション）ディッシュとココットはIHヒーター、ラジエントヒーター、業務用オーブン、湯煎器などの器具やコールドミールの保冷器上で温度を保つための製品です。

[2] 重要：当製品は直火や電磁調理器による業務用の調理には使用できません。

[3] 厨房内の食品は必ず他の容器に入れて加熱してください。
REVOLUTION（レヴォリューション）は保温専用の製品であり、有効な温度は通常60～80℃であることを理解した上、ご使用ください。乾燥しやすい料理の保温には湯煎をおすすめします（Revol（レヴォール）オファーを参照）。

いかなる場合でも、自治体の衛生規制に従い、理想の保持温度を得るのに必要な強度以上では電磁調理器を使用しないでください。

[4] 容器が空になったら熱源からすぐに取り出してください。

[5] 容器の洗浄：

非多孔質のエナメルコーティングが施され、大変なめらかなREVOLUTION（レヴォリューション）製品。よりスムーズな洗浄を可能にします。容器の下の効果的な表面を保つには、研磨剤のついていない、やわらかいスポンジでの洗浄をおすすめします。

使用方法と衛生上の安全における注意

ビュッフェの温度をきちんと保つことが、細菌の発生を防ぐ必須事項です。

厨房での加熱と保温は適切な調理器具で行われなければなりません。別の調理器具で、料理が完全に調理・加熱された時にのみ、保温を開始できます。保温専用器具は保温目的でのみ使用してください。

ビュッフェの別の場所に移動するために、保温容器を取り出した場合、2時間以上の放置や料理を再び保温の状態に戻すことはできません。

また、新しい料理と保温状態から取り出した古い料理を混ぜないようにご注意ください。

保温中に、料理が十分に熱くないと感じた場合は、厨房で温めなおし（適切な調理器具で、一回限り）REVOLUTION（レヴォリューション）製品の中に戻すことができます。

電磁調理器の強度は製造元により大きく異なる可能性があります。REVOLUTION（レヴォリューション）製品を初めて使用する際には、最適な温度調節を設定するために、レシピごとに保温器具の強度をテストすることをおすすめします。

이 제품은 프랑스에서 제작된 레볼루션 컬렉션입니다.

비 다공성의 하이 테크놀로지 세라믹 소재로 열적 효율성이 매우 우수하며, 테이블이나 음식 진열대에서 온도유지를 하는데 이상적입니다.

사용 전에 다음의 설명서를 주의 깊게 읽어보시고, 주의사항을 엄격하게 지킬 것을 요청합니다. 잘못된 사용으로 인한 경우, Revol 회사는 책임을 지지 않습니다.

[1] 레볼루션 접시와 스튜 냄비는 중탕기, 전문가용 오븐, 방열 기계와 인덕션 타입의 기구 위에서 고온유지를 하거나, 차가운 뷔페를 위한 냉장 시설 위에서 저온유지를 하는 것과 같이, 음식 진열대 위에서 온도 유지를 위해 고안된 제품들입니다.

[2] 주의사항 : 이 제품은 직화와 인덕션 판을 포함, 가열하는 전문적인환경에서의 조리를 위해 제조되지 않았습니다.

[3] 재가열 시에는 항상 재료들을 다른 용기에 넣고 가열하십시오. 레볼루션은단지 온도유지용으로 제작되었으며, 일반적으로 보온온도는 섭씨 60도~ 83도임을 알려드립니다. 건조한 재료는 중탕 사용을 권장합니다(Revol 제공물 참조)

그 어떤 경우에도, 해당 지역의 식품위생규정에 따라 원하는 온도 유지를 위해 인덕션 판을 필요 이상의 세기로 사용하지 마십시오.

[4] 용기가 비면, 즉시 용기를 열원에서 꺼내십시오.

[5] 용기 세척 : 비 다공성이며 완벽하게 매끄러운 에나멜이 레볼루션 용기를 쉽게 세척할 수 있게 도와줍니다. 귀하의 용기 밑바닥 표면 보호를 위해, 이 부분은 항상 부드러운 스펀지를 사용하여 닦아 주십시오.

사용 및 위생 안전관리

박테리아가 생기는 것을 막기 위하여 음식 진열대를 충분히 높은 온도로 유지하는 것이 중요합니다.

재가열과 고온 유지는 주방에서 적합한 장비에 이루어져야 합니다. 고온유지는 준비가 다 된 상태, 즉 다른 장비에서 요리 또는 재가열을 마친 후에만 시작하여야 합니다. 온도유지기구는 온도 유지의 용도를 위해서만 사용해야 합니다.

만일 보온 용기를 음식 진열대 위가 아닌 다른 곳에 놓기 위해 꺼낸 경우, 2시간을 초과하면 안 되며, 다시 보온을 용도로 음식 진열대에 놔서는 안 됩니다.

보온에서 꺼낸 이전 음식에 새로운 음식을 혼합해서는 안 된다는 것을 명심하세요.

만약 보온 중에 요리가 충분히 뜨거워 보이지 않는다면, 보온용 용기 레볼루션 안에 넣기 전에 요리를 주방(적절한 장비에서, 딱 한 번만)에서 다시 데울 수 있습니다.

인덕션 판의 강도는 제조업체에 따라 크게 다를 수 있습니다. 그러므로 레볼루션 제품을 처음 사용하기 전, 각 요리법에 적합하게, 가지고 계신 인덕션의 성능을 테스트한 후 설정을 최적화하는 것이 좋습니다.



REVOL



REVOL 3 RUE HECTOR REVOL 26240 SAINT-UZE I FRANCE
T +33 (0)4 75 03 99 99
WWW.REVOL-PRO.COM