VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

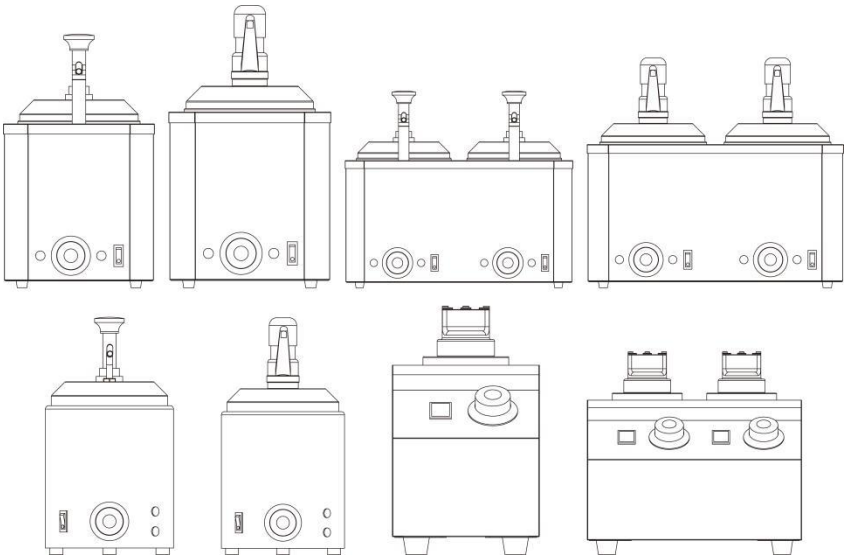
SAUCE WARMER WITH PUMP

MODEL:HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A/
HT-BO-2A/HT-N1W/HT-N2W

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sauce Warmer with Pump

MODEL:HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A/HT-BO-2A/HT-N1W /HT-N2W



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

NOTICE:

1. Read all instructions.
2. Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc., states in its latest edition of NFPA96 that local codes are “Authority Having Jurisdiction” when it comes to requirements for the installation of equipment. Therefore, installation should comply with all local codes.

WARNING:

For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any appliances. Keep the area free and clear of combustible materials. (See ANSI Z83. 14B, 1991.)

WARNING:

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

CAUTION:

These models are designed, built, and sold for commercial use only. If these models are positioned so the general public can use the equipment, make sure that cautions, warnings, and operating instructions are posted near each unit so that anyone using the equipment will use it correctly and not injure themselves or harm the equipment.

NOTICE:

When installed, the unit must be electrically grounded and comply with local codes, or in the absence of local codes, with the national electrical code ANSI/NFPA70- latest edition. Canadian installation must comply with CSA-STANDARD C.22.2 Number 0 M1 982 General Requirements-Canadian Electrical Code Part ll, 109-M1981- Commercial Cooking Appliances. Do not use a unit with a damaged cord or plug if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

WARNING:

1. **SHOCK HAZARD** – Unplug and turn OFF all power to the equipment before cleaning the equipment. DO NOT immerse any part of this equipment in the water.
2. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children shall not make cleaning and user maintenance without supervision.
3. This appliance must not be cleaned with jet water. Do not immerse in water.

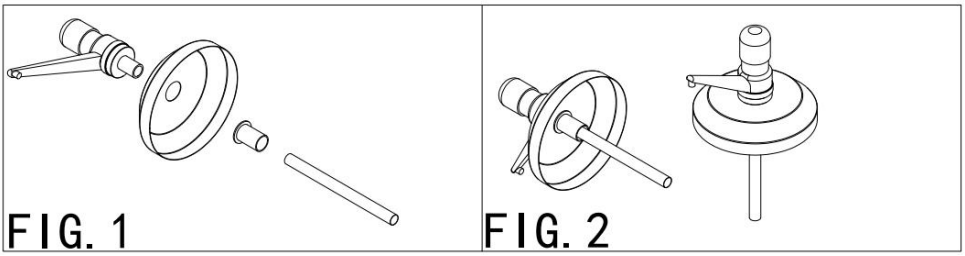
WARNING:

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Any alterations to this equipment will void the warranty and may cause a dangerous condition. Do not use this unit for other than intended use. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system. NEVER make alterations or modifications to this equipment. Always operate on a firm, dry, and level surface. Read the Installation, Operating, and Maintenance Instructions thoroughly before installing, servicing, or operating this equipment.

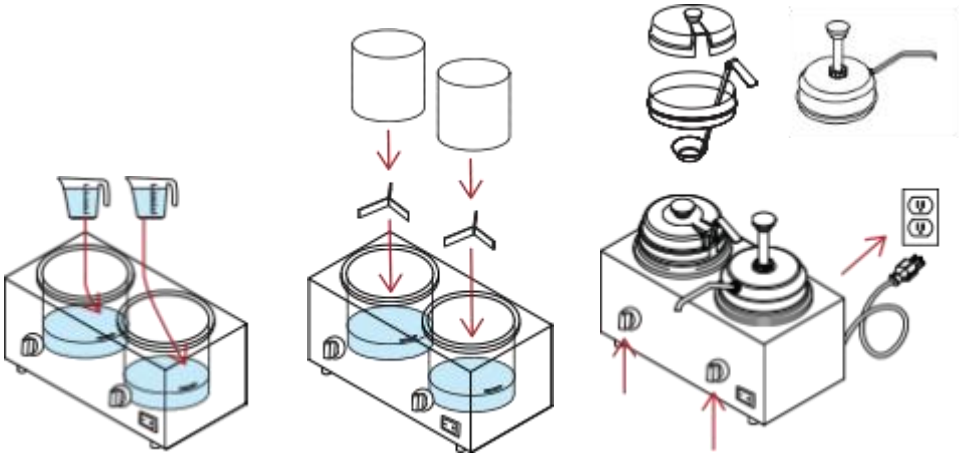
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Installation and Operation Instructions

Notice: Wash all parts properly before every use.
Caution: DO NOT OPERATE UNIT WITHOUT WATER. Check the water level frequently when in operation. Apply more water as needed.
Caution: Pump spout becomes hot during operation. To avoid possible serious injury, use protective heat-resistant gloves when handling hot unit.
Warning: **DO NOT OPERATE ON HIGH HEAT FOR MORE THAN 45 MINUTES.** Contents may overheat and burn.
1.Fill wells.
a. If using #10 can or inset, locate and place included spacer at the bottom of the unit. This is used to support a #10 can or inset and create a water gap for more uniform heating.
b. Fill each well with 5 cups of hot water. Filtered water is recommended.
i. Do not overfill.
ii. Check water levels throughout the holding period.
iii. Sauce bottle warmer: Leave at least ½" gap between the top of the water line and the warmer rim. Too much water will cause water to overflow when bottles are used.
2. Place #10 can or inset (r bottles) into the well. **NEVER PLACE FOOD DIRECTLY INTO THE WELL**.
a. Bottle Warmer: There is no need to use the spacer. Just place the bottle holder inside the well.
i. Notice: For Bottle warmer, only use bottles that have a minimum heat resistance of 200 degrees Fahrenheit or higher. Check with the manufacturer of your bottles to ensure they can be used in a bottle warmer.
3. Now install lid accessories or pump(s).For installation details of plastic pumps(Model No.:PBH-01,PBH-02,RPBH-01),please refer to the figures below.



4. Plug cord into power source and press switch(es) to the ‘On’ position.
a. Set the thermostatic knob to the food manufacturer’s recommended serving temperature(s), or desired temperature.
b. To heat the unit faster, you may temporarily set the temperature to maximum. Once food has reached desired temperature, adjust temperature back down to holding.



Re-thermalization: Is achieved when a unit elevates the food product temperature from a refrigerated 40 degrees Fahrenheit to a safe serving temperature of 165 degrees Fahrenheit within a period of 2 hours. Monitor food closely for food safety. Cold food should not be added to the unit for re-thermalization while hot food is being held.
Hot Food Holding: It is achieved when it maintains a food product temperature at or above 150 degrees Fahrenheit for at least 2 hours. Monitor food closely for food safety.

Tips

• It may take up to three impressions of the plunger to fully prime and vend thick products. If the pump does not dispense properly, remove it and ensure the ‘O-Ring’ is in the correct place. If missing, ensure the ‘O-Ring’ did not get pulled into the pump plunger tube. Failure to do this can result in a broken ‘O-Ring’ pumped out when food is vented.

• The pump insert will not function properly with cold foods and/or sauces. Properly pre-heat foods and/or sauces before trying to use the pump.

• Sauce bottle warmer is intended to be used with 24 oz. Bottle or smaller.

• Using insets and inset liners, or #10 cans, can make change-outs and cleaning up much easier.

• Always use spacers beneath #10 cans or insets to improve heating consistency and to ensure all food is pumped from the container.

• Remember to empty the water each day rather than add more water. This will extend the life of your unit.

• Keeping the lid, cover, or pump on the unit is recommended to help maintain product temperature.

Cleaning

Never immerse the unit in water or any liquid.

Never use any water jet or pressure washer.

Make sure the unit is unplugged and turned ‘Off’ before cleaning.

1. Before first use and after daily use, disassemble unit and wash removable parts.
2. Empty water each day and rinse with clean water.
3. Clean the interior well and external surfaces. We recommend Noble Chemical Sun Bright mild detergent. Do not use abrasive, caustic, or ammonia-based cleansers. A mildly abrasive nylon brush may remove stubborn food or mineral depots on the unit's interior. Do not use metal scrapers or cleaning pads that could scratch the external surfaces.
4. Pump Cleaning: clean pump thoroughly between each use.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

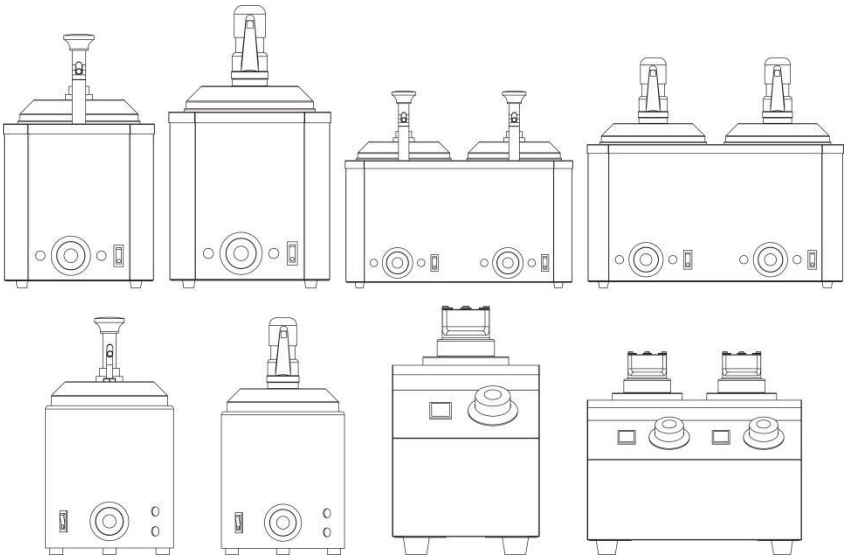
CHAUFFE-SAUCE AVEC POMPE

MODÈLE : HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W/HT-N2W

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sauce Warmer with Pump

MODÈLE : HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W /HT-N2W



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

AVIS:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Les réglementations locales relatives à l'installation varient considérablement d'une région à l'autre. La National Fire Protection Association, Inc. (NFPA 96) précise dans sa dernière édition que les réglementations locales font foi en matière d'exigences d'installation des équipements. Par conséquent, l'installation doit être conforme à toutes les réglementations locales.

AVERTISSEMENT:

Pour votre sécurité, ne stockez ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Maintenez la zone dégagée de tout matériau combustible. (Voir ANSI Z83.14B, 1991.)

AVERTISSEMENT:

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort. Veuillez lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

PRUDENCE:

Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus exclusivement pour un usage commercial. S'ils sont mis à la disposition du public, veillez à ce que les consignes de sécurité, les avertissements et les instructions

d'utilisation soient affichés à proximité de chaque appareil afin que toute personne utilisant le matériel puisse le faire correctement et éviter de se blesser ou d'endommager le matériel.

AVIS:
Lors de son installation, l'appareil doit être mis à la terre et conforme aux normes locales ou, en l'absence de normes locales, à la norme électrique nationale ANSI/NFPA 70 (dernière édition). Les installations canadiennes doivent être conformes aux normes en vigueur.
Conformément à la norme CSA C.22.2 n° 0 M1 982 – Exigences générales – Code canadien de l'électricité, partie II, 109-M1981 – Appareils de cuisson commerciaux. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ni si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.

AVERTISSEMENT:
1. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION** – Débranchez et coupez l'alimentation électrique de l'appareil avant de le nettoyer. N'immergez aucune partie de cet appareil dans l'eau.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas effectuer le nettoyage ni l'entretien sans surveillance.
3. Cet appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau. Ne pas immerger dans l'eau.

AVERTISSEMENT:
Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort. Toute modification apportée à cet appareil

annulera la garantie et peut créer une situation dangereuse. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues. Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou une télécommande. Ne modifiez JAMAIS cet appareil. Utilisez-le toujours sur une surface stable, sèche et plane. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, de réparer ou d'utiliser cet appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Installation et Instructions d'utilisation

Remarque : Laver soigneusement toutes les pièces avant chaque utilisation.

Attention : NE PAS UTILISER L'APPAREIL SANS EAU. Vérifiez le niveau d' eau. Vérifiez fréquemment le niveau d'eau pendant le fonctionnement. Ajoutez de l'eau au besoin.

Attention : l'embout de la pompe devient chaud pendant son fonctionnement. Pour éviter tout risque de brûlure grave, portez des gants de protection résistants à la chaleur lors de la manipulation de l'appareil chaud.

Avertissement : **NE PAS UTILISER À HAUTE TENSION PENDANT PLUS DE 45 MINUTES.** Le contenu risque de surchauffer et de brûler.

1. Remplir les puits.

a. Si vous utilisez une cartouche ou un insert n° 10, placez la cale fournie au bas de l'appareil. Celle-ci sert à soutenir la cartouche ou l'insert n° 10 et à créer un espace d'eau pour un chauffage plus uniforme.

b. Remplissez chaque puits avec 5 tasses d'eau chaude. L'utilisation d'eau filtrée est recommandée.

je. Ne pas trop remplir.

ii. Vérifier les niveaux d'eau pendant toute la période de maintien.

iii. Chauffe-biberon : Laissez un espace d'au moins 1,25 cm entre le niveau d'eau et le bord du chauffe-biberon. Un excès d'eau risque de provoquer

des débordements lors de l'utilisation des biberons.
2. Placez la boîte n° 10 ou insérez-la (ou les bouteilles) dans le puits. **NE JAMAIS PLACER DE NOURRITURE DIRECTEMENT DANS LE PUITS** .
un. Chauffe-biberon : Il n'est pas nécessaire d'utiliser l'entretoise. Placez simplement le porte-biberon dans son logement.
je. Remarque : Pour l'utilisation d'un chauffe-biberon, utilisez uniquement des biberons résistant à la chaleur à une température minimale de 200 °F (93 °C). Consultez le fabricant de vos biberons pour vérifier leur compatibilité avec un chauffe-biberon.
3. Installez maintenant les accessoires du couvercle ou la ou les pompes. Pour les détails d'installation des pompes en plastique (modèles : PBH-01, PBH-02, RPBH-01), veuillez vous référer aux figures ci-dessous.

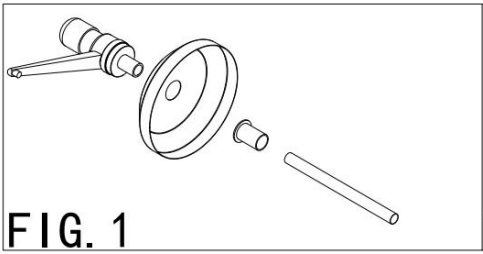


FIG. 1

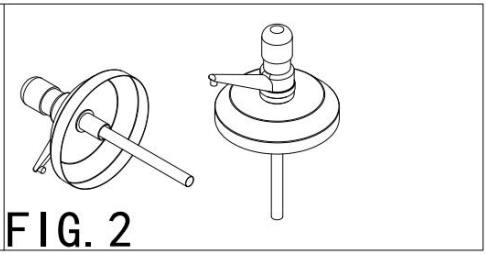
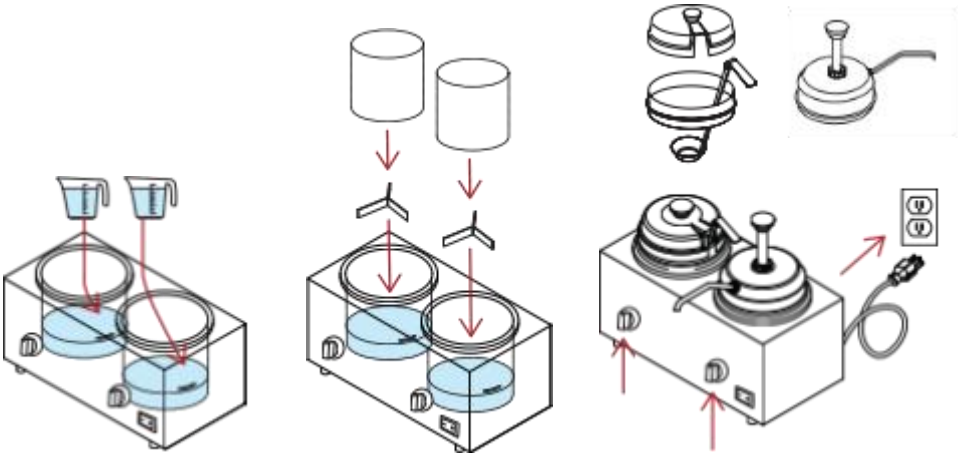


FIG. 2

4. Branchez le cordon à la source d'alimentation et appuyez sur le(s) commutateur(s) en position « Marche ».
un. Réglez le bouton thermostatique sur la ou les températures de service recommandées par le fabricant du produit alimentaire, ou sur la température souhaitée.
b. Pour chauffer l'appareil plus rapidement, vous pouvez régler temporairement la température au maximum. Une fois que les aliments ont atteint la température souhaitée, abaissez-la à nouveau sur la position de maintien au chaud.



Réchauffage : Il est obtenu lorsqu'un appareil élève la température d'un aliment de 4 °C (40 °F) à une température de service sécuritaire de 74 °C (165 °F) en 2 heures. Surveillez attentivement les aliments pour garantir leur salubrité. N'ajoutez pas d'aliments froids à l'appareil pour le réchauffer pendant que des aliments chauds y sont maintenus.

Maintien au chaud des aliments : ce maintien est assuré lorsque la température du produit alimentaire est maintenue à 150 degrés Fahrenheit ou plus pendant au moins 2 heures. Surveillez attentivement les aliments pour garantir leur sécurité alimentaire.

Conseils

• Il peut être nécessaire d'appuyer jusqu'à trois fois sur le piston pour amorcer et distribuer correctement les produits épais. Si la pompe ne distribue pas correctement, retirez-la et vérifiez que le joint torique est bien en place. S'il est absent, assurez-vous qu'il n'est pas coincé dans le tube du piston. Dans le cas contraire, le joint torique pourrait se rompre et être expulsé lors de la purge des aliments.

• L'insert de la pompe ne fonctionnera pas correctement avec des aliments et/ou des sauces froids. Préchauffez correctement les aliments et/ou les sauces avant d'utiliser la pompe.

• Le chauffe-bouteille à sauce est conçu pour être utilisé avec des bouteilles de 710 ml (24 oz) ou moins.

• L’utilisation d’inserts et de doublures d’inserts, ou de boîtes n° 10, peut faciliter considérablement les changements et le nettoyage.
• Utilisez toujours des entretoises sous les boîtes n° 10 ou les inserts pour améliorer l'homogénéité du chauffage et pour vous assurer que tous les aliments sont pompés du contenant.
• Pensez à vider le réservoir d'eau chaque jour au lieu d'en rajouter. Cela prolongera la durée de vie de votre appareil.
• Il est recommandé de laisser le couvercle, le couvercle ou la pompe sur l’appareil pour aider à maintenir la température du produit .

Nettoyage

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
N’utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou à jet d’eau.
Assurez-vous que l'appareil est débranché et éteint avant de le nettoyer.
3. Avant la première utilisation et après chaque utilisation quotidienne, démontez l'appareil et lavez les pièces amovibles.
4. Vider l'eau chaque jour et rincer à l'eau claire.
3. Nettoyez soigneusement l'intérieur et les surfaces extérieures. Nous recommandons le détergent doux Noble Chemical Sun Bright. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, caustiques ou à base d'ammoniaque. Une brosse en nylon légèrement abrasive peut éliminer les dépôts alimentaires ou minéraux tenaces à l'intérieur de l'appareil. N'utilisez pas de grattoirs métalliques ni de tampons à récurer qui pourraient rayer les surfaces extérieures.
4. Nettoyage de la pompe : nettoyer la pompe bien nettoyer entre chaque utilisation.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

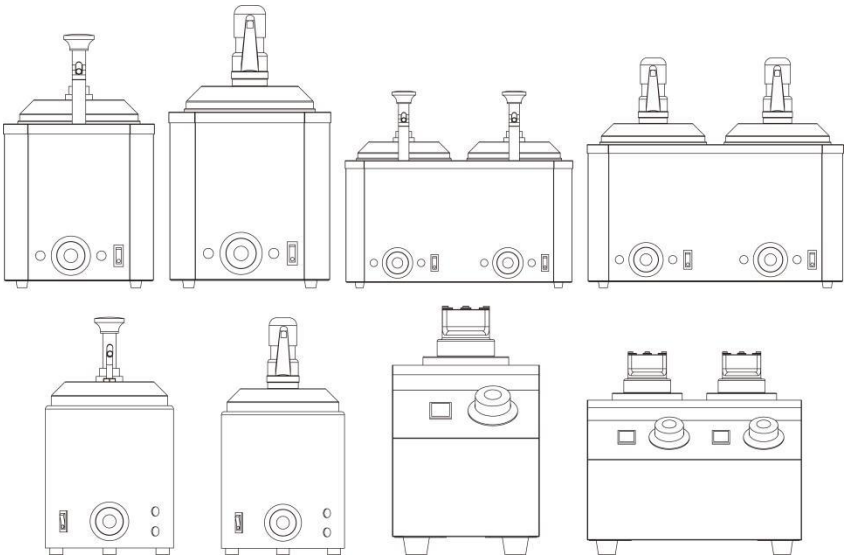
SAUCENWÄRMER MIT PUMPE

MODELL: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W/HT-N2W

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sauce Warmer with Pump

MODELL: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W /HT-N2W



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

BEACHTEN:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Örtliche Vorschriften zur Installation von Geräten variieren stark. Die National Fire Protection Association, Inc. (NFPA) erklärt in ihrer neuesten Ausgabe der NFPA 96, dass die örtlichen Vorschriften hinsichtlich der Installationsanforderungen maßgeblich sind. Daher muss die Installation allen örtlichen Vorschriften entsprechen.

WARNUNG:

Zu Ihrer Sicherheit: Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Halten Sie den Bereich frei von brennbaren Materialien. (Siehe ANSI Z83.14B, 1991.)

WARNUNG:

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

VORSICHT:

Diese Geräte sind ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch konzipiert, gebaut und verkauft. Sollten sie für die Öffentlichkeit zugänglich sein, stellen Sie bitte sicher, dass in der Nähe jedes Geräts Warnhinweise und Bedienungsanleitungen angebracht sind, damit die Benutzer die Geräte korrekt bedienen und sich weder selbst verletzen noch die Geräte

beschädigen.

BEACHTEN:
Das Gerät muss nach der Installation geerdet sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen. Sollten keine örtlichen Vorschriften existieren, muss es den nationalen Elektrovorschriften ANSI/NFPA 70 (neueste Ausgabe) entsprechen. Installationen in Kanada müssen bestimmte Anforderungen erfüllen.
Gemäß CSA-Standard C.22.2 Nr. 0 M1 982 Allgemeine Anforderungen – Kanadischer Elektrotechnik-Code Teil II, 109-M1981 – Gewerbliche Kochgeräte. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder auf sonstige Weise beschädigt wurde.

WARNUNG:
1. **Stromschlaggefahr** – Vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker ziehen und die Stromzufuhr vollständig unterbrechen. Tauchen Sie kein Teil des Geräts in Wasser.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten nicht ohne Aufsicht durchführen.
3. Dieses Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger gereinigt werden. Nicht in Wasser eintauchen.

WARNUNG:
Unsachgemäße Installation, Justierung, Veränderung, Wartung oder Instandhaltung können Sachschäden, Verletzungen oder Tod verursachen. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät führen zum Erlöschen der Garantie und können eine Gefahrensituation hervorrufen. Verwenden Sie

dieses Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen. Nehmen Sie NIEMALS Veränderungen oder Modifikationen an diesem Gerät vor. Stellen Sie es stets auf einen festen, trockenen und ebenen Untergrund. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren, warten oder in Betrieb nehmen.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Installation Und Bedienungsanleitung

Hinweis: Alle Teile vor jedem Gebrauch gründlich waschen.
Achtung: Gerät nicht ohne Wasser betreiben. Überprüfen Sie die Den Wasserstand während des Betriebs regelmäßig überprüfen. Bei Bedarf Wasser nachfüllen.
Vorsicht: Der Pumpenauslauf wird während des Betriebs heiß. Um schwere Verletzungen zu vermeiden, tragen Sie beim Umgang mit dem heißen Gerät hitzebeständige Schutzhandschuhe.
Warnung: **NICHT LÄNGER ALS 45 MINUTEN AUF HOHER HITZE BETRIEBEN.** Der Inhalt kann überhitzen und verbrennen.
1. Brunnen füllen.
a. Bei Verwendung einer Dose oder eines Einsatzes der Größe 10 platzieren Sie den mitgelieferten Abstandshalter am Boden des Geräts. Dieser dient zur Unterstützung der Dose oder des Einsatzes der Größe 10 und sorgt für einen Wasserspalt, der eine gleichmäßigere Erwärmung ermöglicht.
B. Füllen Sie jede Mulde mit 5 Tassen heißem Wasser. Gefiltertes Wasser wird empfohlen.
ich. Nicht überfüllen.
ii. Überprüfen Sie den Wasserstand während der gesamten Haltezeit.
iii. Soßenflaschenwärmer: Lassen Sie mindestens 1,25 cm Abstand zwischen dem oberen Wasserstand und dem Rand des Wärmers. Zu viel

Wasser kann beim Gebrauch von Flaschen zum Überlaufen führen.
2. Stellen Sie eine Dose oder einen Einsatz (z. B. für Flaschen) mit der Größe #10 in die Vertiefung. **LEBENSMITTEL NIEMALS DIREKT IN DIE VERFÜGUNG STELLEN** .
A. Flaschenwärmer: Der Abstandshalter wird nicht benötigt. Stellen Sie den Flaschenhalter einfach in die Vertiefung.
ich. Hinweis: Verwenden Sie für den Flaschenwärmer nur Flaschen mit einer Hitzebeständigkeit von mindestens 200 Grad Fahrenheit (ca. 93 °C). Prüfen Sie beim Hersteller Ihrer Flaschen, ob diese für die Verwendung im Flaschenwärmer geeignet sind.
3. Montieren Sie nun das Deckelzubehör oder die Pumpe(n). Details zur Montage der Kunststoffpumpen (Modellnr.: PBH-01, PBH-02, RPBH-01) entnehmen Sie bitte den Abbildungen unten.

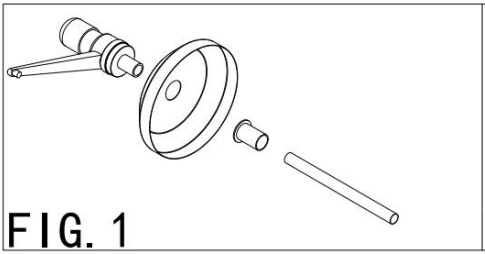


FIG. 1

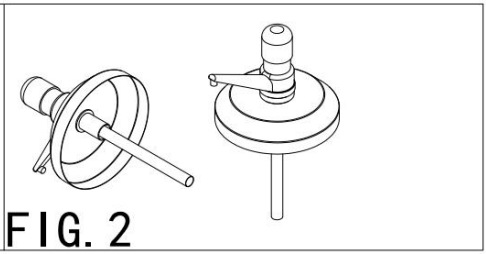
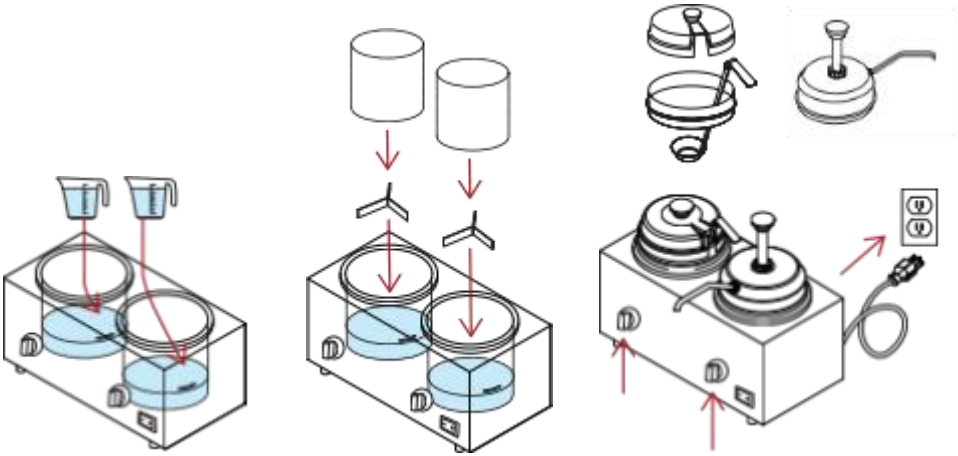


FIG. 2

4. Stecken Sie das Netzkabel in die Stromversorgung und drücken Sie den/die Schalter in die Position „Ein“.
A. Stellen Sie den Thermostatknopf auf die vom Lebensmittelhersteller empfohlene(n) Serviertemperatur(en) oder die gewünschte Temperatur ein.
B. Um das Gerät schneller zu erhitzen, können Sie die Temperatur vorübergehend auf Maximum stellen. Sobald das Essen die gewünschte Temperatur erreicht hat, reduzieren Sie die Temperatur wieder auf Warmhalten.



Wiedererwärmung: Diese erfolgt, wenn ein Gerät die Temperatur des Lebensmittels innerhalb von 2 Stunden von gekühlten 4 °C auf eine sichere Serviertemperatur von 74 °C erhöht. Die Lebensmittel müssen sorgfältig auf ihre Sicherheit überwacht werden. Kalte Lebensmittel dürfen nicht zur Wiedererwärmung in das Gerät gegeben werden, solange sich warme Speisen darin befinden.

Warmhalten von Speisen: Dies ist erreicht, wenn die Temperatur eines Lebensmittels mindestens 2 Stunden lang bei 150 Grad Fahrenheit oder darüber gehalten wird. Lebensmittel aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sorgfältig überwachen.

Tipps

• Es kann bis zu drei Pumpstöße dauern, bis die Pumpe vollständig entlüftet ist und dickflüssige Produkte ausgibt. Falls die Pumpe nicht ordnungsgemäß funktioniert, bauen Sie sie aus und prüfen Sie, ob der O-Ring richtig sitzt. Falls er fehlt, stellen Sie sicher, dass er nicht in das Kolbenrohr der Pumpe gezogen wurde. Andernfalls kann ein beschädigter O-Ring beim Entlüften der Pumpe herausgepumpt werden.

• Der Pumpeneinsatz funktioniert nicht richtig mit kalten Speisen und/oder Soßen. Speisen und/oder Soßen müssen vor der Verwendung der Pumpe ausreichend vorgewärmt werden.

• Der Soßenflaschenwärmer ist für Flaschen mit einem Volumen von 24 oz

(ca. 700 ml) oder kleiner vorgesehen.
• Die Verwendung von Einsätzen und Einsatzlinern oder #10-Dosen kann den Austausch und die Reinigung erheblich erleichtern.
• Verwenden Sie stets Abstandshalter unter den #10-Konservendosen oder Einsätze, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten und sicherzustellen, dass der gesamte Inhalt aus dem Behälter gepumpt wird.
• Denken Sie daran, das Wasser täglich zu leeren, anstatt neues nachzufüllen. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Geräts.
• Um die Produkttemperatur aufrechtzuerhalten, wird empfohlen, den Deckel, die Abdeckung oder die Pumpe auf dem Gerät zu lassen .
Reinigung
Das Gerät darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
Verwenden Sie niemals einen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger.
Vor der Reinigung sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und ausgeschaltet ist.
5. Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem täglichen Gebrauch das Gerät auseinandernehmen und die abnehmbaren Teile waschen.
6. Leeren Sie das Wasser jeden Tag und Mit klarem Wasser abspülen.
3. Reinigen Sie Innen- und Außenflächen gründlich. Wir empfehlen das milde Reinigungsmittel Noble Chemical Sun Bright. Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder ammoniakhaltigen Reiniger. Hartnäckige Speisereste oder Mineralablagerungen im Inneren des Geräts lassen sich mit einer leicht rauen Nylonbürste entfernen. Verwenden Sie keine Metallschaber oder Reinigungspads, da diese die Außenflächen zerkratzen könnten.
4. Pumpenreinigung: Pumpe reinigen gründlich zwischen allen Anwendungen.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

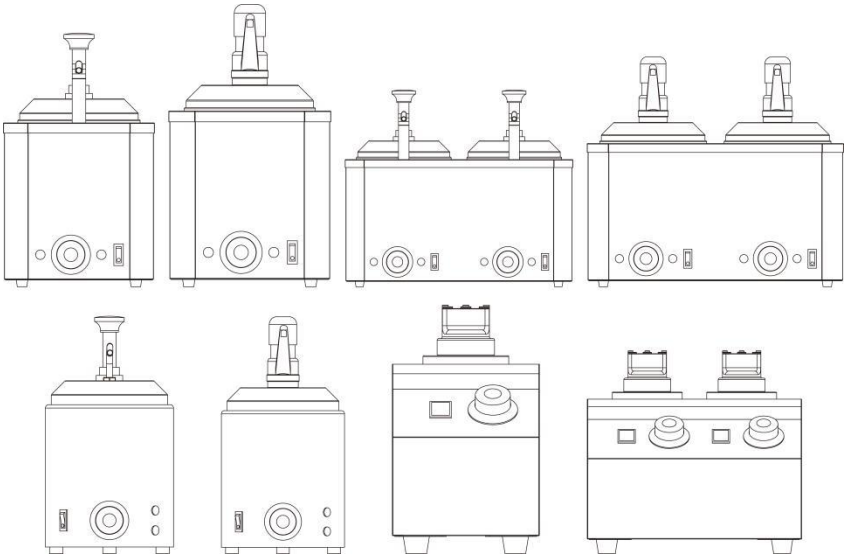
SCALDASALSE CON POMPA

MODELLO:HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W/HT-N2W

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sauce Warmer with Pump

MODELLO: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W /HT-N2W



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

AVVISO:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Le normative locali in materia di installazione variano notevolmente da un'area all'altra. La National Fire Protection Association, Inc., afferma nella sua ultima edizione della norma NFPA96 che le normative locali sono "autorità competenti" per quanto riguarda i requisiti per l'installazione delle apparecchiature. Pertanto, l'installazione deve essere conforme a tutte le normative locali.

AVVERTIMENTO:

Per la vostra sicurezza, non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri elettrodomestici. Mantenere l'area sgombra e priva di materiali combustibili. (Vedi ANSI Z83. 14B, 1991.)

AVVERTIMENTO:

L'installazione, la regolazione, la modifica, l'assistenza o la manutenzione improprie possono causare danni materiali, lesioni o morte. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di installare o effettuare la manutenzione di questa apparecchiatura.

ATTENZIONE:

Questi modelli sono progettati, costruiti e venduti esclusivamente per uso commerciale. Se questi modelli sono posizionati in modo che il pubblico possa utilizzarli, assicurarsi che precauzioni, avvertenze e istruzioni per

l'uso siano affissi vicino a ciascuna unità, in modo che chiunque utilizzi l'attrezzatura la utilizzi correttamente e non si ferisca o danneggi l'attrezzatura stessa.

AVVISO:
Una volta installata, l'unità deve essere dotata di messa a terra elettrica e conforme alle normative locali o, in assenza di normative locali, al codice elettrico nazionale ANSI/NFPA70 - ultima edizione. L'installazione canadese deve essere conforme
Conforme allo standard CSA-STANDARD C.22.2 Numero 0 M1 982 Requisiti generali - Codice elettrico canadese Parte II, 109-M1981 - Apparecchi di cottura commerciali. Non utilizzare un'unità con un cavo o una spina danneggiati se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo.

AVVERTIMENTO:
1. **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA** – Scollegare e spegnere completamente l'apparecchiatura prima di pulirla. NON immergere alcuna parte di questa apparecchiatura in acqua.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia e manutenzione senza supervisione.
3. Questo apparecchio non deve essere pulito con getto d'acqua. Non immergerlo in acqua.

AVVERTIMENTO:
Installazione, regolazione, modifica, assistenza o manutenzione improprie possono causare danni materiali, lesioni o morte. Qualsiasi modifica a questa apparecchiatura invaliderà la garanzia e potrebbe causare

condizioni pericolose. Non utilizzare questa unità per scopi diversi da quelli previsti. Questo apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato. NON apportare MAI modifiche o alterazioni a questa apparecchiatura. Operare sempre su una superficie solida, asciutta e piana. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di installare, effettuare la manutenzione o utilizzare questa apparecchiatura.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Installazione E Istruzioni per l'uso

Nota: lavare accuratamente tutte le parti prima di ogni utilizzo.
Attenzione: NON FAR FUNZIONARE L'UNITÀ SENZA ACQUA.
Controllare il controllare frequentemente il livello dell'acqua durante il funzionamento. Aggiungere altra acqua se necessario.
Attenzione: il beccuccio della pompa diventa caldo durante il funzionamento. Per evitare possibili lesioni gravi, utilizzare guanti protettivi resistenti al calore quando si maneggia l'unità calda.
Attenzione: **NON UTILIZZARE A CALORE ELEVATO PER PIÙ DI 45 MINUTI.** Il contenuto potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
1. Riempire i pozzetti.
a. Se si utilizza una bomboletta o un inserto da 10, individuare e posizionare il distanziale incluso nella parte inferiore dell'unità. Questo serve a sostenere la bomboletta o l'inserto da 10 e a creare uno spazio per l'acqua per un riscaldamento più uniforme.
B. Riempire ogni pozzetto con 5 tazze di acqua calda. Si consiglia acqua filtrata.
io. Non riempire eccessivamente.
ii. Controllare i livelli dell'acqua durante tutto il periodo di attesa.
iii. Scalda biberon: lasciare almeno 1,2 cm di spazio tra la parte superiore del livello dell'acqua e il bordo dello scalda biberon. Troppa acqua potrebbe farla traboccare quando si usano i biberon.

2. Inserire la lattina n. 10 o l'inserto (o le bottiglie) nel pozzetto. **NON METTERE MAI IL CIBO DIRETTAMENTE NEL POZZETTO** .

UN. Scalda biberon: non è necessario utilizzare il distanziatore. Basta posizionare il porta biberon all'interno del pozzetto.

io. Nota: per lo scaldabiberon, utilizzare solo biberon con una resistenza minima al calore di 200 gradi Fahrenheit o superiore. Verificare con il produttore dei biberon per assicurarsi che possano essere utilizzati nello scaldabiberon.

3. Ora installare gli accessori del coperchio o la/le pompa/e. Per i dettagli di installazione delle pompe in plastica (modello n.: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), fare riferimento alle figure seguenti.

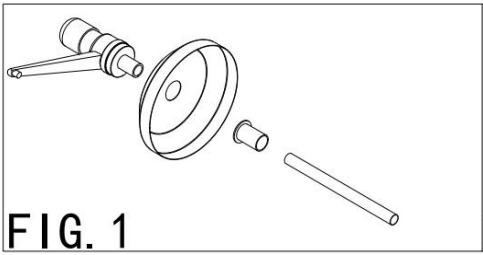


FIG. 1

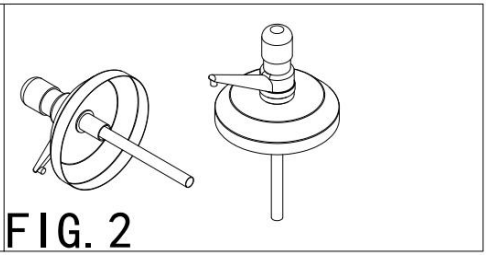
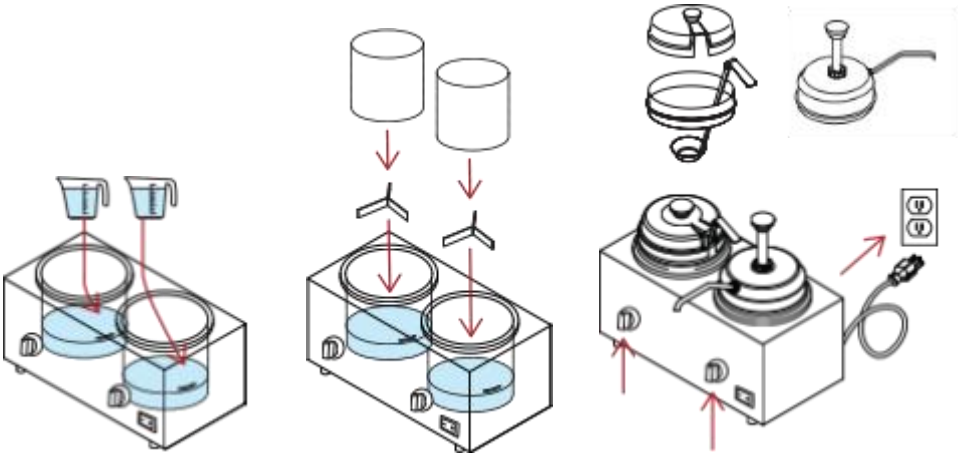


FIG. 2

4. Collegare il cavo alla fonte di alimentazione e premere l'interruttore/gli interruttori in posizione "On".

UN. Impostare la manopola del termostato sulla temperatura di servizio consigliata dal produttore dell'alimento o sulla temperatura desiderata.

B. Per riscaldare l'unità più velocemente, è possibile impostare temporaneamente la temperatura al massimo. Una volta che il cibo ha raggiunto la temperatura desiderata, regolare nuovamente la temperatura al minimo.



Ritermalizzazione: si ottiene quando un'unità porta la temperatura del prodotto alimentare da 4 °C (40 °F) a una temperatura di servizio sicura di 74 °C (165 °F) entro 2 ore. Monitorare attentamente gli alimenti per la sicurezza alimentare. Non aggiungere alimenti freddi all'unità per la ritermalizzazione mentre si conservano alimenti caldi.

Mantenimento della temperatura degli alimenti: si ottiene mantenendo la temperatura di un prodotto alimentare a un valore pari o superiore a 65 °C per almeno 2 ore. Monitorare attentamente gli alimenti per garantirne la sicurezza alimentare.

Suggerimenti

• Potrebbero essere necessarie fino a tre pressioni dello stantuffo per caricare completamente e distribuire prodotti densi. Se la pompa non eroga correttamente, rimuoverla e assicurarsi che l'O-ring sia nella posizione corretta. Se mancante, assicurarsi che l'O-ring non sia stato tirato nel tubo dello stantuffo della pompa. In caso contrario, l'O-ring potrebbe rompersi e fuoriuscire durante l'erogazione del cibo.

• L'inserto del tiralatte non funziona correttamente con cibi e/o salse freddi. Preriscaldare adeguatamente cibi e/o salse prima di provare a utilizzare il tiralatte.

• Lo scaldabiberon è progettato per essere utilizzato con biberon da 24 once o più piccoli.

• L'utilizzo di inserti e rivestimenti per inserti, o di lattine n. 10, può rendere molto più semplici i cambi e la pulizia.
• Utilizzare sempre dei distanziatori sotto le lattine n. 10 o gli inserti per migliorare la consistenza del riscaldamento e per garantire che tutto il cibo venga pompato fuori dal contenitore.
• Ricordatevi di svuotare l'acqua ogni giorno anziché aggiungerne altra. Questo prolungherà la durata della vostra unità.
• Si consiglia di tenere il coperchio, la copertura o la pompa sull'unità per aiutare a mantenere la temperatura del prodotto .

Pulizia

Non immergere mai l'unità in acqua o in altri liquidi.
Non utilizzare mai getti d'acqua o idropulitrici.
Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'unità sia scollegata e spenta.

7. Prima del primo utilizzo e dopo l' uso quotidiano, smontare l'unità e lavare le parti rimovibili.
8. Svuotare l'acqua ogni giorno e risciacquare con acqua pulita.
3. Pulire bene l'interno e le superfici esterne. Si consiglia il detergente delicato Sun Bright di Noble Chemical. Non utilizzare detergenti abrasivi, caustici o a base di ammoniaca. Una spazzola di nylon leggermente abrasiva può rimuovere residui di cibo ostinati o depositi minerali dall'interno dell'unità. Non utilizzare raschietti metallici o spugne detergenti che potrebbero graffiare le superfici esterne.
4. Pulizia della pompa: pulire la pompa accuratamente tra un utilizzo e l'altro.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

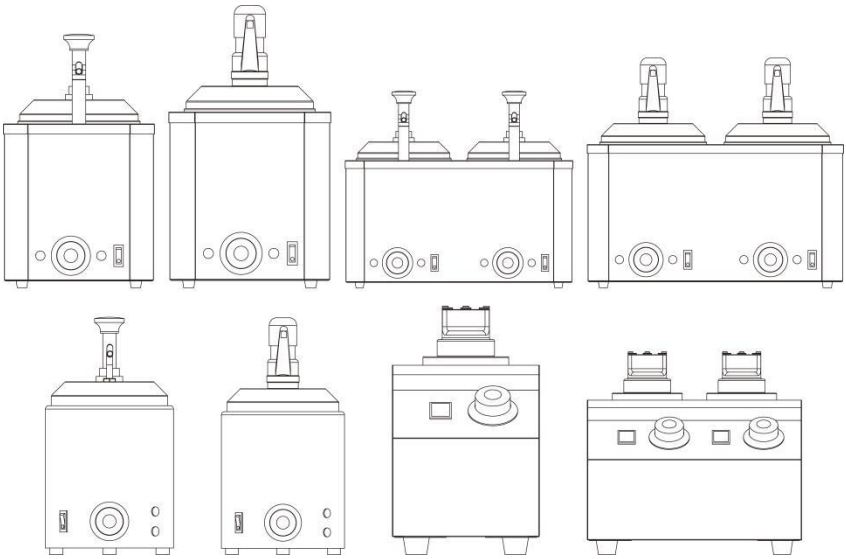
CALENTADOR DE SALSAS CON BOMBA

MODELO: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W/HT-N2W

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sauce Warmer with Pump

MODELO: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W /HT-N2W



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. El aspecto del producto puede variar. Le pedimos disculpas por no informarle sobre actualizaciones de tecnología o software de nuestro producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

AVISO:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Las normativas locales sobre instalación varían considerablemente de una zona a otra. La Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en inglés) establece en su última edición de la norma NFPA 96 que las normativas locales son la autoridad competente en lo que respecta a los requisitos de instalación de equipos. Por lo tanto, la instalación debe cumplir con todas las normativas locales.

ADVERTENCIA:

Por su seguridad, no almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro aparato. Mantenga la zona libre de materiales combustibles. (Véase ANSI Z83.14B, 1991).

ADVERTENCIA:

Una instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

PRECAUCIÓN:

Estos modelos están diseñados, fabricados y vendidos exclusivamente para uso comercial. Si se colocan en un lugar donde el público general pueda utilizarlos, asegúrese de que se coloquen advertencias, precauciones e instrucciones de funcionamiento cerca de cada unidad para que quienes los utilicen lo hagan correctamente y eviten lesiones o

daños al equipo.

AVISO:
Una vez instalada, la unidad debe estar conectada a tierra y cumplir con las normas locales o, en su defecto, con la última edición del código eléctrico nacional ANSI/NFPA 70. La instalación en Canadá debe cumplir con
Conforme a la norma CSA-STANDARD C.22.2 Número 0 M1 982 Requisitos generales - Código Eléctrico Canadiense Parte II, 109-M1981 - Aparatos de cocina comerciales. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañado si el aparato funciona mal o ha sufrido algún daño.

ADVERTENCIA:
1. **PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA** : Desconecte y apague la alimentación del equipo antes de limpiarlo. NO sumerja ninguna parte del equipo en agua.
2. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni mantenimiento sin supervisión.
3. Este aparato no debe limpiarse con agua a presión. No lo sumerja en agua.

ADVERTENCIA:
Una instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Cualquier modificación a este equipo anulará la garantía y puede generar una situación peligrosa. No utilice esta unidad para fines distintos a los previstos. Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

NUNCA realice modificaciones a este equipo. Utilícelo siempre sobre una superficie firme, seca y nivelada. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar, reparar u operar este equipo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instalación y Instrucciones de funcionamiento

Aviso: Lave todas las piezas correctamente antes de cada uso.
Precaución: NO UTILICE LA UNIDAD SIN AGUA. Compruebe el El nivel de agua debe revisarse con frecuencia durante el funcionamiento. Añada más agua según sea necesario.
Precaución: La boquilla de la bomba se calienta durante el funcionamiento. Para evitar posibles lesiones graves, utilice guantes de protección resistentes al calor al manipular la unidad caliente.
Advertencia: **NO UTILICE A ALTA TEMPERATURA DURANTE MÁS DE 45 MINUTOS.** El contenido podría sobrecalentarse y quemarse.
1. Llenar los pozos.
a. Si utiliza un quemador o inserto n.° 10, coloque el espaciador incluido en la parte inferior de la unidad. Este sirve para sostener el quemador o inserto n.° 10 y crear un espacio de agua para una distribución más uniforme del calor.
b. Llene cada depósito con 5 tazas de agua caliente. Se recomienda usar agua filtrada.
i. No llenar en exceso.
ii. Controlar los niveles de agua durante todo el período de retención.
iii. Calentador de botellas de salsa: Deje al menos 1,25 cm de espacio entre el nivel del agua y el borde del calentador. Si se llena demasiado, se derramará al usar las botellas.
2. Coloque la lata n.° 10 o el inserto (botellas R) en el hueco. **NUNCA COLOQUE ALIMENTOS DIRECTAMENTE EN EL HUECO** .
a. Calentador de biberones: No es necesario usar el espaciador.

Simplemente coloque el portabiberones dentro del hueco.
i. Aviso: Para calentar biberones, utilice únicamente biberones con una resistencia al calor mínima de 200 grados Fahrenheit (93 °C) o superior. Consulte con el fabricante de sus biberones para asegurarse de que se pueden usar en un calentador de biberones.
3. Ahora instale los accesorios de la tapa o la(s) bomba(s). Para obtener detalles sobre la instalación de las bombas de plástico (N.° de modelo: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), consulte las figuras a continuación.

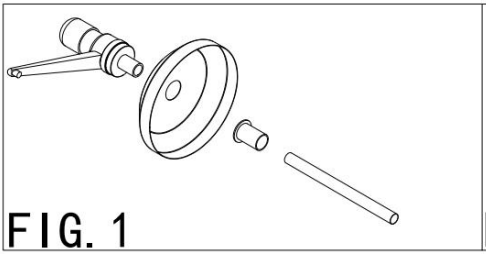


FIG. 1

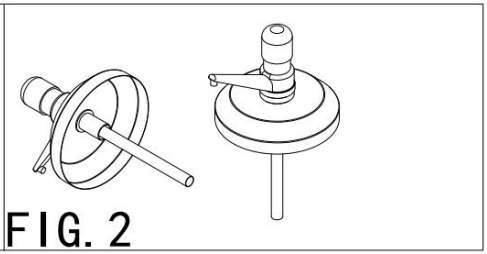
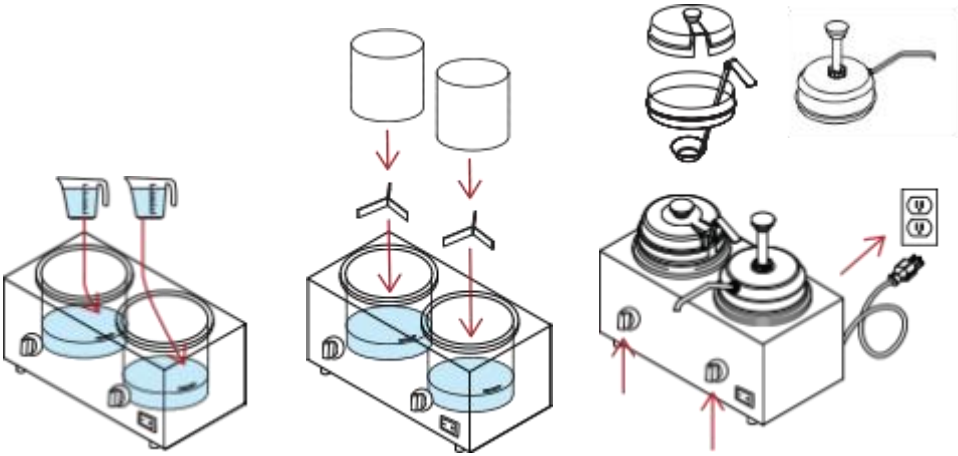


FIG. 2

4. Enchufe el cable a la fuente de alimentación y presione el/los interruptor(es) a la posición 'Encendido'.
a. Ajuste el mando termostático a la(s) temperatura(s) de servicio recomendada(s) por el fabricante del alimento, o a la temperatura deseada.
b. Para calentar la unidad más rápido, puede ajustar temporalmente la temperatura al máximo. Una vez que los alimentos alcancen la temperatura deseada, vuelva a ajustar la temperatura para mantenerla.



Recalentamiento: Se logra cuando la unidad eleva la temperatura del producto alimenticio de 4 °C (40 °F) a una temperatura segura de servicio de 74 °C (165 °F) en un plazo de 2 horas. Es fundamental supervisar atentamente los alimentos para garantizar su seguridad. No se deben introducir alimentos fríos en la unidad para su recalentamiento mientras se mantienen alimentos calientes.

Mantenimiento de alimentos calientes: Se logra cuando se mantiene la temperatura de un producto alimenticio a 150 grados Fahrenheit o más durante al menos 2 horas. Controle los alimentos atentamente para garantizar su seguridad alimentaria.

Consejos

• Puede que se necesiten hasta tres pulsaciones del émbolo para cebar y dispensar productos espesos por completo. Si la bomba no dispensa correctamente, retírela y asegúrese de que la junta tórica esté en su sitio. Si falta, compruebe que la junta tórica no se haya introducido en el tubo del émbolo. De lo contrario, la junta tórica podría romperse y salir disparada al expulsar los alimentos.

• El inserto de la bomba no funcionará correctamente con alimentos o salsas frías. Precaliente adecuadamente los alimentos o salsas antes de usar la bomba.

• El calentador de botellas de salsa está diseñado para usarse con botellas

de 24 onzas o más pequeñas.
• El uso de insertos y revestimientos para insertos, o latas número 10, puede facilitar mucho los cambios y la limpieza.
• Utilice siempre espaciadores debajo de las latas o insertos n.° 10 para mejorar la uniformidad del calentamiento y garantizar que todos los alimentos se bombeen fuera del recipiente.
• Recuerde vaciar el agua diariamente en lugar de añadir más. Esto prolongará la vida útil de su aparato.
• Se recomienda mantener la tapa, cubierta o bomba puesta en la unidad para ayudar a mantener la temperatura del producto .
Limpieza
Nunca sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
Nunca utilice chorros de agua ni hidrolavadoras a presión.
Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y apagada antes de limpiarla.
9. Antes del primer uso y después del uso diario, desmonte la unidad y lave las piezas desmontables.
10. Vaciar el agua cada día y Enjuagar con agua limpia.
3. Limpie bien el interior y las superficies externas. Recomendamos el detergente suave Noble Chemical Sun Bright. No utilice limpiadores abrasivos, cáusticos ni a base de amoníaco. Un cepillo de nailon ligeramente abrasivo puede eliminar restos de comida o depósitos minerales difíciles de quitar del interior del aparato. No utilice raspadores ni estropajos metálicos que puedan rayar las superficies externas.
4. Limpieza de la bomba: limpiar la bomba minuciosamente entre cada uso.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

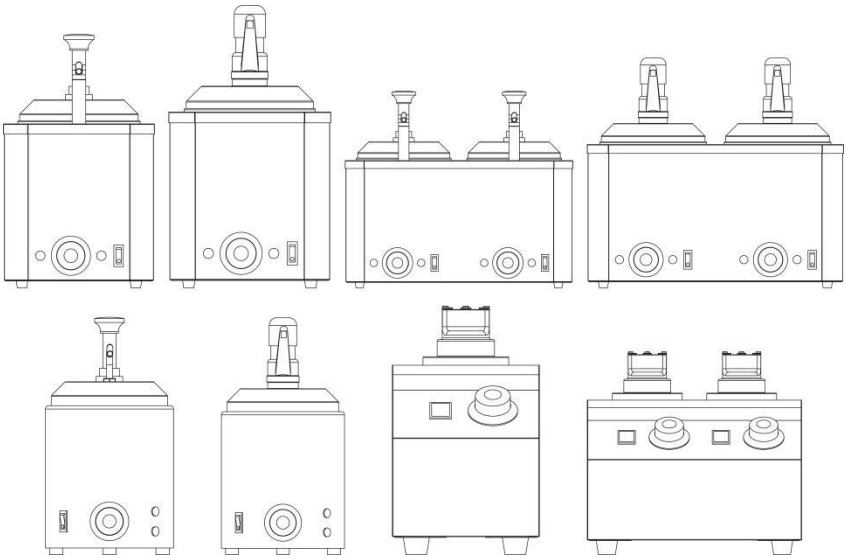
PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z POMPKĄ

MODEL:HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A /
HT-BO-2A/HT-N1W/HT-N2W

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sauce Warmer with Pump

MODEL:HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W /HT-N2W



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA



Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

OGŁOSZENIE:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Lokalne przepisy dotyczące instalacji różnią się znacznie w zależności od regionu. W najnowszym wydaniu normy NFPA96, National Fire Protection Association, Inc. stwierdza, że lokalne przepisy są „właścicielami posiadającymi jurysdykcję" w zakresie wymagań dotyczących instalacji urządzeń. Dlatego instalacja powinna być zgodna ze wszystkimi lokalnymi przepisami.

OSTRZEŻENIE:

Ze względów bezpieczeństwa nie należy przechowywać ani używać benzyny ani innych łatwopalnych oparów lub cieczy w pobliżu tego lub innych urządzeń. Utrzymuj obszar wolny od materiałów łatwopalnych. (Patrz ANSI Z83.14B, 1991).

OSTRZEŻENIE:

Nieprawidłowa instalacja, regulacja, modyfikacja, serwisowanie lub konserwacja może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Przed instalacją lub serwisowaniem tego urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję instalacji, obsługi i konserwacji.

OSTROŻNOŚĆ:

Te modele są zaprojektowane, zbudowane i sprzedawane wyłącznie do użytku komercyjnego. Jeśli modele te są ustawione w miejscu, w którym z urządzenia może korzystać ogół społeczeństwa, należy upewnić się, że w pobliżu każdego urządzenia znajdują się ostrzeżenia, przestrogi i

instrukcje obsługi, aby każda osoba korzystająca z urządzenia mogła korzystać z niego prawidłowo i nie doznała obrażeń ani nie uszkodziła urządzenia.

OGŁOSZENIE:
Po zainstalowaniu urządzenie musi być uziemione elektrycznie i zgodne z lokalnymi przepisami, a w przypadku ich braku – z krajowymi przepisami elektrycznymi ANSI/NFPA70 – najnowsze wydanie. Instalacja w Kanadzie musi być zgodna z
z normą CSA-STANDARD C.22.2 nr 0 M1 982 Wymagania ogólne – Kanadyjski Kodeks Elektryczny, część II, 109-M1981 – Urządzenia do gotowania komercyjnego. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.

OSTRZEŻENIE:
1. **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM** – Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania i wyłączyć. NIE zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie.
2. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
3. Urządzenia nie wolno czyścić strumieniem wody. Nie zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE:
Nieprawidłowa instalacja, regulacja, modyfikacja, serwisowanie lub konserwacja może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Wszelkie modyfikacje tego urządzenia spowodują unieważnienie

gwarancji i mogą spowodować niebezpieczne sytuacje. Nie należy używać tego urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania. NIGDY nie należy dokonywać modyfikacji ani przeróbek tego urządzenia. Zawsze należy używać go na stabilnej, suchej i równej powierzchni. Przed instalacją, serwisowaniem lub uruchomieniem tego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją instalacji, obsługi i konserwacji.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Instalacja I Instrukcja obsługi

Uwaga: Przed każdym użyciem dokładnie umyj wszystkie części.
Uwaga **: NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA BEZ WODY.** Sprawdź Podczas pracy często sprawdzaj poziom wody. W razie potrzeby dodawaj więcej wody.
Uwaga: Wylewka pompy nagrzewa się podczas pracy. Aby uniknąć poważnych obrażeń, należy nosić rękawice ochronne odporne na ciepło podczas obsługi gorącego urządzenia.
Ostrzeżenie: **NIE UŻYWAĆ NA WYSOKIEJ TEMPERATURZE DŁUŻEJ NIŻ 45 MINUT.** Zawartość może się przegrzać i spalić.
1. Wypełnij studzienki.
a. W przypadku korzystania z puszki lub wkładki nr 10, należy zlokalizować i umieścić dołączoną przekładkę na spodzie urządzenia. Służy ona do podparcia puszki lub wkładki nr 10 i utworzenia szczeliny wodnej dla bardziej równomiernego ogrzewania.
B. Napełnij każdą studzienkę 5 szklankami gorącej wody. Zalecana jest woda filtrowana.
I. Nie przepełniać.
ii. Sprawdzaj poziom wody przez cały okres przetrzymywania.
iii. Podgrzewacz do butelek z sosem: Pozostaw co najmniej 1,25 cm odstępu między górną krawędzią wody a krawędzią podgrzewacza. Zbyt

duża ilość wody spowoduje jej wylanie się podczas używania butelek.
2. Umieść puszkę nr 10 lub wkładkę (lub butelki) w zagłębieniu. **NIGDY NIE WKŁADAJ ŻYWNOŚCI BEZPOŚREDNIO DO WNĘKI** .
A. Podgrzewacz do butelek: Nie ma potrzeby używania przekładki. Wystarczy umieścić uchwyt na butelkę w gnieździe.
I. Uwaga: Do podgrzewacza do butelek należy używać wyłącznie butelek o minimalnej odporności na temperaturę 200 stopni Fahrenheita (94°C) lub wyższej. Sprawdź u producenta butelek, czy nadają się do podgrzewacza.
3. Teraz zamontuj akcesoria pokrywy lub pompę/pompy. Szczegóły montażu pomp plastikowych (modele: PBH-01, PBH-02, RPBH-01) znajdują się na poniższych rysunkach.

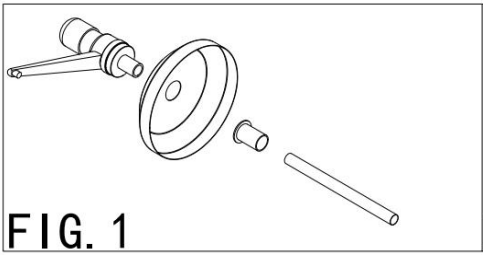


FIG. 1

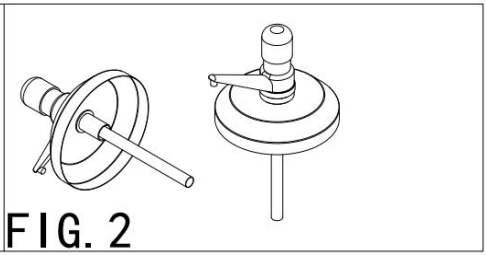
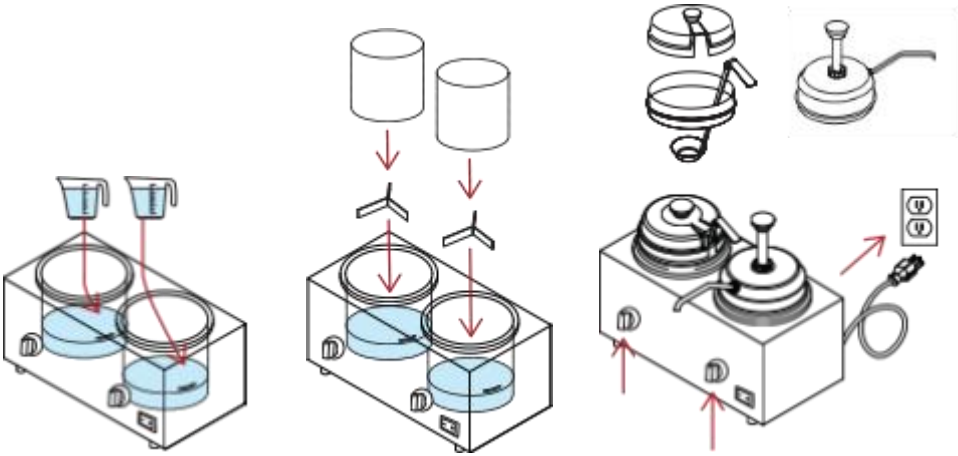


FIG. 2

4. Podłącz przewód do źródła zasilania i ustaw przełącznik(i) w pozycji „Włączone”.
A. Ustaw pokrętło termostatu na zalecaną przez producenta żywności temperaturę serwowania lub na pożądaną temperaturę.
B. Aby szybciej nagrzać urządzenie, możesz tymczasowo ustawić temperaturę na maksymalną. Gdy potrawa osiągnie pożądaną temperaturę, zmniejsz ją do poziomu utrzymywania.



Retermalizacja: Osiąga się, gdy urządzenie podnosi temperaturę produktu spożywczego z chłodzonych 4°C do bezpiecznej temperatury serwowania 74°C w ciągu 2 godzin. Należy uważnie monitorować żywność pod kątem bezpieczeństwa. Nie należy dodawać zimnej żywności do urządzenia w celu retermalizacji, gdy gorąca żywność jest przechowywana.

Utrzymywanie żywności w cieple: Osiąga się to, gdy produkt spożywczy utrzymuje temperaturę 150 stopni Fahrenheita (68°C) lub wyższą przez co najmniej 2 godziny. Należy uważnie monitorować żywność pod kątem bezpieczeństwa.

Porady

• Pełne napełnienie i dozowanie gęstych produktów może wymagać nawet trzech naciśnięć tłoka. Jeśli pompka nie dozuje prawidłowo, należy ją zdemontować i upewnić się, że pierścień uszczelniający (O-Ring) znajduje się we właściwym miejscu. W przypadku jego braku należy upewnić się, że pierścień uszczelniający nie został wciągnięty do rurki tłoka pompki. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie pierścienia uszczelniającego podczas wypompowywania produktu.

• Wkładka pompki nie będzie działać prawidłowo z zimnymi potrawami i/lub sosami. Przed użyciem pompki należy odpowiednio podgrzać potrawy i/lub sosy.

• Podgrzewacz do butelek na sos przeznaczony jest do butelek o pojemności 24 uncji lub mniejszych.
• Używanie wkładek i wkładek lub puszek nr 10 może znacznie ułatwić wymianę i czyszczenie.
• Zawsze stosuj przekładki pod puszkami nr 10 lub wkładkami, aby poprawić równomierność podgrzewania i mieć pewność, że cała żywność zostanie wypompowana z pojemnika.
• Pamiętaj, aby codziennie wylewać wodę, zamiast ją dolewać. Wydłuży to żywotność urządzenia.
• Aby utrzymać temperaturę produktu, zaleca się pozostawienie urządzenia zamkniętego, przykrytego lub założonej pompki .

Czyszczenie

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym płynie.
Nigdy nie używaj strumienia wody ani myjki ciśnieniowej.
Przed czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i wyłączone.
11. Przed pierwszym użyciem oraz po codziennym użytkowaniu należy rozmontować urządzenie i umyć wyjmowane części.
12. Wylej wodę każdego dnia i spłukać czystą wodą.
3. Dokładnie wyczyść wnętrze i powierzchnie zewnętrzne. Zalecamy łagodny detergent Noble Chemical Sun Bright. Nie używaj środków czyszczących o działaniu ściernym, żrącym ani na bazie amoniaku. Lekko ścierna szczotka nylonowa może usunąć uporczywe resztki jedzenia lub osady mineralne z wnętrza urządzenia. Nie używaj metalowych skrobaków ani gąbek czyszczących, które mogłyby zarysować powierzchnie zewnętrzne.
4. Czyszczenie pompy: wyczyść pompę dokładnie po każdym użyciu.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

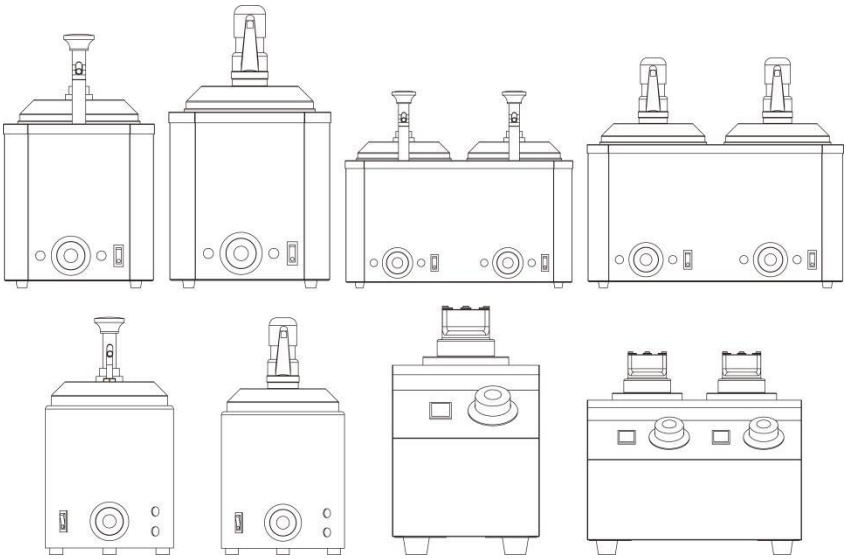
SAUSVERWARMER MET POMP

MODEL: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W/HT-N2W

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sauce Warmer with Pump

MODEL: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W /HT-N2W



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN



Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

KENNISGEVING:

1. Lees alle instructies.
2. Lokale voorschriften met betrekking tot installatie variëren sterk van regio tot regio. De National Fire Protection Association, Inc., stelt in de laatste editie van NFPA96 dat lokale voorschriften "bevoegde instanties" zijn als het gaat om de vereisten voor de installatie van apparatuur. Daarom moet de installatie voldoen aan alle lokale voorschriften.

WAARSCHUWING:

Voor uw veiligheid, bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit apparaat of andere apparaten. Houd de ruimte vrij van brandbare materialen. (Zie ANSI Z83.14B, 1991.)

WAARSCHUWING:

Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud kan leiden tot materiële schade, letsel of overlijden. Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies zorgvuldig door voordat u deze apparatuur installeert of onderhoudt.

VOORZICHTIGHEID:

Deze modellen zijn uitsluitend ontworpen, gebouwd en verkocht voor commercieel gebruik. Als deze modellen zo worden geplaatst dat het grote publiek de apparatuur kan gebruiken, zorg er dan voor dat er waarschuwingen en bedieningsinstructies bij elk apparaat worden geplaatst, zodat iedereen die de apparatuur gebruikt deze correct gebruikt en zichzelf of de apparatuur niet kan verwonden.

KENNISGEVING:
Bij installatie moet het apparaat elektrisch geaard zijn en voldoen aan de lokale voorschriften, of bij afwezigheid van lokale voorschriften, aan de nationale elektrische code ANSI/NFPA70 - nieuwste editie. Canadese installatie moet voldoen aan
Volgens CSA-STANDARD C.22.2 Nummer 0 M1 982 Algemene Vereisten - Canadese Elektrische Code Deel II, 109-M1981 - Commerciële Kookapparatuur. Gebruik een apparaat met een beschadigd snoer of stekker niet als het apparaat defect is of op enigerlei wijze beschadigd is.

WAARSCHUWING:
1. **SCHOKGEVAAR** – Haal de stekker uit het stopcontact en schakel alle stroom naar het apparaat UIT voordat u het reinigt. Dompel GEEN enkel onderdeel van dit apparaat onder in water.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen en onderhouden.
3. Dit apparaat mag niet met waterstralen worden gereinigd. Niet onderdompelen in water.

WAARSCHUWING:
Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud kan leiden tot materiële schade, letsel of overlijden. Wijzigingen aan dit apparaat maken de garantie ongeldig en kunnen een gevaarlijke situatie veroorzaken. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem. Breng NOOIT wijzigingen of aanpassingen aan dit apparaat aan. Gebruik het apparaat altijd op een stevige, droge en vlakke ondergrond. Lees de installatie-, bedienings- en

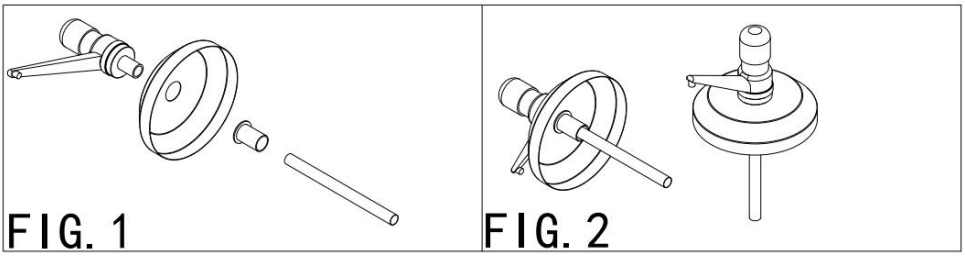
onderhoudsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert, onderhoudt of bedient.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

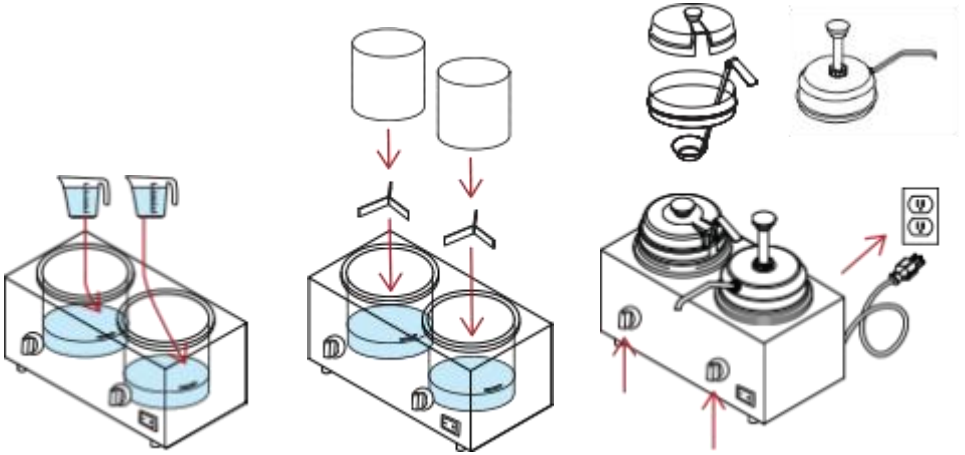
Installatie En Gebruiksaanwijzing

Let op: Maak alle onderdelen goed schoon voor elk gebruik.
Let op: GEBRUIK HET APPARAAT NIET ZONDER WATER. Controleer de Controleer het waterpeil regelmatig tijdens gebruik. Voeg indien nodig meer water toe.
Let op: De pomptuit wordt heet tijdens gebruik. Om mogelijk ernstig letsel te voorkomen, dient u beschermende hittebestendige handschoenen te dragen bij het hanteren van het hete apparaat.
Waarschuwing: **NIET LANGER DAN 45 MINUTEN OP HOGE WARMTE GEBRUIKEN.** De inhoud kan oververhit raken en verbranden.
1. Vul de putten.
a. Als u een #10 blik of inzetstuk gebruikt, zoek en plaats dan de meegeleverde afstandhouder aan de onderkant van het apparaat. Deze dient ter ondersteuning van een #10 blik of inzetstuk en creëert een wateropening voor gelijkmatigere verwarming.
B. Vul elk bakje met 5 kopjes heet water. Gefilterd water wordt aanbevolen.
i. Niet te vol doen.
ii. Controleer het waterpeil gedurende de wachttijd.
iii. Sausflesverwarmer: Laat minstens 1,25 cm ruimte tussen de bovenkant van de waterlijn en de rand van de verwarmer. Te veel water zorgt ervoor dat het water overstroomt wanneer flessen worden gebruikt.
2. Plaats blikje of inzetstuk (flessen) van nr. 10 in de gootsteen. **PLAATS NOOIT VOEDSEL DIRECT IN DE gootsteen** .
A. Flessenwarmer: Het is niet nodig om de afstandhouder te gebruiken. Plaats de flessenhouder gewoon in de holte.
i. Let op: Gebruik voor de flessenwarmer alleen flessen met een minimale hittebestendigheid van 93 graden Celsius of hoger. Neem contact op met

de fabrikant van uw flessen om te controleren of ze geschikt zijn voor gebruik in een flessenwarmer.
3. Installeer nu de dekselaccessoires of pomp(en). Raadpleeg de onderstaande afbeeldingen voor installatiedetails van kunststof pompen (modelnr.: PBH-01, PBH-02, RPBH-01).



4. Sluit het snoer aan op de stroombron en zet de schakelaar(s) in de stand 'Aan'.
A. Stel de thermostaatknop in op de door de voedselfabrikant aanbevolen serveertemperatuur(en) of op de gewenste temperatuur.
B. Om het apparaat sneller te verwarmen, kunt u de temperatuur tijdelijk op maximaal zetten. Zodra het eten de gewenste temperatuur heeft bereikt, verlaagt u de temperatuur weer naar warmhouden.



Rethermalisatie: Wordt bereikt wanneer een apparaat de temperatuur van het voedselproduct binnen 2 uur verhoogt van 4 graden Celsius (4°F)

in de koelkast naar een veilige serveertemperatuur van 74 graden Celsius (165°F). Houd het voedsel nauwlettend in de gaten voor voedselveiligheid. Koud voedsel mag niet aan het apparaat worden toegevoegd voor rethermalisatie terwijl er warm voedsel in wordt bewaard.

Warmhouden van voedsel: Dit wordt bereikt door de temperatuur van een voedselproduct gedurende ten minste 2 uur op of boven 65 graden Celsius te houden. Houd het voedsel nauwlettend in de gaten voor voedselveiligheid.

Tips

• Het kan tot drie keer indrukken van de zuiger nodig zijn om de dikke producten volledig te vullen en te verdelen. Als de pomp niet goed doseert, verwijder deze dan en controleer of de O-ring op de juiste plaats zit. Als de O-ring ontbreekt, controleer dan of deze niet in de zuigerbuis van de pomp is getrokken. Als u dit niet doet, kan de O-ring kapot gaan en eruit worden gepompt wanneer het voedsel wordt ontlucht.

• De pomp werkt niet goed met koude gerechten en/of sauzen. Verwarm gerechten en/of sauzen goed voor voordat u de pomp gebruikt.

• De sausfleswarmer is bedoeld voor gebruik met flessen van 24 oz. of kleiner.

• Door inzetstukken en inzetvoeringen of #10 blikken te gebruiken, wordt het verwisselen en schoonmaken een stuk eenvoudiger.

• Gebruik altijd afstandhouders onder blikken van nr. 10 of inzetstukken om de verwarming gelijkmatiger te laten verlopen en om ervoor te zorgen dat al het voedsel uit de container wordt gepompt.

• Vergeet niet om het water elke dag te legen in plaats van bij te vullen. Dit verlengt de levensduur van uw apparaat.

• Het wordt aanbevolen om het deksel, de afdekking of de pomp op het apparaat te houden om de producttemperatuur te helpen behouden .

Schoonmaak

Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit een waterstraal of hogedrukreiniger.

Zorg ervoor dat het apparaat losgekoppeld en uitgeschakeld is voordat u het schoonmaakt.

13. voor het eerste gebruik en na dagelijks gebruik en was de verwijderbare onderdelen.
14. Leeg elke dag het water en afspoelen met schoon water.
3. Reinig de binnenkant en de buitenkant goed. Wij adviseren Noble Chemical Sun Bright, een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende, bijtende of ammoniakhoudende reinigingsmiddelen. Een licht schurende nylon borstel kan hardnekkige etensresten of mineraalaanslag aan de binnenkant van het apparaat verwijderen. Gebruik geen metalen schrapers of schoonmaaksponsjes die krassen op de buitenkant kunnen veroorzaken.
4. Pompreiniging: pomp reinigen grondig reinigen tussen elk gebruik.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

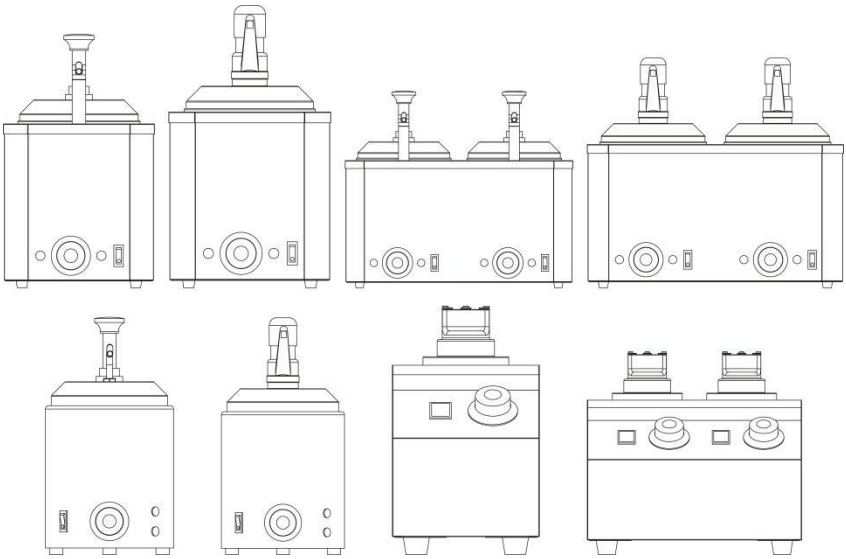
SÅSVÄRMARE MED PUMP

MODELL: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W/HT-N2W

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sauce Warmer with Pump

MODELL: HT-Q1/HT-Q2/HT-Q5/HT-Q6/HT-BO-1A / HT-BO-2A/HT-N1W /HT-N2W



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

VARSEL:

1. Läs alla instruktioner.
2. Lokala föreskrifter gällande installation varierar kraftigt från område till område. National Fire Protection Association, Inc. anger i sin senaste utgåva av NFPA96 att lokala föreskrifter är "myndigheter med jurisdiktion" när det gäller krav för installation av utrustning. Därför bör installationen följa alla lokala föreskrifter.

VARNING:

För din säkerhet, förvara eller använd inte bensin eller andra brandfarliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan apparat. Håll området fritt från brännbara material. (Se ANSI Z83. 14B, 1991.)

VARNING:

Felaktig installation, justering, ändring, service eller underhåll kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Läs noggrant igenom installations-, drifts- och underhållsanvisningarna innan du installerar eller utför service på denna utrustning.

FÖRSIKTIGHET:

Dessa modeller är designade, byggda och säljs endast för kommersiellt bruk. Om dessa modeller är placerade så att allmänheten kan använda utrustningen, se till att försiktighetsåtgärder, varningar och bruksanvisningar finns uppsatta nära varje enhet så att alla som använder utrustningen använder den korrekt och inte skadar sig själva eller utrustningen.

VARSEL:
Vid installation måste enheten vara elektriskt jordad och uppfylla lokala föreskrifter, eller i avsaknad av lokala föreskrifter, den nationella elföreskriften ANSI/NFPA70 – senaste utgåvan. Kanadensisk installation måste uppfylla
med CSA-STANDARD C.22.2 Nummer 0 M1 982 Allmänna krav-Kanadensisk elektrisk kod Del II, 109-M1981- Kommersiella köksapparater. Använd inte en enhet med skadad sladd eller kontakt om apparaten inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt.

VARNING:
1. **RISK FÖR ELEKTRISK STÖT** – Koppla ur och stäng AV all ström till utrustningen innan du rengör den. SÄNK INTE ner någon del av denna utrustning i vatten.
2. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan handledning.
3. Denna apparat får inte rengöras med vattenstråle. Sänk inte ner i vatten.

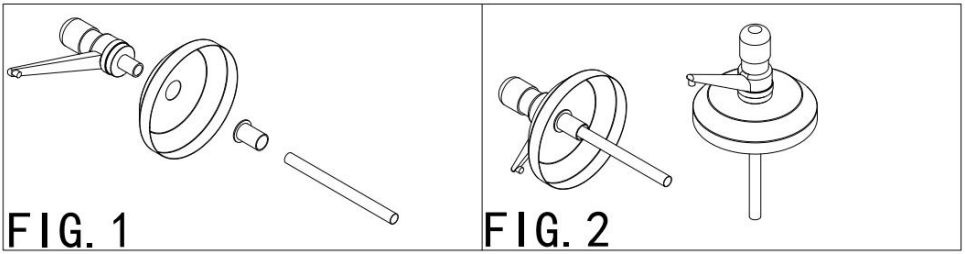
VARNING:
Felaktig installation, justering, ändring, service eller underhåll kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Alla ändringar av denna utrustning upphäver garantin och kan orsaka farliga förhållanden. Använd inte denna enhet för annat än avsett ändamål. Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem. Gör ALDRIG ändringar eller modifieringar av denna utrustning. Använd alltid på en fast, torr och jämn yta. Läs noggrant igenom installations-, drifts- och underhållsanvisningarna innan du installerar, utför service på eller använder denna utrustning.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

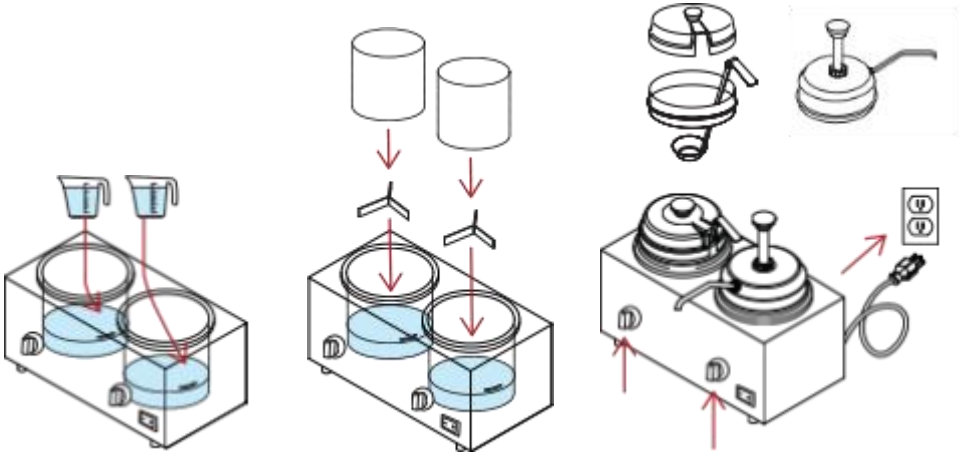
Installation och Bruksanvisning

Obs: Tvätta alla delar noggrant före varje användning.
Varning **: ANVÄND INTE ENHETEN UTAN VATTEN.** Kontrollera Vattennivån bör jämnas ut ofta under drift. Tillsätt mer vatten vid behov.
Varning: Pumppipen blir varm under drift. För att undvika allvarliga skador, använd värmebeständiga skyddshandskar när du hanterar den varma enheten.
Varning: **ANVÄND INTE PÅ HÖG VÄRME I MER ÄN 45 MINUTER.** Innehållet kan överhettas och brännas.
1. Fyll brunnarna.
a. Om du använder en burk eller insats #10, leta upp och placera den medföljande distansen längst ner på enheten. Denna används för att stödja en burk eller insats #10 och skapa en vattenspalt för jämnare uppvärmning.
b. Fyll varje brunn med 5 koppar varmt vatten. Filtrerat vatten rekommenderas.
jag. Överfyll inte.
ii. Kontrollera vattennivåerna under hela uppehållsperioden.
iii. Såsvärmare: Lämna minst 1,5 cm mellanrum mellan vattenlinjens övre del och värmarens kant. För mycket vatten kommer att göra att vattnet svämmar över när flaskor används.
2. Placera burk nr 10 eller insatsflaskor (r-flaskor) i brunnen. **PLACERA ALDRIG MAT DIREKT I BRUNNEN** .
en. Flaskvärmare: Du behöver inte använda distanshållaren. Placera bara flaskhållaren i brunnen.
jag. Obs: Använd endast flaskor som har en värmebeständighet på minst 200 grader Fahrenheit eller högre för flaskvärmare. Kontrollera med tillverkaren av dina flaskor för att säkerställa att de kan användas i en flaskvärmare.

3. Montera nu locktillbehören eller pumpen/pumparna. För installationsdetaljer för plastpumpar (modellnr: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), se bilderna nedan.



4. Anslut sladden till strömkällan och tryck brytaren/brytarna till läget 'På'.
en. Ställ in termostatvredet på livsmedelstillverkarens rekommenderade serveringstemperatur(er), eller önskad temperatur.
b. För att värma upp enheten snabbare kan du tillfälligt ställa in temperaturen på max. När maten har nått önskad temperatur, justera temperaturen tillbaka till hålltemperaturen.



Återtermisering: Uppnås när en enhet höjer livsmedelstemperaturen från kylda 4 grader Fahrenheit till en säker serveringstemperatur på 165 grader Fahrenheit inom en period av 2 timmar. Övervaka livsmedlet noggrant för livsmedelssäkerhet. Kall mat bör inte läggas till i enheten för återtermisering medan varm mat förvaras.

Varmhållning av mat: Detta uppnås när en livsmedelsprodukts temperatur hålls på eller över 71 grader Celsius i minst 2 timmar. Övervaka livsmedlet noggrant för livsmedelssäkerhet.

Tips

• Det kan ta upp till tre avtryck av kolven för att helt fylla och pumpa ut tjocka produkter. Om pumpen inte pumpar ut ordentligt, ta bort den och se till att "O-ringen" sitter på rätt plats. Om den saknas, se till att "O-ringen" inte har dragits in i pumpens kolvslang. Underlåtenhet att göra detta kan resultera i att en trasig "O-ring" pumpas ut när maten pumpas ut.

• Pumpinsatsen fungerar inte korrekt med kall mat och/eller såser. Värm upp mat och/eller såser ordentligt innan du försöker använda pumpen.

• Såsflaskvärmaren är avsedd att användas med flaskor på 24 oz eller mindre.

• Att använda inläggningar och infällda foder, eller burkar #10, kan göra byte och rengöring mycket enklare.

• Använd alltid distanser under burkar eller insatser av typ #10 för att förbättra uppvärmningskonsistensen och för att säkerställa att all mat pumpas ut ur behållaren.

• Kom ihåg att tömma ut vattnet varje dag istället för att fylla på mer vatten. Detta kommer att förlänga enhetens livslängd.

• Det rekommenderas att locket, höljet eller pumpen lämnas kvar på enheten för att bibehålla produkttemperaturen .

Rengöring

Doppa aldrig ner enheten i vatten eller någon vätska.

Använd aldrig vattenstråle eller högtryckstvätt.

Se till att enheten är urkopplad och avstängd innan rengöring.

15. Före första användningen och efter daglig användning, demontera enheten och tvätta de löstagbara delarna.

16. Töm ut vattnet varje dag och skölj med rent vatten.

3. Rengör insidan och de yttre ytorna noggrant. Vi rekommenderar Noble Chemical Sun Bright milt rengöringsmedel. Använd inte slipande, frätande eller ammoniakbaserade rengöringsmedel. En milt slipande nylonborste kan ta bort envisa mat- eller mineralrester på enhetens insida. Använd inte

metallskrapor eller rengöringsdukar som kan repa de yttre ytorna.
4. Pumprengöring: rengör pumpen noggrant mellan varje användning.

