VEVOR

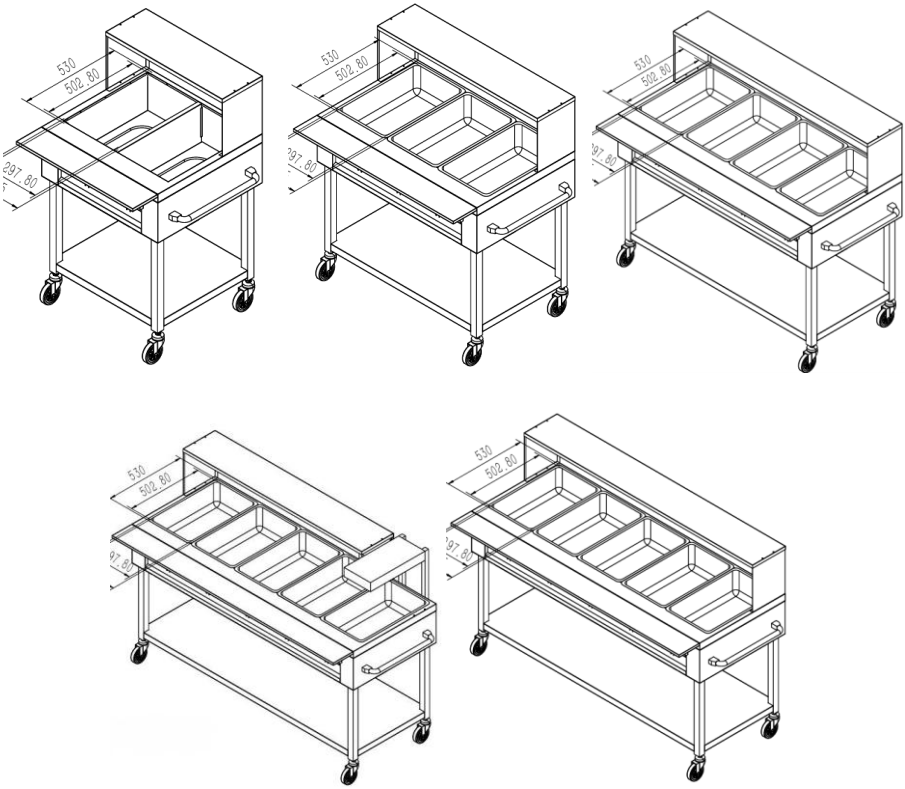
Upgrade · The Home Creator Way

# Hot Food Warmer

**MODEL: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**PFD18063,PFDW18063**

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

**MODEL: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**PFD18063, PFDW18063**




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.

# I.IMPORTANT SAFETY INFORMATION

**General Precautions**

1.Read Instructions Carefully: Before using the food steam table, thoroughly read and understand all instructions in this manual. Failure to follow these instructions may lead to personal injury, property damage, or malfunction of the equipment.

**2.**Professional Installation Recommended: For proper and safe operation, it is highly recommended that the food steam table be installed by a qualified professional. Incorrect installation can pose serious safety risks.

| Symbol | Symbol Description |
|---|---|
|  | **Warning:** To reduce the risk of injury, the user must read the instructions manual carefully. |
|  | This symbol, placed before a safety comment, indicates a kind of precaution, warning, or danger. Ignoring this warning may lead to an accident. To reduce the risk of injury, fire, or electrocution, please always follow the recommendation shown below. |
|  | **CORRECT DISPOSAL:**<br>This product is subject to the provision of European Directive 2012/ 19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices. |

**CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of

the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
• 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.
• Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
• The information contained in this manual is important for the proper installation, use and maintenance of this product.
• Adherence to these procedures and instructions will result in satisfactory results and long-term trouble-free service. Please read this manual carefully and retain it for future reference.
• Do not spray the Electric Steam Tables with a water hose under pressure. Do not spray liquids directly onto the control panel (refer to the cleaning section for details).
• Do not place any part of your body on Electric Steam Tables lids when the unit is turned on.
• Do not operate the Electric Steam Tables next to any heat source or grease emitting appliance (i.e. Electric Steam Tables).
• Do not use the unit for any other purpose other than holding food.
• Do not use sharp objects to activate controls.
• Take extreme care when lifting the Electric Steam Tables pot lids as steam may be expelled from hot food stuffs. Do not touch the tank element covers or elements when machine is hot.
• An earthing cable must connect the appliance to all other units in the complete installation and from there to an independent earth connection.
• Do not let children or minors touch or use this product (Note:This appliance can be used by children aged from 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 use of the appliance in a safe way and understand

the hazards involved.Children shall not play with the appliance.Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision)

• Type Y attachment:If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer,its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

• Check Voltage Compatibility: Ensure that the rated voltage of the food steam table matches the local power supply voltage. Using the equipment with an inappropriate voltage can cause electrical damage, overheating, or even electrical shock.

• Inspect Power Cord Regularly: Routinely check the power cord for any signs of damage, such as fraying, cracking, or exposed wires. If any damage is detected, immediately stop using the equipment and replace the power cord. Using a damaged power cord can lead to short - circuits and fire hazards.

• Do Not Overload**: Do not place more food or containers on the steam table than its designed capacity. Overloading can cause uneven heating, potential damage to the equipment, and may also affect food cooking quality.

• Monitor During Operation**: Do not leave the food steam table unattended during operation. Regularly check the water level, temperature, and the condition of the food being cooked to prevent any potential problems.

**Fire and Heat Safety**

1.Keep Away from Flammable Materials: Do not place the food steam table near flammable substances, such as curtains, paper, or chemicals. The heat generated by the equipment can ignite these materials, causing a fire.

2.Avoid Overheating: Do not operate the steam table without water in the reservoir as required. Running the equipment dry can cause overheating of components, which may lead to damage, fire, or other safety issues.

3.Handle with Caution When Hot: The surface of the steam table can become extremely hot during and after operation. Use appropriate heat - resistant gloves or utensils when handling hot parts to avoid burns.

**Hygiene and Cleaning**

1.Clean Regularly: To maintain food safety and equipment performance, clean the food steam table regularly. Follow the cleaning instructions provided in this manual to prevent the growth of bacteria and mold.
2.Disconnect from Power: Before cleaning, always disconnect the steam table from the power source to avoid the risk of electrical shock.
3.Use Appropriate Cleaning Agents: Only use cleaning agents recommended for use with the food steam table. Harsh or inappropriate chemicals may damage the equipment and affect food safety.

**COMPLIANCE STATEMENT**

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# II.Introduction

The Electric Steam Tables has been specifically designed to meet the rigorous demands of a busy food service operation. Each Electric Steam Tables has been assembled and tested according to strict quality standards.

# III.Installation Instructions

Please note this unit must be installed by a qualified person!

## A.INSTALLATION INSTRUCTION:

If the carton appears damaged, or damage is discovered once the carton is opened, stop immediately and contact the freight company to file a damage claim.

1. Remove all external packaging that is protecting top portion of unit
2. Remove all internal packaging to the unit, if present.
3.Visually inspect all external and internal portions of unit for damage.
4. Wipe down the exterior of the unit using a damp cloth with warm water. Do not use abrasive pads or cleaners as they will damage the stainless steel surface.

**Note:** Ambient Conditions - Make sure that the operating location is in an area where the ambient temperature is held constant (minimum 21°C). Please avoid areas such as near exhaust fans and air conditioning ducts.

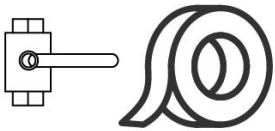
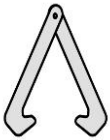
**Warning!** Operating environment Ensure that operation location is at a reasonable distance from combustible walls and materials otherwise combustion or discoloration could occur.

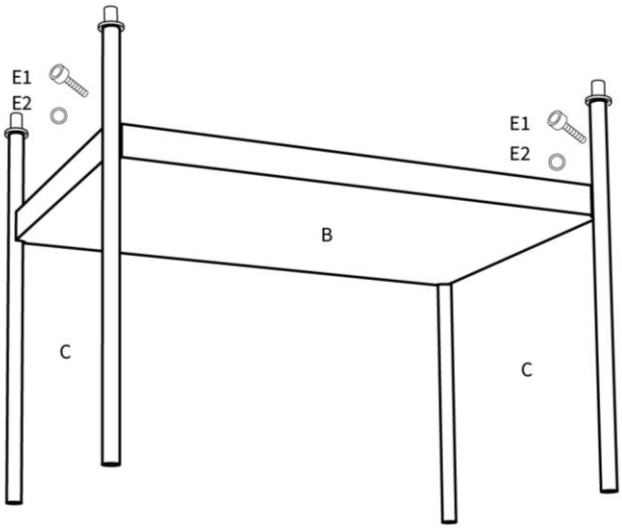
**Caution!** Operating environment Place unit on a stable, level floor. The unit must be level, both front and back and left to right, in order to maintain an equal water depth throughout the wells. To eliminate rocking or adjust height turn the adjustable feet in the proper direction until the desired results are obtained.

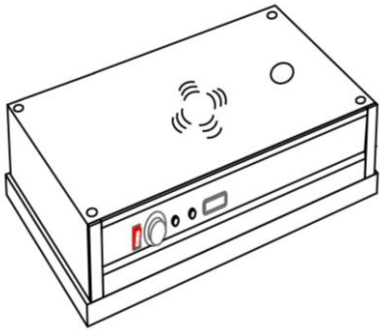
5. Before plugging unit into wall outlet or permanently electrical connecting, the unit should be adjusted to the desired height and align with other equipment.
6.The voltage and wattage ratings of this steam table are given on the device nameplate. Connect the steam table to a circuit having a voltage and type of current similar to that stamped on the device nameplate. For movable equipment a proper cord and plug are included for connection to the matching power supply outlet.
7.Plug unit into grounded electrical outlet with correct voltage, and plug configuration.

**a. Warning!** Using any receptacle that is not designed to match the attached cord and plug MAY cause personal injury and WILL void your warranty. Please attach the Steam Table, to an individual branch circuit
8. For permanent installations, connections to supply line may be made through conduit or armored cable. Use copper wire for power supply or suitable copper to aluminum wire connector.
9. The body of the appliance should be grounded by connecting the ground stud provided in the junction box to a good electrical ground.
10. The steam table is not fused and consequently must be connected to a fused circuit equipped with suitable disconnect means, as required by local code authorities.
11. To assembly the units follow steps 1 thru 5 listed below.

**SKT1/2*4，SKT1/2*4**

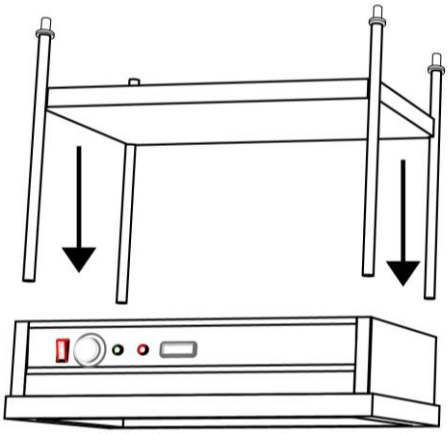
| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |
|  FX1 |  GX2 | |



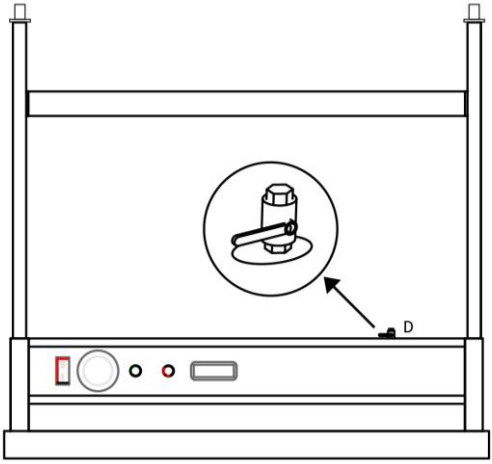
**Step 1**

connect the table leg and the lower shelf, and fix the table leg and the lower shelf with E1 and E2. Note: Do not tighten the four screws of the table leg and the lower shelf with a wrench, and leave a certain amount of activity so that it can be easily inserted into the hole of the upper body table leg.



**Step 2**

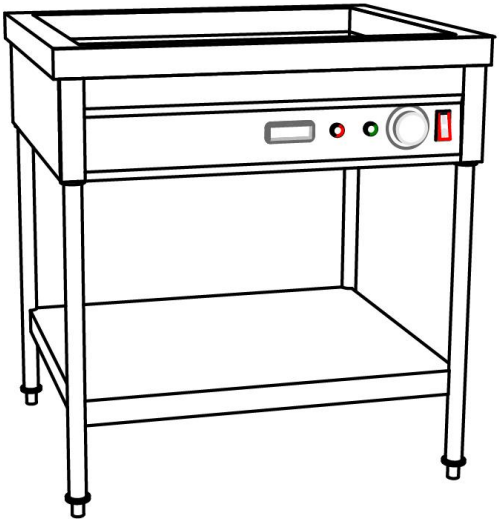
connect the upper body and the table leg with the lower shelf, the upper body is upside down and flat, insert the assembled lower shelf and the table leg into the hole of the upper body table leg, and then tighten and fix the four connecting screws of the table leg and the lower shelf with a wrench.



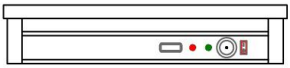
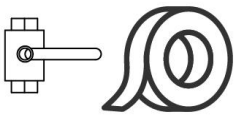
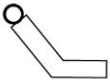

**Step 3**

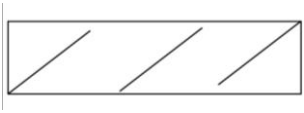
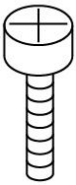
Install the drain valve, wrap the outer diameter of the drain pipe clockwise with white sealing tape, and then install the drain valve.

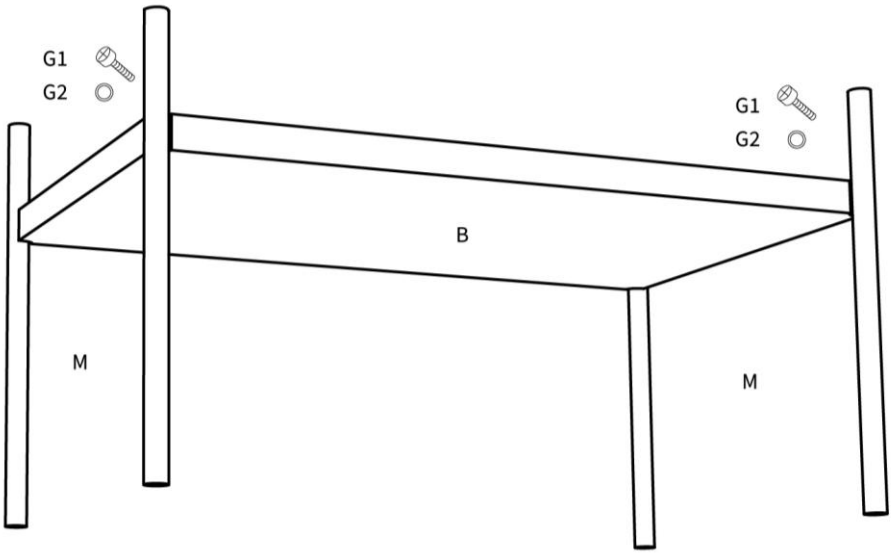
**Note:** When the valve is open, the handle should point in the direction of the lower shelf, otherwise it will cause the valve to fail to open.

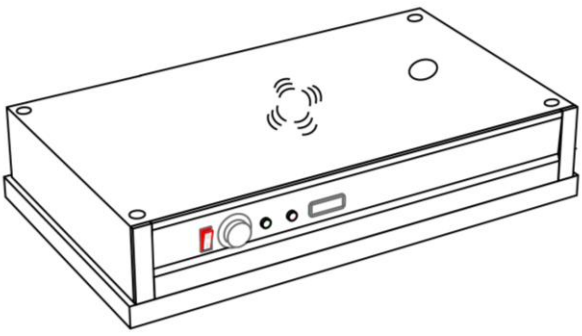


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |

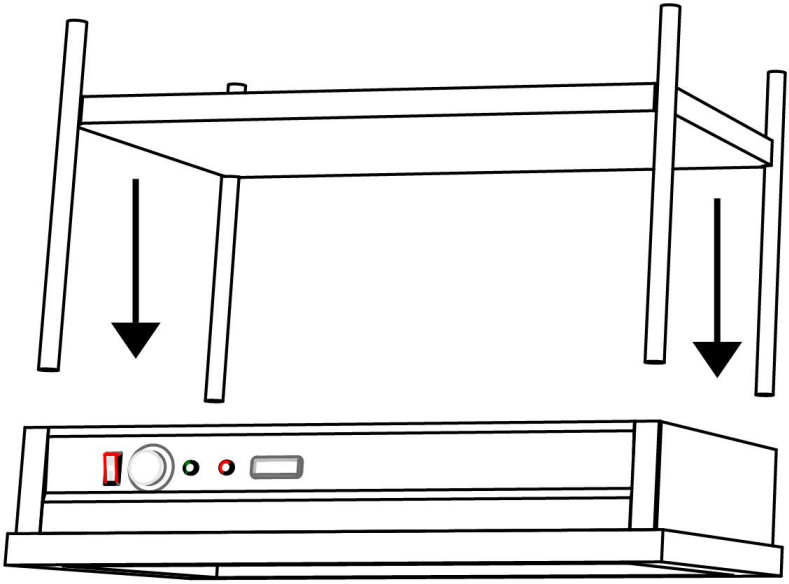
| | | |
|---|---|---|
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,MDC-4CX6,MDC-5CX7 | |



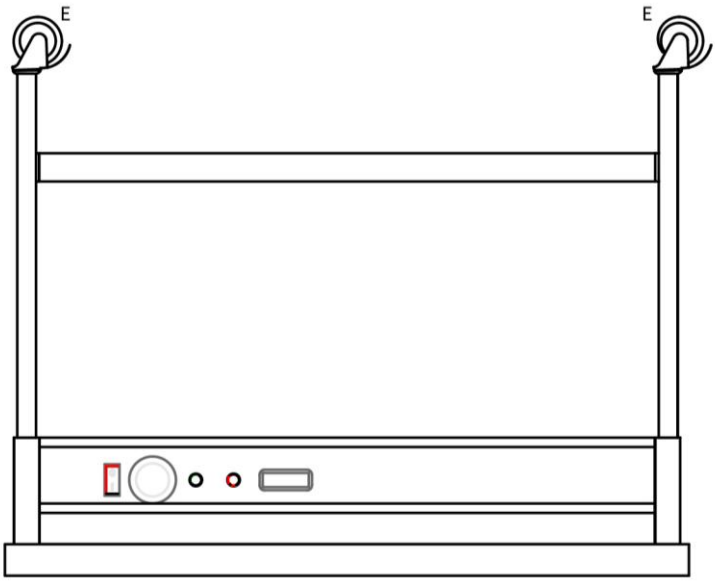
**Step 1**

connect the table leg and the lower shelf, and fix the table leg and the lower shelf with G1 and G2. Note: Do not tighten the four screws of the table leg and the lower shelf with a wrench, and leave a certain amount of activity so that it can be easily inserted into the hole of the upper body table leg.



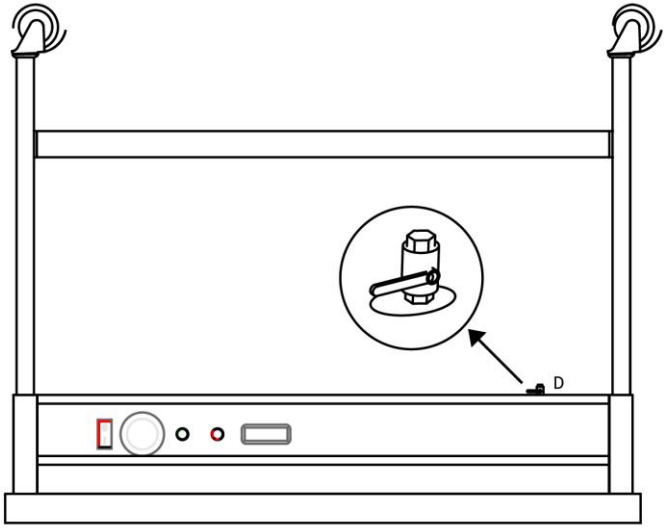
**Step 2**

connect the upper body and the table leg with the lower shelf, the upper body is upside down and flat, insert the assembled lower shelf and the table leg into the hole of the upper body table leg, and then tighten and fix the four connecting screws of the table leg and the lower shelf with a wrench.




**Step 3**

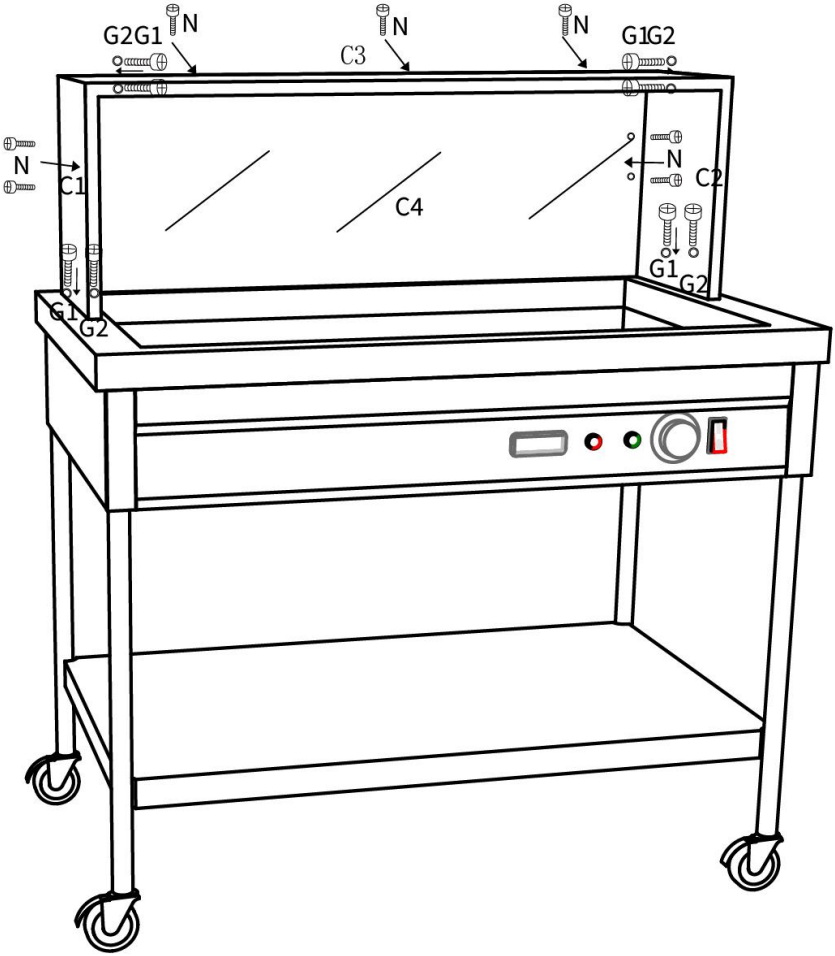
Install the table leg movable casters, lock the casters buckles before installation, and then install the casters in a clockwise direction through the mounting holes at the bottom of the table legs and fix them firmly.



**Step 4**

Install the drain valve, wrap the outer diameter of the drain pipe clockwise with white sealing tape, and then install the drain valve.

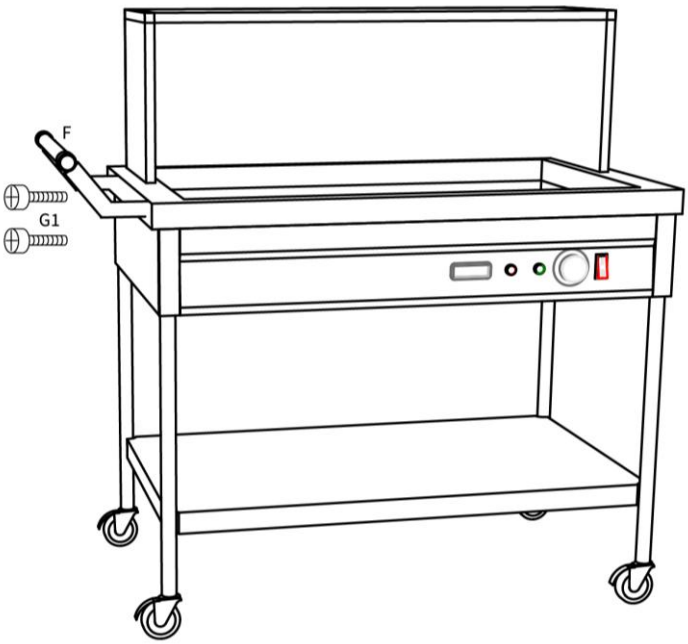
Note: When the valve is open, the handle should point in the direction of the lower shelf, otherwise it will cause the valve to fail to open.




**Step 5**

install the blowout cover, 1 first install the blowout cover C1 C2 left and right stands, the inclined surface of the transparent plate should be in

the same direction outside the table, and the two screws on the left and right sides of the table should not be tightened too tightly. 2. Install two screws on the left and right sides of the top plate of the blowout cover, and do not overtighten the screws first. 3. Install the transparent plate before the blowout cover, with screw holes on the long side, and connect with the top plate of the blowout cover with N1 and N2 upwards on one side. 4. Fix all the blowout guard screws firmly with a wrench.




**Step 6**

Install the handle, the handle is bent upward, pointing to the direction of the countertop.

## IV.Operating Instructions

1. PREHEAT - To preheat individual sections, turn the switch dial to high for 10- 20 minutes before the foods are placed in the compartments. Insure

that pan openings are covered to prevent loss of heat.
2. If only part of the food warmers is needed, the compartment not in use does not need to be heated.
3. SWITCH SETTINGS
a. The most satisfactory switch settings must be determined by experience based on the nature of the foodservice and the type of operation as well as individual preference of the restaurant operator. The proper switch setting necessary to keep foods at the desired temperature will vary dependent upon the frequency of turnover, size of food containers, amount of food in each container, room temperature, location of food warmer with respect to range or other heated equipment,air outlets, fans, doors and passageways.

## V.Cleaning

Insure the appliance has been turned off and has had sufficient time for all surfaces to cool down before cleaning.
DAILY CLEANING
1. Power off the device and allow it to cool before cleaning.
2. Clean or remove water from the well.
CAUTION: Do not allow water to splash or run on to the controls or wiring.
3. Use a soft cloth or sponge with a mild detergent to clean the entire warmer assembly. Rinse completely with warm water and then dry.
4. A plastic scouring pad and a mild detergent may be used to remove hardened food.
NOTICE: Do not use steel wool.

**WEEKLY CLEANING**
1. Scale deposits due to the mineral content of the water may be removed using a plastic
scouring pad and a de-scaling agent approved for use on stainless steel. It

is important to keep these deposits from building up as they may cause corrosion of the stainless steel well.
2. After de-scaling, the well assembly should be rinsed thoroughly with a solution of vinegar and water to neutralize all cleaner residues.
3. Wipe the well assembly dry and leave uncovered.
WARNING
Do not use any highly caustic cleaners, acids or ammonia. These may cause corrosion and/or damage to the stainless steel well. Do not allow water to stand in the well.
Water must be removed from the well and the well cleaned after each use.

**WARNING**
Do not use any highly caustic cleaners, acids or ammonia. These may cause corrosion and/or damage to the stainless steel well. Do not allow water to stand in the well.
Water must be removed from the well and the well cleaned after each use.

**CLEANING PROCEDURES FOR THE CUTTING BOARDS**
**CLEANING PROCEDURES FOR THE CUTTING BOARDS**
When high pressure cleaning equipment is not available; use hot water, a granular cleanser or detergent and a stiff bristle brush. (Abrasive action is necessary, as simply wiping the board will not suffice.) After Scrubbing, rinse thoroughly with hot water. Allow to lie flat.
The tops should be turned over daily to reduce possibility of warping and should never be stood on end. Periodically, go over the board with a clean, flat stainless steel scraper to help seal some of the knife marks.
The use of cleavers on synthetic boards or tabletops is not recommended.

# VI.TROUBLESHOOTING

**Always ask and check the following:**
TROUBLE SHOOTING GUIDE

1. Problem: Unit does not heat:
a. Has unit been connected to a proper electrical source of the proper voltage? b. Is electric turned on at the main? Check the circuit breaker or fuse.
c. Are the control knobs set to the "ON" position?
2. Problem: Unit does not maintain proper food temperature.
a. Are the controls set to the proper setting?
b. Has unit been pre-heated appropriately?
c. Were pans of food placed into unit at or above desired temperature?
d. Has the food been kept covered?
e. Are there air conditioning ducts, take-up air ducts or fans located near or over unit, causing cool drafts?
f. Has unit been connected to a proper electrical source of the proper voltage? If so, is there a "low" voltage condition?

| Issue | Potential Cause | Solution |
|---|---|---|
| Unit is too hot | Temperature control is set too high | Change the temperature to a lower setting |
| | Unit is connected to incorrect power supply | Contact an authorized electrician |
| | Defective internal thermostat | Contact an authorized electrician |
| Unit is not working at all | Unit is not plugged in | Plug unit into proper power supply |
| | Circuit breaker tripped | Reset circuit breaker |
| | Control knob is defective | Contact an authorized electrician |
| | Heating element is burned out | Contact an authorized electrician |

**NOTE:** Units are not designed to cook or heat frozen or refrigerated foods. Food placed in tables should already be hot,
and the table will maintain the proper temperatures



VEVOR

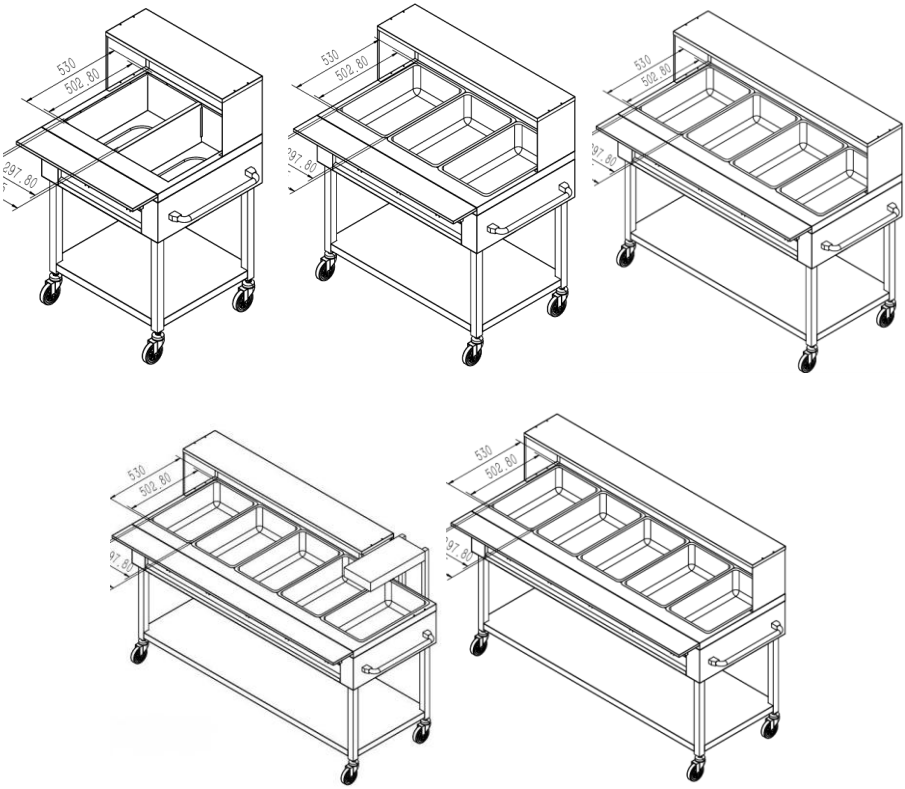
Upgrade · The Home Creator Way

# Chauffe-plats

**MODÈLES : PFD7063, PFD10063, PFD14063, PFD18063, PFDW18063**

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

**MODÈLES : PFD7063, PFD10063, PFD14063, PFD18063, PFDW18063**




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.

# I. INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

**Précautions générales**

1. Lisez attentivement les instructions : Avant d'utiliser la table de cuisson à la vapeur, lisez attentivement et comprenez toutes les instructions de ce manuel. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures, des dommages matériels ou un dysfonctionnement de l'appareil.

**2.** Installation par un professionnel recommandée : Pour un fonctionnement optimal et en toute sécurité, il est fortement recommandé de faire installer la table de cuisson à vapeur par un professionnel qualifié. Une installation incorrecte peut présenter de graves risques pour la sécurité.

| Symbole | Description du symbole |
|---|---|
|  | **Avertissement:** Pour réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions. |
|  | Ce symbole, placé avant un commentaire de sécurité, indique une précaution, un avertissement ou un danger. Ignorer cet avertissement peut entraîner un accident. Pour réduire les risques de blessure, d'incendie ou d'électrocution, veuillez toujours suivre les recommandations ci-dessous. |
|  | **ÉLIMINATION CORRECTE :**<br>Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne<br>2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit |

| | |
|---|---|
| | et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués peuvent ne pas être collectés séparément. Ils ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. |

**ATTENTION :** Afin d'éviter tout risque lié à une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni raccordé à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

• Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

• Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

• Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

• Les informations contenues dans ce manuel sont importantes pour la bonne installation, l'utilisation et l'entretien de ce produit.

Le respect de ces procédures et instructions garantira des résultats satisfaisants et un fonctionnement sans problème à long terme. Veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure.

• Ne pas arroser les tables chauffantes électriques à vapeur avec un tuyau d'arrosage sous pression. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le panneau de commande (voir la section nettoyage pour plus de détails).

• Ne placez aucune partie de votre corps sur le couvercle des tables chauffantes électriques lorsque l'appareil est allumé.

• Ne pas utiliser les tables à vapeur électriques à proximité d'une source de chaleur ou d'un appareil émettant de la graisse (par exemple, les tables à

vapeur électriques ).
• N’utilisez pas cet appareil à d’autres fins que le stockage d’aliments.
• N’utilisez pas d’objets pointus pour actionner les commandes.
• Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez les couvercles des casseroles des tables chauffantes électriques, car de la vapeur peut s'échapper des aliments chauds. Ne touchez pas les couvercles ni les éléments chauffants de la cuve lorsque l'appareil est chaud.
• Un câble de mise à la terre doit relier l'appareil à tous les autres éléments de l'installation complète et de là à une connexion de terre indépendante.
• Ne laissez pas les enfants ou les mineurs toucher ou utiliser ce produit (Remarque : cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque de capacités).
Les enfants doivent posséder l'expérience et les connaissances nécessaires s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
• Fixation de type Y : Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de manière similaire afin d’éviter tout danger.
• Vérifiez la compatibilité de la tension : assurez-vous que la tension nominale de la table de cuisson à la vapeur correspond à la tension du réseau électrique local. L’utilisation de cet appareil avec une tension inadaptée peut entraîner des dommages électriques, une surchauffe, voire une électrocution.
• Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation : vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation afin de déceler tout signe de dommage, comme des effilochages, des fissures ou des fils dénudés. Si vous constatez un dommage, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et remplacez le cordon d'alimentation. L'utilisation d'un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer des courts-circuits et des risques d'incendie.

• Ne pas surcharger** : Ne placez pas plus d'aliments ou de récipients sur la table chauffante que sa capacité prévue. Une surcharge peut entraîner une cuisson inégale, endommager l'équipement et nuire à la qualité de la cuisson des aliments.
• Surveillance pendant le fonctionnement** : Ne laissez pas la table de cuisson à vapeur sans surveillance pendant son fonctionnement. Vérifiez régulièrement le niveau d'eau, la température et l'état des aliments en cuisson afin de prévenir tout problème potentiel.

**Sécurité incendie et chaleur**
1. Tenir à l'écart des matériaux inflammables : Ne placez pas la table chauffante à vapeur à proximité de substances inflammables telles que des rideaux, du papier ou des produits chimiques. La chaleur dégagée par l'appareil peut enflammer ces matériaux et provoquer un incendie.
2. Prévention de la surchauffe : N'utilisez pas la table à vapeur si le réservoir d'eau est vide. Un fonctionnement à sec peut entraîner une surchauffe des composants, susceptible de provoquer des dommages, un incendie ou d'autres problèmes de sécurité.
3. Manipuler avec précaution à chaud : La surface de la table chauffante peut devenir extrêmement chaude pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des ustensiles résistants à la chaleur pour manipuler les pièces chaudes et éviter les brûlures.

**Hygiène et nettoyage**
1. Nettoyage régulier : Pour garantir la sécurité alimentaire et le bon fonctionnement de l'équipement, nettoyez régulièrement la table chauffante. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce manuel afin de prévenir la prolifération de bactéries et de moisissures.
2. Débrancher de l'alimentation électrique : Avant tout nettoyage, débranchez toujours la table à vapeur de la source d'alimentation afin d'éviter tout risque d'électrocution.
3. Utiliser des produits de nettoyage appropriés : N'utiliser que les produits de nettoyage recommandés pour le passage à la vapeur. Les produits

chimiques agressifs ou inadaptés peuvent endommager l’équipement et compromettre la sécurité alimentaire.

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité en vigueur dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, sous peine de non-conformité et de risques pour la sécurité.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# II . Introduction

Les tables chauffantes électriques à vapeur ont été spécialement conçues pour répondre aux exigences rigoureuses d'un service de restauration à forte activité. Chaque table a été assemblée et testée selon des normes de qualité strictes.

# III . Instructions d'installation

Veuillez noter que cet appareil doit être installé par une personne qualifiée !

## A. INSTALLATION INSTRUCTIONS :

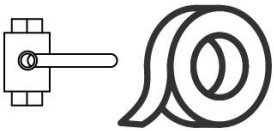
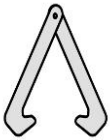
Si le carton semble endommagé, ou si des dommages sont constatés une fois le carton ouvert, arrêtez immédiatement et contactez la société de transport pour déposer une réclamation pour dommages.

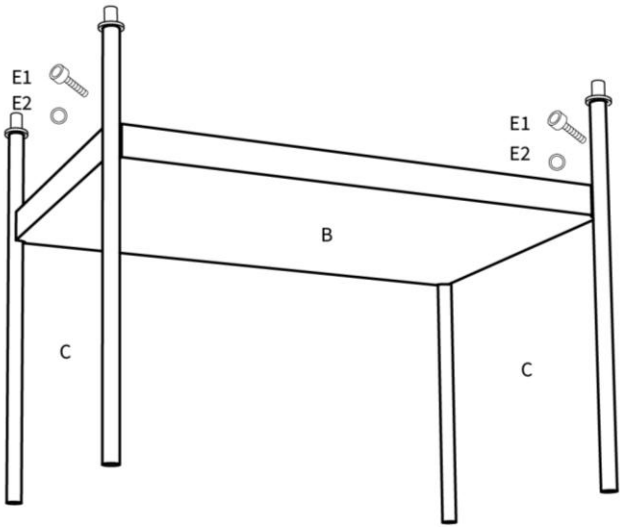
1. Retirez tous les emballages extérieurs qui protègent la partie supérieure de l'appareil.
2. Retirez tout l'emballage interne de l'appareil, le cas échéant.
3. Inspectez visuellement toutes les parties externes et internes de

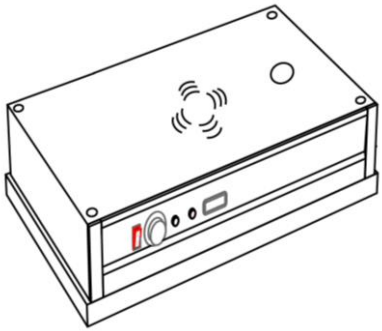
l'appareil afin de déceler tout dommage.
4. Essuyer Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide imbibé d'eau tiède. N'utilisez pas de tampons ou de produits abrasifs, car ils endommageraient la surface en acier inoxydable.
**Remarque :** Conditions ambiantes - Assurez-vous que le lieu d'utilisation se trouve dans un environnement approprié. zone Dans un environnement où la température ambiante est maintenue constante (minimum 21 °C), veuillez éviter les zones proches des ventilateurs d'extraction et des conduits de climatisation.
**Avertissement !** Environnement d'exploitation Veillez à ce que le lieu d'opération soit situé à une distance raisonnable des murs et matériaux combustibles, sinon une combustion ou une décoloration pourrait se produire.
**Attention !** Environnement d'exploitation Placez l'appareil sur un sol stable et de niveau. L'appareil doit être de niveau, aussi bien d'avant en arrière que de gauche à droite, afin de à maintenir un égal eau profondeur tout au long de le puits. À éliminer balancement ou Régler la hauteur : tournez les pieds réglables dans la direction appropriée jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
5. Avant de brancher l'appareil à une prise murale ou de le raccorder de façon permanente à un réseau électrique, l'appareil doit être réglé à la hauteur souhaitée et aligné avec les autres équipements.
6. La tension et la puissance nominales de cette table chauffante sont indiquées sur sa plaque signalétique. Branchez la table chauffante sur un circuit dont la tension et le type de courant sont similaires à ceux indiqués sur l'appareil. Plaque signalétique. Pour les appareils mobiles, un cordon et une fiche adaptés sont fournis pour le raccordement à la prise de courant correspondante.
7. Branchez l'appareil sur une prise électrique mise à la terre avec la tension et la configuration de prise correctes .
**a. Attention !** L'utilisation d'une prise non compatible avec le cordon et la fiche fournis PEUT entraîner des blessures et ANNULERA votre garantie. Veuillez raccorder la table de vapeur à un circuit de dérivation individuel.

8. Pour les installations permanentes, le raccordement à la ligne d'alimentation peut se faire par conduit ou câble armé. Utiliser du fil de cuivre pour l'alimentation électrique ou un connecteur cuivre-aluminium approprié.
9. Le corps de l'appareil doit être mis à la terre en reliant la borne de terre prévue dans la boîte de jonction à une bonne terre électrique.
10. La table à vapeur n'est pas protégée par un fusible et doit donc être raccordée à un circuit protégé par un fusible et équipé d'un dispositif de déconnexion approprié, conformément aux exigences des autorités locales compétentes.
11. Pour assembler les unités, suivez les étapes 1 à 5 énumérées ci-dessous.

**SKT1/2*4 , SKT1/2*4**

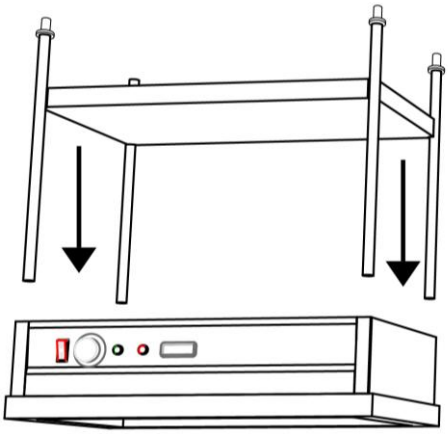
| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |
|  FX1 |  GX2 | |



**Étape 1**

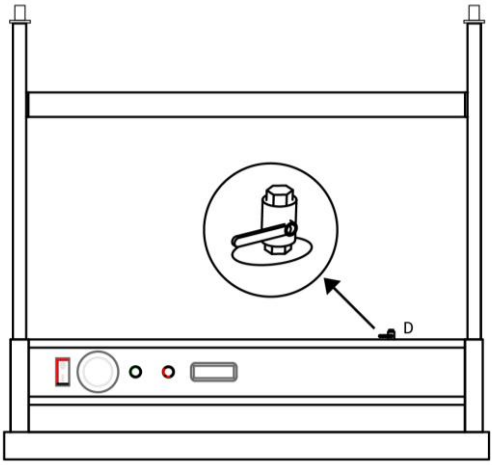
Raccordez le pied de table et l'étagère inférieure, puis fixez-les à l'aide des vis E1 et E2 . Remarque : ne serrez pas les quatre vis du pied de table et de l'étagère inférieure avec une clé ; laissez un léger jeu afin de pouvoir les insérer facilement dans les trous du pied de table.



**Étape 2**

reliez le haut du corps et le pied de la table à l'étagère inférieure, le Le corps supérieur étant à l'envers et à plat, insérez l'étagère inférieure assemblée et

Insérez le pied de la table dans le trou du pied supérieur, puis serrez. et fixez les quatre vis de fixation du pied de la table et de l'étagère inférieure avec une clé.

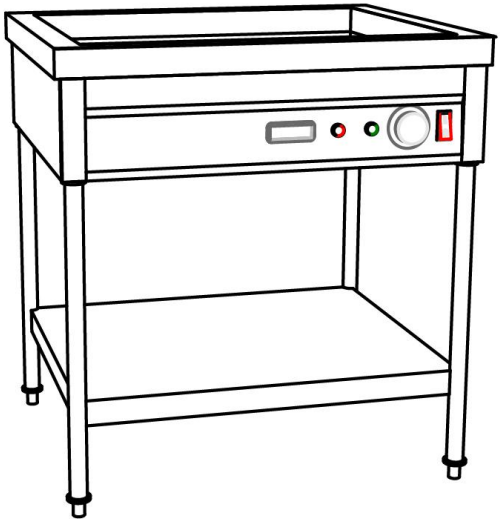



**Étape 3**

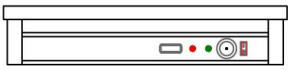
Installez le robinet de vidange, enroulez du ruban d'étanchéité blanc autour du diamètre extérieur du tuyau de vidange dans le sens horaire, puis installez le robinet de vidange.

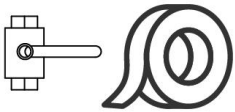
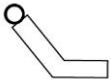
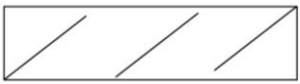
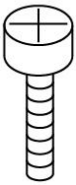
**Remarque :** Lorsque la vanne est ouverte, la poignée doit être orientée dans la direction de

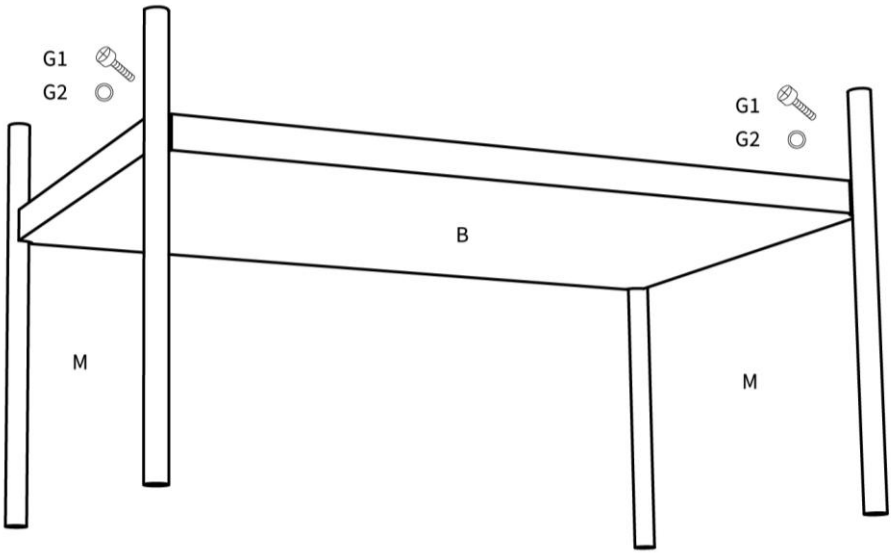
l'étagère inférieure, sinon la vanne ne s'ouvrira pas.

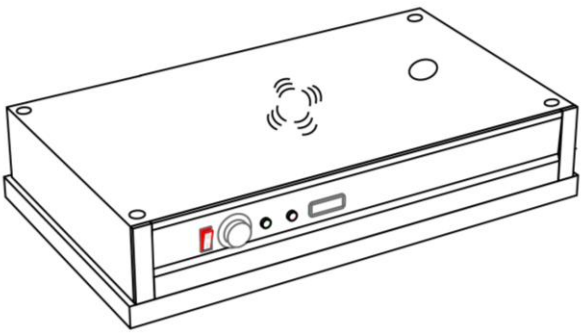


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |

| | | |
|---|---|---|
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,<br>MDC-4CX6,<br>MDC-5CX7 | |

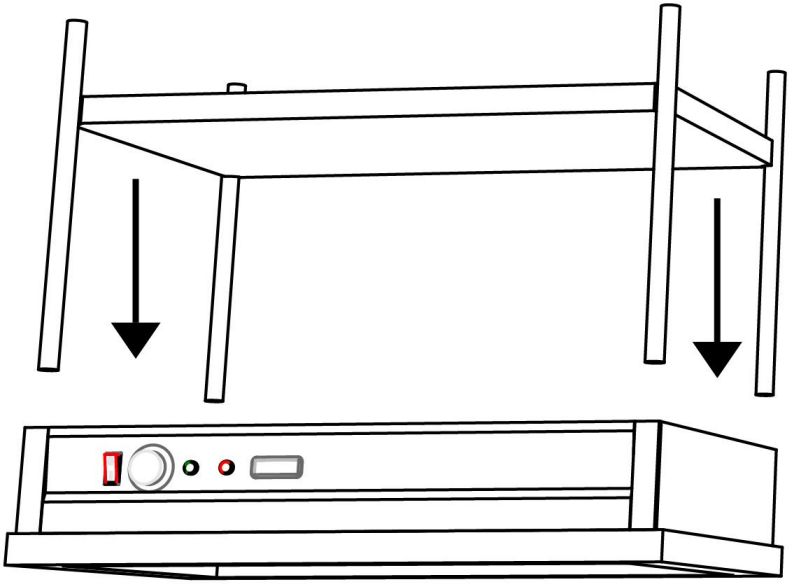


**Étape 1**

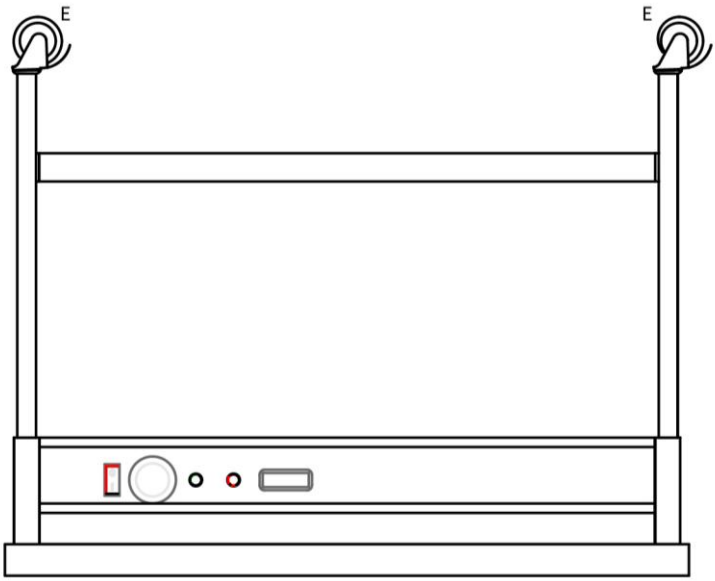
Raccordez le pied de table et l'étagère inférieure à l'aide des vis G1 et G2.

Remarque : ne serrez pas les quatre vis du pied de table et de l'étagère inférieure avec une clé ; laissez un léger jeu pour faciliter l'insertion dans les trous du pied de table.



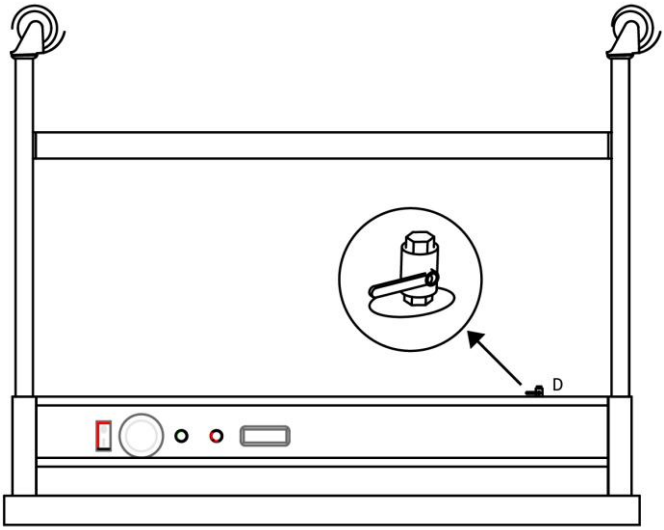
**Étape 2**

reliez le haut du corps et le pied de la table à l'étagère inférieure, le
Le corps supérieur étant à l'envers et à plat, insérez l'étagère inférieure assemblée et
Insérez le pied de la table dans le trou du pied supérieur, puis serrez.
et fixez les quatre vis de fixation du pied de la table et de l'étagère inférieure
avec une clé.




**Étape 3**

Installez les roulettes mobiles des pieds de table et verrouillez les boucles des roulettes avant
installation, puis installez les roulettes dans le sens horaire à travers
Les trous de fixation situés au bas des pieds de la table doivent être solidement fixés.

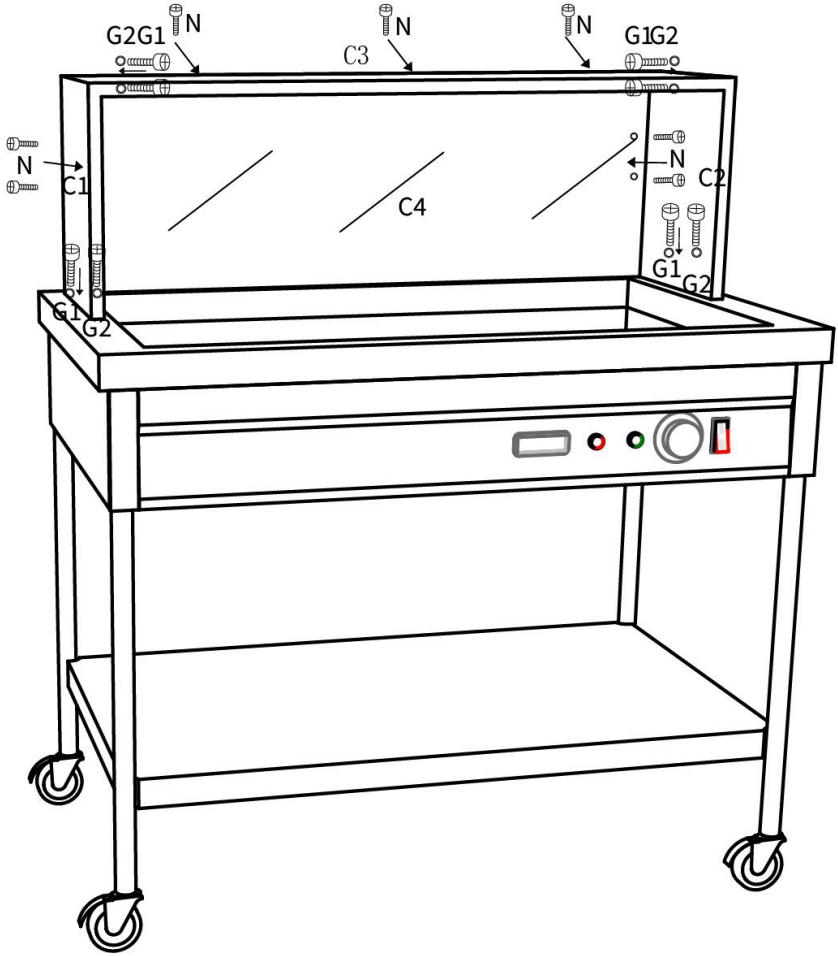



**Étape 4**

Installez le robinet de vidange, enroulez du ruban d'étanchéité blanc autour du diamètre extérieur du tuyau de vidange dans le sens horaire, puis installez le robinet de vidange.

Remarque : Lorsque la vanne est ouverte, la poignée doit être orientée dans la direction de

l'étagère inférieure, sinon la vanne ne s'ouvrira pas.

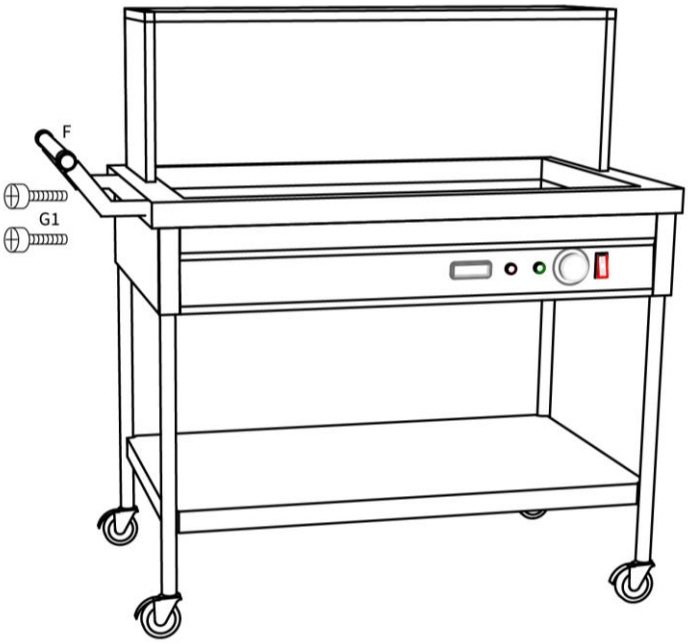



**Étape 5**

Installez le couvercle anti-éclatement. Commencez par installer le couvercle anti-éclatement sur les supports gauche et droit C1 et C2. La surface inclinée de la plaque transparente doit être orientée vers l'intérieur. dans la même direction à l'extérieur de la table, et les deux vis à gauche et Les côtés droits de la table ne doivent pas être trop serrés. 2. Installez deux vis sur les côtés gauche et droit de la plaque supérieure du couvercle de soufflage.

et ne serrez pas trop les vis au début. 3. Installez la plaque transparente avant le couvercle anti-éjection, les trous de vis sur le côté long, et connectez

4. Serrez fermement toutes les vis de la protection anti-éjection à l'aide d'une clé, en plaçant la plaque supérieure du couvercle anti-éjection avec les repères N1 et N2 orientés vers le haut d'un côté.




**Étape 6**

Installez la poignée de manière à ce qu'elle soit courbée vers le haut, pointant en direction du plan de travail.

## IV. Instructions d'utilisation

1. PRÉCHAUFFER - À Préchauffez chaque compartiment individuellement en réglant le thermostat sur la position maximale pendant 10 à 20 minutes avant d'y placer les aliments. Veillez à bien couvrir les ouvertures des

casseroles pour éviter les déperditions de chaleur.
2. Si seule une partie des chauffe-plats est nécessaire, le compartiment non utilisé n'a pas besoin d'être chauffé.
3. RÉGLAGES DU COMMUTATEUR
a. Le réglage optimal de l'interrupteur doit être déterminé par l'expérience, en fonction de la nature du service de restauration, du type d'exploitation et des préférences du restaurateur. Le réglage adéquat pour maintenir les aliments à la température souhaitée dépendra de la fréquence de rotation des stocks, de la taille des contenants, de la quantité d'aliments dans chaque contenant, de la température ambiante, de l'emplacement du chauffe-plats par rapport à la cuisinière ou aux autres équipements chauffants, aux bouches d'aération, aux ventilateurs, aux portes et aux couloirs.

## V. Nettoyage

Assurez-vous que l'appareil est éteint et que toutes les surfaces ont eu suffisamment de temps pour refroidir avant de procéder au nettoyage.
NETTOYAGE QUOTIDIEN
1. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez le puits ou videz-le de son eau.
ATTENTION : Ne laissez pas l'eau éclabousser ou couler sur les commandes ou le câblage.
3. Utilisez un chiffon doux ou une éponge imbibée d'un détergent doux pour nettoyer l'ensemble du chauffe-plats. Rincez abondamment à l'eau tiède puis séchez.
4. Une éponge à récurer en plastique et un détergent doux peuvent être utilisés pour enlever les aliments durcis.
AVIS : Ne pas utiliser de laine d'acier.

**NETTOYAGE HEBDOMADAIRE**
1. Les dépôts de tartre dus à la teneur en minéraux de l'eau peuvent être

éliminés à l'aide d'un plastique
Utilisez une éponge abrasive et un détartrant adapté à l'acier inoxydable. Il est important d'éviter l'accumulation de dépôts, car ils peuvent corroder le puits en acier inoxydable.
2. Après le détartrage, l'ensemble du puits doit être rincé abondamment avec une solution de vinaigre et d'eau afin de neutraliser tous les résidus de nettoyant.
3. Essuyez l'ensemble du puits et laissez-le découvert.
AVERTISSEMENT
N’utilisez pas de nettoyants très caustiques, d’acides ni d’ammoniaque. Ces produits pourraient corroder et/ou endommager le puits en acier inoxydable. Ne laissez pas d’eau stagner dans le puits.
L'eau doit être vidée du puits et celui-ci nettoyé après chaque utilisation.

**AVERTISSEMENT**
N’utilisez pas de nettoyants très caustiques, d’acides ni d’ammoniaque. Ces produits pourraient corroder et/ou endommager le puits en acier inoxydable. Ne laissez pas d’eau stagner dans le puits.
L'eau doit être vidée du puits et celui-ci nettoyé après chaque utilisation.

## PROCÉDURES DE NETTOYAGE DES PLANCHES À DÉCOUPER
**PROCÉDURES DE NETTOYAGE DES PLANCHES À DÉCOUPER**
En l'absence de nettoyeur haute pression, utilisez de l'eau chaude, un nettoyant granulaire ou un détergent et une brosse à poils durs. (Un frottement est nécessaire ; un simple coup de chiffon ne suffira pas.) Après avoir frotté, rincez abondamment à l'eau chaude. Laissez sécher à plat.
Il est conseillé de retourner les plateaux quotidiennement afin de limiter les risques de déformation et de ne jamais les laisser reposer à la verticale. De temps en temps, passez un grattoir plat et propre en acier inoxydable sur la surface pour atténuer les marques de couteau.
L'utilisation de hachoirs sur des planches ou des plateaux de table synthétiques n'est pas recommandée.

# VI . DÉPANNAGE

**Posez toujours les questions suivantes et vérifiez-les :**
GUIDE DE DÉPANNAGE
1. Problème : L'appareil ne chauffe pas :
a. L'appareil est-il branché sur une source d'alimentation électrique appropriée et de tension adéquate ? b. L'alimentation électrique est-elle activée au niveau du disjoncteur principal ? Vérifiez le disjoncteur ou le fusible.
c. Les boutons de commande sont-ils réglés sur la position « ON » ?
2. Problème : L'appareil ne maintient pas la température adéquate des aliments.
a. Les commandes sont-elles correctement réglées ?
b. L'appareil a-t-il été préchauffé correctement ?
c. Les plats contenant les aliments ont-ils été placés dans l'appareil à une température égale ou supérieure à la température souhaitée ?
d. Les aliments ont-ils été conservés couverts ?
e. Y a-t-il des conduits de climatisation, des conduits d'aspiration d'air ou des ventilateurs situés près ou au-dessus de l'unité, provoquant des courants d'air frais ?
f. L'appareil a-t-il été branché sur une source d'alimentation électrique appropriée et de tension adéquate ? Si oui, y a-t-il une tension trop basse ?

| Problème | Cause potentielle | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil est trop chaud. | Le thermostat est réglé trop haut. | Modifiez la température à un réglage inférieur. |
| | L'appareil est branché sur une alimentation électrique incorrecte. | Contactez un électricien agréé |

| | | |
|---|---|---|
| | Thermostat interne défectueux | Contactez un électricien agréé |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout | L'appareil n'est pas branché. | Branchez l'appareil à une alimentation électrique appropriée. |
| | Disjoncteur déclenché | Réarmer le disjoncteur |
| | Le bouton de commande est défectueux | Contactez un électricien agréé |
| | L'élément chauffant est grillé. | Contactez un électricien agréé |

**REMARQUE :** Ces appareils ne sont pas conçus pour cuire ou réchauffer des aliments congelés ou réfrigérés. Les aliments placés sur les tables doivent déjà être chauds,
et la table maintiendra les températures adéquates.



VEVOR

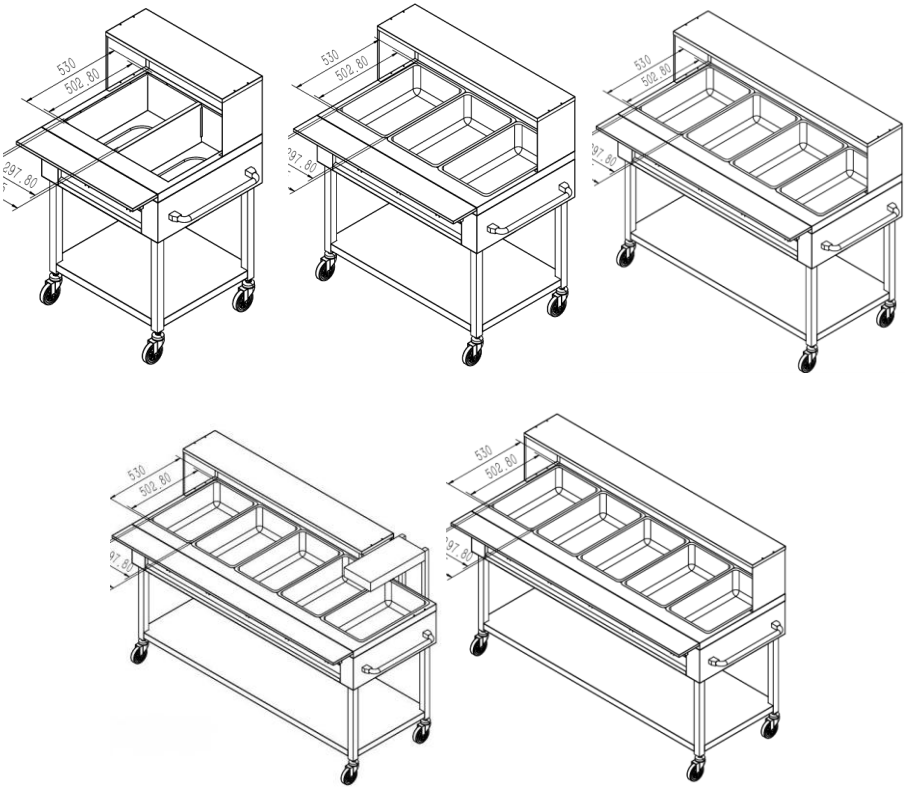
Upgrade · The Home Creator Way

# Warmhaltegerät

**MODELL: PFD7063, PFD10063, PFD14063 , PFD18063, PFDW18063**

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

**MODELL: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**, PFD18063, PFDW18063**




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 .

# I. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen**

1. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch: Bevor Sie den Speisendampfgarer in Betrieb nehmen, lesen und verstehen Sie bitte alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gründlich. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen, Sachschäden oder Fehlfunktionen des Geräts führen.

**2.** Professionelle Installation empfohlen: Für einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb wird dringend empfohlen, den Speisendampftisch von einem qualifizierten Fachmann installieren zu lassen. Eine unsachgemäße Installation kann erhebliche Sicherheitsrisiken bergen.

| Symbol | Symbolbeschreibung |
|---|---|
|  | **Warnung:** Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. |
|  | Dieses Symbol, das vor einem Sicherheitshinweis steht, kennzeichnet eine Vorsichtsmaßnahme, Warnung oder Gefahr. Das Ignorieren dieser Warnung kann zu einem Unfall führen. Um das Risiko von Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen zu verringern, befolgen Sie bitte stets die unten stehenden Empfehlungen. |
|  | **KORREKTE ENTSORGUNG:**<br>Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie<br>2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne kennzeichnet Produkte, die in der Europäischen Union einer getrennten Abfallentsorgung unterliegen. Dies gilt für das Produkt und sämtliches mit diesem Symbol gekennzeichnetes Zubehör. Produkte, die als solche gekennzeichnet sind, dürfen |

| | |
|---|---|
| | nicht in der EU zur getrennten Abfallentsorgung zugelassen werden. Sie werden mit dem normalen Hausmüll entsorgt, müssen aber zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. |

**VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches

Zurücksetzen des Thermoschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.

• Unsachgemäße Installation, Justierung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung können Sachschäden, Verletzungen oder Tod verursachen.

• Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

• Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.

• Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sind wichtig für die ordnungsgemäße Installation, Verwendung und Wartung dieses Produkts. Die Einhaltung dieser Verfahren und Anweisungen führt zu zufriedenstellenden Ergebnissen und einem langfristig störungsfreien Betrieb. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

elektrischen Dampftische dürfen nicht mit einem Wasserschlauch unter Druck abgespritzt werden. Sprühen Sie keine Flüssigkeiten direkt auf das Bedienfeld (Einzelheiten dazu finden Sie im Abschnitt „Reinigung“).

• Legen Sie keinen Körperteil auf den Deckel des elektrischen Dampftisches, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

elektrischen Dampftische nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Geräten, die Fett abgeben (z. B. elektrische Dampftische ).

• Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.

• Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zur Betätigung der

Bedienelemente.
• Seien Sie beim Anheben der Deckel der elektrischen Dampfgarer äußerst vorsichtig , da heißer Dampf austreten kann. Berühren Sie die Heizelemente oder deren Abdeckungen nicht, solange das Gerät heiß ist.
• Ein Erdungskabel muss das Gerät mit allen anderen Einheiten der gesamten Anlage und von dort mit einer unabhängigen Erdung verbinden.
• Lassen Sie Kinder und Jugendliche dieses Produkt nicht berühren oder benutzen (Hinweis: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, wenn sie unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Umgang damit erlernen und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
• Y-Anschluss: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
• Spannungskompatibilität prüfen: Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung des Dampftisches mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Der Betrieb des Geräts mit einer ungeeigneten Spannung kann zu elektrischen Schäden, Überhitzung oder sogar Stromschlägen führen.
• Netzkabel regelmäßig prüfen: Kontrollieren Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen wie Ausfransungen, Risse oder freiliegende Drähte. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, verwenden Sie das Gerät sofort nicht mehr und tauschen Sie das Netzkabel aus. Die Verwendung eines beschädigten Netzkabels kann zu Kurzschlüssen und Brandgefahr führen.
• Nicht überladen**: Stellen Sie nicht mehr Lebensmittel oder Behälter auf den Dampftisch, als dessen Kapazität zulässt. Eine Überladung kann zu ungleichmäßiger Erwärmung, potenziellen Schäden am Gerät und einer Beeinträchtigung der Garqualität führen.

• Überwachung während des Betriebs**: Lassen Sie den Speisenwärmer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand, die Temperatur und den Zustand der Speisen, um mögliche Probleme zu vermeiden.

**Brand- und Hitzeschutz**

1. Von brennbaren Materialien fernhalten: Stellen Sie den Speisenwärmer nicht in die Nähe von brennbaren Stoffen wie Vorhängen, Papier oder Chemikalien. Die vom Gerät erzeugte Hitze kann diese Materialien entzünden und einen Brand verursachen.
2. Überhitzung vermeiden: Betreiben Sie den Dampftisch nicht ohne den erforderlichen Wasservorrat im Behälter. Ein Trockenlauf kann zu einer Überhitzung der Bauteile und damit zu Schäden, Bränden oder anderen Sicherheitsrisiken führen.
3. Vorsicht beim Umgang mit heißen Teilen: Die Oberfläche des Dampftisches kann während und nach dem Betrieb extrem heiß werden. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Teilen geeignete hitzebeständige Handschuhe oder Utensilien, um Verbrennungen zu vermeiden.

**Hygiene und Reinigung**

1. Regelmäßige Reinigung: Um die Lebensmittelsicherheit und die einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten, reinigen Sie den Dampfgarer regelmäßig. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in diesem Handbuch, um das Wachstum von Bakterien und Schimmelpilzen zu verhindern.
2. Stromzufuhr unterbrechen: Vor der Reinigung muss der Dampftisch immer vom Stromnetz getrennt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
3. Geeignete Reinigungsmittel verwenden: Verwenden Sie ausschließlich Reinigungsmittel, die für die Verwendung mit dem Speisendampftisch empfohlen werden. Scharfe oder ungeeignete Chemikalien können das Gerät beschädigen und die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen.

**Konformitätserklärung**
Dieses Produkt wird gemäß den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Veränderungen am Produkt sind untersagt, da dies zum Verlust der Konformität und zu Sicherheitsrisiken führen kann.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

# II . Einleitung

Die elektrischen Dampftische wurden speziell für die hohen Anforderungen eines stark frequentierten Gastronomiebetriebs entwickelt. Jeder einzelne Dampftisch wurde nach strengen Qualitätsstandards montiert und geprüft.

# III . Installationsanleitung

Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät von einer qualifizierten Fachkraft installiert werden muss!

## A. INSTALLATION ANLEITUNG :

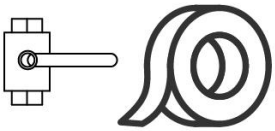
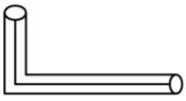
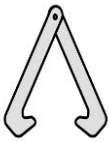
Wenn der Karton beschädigt erscheint oder nach dem Öffnen des Kartons eine Beschädigung festgestellt wird, stoppen Sie sofort und kontaktieren Sie das Speditionsunternehmen, um eine Schadensmeldung einzureichen .

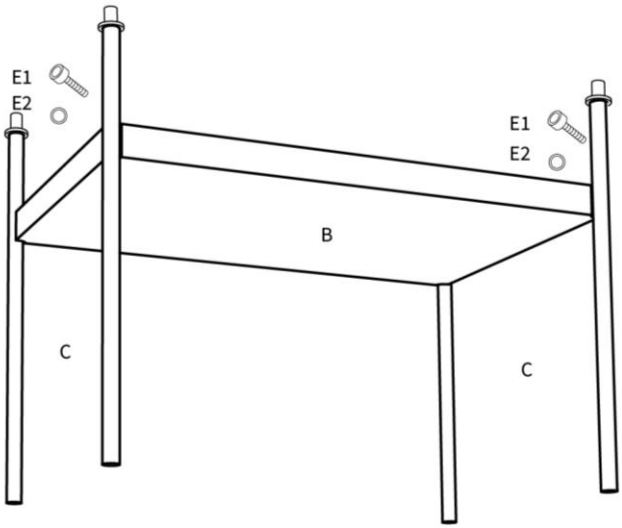
1. Entfernen Sie die gesamte äußere Verpackung, die den oberen Teil des Geräts schützt.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls die gesamte Innenverpackung des Geräts.
3. Überprüfen Sie alle äußeren und inneren Teile des Geräts visuell auf Beschädigungen.

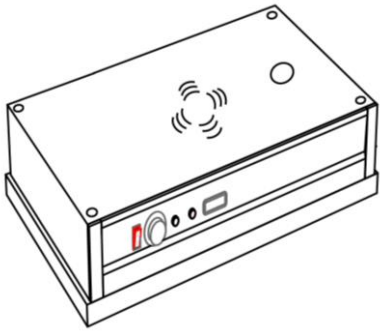
4. Abwischen Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und warmem Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen.
**Hinweis:** Umgebungsbedingungen – Stellen Sie sicher, dass sich der Betriebsstandort in einem bestimmten Bereich befindet. Bereich Bei konstanter Umgebungstemperatur (mindestens 21 °C) bitte meiden. Bereiche in der Nähe von Abluftventilatoren und Klimaanlagenkanälen sollten vermieden werden.
**Warnung!** Betriebsumgebung Stellen Sie sicher, dass der Einsatzort einen angemessenen Abstand zu brennbaren Wänden und Materialien aufweist, da es sonst zu Verbrennung oder Verfärbung kommen könnte.
**Vorsicht!** Betriebsumgebung Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Boden. Das Gerät muss sowohl vorne und hinten als auch horizontal waagerecht stehen. Zu pflegen ein gleich Wasser Tiefe hindurch Die Brunnen. Zu beseitigen Rocking oder Die Höhe einstellen: Drehen Sie die verstellbaren Füße in die richtige Richtung, bis das gewünschte Ergebnis erzielt ist.
5. Bevor das Gerät an eine Wandsteckdose angeschlossen oder dauerhaft elektrisch verbunden wird, sollte es auf die gewünschte Höhe eingestellt und mit anderen Geräten ausgerichtet werden.
6. Die Spannungs- und Leistungsangaben dieses Dampftisches finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Schließen Sie den Dampftisch an einen Stromkreis an, dessen Spannung und Stromart den Angaben auf dem Typenschild entsprechen. Typenschild. Für mobile Geräte sind ein passendes Kabel und ein Stecker zum Anschluss an die entsprechende Steckdose im Lieferumfang enthalten.
7. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose mit korrekter Spannung und Steckerkonfiguration an .
**a. Warnung!** Die Verwendung einer Steckdose, die nicht zum angeschlossenen Kabel und Stecker passt, KANN zu Verletzungen führen und FÜHRT ZUM Erlöschen der Garantie. Bitte schließen Sie die Dampftabelle an einen einzelnen Stromkreis an.
8. Bei Festinstallationen kann der Anschluss an die Versorgungsleitung

über ein Schutzrohr oder ein armiertes Kabel erfolgen. Verwenden Sie Kupferdraht für die Stromversorgung oder einen geeigneten Kupfer-Aluminium-Drahtverbinder.
9. Das Gehäuse des Geräts sollte geerdet werden, indem der im Anschlusskasten vorgesehene Erdungsbolzen mit einer guten elektrischen Erdung verbunden wird.
10. Der Dampftisch ist nicht abgesichert und muss daher an einen abgesicherten Stromkreis mit geeigneten Trennvorrichtungen angeschlossen werden, wie es die örtlichen Vorschriften vorschreiben.
11. Zum Zusammenbau der Einheiten befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte 1 bis 5 .

**SKT1/2*4 ， SKT1/2*4**

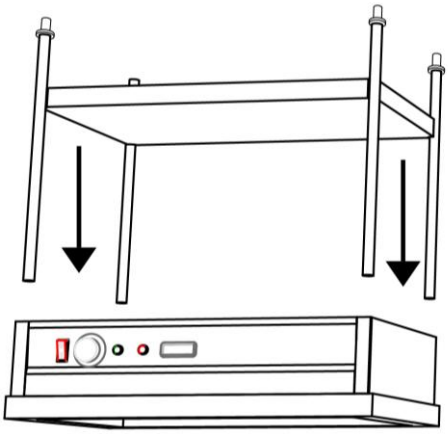
| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |
|  FX1 |  GX2 | |



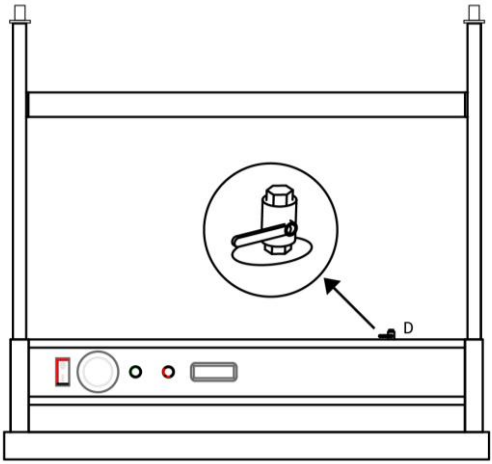
**Schritt 1**

Verbinden Sie das Tischbein mit dem unteren Regalbrett und fixieren Sie beides mit E 1 und E 2. Hinweis: Ziehen Sie die vier Schrauben des Tischbeins und des unteren Regalbretts nicht mit einem Schraubenschlüssel fest, sondern lassen Sie etwas Spielraum, damit sie sich leicht in die Öffnung des oberen Tischbeins einführen lassen.



**Schritt 2**

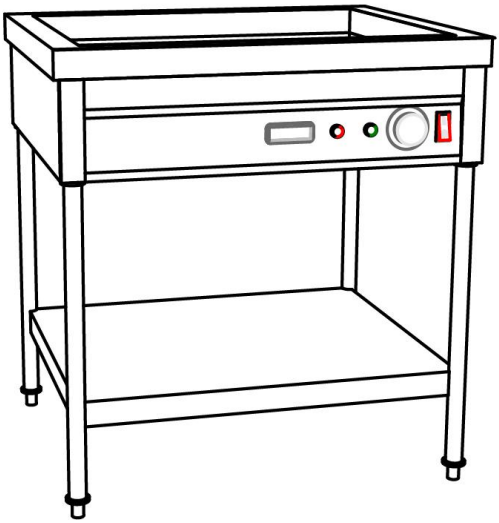
Verbinden Sie den oberen Teil und das Tischbein mit dem unteren Regalbrett,
Der obere Teil liegt kopfüber und flach, setzen Sie das zusammengebaute untere Regalbrett ein und
Führen Sie das Tischbein in die Öffnung des oberen Tischbeins ein und ziehen Sie es dann fest.
und befestigen Sie die vier Verbindungsschrauben des Tischbeins und der unteren Ablage.
mit einem Schraubenschlüssel.



**Schritt 3**

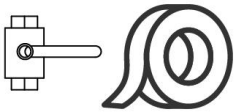
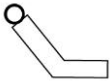
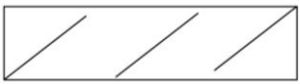
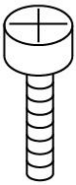
Installieren Sie das Ablassventil, wickeln Sie den Außendurchmesser des Abflussrohrs im Uhrzeigersinn mit weißem Dichtungsband ein und installieren Sie dann das Ablassventil.

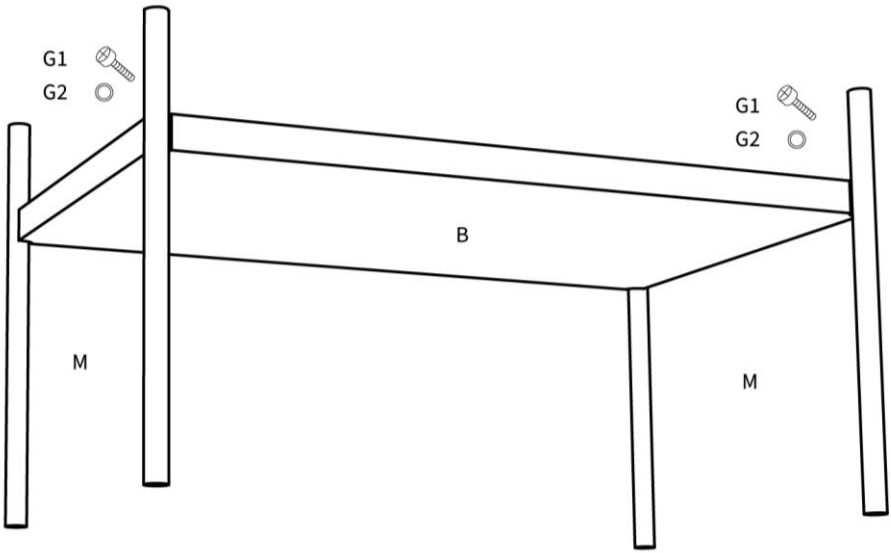
**Hinweis:** Wenn das Ventil geöffnet ist, sollte der Griff in Richtung zeigen von
die untere Ablage, andernfalls öffnet sich das Ventil nicht.

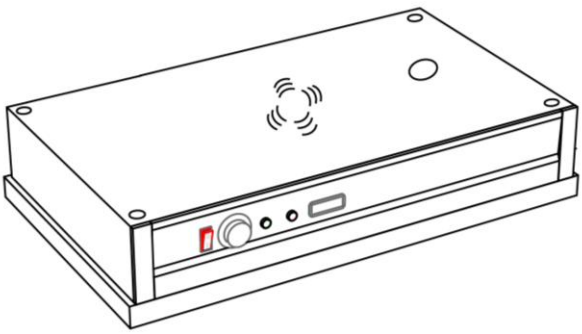


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |

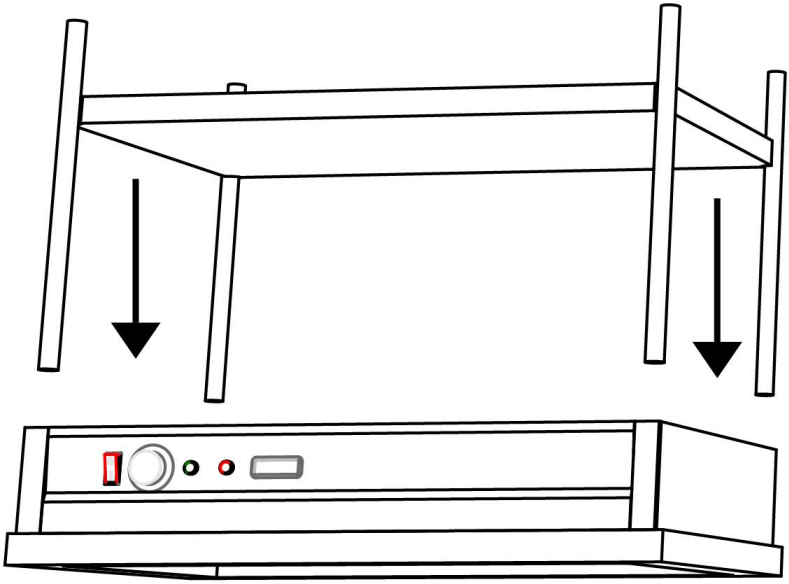
| | | |
|---|---|---|
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,<br>MDC-4CX6,<br>MDC-5CX7 | |



**Schritt 1**

Verbinden Sie das Tischbein mit der unteren Ablage und fixieren Sie beides mit G1 und G2. Hinweis: Ziehen Sie die vier Schrauben des Tischbeins und der unteren Ablage nicht mit einem Schraubenschlüssel fest, sondern lassen Sie etwas Spielraum, damit sie sich leicht in die Öffnung des oberen Tischbeins einführen lassen.



**Schritt 2**

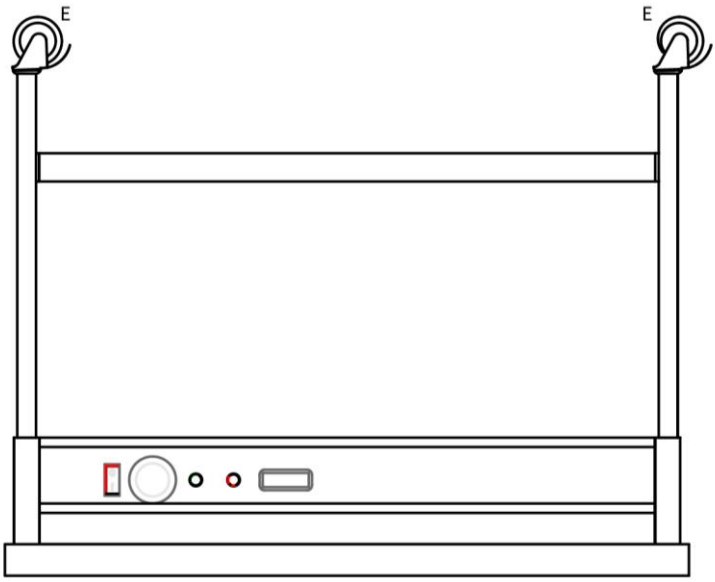
Verbinden Sie den oberen Teil und das Tischbein mit dem unteren Regalbrett,

Der obere Teil liegt kopfüber und flach, setzen Sie das zusammengebaute untere Regalbrett ein und

Führen Sie das Tischbein in die Öffnung des oberen Tischbeins ein und ziehen Sie es dann fest.

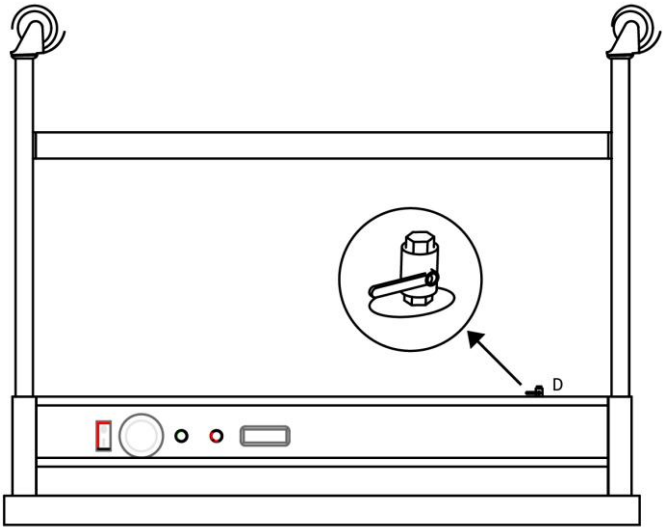
und befestigen Sie die vier Verbindungsschrauben des Tischbeins und der unteren Ablage.

mit einem Schraubenschlüssel.




**Schritt 3**

Montieren Sie die beweglichen Rollen der Tischbeine und verriegeln Sie die Rollenverschlüsse, bevor Sie
Montage, und dann die Rollen im Uhrzeigersinn montieren durch
die Befestigungslöcher an der Unterseite der Tischbeine und befestigen Sie sie fest.

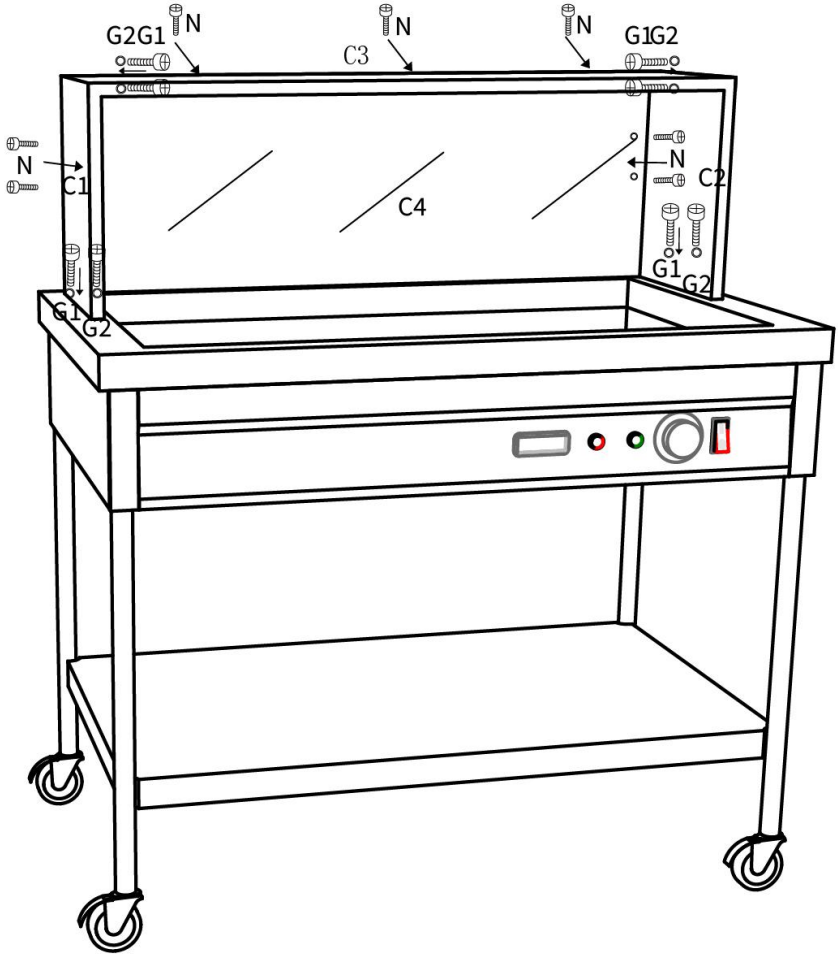



**Schritt 4**

Installieren Sie das Ablassventil, wickeln Sie den Außendurchmesser des Abflussrohrs im Uhrzeigersinn mit weißem Dichtungsband ein und installieren Sie dann das Ablassventil.

Hinweis: Wenn das Ventil geöffnet ist, sollte der Griff in Richtung zeigen von

die untere Ablage, andernfalls öffnet sich das Ventil nicht.



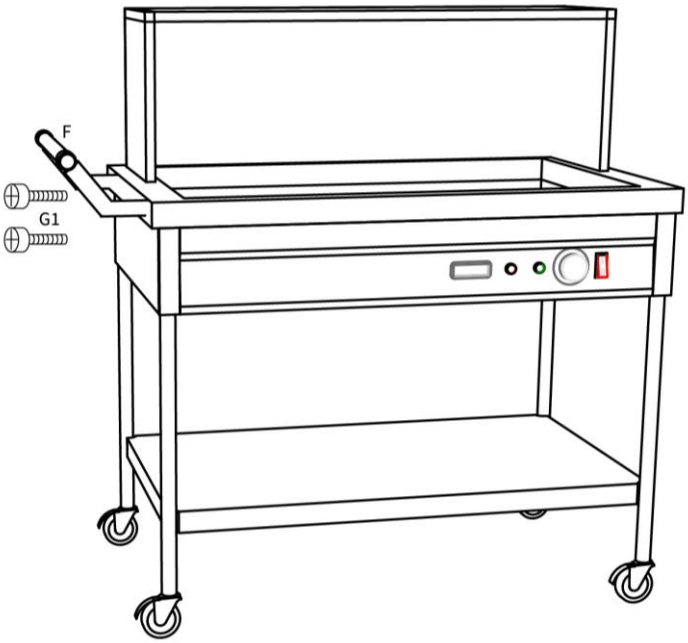

**Schritt 5**

Installieren Sie die Ausblasabdeckung. 1. Installieren Sie zuerst die Ausblasabdeckung C1 C2 links und rechts. Die geneigte Fläche der transparenten Platte sollte in

in die gleiche Richtung außerhalb des Tisches, und die beiden Schrauben auf der linken und

Die rechten Seiten des Tisches sollten nicht zu fest angezogen werden. 2. Bringen Sie zwei Schrauben an der linken und rechten Seite der oberen

Platte der Ausblasabdeckung an.
Ziehen Sie die Schrauben zunächst nicht zu fest an. 3. Montieren Sie die transparente Platte vor der Ausblasabdeckung, wobei die Schraubenlöcher an der Längsseite liegen, und verbinden Sie sie.
Die obere Platte der Ausblasschutzabdeckung muss so positioniert sein, dass N1 und N2 auf einer Seite nach oben zeigen. 4. Ziehen Sie alle Schrauben der Ausblasschutzabdeckung mit einem Schraubenschlüssel fest an.




**Schritt 6**
Montieren Sie den Griff; der Griff ist nach oben gebogen und zeigt in Richtung der Arbeitsplatte.

## IV. Bedienungsanleitung

1. VORHEIZEN - Bis Heizen Sie die einzelnen Fächer vor, indem Sie den

Schalter 10–20 Minuten auf höchster Stufe stellen, bevor Sie die Speisen hineingeben. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen der Pfannen abgedeckt sind, um Wärmeverlust zu vermeiden.
2. Wird nur ein Teil der Speisenwärmer benötigt, muss das nicht genutzte Fach nicht beheizt werden.
3. Schaltereinstellungen
a. Die optimalen Schaltereinstellungen müssen erfahrungsbasiert anhand der Art des Gastronomiebetriebs, der Betriebsweise und der individuellen Vorlieben des Restaurantbetreibers ermittelt werden. Die erforderliche Schaltereinstellung, um Lebensmittel auf der gewünschten Temperatur zu halten, hängt von der Umschlagshäufigkeit, der Größe der Lebensmittelbehälter, der Menge der Lebensmittel in jedem Behälter, der Raumtemperatur, dem Standort des Speisenwärmers in Bezug auf Herd oder andere Heizgeräte, Luftauslässe, Ventilatoren, Türen und Durchgänge ab.

## V. Reinigung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und alle Oberflächen ausreichend Zeit zum Abkühlen hatten, bevor Sie es reinigen.
TÄGLICHE REINIGUNG
1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Reinigen oder entfernen Sie das Wasser aus dem Brunnen.
VORSICHT: Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die Bedienelemente oder die Verkabelung spritzt oder läuft.
3. Reinigen Sie die gesamte Heizeinheit mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie sie anschließend gründlich mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie.
4. Zum Entfernen von eingetrockneten Speiseresten können ein Kunststoff-Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

HINWEIS: Verwenden Sie keine Stahlwolle.

**Wöchentliche Reinigung**

1. Kalkablagerungen, die durch den Mineralgehalt des Wassers entstehen, können mit Hilfe eines Kunststoffs entfernt werden.
Ein Scheuerschwamm und ein für Edelstahl zugelassenes Entkalkungsmittel sind erforderlich. Es ist wichtig, die Bildung dieser Ablagerungen zu verhindern, da sie Korrosion am Edelstahlbrunnen verursachen können.
2. Nach dem Entkalken sollte die Brunnenbaugruppe gründlich mit einer Lösung aus Essig und Wasser gespült werden, um alle Reinigungsmittelrückstände zu neutralisieren.
3. Wischen Sie die Brunnenbaugruppe trocken und lassen Sie sie unbedeckt.

WARNUNG

Verwenden Sie keine stark ätzenden Reiniger, Säuren oder Ammoniak. Diese können Korrosion und/oder Beschädigungen des Edelstahlbrunnens verursachen. Lassen Sie kein Wasser im Brunnen stehen.
Nach jeder Benutzung muss das Wasser aus dem Brunnen entfernt und der Brunnen gereinigt werden.

**WARNUNG**

Verwenden Sie keine stark ätzenden Reiniger, Säuren oder Ammoniak. Diese können Korrosion und/oder Beschädigungen des Edelstahlbrunnens verursachen. Lassen Sie kein Wasser im Brunnen stehen.
Nach jeder Benutzung muss das Wasser aus dem Brunnen entfernt und der Brunnen gereinigt werden.

**REINIGUNGSVERFAHREN FÜR DIE SCHNEIDEBRETTER**

**REINIGUNGSVERFAHREN FÜR DIE SCHNEIDEBRETTER**

Wenn kein Hochdruckreiniger verfügbar ist, verwenden Sie heißes Wasser, ein Granulatreiniger oder Spülmittel und eine Bürste mit harten Borsten. (Schrubben ist notwendig, einfaches Abwischen reicht nicht aus.) Nach

dem Schrubben gründlich mit heißem Wasser abspülen. Flach liegen lassen.
Die Platten sollten täglich gewendet werden, um ein Verziehen zu verhindern, und niemals hochkant gestellt werden. Fahren Sie regelmäßig mit einem sauberen, flachen Edelstahlschaber über die Oberfläche, um die Schnittspuren zu versiegeln.
Die Verwendung von Hackmessern auf synthetischen Brettern oder Tischplatten wird nicht empfohlen.

## VI . FEHLERSUCHE

**Fragen Sie immer nach und überprüfen Sie Folgendes:**
LEITFADEN ZUR FEHLERBEHEBUNG
1. Problem: Gerät heizt nicht:
a. Ist das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der korrekten Spannung angeschlossen? b. Ist der Strom am Hauptschalter eingeschaltet? Überprüfen Sie den Leitungsschutzschalter bzw. die Sicherung.
c. Stehen die Regler in der Position „EIN“?
2. Problem: Das Gerät hält die richtige Lebensmitteltemperatur nicht aufrecht.
a. Sind die Bedienelemente richtig eingestellt?
b. Wurde das Gerät ordnungsgemäß vorgeheizt?
c. Wurden die Behälter mit den Speisen bei oder über der gewünschten Temperatur in das Gerät gestellt?
d. Wurden die Lebensmittel abgedeckt aufbewahrt?
e. Befinden sich in der Nähe oder über dem Gerät Klimaanlagenkanäle, Abluftkanäle oder Ventilatoren, die für kühle Luftzüge sorgen?
f. Wurde das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der korrekten Spannung angeschlossen? Falls ja, liegt eine Unterspannung vor?

| Ausgabe | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Das Gerät ist zu heiß | Die Temperaturregelung ist zu hoch eingestellt. | Stellen Sie die Temperatur auf eine niedrigere Stufe. |
| | Das Gerät ist an die falsche Stromversorgung angeschlossen. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker. |
| | Defekter interner Thermostat | Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker. |
| Das Gerät funktioniert überhaupt nicht. | Das Gerät ist nicht angeschlossen. | Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromversorgung an. |
| | Schutzschalter ausgelöst | Schutzschalter zurücksetzen |
| | Der Bedienknopf ist defekt | Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker. |
| | Heizelement durchgebrannt | Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker. |

**Hinweis:** Die Geräte sind nicht zum Kochen oder Erwärmen von gefrorenen oder gekühlten Lebensmitteln geeignet. Die auf die Tische gestellten Speisen sollten bereits heiß sein;
der Tisch hält die richtige Temperatur.



VEVOR

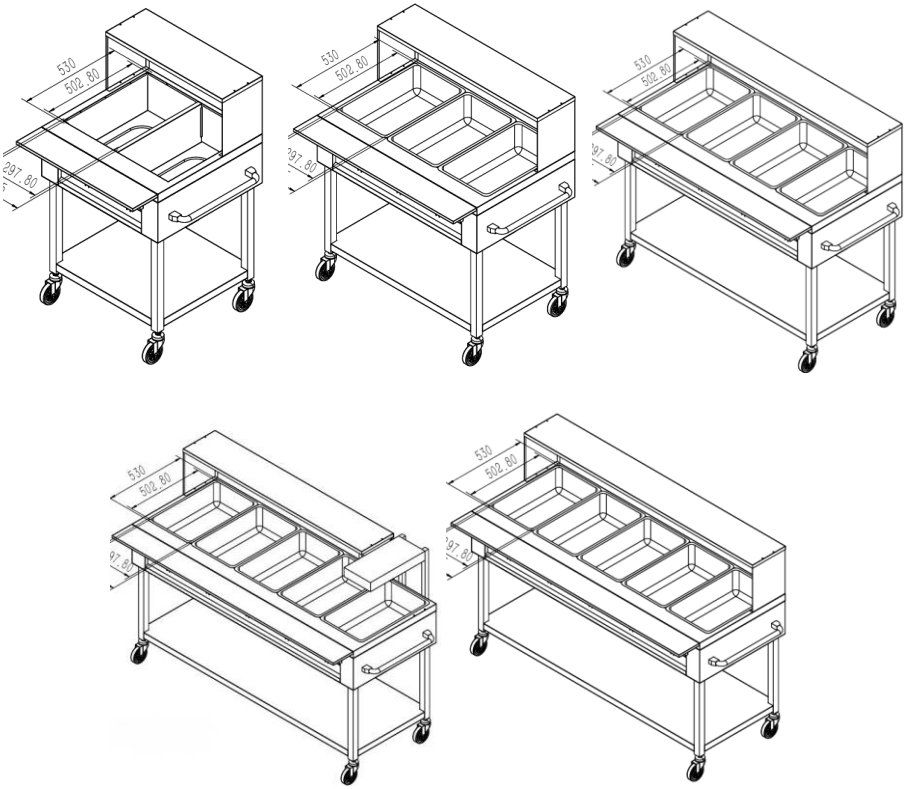
Upgrade · The Home Creator Way

# Scaldavivande

**MODELLO: PFD7063, PFD10063, PFD14063 , PFD18063, PFDW18063**

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

**MODELLO: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**, PFD18063, PFDW18063**




Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

# I. INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

**Precauzioni generali**

1. Leggere attentamente le istruzioni: Prima di utilizzare il tavolo a vapore per alimenti, leggere e comprendere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni personali, danni materiali o malfunzionamenti dell'apparecchiatura.

**2.** Installazione professionale consigliata: Per un funzionamento corretto e sicuro, si raccomanda vivamente che il tavolo a vapore per alimenti venga installato da un professionista qualificato. Un'installazione errata può comportare seri rischi per la sicurezza.

| Simbolo | Descrizione simbolica |
|---|---|
|  | **Avvertimento:** Per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni. |
|  | Questo simbolo, posto prima di un'avvertenza di sicurezza, indica un tipo di precauzione, un avvertimento o un pericolo. Ignorare questo avvertimento può causare un incidente. Per ridurre il rischio di lesioni, incendi o folgorazione, si prega di seguire sempre le raccomandazioni riportate di seguito. |
|  | **SMALTIMENTO CORRETTO:**<br>Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea<br>2012/19/CE. Il simbolo che mostra un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere Possono |

| | |
|---|---|
| | essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati presso un punto di raccolta per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. |

**ATTENZIONE:** Per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario del termostato di sicurezza, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dalla rete elettrica.

• Un'installazione, una regolazione, una modifica, un servizio o una manutenzione impropri possono causare danni materiali, lesioni o morte.

• Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di installare o riparare questa apparecchiatura.

• Non conservare né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

• Le informazioni contenute in questo manuale sono importanti per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione di questo prodotto.

• L'osservanza di queste procedure e istruzioni garantirà risultati soddisfacenti e un funzionamento senza problemi a lungo termine. Si prega di leggere attentamente questo manuale e di conservarlo per future consultazioni.

• Non spruzzare i tavoli a vapore elettrici con un tubo dell'acqua ad alta pressione. Non spruzzare liquidi direttamente sul pannello di controllo (fare riferimento alla sezione sulla pulizia per i dettagli).

• Non appoggiare alcuna parte del corpo sul coperchio del tavolo a vapore elettrico quando l'apparecchio è acceso.

• Non utilizzare i tavoli a vapore elettrici vicino a fonti di calore o apparecchi che emettono grasso (ad esempio, tavoli a vapore elettrici ).

• Non utilizzare l'unità per scopi diversi dal contenere alimenti.

• Non utilizzare oggetti appuntiti per azionare i comandi.

• Prestare la massima attenzione quando si sollevano i coperchi delle pentole del forno a vapore elettrico , poiché il vapore potrebbe fuoriuscire

dagli alimenti caldi. Non toccare i coperchi o le resistenze del serbatoio quando l'apparecchio è caldo.
• Un cavo di messa a terra deve collegare l'apparecchio a tutte le altre unità dell'intero impianto e da lì a una connessione di terra indipendente.
• Non lasciare che bambini o minori tocchino o utilizzino questo prodotto (Nota: questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza
di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
• Attacco di tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato analogo, al fine di evitare pericoli.
• Verificare la compatibilità della tensione: assicurarsi che la tensione nominale del banco a vapore per alimenti corrisponda alla tensione di alimentazione locale. L'utilizzo dell'apparecchiatura con una tensione non corretta può causare danni elettrici, surriscaldamento o persino scosse elettriche.
• Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione: Verificare periodicamente che il cavo di alimentazione non presenti segni di danneggiamento, come sfilacciamenti, crepe o fili scoperti. In caso di danni, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchiatura e sostituire il cavo di alimentazione. L'utilizzo di un cavo di alimentazione danneggiato può causare cortocircuiti e rischi di incendio.
• Non sovraccaricare**: Non posizionare sul piano cottura a vapore un numero di alimenti o contenitori superiore alla sua capacità nominale. Il sovraccarico può causare un riscaldamento non uniforme, potenziali danni all'apparecchiatura e compromettere la qualità della cottura degli alimenti.
• Monitoraggio durante il funzionamento**: Non lasciare il banco a vapore incustodito durante il funzionamento. Controllare regolarmente il livello

dell'acqua, la temperatura e le condizioni degli alimenti in cottura per prevenire eventuali problemi.

**Sicurezza antincendio e termica**

1. Tenere lontano da materiali infiammabili: Non posizionare il bagnomaria vicino a sostanze infiammabili, come tende, carta o prodotti chimici. Il calore generato dall'apparecchio può incendiare questi materiali, provocando un incendio.
2. Evitare il surriscaldamento: non utilizzare il tavolo a vapore senza acqua nel serbatoio, come richiesto. Far funzionare l'apparecchiatura a secco può causare il surriscaldamento dei componenti, con conseguenti danni, incendi o altri problemi di sicurezza.
3. Maneggiare con cautela quando è caldo: la superficie del tavolo a vapore può diventare estremamente calda durante e dopo il funzionamento. Utilizzare guanti o utensili resistenti al calore appropriati quando si maneggiano le parti calde per evitare ustioni.

**Igiene e pulizia**

1. Pulizia regolare: Per garantire la sicurezza alimentare e le prestazioni delle apparecchiature, pulire regolarmente il banco a vapore. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo manuale per prevenire la proliferazione di batteri e muffe.
2. Scollegare dall'alimentazione: Prima della pulizia, scollegare sempre il tavolo a vapore dalla presa di corrente per evitare il rischio di scosse elettriche.
3. Utilizzare detergenti appropriati: utilizzare esclusivamente detergenti raccomandati per l'uso con il banco a vapore per alimenti. Prodotti chimici aggressivi o inadatti possono danneggiare l'attrezzatura e compromettere la sicurezza alimentare.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati

Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidarne la conformità e creare rischi per la sicurezza.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## II . Introduzione

Il banco a vapore elettrico è stato specificamente progettato per soddisfare le rigorose esigenze di un'attività di ristorazione intensa. Ogni banco a vapore elettrico è stato assemblato e testato secondo severi standard di qualità.

## III . Istruzioni di installazione

Attenzione: questa unità deve essere installata da personale qualificato!

### A. INSTALLAZIONE ISTRUZIONI :

Se la scatola appare danneggiata, o se il danno viene scoperto una volta aperta, interrompere immediatamente la spedizione e contattare la compagnia di trasporto per presentare un reclamo per danni.

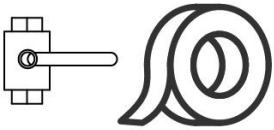
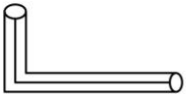
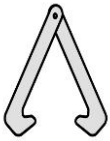
1. Rimuovere tutto l'imballaggio esterno che protegge la parte superiore dell'unità
2. Rimuovere tutto l'imballaggio interno dell'unità, se presente.
3. Ispezionare visivamente tutte le parti esterne e interne dell'unità per verificare la presenza di danni.
4. Pulisci Pulisci la parte esterna dell'unità con un panno umido imbevuto di acqua tiepida. Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi, poiché danneggerebbero la superficie in acciaio inossidabile.

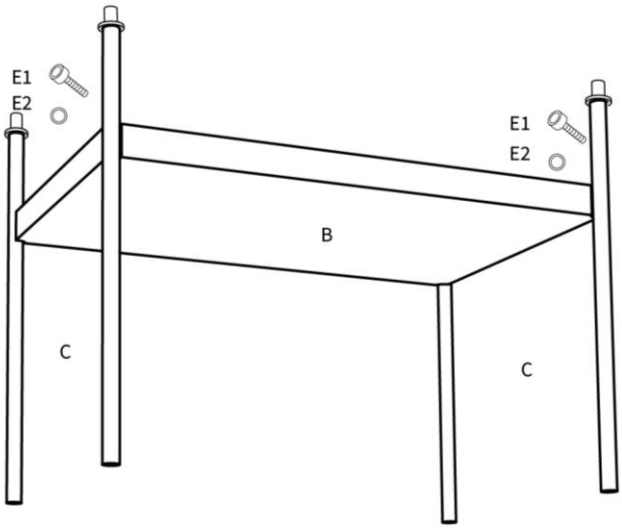
**Nota:** Condizioni ambientali - Assicurarsi che il luogo operativo sia in un zona dove la temperatura ambiente viene mantenuta costante (minimo 21°C). Si prega di evitare aree come quelle vicino alle ventole di

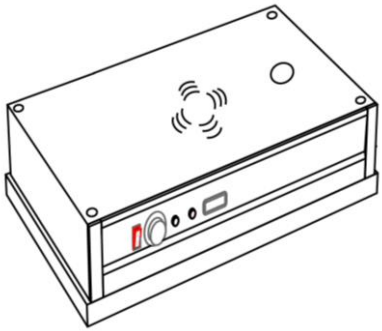
aspirazione e ai condotti dell'aria condizionata.
**Attenzione!** Ambiente operativo Assicurarsi che il luogo di funzionamento sia a una distanza ragionevole da pareti e materiali combustibili, altrimenti potrebbero verificarsi combustione o scolorimento.
**Attenzione!** Ambiente operativo Posizionare l'unità su un pavimento stabile e livellato. L'unità deve essere livellata, sia davanti che dietro e da sinistra a destra, per A mantenere UN pari acqua profondità per tutto IL pozzi. A eliminare a dondolo O Regolare l'altezza ruotando i piedini regolabili nella direzione appropriata fino a ottenere il risultato desiderato.
5. Prima di collegare l'unità alla presa a muro o effettuare un collegamento elettrico permanente, è necessario regolarla all'altezza desiderata e allinearla con le altre apparecchiature.
6. I valori di tensione e potenza di questo tavolo a vapore sono indicati sulla targhetta del dispositivo. Collegare il tavolo a vapore a un circuito con una tensione e un tipo di corrente simili a quelli stampati sul dispositivo. Targhetta identificativa. Per le apparecchiature mobili, sono inclusi un cavo e una spina adeguati per il collegamento alla presa di corrente corrispondente.
7. Collegare l'unità a una presa elettrica con messa a terra con la tensione corretta e la configurazione della spina .
**a. Attenzione!** L'utilizzo di una presa non progettata per il cavo e la spina in dotazione PUÒ causare lesioni personali e INVALIDERÀ la garanzia. Si prega di collegare la tabella del vapore a un circuito derivato individuale.
8. Per installazioni permanenti, i collegamenti alla linea di alimentazione possono essere effettuati tramite tubo corrugato o cavo armato. Utilizzare filo di rame per l'alimentazione o un connettore adatto da rame a filo di alluminio.
9. Il corpo dell'apparecchio deve essere messo a terra collegando il perno di terra presente nella scatola di derivazione a una buona messa a terra elettrica.
10. Il tavolo a vapore non è dotato di fusibili e pertanto deve essere collegato a un circuito protetto da fusibili e dotato di dispositivi di sezionamento idonei, come richiesto dalle normative locali.

11. Per assemblare le unità, seguire i passaggi da 1 a 5 elencati di seguito.

**SKT1/2*4 , SKT1/2*4**

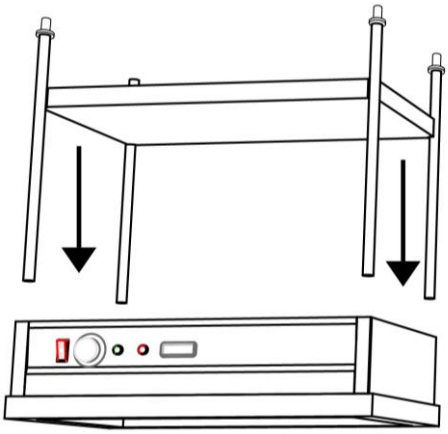
| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |
|  FX1 |  GX2 | |



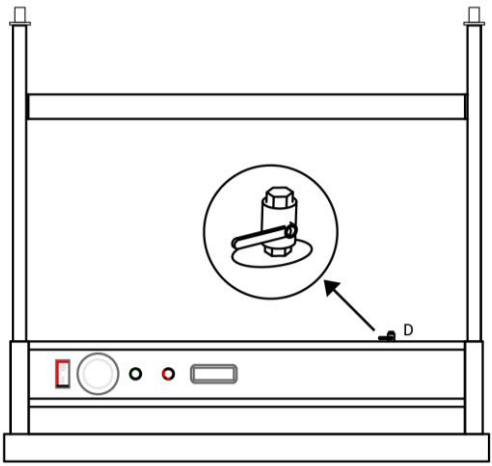
**Passo 1**

Collegare la gamba del tavolo e il ripiano inferiore e fissare la gamba del tavolo e il ripiano inferiore con E 1 ed E 2. Nota: non serrare le quattro viti della gamba del tavolo e del ripiano inferiore con una chiave, lasciando un certo gioco in modo che possano essere facilmente inserite nel foro della gamba superiore del tavolo.



**Passo 2**

collegare il corpo superiore e la gamba del tavolo con il ripiano inferiore, il La parte superiore del corpo è capovolta e piatta, inserire il ripiano inferiore assemblato e
la gamba del tavolo nel foro della gamba superiore del tavolo e poi s t r i n g e r e
e fissare le quattro viti di collegamento della gamba del tavolo e del ripiano i n f e r i o r e
con una chiave inglese.

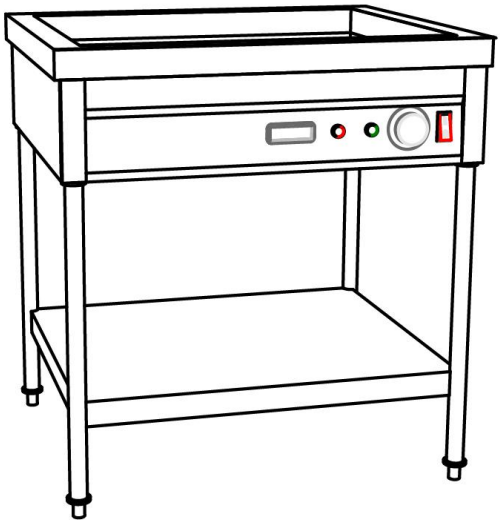


**Passo 3**

Installare la valvola di scarico, avvolgere il diametro esterno del tubo di scarico in senso orario con nastro sigillante bianco e quindi installare la valvola di scarico.

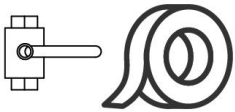
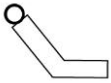
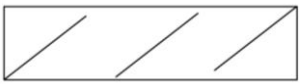
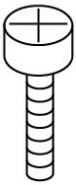
**Nota:** quando la valvola è aperta, la maniglia deve essere rivolta nella direzione di

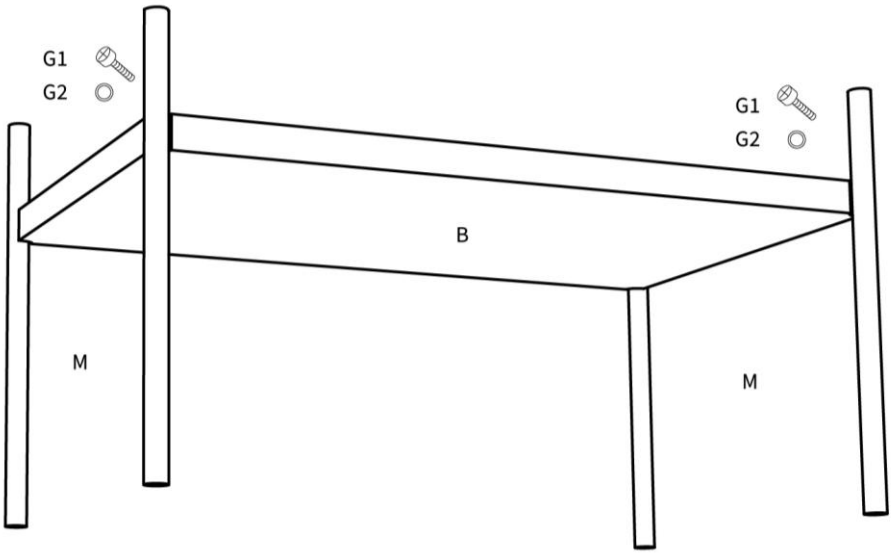
il ripiano inferiore, altrimenti la valvola non si aprirà.

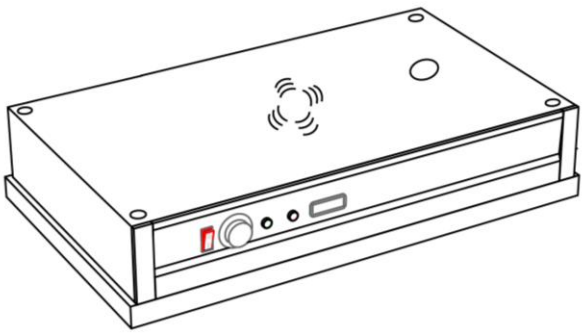


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |

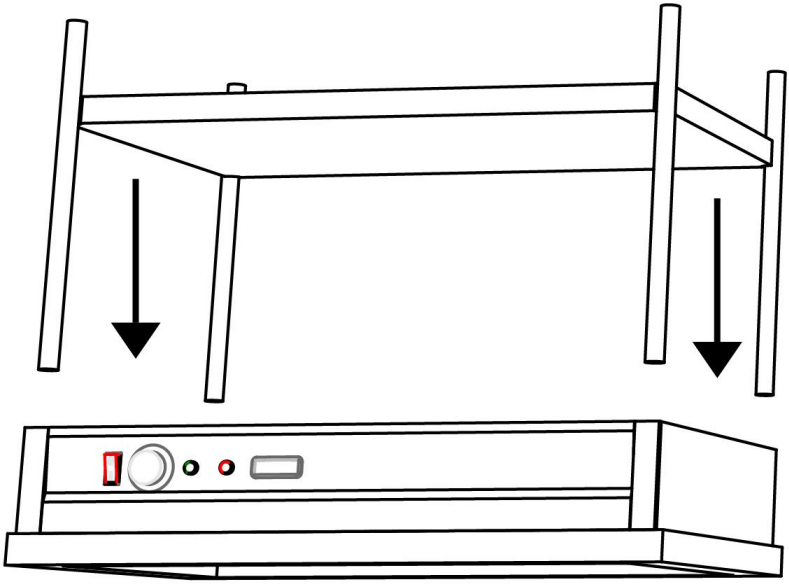
| | | |
|---|---|---|
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,<br>MDC-4CX6,<br>MDC-5CX7 | |



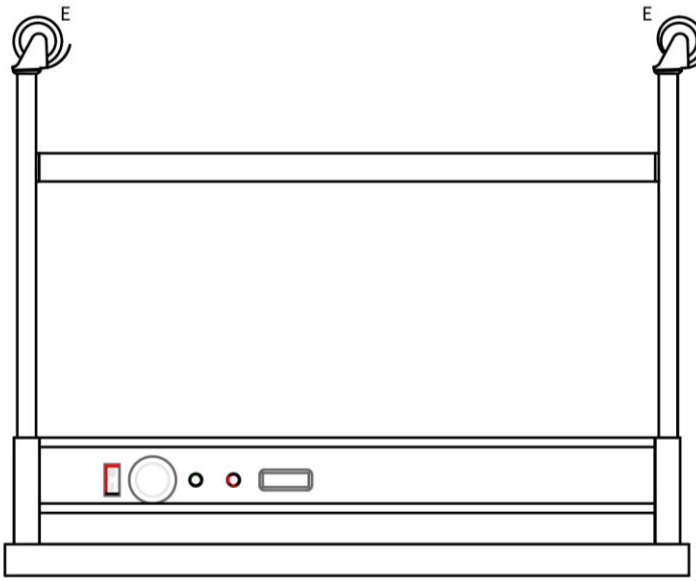
**Passo 1**

Collegare la gamba del tavolo e il ripiano inferiore, e fissare la gamba del tavolo e il ripiano inferiore con G1 e G2. Nota: non serrare le quattro viti della gamba del tavolo e del ripiano inferiore con una chiave, lasciando un certo gioco in modo che possano essere facilmente inserite nel foro della gamba superiore del tavolo.



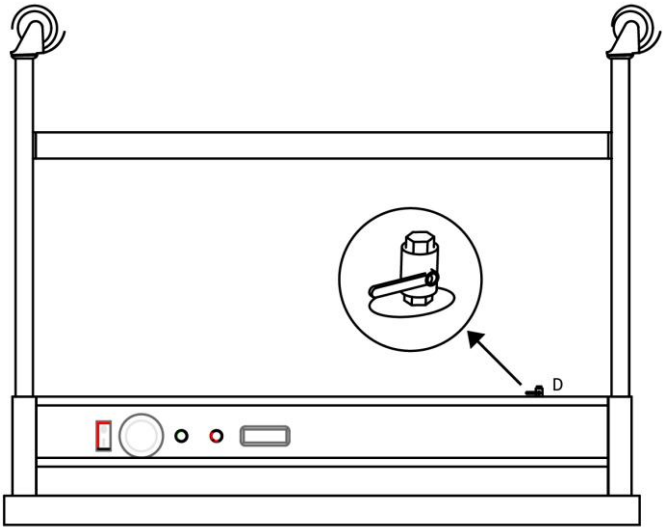
**Passo 2**

collegare il corpo superiore e la gamba del tavolo con il ripiano inferiore, il
La parte superiore del corpo è capovolta e piatta, inserire il ripiano inferiore assemblato e
la gamba del tavolo nel foro della gamba superiore del tavolo e poi stringere
e fissare le quattro viti di collegamento della gamba del tavolo e del ripiano inferiore
con una chiave inglese.




**Passo 3**

Installare le rotelle mobili delle gambe del tavolo, bloccare le fibbie delle rotelle prima
installazione, quindi installare le rotelle in senso orario attraverso
praticare i fori di montaggio nella parte inferiore delle gambe del tavolo e fissarle saldamente.

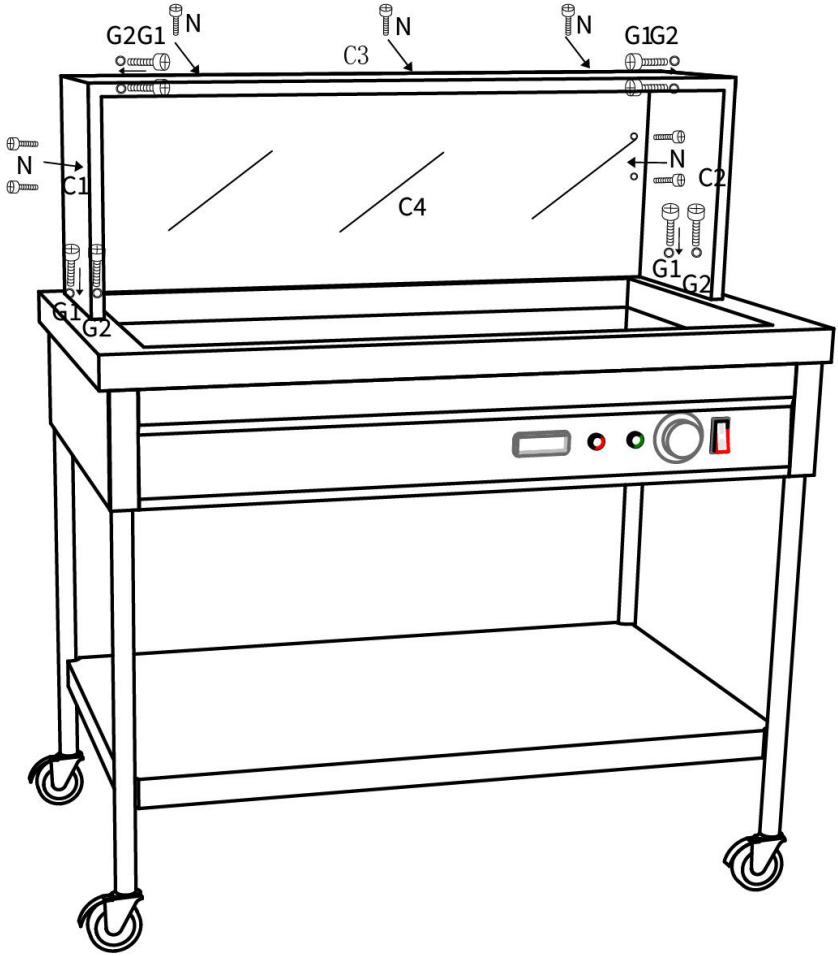



**Passo 4**

Installare la valvola di scarico, avvolgere il diametro esterno del tubo di scarico in senso orario con nastro sigillante bianco e quindi installare la valvola di scarico.

Nota: quando la valvola è aperta, la maniglia deve essere rivolta nella direzione di

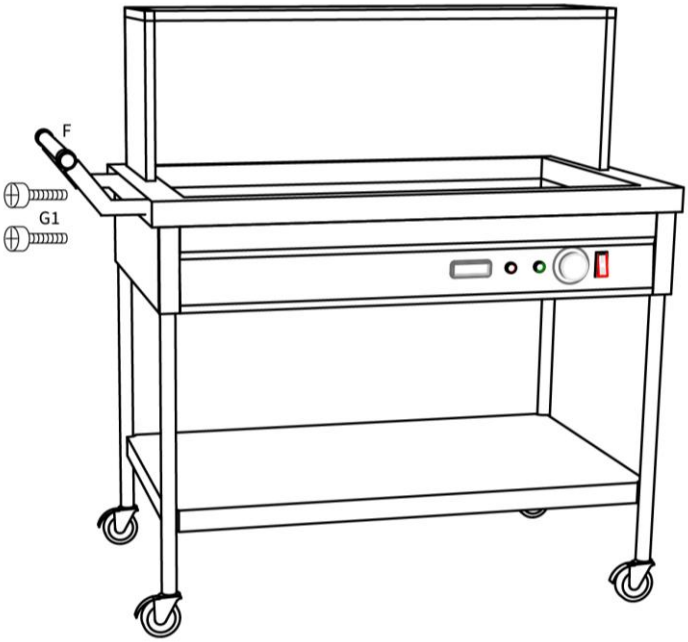
il ripiano inferiore, altrimenti la valvola non si aprirà.




**Passo 5**

installare il coperchio di sfiato, 1 installare prima il coperchio di sfiato C1 C2 supporti sinistro e destro, la superficie inclinata della piastra trasparente dovrebbe essere in
nella stessa direzione fuori dal tavolo e le due viti a sinistra e
I lati destri del tavolo non devono essere serrati troppo. 2. Installare due viti sui lati sinistro e destro della piastra superiore del coperchio di sicurezza, e non stringere eccessivamente le viti prima. 3. Installare la piastra

trasparente prima del coperchio di sicurezza, con i fori delle viti sul lato lungo e collegare
con la piastra superiore del coperchio di protezione contro le esplosioni con N1 e N2 rivolti verso l'alto su un lato. 4. Fissare saldamente tutte le viti di protezione contro le esplosioni con una chiave.




**Passo 6**
Installare la maniglia, piegandola verso l'alto e puntando in direzione del piano di lavoro.

## IV. Istruzioni per l'uso

1. PRERISCALDARE - Per Preriscaldare i singoli scomparti, ruotare la manopola dell'interruttore al massimo per 10-20 minuti prima di inserire gli alimenti. Assicurarsi che le aperture della teglia siano coperte per evitare la dispersione di calore.

2. Se è necessario riscaldare solo una parte degli scaldavivande, il vano non in uso non necessita di essere riscaldato.
3. IMPOSTAZIONI INTERRUTTORE
a. Le impostazioni ottimali dell'interruttore devono essere determinate in base all'esperienza, tenendo conto della natura del servizio di ristorazione, del tipo di attività e delle preferenze individuali del gestore del ristorante. L'impostazione corretta dell'interruttore, necessaria per mantenere gli alimenti alla temperatura desiderata, varia a seconda della frequenza di rotazione delle pietanze, delle dimensioni dei contenitori, della quantità di cibo in ciascun contenitore, della temperatura ambiente, della posizione dello scaldavivande rispetto ai fornelli o ad altre apparecchiature riscaldanti, delle bocchette di ventilazione, dei ventilatori, delle porte e dei corridoi.

## V. Pulizia

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che tutte le superfici si siano raffreddate per un tempo sufficiente prima di procedere alla pulizia .
PULIZIA QUOTIDIANA
1. Spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
2. Pulire o rimuovere l'acqua dal pozzo.
ATTENZIONE: Non permettere che l'acqua schizzi o scorra sui comandi o sui cavi.
3. Utilizzare un panno morbido o una spugna con un detergente delicato per pulire l'intero gruppo scaldavivande. Risciacquare abbondantemente con acqua tiepida e poi asciugare.
4. Per rimuovere i residui di cibo induriti, si possono utilizzare una spugnetta abrasiva in plastica e un detergente delicato.
AVVISO: Non utilizzare lana d'acciaio.

**PULIZIA SETTIMANALE**
1. I depositi di calcare dovuti al contenuto minerale dell'acqua possono

essere rimossi utilizzando una plastica
Una spugnetta abrasiva e un agente disincrostante approvato per l'uso su acciaio inossidabile. È importante evitare l'accumulo di questi depositi, poiché potrebbero causare la corrosione dell'acciaio inossidabile.
2. Dopo la decalcificazione, il gruppo del pozzetto deve essere risciacquato accuratamente con una soluzione di aceto e acqua per neutralizzare tutti i residui di detergente.
3. Asciugare accuratamente il gruppo del pozzetto e lasciarlo scoperto.
AVVERTIMENTO
Non utilizzare detergenti altamente caustici, acidi o ammoniaca. Questi potrebbero causare corrosione e/o danni al pozzetto in acciaio inossidabile.
Non lasciare che l'acqua ristagni nel pozzetto.
L'acqua deve essere rimossa dal pozzo e il pozzo deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

**AVVERTIMENTO**
Non utilizzare detergenti altamente caustici, acidi o ammoniaca. Questi potrebbero causare corrosione e/o danni al pozzetto in acciaio inossidabile.
Non lasciare che l'acqua ristagni nel pozzetto.
L'acqua deve essere rimossa dal pozzo e il pozzo deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

**PROCEDURE DI PULIZIA DEI TAGLIERI**
**PROCEDURE DI PULIZIA DEI TAGLIERI**
Qualora non si disponga di un'idropulitrice, utilizzare acqua calda, un detergente granulare e una spazzola a setole rigide. (È necessaria un'azione abrasiva, poiché una semplice passata con un panno non sarà sufficiente.) Dopo aver strofinato, risciacquare abbondantemente con acqua calda. Lasciare asciugare in posizione orizzontale.
I piani dei taglieri vanno girati quotidianamente per ridurre la possibilità di deformazione e non vanno mai posizionati in verticale. Periodicamente, passate un raschietto in acciaio inossidabile pulito e piatto sulla superficie per sigillare eventuali segni di coltello.

Si sconsiglia l'uso di mannaie su superfici sintetiche come taglieri o tavoli.

# VI . RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**Chiedete e verificate sempre quanto segue:**
GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
1. Problema: l'apparecchio non si riscalda:
a. L'unità è stata collegata a una fonte di alimentazione elettrica adeguata con la tensione corretta? b. L'alimentazione elettrica è attiva dall'interruttore generale? Controllare l'interruttore automatico o il fusibile.
c. Le manopole di controllo sono impostate sulla posizione "ON"?
2. Problema: L'apparecchio non mantiene la temperatura corretta degli alimenti.
a. I comandi sono impostati correttamente?
b. L'unità è stata preriscaldata a sufficienza?
c. Le teglie di cibo sono state inserite nell'apparecchio a una temperatura pari o superiore a quella desiderata?
d. Il cibo è stato tenuto coperto?
e. Sono presenti condotti di condizionamento, condotti di aspirazione dell'aria o ventilatori situati vicino o sopra l'unità, che causano correnti d'aria fredda?
f. L'unità è stata collegata a una fonte di alimentazione elettrica adeguata con la tensione corretta? In caso affermativo, si riscontra una condizione di bassa tensione?

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| L'unità è troppo calda | Il controllo della temperatura è impostato su un valore troppo alto. | Abbassare la temperatura |
| | L'unità è collegata a un alimentatore errato. | Contatta un elettricista autorizzato |

| | | |
|---|---|---|
| | Termostato interno difettoso | Contatta un elettricista autorizzato |
| L'unità non funziona affatto | L'unità non è collegata | Collegare l'unità all'alimentatore appropriato. |
| | L'interruttore automatico è scattato | Ripristinare l'interruttore automatico |
| | La manopola di controllo è difettosa | Contatta un elettricista autorizzato |
| | La resistenza riscaldante è bruciata | Contatta un elettricista autorizzato |

**NOTA:** Gli apparecchi non sono progettati per cuocere o riscaldare cibi congelati o refrigerati. Il cibo posizionato sui tavoli deve essere già caldo e il tavolo manterrà le temperature adeguate.



VEVOR

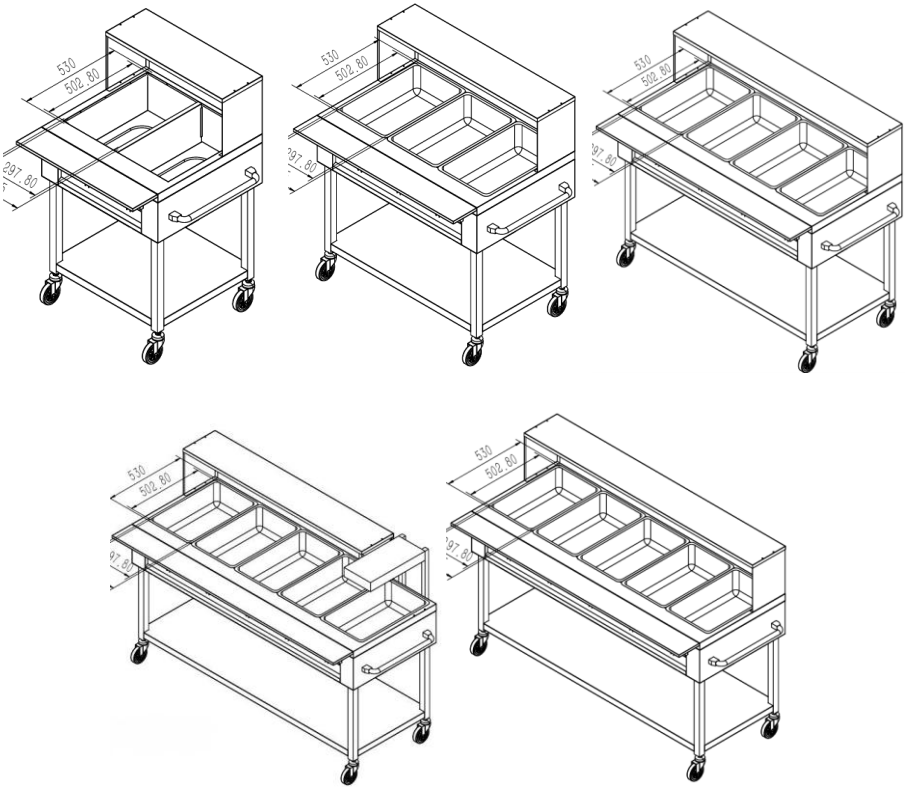
Upgrade · The Home Creator Way

# Calentador de alimentos calientes

**MODELO: PFD7063, PFD10063, PFD14063, PFD18063, PFDW18063**

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

**MODELO: PFD7063, PFD10063, PFD14063, PFD18063, PFDW18063**




Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

# I. INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

**Precauciones generales**

1. Lea atentamente las instrucciones: Antes de usar la mesa de vapor, lea y comprenda completamente todas las instrucciones de este manual. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones personales, daños materiales o el mal funcionamiento del equipo.

**2.** Se recomienda la instalación profesional: Para un funcionamiento correcto y seguro, se recomienda encarecidamente que la mesa de vapor sea instalada por un profesional cualificado. Una instalación incorrecta puede suponer graves riesgos para la seguridad.

| Símbolo | Descripción del símbolo |
|---|---|
|  | **Advertencia:** Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones. |
|  | Este símbolo, colocado antes de una advertencia de seguridad, indica precaución, alerta o peligro. Ignorar esta advertencia puede provocar un accidente. Para reducir el riesgo de lesiones, incendios o electrocuciones, siga siempre las recomendaciones que se muestran a continuación. |
|  | **ELIMINACIÓN CORRECTA:**<br>Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva Europea.<br>2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales pueden no ser recogidos Se desechan con la basura doméstica normal, pero deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos |

| | |
|---|---|
| | eléctricos y electrónicos. |

**PRECAUCIÓN:** Para evitar riesgos debido al restablecimiento involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.

• Una instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

• Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o realizar el mantenimiento de este equipo.

• No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

• La información contenida en este manual es importante para la correcta instalación, uso y mantenimiento de este producto.

El cumplimiento de estos procedimientos e instrucciones garantizará resultados satisfactorios y un funcionamiento sin problemas a largo plazo. Lea este manual detenidamente y consérvelo para futuras consultas.

• No rocíe las mesas de vapor eléctricas con una manguera de agua a presión. No rocíe líquidos directamente sobre el panel de control (consulte la sección de limpieza para obtener más detalles).

• No coloque ninguna parte de su cuerpo sobre las tapas de las mesas de vapor eléctricas cuando la unidad esté encendida.

• No utilice las mesas de vapor eléctricas cerca de ninguna fuente de calor o aparato que emita grasa (es decir, mesas de vapor eléctricas ).

• No utilice la unidad para ningún otro propósito que no sea el de almacenar alimentos.

• No utilice objetos punzantes para activar los controles.

• Tenga mucho cuidado al levantar las tapas de las ollas de las mesas de vapor eléctricas, ya que puede salir vapor de los alimentos calientes. No toque las tapas ni las resistencias del depósito cuando la máquina esté

caliente.
• Un cable de puesta a tierra debe conectar el aparato con todas las demás unidades de la instalación completa y, desde allí, con una conexión a tierra independiente.
• No permita que los niños o menores toquen o utilicen este producto (Nota: Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de ellas).
de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
• Conexión tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal igualmente cualificado para evitar riesgos.
• Compruebe la compatibilidad de voltaje: Asegúrese de que el voltaje nominal de la mesa de vapor coincida con el voltaje de la red eléctrica local. El uso del equipo con un voltaje inadecuado puede provocar daños eléctricos, sobrecalentamiento o incluso descargas eléctricas.
• Inspeccione el cable de alimentación con regularidad: Revise periódicamente el cable de alimentación para detectar cualquier signo de daño, como deshilachado, grietas o cables expuestos. Si detecta algún daño, deje de usar el equipo inmediatamente y reemplace el cable de alimentación. El uso de un cable de alimentación dañado puede provocar cortocircuitos e incendios.
• No sobrecargue**: No coloque más alimentos ni recipientes en la mesa de vapor de los que su capacidad esté diseñada. La sobrecarga puede provocar un calentamiento desigual, posibles daños al equipo y afectar la calidad de la cocción de los alimentos.
• Supervisión durante el funcionamiento**: No deje la mesa de vapor desatendida durante su funcionamiento. Compruebe periódicamente el

nivel de agua, la temperatura y el estado de los alimentos que se están cocinando para evitar posibles problemas.

**Seguridad contra incendios y calor**

1. Manténgalo alejado de materiales inflamables: No coloque la mesa de vapor cerca de sustancias inflamables, como cortinas, papel o productos químicos. El calor generado por el equipo puede incendiar estos materiales y provocar un incendio.
2. Evite el sobrecalentamiento: No utilice la mesa de vapor sin agua en el depósito, según sea necesario. El funcionamiento en seco puede provocar el sobrecalentamiento de los componentes, lo que podría ocasionar daños, incendios u otros problemas de seguridad.
3. Manipule con precaución cuando esté caliente: La superficie de la mesa de vapor puede alcanzar temperaturas extremadamente altas durante y después de su funcionamiento. Utilice guantes o utensilios resistentes al calor adecuados al manipular las partes calientes para evitar quemaduras.

**Higiene y limpieza**

1. Limpieza regular: Para mantener la seguridad alimentaria y el buen funcionamiento del equipo, limpie la mesa de vapor con regularidad. Siga las instrucciones de limpieza que se incluyen en este manual para prevenir la proliferación de bacterias y moho.
2. Desconexión de la alimentación: Antes de limpiar, desconecte siempre la mesa de vapor de la fuente de alimentación para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
3. Utilice productos de limpieza adecuados: Utilice únicamente productos de limpieza recomendados para la mesa de vapor. Los productos químicos agresivos o inadecuados pueden dañar el equipo y afectar la seguridad alimentaria.

**DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO**

Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos

y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar la normativa y generar riesgos para la seguridad.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# II . Introducción

Las mesas de vapor eléctricas han sido diseñadas específicamente para satisfacer las exigentes demandas de un servicio de alimentos con mucho movimiento. Cada mesa de vapor eléctrica ha sido ensamblada y probada de acuerdo con estrictos estándares de calidad.

# III . Instrucciones de instalación

¡Tenga en cuenta que esta unidad debe ser instalada por una persona cualificada!

## A. INSTALACIÓN INSTRUCCIONES :

Si la caja parece dañada, o si se descubre algún daño una vez abierta, deténgase inmediatamente y póngase en contacto con la empresa de transporte para presentar una reclamación por daños.

1. Retire todo el embalaje externo que protege la parte superior de la unidad.
2. Retire todo el embalaje interno de la unidad, si lo hubiera.
3. Inspeccione visualmente todas las partes externas e internas de la unidad para detectar daños.
4. Limpiar Limpie la parte exterior de la unidad con un paño húmedo con agua tibia. No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que dañarán la superficie de acero inoxidable.

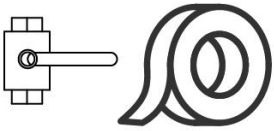
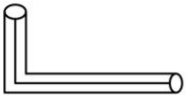
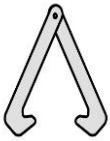
**Nota:** Condiciones ambientales: asegúrese de que el lugar de operación esté en un área donde la temperatura ambiente se mantiene constante

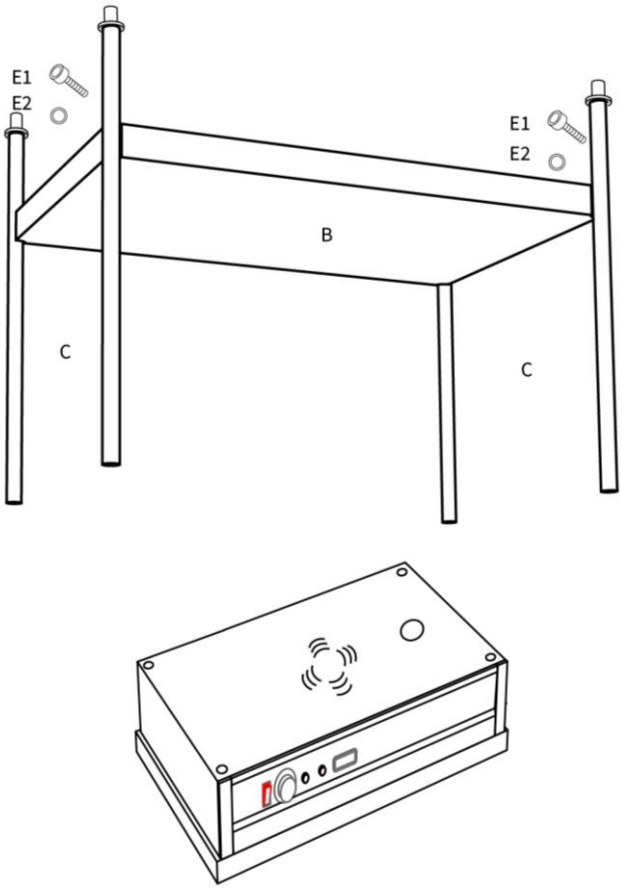
(mínimo 21 °C). Evite zonas cercanas a ventiladores de extracción y conductos de aire acondicionado.
**¡Advertencia!** Entorno operativo Asegúrese de que el lugar de trabajo se encuentre a una distancia razonable de paredes y materiales combustibles; de lo contrario, podría producirse combustión o decoloración.
**¡Precaución!** Entorno operativo Coloque la unidad sobre un suelo estable y nivelado. La unidad debe estar nivelada, tanto de frente como de atrás y de izquierda a derecha, para a mantener un igual agua profundidad a lo largo de el pozos. A eliminar balanceo o Ajuste la altura girando las patas ajustables en la dirección adecuada hasta obtener el resultado deseado.
5. Antes de enchufar la unidad a la toma de corriente o realizar una conexión eléctrica permanente, la unidad debe ajustarse a la altura deseada y alinearse con los demás equipos.
6. Las especificaciones de voltaje y potencia de esta mesa de vapor se indican en la placa de características del dispositivo. Conecte la mesa de vapor a un circuito con un voltaje y tipo de corriente similares a los que figuran en la placa de características. Placa de identificación. Para equipos portátiles, se incluye un cable y un enchufe adecuados para la conexión a la toma de corriente correspondiente.
7. Enchufe la unidad a una toma de corriente eléctrica con conexión a tierra con el voltaje correcto y la configuración de enchufe adecuada .
**a. ¡Advertencia!** El uso de cualquier tomacorriente que no esté diseñado para coincidir con el cable y el enchufe conectados PUEDE causar lesiones personales y ANULARÁ su garantía. Por favor, conecte la mesa de vapor a un circuito derivado individual.
8. Para instalaciones permanentes, las conexiones a la línea de alimentación pueden realizarse mediante conducto o cable blindado. Utilice cable de cobre para la alimentación eléctrica o un conector adecuado de cobre a aluminio.
9. El cuerpo del aparato debe conectarse a tierra mediante la conexión del borne de tierra provisto en la caja de conexiones a una buena toma de tierra eléctrica.
10. La mesa de vapor no está protegida con fusibles y, por consiguiente,

debe conectarse a un circuito con fusibles equipado con medios de desconexión adecuados, según lo exijan las autoridades locales.

11. Para ensamblar las unidades, siga los pasos del 1 al 5 que se enumeran a continuación.

**SKT1/2*4 , SKT1/2*4**

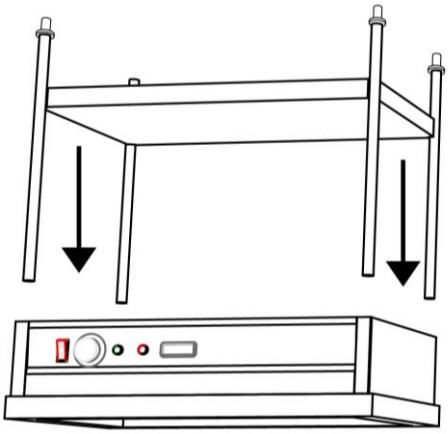
| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |
|  FX1 |  GX2 | |





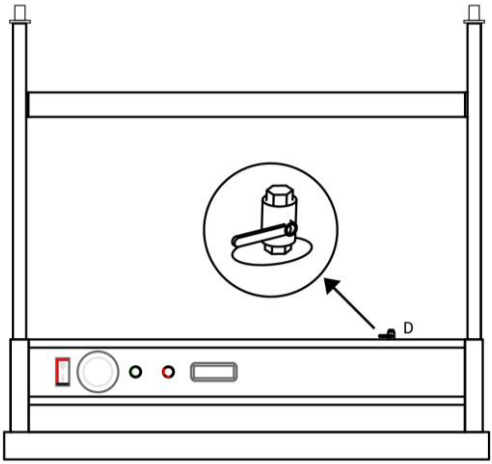

**Paso 1**

Conecte la pata de la mesa y el estante inferior, y fíjelos con E 1 y E 2.
Nota: No apriete los cuatro tornillos de la pata de la mesa y el estante inferior con una llave inglesa, y deje un poco de holgura para que puedan insertarse fácilmente en el orificio de la parte superior de la pata de la mesa.



**Paso 2**

conectar la parte superior del cuerpo y la pata de la mesa con el estante inferior, el
La parte superior del cuerpo está boca abajo y plana, inserte el estante inferior ensamblado y
Introduzca la pata de la mesa en el orificio de la parte superior de la pata de la mesa y luego apriete.
y fije los cuatro tornillos de conexión de la pata de la mesa y el estante inferior.
con una llave inglesa.

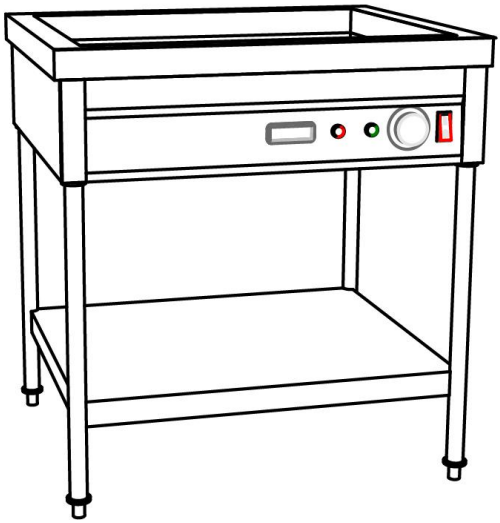


**Paso 3**

Instale la válvula de drenaje, envuelva el diámetro exterior del tubo de drenaje en el sentido de las agujas del reloj con cinta de sellado blanca y, a continuación, instale la válvula de drenaje.

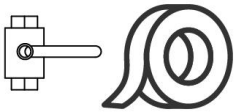
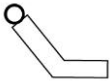
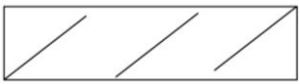
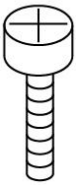
**Nota:** Cuando la válvula esté abierta, la manija debe apuntar en la dirección de

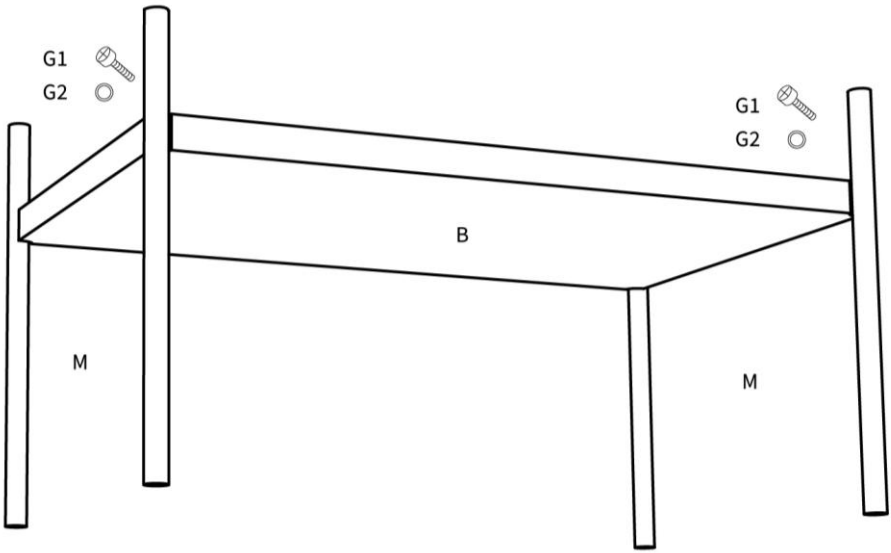
el estante inferior, de lo contrario, la válvula no se abrirá.

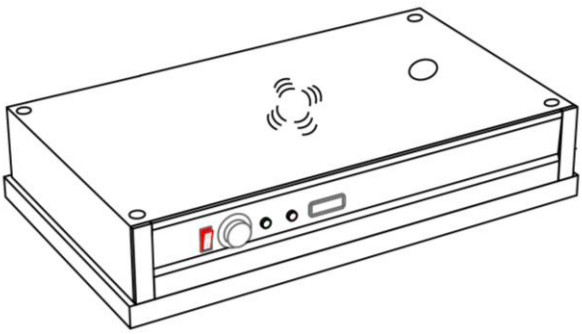


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |

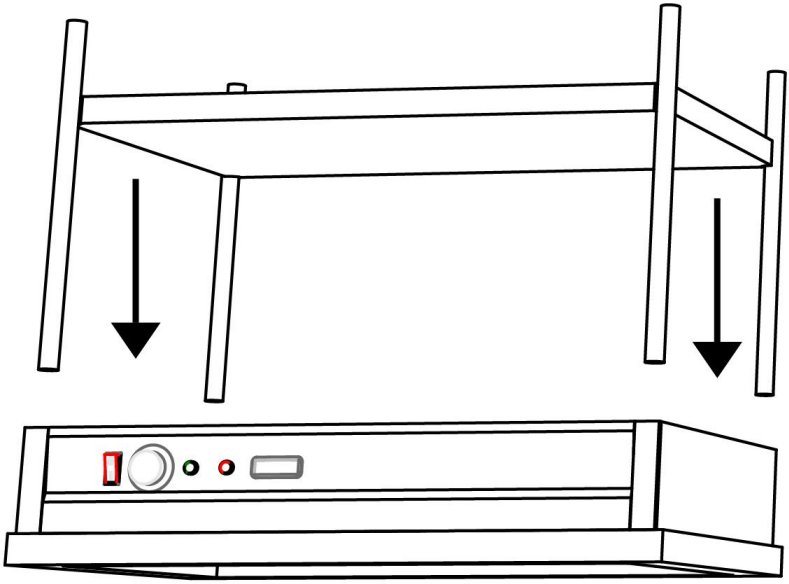
| | | |
|---|---|---|
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,<br>MDC-4CX6,<br>MDC-5CX7 | |



**Paso 1**

Conecte la pata de la mesa y el estante inferior, y fíjelos con G1 y G2. Nota: No apriete los cuatro tornillos de la pata de la mesa y el estante inferior con una llave inglesa; deje un poco de holgura para que puedan insertarse fácilmente en el orificio de la parte superior de la pata de la mesa.



**Paso 2**

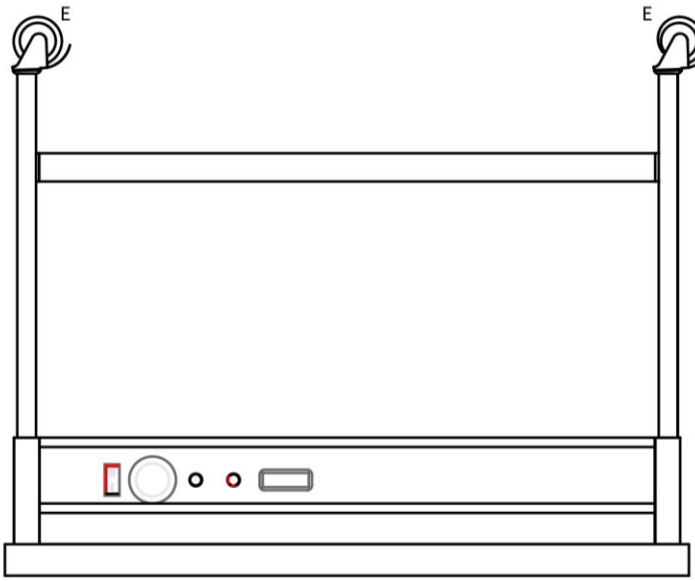
conectar la parte superior del cuerpo y la pata de la mesa con el estante inferior, el

La parte superior del cuerpo está boca abajo y plana, inserte el estante inferior ensamblado y

Introduzca la pata de la mesa en el orificio de la parte superior de la pata de la mesa y luego apriete.

y fije los cuatro tornillos de conexión de la pata de la mesa y el estante inferior.

con una llave inglesa.

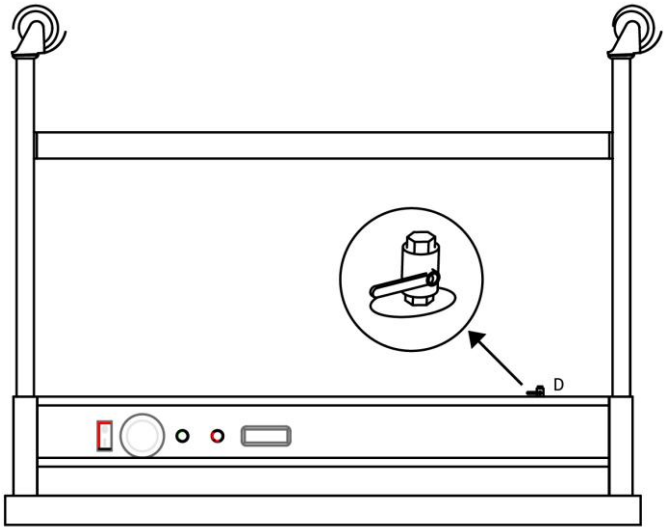



**Paso 3**

Instale las ruedas móviles de la pata de la mesa, bloquee las hebillas de las ruedas antes de colocarlas.

instalación, y luego instale las ruedas en sentido horario a través de

Marca los orificios de montaje en la parte inferior de las patas de la mesa y fíjalos firmemente.

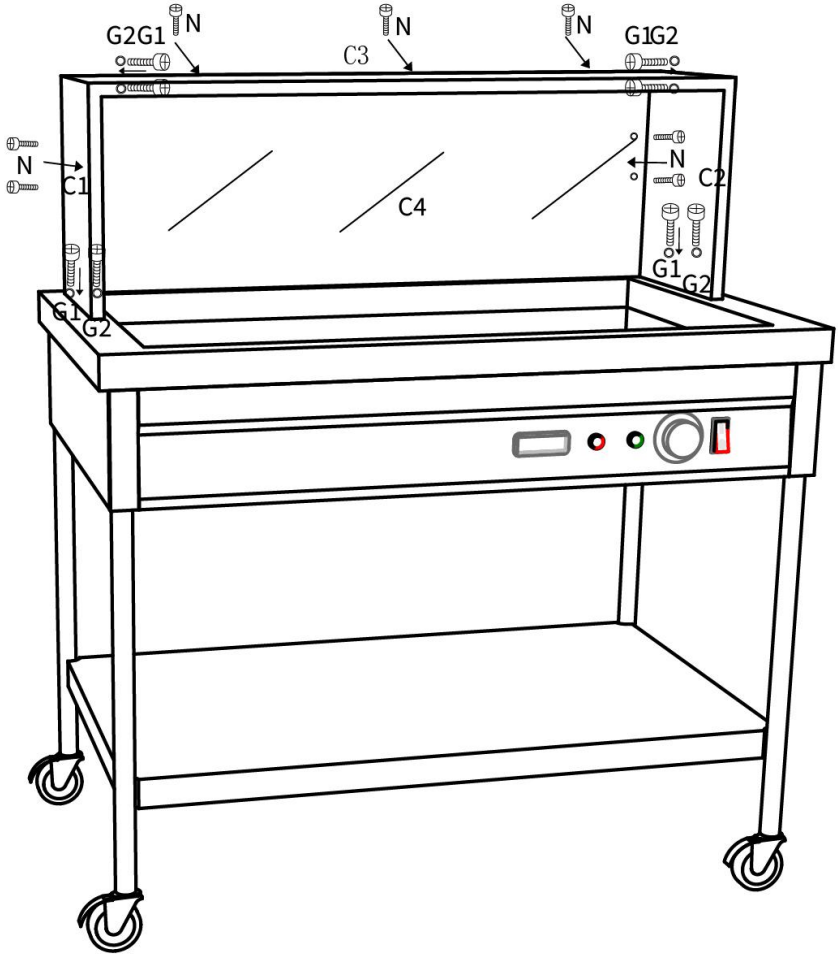



**Paso 4**

Instale la válvula de drenaje, envuelva el diámetro exterior del tubo de drenaje en el sentido de las agujas del reloj con cinta de sellado blanca y, a continuación, instale la válvula de drenaje.

Nota: Cuando la válvula esté abierta, la manija debe apuntar en la dirección de

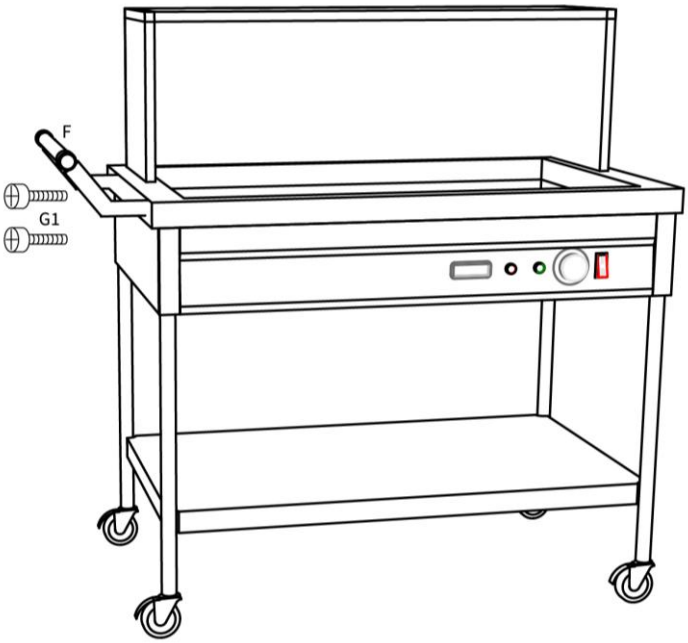
el estante inferior, de lo contrario, la válvula no se abrirá.




**Paso 5**

Instale la cubierta de soplado, 1. Primero instale la cubierta de soplado C1 C2. Soportes izquierdo y derecho, la superficie inclinada de la placa transparente debe estar en
la misma dirección fuera de la mesa, y los dos tornillos a la izquierda y Los lados derechos de la mesa no deben apretarse demasiado. 2. Instale dos tornillos en los lados izquierdo y derecho de la placa superior de la cubierta de la válvula de descarga.

y no apriete demasiado los tornillos primero. 3. Instale la placa transparente antes de la cubierta de soplado, con los orificios para tornillos en el lado largo, y conecte
con la placa superior de la cubierta de reventones con N1 y N2 hacia arriba en un lado. 4. Apriete firmemente todos los tornillos de la protección de reventones con una llave.




**Paso 6**
Instale el tirador; este debe estar doblado hacia arriba, apuntando hacia la encimera.

## IV. Instrucciones de funcionamiento

1. PRECALENTAR - Para Precaliente cada sección individualmente. Gire el selector a la posición alta durante 10 a 20 minutos antes de colocar los alimentos en los compartimentos. Asegúrese de que las aberturas de las

bandejas estén cubiertas para evitar la pérdida de calor.
2. Si solo se necesita una parte de los calentadores de alimentos, no es necesario calentar el compartimento que no se esté utilizando.
3. CONFIGURACIÓN DEL INTERRUPTOR
a. La configuración óptima del interruptor debe determinarse mediante la experiencia, en función de la naturaleza del servicio de alimentos y el tipo de operación, así como de las preferencias individuales del operador del restaurante. La configuración adecuada del interruptor para mantener los alimentos a la temperatura deseada variará según la frecuencia de rotación, el tamaño de los recipientes, la cantidad de alimentos en cada recipiente, la temperatura ambiente, la ubicación del calentador de alimentos con respecto a la estufa u otros equipos de calefacción, las salidas de aire, los ventiladores, las puertas y los pasillos.

## V. Limpieza

Asegúrese de que el aparato esté apagado y que todas las superficies hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse antes de limpiarlo.
LIMPIEZA DIARIA
1. Apague el dispositivo y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Limpie o extraiga el agua del pozo.
PRECAUCIÓN: No permita que el agua salpique o corra sobre los controles o el cableado.
3. Utilice un paño suave o una esponja con un detergente suave para limpiar todo el conjunto del calentador. Enjuague completamente con agua tibia y luego seque.
4. Se puede utilizar una esponja de plástico y un detergente suave para eliminar los restos de comida endurecidos.
AVISO: No utilice lana de acero.

**LIMPIEZA SEMANAL**
1. Los depósitos de incrustaciones debidos al contenido mineral del agua

pueden eliminarse utilizando un plástico.
Estropajo y un agente desincrustante aprobado para su uso en acero inoxidable. Es importante evitar la acumulación de estos depósitos, ya que pueden provocar la corrosión del acero inoxidable.
2. Después de la descalcificación, el conjunto del pozo debe enjuagarse a fondo con una solución de vinagre y agua para neutralizar todos los residuos del limpiador.
3. Seque bien el conjunto del pozo y déjelo descubierto.
ADVERTENCIA
No utilice limpiadores altamente corrosivos, ácidos ni amoníaco. Estos pueden causar corrosión o daños en el pozo de acero inoxidable. No permita que el agua se estanque en el pozo.
Es necesario extraer el agua del pozo y limpiarlo después de cada uso.

**ADVERTENCIA**
No utilice limpiadores altamente corrosivos, ácidos ni amoníaco. Estos pueden causar corrosión o daños en el pozo de acero inoxidable. No permita que el agua se estanque en el pozo.
Es necesario extraer el agua del pozo y limpiarlo después de cada uso.

**PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA PARA LAS TABLAS DE CORTAR**
**PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA PARA LAS TABLAS DE CORTAR**
Cuando no se disponga de un equipo de limpieza a alta presión, utilice agua caliente, un limpiador granulado o detergente y un cepillo de cerdas duras. (Es necesaria la acción abrasiva, ya que simplemente frotar la tabla no será suficiente). Después de fregar, enjuague bien con agua caliente. Deje que se extienda sobre una superficie plana.
Las tapas deben voltearse diariamente para reducir la posibilidad de deformación y nunca deben colocarse en posición vertical. Periódicamente, repase la tabla con una espátula de acero inoxidable limpia y plana para ayudar a sellar las marcas del cuchillo.
No se recomienda el uso de cuchillas de carnicero sobre tableros o mesas sintéticas.

# VI . SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**Siempre pregunte y verifique lo siguiente:**
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
1. Problema: La unidad no calienta:
a. ¿Está la unidad conectada a una fuente de alimentación eléctrica adecuada con el voltaje correcto? b. ¿Está encendida la electricidad en el interruptor principal? Verifique el disyuntor o el fusible.
c. ¿Están los mandos de control en la posición de "ENCENDIDO"?
2. Problema: La unidad no mantiene la temperatura adecuada de los alimentos.
a. ¿Están los controles configurados correctamente?
b. ¿Se ha precalentado la unidad adecuadamente?
c. ¿Se colocaron las bandejas de comida en la unidad a la temperatura deseada o superior?
d. ¿Se ha mantenido la comida tapada?
e. ¿Hay conductos de aire acondicionado, conductos de extracción de aire o ventiladores ubicados cerca o encima de la unidad que provoquen corrientes de aire frío?
f. ¿Se ha conectado la unidad a una fuente de alimentación eléctrica adecuada con el voltaje correcto? En caso afirmativo, ¿existe una condición de bajo voltaje?

| Asunto | Causa potencial | Solución |
|---|---|---|
| La unidad está demasiado caliente. | El control de temperatura está configurado demasiado alto. | Cambia la temperatura a un ajuste más bajo. |
| | La unidad está conectada a una fuente de alimentación incorrecta. | Contacte con un electricista autorizado. |

| | | |
|---|---|---|
| | Termostato interno defectuoso | Contacte con un electricista autorizado. |
| La unidad no funciona en absoluto. | La unidad no está enchufada. | Conecte la unidad a la fuente de alimentación adecuada. |
| | El disyuntor se disparó | Reiniciar el disyuntor |
| | El mando de control está defectuoso | Contacte con un electricista autorizado. |
| | El elemento calefactor está quemado. | Contacte con un electricista autorizado. |

**NOTA:** Las unidades no están diseñadas para cocinar ni calentar alimentos congelados o refrigerados. Los alimentos colocados en las mesas ya deben estar calientes,
y la mesa mantendrá la temperatura adecuada.



VEVOR

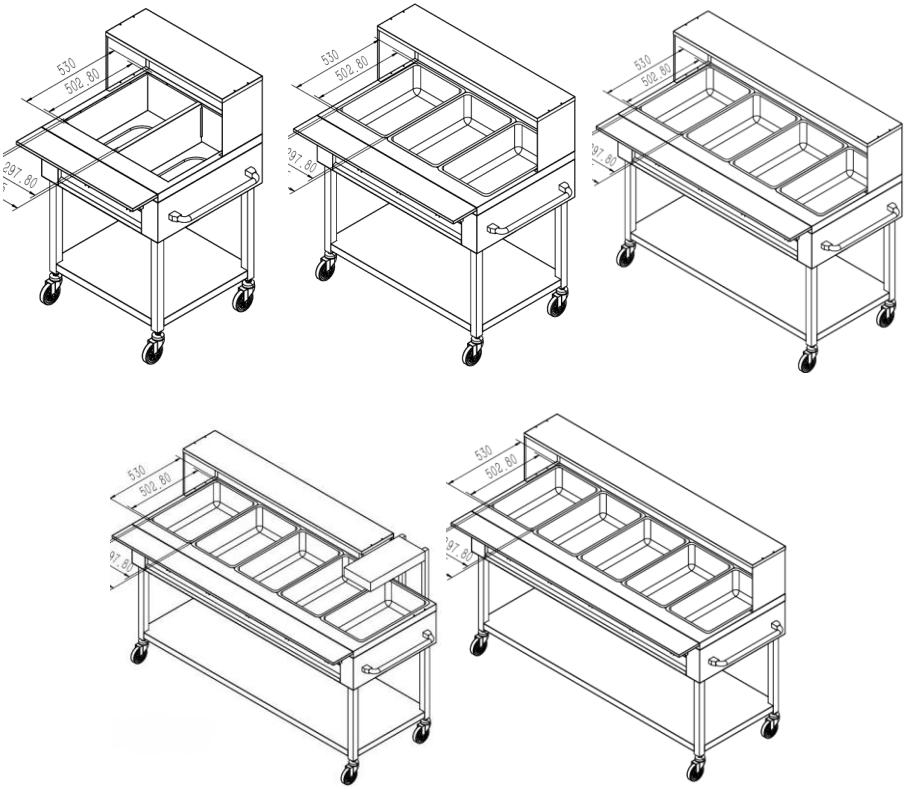
Upgrade · The Home Creator Way

# Podgrzewacz do gorących potraw

**MODELE: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**PFD18063,PFDW18063**

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

**MODELE: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**PFD18063, PFDW18063**




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.

# I. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**Ogólne środki ostrożności**

1. Uważnie przeczytaj instrukcję: Przed użyciem stołu do gotowania na parze należy dokładnie przeczytać i zrozumieć wszystkie instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do obrażeń ciała, uszkodzenia mienia lub nieprawidłowego działania urządzenia.

**2.** Zalecana profesjonalna instalacja: Aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie, zdecydowanie zaleca się, aby stół do gotowania na parze został zainstalowany przez wykwalifikowanego specjalistę. Nieprawidłowa instalacja może stwarzać poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa.

| Symbol | Opis symbolu |
|---|---|
|  | **Ostrzeżenie:** Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi. |
|  | Ten symbol, umieszczony przed uwagą dotyczącą bezpieczeństwa, wskazuje na rodzaj środka ostrożności, ostrzeżenia lub zagrożenia. Zignorowanie tego ostrzeżenia może doprowadzić do wypadku. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała, pożaru lub porażenia prądem, należy zawsze przestrzegać poniższych zaleceń. |
|  | **PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA:**<br>Niniejszy produkt podlega postanowieniom dyrektywy europejskiej<br>2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej |

| | |
|---|---|
| | zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produkty oznaczone tym symbolem mogą nie być objęte dyrektywą. nie można ich wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu. |

**UWAGA:** Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączane do obwodu regularnie włączanego i wyłączanego przez dostawcę energii.

• Niewłaściwa instalacja, regulacja, zmiana, serwis lub konserwacja może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

• Przed instalacją lub serwisowaniem tego sprzętu należy dokładnie przeczytać instrukcję instalacji, obsługi i konserwacji.

• Nie należy przechowywać ani używać benzyny ani innych łatwopalnych oparów lub cieczy w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia.

• Informacje zawarte w niniejszej instrukcji są istotne dla prawidłowej instalacji, użytkowania i konserwacji tego produktu.

• Przestrzeganie tych procedur i instrukcji zapewni zadowalające rezultaty i długotrwałą, bezproblemową eksploatację. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i zachowanie jej do wykorzystania w przyszłości.

• Nie spryskiwać stołów parowych elektrycznych wodą z węża pod ciśnieniem. Nie spryskiwać panelu sterowania płynami bezpośrednio (szczegóły w części poświęconej czyszczeniu).

• Nie należy kłaść żadnej części ciała na pokrywie stołu parowego, gdy urządzenie jest włączone.

• Nie należy używać stołów parowych elektrycznych w pobliżu źródeł ciepła lub urządzeń wydzielających tłuszcz (np. stołów parowych elektrycznych ).

• Nie należy używać urządzenia do żadnych innych celów niż

przechowywanie żywności.
• Nie należy używać ostrych przedmiotów do włączania elementów sterujących.
• Zachowaj szczególną ostrożność podczas podnoszenia pokryw garnków elektrycznych stołów parowych, ponieważ z gorących potraw może wydobywać się para. Nie dotykaj pokryw ani elementów grzejnych zbiornika, gdy urządzenie jest gorące.
• Przewód uziemiający musi łączyć urządzenie ze wszystkimi innymi elementami instalacji, a następnie z niezależnym przyłączem uziemiającym.
• Nie należy pozwalać dzieciom ani osobom niepełnoletnim dotykać ani używać tego produktu (Uwaga: To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub z brakiem
doświadczenia i wiedzy, jeśli będą nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
(Urządzenie. Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji urządzenia bez nadzoru)
• Przyłącze typu Y: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
• Sprawdź zgodność napięcia: Upewnij się, że napięcie znamionowe stołu do gotowania na parze jest zgodne z napięciem lokalnej sieci elektrycznej. Używanie urządzenia z niewłaściwym napięciem może spowodować uszkodzenie elektryczne, przegrzanie, a nawet porażenie prądem.
• Regularnie sprawdzaj przewód zasilający: Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem oznak uszkodzeń, takich jak przetarcia, pęknięcia lub odsłonięte przewody. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń, natychmiast zaprzestań użytkowania urządzenia i wymień przewód zasilający. Używanie uszkodzonego przewodu zasilającego może prowadzić do zwarć i pożaru.

• Nie przeciążać**: Nie umieszczać na stole parowym więcej jedzenia ani pojemników niż jest to przewidziane. Przeciążenie może spowodować nierównomierne nagrzewanie, potencjalne uszkodzenie sprzętu, a także wpłynąć na jakość gotowania.
• Monitoruj podczas pracy**: Nie pozostawiaj stołu do gotowania na parze bez nadzoru podczas pracy. Regularnie sprawdzaj poziom wody, temperaturę i stan gotowanej żywności, aby zapobiec potencjalnym problemom.

**Bezpieczeństwo przeciwpożarowe i cieplne**
1. Trzymać z dala od materiałów łatwopalnych: Nie umieszczać stołu do gotowania na parze w pobliżu substancji łatwopalnych, takich jak zasłony, papier czy chemikalia. Ciepło wytwarzane przez urządzenie może spowodować zapłon tych materiałów, powodując pożar.
2. Unikaj przegrzania: Nie używaj stołu parowego bez wymaganej ilości wody w zbiorniku. Praca urządzenia na sucho może spowodować przegrzanie podzespołów, co może prowadzić do uszkodzenia, pożaru lub innych zagrożeń bezpieczeństwa.
3. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącymi elementami: Powierzchnia stołu parowego może być bardzo gorąca w trakcie i po użyciu. Podczas obchodzenia się z gorącymi elementami należy używać odpowiednich rękawic lub narzędzi żaroodpornych, aby uniknąć oparzeń.

**Higiena i czyszczenie**
1. Regularne czyszczenie: Aby zachować bezpieczeństwo żywności i wydajność urządzenia, należy regularnie czyścić stół do gotowania na parze. Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji, aby zapobiec rozwojowi bakterii i pleśni.
2. Odłącz od zasilania: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć stół parowy od źródła zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
3. Używaj odpowiednich środków czyszczących: Używaj wyłącznie środków czyszczących zalecanych do stosowania ze stołem do gotowania

na parze. Silne lub nieodpowiednie środki chemiczne mogą uszkodzić sprzęt i wpłynąć na bezpieczeństwo żywności.

**OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI**

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

**ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE**

# II.Wprowadzenie

Elektryczne stoły parowe zostały zaprojektowane specjalnie, aby sprostać rygorystycznym wymaganiom dynamicznie rozwijających się lokali gastronomicznych. Każdy elektryczny stół parowy został zmontowany i przetestowany zgodnie z surowymi standardami jakości.

# III.Instrukcja instalacji

Należy pamiętać, że montaż tego urządzenia musi zostać przeprowadzony przez osobę wykwalifikowaną!

## A. INSTALACJA INSTRUKCJA :

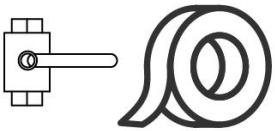
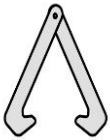
Jeśli karton wydaje się uszkodzony lub uszkodzenie zostanie odkryte po jego otwarciu, należy natychmiast przerwać wysyłkę i skontaktować się z firmą spedycyjną w celu złożenia reklamacji z tytułu uszkodzenia.

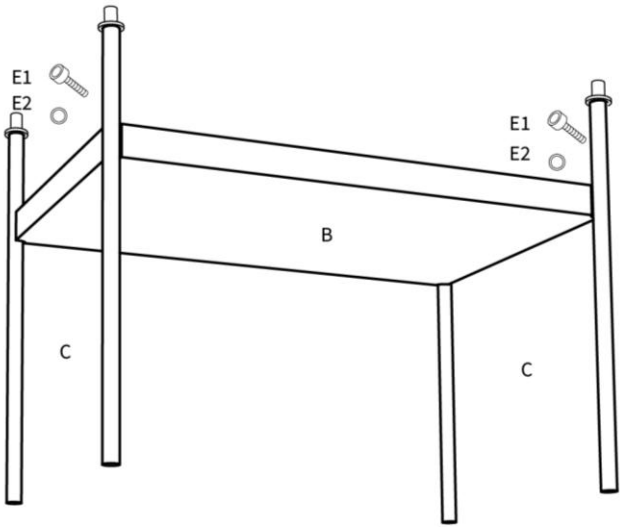
1. Usuń całe zewnętrzne opakowanie chroniące górną część urządzenia.
2. Usuń całe wewnętrzne opakowanie urządzenia, jeśli jest obecne.
3. Przeprowadź wizualną kontrolę wszystkich zewnętrznych i

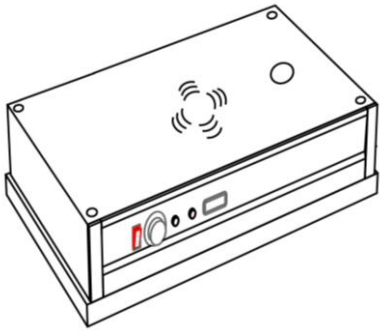
wewnętrznych części urządzenia pod kątem uszkodzeń.
4. Wytrzyj Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką zwilżoną ciepłą wodą. Nie używaj szorstkich gąbek ani środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię ze stali nierdzewnej.
**Uwaga:** Warunki otoczenia – upewnij się, że miejsce pracy znajduje się w obszar gdzie temperatura otoczenia jest stała (minimum 21°C). Prosimy unikać miejsc takich jak okolice wentylatorów wyciągowych i kanałów klimatyzacyjnych.
**Ostrzeżenie!** Środowisko operacyjne Należy upewnić się, że miejsce prowadzenia prac znajduje się w rozsądnej odległości od ścian i materiałów łatwopalnych, w przeciwnym razie może dojść do zapłonu lub odbarwienia.
**Uwaga!** Środowisko operacyjne Umieść urządzenie na stabilnej, równej podłodze. Urządzenie musi być wypoziomowane zarówno z przodu, jak i z tyłu oraz od lewej do prawej. Do utrzymywać jakiś równy woda głębokość na wskroś ten studnie. Do wyeliminować kołysanie Lub wyreguluj wysokość, obracając regulowane nóżki w odpowiednim kierunku, aż do uzyskania pożądanych rezultatów.
5. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka ściennego lub podłączeniem go na stałe do sieci elektrycznej należy ustawić urządzenie na żądanej wysokości i wyrównać z pozostałym sprzętem.
6. Napięcie i moc znamionowa tego stołu parowego są podane na tabliczce znamionowej urządzenia. Podłącz stół parowy do obwodu o napięciu i rodzaju prądu zbliżonym do podanego na urządzeniu. Tabliczka znamionowa. W przypadku urządzeń przenośnych dołączony jest odpowiedni przewód i wtyczka do podłączenia do odpowiedniego gniazdka zasilania.
7. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego o właściwym napięciu i konfiguracji wtyczki .
**a. Ostrzeżenie!** Użycie gniazdka, które nie jest przeznaczone do dołączonego przewodu i wtyczki MOŻE spowodować obrażenia ciała i UNIEWAŻNIĆ gwarancję. Proszę podłączyć stół parowy do osobnego

obwodu odgałęzionego
8. W przypadku instalacji stałych, połączenia z linią zasilającą można wykonać za pomocą rur osłonowych lub kabla pancernego. Do zasilania należy użyć przewodu miedzianego lub odpowiedniego złącza miedziano-aluminiowego.
9. Obudowę urządzenia należy uziemić poprzez podłączenie bolca uziemiającego znajdującego się w puszce przyłączeniowej do dobrego uziemienia elektrycznego.
10. Stół parowy nie jest zabezpieczony bezpiecznikiem i dlatego musi być podłączony do obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem, wyposażonego w odpowiednie środki rozłączające, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów.
11. Aby zmontować jednostki, wykonaj kroki od 1 do 5 wymienione poniżej.

**SKT1/2*4 , SKT1/2*4**

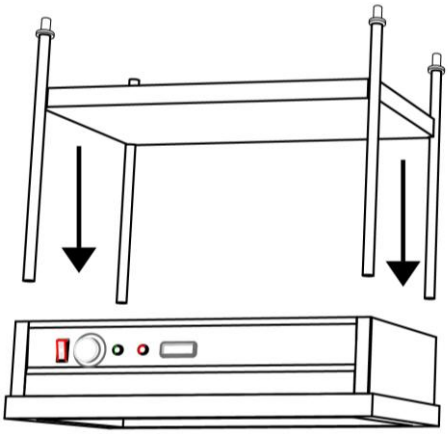
| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |
|  FX1 |  GX2 | |



**Krok 1**

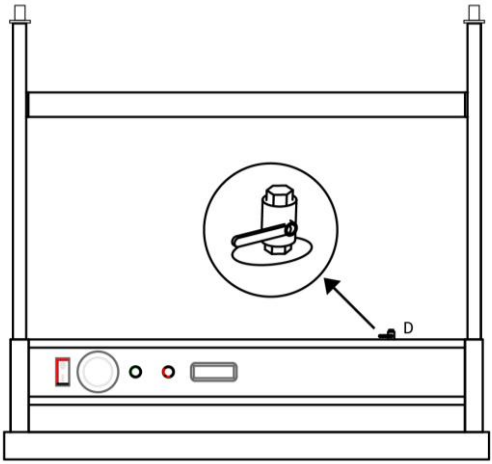
połącz nogę stołu z dolną półką i zamocuj nogę stołu z dolną półką za pomocą E 1 i E 2. Uwaga: nie dokręcaj czterech śrub nogi stołu i dolnej półki kluczem, pozostaw pewien margines ruchu, aby można było łatwo włożyć ją do otworu w górnej części nogi stołu.



**Krok 2**

połączyć górną część korpusu i nogę stołu z dolną półką, górna część korpusu jest odwrócona do góry nogami i płaska, włóż zmontowaną dolną półkę i

włóż nogę stołu do otworu w górnej części nogi stołu, a następnie dokręć i przykręć cztery śruby łączące nogę stołu z dolną półką za pomocą klucza.

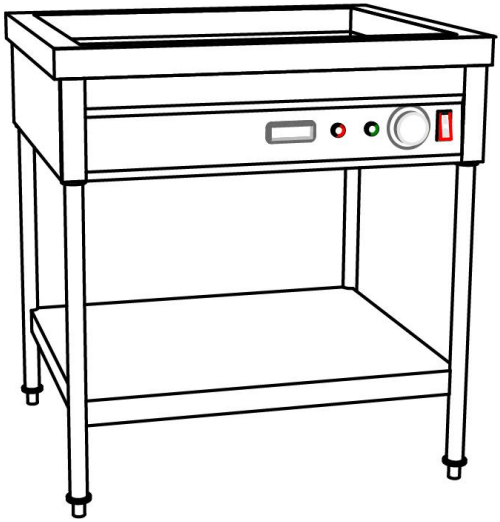



**Krok 3**

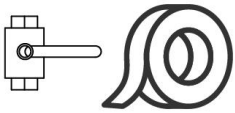
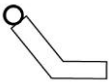
Zamontuj zawór spustowy, owiń zewnętrzną średnicę rury spustowej

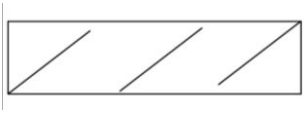
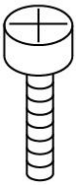
zgodnie z ruchem wskazówek zegara białą taśmą uszczelniającą, a następnie zamontuj zawór spustowy.

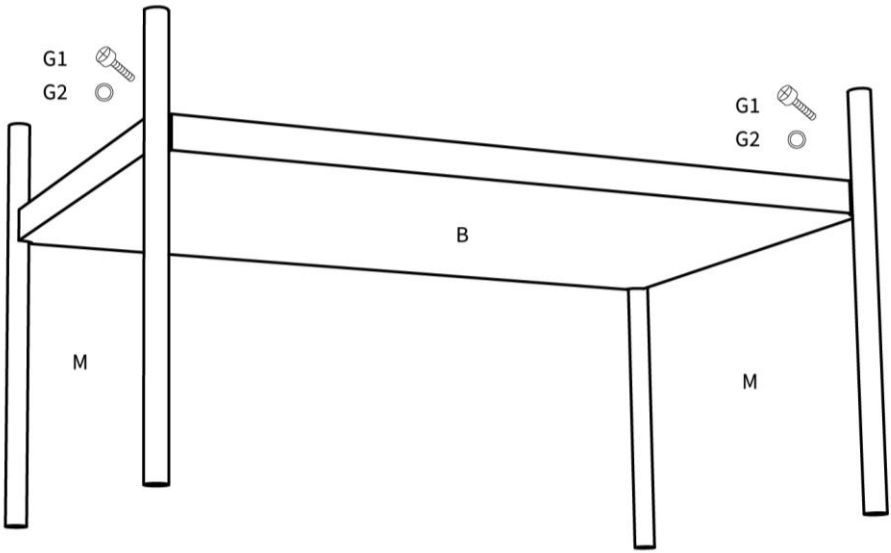
**Uwaga:** Gdy zawór jest otwarty, uchwyt powinien być skierowany w stronę dolnej półki, w przeciwnym wypadku zawór nie będzie się otwierał.

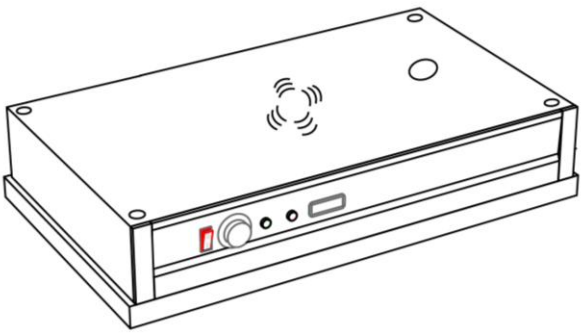


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |

| | | |
|---|---|---|
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,<br>MDC-4CX6,<br>MDC-5CX7 | |

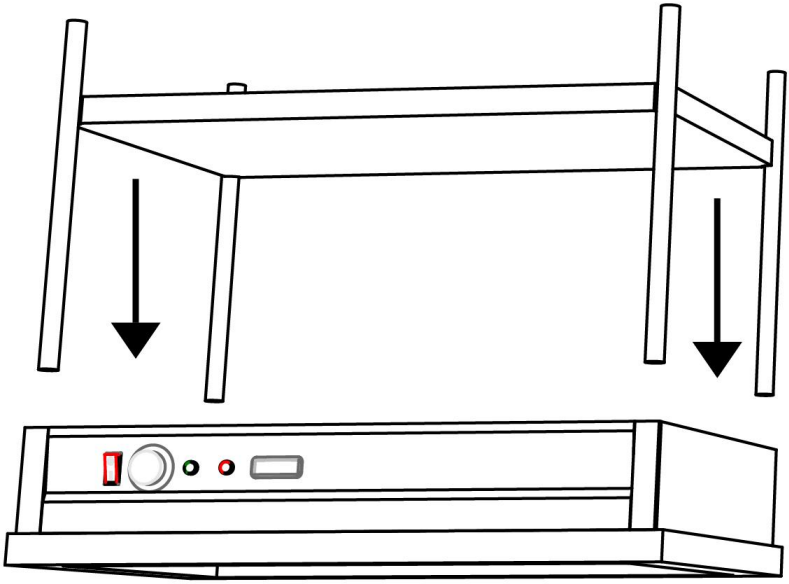


**Krok 1**

Połącz nogę stołu z dolną półką i zamocuj ją za pomocą śrub G1 i G2.

Uwaga: Nie dokręcaj czterech śrub nogi stołu i dolnej półki kluczem, a jedynie pozostaw pewien margines ruchu, aby można było łatwo wsunąć nogę w otwór w górnej części nogi stołu.



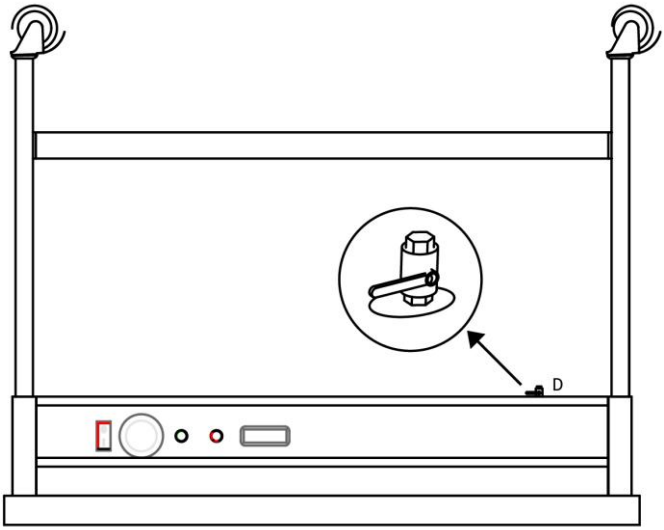
**Krok 2**

połączyć górną część korpusu i nogę stołu z dolną półką,
górna część korpusu jest odwrócona do góry nogami i płaska, włóż zmontowaną dolną półkę i
włóż nogę stołu do otworu w górnej części nogi stołu, a następnie dokręć i przykręć cztery śruby łączące nogę stołu z dolną półką
za pomocą klucza.




**Krok 3**

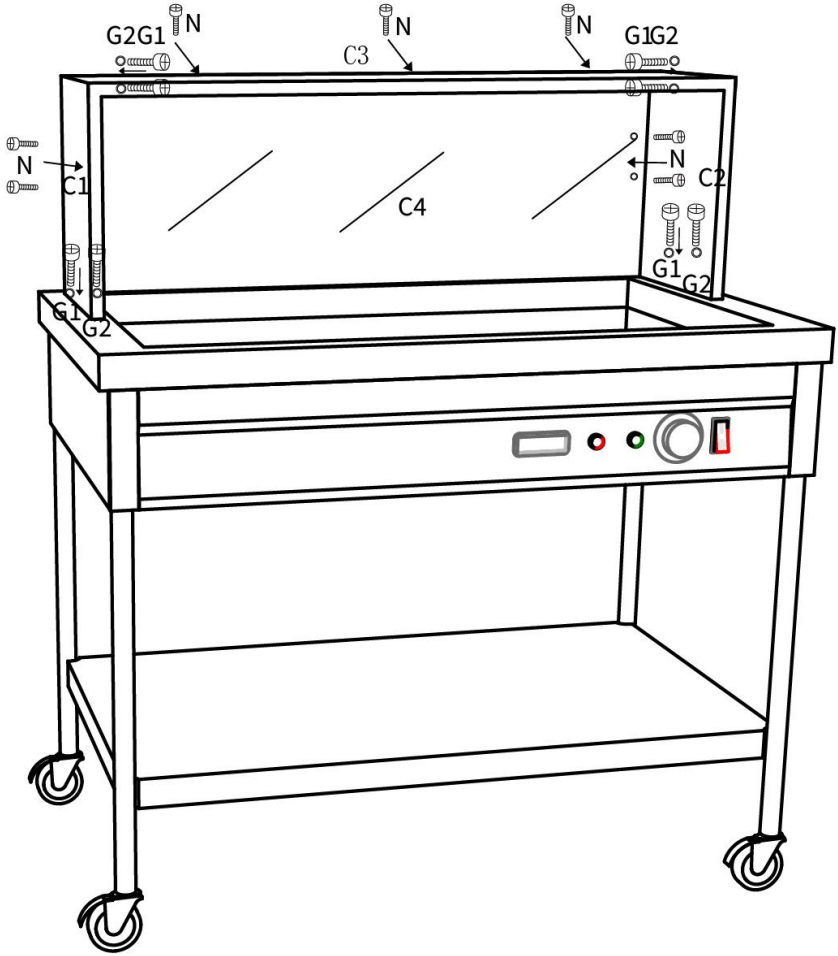
Zamontuj ruchome kółka nóg stołu, zablokuj klamry kółek przed montaż, a następnie montaż kółek zgodnie z ruchem wskazówek zegara otwory montażowe znajdujące się na spodzie nóg stołu i mocno je przykręć.




**Krok 4**

Zamontuj zawór spustowy, owiń zewnętrzną średnicę rury spustowej zgodnie z ruchem wskazówek zegara białą taśmą uszczelniającą, a następnie zamontuj zawór spustowy.

Uwaga: Gdy zawór jest otwarty, uchwyt powinien być skierowany w stronę dolnej półki, w przeciwnym wypadku zawór nie będzie się otwierał.




**Krok 5**

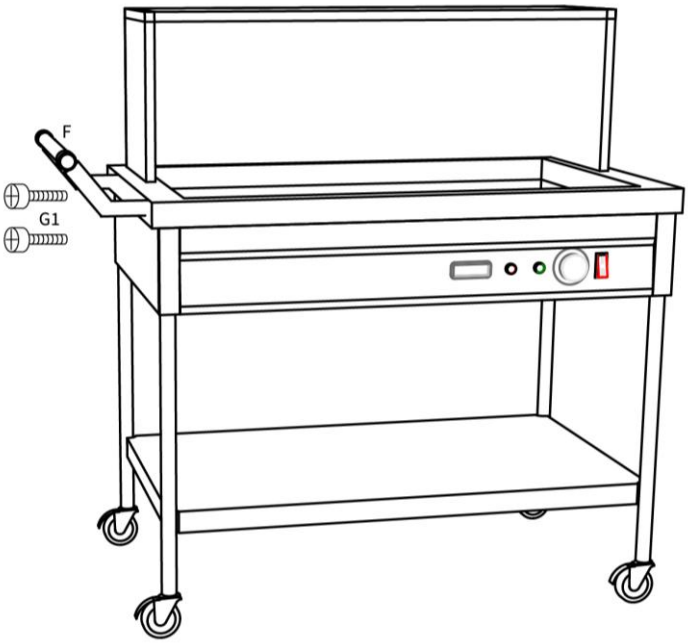
zainstaluj osłonę wylotową, 1 najpierw zainstaluj osłonę wylotową C1 C2 stojaki lewy i prawy, pochylona powierzchnia przezroczystej płyty powinna być w

w tym samym kierunku poza stołem, a dwie śruby po lewej i

prawe strony stołu nie powinny być dokręcane zbyt mocno. 2. Zamontuj dwie śruby po lewej i prawej stronie górnej płyty pokrywy wylotowej,

i nie dokręcaj śrub zbyt mocno. 3. Zainstaluj przezroczystą płytkę przed

pokrywą odpowietrzającą, z otworami na śruby na dłuższym boku i podłącz z górną płytą pokrywy wyrzutu N1 i N2 skierowanymi do góry z jednej strony. 4. Dokręć wszystkie śruby osłony wyrzutu mocno za pomocą klucza.




**Krok 6**

Zamontuj uchwyt, uchwyt powinien być wygięty do góry, w kierunku blatu.

## IV.Instrukcja obsługi

1. PODGRZEWANIE - Do Rozgrzej poszczególne sekcje, ustaw pokrętło na wysoką temperaturę na 10–20 minut przed włożeniem potraw do komór. Upewnij się, że otwory w naczyniach są zakryte, aby zapobiec utracie ciepła.
2. Jeśli potrzebna jest tylko część podgrzewaczy, nie trzeba ogrzewać komory, która nie jest używana.

3. PRZEŁĄCZ USTAWIENIA
a. Najbardziej optymalne ustawienia przełączników należy określić na podstawie doświadczenia, uwzględniając charakter usługi gastronomicznej i rodzaj operacji, a także indywidualne preferencje osoby obsługującej restaurację. Prawidłowe ustawienie przełączników niezbędne do utrzymania żywności w pożądanej temperaturze będzie się różnić w zależności od częstotliwości rotacji, rozmiaru pojemników na żywność, ilości żywności w każdym pojemniku, temperatury w pomieszczeniu, lokalizacji podgrzewacza względem kuchenki lub innego sprzętu grzewczego, otworów wentylacyjnych, wentylatorów, drzwi i przejść.

## V. Czyszczenie

upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i że wszystkie powierzchnie zdążyły ostygnąć .
CODZIENNE SPRZĄTANIE
1. Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie, zanim zaczniesz je czyścić.
2. Oczyść lub usuń wodę ze studni.
UWAGA: Nie dopuszczaj do rozchlapywania się wody na elementy sterujące lub okablowanie.
3. Wyczyść cały podgrzewacz miękką ściereczką lub gąbką z łagodnym detergentem. Dokładnie spłucz ciepłą wodą i osusz.
4. Do usuwania twardych resztek jedzenia można użyć plastikowej gąbki i łagodnego detergentu.
UWAGA: Nie należy używać wełny stalowej.

**TYGODNIOWE SPRZĄTANIE**
1. Osady kamienia powstałe w wyniku zawartości minerałów w wodzie można usunąć za pomocą plastikowej szczotki
gąbkę szorującą i środek odkamieniający zatwierdzony do stosowania na stali nierdzewnej. Ważne jest, aby nie dopuścić do gromadzenia się tych osadów, ponieważ mogą one powodować korozję stali nierdzewnej.

2. Po usunięciu kamienia zespół studzienki należy dokładnie przepłukać roztworem octu i wody, aby zneutralizować wszelkie pozostałości środka czyszczącego.
3. Wytrzyj studzienkę do sucha i pozostaw ją odkrytą.
OSTRZEŻENIE
Nie należy używać silnie żrących środków czyszczących, kwasów ani amoniaku. Mogą one powodować korozję i/lub uszkodzenie studni ze stali nierdzewnej. Nie należy dopuścić do gromadzenia się wody w studni.
Po każdym użyciu należy usunąć wodę ze studni i ją oczyścić.

**OSTRZEŻENIE**
Nie należy używać silnie żrących środków czyszczących, kwasów ani amoniaku. Mogą one powodować korozję i/lub uszkodzenie studni ze stali nierdzewnej. Nie należy dopuścić do gromadzenia się wody w studni.
Po każdym użyciu należy usunąć wodę ze studni i ją oczyścić.

**PROCEDURY CZYSZCZENIA DESKI DO KROJENIA**
**PROCEDURY CZYSZCZENIA DESKI DO KROJENIA**
Jeśli nie masz dostępu do sprzętu do czyszczenia pod wysokim ciśnieniem, użyj gorącej wody, granulowanego środka czyszczącego lub detergentu oraz szczotki o twardym włosiu. (Niezbędne jest działanie ścierne, ponieważ samo przetarcie deski nie wystarczy). Po szorowaniu dokładnie spłucz gorącą wodą. Pozostaw do odłożenia.
Wierzchy należy codziennie odwracać, aby zmniejszyć ryzyko odkształcenia i nigdy nie stawiać ich pionowo. Okresowo przetrzyj deskę czystym, płaskim skrobakiem ze stali nierdzewnej, aby pomóc w uszczelnieniu niektórych śladów po nożu.
Nie zaleca się używania tasaków na syntetycznych deskach i blatach stołów.

# VI . ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**Zawsze pytaj i sprawdzaj następujące kwestie:**

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

1. Problem: Urządzenie nie grzeje:

a. Czy urządzenie zostało podłączone do prawidłowego źródła zasilania o odpowiednim napięciu? b. Czy zasilanie sieciowe jest włączone? Sprawdź wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik.

c. Czy pokrętła sterujące są ustawione w pozycji „ON”?

2. Problem: Urządzenie nie utrzymuje odpowiedniej temperatury żywności.

a. Czy ustawienia sterowania są prawidłowe?

b. Czy jednostka została odpowiednio podgrzana?

c. Czy w urządzeniu umieszczono garnki z jedzeniem o temperaturze równej lub wyższej od pożądanej?

d. Czy żywność była przechowywana pod przykryciem?

e. Czy w pobliżu lub nad jednostką znajdują się kanały klimatyzacyjne, kanały nawiewne lub wentylatory, powodujące przeciągi?

f. Czy urządzenie zostało podłączone do prawidłowego źródła zasilania o odpowiednim napięciu? Jeśli tak, czy występuje stan „niskiego” napięcia?

| Wydanie | Potencjalna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Jednostka jest zbyt gorąca | Regulacja temperatury jest ustawiona zbyt wysoko | Zmień temperaturę na niższą |
| | Jednostka jest podłączona do nieprawidłowego źródła zasilania | Skontaktuj się z autoryzowanym elektrykiem |
| | Wadliwy wewnętrzny termostat | Skontaktuj się z autoryzowanym elektrykiem |
| Jednostka w ogóle nie działa | Jednostka nie jest podłączona | Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania |
| | Wyłącznik obwodu zadziałał | Zresetuj wyłącznik obwodu |

| | | |
|---|---|---|
| | Pokrętło sterujące jest uszkodzone | Skontaktuj się z autoryzowanym elektrykiem |
| | Element grzejny jest spalony | Skontaktuj się z autoryzowanym elektrykiem |

**UWAGA:** Urządzenia nie są przeznaczone do gotowania ani podgrzewania mrożonek lub żywności schłodzonej. Żywność umieszczona na stołach powinna być już gorąca,
a stół utrzyma odpowiednią temperaturę.



VEVOR

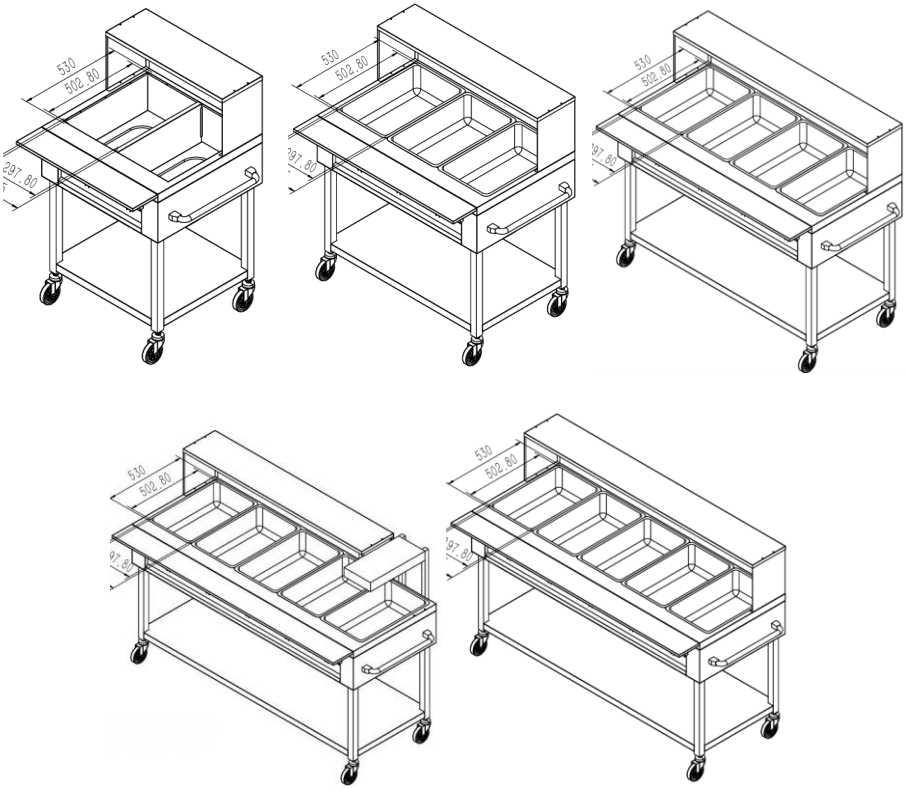
Upgrade · The Home Creator Way

# Warmhoudplaat voor eten

**MODEL: PFD7063, PFD10063, PFD14063 , PFD18063, PFDW18063**

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

**MODEL: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**, PFD18063, PFDW18063**




Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

# I. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

**Algemene voorzorgsmaatregelen**

1. Lees de instructies aandachtig: Lees en begrijp alle instructies in deze handleiding zorgvuldig voordat u de voedselstoomtafel gebruikt. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel, materiële schade of storingen aan het apparaat.

**2.** Professionele installatie aanbevolen: Voor een correcte en veilige werking wordt ten zeerste aanbevolen dat de voedselstoomtafel door een gekwalificeerde professional wordt geïnstalleerd. Onjuiste installatie kan ernstige veiligheidsrisico's met zich meebrengen.

| Symbool | Symboolbeschrijving |
|---|---|
|  | **Waarschuwing:** Om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen. |
|  | Dit symbool, geplaatst vóór een veiligheidsopmerking, duidt op een voorzorgsmaatregel, waarschuwing of gevaar. Het negeren van deze waarschuwing kan tot een ongeval leiden. Om het risico op letsel, brand of elektrocutie te verminderen, dient u altijd de onderstaande aanbeveling op te volgen. |
|  | **CORRECTE VERWIJDERING:**<br>Dit product valt onder de bepalingen van de Europese richtlijn. 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen mogelijk niet worden ingezameld. Elektrische en elektronische apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil worden |

| | |
|---|---|
| | weggegooid, maar moeten wel naar een inzamelpunt voor recycling worden gebracht. |

**LET OP:** Om gevaar door onbedoelde reset van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelaar, zoals een timer, of op een circuit dat regelmatig door het elektriciteitsnet wordt in- en uitgeschakeld.

• 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.

• Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat.

• De informatie in deze handleiding is belangrijk voor de juiste installatie, het gebruik en het onderhoud van dit product.

• Door deze procedures en instructies nauwgezet te volgen, behaalt u bevredigende resultaten en profiteert u van een probleemloze werking op de lange termijn. Lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar hem voor toekomstig gebruik.

elektrische stoomtafels niet af met een hogedrukspuit. Spuit geen vloeistoffen rechtstreeks op het bedieningspaneel (zie het gedeelte over reiniging voor meer informatie).

• Plaats geen enkel lichaamsdeel op de deksels van de elektrische stoomtafels wanneer het apparaat is ingeschakeld.

• Gebruik de elektrische stoomtafels niet in de buurt van een warmtebron of een apparaat dat vet afgeeft (bijv. elektrische stoomtafels ).

• Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bewaren van voedsel.

• Gebruik geen scherpe voorwerpen om de bedieningselementen te activeren.

• Wees uiterst voorzichtig bij het optillen van de deksels van de stoompannen van de elektrische stoomtafel, aangezien er stoom uit hete gerechten kan ontsnappen. Raak de deksels van de

verwarmingselementen of de elementen zelf niet aan wanneer het apparaat heet is.
• Het apparaat moet via een aardingskabel verbonden zijn met alle andere onderdelen van de complete installatie en van daaruit met een onafhankelijke aardingsaansluiting.
• Laat kinderen of minderjarigen dit product niet aanraken of gebruiken (Opmerking: Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een beperking).
kinderen mogen niet met het apparaat spelen, mits ze ervaring en kennis hebben, onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik ervan en de bijbehorende gevaren begrijpen.
Het apparaat. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
• Type Y-aansluiting: Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
• Controleer de spanningscompatibiliteit: Zorg ervoor dat de nominale spanning van de voedselstoomtafel overeenkomt met de lokale netspanning. Gebruik van het apparaat met een onjuiste spanning kan elektrische schade, oververhitting of zelfs een elektrische schok veroorzaken.
• Controleer het netsnoer regelmatig: Controleer het netsnoer routinematig op beschadigingen, zoals rafelen, scheuren of blootliggende draden. Als u schade constateert, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en vervang het netsnoer. Het gebruik van een beschadigd netsnoer kan leiden tot kortsluiting en brandgevaar.
• Niet overbelasten**: Plaats niet meer voedsel of containers op de stoomtafel dan de maximale capaciteit toelaat. Overbelasting kan leiden tot ongelijkmatige verwarming, mogelijke schade aan de apparatuur en kan ook de kookkwaliteit beïnvloeden.
• Bewaken tijdens gebruik**: Laat de warmhoudplaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter. Controleer regelmatig het waterpeil, de temperatuur en

de staat van het te bereiden voedsel om mogelijke problemen te voorkomen.

**Brand- en hitteveiligheid**

1. Verwijderd houden van brandbare materialen: Plaats de voedselwarmhoudplaat niet in de buurt van brandbare stoffen, zoals gordijnen, papier of chemicaliën. De hitte die door het apparaat wordt gegenereerd, kan deze materialen doen ontbranden en brand veroorzaken.
2. Voorkom oververhitting: Gebruik de stoomtafel niet zonder water in het reservoir, zoals vereist. Als het apparaat droogloopt, kunnen onderdelen oververhit raken, wat kan leiden tot schade, brand of andere veiligheidsproblemen.
3. Wees voorzichtig bij het hanteren van hete onderdelen: Het oppervlak van de stoomtafel kan tijdens en na gebruik extreem heet worden. Gebruik geschikte hittebestendige handschoenen of keukengerei bij het hanteren van hete onderdelen om brandwonden te voorkomen.

**Hygiëne en schoonmaak**

1. Regelmatig reinigen: Om de voedselveiligheid en de prestaties van de apparatuur te waarborgen, dient u de voedselstoomtafel regelmatig te reinigen. Volg de reinigingsinstructies in deze handleiding om de groei van bacteriën en schimmels te voorkomen.
2. Stroomonderbreking: Koppel de stoomtafel vóór het schoonmaken altijd los van de stroombron om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
3. Gebruik geschikte reinigingsmiddelen: Gebruik alleen reinigingsmiddelen die aanbevolen zijn voor gebruik met de voedselstoomtafel. Agressieve of ongeschikte chemicaliën kunnen de apparatuur beschadigen en de voedselveiligheid in gevaar brengen.

**NALEVINGSVERKLARING**

Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de conformiteit kan aantasten en veiligheidsrisico's kan opleveren.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## II . Inleiding

De elektrische warmhoudtafels zijn speciaal ontworpen om te voldoen aan de strenge eisen van een drukke horecagelegenheid. Elke elektrische warmhoudtafel is geassembleerd en getest volgens strikte kwaliteitsnormen.

## III . Installatie-instructies

Let op: dit apparaat moet door een gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd!

### A. INSTALLATIE INSTRUCTIE :

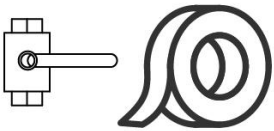
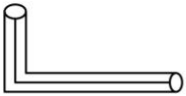
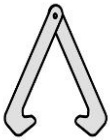
Als de doos beschadigd lijkt, of als er schade wordt geconstateerd nadat de doos is geopend, stop dan onmiddellijk en neem contact op met de transporteur om een schadeclaim in te dienen .

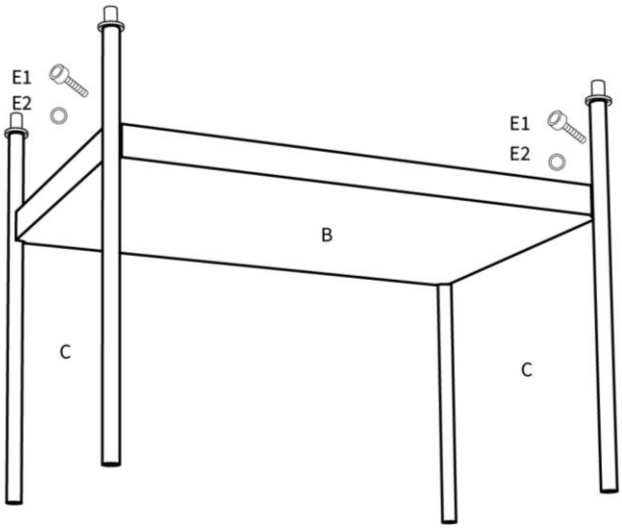
1. Verwijder alle externe verpakking die het bovenste gedeelte van het apparaat beschermt.
2. Verwijder alle interne verpakking van het apparaat, indien aanwezig.
3. Controleer visueel alle externe en interne delen van het apparaat op schade.
4. Afvegen Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek met warm water. Gebruik geen schurende pads of reinigingsmiddelen,

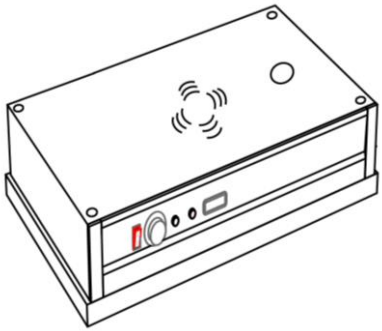
want die beschadigen het roestvrijstalen oppervlak.
**Opmerking:** Omgevingsomstandigheden - Zorg ervoor dat de werklocatie zich in een geschikte omgeving bevindt. gebied waar de omgevingstemperatuur constant wordt gehouden (minimaal 21 °C). Vermijd plekken zoals afzuigventilatoren en airconditioningkanalen.
**Waarschuwing!** Bedrijfsomgeving Zorg ervoor dat de werkplek zich op een redelijke afstand van brandbare muren en materialen bevindt, anders kan er verbranding of verkleuring optreden.
**Let op!** Bedrijfsomgeving Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond. Het apparaat moet zowel aan de voor- als achterkant en van links naar rechts waterpas staan. naar behouden een gelijkwaardig water diepte door de putten. Naar elimineren schommelen of Om de hoogte aan te passen, draai je de verstelbare poten in de juiste richting totdat het gewenste resultaat is bereikt.
5. Voordat u het apparaat in een stopcontact steekt of permanent op het stroomnet aansluit, moet u het apparaat op de gewenste hoogte instellen en uitlijnen met andere apparatuur.
6. De spanning en het vermogen van deze stoomtafel staan vermeld op het typeplaatje van het apparaat. Sluit de stoomtafel aan op een circuit met een spanning en stroomsoort die overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje staan aangegeven. Naamplaatje. Voor verplaatsbare apparatuur worden een geschikt snoer en stekker meegeleverd voor aansluiting op het bijbehorende stopcontact.
7. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning en stekkerconfiguratie .
**a. Waarschuwing!** Het gebruik van een stopcontact dat niet geschikt is voor het aangesloten snoer en de stekker KAN persoonlijk letsel veroorzaken en maakt uw garantie ongeldig. Sluit de stoomtafel aan op een aparte aftakking.
8. Bij permanente installaties kunnen aansluitingen op de voedingsleiding worden gemaakt via buizen of gepantserde kabels. Gebruik koperdraad voor de stroomvoorziening of een geschikte koper-aluminium draadconnector.

9. De behuizing van het apparaat moet worden geaard door de aardingsbout in de aansluitdoos aan te sluiten op een goede elektrische aarding.
10. De stoomtafel is niet gezekerd en moet daarom worden aangesloten op een gezekerd circuit met een geschikte scheidingsschakelaar, zoals vereist door de plaatselijke voorschriften.
11. Volg voor de montage van de onderdelen de stappen 1 tot en met 5 hieronder.

**SKT1/2*4 , SKT1/2*4**

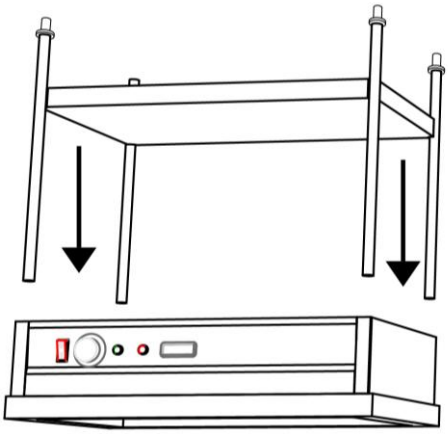
| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |
|  FX1 |  GX2 | |



**Stap 1**

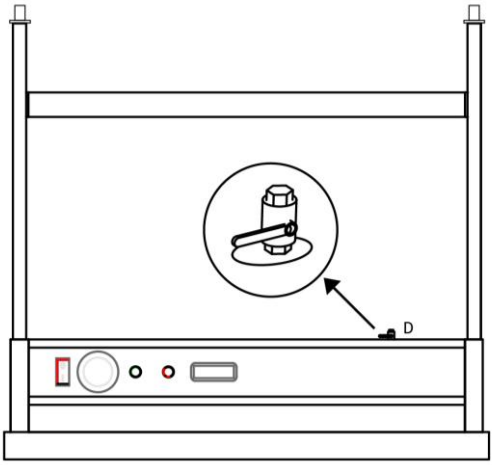
Verbind de tafelpoten met de onderste plank en bevestig de tafelpoten en de onderste plank met E 1 en E 2. Let op: Draai de vier schroeven van de tafelpoten en de onderste plank niet vast met een sleutel, maar laat een beetje speling zodat ze gemakkelijk in het gat van de bovenste tafelpoten kunnen worden gestoken.



**Stap 2**

verbind het bovenste deel en de tafelpoten met de onderste plank, de Het bovenste gedeelte ligt ondersteboven en plat; plaats de gemonteerde onderste plank erin en

Steek de tafelpoot in het gat van de bovenste tafelpoot en draai hem vervolgens vast. en bevestig de vier verbindingsschroeven van de tafelpoten en de onderste plank. met een moersleutel.

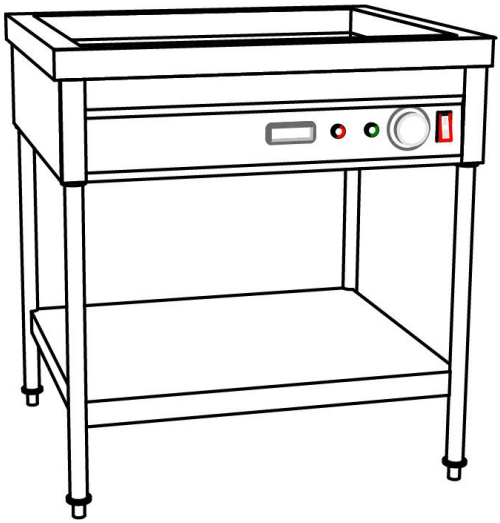


**Stap 3**

Installeer de aftapkraan, wikkel de buitendiameter van de afvoerbuis met de klok mee in met witte afdichtingstape en installeer vervolgens de aftapkraan.

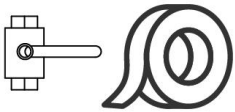
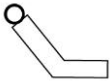
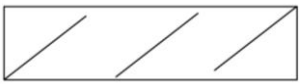
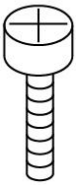
**Let op:** wanneer de klep open is, moet de hendel in de richting van de klep wijzen.

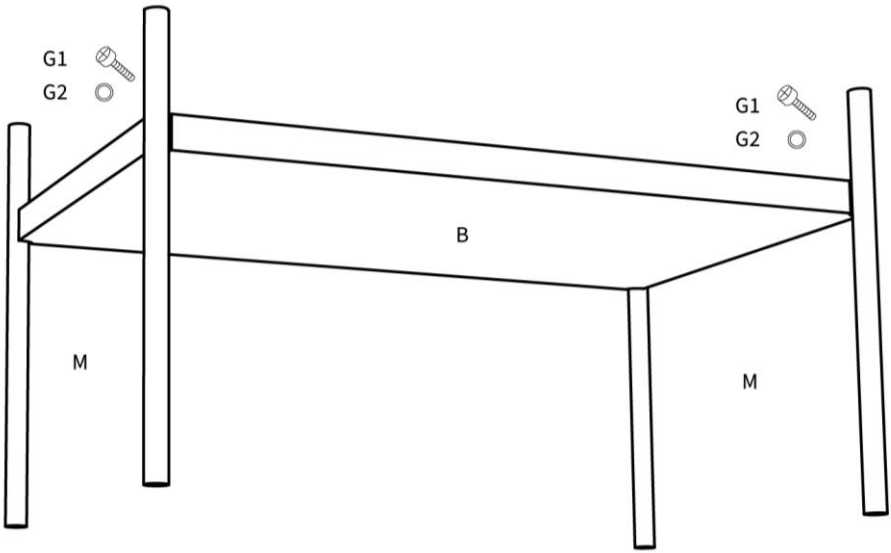
het onderste schap, anders zal de klep niet opengaan.

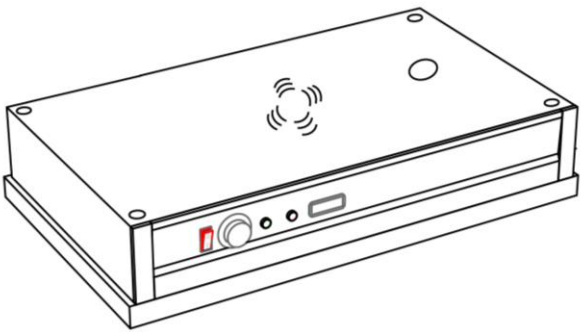


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |

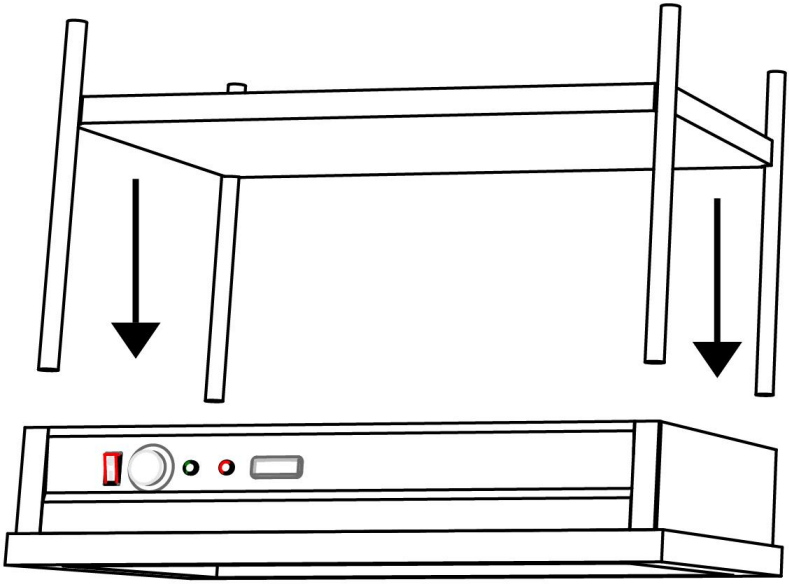
| | | |
|---|---|---|
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,<br>MDC-4CX6,<br>MDC-5CX7 | |



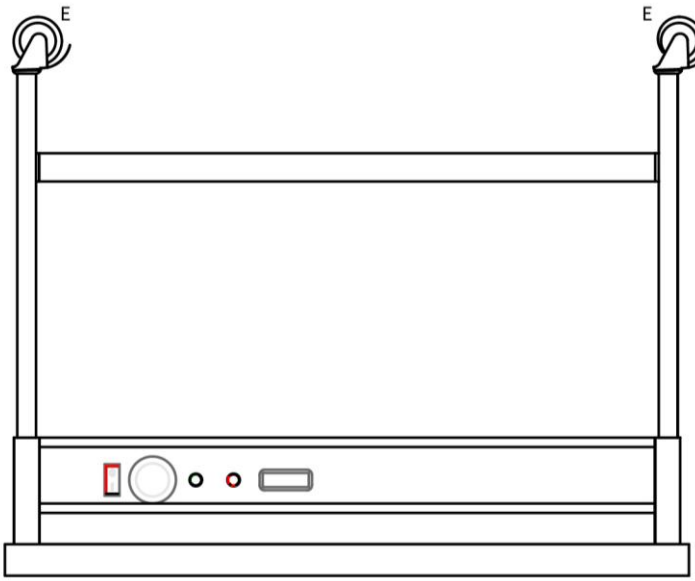
**Stap 1**

Verbind de tafelpoten met de onderste plank en bevestig beide met G1 en G2. Let op: Draai de vier schroeven van de tafelpoten en de onderste plank niet vast met een sleutel. Laat een beetje speling zodat ze gemakkelijk in het gat van de bovenste tafelpoten kunnen worden geschoven.



**Stap 2**

verbind het bovenste deel en de tafelpoten met de onderste plank, de
Het bovenste gedeelte ligt ondersteboven en plat; plaats de gemonteerde onderste plank erin en
Steek de tafelpoot in het gat van de bovenste tafelpoot en draai hem vervolgens vast.
en bevestig de vier verbindingsschroeven van de tafelpoten en de onderste plank.
met een moersleutel.

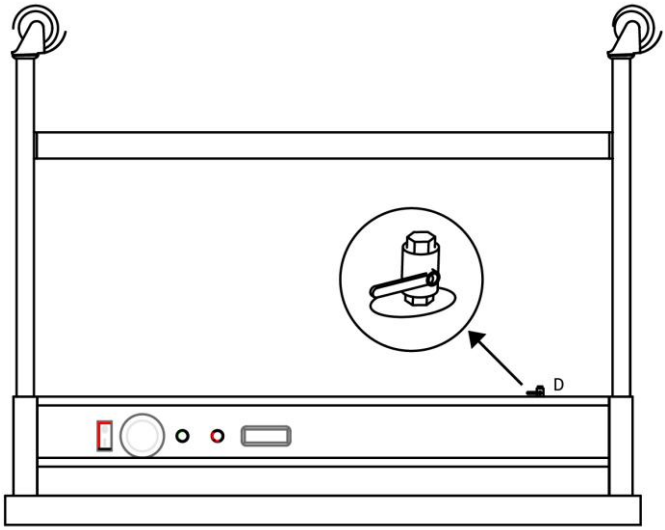



**Stap 3**

Installeer de beweegbare wielen van de tafelpoten en vergrendel de gespen van de wielen voordat u ze vastdraait.

installeer de wielen eerst en monteer ze vervolgens met de klok mee.

Gebruik de bevestigingsgaten aan de onderkant van de tafelpoten en bevestig ze stevig.

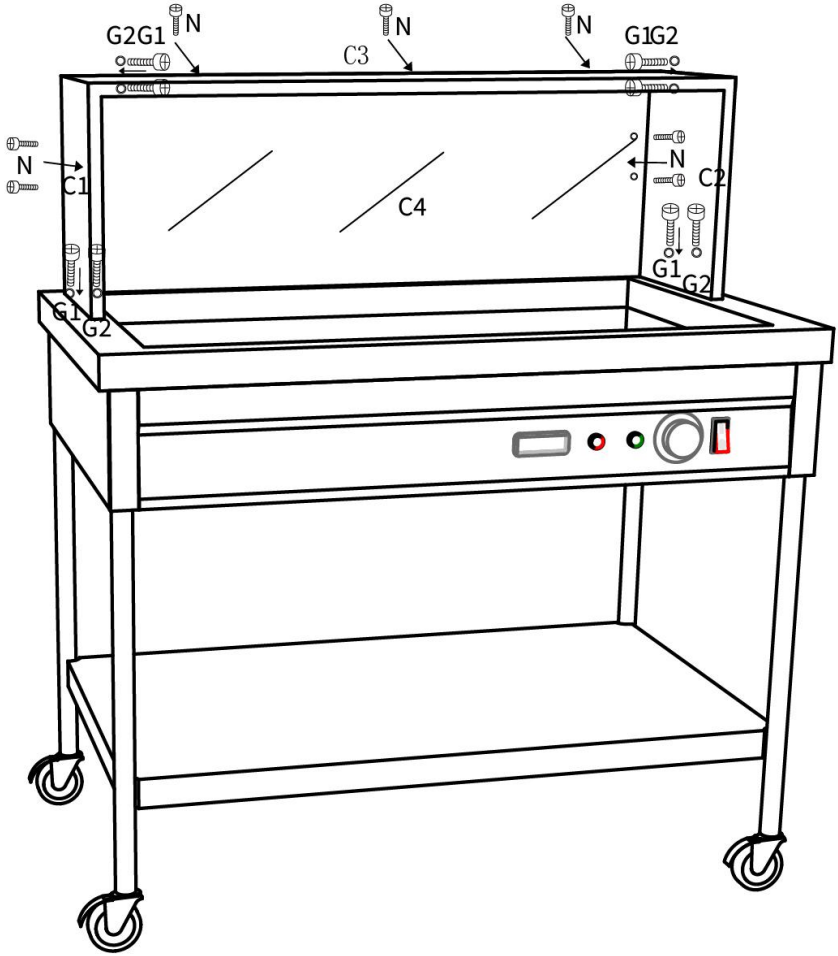



**Stap 4**

Installeer de aftapkraan, wikkel de buitendiameter van de afvoerbuis met de klok mee in met witte afdichtingstape en installeer vervolgens de aftapkraan.

Let op: wanneer de klep open is, moet de hendel in de richting van de klep wijzen.

het onderste schap, anders zal de klep niet opengaan.



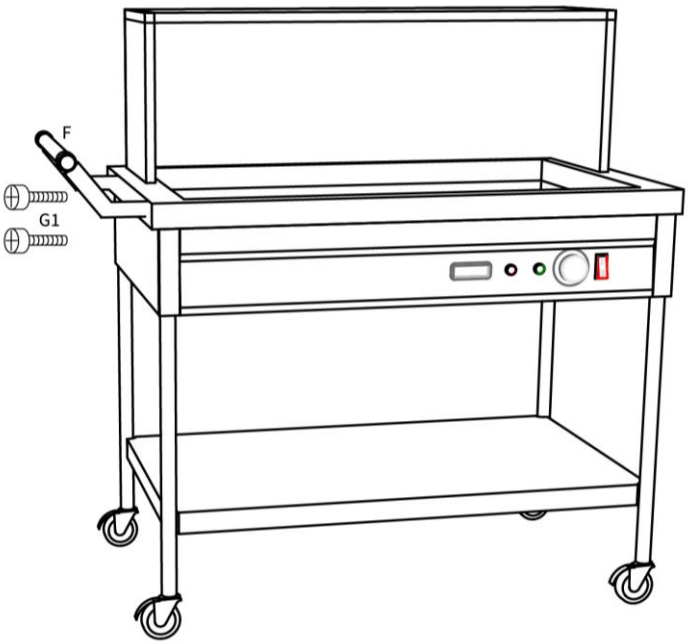

**Stap 5**

Installeer de overdrukkap. 1. Installeer eerst de overdrukkap C1 C2 links en rechts. Het schuine oppervlak van de transparante plaat moet zich in de juiste positie bevinden.

dezelfde richting buiten de tafel, en de twee schroeven aan de linkerkant en

1. Draai de schroeven aan de rechterzijde van de tafel niet te strak aan. 2. Bevestig twee schroeven aan de linker- en rechterkant van de bovenplaat

van de overdrukkap.
en draai de schroeven niet te vast aan. 3. Installeer de transparante plaat vóór de overdrukkap, met de schroefgaten aan de lange zijde, en bevestig deze.
met de bovenplaat van de overdrukbeveiliging met N1 en N2 naar boven aan één kant. 4. Draai alle schroeven van de overdrukbeveiliging stevig vast met een sleutel.




**Stap 6**
Installeer de handgreep; de handgreep moet naar boven gebogen zijn, in de richting van het aanrechtblad.

## IV. Gebruiksaanwijzing

1. VOORVERWARMEN - Om Verwarm de afzonderlijke compartimenten voor door de schakelaar 10-20 minuten op de hoogste stand te zetten

voordat u het voedsel in de compartimenten plaatst. Zorg ervoor dat de openingen van de pannen afgedekt zijn om warmteverlies te voorkomen.
2. Als slechts een deel van de voedselwarmers nodig is, hoeft het niet-gebruikte compartiment niet verwarmd te worden.
3. SCHAKELINSTELLINGEN
a. De meest geschikte schakelaarinstellingen moeten op basis van ervaring worden bepaald, rekening houdend met de aard van de horeca en het type bedrijfsvoering, evenals de persoonlijke voorkeur van de restauranteigenaar. De juiste schakelaarinstelling om voedsel op de gewenste temperatuur te houden, is afhankelijk van de omloopsnelheid, de grootte van de voedselcontainers, de hoeveelheid voedsel in elke container, de kamertemperatuur, de locatie van de voedselwarmer ten opzichte van het fornuis of andere verwarmde apparatuur, luchtuitlaten, ventilatoren, deuren en gangpaden.

## V. Reiniging

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en dat alle oppervlakken voldoende tijd hebben gehad om af te koelen voordat u ze schoonmaakt.
DAGELIJKSE REINIGING
1. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
2. Reinig de put of verwijder het water eruit.
LET OP: Zorg ervoor dat er geen water op de bedieningselementen of bedrading spat of loopt.
3. Gebruik een zachte doek of spons met een mild reinigingsmiddel om de gehele verwarmingseenheid schoon te maken. Spoel grondig af met warm water en droog vervolgens af.
4. Een plastic schuursponsje en een mild afwasmiddel kunnen worden gebruikt om aangekoekt voedsel te verwijderen.
LET OP: Gebruik geen staalwol.

**WEKELIJKSE SCHOONMAAK**

1. Kalkafzettingen als gevolg van het mineraalgehalte van het water kunnen worden verwijderd met behulp van een plastic
Een schuursponsje en een ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor gebruik op roestvrij staal. Het is belangrijk om te voorkomen dat deze afzettingen zich ophopen, omdat ze corrosie van het roestvrij staal kunnen veroorzaken.
2. Na het ontkalken moet de putconstructie grondig worden gespoeld met een oplossing van azijn en water om alle reinigingsmiddelresten te neutraliseren.
3. Veeg de putconstructie droog en laat deze onafgedekt staan.
WAARSCHUWING
Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen, zuren of ammoniak. Deze kunnen corrosie en/of schade aan de roestvrijstalen put veroorzaken. Laat geen water in de put staan.
Het water moet uit de put worden verwijderd en de put moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

**WAARSCHUWING**

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen, zuren of ammoniak. Deze kunnen corrosie en/of schade aan de roestvrijstalen put veroorzaken. Laat geen water in de put staan.
Het water moet uit de put worden verwijderd en de put moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

**REINIGINGSPROCEDURES VOOR SNIJPLANKEN**
**REINIGINGSPROCEDURES VOOR SNIJPLANKEN**

Als er geen hogedrukreiniger beschikbaar is, gebruik dan heet water, een korrelig reinigingsmiddel of afwasmiddel en een borstel met stijve haren. (Schuren is noodzakelijk, want alleen afvegen is niet voldoende.) Spoel na het schrobben grondig af met heet water. Laat het platliggend drogen. Draai de bovenkanten dagelijks om om kromtrekken te voorkomen en zet ze nooit rechtop. Ga periodiek met een schone, platte roestvrijstalen

schraper over de plank om eventuele messporen te verwijderen.
Het gebruik van hakmessen op kunststof planken of tafelbladen wordt afgeraden.

# VI . PROBLEEMOPLOSSING

**Vraag en controleer altijd het volgende:**
HANDLEIDING VOOR PROBLEEMOPLOSSING
1. Probleem: Het apparaat verwarmt niet:
a. Is het apparaat aangesloten op een geschikte stroombron met de juiste spanning? b. Is de stroom bij de hoofdschakelaar ingeschakeld? Controleer de stroomonderbreker of zekering.
c. Staan de bedieningsknoppen in de stand "AAN"?
2. Probleem: Het apparaat houdt de voedseltemperatuur niet op peil.
a. Zijn de bedieningselementen correct ingesteld?
b. Is het apparaat op de juiste manier voorverwarmd?
c. Werden de pannen met voedsel in het apparaat geplaatst op of boven de gewenste temperatuur?
d. Is het voedsel afgedekt bewaard?
e. Bevinden zich airconditioningskanalen, afzuigkanalen of ventilatoren in de buurt van of boven het apparaat, die koude luchtstromen veroorzaken?
f. Is het apparaat aangesloten op een geschikte stroombron met de juiste spanning? Zo ja, is er sprake van een te lage spanning?

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Het apparaat is te heet. | De temperatuurregeling staat te hoog ingesteld. | Stel de temperatuur lager in. |
| | Het apparaat is aangesloten op een onjuiste stroomvoorziening. | Neem contact op met een erkende elektricien. |

| | | |
|---|---|---|
| | Defecte interne thermostaat | Neem contact op met een erkende elektricien. |
| Het apparaat werkt helemaal niet. | Het apparaat is niet aangesloten. | Sluit het apparaat aan op de juiste stroomvoorziening. |
| | Stroomonderbreker is uitgeschakeld | Stroomonderbreker resetten |
| | De bedieningsknop is defect. | Neem contact op met een erkende elektricien. |
| | Het verwarmingselement is doorgebrand. | Neem contact op met een erkende elektricien. |

**Let op:** Deze apparaten zijn niet ontworpen om bevroren of gekoelde voedingsmiddelen te koken of te verwarmen. Het voedsel dat op de tafels wordt geplaatst, moet al warm zijn
en de tafel zal de juiste temperatuur behouden.



VEVOR

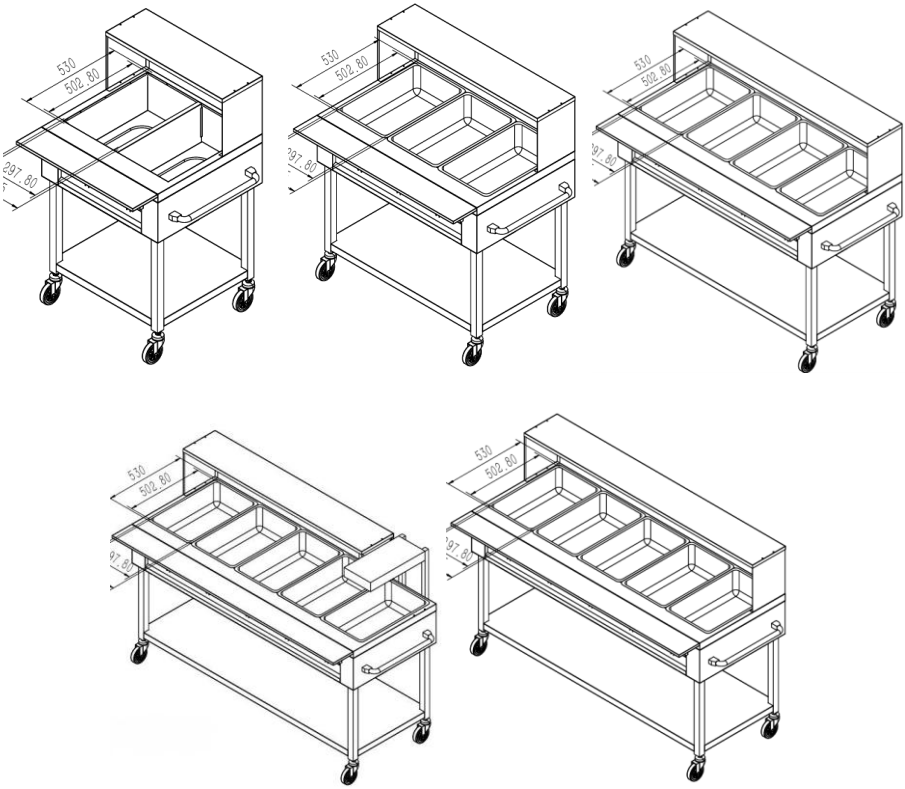
Upgrade · The Home Creator Way

# Varmmatvärmare

**MODELL: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**PFD18063, PFDW18063**

VEVOR | Upgrade The Home Creator Way

**MODELL: PFD7063, PFD10063, PFD14063 , PFD18063, PFDW18063**




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.

# VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

**Allmänna försiktighetsåtgärder**

1. Läs instruktionerna noggrant: Innan du använder ångbordet för matlagning, läs och förstå alla instruktioner i denna manual noggrant. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till personskador, egendomsskador eller fel på utrustningen.

**2.** Professionell installation rekommenderas: För korrekt och säker användning rekommenderas det starkt att ångbordet installeras av en kvalificerad yrkesperson. Felaktig installation kan utgöra allvarliga säkerhetsrisker.

| Symbol | Symbolbeskrivning |
|---|---|
|  | **Varning:** För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsboken noggrant. |
|  | Denna symbol, som placeras före en säkerhetsanmärkning, indikerar en typ av försiktighetsåtgärd, varning eller fara. Att ignorera denna varning kan leda till en olycka. För att minska risken för skada, brand eller elchock, följ alltid rekommendationerna nedan. |
|  | **KORREKT AVFALLSHANTERING:**<br>Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana kanske inte är kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. |

**VARNING:** För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av överhettningsskyddet får denna apparat inte strömförsörjas via en extern brytare, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av av elbolaget.

• 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.

• Förvara eller använd inte bensin eller andra brandfarliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan apparat.

• Informationen i denna manual är viktig för korrekt installation, användning och underhåll av denna produkt.

• Genom att följa dessa procedurer och instruktioner får du tillfredsställande resultat och problemfri drift under lång tid. Läs igenom denna manual noggrant och spara den för framtida bruk.

• Spraya inte de elektriska ångborden med en vattenslang under tryck. Spraya inte vätskor direkt på kontrollpanelen (se rengöringsavsnittet för mer information).

• Placera inte någon del av din kropp på locken på de elektriska ångborden när enheten är påslagen.

• Använd inte de elektriska ångborden bredvid någon värmekälla eller apparat som avger fett (t.ex. elektriska ångbord ).

• Använd inte enheten för något annat ändamål än att förvara mat.

• Använd inte vassa föremål för att aktivera reglagen.

• Var extremt försiktig när du lyfter locken på det elektriska ångbordet eftersom ånga kan komma ut från varm mat. Rör inte vid locken på tankelementen eller elementen när maskinen är varm.

• En jordkabel måste ansluta apparaten till alla andra enheter i den kompletta installationen och därifrån till en oberoende jordanslutning.

• Låt inte barn eller minderåriga röra eller använda denna produkt (Obs: Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer

med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande förmåga).
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 det. Barn ska inte leka med apparaten.
apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn)
• Typ Y-anslutning: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
• Kontrollera spänningskompatibilitet: Se till att ångbordets nominella spänning överensstämmer med den lokala strömförsörjningens spänning. Användning av utrustningen med felaktig spänning kan orsaka elektriska skador, överhettning eller till och med elektriska stötar.
• Kontrollera nätsladden regelbundet: Kontrollera regelbundet nätsladden för tecken på skador, såsom fransning, sprickbildning eller exponerade ledningar. Om skador upptäcks, sluta omedelbart använda utrustningen och byt ut nätsladden. Användning av en skadad nätsladd kan leda till kortslutning och brandrisk.
• Överfyll inte**: Placera inte mer mat eller behållare på ångbordet än vad som är avsett för kapacitet. Överfyllning kan orsaka ojämn uppvärmning, potentiella skador på utrustningen och kan även påverka matens tillagningskvalitet.
• Övervakning under drift**: Lämna inte ångbordet utan uppsikt under drift. Kontrollera regelbundet vattennivån, temperaturen och matens skick för att förhindra eventuella problem.

**Brand- och värmesäkerhet**

1. Förvaras åtskilt från brandfarliga material: Placera inte ångbordet nära brandfarliga ämnen, såsom gardiner, papper eller kemikalier. Värmen som genereras av utrustningen kan antända dessa material och orsaka brand.
2. Undvik överhettning: Använd inte ångbordet utan vatten i behållaren efter behov. Att köra utrustningen torrt kan orsaka överhettning av

komponenter, vilket kan leda till skador, brand eller andra säkerhetsproblem.
3. Hantera försiktigt när det är varmt: Ångbordets yta kan bli extremt het under och efter användning. Använd lämpliga värmebeständiga handskar eller redskap när du hanterar heta delar för att undvika brännskador.

**Hygien och rengöring**
1. Rengör regelbundet: För att bibehålla livsmedelssäkerheten och utrustningens prestanda, rengör ångbordet regelbundet. Följ rengöringsinstruktionerna i denna manual för att förhindra tillväxt av bakterier och mögel.
2. Koppla bort strömmen: Koppla alltid bort ångbordet från strömkällan före rengöring för att undvika risk för elektriska stötar.
3. Använd lämpliga rengöringsmedel: Använd endast rengöringsmedel som rekommenderas för användning med ångbordet. Starka eller olämpliga kemikalier kan skada utrustningen och påverka livsmedelssäkerheten.

**EFTERLEVNADSFÖRKLARING**
Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom det kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

## II . Introduktion

De elektriska ångborden har utformats specifikt för att möta de höga kraven i en hektisk restaurangverksamhet. Varje elektriskt ångbord har monterats och testats enligt strikta kvalitetsstandarder.

# III . Installationsanvisningar

Observera att denna enhet måste installeras av en kvalificerad person!

## A. INSTALLATION INSTRUKTIONER :

Om kartongen ser skadad ut, eller om skador upptäcks när kartongen öppnats, stanna omedelbart och kontakta transportföretaget för att göra en skadeanmälan.

1. Ta bort all yttre förpackning som skyddar enhetens övre del
2. Ta bort all invändig förpackning från enheten, om sådan finns.
3. Kontrollera visuellt alla externa och interna delar av enheten för skador.
4. Torka av Torka av enhetens utsida med en fuktig trasa och varmt vatten. Använd inte slipande svampar eller rengöringsmedel eftersom de skadar den rostfria ytan.

**Obs:** Omgivningsförhållanden - Se till att driftplatsen är i en område där omgivningstemperaturen hålls konstant (minst 21 °C). Undvik områden som till exempel nära frånluftsfläktar och luftkonditioneringskanaler.

**Varning!** Driftsmiljö Se till att driftplatsen är på rimligt avstånd från brännbara väggar och material, annars kan förbränning eller missfärgning uppstå.

**Varning!** Driftsmiljö Placera enheten på ett stabilt, plant golv. Enheten måste vara i våg, både fram och bak och från vänster till höger, för att till upprätthålla en lika vatten djup över hela de brunnar. Till eliminera gungande eller Justera höjden, vrid de justerbara fötterna i rätt riktning tills önskat resultat uppnås.

5. Innan enheten ansluts till ett vägguttag eller ansluts permanent till elnätet, bör den justeras till önskad höjd och passas in i förhållande till annan utrustning.
6. Ångbordets spänning och effekt anges på apparatens namnskylt. Anslut ångbordet till en krets med en spänning och strömtyp som liknar den som är stämplad på apparaten. namnskylt. För flyttbar utrustning medföljer en lämplig sladd och kontakt för anslutning till motsvarande strömuttag.

7. Anslut enheten till ett jordat eluttag med rätt spänning och kontaktkonfiguration .

**a. Varning!** Användning av ett uttag som inte är avsett för att passa den anslutna sladden och kontakten KAN orsaka personskador och upphäva garantin. Anslut ångbordet till en enskild grenkrets

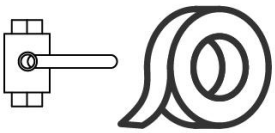
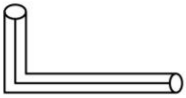
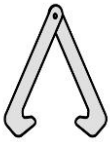
8. För permanenta installationer kan anslutningar till matningsledningen göras via rör eller armerad kabel. Använd koppartråd för strömförsörjning eller lämplig koppar-till-aluminium-trådkontakt.

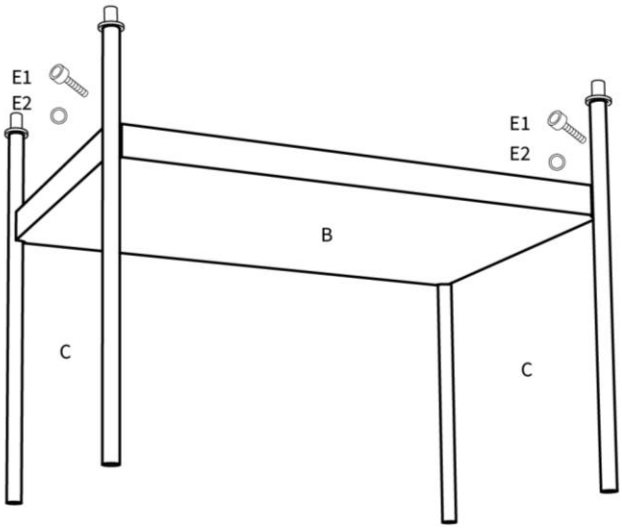
9. Apparatens hölje ska jordas genom att ansluta jordstiftet som finns i kopplingsdosan till en god jordanslutning.

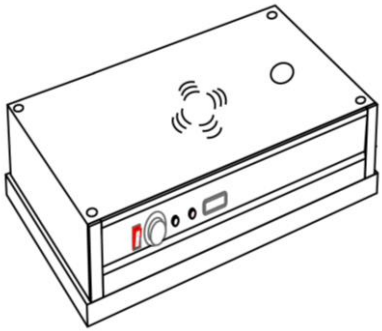
10. Ångbordet är inte säkrat och måste därför anslutas till en säkringskrets utrustad med lämpliga frånkopplingsanordningar, i enlighet med lokala föreskrifter.

11. För att montera enheterna, följ steg 1 till 5 nedan.

**SKT1/2*4 , SKT1/2*4**

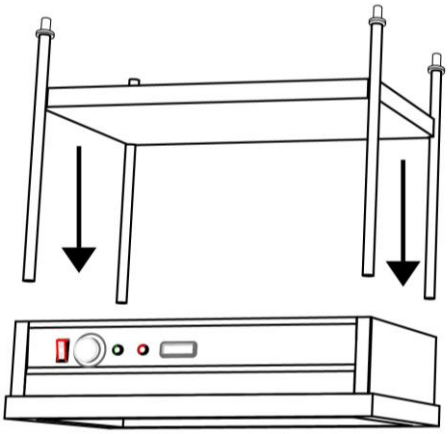
| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |
|  FX1 |  GX2 | |



**Steg 1**

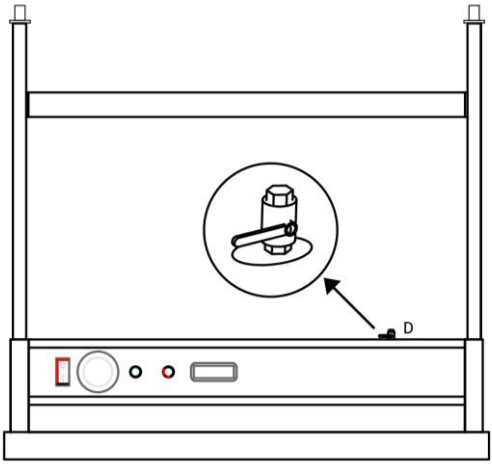
Anslut bordsbenet och den nedre hyllan, och fäst bordsbenet och den nedre hyllan med E 1 och E 2. Obs: Dra inte åt de fyra skruvarna på bordsbenet och den nedre hyllan med en skiftnyckel, och lämna en viss mängd rörelse så att det enkelt kan föras in i hålet på bordsbenets övre del.



**Steg 2**

anslut överkroppen och bordsbenet med den nedre hyllan, överkroppen är upp och ner och platt, sätt i den monterade nedre hyllan och

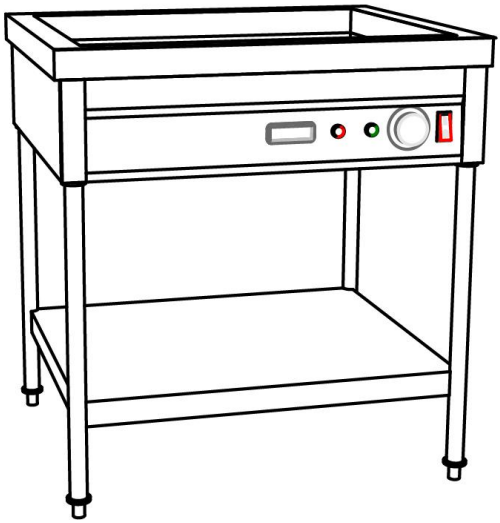
bordsbenet i hålet på det övre bordsbenet och dra sedan åt det och fäst de fyra fästskruvarna på bordsbenet och den nedre hyllan med en skiftnyckel.



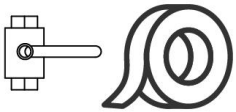
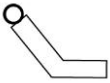

**Steg 3**

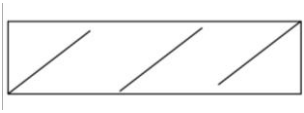
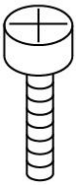
Montera avtappningsventilen, linda in avtappningsrörets ytterdiameter

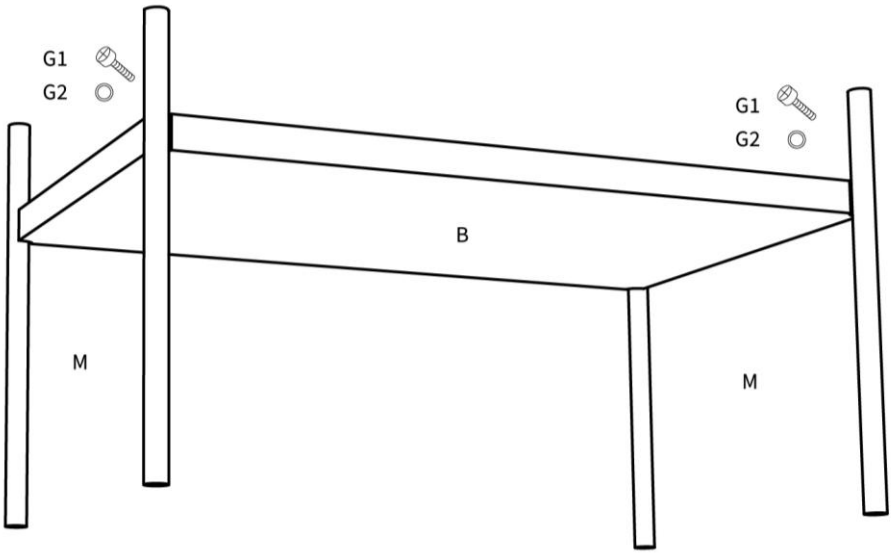
medurs med vit tätningstejp och montera sedan avtappningsventilen.
**Obs:** När ventilen är öppen ska handtaget peka i riktning mot den nedre hyllan, annars kommer det att leda till att ventilen inte öppnas.

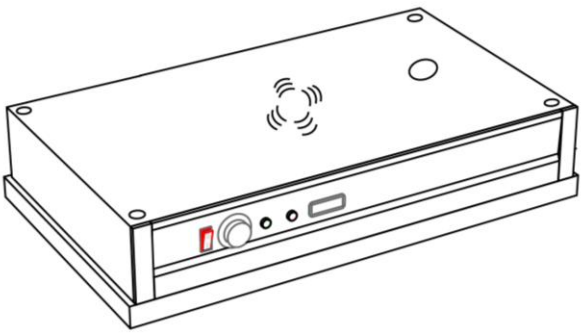


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |

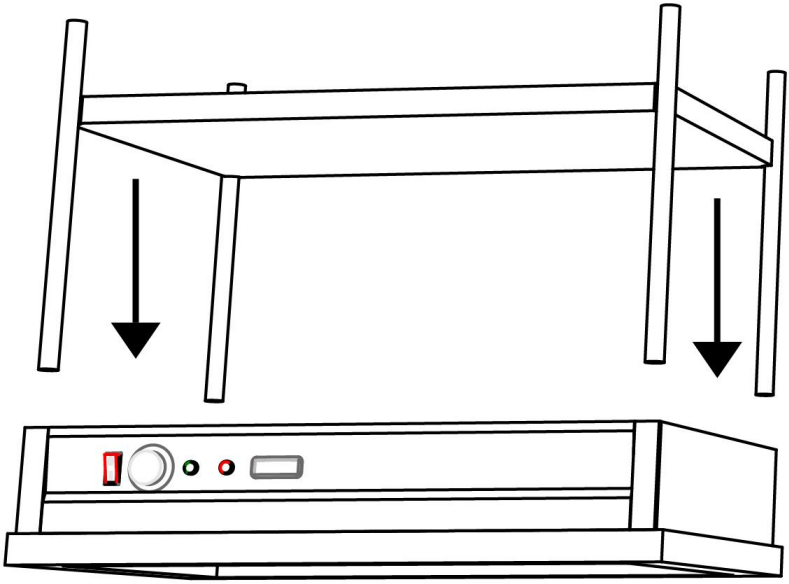
| | | |
|---|---|---|
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,<br>MDC-4CX6,<br>MDC-5CX7 | |



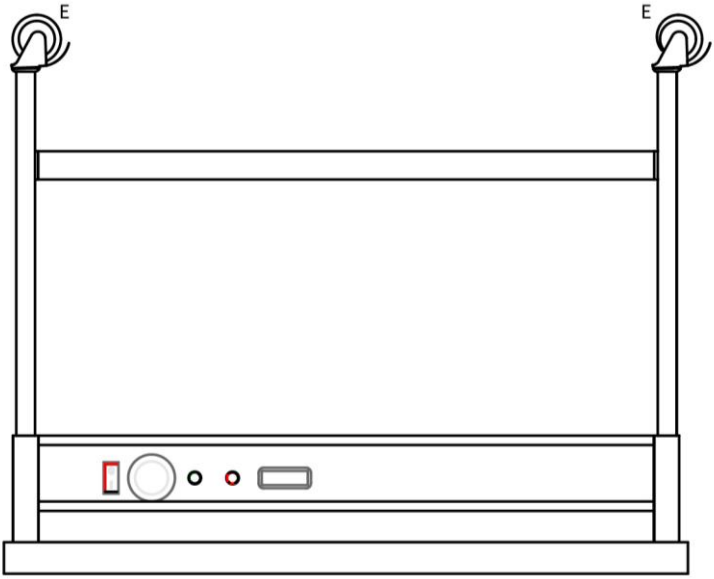
**Steg 1**

Anslut bordsbenet och den nedre hyllan, och fäst bordsbenet och den nedre hyllan med G1 och G2. Obs: Dra inte åt de fyra skruvarna på bordsbenet och den nedre hyllan med en skiftnyckel, och låt det vara lite rörligt så att det enkelt kan föras in i hålet på bordsbenets övre del.



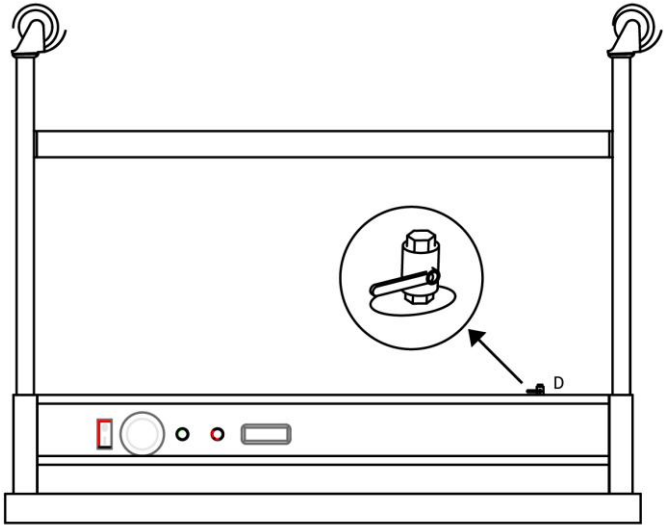
**Steg 2**

anslut överkroppen och bordsbenet med den nedre hyllan,
överkroppen är upp och ner och platt, sätt i den monterade nedre hyllan och
bordsbenet i hålet på det övre bordsbenet och dra sedan åt det
och fäst de fyra fästskruvarna på bordsbenet och den nedre hyllan
med en skiftnyckel.



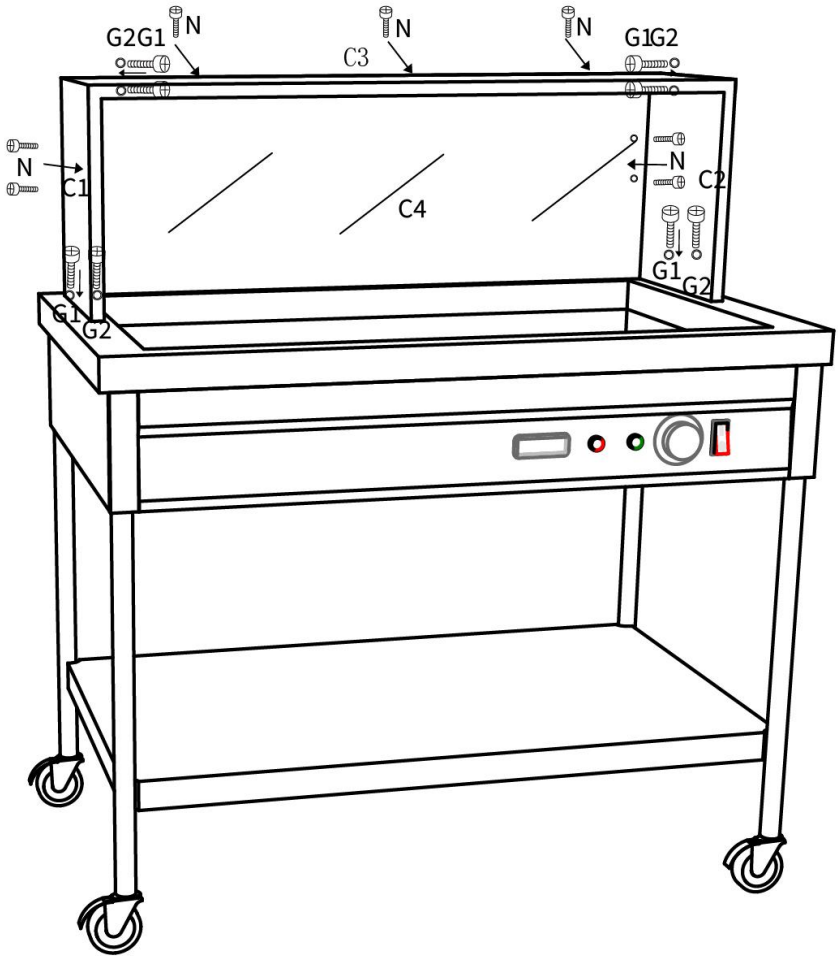

**Steg 3**

Montera bordsbenens rörliga hjul, lås hjulspännena innan installationen och montera sedan hjulen medurs genom monteringshålen längst ner på bordsbenen och fäst dem ordentligt.



**Steg 4**

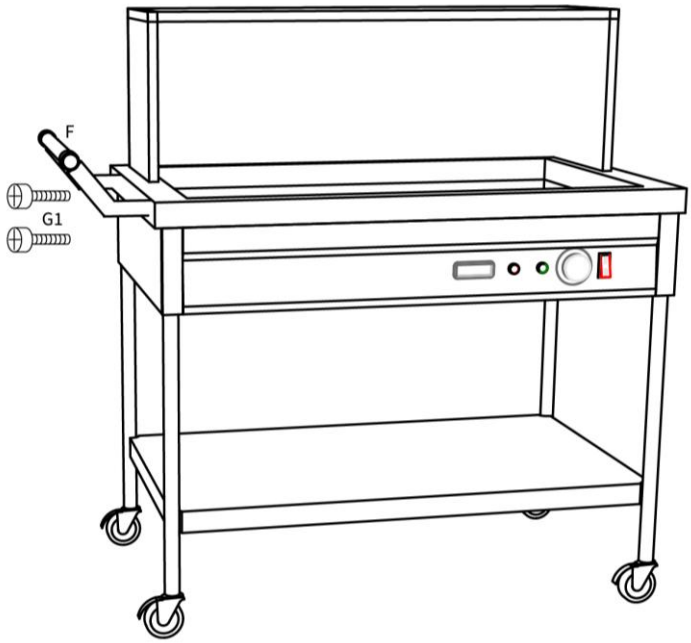
Montera avtappningsventilen, linda in avtappningsrörets ytterdiameter medurs med vit tätningstejp och montera sedan avtappningsventilen.
Obs: När ventilen är öppen ska handtaget peka i riktning mot den nedre hyllan, annars kommer det att leda till att ventilen inte öppnas.




**Steg 5**

Montera utblåsningsskyddet, 1. montera först utblåsningsskyddet C1 C2. Vänster och höger stativ, den lutande ytan på den transparenta plattan ska

vara i
samma riktning utanför bordet, och de två skruvarna till vänster och Bordets högra sidor ska inte dras åt för hårt. 2. Montera två skruvar på vänster och höger sida av den övre plattan på utblåsningsskyddet, och dra inte åt skruvarna för hårt först. 3. Montera den genomskinliga plattan före utblåsningsskyddet, med skruvhålen på långsidan, och anslut med den övre plattan på utblåsningsskyddet med N1 och N2 uppåt på ena sidan. 4. Fäst alla skruvar på utblåsningsskyddet ordentligt med en skiftnyckel.




**Steg 6**
Montera handtaget, handtaget är böjt uppåt och pekar i bänkskivans riktning.

## IV. Bruksanvisning

1. FÖRVÄRMNING - Till Förvärm individuella sektioner, vrid omkopplaren till hög effekt i 10–20 minuter innan maten placeras i facken. Se till att öppningarna i kastrullerna är täckta för att förhindra värmeförlust.
2. Om bara en del av matvärmarna behövs behöver det fack som inte används inte värmas upp.
3. BYT INSTÄLLNINGAR
a. De mest tillfredsställande brytarinställningarna måste bestämmas utifrån erfarenhet och baserat på typen av restaurangservering och verksamhet samt restaurangägarens individuella preferenser. Den korrekta brytarinställningen som krävs för att hålla maten vid önskad temperatur varierar beroende på hur ofta den vänds, storleken på matbehållare, mängden mat i varje behållare, rumstemperatur, matvärmarens placering i förhållande till spisen eller annan uppvärmd utrustning, luftutsläpp, fläktar, dörrar och passager.

## V. Rengöring

Se till att apparaten är avstängd och har haft tillräckligt med tid för att alla ytor ska kunna svalna innan rengöring.
DAGLIG STÄDNING
1. Stäng av enheten och låt den svalna innan rengöring.
2. Rengör eller ta bort vatten från brunnen.
VARNING: Låt inte vatten stänka eller rinna på reglagen eller ledningarna.
3. Använd en mjuk trasa eller svamp med ett milt rengöringsmedel för att rengöra hela värmeelementet. Skölj noggrant med varmt vatten och torka sedan.
4. En skursvamp av plast och ett milt rengöringsmedel kan användas för att ta bort hårdnad mat.
OBS: Använd inte stålull.

**VECKOSTÄDNING**
1. Kalkavlagringar på grund av vattnets mineralinnehåll kan avlägsnas

med en plastbehållare.
skursvamp och ett avkalkningsmedel som är godkänt för användning på rostfritt stål. Det är viktigt att förhindra att dessa avlagringar byggs upp eftersom de kan orsaka korrosion av det rostfria stålet.
2. Efter avkalkningen bör brunnsenheten sköljas noggrant med en lösning av vinäger och vatten för att neutralisera alla rengöringsrester.
3. Torka av brunnsenheten torr och lämna den otäckt.
VARNING
Använd inte starkt frätande rengöringsmedel, syror eller ammoniak. Dessa kan orsaka korrosion och/eller skador på brunnen i rostfritt stål. Låt inte vatten stå i brunnen.
Vatten måste avlägsnas från brunnen och brunnen rengöras efter varje användning.

**VARNING**
Använd inte starkt frätande rengöringsmedel, syror eller ammoniak. Dessa kan orsaka korrosion och/eller skador på brunnen i rostfritt stål. Låt inte vatten stå i brunnen.
Vatten måste avlägsnas från brunnen och brunnen rengöras efter varje användning.

**RENGÖRINGSMETODER FÖR SKÄRBRÄDOR**
**RENGÖRINGSMETODER FÖR SKÄRBRÄDOR**
När högtryckstvätt inte finns tillgänglig, använd varmt vatten, ett granulärt rengöringsmedel eller tvättmedel och en styv borste. (Slipande åtgärder är nödvändiga, eftersom det inte räcker att bara torka av skivan.) Skölj noggrant med varmt vatten efter skrubbning. Låt ligga plant.
Vänd skivorna dagligen för att minska risken för att de böjs och de bör aldrig ställas på högkant. Gå regelbundet över brädan med en ren, platt skrapa i rostfritt stål för att täta några av knivmärkena.
Användning av köttyxor på syntetiska skivor eller bordsskivor rekommenderas inte.

# VI . FELSÖKNING

**Fråga och kontrollera alltid följande:**

FELSÖKNINGSGUIDE

1. Problem: Enheten värms inte upp:

a. Har enheten anslutits till en korrekt strömkälla med rätt spänning? b. Är strömmen påslagen vid huvudströmbrytaren? Kontrollera strömbrytaren eller säkringen.

c. Är kontrollvreden inställda på "ON"-läget?

2. Problem: Enheten bibehåller inte rätt temperatur på maten.

a. Är reglagen inställda på rätt inställning?

b. Har enheten förvärmts på rätt sätt?

c. Placerades matpannor i enheten vid eller över önskad temperatur?

d. Har maten förvarats övertäckt?

e. Finns det luftkonditioneringskanaler, insugskanaler eller fläktar placerade nära eller ovanför enheten, vilket orsakar kallt drag?

f. Har enheten anslutits till en korrekt strömkälla med rätt spänning? Om så är fallet, finns det ett "låg" spänningstillstånd?

| Utfärda | Potentiell orsak | Lösning |
|---|---|---|
| Enheten är för varm | Temperaturkontrollen är inställd för högt | Ändra temperaturen till en lägre inställning |
| | Enheten är ansluten till fel strömförsörjning | Kontakta en auktoriserad elektriker |
| | Defekt intern termostat | Kontakta en auktoriserad elektriker |
| Enheten fungerar inte alls | Enheten är inte inkopplad | Anslut enheten till rätt strömförsörjning |
| | Säkringen har utlösts | Återställ strömbrytaren |

| | | |
|---|---|---|
| | Kontrollvredet är defekt | Kontakta en auktoriserad elektriker |
| | Värmeelementet är utbränt | Kontakta en auktoriserad elektriker |

**OBS!** Enheterna är inte avsedda för att tillaga eller värma frysta eller kylda livsmedel. Mat som placeras på bord bör redan vara varm,
och bordet kommer att bibehålla rätt temperatur.



VEVOR

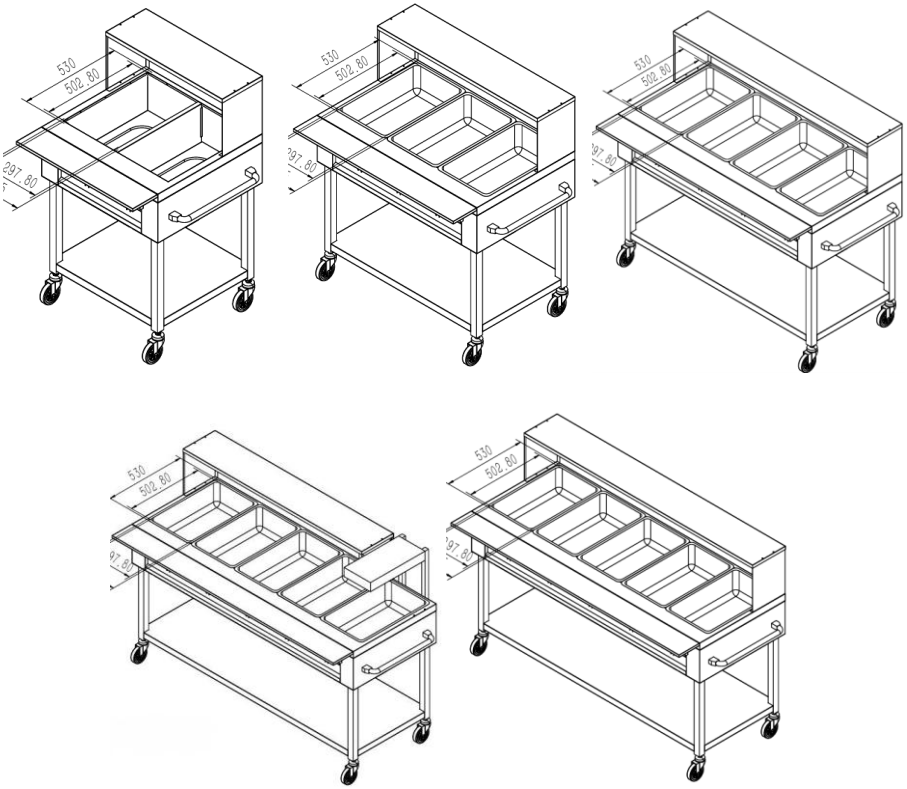
Upgrade · The Home Creator Way

# Ohřívač teplého jídla

**MODEL: PFD7063, PFD10063, PFD14063 , PFD18063, PFDW18063**

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

**MODEL: PFD7063, PFD10063, PFD14063**
**, PFD18063, PFDW18063**




Toto je původní návod k použití, před použitím si prosím pečlivě přečtěte všechny pokyny v manuálu. Společnost VEVOR si vyhrazuje právo na jednoznačný výklad uživatelské příručky. Vzhled produktu se bude lišit v závislosti na produktu, který jste obdrželi. Prosíme, odpusťte nám, že vás nebudeme informovat o případných technologických nebo softwarových aktualizacích našeho produktu.

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

**Obecná bezpečnostní opatření**

1. Pečlivě si přečtěte pokyny: Před použitím napařovacího stolu si pečlivě přečtěte všechny pokyny v tomto návodu a pochopte je. Nedodržení těchto pokynů může vést ke zranění osob, poškození majetku nebo poruše zařízení.

**2.** Doporučená odborná instalace: Pro správný a bezpečný provoz se důrazně doporučuje, aby napařovací stůl pro potraviny montoval kvalifikovaný odborník. Nesprávná instalace může představovat vážná bezpečnostní rizika.

| Symbol | Popis symbolu |
|---|---|
|  | **Varování:** Aby se snížilo riziko zranění, musí si uživatel pečlivě přečíst návod k použití. |
|  | Tento symbol, umístěný před bezpečnostním komentářem, označuje určitý druh bezpečnostního upozornění, varování nebo nebezpečí. Ignorování tohoto varování může vést k nehodě. Abyste snížili riziko zranění, požáru nebo úrazu elektrickým proudem, vždy dodržujte níže uvedená doporučení. |
|  | **SPRÁVNÁ LIKVIDACE:**<br>Tento produkt podléhá ustanovením evropské směrnice 2012/19/ES. Symbol s přeškrtnutou popelnicí na kolečkách označuje, že výrobek vyžaduje v Evropské unii tříděný sběr odpadu. Toto platí pro výrobek a veškeré příslušenství označené tímto symbolem. Výrobky takto označené nemusí být zlikvidujte s běžným domovním odpadem, ale musí být odvezen na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. |

**UPOZORNĚNÍ:** Aby se předešlo nebezpečí v důsledku neúmyslného resetování tepelné pojistky, nesmí být tento spotřebič napájen přes externí spínací zařízení, jako je například časovač, ani připojen k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem energie.

• Nesprávná instalace, seřízení, úprava, servis nebo údržba mohou způsobit škody na majetku, zranění nebo smrt.

• Před instalací nebo servisem tohoto zařízení si pečlivě přečtěte pokyny k instalaci, provozu a údržbě.

• Neskladujte ani nepoužívejte benzín ani jiné hořlavé páry či kapaliny v blízkosti tohoto ani jiného spotřebiče.

• Informace obsažené v této příručce jsou důležité pro správnou instalaci, používání a údržbu tohoto produktu.

• Dodržování těchto postupů a pokynů povede k uspokojivým výsledkům a dlouhodobému bezproblémovému provozu. Pečlivě si prosím přečtěte tento návod a uschovejte si jej pro budoucí použití.

• Nestříkejte na elektrické napařovací stoly vodu z tlakové hadice. Nestříkejte tekutiny přímo na ovládací panel (podrobnosti naleznete v části o čištění).

• Nepokládejte žádnou část těla na víka elektrických napařovacích stolů , když je jednotka zapnutá.

• Nepoužívejte elektrické napařovací stoly v blízkosti zdrojů tepla nebo spotřebičů, které uvolňují tuk (např. elektrické napařovací stoly ).

• Nepoužívejte jednotku k žádnému jinému účelu než k uchovávání potravin.

• Nepoužívejte ostré předměty k aktivaci ovládacích prvků. elektrických napařovacích stolů buďte velmi opatrní, protože z horkých potravin může unikat pára. Nedotýkejte se krytů topných těles nádrže ani topných těles, když je spotřebič horký.

• Zemnící kabel musí propojit spotřebič se všemi ostatními jednotkami v kompletní instalaci a odtud s nezávislým uzemněním.

• Nedovolte dětem ani nezletilým osobám dotýkat se tohoto výrobku ani jej používat (Poznámka: Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem
zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud dostaly pokyny k bezpečnému používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si s ním nesmějí hrát.
Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti bez dozoru.
• Připojení typu Y: Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
• Zkontrolujte kompatibilitu napětí: Ujistěte se, že jmenovité napětí napařovacího stolu odpovídá napětí místní elektrické sítě. Používání zařízení s nevhodným napětím může způsobit elektrické poškození, přehřátí nebo dokonce úraz elektrickým proudem.
• Pravidelně kontrolujte napájecí kabel: Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda nevykazuje známky poškození, jako je roztřepení, praskliny nebo obnažené vodiče. Pokud zjistíte jakékoli poškození, okamžitě přestaňte zařízení používat a vyměňte napájecí kabel. Použití poškozeného napájecího kabelu může vést ke zkratům a požáru.
• Nepřetěžujte**: Na parní stůl nedávejte více potravin ani nádob, než je jeho navržená kapacita. Přetížení může způsobit nerovnoměrné ohřev, potenciální poškození zařízení a může také ovlivnit kvalitu vaření jídla.
• Sledování během provozu**: Nenechávejte napařovací stůl během provozu bez dozoru. Pravidelně kontrolujte hladinu vody, teplotu a stav vařeného jídla, abyste předešli případným problémům.

**Požární a tepelná bezpečnost**

1. Uchovávejte mimo dosah hořlavých materiálů: Neumisťujte napařovací stůl do blízkosti hořlavých látek, jako jsou záclony, papír nebo chemikálie. Teplo generované zařízením může tyto materiály vznítit a způsobit požár.
2. Zabraňte přehřátí: Neprovozujte parní stůl bez vody v nádrži, jak je požadováno. Provoz zařízení nasucho může způsobit přehřátí součástí,

což může vést k poškození, požáru nebo jiným bezpečnostním problémům.
3. Zacházejte opatrně, když je horký: Povrch parního stolu se může během provozu a po něm extrémně zahřát. Při manipulaci s horkými částmi používejte vhodné žáruvzdorné rukavice nebo náčiní, abyste se nepopálili.

**Hygiena a čištění**
1. Pravidelné čištění: Pro zachování bezpečnosti potravin a výkonu zařízení pravidelně čistěte napařovací stůl. Dodržujte pokyny k čištění uvedené v této příručce, abyste zabránili růstu bakterií a plísní.
2. Odpojení od napájení: Před čištěním vždy odpojte napařovací stůl od zdroje napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
3. Používejte vhodné čisticí prostředky: Používejte pouze čisticí prostředky doporučené pro použití s napařovacím stolem. Agresivní nebo nevhodné chemikálie mohou poškodit zařízení a ovlivnit bezpečnost potravin.

**PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**
Tento produkt je vyroben v souladu s platnými bezpečnostními normami a předpisy Evropské unie, Spojeného království, Spojených států a Kanady. Produkt žádným způsobem neupravujte, mohlo by dojít ke zneplatnění jeho shody s předpisy a k vytvoření bezpečnostních rizik.

**USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY**

## II . Úvod

Elektrické parní stoly byly speciálně navrženy tak, aby splňovaly náročné požadavky rušného provozu stravovacích služeb. Každý elektrický parní stůl byl sestaven a testován podle přísných norem kvality.

## III . Pokyny k instalaci

Upozorňujeme, že tuto jednotku musí instalovat kvalifikovaná osoba!

## A. INSTALACE POKYNY :

Pokud se karton jeví jako poškozený nebo pokud je poškození zjištěno až po jeho otevření, okamžitě zastavte přepravu a kontaktujte přepravní společnost, abyste podali reklamaci .

1. Odstraňte veškerý vnější obal, který chrání horní část jednotky.
2. Odstraňte veškerý vnitřní obalový materiál z jednotky, pokud je k dispozici.
3. Vizuálně zkontrolujte všechny vnější i vnitřní části jednotky, zda nejsou poškozené.
4. Otřete Vnější povrch jednotky otírejte vlhkým hadříkem s teplou vodou. Nepoužívejte abrazivní houbičky ani čisticí prostředky, protože by mohly poškodit povrch z nerezové oceli.

**Poznámka:** Okolní podmínky - Ujistěte se, že místo provozu je plocha kde je okolní teplota udržována konstantní (minimálně 21 °C). Vyhněte se prosím místům, jako je blízkost odsávacích ventilátorů a klimatizačních potrubí.

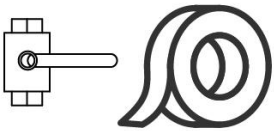
**Varování!** Provozní prostředí Zajistěte, aby místo provozu bylo v přiměřené vzdálenosti od hořlavých stěn a materiálů, jinak by mohlo dojít k vznícení nebo změně barvy.

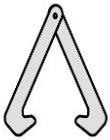
**Pozor!** Provozní prostředí Umístěte jednotku na stabilní a rovnou podlahu. Jednotka musí být vodorovná, a to jak zepředu, tak zezadu a zleva doprava, aby... na udržovat a rovný voda hloubka po celou dobu ten studny. Na odstranit houpání nebo Pro nastavení výšky otáčejte nastavitelnými nožičkami ve správném směru, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků.

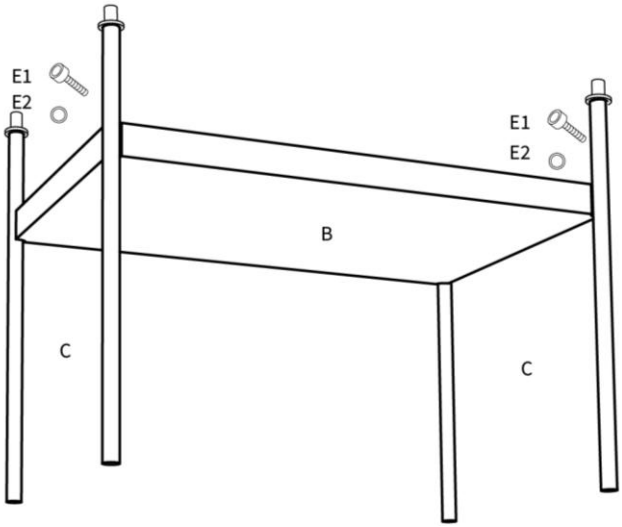
5. Před zapojením jednotky do zásuvky ve zdi nebo jejím trvalým připojením k elektrické síti je třeba jednotku umístit do požadované výšky a zarovnat s ostatním zařízením.
6. Napětí a příkon tohoto napařovacího stolu jsou uvedeny na typovém štítku zařízení. Připojte napařovací stůl k obvodu s napětím a typem

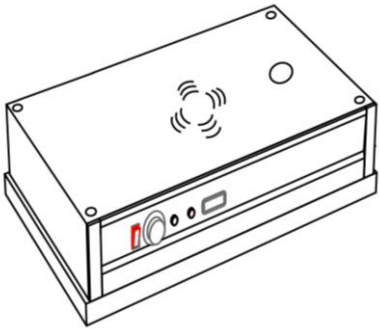
proudu podobným těm, které jsou vyraženy na zařízení. štítek. Pro přenosná zařízení je přiložen vhodný kabel a zástrčka pro připojení k odpovídající zásuvce.
7. Zapojte jednotku do uzemněné elektrické zásuvky se správným napětím a konfigurací zástrčky .
**a. Varování!** Použití jakékoli zásuvky, která není určena pro připojený kabel a zástrčku, MŮŽE způsobit zranění osob a ZRUŠÍ platnost záruky. Připojte prosím parní stůl k samostatnému odbočnému okruhu
8. U trvalých instalací lze připojení k napájecímu vedení provést pomocí trubky nebo pancéřovaného kabelu. Pro napájení použijte měděný drát nebo vhodný konektor z měděného na hliníkový drát.
9. Těleso spotřebiče by mělo být uzemněno připojením zemnicího kolíku v rozvodné krabici k dobrému elektrickému uzemnění.
10. Parní stůl není jištěn pojistkou, a proto musí být připojen k pojistkovému obvodu vybavenému vhodným odpojovacím prostředkem, jak to vyžadují místní předpisy.
11. Pro sestavení jednotek postupujte podle kroků 1 až 5 uvedených níže.

**SKT1/2*4 , SKT1/2*4**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  E1X4 |
|  E2X4 |  CX4 |  DX1 |

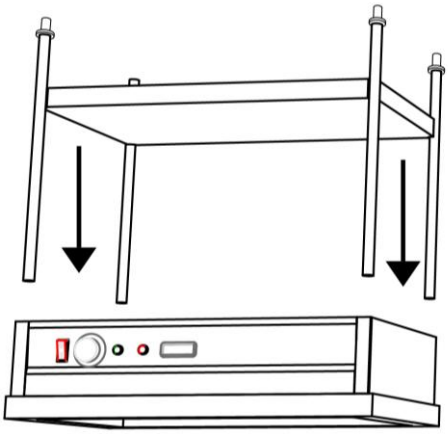
| | | |
|---|---|---|
|  FX1 |  GX2 | |



**Krok 1**

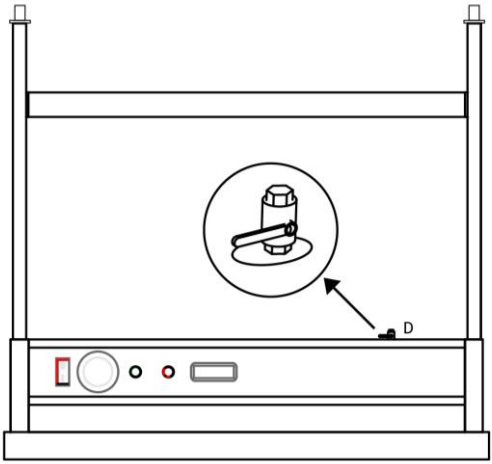
Spojte nohu stolu a spodní polici a upevněte nohu stolu a spodní polici pomocí E 1 a E 2. Poznámka: Neutahujte čtyři šrouby nohy stolu a spodní police klíčem a ponechte určitou míru pohybu, aby se dala snadno zasunout do otvoru v horní části nohy stolu.



**Krok 2**

Spojte horní část korpusu a nohu stolu se spodní policí, horní část těla je vzhůru nohama a plochá, vložte sestavenou spodní polici a

nohu stolu do otvoru v horní části nohy stolu a poté ji utáhněte a upevněte čtyři spojovací šrouby nohy stolu a spodní police s klíčem.

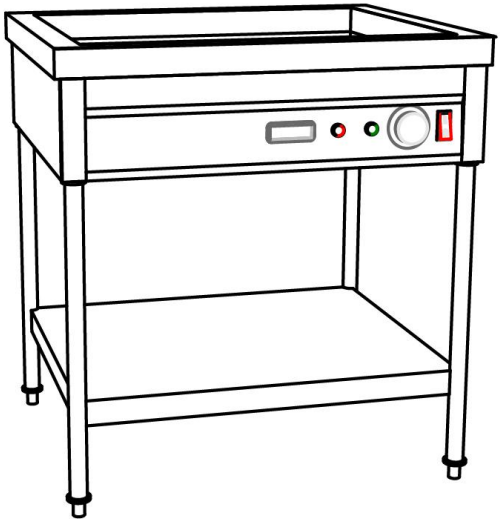



**Krok 3**

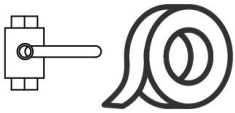
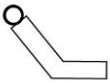
Nainstalujte vypouštěcí ventil, omotejte vnější průměr vypouštěcí trubky ve

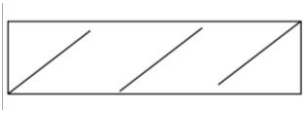
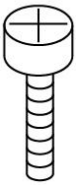
směru hodinových ručiček bílou těsnicí páskou a poté nainstalujte vypouštěcí ventil.

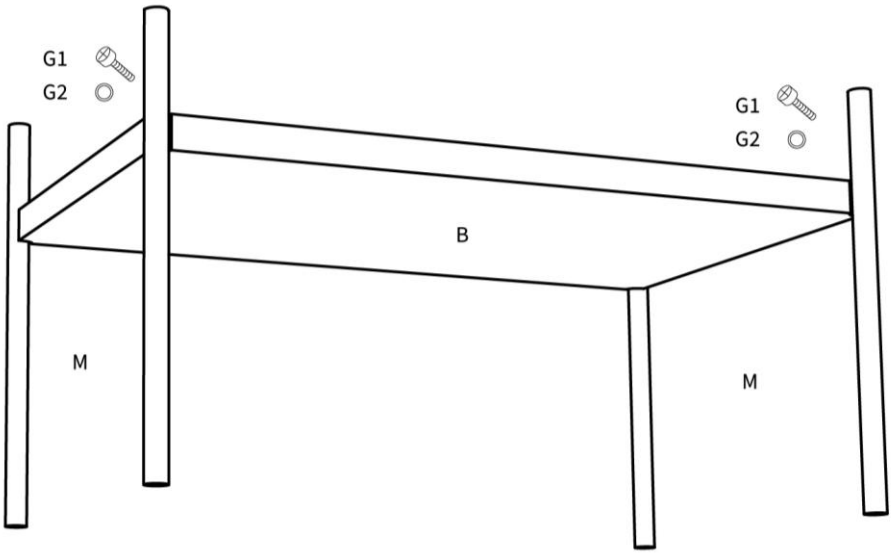
**Poznámka:** Když je ventil otevřený, rukojeť by měla směřovat ve směru spodní polici, jinak se ventil neotevře.

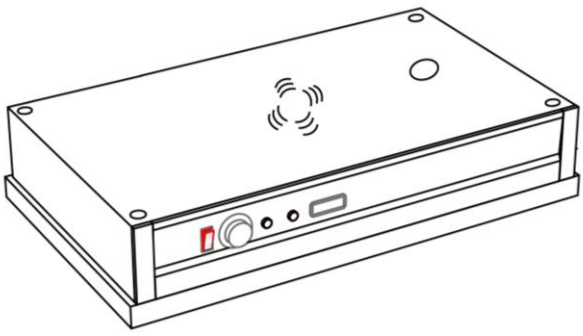


**SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2**

| | | |
|---|---|---|
|  AX1 |  BX1 |  C1X1 |
|  DX1 |  EX4 |  FX1 |

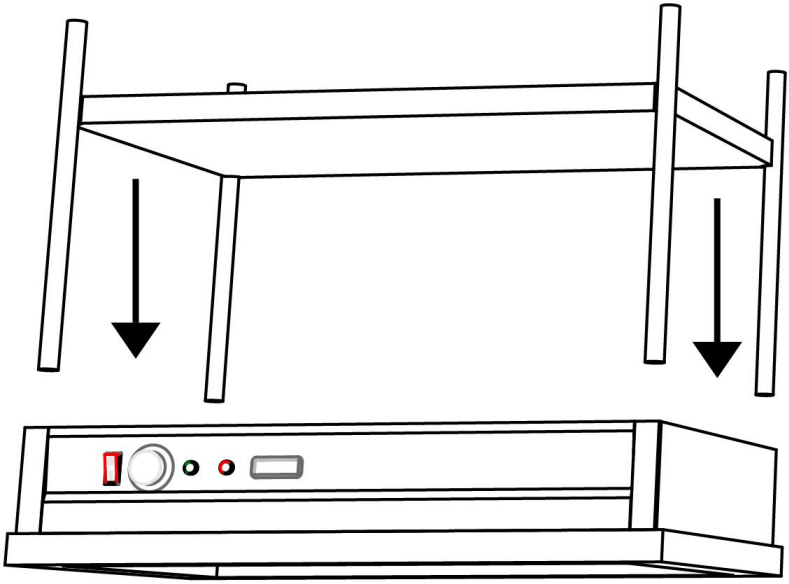
| | | |
|---|---|---|
|  JX1 |  KX2 |  LX2 |
|  C2X1 |  C3X1 |  C4X1 |
|  G1X14 |  G2X12 | |
|  MX4 |  NX7<br>MDC-3CX5,<br>MDC-4CX6,<br>MDC-5CX7 | |



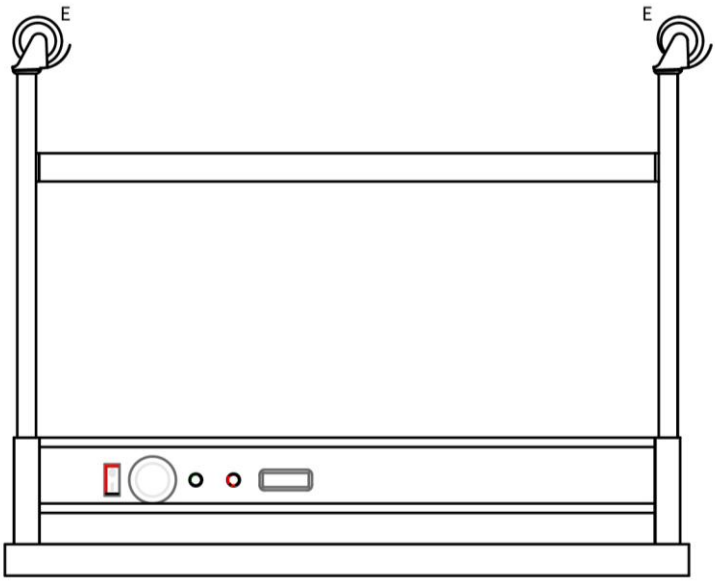
**Krok 1**

Spojte nohu stolu a spodní polici a upevněte nohu stolu a spodní polici pomocí G1 a G2. Poznámka: Neutahujte čtyři šrouby nohy stolu a spodní police klíčem a ponechte určitou míru pohybu, aby se dala snadno zasunout do otvoru v horní části nohy stolu.



**Krok 2**

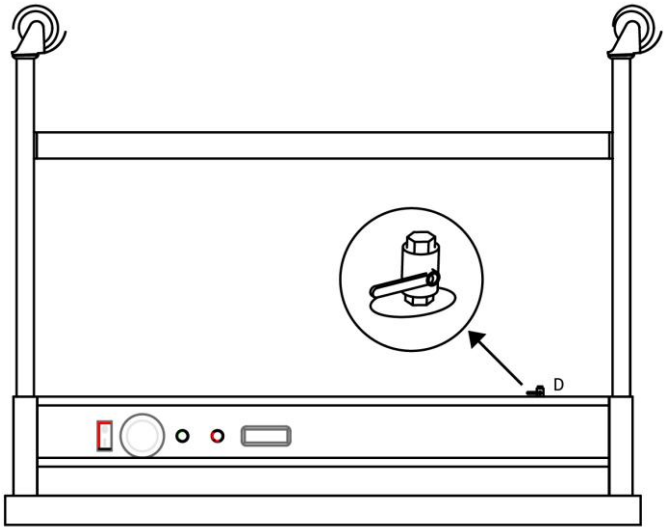
Spojte horní část korpusu a nohu stolu se spodní policí,
horní část těla je vzhůru nohama a plochá, vložte sestavenou spodní polici a
nohu stolu do otvoru v horní části nohy stolu a poté ji utáhněte
a upevněte čtyři spojovací šrouby nohy stolu a spodní police
s klíčem.




**Krok 3**

Nainstalujte pohyblivá kolečka nohy stolu a předtím zajistěte přezky koleček.

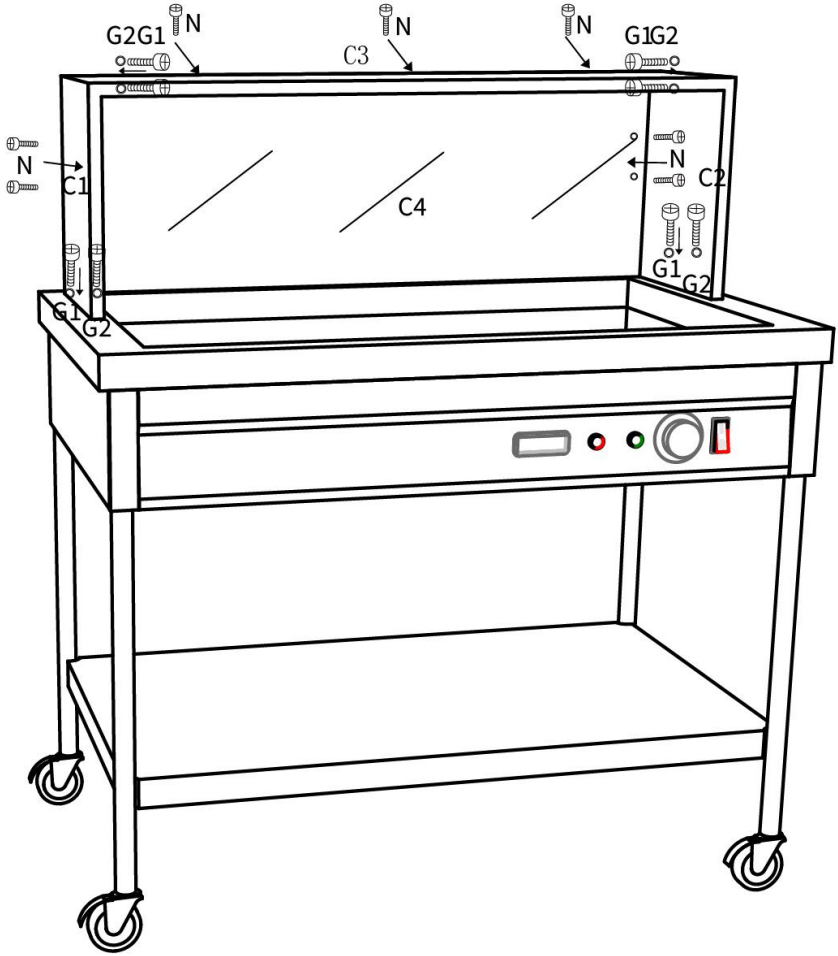
instalaci a poté nainstalujte kolečka ve směru hodinových ručiček skrz montážní otvory ve spodní části nohou stolu a pevně je upevněte.




**Krok 4**

Nainstalujte vypouštěcí ventil, omotejte vnější průměr vypouštěcí trubky ve směru hodinových ručiček bílou těsnicí páskou a poté nainstalujte vypouštěcí ventil.

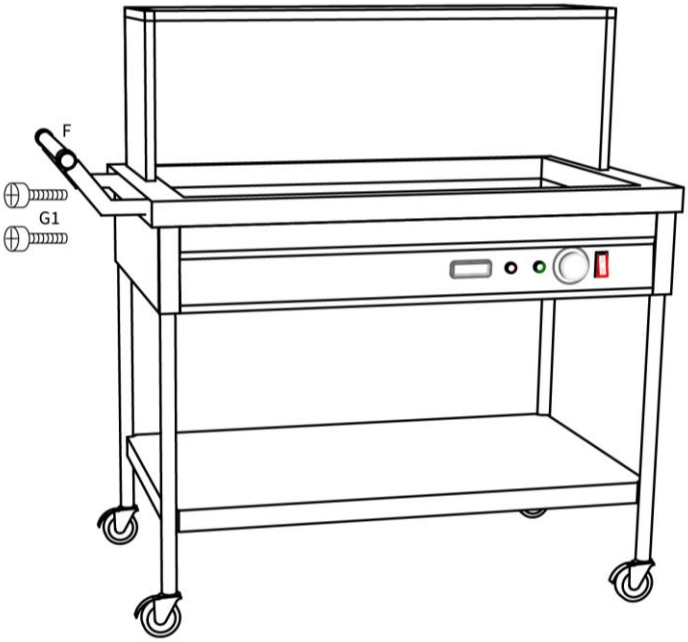
Poznámka: Když je ventil otevřený, rukojeť by měla směřovat ve směru spodní polici, jinak se ventil neotevře.




**Krok 5**

Nainstalujte kryt vyfukování, 1 nejprve nainstalujte levý a pravý stojan krytu vyfukování C1 C2, šikmý povrch průhledné desky by měl být v stejným směrem vně stolu a dva šrouby vlevo a
Pravé strany stolu by neměly být příliš utaženy. 2. Nainstalujte dva šrouby na levou a pravou stranu horní desky krytu přefukování,
a šrouby předtím příliš neutahujte. 3. Nainstalujte průhledný plech před kryt přefukování s otvory pro šrouby na delší straně a připojte

s horní deskou krytu přefuku s N1 a N2 nahoru na jedné straně. 4. Pevně utáhněte všechny šrouby krytu přefuku klíčem.




**Krok 6**

Nainstalujte rukojeť, rukojeť je ohnutá nahoru a směřuje ke směru pracovní desky.

## IV. Návod k obsluze

1. PŘEDEHŘÁT - Pro Předehřejte jednotlivé části, otočte přepínač na nejvyšší výkon po dobu 10–20 minut, než do nich vložíte potraviny. Ujistěte se, že jsou otvory v hrncích zakryté, aby se zabránilo ztrátě tepla.
2. Pokud je potřeba pouze část ohřívačů potravin, není nutné ohřívat nepoužívaný prostor.
3. NASTAVENÍ PŘEPÍNAČE
a. Nejvhodnější nastavení přepínačů musí být určeno na základě

zkušeností založených na povaze stravovací služby a typu provozu, jakož i na individuálních preferencích provozovatele restaurace. Správné nastavení přepínačů potřebné k udržení požadované teploty potravin se bude lišit v závislosti na četnosti otáčení, velikosti nádob na potraviny, množství potravin v každé nádobě, pokojové teplotě, umístění ohřívače potravin vzhledem ke sporáku nebo jinému ohřívanému zařízení, větracím otvorům, ventilátorům, dveřím a průchodům.

## V. Čištění

se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a že všechny jeho povrchy dostatečně vychladly.

DENNÍ ÚKLID

1. Před čištěním zařízení vypněte a nechte jej vychladnout.
2. Vyčistěte nebo odstraňte vodu ze studny.

POZOR: Nedovolte, aby se na ovládací prvky nebo kabeláž dostala nebo postříkala voda.

3. Celou sestavu ohřívače očistěte měkkým hadříkem nebo houbou s jemným čisticím prostředkem. Důkladně opláchněte teplou vodou a poté osušte.
4. K odstranění ztvrdlých zbytků jídla lze použít plastovou drátěnku a jemný čisticí prostředek.

UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte ocelovou vlnu.

**TÝDENNÍ ÚKLID**

1. Usazeniny vodního kamene způsobené obsahem minerálů ve vodě lze odstranit pomocí plastové utěrky
drátěnku a odvápňovací prostředek schválený pro použití na nerezové oceli. Je důležité zabránit hromadění těchto usazenin, protože mohou způsobit korozi nerezové oceli.
2. Po odstranění vodního kamene je třeba sestavu jímky důkladně opláchnout roztokem octa a vody, aby se neutralizovaly všechny zbytky

čisticího prostředku.
3. Otřete sestavu jímky dosucha a nechte ji nezakrytou.
VAROVÁNÍ
Nepoužívejte žádné silně žíravé čisticí prostředky, kyseliny ani amoniak. Mohou způsobit korozi a/nebo poškození nerezové jímky. Nedovolte, aby v jímce stála voda.
Po každém použití je nutné ze studny odstranit vodu a studnu vyčistit.

**VAROVÁNÍ**
Nepoužívejte žádné silně žíravé čisticí prostředky, kyseliny ani amoniak. Mohou způsobit korozi a/nebo poškození nerezové jímky. Nedovolte, aby v jímce stála voda.
Po každém použití je nutné ze studny odstranit vodu a studnu vyčistit.

**POSTUPY ČIŠTĚNÍ KRÁJECÍCH PRKÉNEK**
**POSTUPY ČIŠTĚNÍ KRÁJECÍCH PRKÉNEK**
Pokud není k dispozici vysokotlaké čisticí zařízení, použijte horkou vodu, granulovaný čisticí prostředek nebo saponát a kartáč s pevnými štětinami. (Je nutné použít abrazivní prostředky, protože pouhé otření desky nestačí.) Po vydrhnutí důkladně opláchněte horkou vodou. Nechte ležet naplocho. Vršky by se měly denně otáčet, aby se snížilo riziko deformace, a nikdy by se neměly stavět na jednu stranu. Pravidelně přejíždějte po prkně čistou plochou škrabkou z nerezové oceli, abyste pomohli zalepit některé stopy po noži.
Používání sekáčků na syntetických deskách nebo stolních deskách se nedoporučuje.

# VI . ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

**Vždy se zeptejte a zkontrolujte následující:**
PRŮVODCE ŘEŠENÍM POTÍŽÍ
1. Problém: Jednotka netopí:

a. Je jednotka připojena ke správnému elektrickému zdroji se správným napětím? b. Je hlavní přívod elektřiny zapnutý? Zkontrolujte jistič nebo pojistku.
c. Jsou ovládací knoflíky nastaveny do polohy „ON“?
2. Problém: Jednotka neudržuje správnou teplotu jídla.
a. Jsou ovládací prvky nastaveny na správnou hodnotu?
b. Byla jednotka dostatečně předehřátá?
c. Byly nádoby s jídlem umístěny do spotřebiče o požadované teplotě nebo vyšší?
d. Byly potraviny uchovávány přikryté?
e. Jsou v blízkosti jednotky nebo nad ní umístěny klimatizační potrubí, sací potrubí nebo ventilátory, které způsobují studený průvan?
f. Byla jednotka připojena ke správnému elektrickému zdroji se správným napětím? Pokud ano, je v ní nízké napětí?

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Jednotka je příliš horká | Regulace teploty je nastavena na příliš vysokou hodnotu | Změňte teplotu na nižší nastavení |
| | Jednotka je připojena k nesprávnému zdroji napájení | Kontaktujte autorizovaného elektrikáře |
| | Vadný vnitřní termostat | Kontaktujte autorizovaného elektrikáře |
| Jednotka vůbec nefunguje | Jednotka není zapojena do zásuvky | Zapojte jednotku do správného zdroje napájení |
| | Jistič se vypnul | Reset jističe |
| | Ovládací knoflík je vadný | Kontaktujte autorizovaného elektrikáře |

| | | |
|---|---|---|
| | Topný článek je spálený | Kontaktujte autorizovaného elektrikáře |

**POZNÁMKA:** Jednotky nejsou určeny k vaření ani ohřívání zmrazených nebo chlazených potravin. Jídlo umístěné na stolech by již mělo být horké a stůl si udrží správnou teplotu.

