

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

ELECTRIC STEAM TABLES

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

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

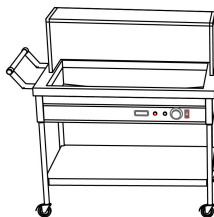
ELECTRIC STEAM TABLES

MODEL:

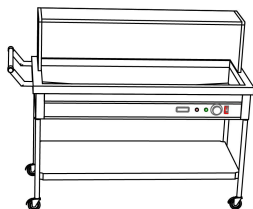
SKT1/2*4,SKT1/3*6,SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2



SKT1/2*4,SKT1/3*6

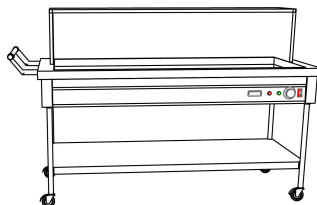


SKT1/2*6,SKT1/3*9



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

NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Please read the following statements carefully and understand their meaning prior to use to ensure safe operation.

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: 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.

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.

Technical Specifications:

MODEL	VOLTS	Total WATTS	Plug
SKT1/2*4 SKT1/3*6 SKT1/2*6 SKT1/3*9	120V~ 60Hz	1500W	
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	120V~ 60Hz	1800W	

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

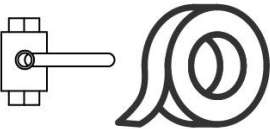
8. For permanent installations, connections to supply line may be made through conduit or armored cable. Use copper wire for power supply or suitable copper to aluminum wire connector.

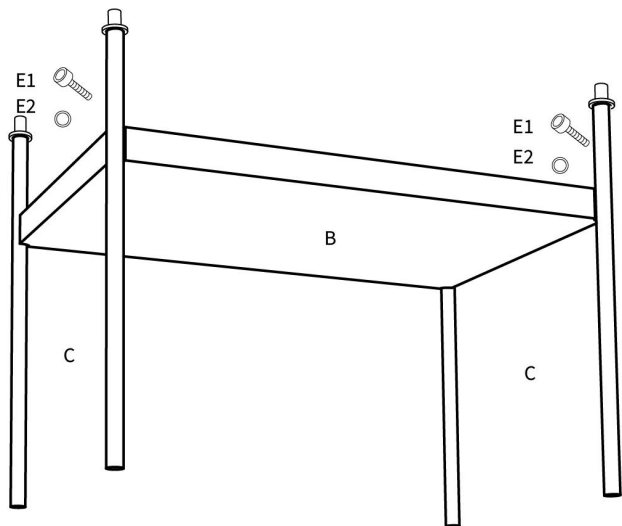
9. The body of the appliance should be grounded by connecting the ground stud provided in the junction box to a good electrical ground.

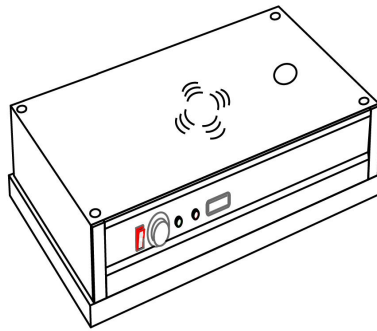
10. The steam table is not fused and consequently must be connected to a fused circuit equipped with suitable disconnect means, as required by local code authorities.

11. To assembly the units follow steps 1 thru 5 listed below.

SKT1/2*4, SKT1/2*4

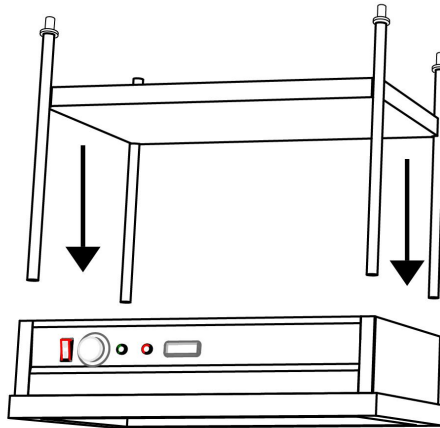
		
AX1	BX1	E1X4
		
E2X4	CX4	DX1
		
FX1	GX2	





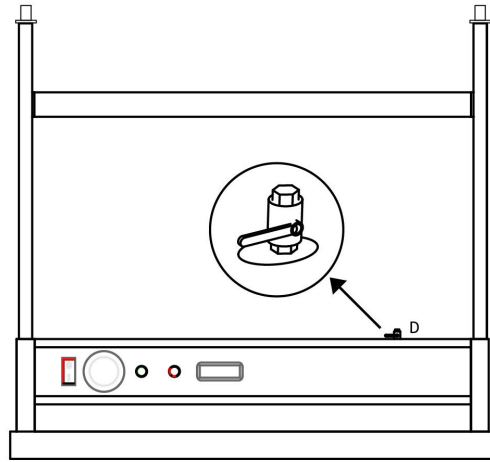
Step 1

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

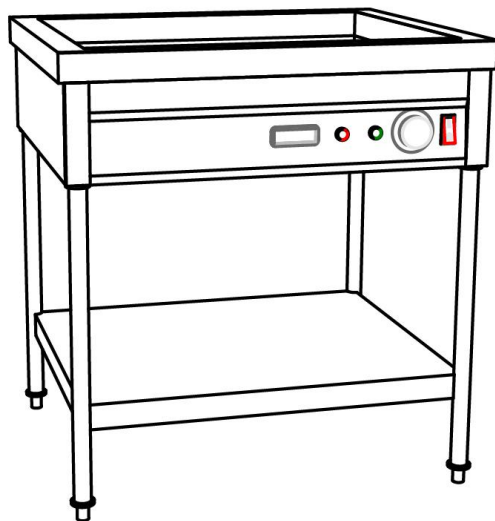
connect the upper body and the table leg with the lower shelf, the upper body is upside down and flat, insert the assembled lower shelf and the table leg into the hole of the upper body table leg, and then tighten and fix the four connecting screws of the table leg and the lower shelf with a wrench.



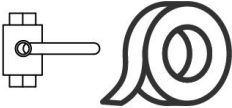
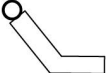
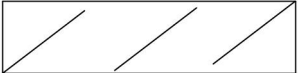
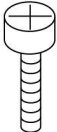
Step 3

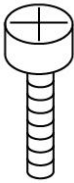
Install the drain valve, wrap the outer diameter of the drain pipe clockwise with white sealing tape, and then install the drain valve.

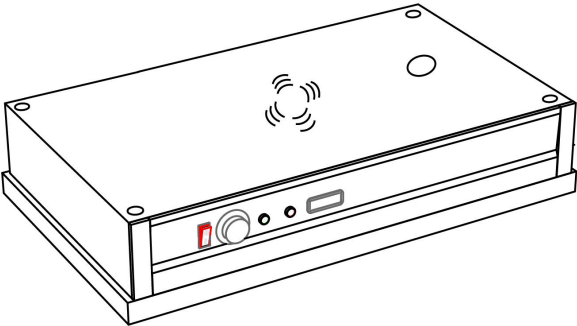
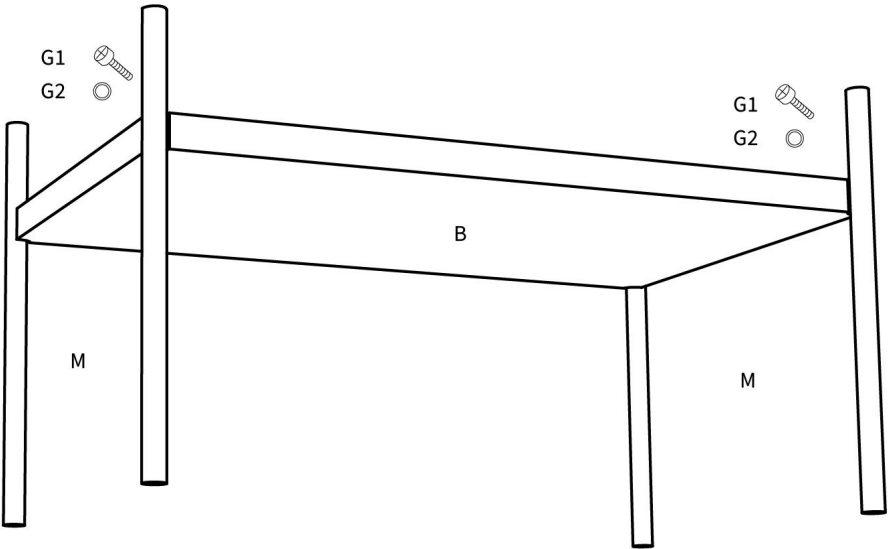
Note: When the valve is open, the handle should point in the direction of the lower shelf, otherwise it will cause the valve to fail to open.



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

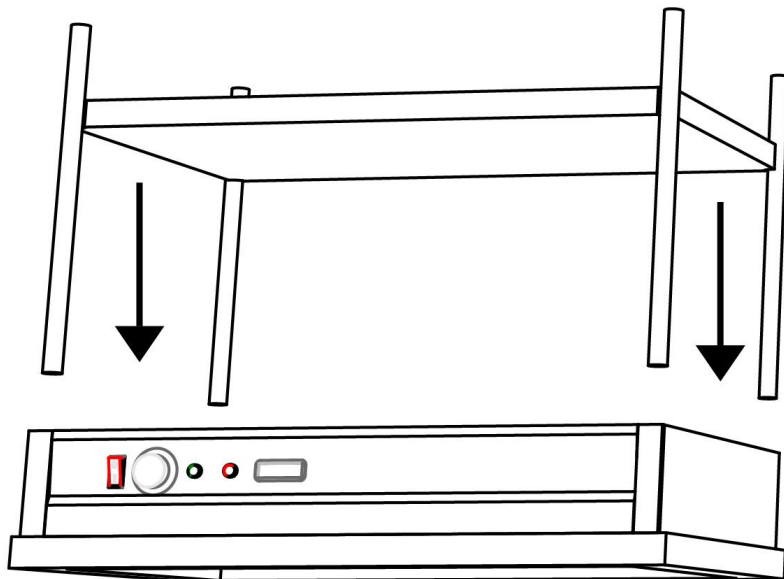
 AX1	 BX1	 C1X1
 DX1	 EX4	 FX1
 JX1	 KX2	 LX2
 C2X1	 C3X1	 C4X1
 G1X14	 G2X12	 HX1

 MX4	 NX7 MDC-3CX5,MDC-4C X6,MDC-5CX7	
--	--	--



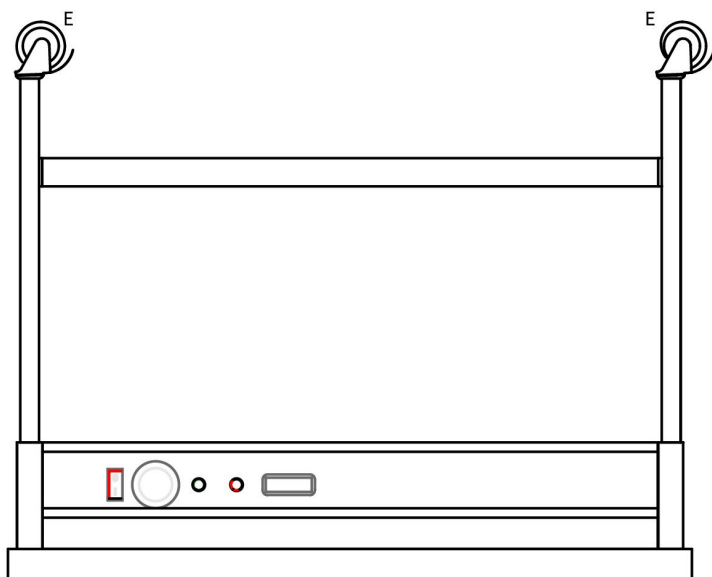
Step 1

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.



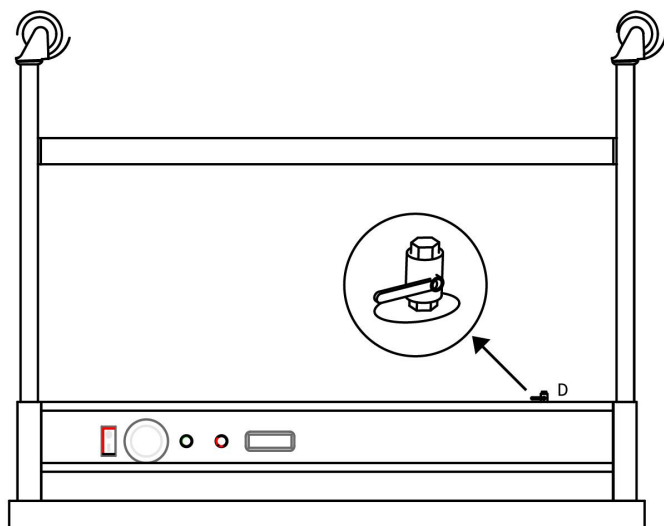
Step 2

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

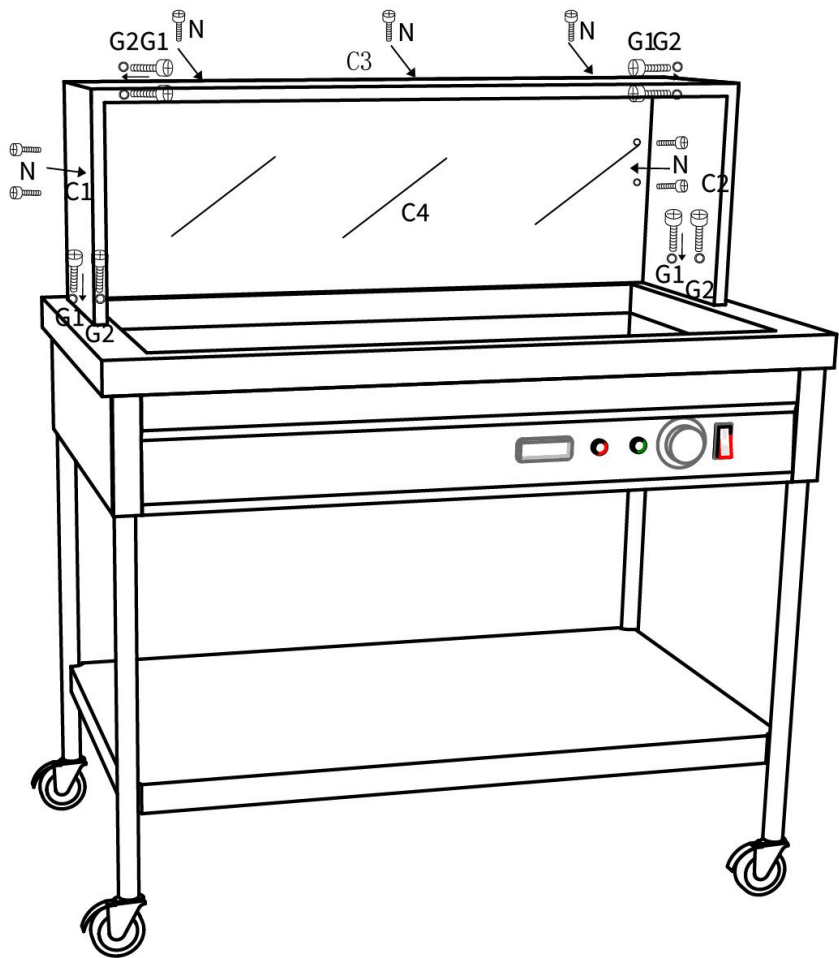
Install the table leg movable casters, lock the casters buckles before installation, and then install the casters in a clockwise direction through the mounting holes at the bottom of the table legs and fix them firmly.



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.

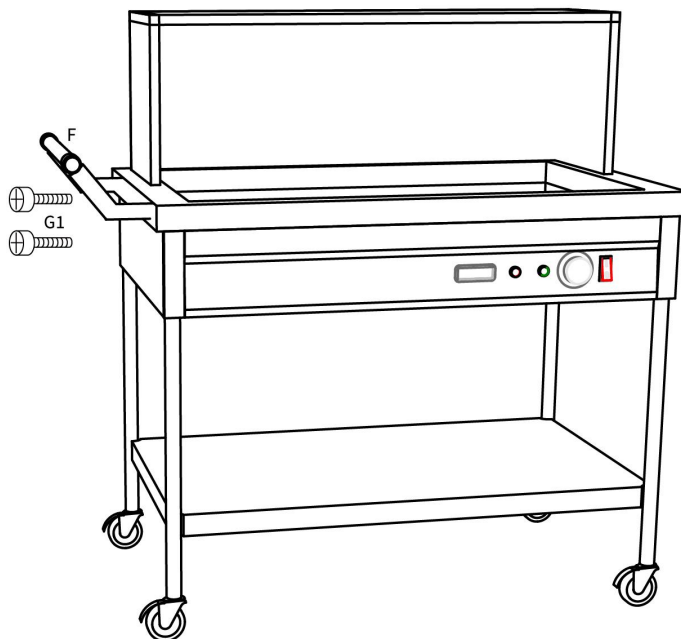
Note: When the valve is open, the handle should point in the direction of the lower shelf, otherwise it will cause the valve to fail to open.



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

Sanven Technology Ltd.

Address: Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

TABLES À VAPEUR ÉLECTRIQUES

MODÈLE : SKT1/2*4,SKT1/3*6,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

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous uniquement représente une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils avec nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couvrir toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement La moitié par rapport aux plus grandes marques.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VAPEUR ELECTRIQUE
TABLEAUX

MODÈLE:

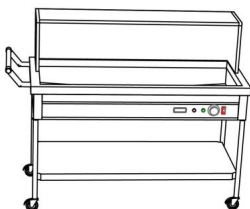
SKT1/2*4,SKT1/3*6,SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2



SKT1/2*4,SKT1/3*6

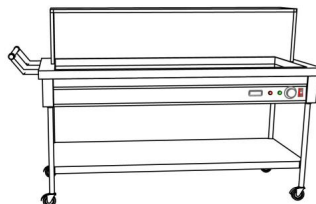


SKT1/2*6,SKT1/3*9



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

BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

I. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement les déclarations suivantes et comprendre leur signification.

signifiant avant utilisation pour assurer un fonctionnement sûr.

Symbole	Description du symbole
	Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire le Lisez attentivement le manuel d'instructions.
	Ce symbole, placé avant un commentaire de sécurité, indique un type de précaution, d'avertissement ou de danger. Ignorer cet avertissement peut entraîner un accident. Pour réduire le risque de blessure, d'incendie ou électrocution, veuillez toujours suivre les recommandations montré ci-dessous.
	ÉLIMINATION CORRECTE : Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée à travers indique que le produit nécessite un tri sélectif collecte dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et tous les accessoires marqués de ce symbole. Produits marqués en tant que tel ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être apportés à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et appareils électroniques.



ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû à une réinitialisation involontaire de

le coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par une source externe dispositif de commutation, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public. • 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 stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. •

Les informations contenues dans ce manuel sont importantes pour le bon fonctionnement l'installation, l'utilisation et l'entretien de ce produit. • Le respect de ces procédures et instructions se traduira par une résultats et un service sans problème à long terme. Veuillez lire ce manuel soigneusement et conservez-le pour référence ultérieure.

- Ne pas pulvériser les tables à vapeur électriques avec un tuyau d'arrosage sous pression. Ne pas vaporiser de liquides directement sur le panneau de commande (se reporter au manuel de nettoyage).

- Ne placez aucune partie de votre corps sur les couvercles des tables à vapeur électriques lorsque l'unité est allumée.

- N'utilisez pas les tables à vapeur électriques à proximité d'une source de chaleur ou appareil émettant de la graisse (par exemple, les tables à vapeur électriques). • N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que de contenir des aliments. • N'utilisez pas d'objets tranchants pour activer les commandes. • Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez les couvercles des casseroles des tables à vapeur électriques, car de la vapeur peut être expulsée des aliments chauds. Ne touchez pas l'élément du réservoir couvercles ou éléments lorsque la machine est chaude.

- Un câble de mise à la terre doit relier l'appareil à toutes les autres unités du installation complète et de là à une connexion à la terre indépendante. • Ne laissez pas les enfants ou les mineurs toucher ou utiliser ce produit (Remarque : ce l'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur 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 des personnes qualifiées de manière similaire afin de éviter un danger.

II.Introduction

Les tables à vapeur électriques ont été spécialement conçues pour répondre aux exigences rigoureuses d'une entreprise de restauration très active. Chaque table à vapeur électrique a été assemblée et testée selon des normes de qualité strictes.

Spécifications techniques :

MODÈLE	VOLTS	Total WATTS	Prise
SKT1/2*4 SKT1/3*6 SKT1/2*6 SKT1/3*9	120 V ~ 60 Hz	1500 W	
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	120 V ~ 60 Hz	1800 W	

III.Instructions d'installation

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

A. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION : Si le

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

1. Retirez tous les emballages externes qui protègent la partie supérieure de l'unité. 2. Retirez tous les emballages internes de l'unité, le cas échéant.
3. Inspectez visuellement toutes les parties externes et internes de l'unité pour détecter tout dommage.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'eau tiède.

N'utilisez pas de tampons ou de nettoyeurs abrasifs car ils endommageraient la surface en acier inoxydable.

Remarque : Conditions ambiantes - Assurez-vous que le lieu d'utilisation est dans une zone 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 Assurez-vous que le lieu d'exploitation se trouve à une distance raisonnable des murs et matériaux combustibles sinon une combustion ou une décoloration pourrait se produire.

Attention ! Environnement d'utilisation Placez l'appareil sur un sol stable et plat. L'appareil doit être de niveau, à l'avant et à l'arrière et de gauche à droite, afin de maintenir une profondeur d'eau égale dans tous les puits. Pour éliminer le basculement ou ajuster la hauteur, tournez les pieds réglables dans la bonne direction jusqu'à la hauteur souhaitée les résultats sont obtenus.

5. Avant de brancher l'appareil sur une prise murale ou de le connecter de manière permanente au réseau électrique, l'unité doit être réglée à la hauteur souhaitée et alignée avec les autres équipements.

6. Les valeurs nominales de tension et de puissance de cette table à vapeur sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Connectez la table à vapeur à un circuit ayant une tension et le type de courant similaire à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil. L'équipement mobile un cordon et une fiche appropriés sont inclus pour la connexion à la prise d'alimentation correspondante.

7. Branchez l'appareil dans une prise électrique reliée à la terre avec la tension correcte et branchez-le. configuration. a.

Avertissement ! L'utilisation d'une prise qui n'est pas conçue pour correspondre à la Le cordon et la fiche attachés PEUVENT causer des blessures corporelles et annuleront votre garantie. Veuillez connecter la table à vapeur à un circuit de dérivation individuel

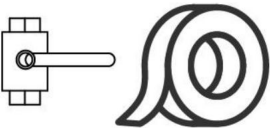
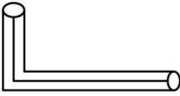
8. Pour les installations permanentes, les raccordements à la ligne d'alimentation peuvent être effectués par conduit ou câble blindé. Utilisez un fil de cuivre pour l'alimentation électrique ou connecteur de fil en cuivre à aluminium approprié.

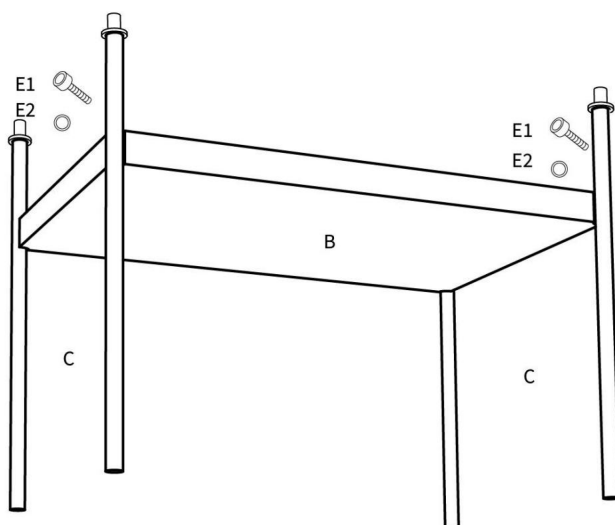
9. Le corps de l'appareil doit être mis à la terre en connectant la terre goujon fourni dans la boîte de jonction à une bonne terre électrique.

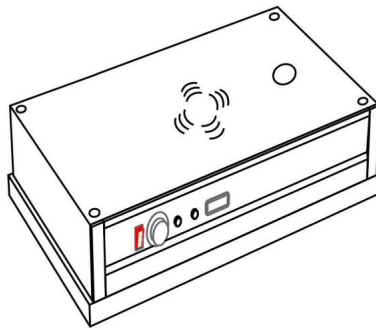
10. La table à vapeur n'est pas protégée par un fusible et doit donc être connectée à un circuit à fusible équipé de moyens de déconnexion appropriés, comme l'exigent les réglementations locales autorités du code.

11. Pour assembler les unités, suivez les étapes 1 à 5 ci-dessous.

SKT1/2*4,SKT1/2*4

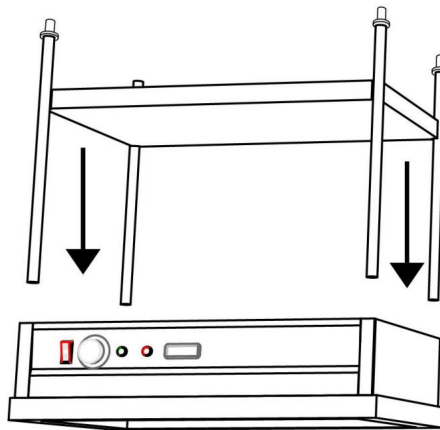
 AX1	 BX1	 E1X4
 E2X4	 CX4	 DX1
 FX1	 GX2	





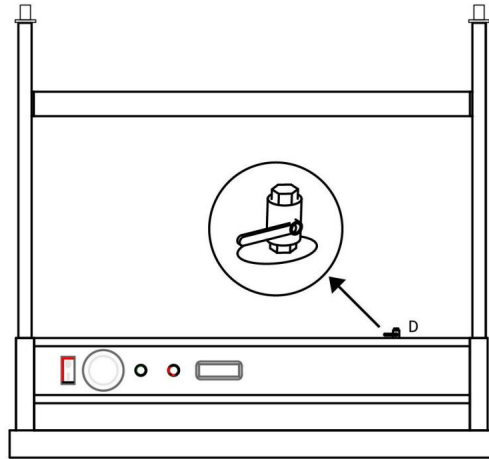
Étape 1 :

connectez le pied de table et l'étagère inférieure, puis fixez le pied de table et l'étagère inférieure avec E1 et E2. Remarque : ne serrez pas les quatre vis du pied de table et de l'étagère inférieure avec une clé et laissez une certaine quantité d'activité afin qu'elles puissent être facilement insérées dans le trou du pied de table supérieur.



Étape 2 :

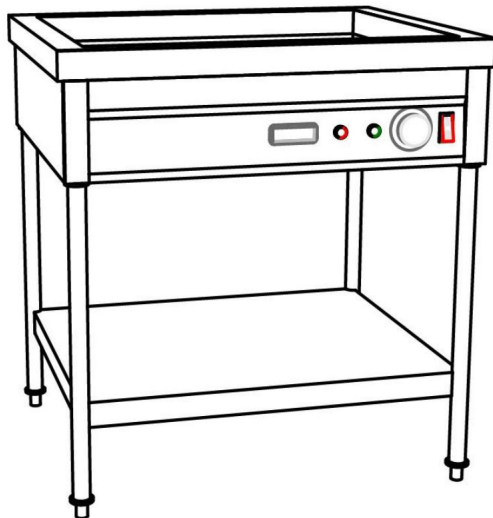
connectez le corps supérieur et le pied de table à l'étagère inférieure, le corps supérieur est à l'envers et plat, insérez l'étagère inférieure assemblée et le pied de table dans le trou du pied de table du corps supérieur, puis serrez et fixez les quatre vis de connexion du pied de table et de l'étagère inférieure avec une clé.



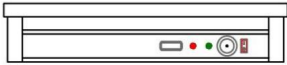
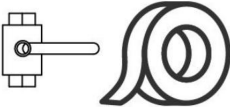
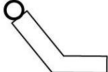
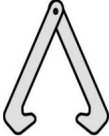
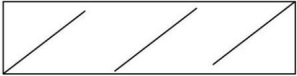
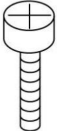
Étape 3

Installez la vanne de vidange, enroulez le diamètre extérieur du tuyau de vidange dans le sens des aiguilles d'une montre avec du ruban d'étanchéité blanc, puis installez la vanne de vidange.

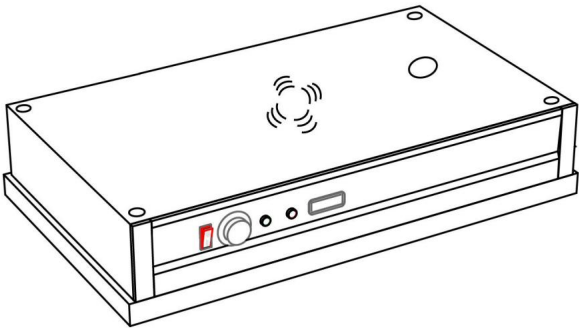
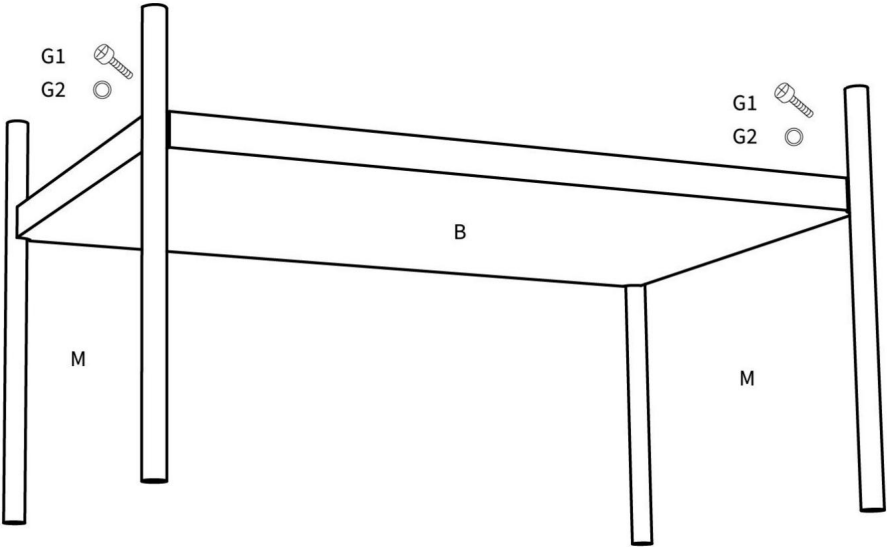
Remarque : lorsque la vanne est ouverte, la poignée doit pointer vers l'étagère inférieure, sinon la vanne ne s'ouvrira pas.



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

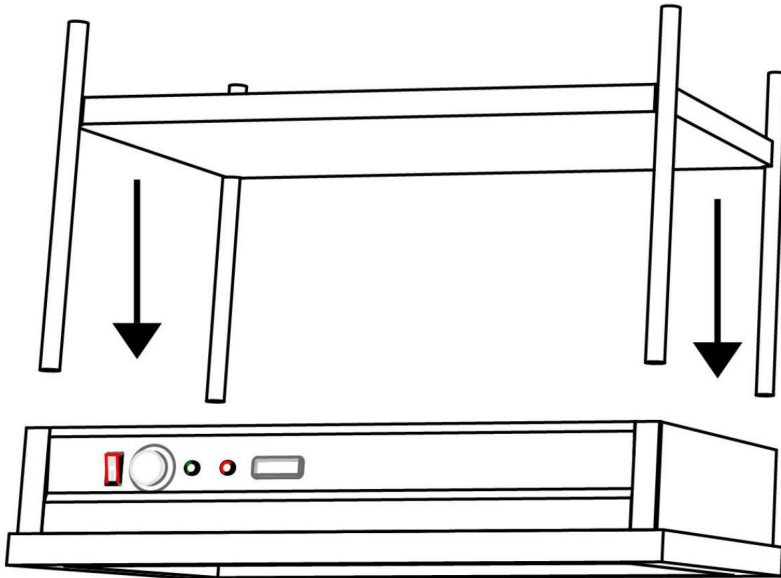
 AX1	 BX1	 C1X1
 DX1	 EX4	 FX1
 JX1	 KX2	 LX2
 C2X1	 C3X1	 C4X1
 G1X14	 G2X12	 HX1

 MX4	 NX7 MDC-3CX5, MDC-4C X6, MDC-5CX7	
---	--	--



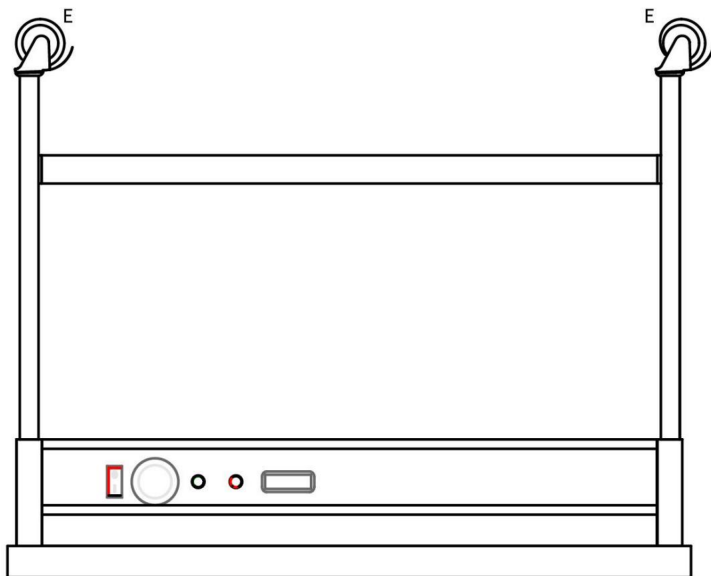
Étape 1 :

connectez le pied de table et l'étagère inférieure, puis fixez le pied de table et l'étagère inférieure avec G1 et G2. Remarque : ne serrez pas les quatre vis du pied de table et de l'étagère inférieure avec une clé et laissez une certaine quantité d'activité afin qu'elles puissent être facilement insérées dans le trou du pied de table supérieur.



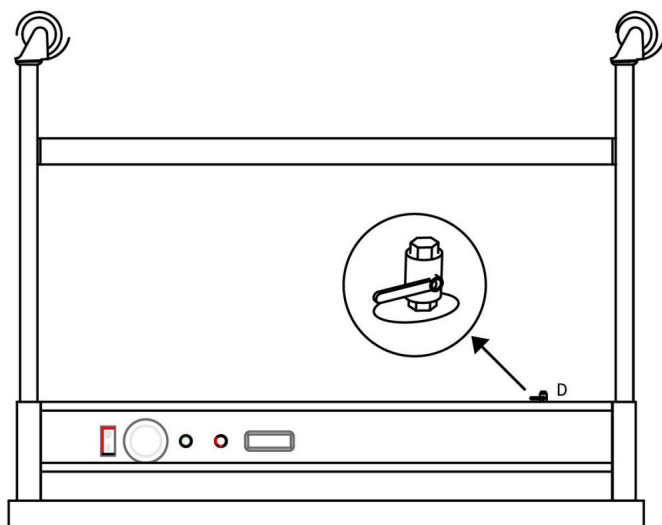
Étape 2 :

connectez le corps supérieur et le pied de table à l'étagère inférieure, le corps supérieur est à l'envers et plat, insérez l'étagère inférieure assemblée et le pied de table dans le trou du pied de table du corps supérieur, puis serrez et fixez les quatre vis de connexion du pied de table et de l'étagère inférieure avec une clé.



Étape 3

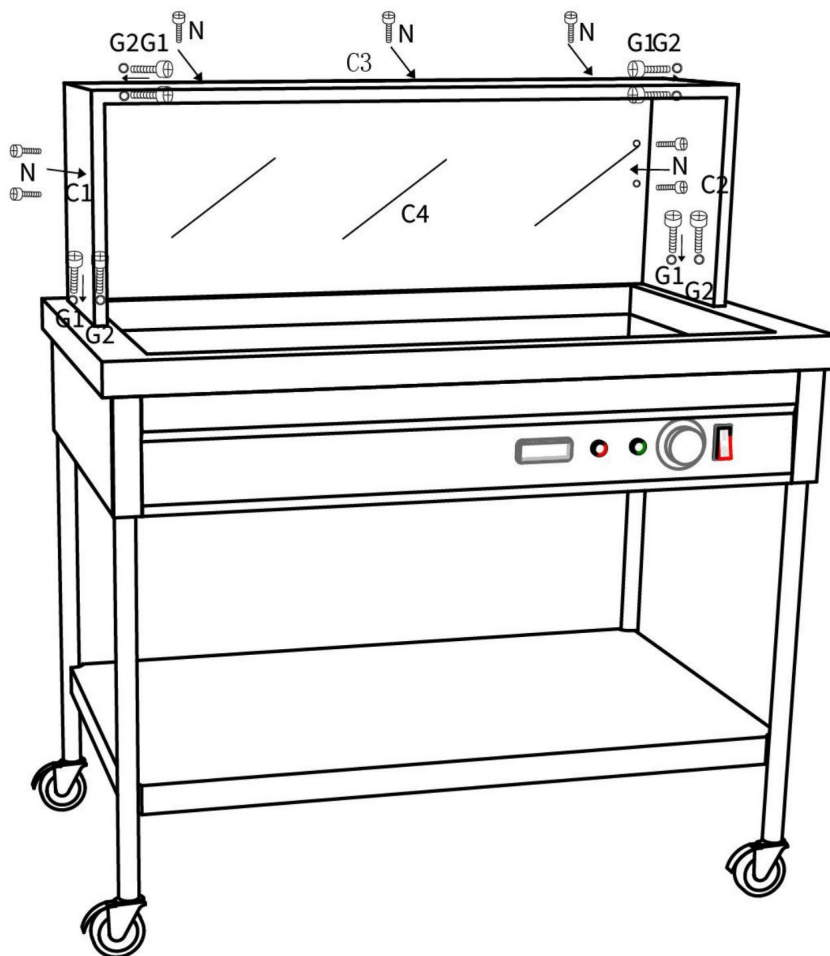
Installez les roulettes mobiles des pieds de table, verrouillez les boucles des roulettes avant l'installation, puis installez les roulettes dans le sens des aiguilles d'une montre à travers les trous de montage au bas des pieds de table et fixez-les fermement.



Étape 4

Installez la vanne de vidange, enroulez le diamètre extérieur du tuyau de vidange dans le sens des aiguilles d'une montre avec du ruban d'étanchéité blanc, puis installez la vanne de vidange.

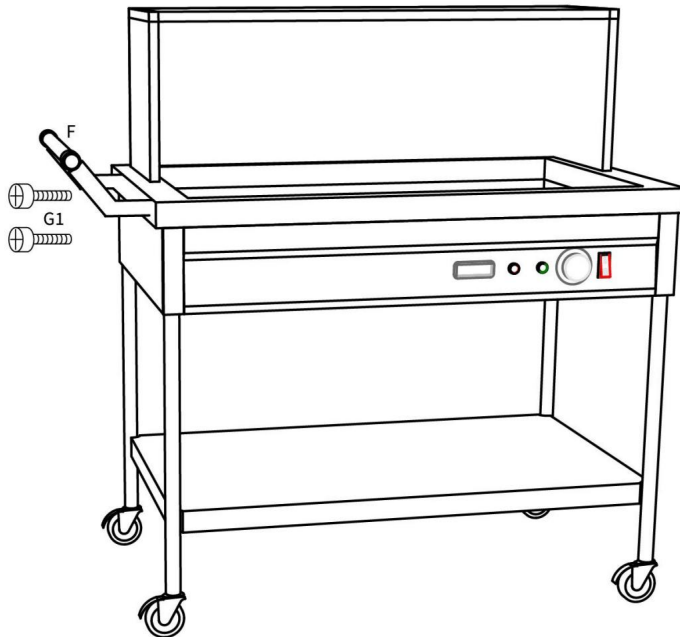
Remarque : lorsque la vanne est ouverte, la poignée doit pointer vers l'étagère inférieure, sinon la vanne ne s'ouvrira pas.



Étape 5

installez le couvercle de soufflage, 1 installez d'abord le couvercle de soufflage C1 C2 supports gauche et droit, la surface inclinée de la plaque transparente doit être en

la même direction à l'extérieur de la table, et les deux vis sur les côtés gauche et droit de la table ne doivent pas être trop serrées. 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 en premier. 3. Installez la plaque transparente avant le couvercle de soufflage, avec des trous de vis sur le côté long, et connectez-la à la plaque supérieure du couvercle de soufflage avec N1 et N2 vers le haut d'un côté. 4. Fixez fermement toutes les vis de protection anti-soufflage avec une clé.



Étape 6

Installez la poignée, la poignée est pliée vers le haut, pointant dans la direction du comptoir.

IV. Mode d'emploi

1. PRÉCHAUFFAGE - Pour préchauffer les différentes sections, tournez le bouton de réglage sur la position haute pendant 10 à 20 minutes avant de placer les aliments dans les compartiments. Assurez-vous que les ouvertures des casseroles sont couvertes pour éviter toute perte de chaleur.

2. Si seule une partie des chauffe-plats est nécessaire, le compartiment non utilisé n'a pas besoin d'être chauffé.

3. PARAMÈTRES DU COMMUTATEUR

a. Les réglages de commutateur les plus satisfaisants doivent être déterminés par l'expérience en fonction de la nature du service de restauration et du type d'exploitation ainsi que préférence individuelle de l'exploitant du restaurant. Le réglage approprié du commutateur nécessaire pour conserver les aliments à la température souhaitée variera en fonction en fonction de la fréquence de rotation, de la taille des contenants alimentaires, de la quantité de nourriture dans chaque récipient, la température ambiante, l'emplacement du chauffe-plats par rapport à cuisinière ou autre équipement chauffant, sorties d'air, ventilateurs, portes et passages.

V. Nettoyage

Assurez-vous que l'appareil a été éteint et qu'il a eu suffisamment de temps pour fonctionner.

Laissez refroidir les surfaces avant de les nettoyer.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

2. Nettoyer ou retirer l'eau du puits.

ATTENTION : Ne laissez pas l'eau éclabousser ou couler sur les commandes ou câblage.

3. Utilisez un chiffon doux ou une éponge avec un détergent doux pour nettoyer l'ensemble Ensemble chauffant. Rincer abondamment à l'eau tiède puis sécher.

4. Un tampon à récurer en plastique et un détergent doux peuvent être utilisés pour éliminer nourriture durcie.

AVIS : N'utilisez pas de laine d'acier.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

1. Les dépôts de tartre dus à la teneur en minéraux de l'eau peuvent être éliminés en utilisant un plastique

tampon à récurer et un agent détartrant approuvés pour une utilisation sur l'acier inoxydable.

il est important d'empêcher ces dépôts de s'accumuler car ils peuvent provoquer corrosion du puits en acier inoxydable.

2. Après le détartrage, l'ensemble du puits doit être soigneusement rincé avec un solution de vinaigre et d'eau pour neutraliser tous les résidus de nettoyant.

3. Essuyez l'assemblage du puits et laissez-le découvert.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyeurs hautement caustiques, d'acides ou d'ammoniaque. Ceux-ci peuvent provoquer de la corrosion et/ou endommager le puits en acier inoxydable. Ne pas laisser de l'eau pour rester dans le puits.

L'eau doit être retirée du puits et le puits doit être nettoyé après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyeurs hautement caustiques, d'acides ou d'ammoniaque. Ceux-ci peuvent provoquer de la corrosion et/ou endommager le puits en acier inoxydable. Ne pas laisser de l'eau pour rester dans le puits.

L'eau doit être retirée du puits et le puits doit être nettoyé après chaque utilisation.

PROCÉDURES DE NETTOYAGE DES PLANCHES À DÉCOUPER

PROCÉDURES DE NETTOYAGE DES PLANCHES À DÉCOUPER

Lorsque l'équipement de nettoyage à haute pression n'est pas disponible, utilisez de l'eau chaude, un nettoyant granulaire ou détergent et une brosse à poils durs. (L'action abrasive est (Il est nécessaire de nettoyer la planche, car il ne suffit pas de l'essuyer.) Après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau chaude. Laissez reposer à plat.

Les sommets doivent être retournés quotidiennement pour réduire les risques de déformation et ne doit jamais être mis debout. Régulièrement, passez sur le tableau avec un grattoir en acier inoxydable propre et plat pour aider à sceller certaines des marques de couteau.

L'utilisation de couperets sur des planches ou des plateaux de table synthétiques n'est pas recommandée.

VI. DÉPANNAGE

Demandez et vérifiez toujours les points suivants :

GUIDE DE DÉPANNAGE

1. Problème : L'appareil ne chauffe pas :

- a. L'unité a-t-elle été connectée à une source électrique appropriée
- b. L'électricité est-elle sous tension ? Vérifiez le disjoncteur ou

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 réglées sur le réglage approprié ? b.

L'appareil a-t-il été préchauffé correctement ? c. Les plats

contenant les aliments ont-ils été placés dans l'appareil à la température souhaitée ou au-dessus ? d.

Les aliments ont-ils été conservés couverts ? e. Y

a-t-il des conduits de climatisation, des conduits d'admission d'air ou des ventilateurs situés à proximité ou

au-dessus de l'appareil, provoquant des

courants d'air frais ? f. L'appareil a-t-il été connecté à une source électrique appropriée et à la

tension appropriée ? Si oui, existe-t-il une condition de « basse » tension ?

Problème	Cause potentielle	Solution
L'unité est trop chaude	Le contrôle de la température est réglé trop haut	Changer la température à un réglage plus bas
	L'unité est connectée à alimentation électrique incorrecte	Contactez un agréé électricien
	Défectueux interne thermostat	Contactez un agréé électricien
L'unité ne fonctionne pas du tout	L'unité n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation appropriée.
	Disjoncteur déclenché	Réinitialiser le disjoncteur
	Le bouton de commande est défectueux	Contactez un agréé électricien
	L'élément chauffant est grillé	Contactez un agréé électricien

REMARQUE : Les 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 appropriées

Sanven Technologie Ltée.

Adresse : Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

ELEKTRISCHE DAMPFTISCHE

**MODELL: SKT1/2*4,SKT1/3*6,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**

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

"Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir nur verwenden stellt eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge erzielen können mit uns im Vergleich zu den großen Top-Marken und bedeutet nicht unbedingt, zu decken alle Kategorien von Werkzeugen, die wir anbieten. Wir bitten Sie, sorgfältig zu überprüfen wenn Sie eine Bestellung bei uns aufgeben, wenn Sie tatsächlich sparen Die Hälfte im Vergleich zu den Top-Großmarken.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELEKTRISCHER DAMPF TISCHE

MODELL:

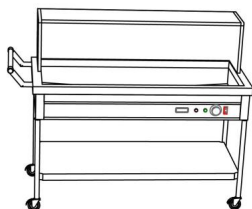
SKT1/2*4,SKT1/3*6,SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2



SKT1/2*4,SKT1/3*6

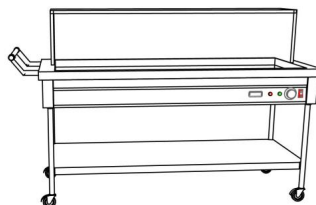


SKT1/2*6,SKT1/3*9



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

Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

I. WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Bitte lesen Sie die folgenden Aussagen sorgfältig durch und verstehen Sie ihre Bedeutung vor der Verwendung, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

Symbol	Symbol Beschreibung
	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
	Dieses Symbol vor einem Sicherheitshinweis weist auf eine Art Vorsichtsmaßnahme, Warnung oder Gefahr. Das Ignorieren dieser Warnung kann zu einem Unfall führen. Um das Risiko von Verletzungen, Feuer oder Stromschlag, folgen Sie bitte immer der Empfehlung siehe unten.
	KORREKTE ENTSORGUNG: Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/ 19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne durch bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Entsorgung unterliegt Sammlung in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Produkte mit diesem dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. elektronische Geräte.



ACHTUNG: Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des

des Thermoschutzschalters darf dieses Gerät nicht über eine externe Stromversorgung versorgt werden. Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, oder an einen Stromkreis angeschlossen, der regelmäßig durch den Netzbetreiber ein- und

ausgeschaltet werden. • Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder 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 eines anderen Geräts.
- 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

Ergebnisse und einen langfristigen störungsfreien Betrieb. Bitte lesen Sie dieses Handbuch

sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren

Nachschlagen auf.

- Spritzen Sie die elektrischen Dampftische nicht mit einem unter Druck stehenden Wasserschlauch ab.

Sprühen Sie keine Flüssigkeiten direkt auf das Bedienfeld (siehe Reinigungshinweise

Abschnitt für Details).

-

Legen Sie keinen Teil Ihres Körpers auf die Deckel der elektrischen Dampftische, wenn die

Das Gerät ist eingeschaltet.

- Betreiben Sie die elektrischen Dampftische nicht neben einer Wärmequelle oder

Fett abgebendes Gerät (z. B. elektrische Dampftische).

- Verwenden Sie das

Gerät nicht für andere Zwecke als zum Aufbewahren von Lebensmitteln.

- Verwenden Sie keine

scharfen Gegenstände, um die Bedienelemente zu aktivieren.

- Gehen

Sie beim Anheben der Topfdeckel der elektrischen Dampftische äußerst vorsichtig vor, da

Aus heißen Speisen kann Dampf austreten. Berühren Sie nicht das Tankelement

Abdeckungen oder Elemente, wenn die Maschine heiß ist.

- Das Gerät muss über ein Erdungskabel mit allen anderen Einheiten im

komplette Installation und von dort zu einem unabhängigen Erdungsanschluss.

- Lassen Sie Kinder oder

Minderjährige dieses Produkt nicht berühren oder verwenden (Hinweis: Dieses

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und

Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel

erfahrungs- und kenntnisbezogen, wenn sie beaufsichtigt werden oder

Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gelesen und verstanden haben.

die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

ohne Aufsicht)

- Anschluss

Typ Y: Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch

den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen, um

eine Gefahr vermeiden.

II. Einleitung

Die elektrischen Dampftische wurden speziell für die hohen Anforderungen eines geschäftigen Gastronomiebetriebs entwickelt. Jeder elektrische Dampftisch wurde nach strengen Qualitätsstandards zusammengebaut und getestet.

Technische Daten:

MODELL	VOLT	Gesamt WATT	Stecker
SKT1/2*4 SKT1/3*6 SKT1/2*6 SKT1/3*9	120 V $\ddot{y}$ 60 Hz	1500 W	
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	120 V $\ddot{y}$ 60 Hz	1800 W	

III. Installationsanweisungen

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

A. INSTALLATIONSANLEITUNG: Wenn der Karton

beschädigt erscheint oder nach dem Öffnen des Kartons Schäden festgestellt werden, hören Sie sofort auf und wenden Sie sich an das Transportunternehmen, um einen Schadensersatzanspruch geltend zu machen.

1. Entfernen Sie sämtliche Außenverpackungen, die den oberen Teil des Geräts schützen. 2. Entfernen Sie sämtliche Innenverpackungen des Geräts, sofern vorhanden.
3. Untersuchen Sie alle äußeren und inneren Teile des Geräts visuell auf Schäden.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und warmem Wasser ab. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -reiniger, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen.

Hinweis: Umgebungsbedingungen - Stellen Sie sicher, dass der Betriebsort in einer Bereich, in dem die Umgebungstemperatur konstant gehalten wird (mindestens 21 °C).

Vermeiden Sie bitte Bereiche in der Nähe von Abluftventilatoren und Klimaanlage Schächten.

Achtung! Betriebsumgebung Stellen Sie sicher, dass sich der Betriebsort in einer angemessener Abstand zu brennbaren Wänden und Materialien, sonst

Es könnte zu Verbrennungen oder Verfärbungen kommen.

Achtung! Betriebsumgebung Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Boden. Das Gerät müssen vorne und hinten sowie von links nach rechts waagrecht sein, um eine gleiche Wassertiefe in allen Brunnen. Um ein Wackeln zu vermeiden oder anzupassen Drehen Sie die Stellfüße in die gewünschte Höhe und stellen Sie die gewünschte Ergebnisse werden erzielt.

5. Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose oder einen dauerhaften elektrischen Anschluss anschließen, Das Gerät sollte auf die gewünschte Höhe eingestellt und mit anderen ausgerichtet werden Ausrüstung.

6. Die Spannungs- und Wattwerte dieses Dampftisches finden Sie auf der Typenschild des Gerätes. Schließen Sie den Dampftisch an einen Stromkreis mit einer Spannung und Stromart ähnlich der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen. Für Bei beweglichen Geräten sind ein passendes Kabel und ein Stecker für den Anschluss an die passende Steckdose.

7. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung an und Konfiguration. **a.**

Warnung! Die Verwendung einer Steckdose, die nicht für die

Das angeschlossene Kabel und der Stecker können zu Verletzungen führen und führen zum Erlöschen des Garantie. Bitte schließen Sie den Dampftisch an einen einzelnen Abzweigstromkreis an

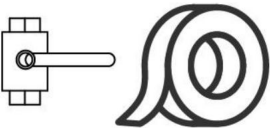
8. Bei Festinstallationen können Anschlüsse an die Versorgungsleitung erfolgen durch ein Rohr oder ein gepanzertes Kabel. Verwenden Sie Kupferdraht für die Stromversorgung oder passender Kupfer-Aluminium-Kabelverbinder.

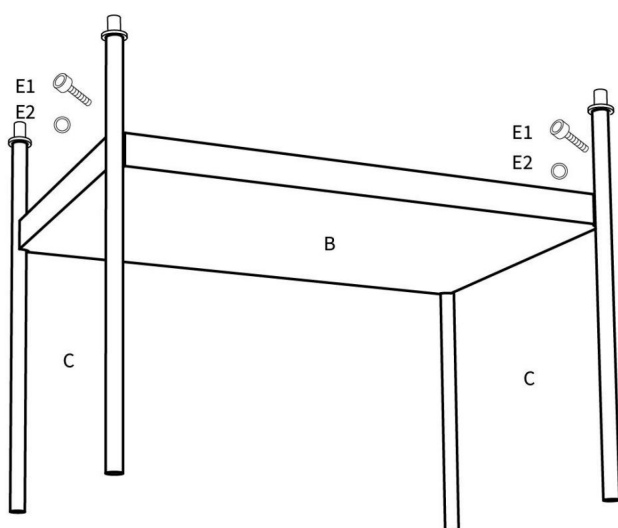
9. Das Gehäuse des Gerätes muss geerdet werden. Hierzu muss der Erdungsstecker Verbinden Sie den im Anschlusskasten vorhandenen Bolzen mit einer guten elektrischen Erdung.

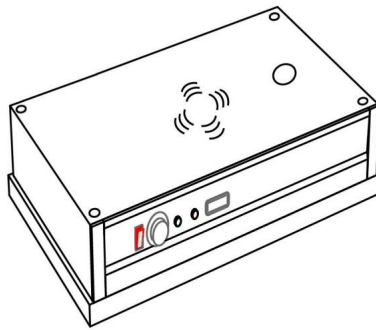
10. Der Dampftisch ist nicht abgesichert und muss daher an einen abgesicherter Schaltkreis mit geeigneten Trennvorrichtungen, wie von den örtlichen Code-Behörden.

11. Befolgen Sie zum Zusammenbau der Einheiten die unten aufgeführten Schritte 1 bis 5.

SKT1/2*4, SKT1/2*4

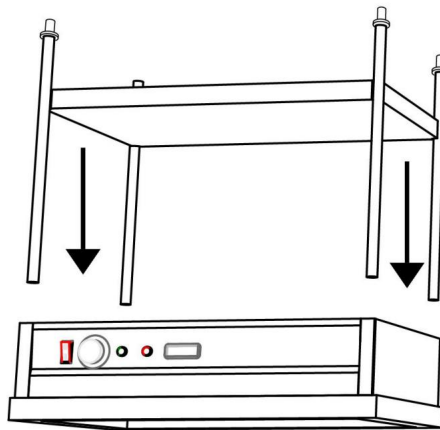
 AX1	 BX1	 E1X4
 E2X4	 CX4	 DX1
 FX1	 GX2	





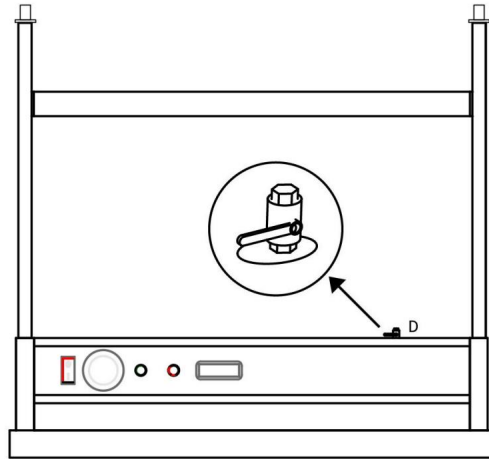
Schritt

1: Verbinden Sie das Tischbein mit der unteren Ablage und befestigen Sie das Tischbein und die untere Ablage mit E1 und E2. Hinweis: Ziehen Sie die vier Schrauben des Tischbeins und der unteren Ablage nicht mit einem Schraubenschlüssel fest, sondern lassen Sie etwas Spiel, damit sie leicht in das Loch des oberen Tischbeins gesteckt werden können.



Schritt 2:

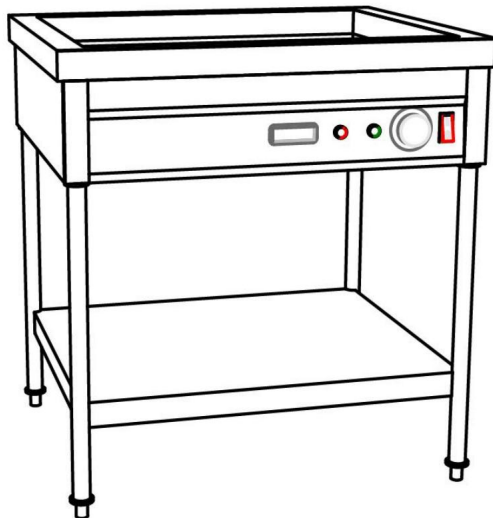
Verbinden Sie den Oberkörper und das Tischbein mit der unteren Ablage, wobei der Oberkörper umgedreht und flach ist. Stecken Sie die zusammengebaute untere Ablage und das Tischbein in die Öffnung des Tischbeins des Oberkörpers und ziehen Sie dann die vier Verbindungsschrauben des Tischbeins und der unteren Ablage mit einem Schraubenschlüssel fest und fixieren Sie sie.



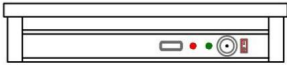
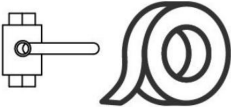
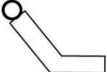
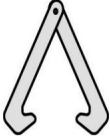
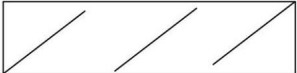
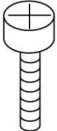
Schritt

3: Installieren Sie das Ablassventil, umwickeln Sie den Außendurchmesser des Ablassrohrs im Uhrzeigersinn mit weißem Dichtungsband und installieren Sie dann das Ablassventil.

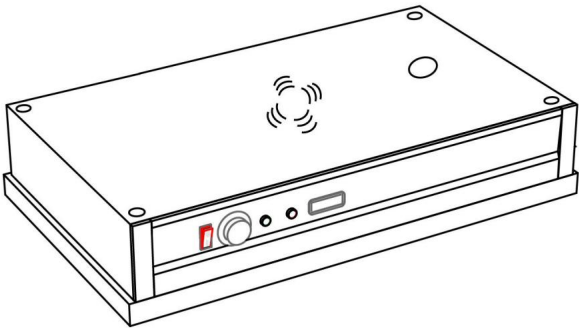
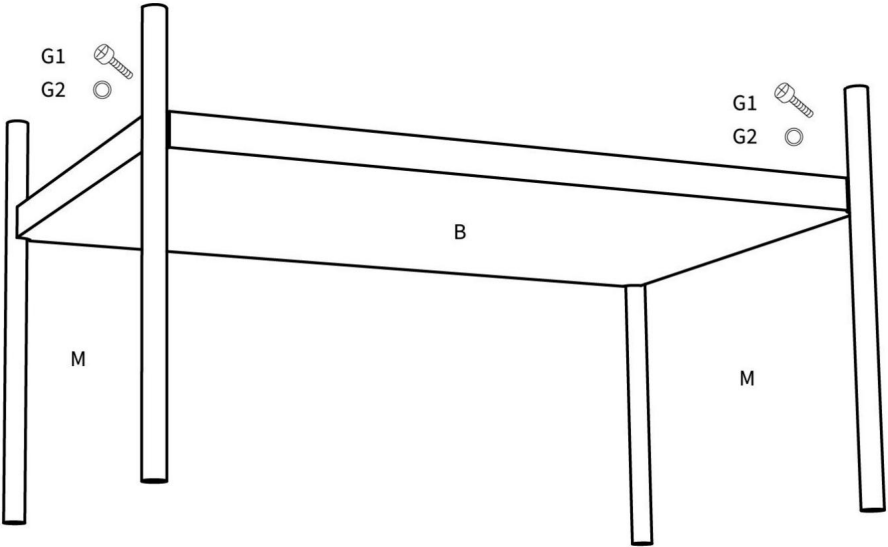
Hinweis: Bei geöffnetem Ventil sollte der Griff in Richtung des unteren Regalbodens zeigen, da es sonst zu einem Öffnen des Ventils kommt.



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

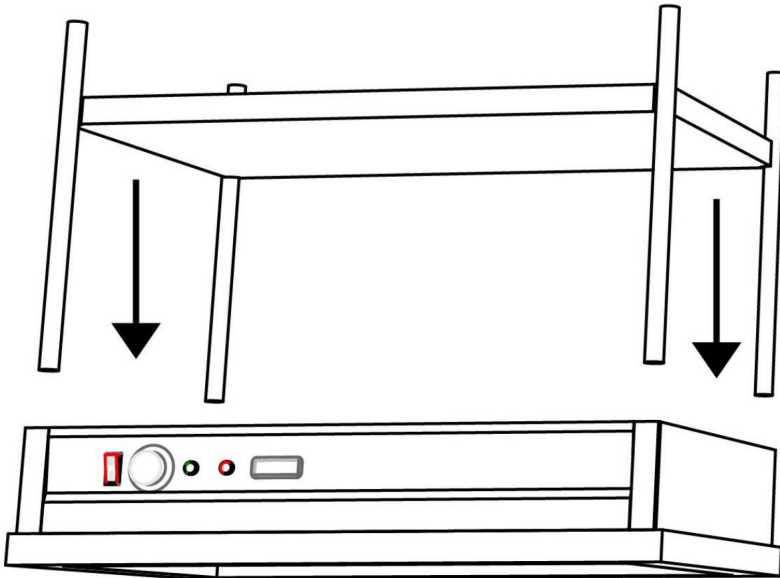
 AX1	 BX1	 C1X1
 DX1	 EX4	 FX1
 JX1	 KX2	 LX2
 C2X1	 C3X1	 C4X1
 G1X14	 G2X12	 HX1

 MX4	 NX7 MDC-3CX5, MDC-4C X6, MDC-5CX7	
---	--	--



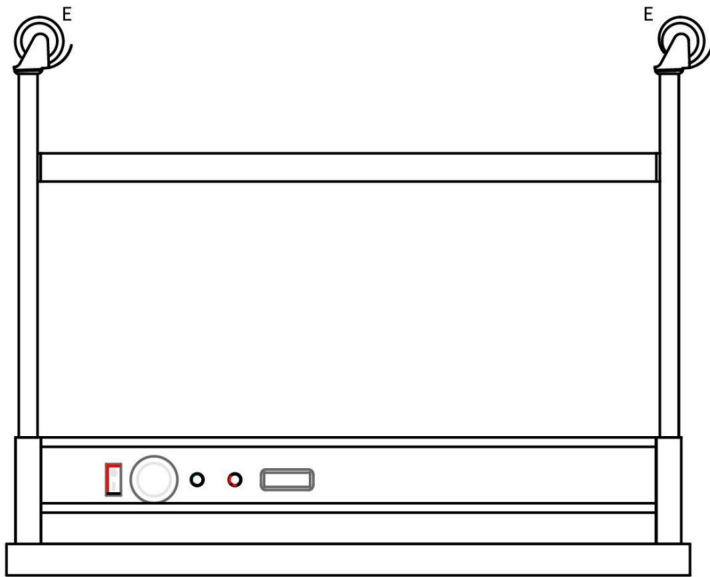
Schritt

1: Verbinden Sie das Tischbein mit der unteren Ablage und befestigen Sie das Tischbein und die untere Ablage 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 Spiel, damit sie leicht in das Loch des oberen Tischbeins gesteckt werden können.



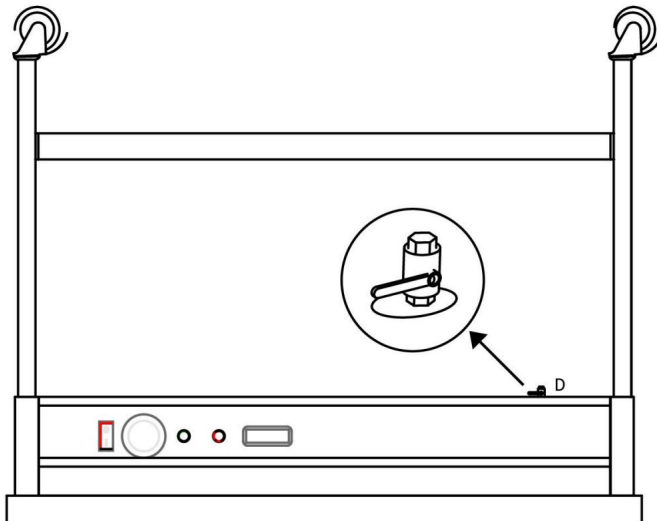
Schritt 2:

Verbinden Sie den Oberkörper und das Tischbein mit der unteren Ablage, wobei der Oberkörper umgedreht und flach ist. Stecken Sie die zusammengebaute untere Ablage und das Tischbein in die Öffnung des Tischbeins des Oberkörpers und ziehen Sie dann die vier Verbindungsschrauben des Tischbeins und der unteren Ablage mit einem Schraubenschlüssel fest und fixieren Sie sie.



Schritt

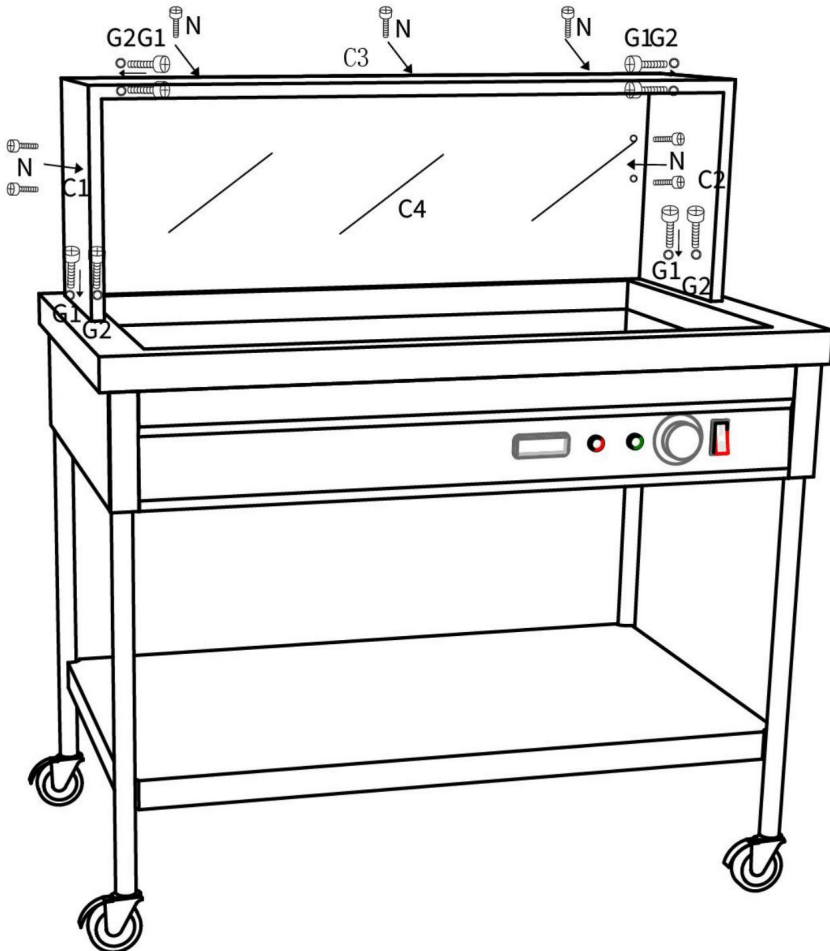
3: Montieren Sie die beweglichen Rollen der Tischbeine, verriegeln Sie die Rollenschnallen vor der Montage und montieren Sie die Rollen dann im Uhrzeigersinn durch die Montagelöcher an der Unterseite der Tischbeine und befestigen Sie sie fest.



Schritt

4: Installieren Sie das Ablassventil, umwickeln Sie den Außendurchmesser des Ablassrohrs im Uhrzeigersinn mit weißem Dichtungsband und installieren Sie dann das Ablassventil.

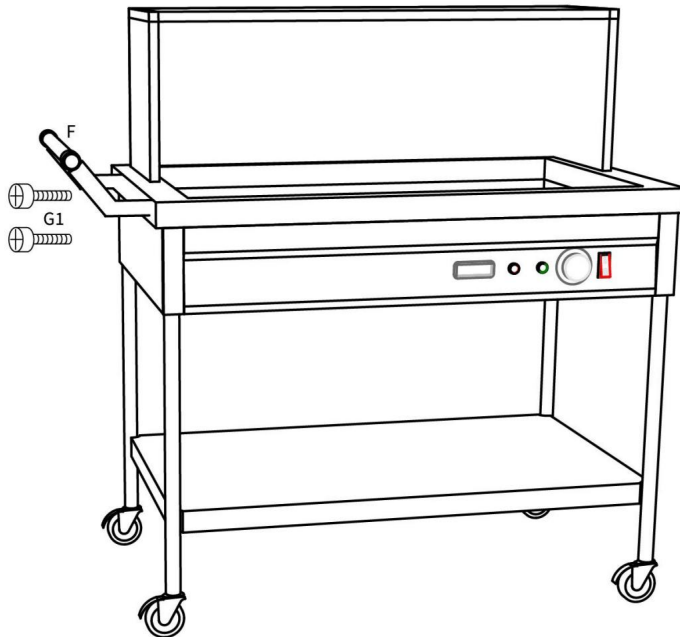
Hinweis: Bei geöffnetem Ventil sollte der Griff in Richtung des unteren Regalbodens zeigen, da es sonst zu einem Öffnen des Ventils kommt.



Schritt

5 installieren Sie die Blowout-Abdeckung, 1 installieren Sie zuerst die Blowout-Abdeckung C1 C2 links und rechts steht, sollte die geneigte Oberfläche der transparenten Platte in

in die gleiche Richtung außerhalb des Tisches, und die beiden Schrauben auf der linken und rechten Seite des Tisches sollten nicht zu fest angezogen werden. 2. Bringen Sie zwei Schrauben auf der linken und rechten Seite der oberen Platte der Ausblasabdeckung an, und ziehen Sie die Schrauben zunächst nicht zu fest an. 3. Bringen Sie die transparente Platte vor der Ausblasabdeckung an, mit den Schraubenlöchern auf der langen Seite, und verbinden Sie sie mit der oberen Platte der Ausblasabdeckung, wobei N1 und N2 auf einer Seite nach oben zeigen. 4. Ziehen Sie alle Schrauben des Ausblasschutzes mit einem Schraubenschlüssel fest an.



Schritt

6: Installieren Sie den Griff. Der Griff ist nach oben gebogen und zeigt in Richtung der Arbeitsplatte.

IV. Bedienungsanleitung

1. VORHEIZEN - Um einzelne Abschnitte vorzuheizen, stellen Sie den Schalter 10-20 Minuten lang auf „Hoch“, bevor Sie die Lebensmittel in die Fächer legen. Stellen Sie sicher, dass die Pfannenöffnungen abgedeckt sind, um Wärmeverlust zu vermeiden.

2. Wenn nur ein Teil der Speisenwärmer benötigt wird, das nicht genutzte Fach muss nicht erhitzt werden.

3. SCHALTEREINSTELLUNGEN

a. Die zufriedenstellendsten Schaltereinstellungen müssen durch Erfahrung ermittelt werden basierend auf der Art der Gastronomie und der Art des Betriebs sowie

individuelle Präferenz des Restaurantbetreibers. Die richtige Schaltereinstellung

Die zum Aufbewahren von Lebensmitteln auf der gewünschten Temperatur erforderliche Temperatur hängt von der Häufigkeit des Umschlags, der Größe der Lebensmittelbehälter, der Menge der Lebensmittel in jedes Gefäß, Raumtemperatur, Standort des Speisenwärmers in Bezug auf Herd oder andere beheizte Geräte, Luftauslässe, Ventilatoren, Türen und Durchgänge.

V.Reinigung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und genügend Zeit für alle

Lassen Sie die Oberflächen vor der Reinigung abkühlen.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

2. Reinigen Sie den Brunnen oder entfernen Sie Wasser daraus.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die Bedienelemente oder

Verdrahtung.

3. Reinigen Sie den gesamten

Wärmereinheit. Gründlich mit warmem Wasser abspülen und dann trocknen.

4. Ein Kunststoff-Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel können verwendet werden, um gehärtete Nahrung.

HINWEIS: Keine Stahlwolle verwenden.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

1. Kalkablagerungen aufgrund des Mineralgehalts des Wassers können entfernt werden mit einem Kunststoff

Scheuerschwamm und ein für Edelstahl zugelassenes Entkalkungsmittel. Es

Es ist wichtig, diese Ablagerungen zu vermeiden, da sie zu Korrosion des Edelstahlbrunnens.

2. Nach dem Entkalken sollte die Beckeneinheit gründlich mit einem Lösung aus Essig und Wasser, um alle Reinigungsmittelrückstände zu neutralisieren.
3. Wischen Sie die Brunnenbaugruppe trocken und lassen Sie sie unbedeckt.

WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, Säuren oder Ammoniak. Diese können Korrosion und/oder Beschädigung des Edelstahlbehälters verursachen.
Wasser im Brunnen stehen lassen.

Nach jeder Benutzung muss das Wasser aus dem Brunnen entfernt und dieser gereinigt werden.

WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, Säuren oder Ammoniak. Diese können Korrosion und/oder Beschädigung des Edelstahlbehälters verursachen.
Wasser im Brunnen stehen lassen.
Nach jeder Benutzung muss das Wasser aus dem Brunnen entfernt und dieser gereinigt werden.

REINIGUNGSMETHODEN FÜR SCHNEIDEBRETTER

REINIGUNGSMETHODEN FÜR SCHNEIDEBRETTER

Wenn kein Hochdruckreiniger zur Verfügung steht, verwenden Sie heißes Wasser, körniges Reinigungsmittel oder Waschmittel und eine Bürste mit harten Borsten. (Die Schleifwirkung ist notwendig, da einfaches Abwischen des Bretts nicht ausreicht.) Nach dem Schrubben gründlich mit heißem Wasser abspülen. Flach liegen lassen.

Die Oberseiten sollten täglich umgedreht werden, um die Möglichkeit von Verformungen zu verringern und sollte nie aufrecht stehen. Gehen Sie regelmäßig mit einem sauberer, flacher Edelstahlschaber zum Versiegeln einiger Messerspuren.

Von der Verwendung von Hackmessern auf Kunststoffbrettern oder -tischplatten ist abzuraten.

VI.FEHLERSUCHE

Fragen und überprüfen Sie immer Folgendes:

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

1. Problem: Gerät heizt nicht:

- a. Ist das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der richtigen Spannung?
- b. Ist der Strom am Hauptschalter eingeschaltet? Überprüfen Sie den Leistungsschalter oder

Sicherung. c. Befinden sich die Bedienknöpfe in der Position „ON“?

2. Problem: Das Gerät hält die richtige Temperatur der Speisen nicht. a. Sind die Regler richtig eingestellt? b. Wurde das Gerät richtig vorgeheizt?

c. Wurden Pfannen mit Speisen bei oder über der

gewünschten Temperatur in das Gerät gestellt? d. Wurden die Speisen abgedeckt aufbewahrt? e.

Befinden sich in der Nähe oder über dem Gerät

Klimaanlagenkanäle, Ansaugluftkanäle oder Ventilatoren, die kühle Luftzüge verursachen? f. Wurde das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit

der richtigen Spannung angeschlossen? Wenn ja, liegt eine „niedrige“ Spannung vor?

Ausgabe	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät ist zu heiß	Temperaturregelung ist zu hoch eingestellt	Ändern Sie die Temperatur auf eine niedrigere Einstellung
	Das Gerät ist verbunden mit falsche Stromversorgung	Kontaktieren Sie einen autorisierten Elektriker
	Defekte interne Thermostat	Kontaktieren Sie einen autorisierten Elektriker
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht	Gerät ist nicht eingesteckt	Schließen Sie das Gerät an die richtige Stromversorgung an
	Leistungsschalter ausgelöst	Leistungsschalter zurücksetzen
	Bedienknopf ist defekt	Kontaktieren Sie einen autorisierten Elektriker
	Heizelement ist durchgebrannt	Kontaktieren Sie einen autorisierten Elektriker

HINWEIS: Die Geräte sind nicht zum Kochen oder Erhitzen von gefrorenen oder gekühlten Lebensmitteln ausgelegt. Speisen, die auf den Tischen platziert werden, sollten bereits heiß sein, und der Tisch wird die richtige Temperatur halten

Sanven Technology Ltd.

Adresse: Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

TAVOLI ELETTRICI A VAPORE

**MODELLO: SKT1/2*4, SKT1/3*6, 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**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o altre espressioni simili utilizzate solo da noi rappresenta una stima dei risparmi che potresti ottenere acquistando determinati strumenti con noi rispetto ai grandi marchi top e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Vi ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando.

La metà rispetto ai marchi più importanti.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VAPORE ELETTRICO
TAVOLI

MODELLO:

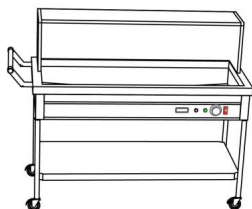
SKT1/2*4, SKT1/3*6, SKT1/2*6, SKT1/3*9, SKT1*1/1-4*1/2-6L*2, SKT1*1/1-6*1/3-6L*2, SKT1*1/1-6*1/2-6L*2, SKT2*1/1-6*1/3-6L*2



SKT1/2*4, SKT1/3*6

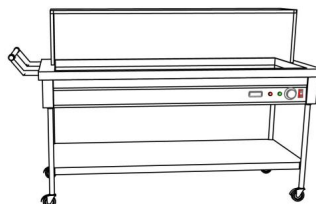


SKT1/2*6, SKT1/3*9



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

HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

I. INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente le seguenti dichiarazioni e di comprenderne il significato significato prima dell'uso per garantirne un funzionamento sicuro.

Simbolo	Descrizione del simbolo
	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente le istruzioni per l'uso. attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo simbolo, posto prima di un commento di sicurezza, indica un tipo di precauzione, avvertimento o pericolo. Ignorare questo avvertimento può causare un incidente. Per ridurre il rischio di lesioni, incendi o elettrocuzione, si prega di seguire sempre la raccomandazione mostrato di seguito.
	SMALTIMENTO CORRETTO: Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato attraverso indica che il prodotto richiede un rifiuto separato raccolta nell'Unione Europea. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. Prodotti contrassegnati come tale non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. dispositivi elettronici.



ATTENZIONE: Per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario del

il relè termico, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite una presa esterna dispositivo di commutazione, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utilità. • L'installazione,

la regolazione, la modifica, il servizio o la manutenzione impropri possono causare danni alla proprietà, lesioni o morte. • Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di installare o effettuare la manutenzione di questa apparecchiatura.

- Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nel vicinanza di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

- Le informazioni contenute nel presente manuale sono importanti per il corretto installazione, uso e manutenzione di questo prodotto. • L'aderenza a queste procedure e istruzioni si tradurrà in risultati soddisfacenti risultati e un servizio senza problemi a lungo termine. Si prega di leggere questo manuale con attenzione e conservarlo per riferimento futuro. •

Non spruzzare i tavoli elettrici a vapore con un tubo dell'acqua in pressione.

Non spruzzare liquidi direttamente sul pannello di controllo (fare riferimento alle istruzioni per la pulizia) sezione per i dettagli). •

Non posizionare alcuna parte del corpo sui coperchi dei tavoli elettrici a vapore quando l'unità è accesa.

- Non utilizzare i tavoli elettrici a vapore vicino a fonti di calore o apparecchio che emette grasso (ad esempio tavoli elettrici a vapore). •

Non utilizzare l'unità per scopi diversi dal contenere cibo. • Non utilizzare oggetti appuntiti per attivare i comandi. • Prestare estrema attenzione quando si sollevano i coperchi delle pentole dei tavoli elettrici a vapore poiché il vapore potrebbe essere espulso da alimenti caldi. Non toccare l'elemento del serbatoio coperture o elementi quando la macchina è calda.

- Un cavo di messa a terra deve collegare l'apparecchio a tutte le altre unità nell'installazione completa e da lì a un collegamento di terra indipendente. • Non lasciare che bambini o minori tocchino o utilizzino questo prodotto (Nota: questo l'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione) •

Attacco tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da il produttore, il suo agente di servizio o persone ugualmente qualificate al fine di evitare un pericolo.

II.Introduzione

Electric Steam Tables è stato progettato specificamente per soddisfare le rigorose esigenze di un'attività di ristorazione molto impegnata. Ogni Electric Steam Tables è stato assemblato e testato secondo rigorosi standard di qualità.

Specifiche tecniche:

MODELLO	VOLT	Totale WATT	Tappo
SKT1/2*4 SKT1/3*6 SKT1/2*6 SKT1/3*9	120V~ 60 Hz	1500W	
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	120V~ 60 Hz	1800W	

III.Istruzioni per l'installazione

Si prega di notare che questa unità deve essere installata da una persona qualificata!

A. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE: se la

scatola appare danneggiata o se si riscontrano danni una volta aperta, fermarsi immediatamente e contattare la compagnia di trasporto per presentare un reclamo per danni.

1. Rimuovere tutti gli imballaggi esterni che proteggono la parte superiore dell'unità. 2. Rimuovere tutti gli imballaggi interni all'unità, se presenti.
3. Ispezionare visivamente tutte le parti esterne e interne dell'unità per verificare che non vi siano danni.
4. Pulire l'esterno dell'unità con un panno umido e acqua calda.

Non utilizzare spugne o detergenti abrasivi poiché potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.

Nota: Condizioni ambientali - Assicurarsi che la posizione operativa sia in un zona in cui la temperatura ambiente viene mantenuta costante (minimo 21°C).

Si prega di evitare aree in prossimità di ventole di scarico e condotti dell'aria condizionata.

Attenzione! Ambiente operativo Assicurarsi che il luogo di funzionamento sia a distanza ragionevole da pareti e materiali combustibili altrimenti potrebbero verificarsi combustione o scolorimento.

Attenzione! Ambiente operativo Posizionare l'unità su un pavimento stabile e piano. L'unità deve essere livellato, sia davanti che dietro e da sinistra a destra, per mantenere un profondità dell'acqua uniforme in tutti i pozzi. Per eliminare l'oscillazione o regolare altezza ruotare i piedini regolabili nella direzione corretta fino a raggiungere l'altezza desiderata si ottengono risultati.

5. Prima di collegare l'unità alla presa a muro o di effettuare un collegamento elettrico permanente, l'unità deve essere regolata all'altezza desiderata e allineata con le altre attrezzatura.

6. I valori di tensione e potenza di questa tabella del vapore sono indicati su targhetta del dispositivo. Collegare il tavolo del vapore a un circuito con una tensione e tipo di corrente simile a quello stampato sulla targhetta del dispositivo. Per attrezzatura mobile un cavo e una spina adeguati sono inclusi per il collegamento a la presa di corrente corrispondente.

7. Collegare l'unità a una presa elettrica con messa a terra e tensione corretta e collegare configurazione. **a.**

Attenzione! L'utilizzo di qualsiasi presa che non sia progettata per adattarsi alla il cavo e la spina collegati POSSONO causare lesioni personali e invalideranno la garanzia garanzia. Si prega di collegare il tavolo Steam a un circuito derivato individuale

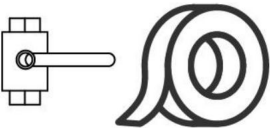
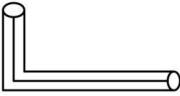
8. Per installazioni permanenti, è possibile effettuare i collegamenti alla linea di alimentazione tramite condotto o cavo corazzato. Utilizzare filo di rame per l'alimentazione o connettore adatto per cavi in rame e alluminio.

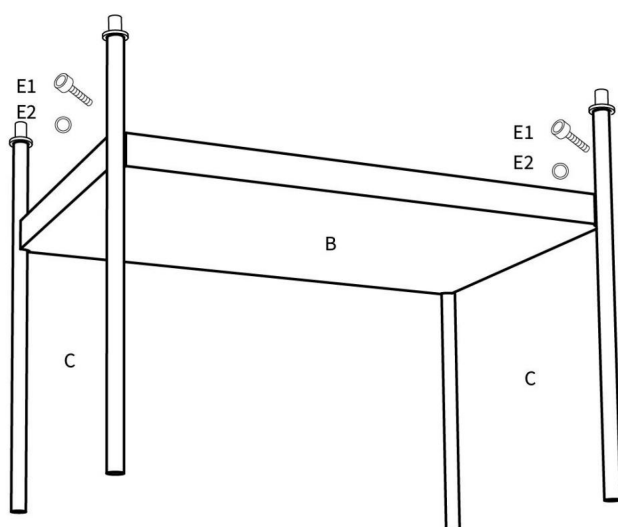
9. Il corpo dell'apparecchio deve essere messo a terra collegando la terra il perno fornito nella scatola di giunzione a una buona messa a terra elettrica.

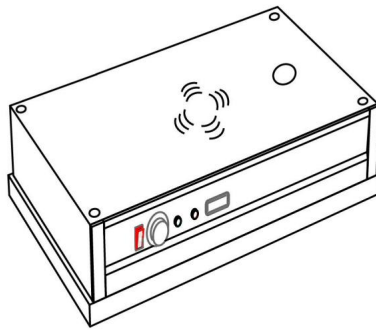
10. Il tavolo del vapore non è fuso e di conseguenza deve essere collegato ad un circuito con fusibile dotato di idonei mezzi di disconnessione, come richiesto dalle normative locali autorità di codificazione.

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

SKT1/2*4, SKT1/2*4

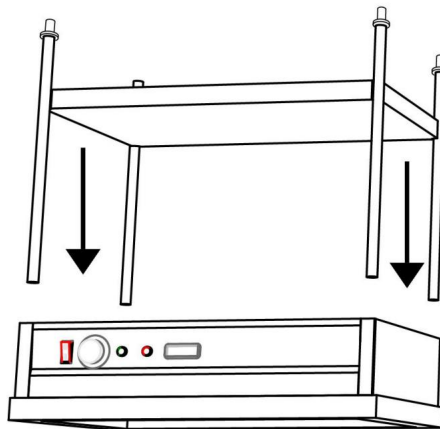
 AX1	 BX1	 E1X4
 E2X4	 Modello CX4	 DX1
 FX1	 GX2	





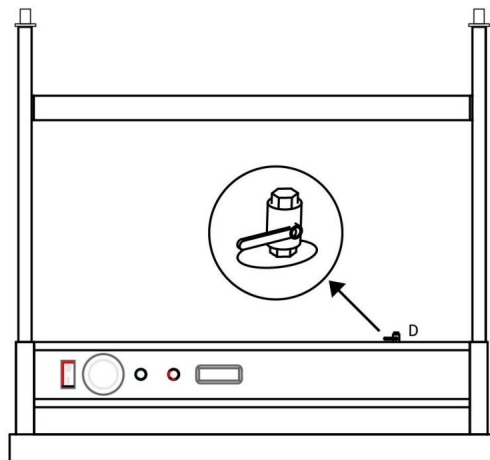
Fase 1

collegare la gamba del tavolo e il ripiano inferiore e fissare la gamba del tavolo e il ripiano inferiore con E1 ed E2. Nota: non stringere le quattro viti della gamba del tavolo e del ripiano inferiore con una chiave inglese e lasciare una certa quantità di attività in modo che possa essere facilmente inserito nel foro della gamba del tavolo del corpo superiore.



Fase 2:

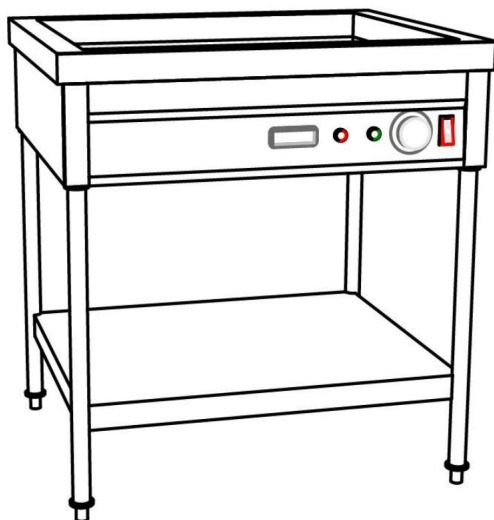
collegare la parte superiore del corpo e la gamba del tavolo con il ripiano inferiore, la parte superiore del corpo è capovolta e piatta, inserire il ripiano inferiore assemblato e la gamba del tavolo nel foro della parte superiore della gamba del tavolo, quindi stringere e fissare le quattro viti di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



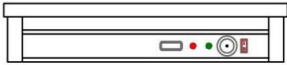
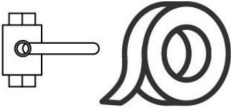
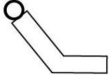
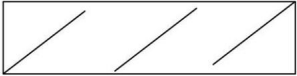
Fase 3

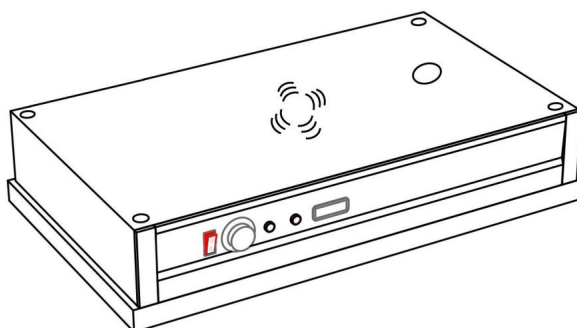
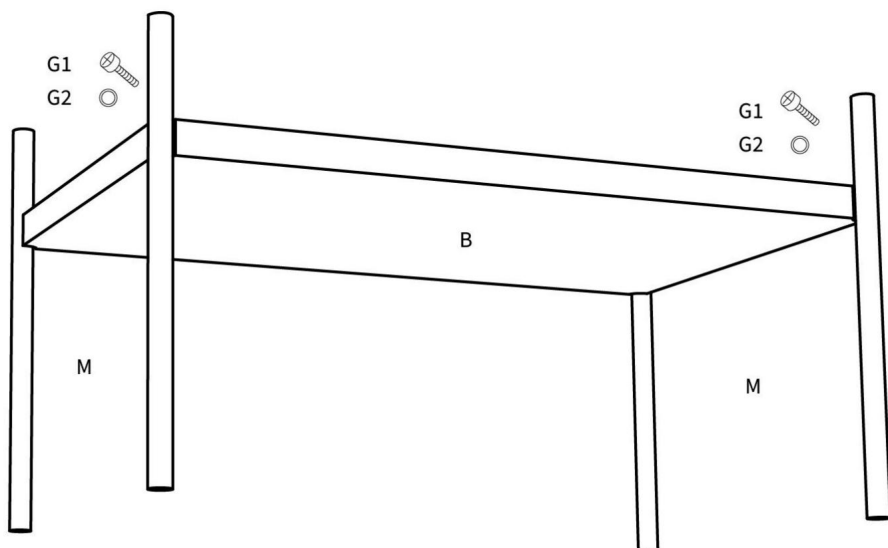
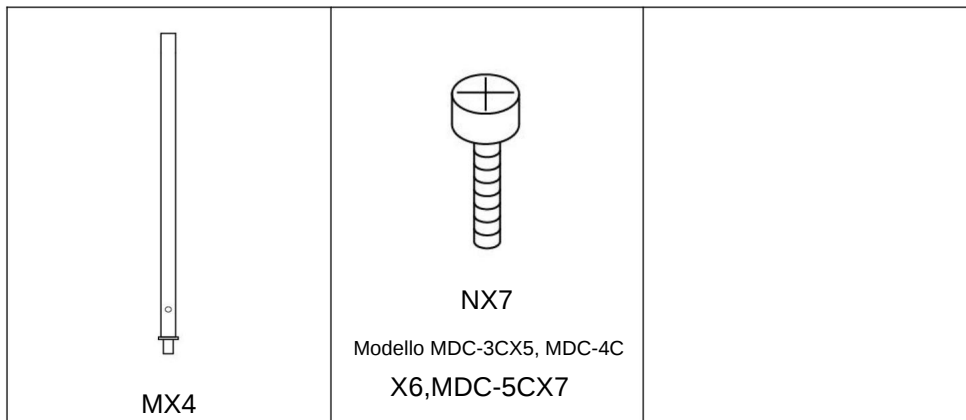
Installare la valvola di scarico, avvolgere il diametro esterno del tubo di scarico in senso orario con nastro sigillante bianco, quindi installare la valvola di scarico.

Nota: quando la valvola è aperta, la maniglia deve essere rivolta verso il ripiano inferiore, altrimenti la valvola non si aprirà.



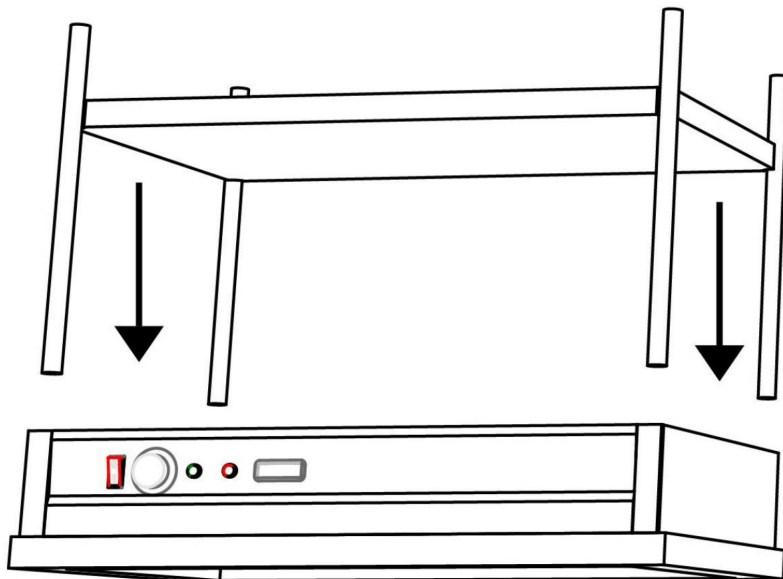
SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2

 AX1	 BX1	 C1X1
 DX1	 EX4	 FX1
 JX1	 KX2	 LX2
 C2X1	 C3X1	 C4X1
 G1X14	 G2X12	 L'HX1



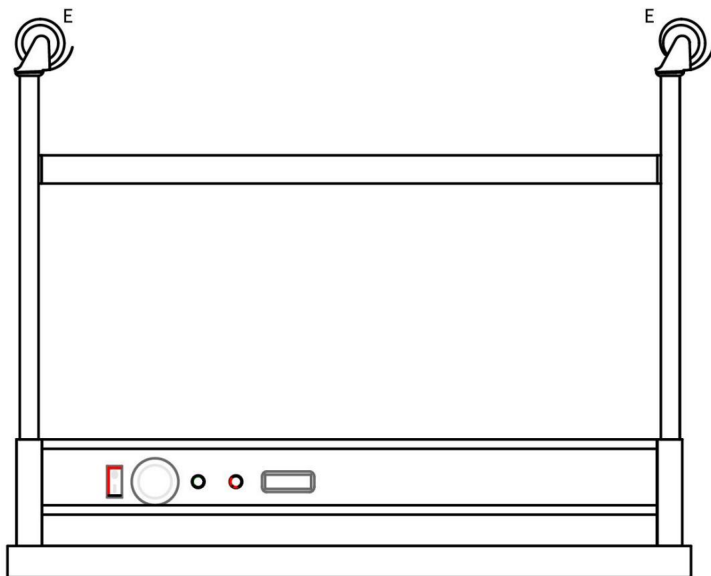
Fase 1:

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 stringere le quattro viti della gamba del tavolo e del ripiano inferiore con una chiave inglese e lasciare una certa quantità di attività in modo che possa essere facilmente inserita nel foro della gamba del tavolo del corpo superiore.



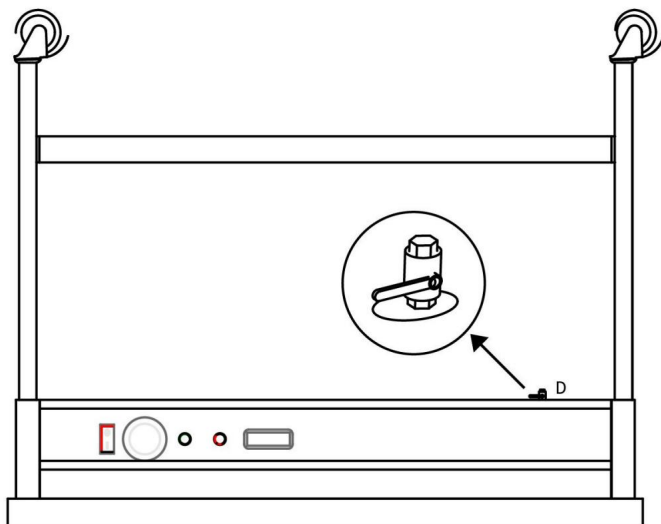
Fase 2:

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



Fase 3

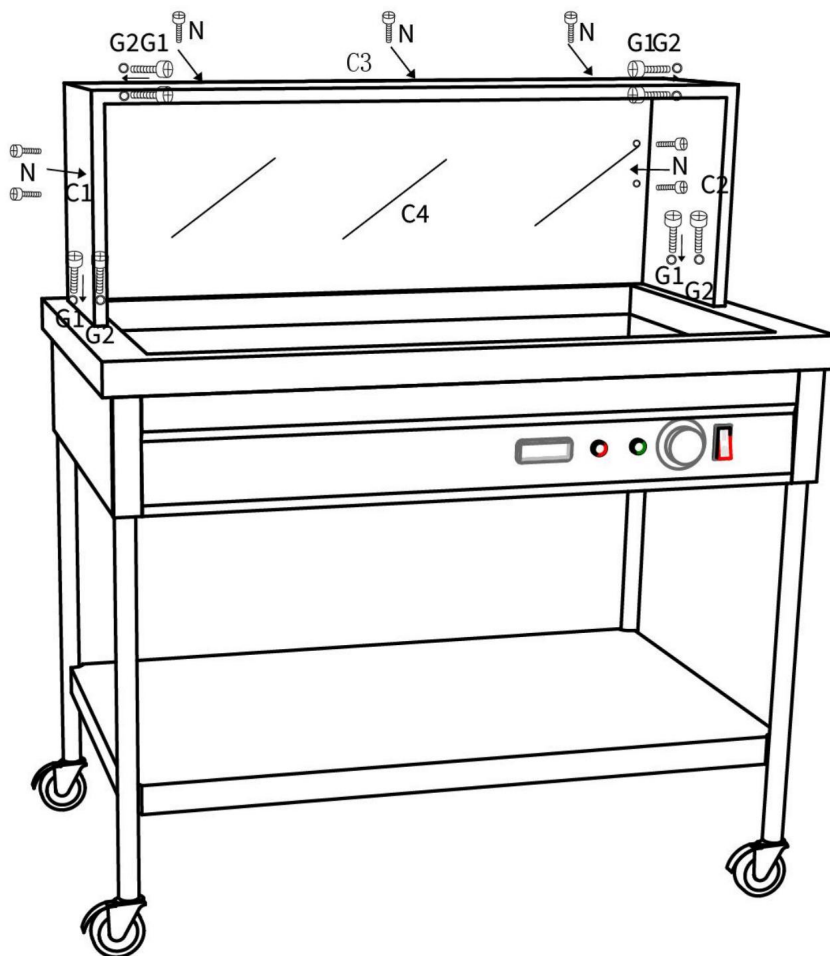
Installare le rotelle mobili delle gambe del tavolo, bloccare le fibbie delle rotelle prima dell'installazione, quindi installare le rotelle in senso orario attraverso i fori di montaggio nella parte inferiore delle gambe del tavolo e fissarle saldamente.



Fase 4

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

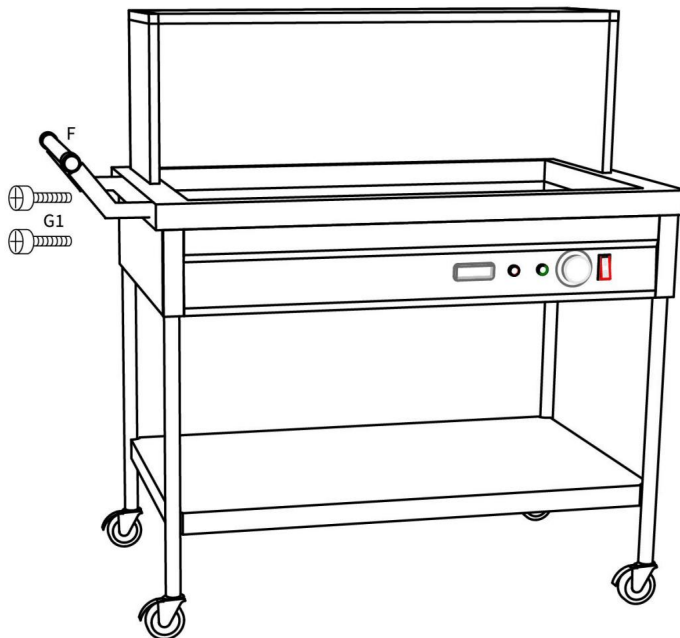
Nota: quando la valvola è aperta, la maniglia deve essere rivolta verso il ripiano inferiore, altrimenti la valvola non si aprirà.



Fase 5

installare il coperchio di protezione, 1 installare prima il coperchio di protezione C1 C2 supporti sinistro e destro, la superficie inclinata della piastra trasparente deve essere in

nella stessa direzione all'esterno del tavolo e le due viti sui lati sinistro e destro del tavolo non devono essere serrate troppo. 2. Installare due viti sui lati sinistro e destro della piastra superiore del coperchio di protezione anti-scoppio e non serrare eccessivamente le viti prima. 3. Installare la piastra trasparente prima del coperchio di protezione anti-scoppio, con i fori per le viti sul lato lungo e collegare con la piastra superiore del coperchio di protezione anti-scoppio con N1 e N2 verso l'alto su un lato. 4. Fissare saldamente tutte le viti della protezione anti-scoppio con una chiave.



Fase 6

Installare la maniglia: la maniglia è piegata verso l'alto e punta verso la direzione del piano di lavoro.

IV. Istruzioni per l'uso

1. PRERISCALDAMENTO - Per preriscaldare singole sezioni, ruotare la manopola dell'interruttore su alto per 10-20 minuti prima di posizionare gli alimenti negli scomparti. Assicurarsi che le aperture della padella siano coperte per evitare la perdita di calore.

2. Se è necessaria solo una parte degli scaldavivande, il vano non è in uso non necessita di essere riscaldato.

3. IMPOSTAZIONI DELL'INTERRUTTORE

a. Le impostazioni dell'interruttore più soddisfacenti devono essere determinate dall'esperienza in base alla natura del servizio di ristorazione e al tipo di operazione, nonché preferenza individuale del gestore del ristorante. L'impostazione corretta dell'interruttore necessario per mantenere gli alimenti alla temperatura desiderata varierà a seconda in base alla frequenza del turnover, alle dimensioni dei contenitori per alimenti, alla quantità di cibo contenuta ogni contenitore, temperatura ambiente, posizione dello scaldavivande rispetto a gamma o altre apparecchiature riscaldate, prese d'aria, ventilatori, porte e passaggi.

V.Pulizia

Assicurarsi che l'apparecchio sia stato spento e abbia avuto tempo sufficiente per tutti lasciare raffreddare le superfici prima di pulirle.

PULIZIA QUOTIDIANA

1. Spegnerne il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
2. Pulire o rimuovere l'acqua dal pozzo.

ATTENZIONE: non far schizzare o scorrere acqua sui comandi o cablaggio.

3. Utilizzare un panno morbido o una spugna con un detergente delicato per pulire l'intera gruppo scaldavivande. Sciacquare completamente con acqua calda e poi asciugare.
4. Per rimuovere la macchia, è possibile utilizzare una spugnetta abrasiva in plastica e un detergente delicato. cibo indurito.

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 spugnetta abrasiva e un agente decalcificante approvato per l'uso su acciaio inossidabile. è importante evitare che questi depositi si accumulino poiché potrebbero causare corrosione del pozzetto in acciaio inossidabile.

2. Dopo la rimozione del calcare, il gruppo pozzetto deve essere risciacquato accuratamente con un soluzione di aceto e acqua per neutralizzare tutti i residui di detergente.

3. Asciugare il 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 consentire acqua per stare nel pozzo.

Dopo ogni utilizzo è necessario rimuovere l'acqua dal pozzo e pulirlo.

AVVERTIMENTO

Non utilizzare detergenti altamente caustici, acidi o ammoniaca. Questi potrebbero causare corrosione e/o danni al pozzetto in acciaio inossidabile. Non consentire acqua per stare nel pozzo.

Dopo ogni utilizzo è necessario rimuovere l'acqua dal pozzo e pulirlo.

PROCEDURE DI PULIZIA DEI TAGLIERI

PROCEDURE DI PULIZIA DEI TAGLIERI

Quando non è disponibile un'attrezzatura per la pulizia ad alta pressione, utilizzare acqua calda, detergente granulare o detergente e una spazzola a setole dure. (L'azione abrasiva è necessario, poiché semplicemente strofinare la tavola non sarà sufficiente.) Dopo aver strofinato, risciacquare abbondantemente con acqua calda. Lasciare stenderla in piano.

Le parti superiori devono essere girate ogni giorno per ridurre la possibilità di deformazioni e non dovrebbe mai essere messo in piedi. Periodicamente, passare sopra la tavola con un raschietto pulito e piatto in acciaio inossidabile per aiutare a sigillare alcuni segni del coltello. Si sconsiglia l'uso di coltelli da cucina su tavole o piani di tavoli sintetici.

VI.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Chiedi e controlla sempre quanto segue:

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Problema: l'unità non riscalda:

a. L'unità è stata collegata a una fonte elettrica adeguata del tipo appropriato tensione? b. L'elettricità è accesa alla presa principale? Controllare l'interruttore automatico o

fusibile.

c. Le manopole di controllo sono impostate sulla posizione "ON"?

2. Problema: l'unità non mantiene la temperatura corretta del cibo. a. I controlli sono

impostati correttamente? b. L'unità è stata preriscaldata

correttamente? c. Le teglie di cibo sono state inserite nell'unità

alla temperatura desiderata o superiore? d. Il cibo è stato tenuto coperto? e. Ci sono condotti dell'aria

condizionata, condotti di aspirazione dell'aria o

ventole posizionati vicino o sopra l'unità, che causano correnti d'aria fredda? f. L'unità è stata collegata a una

fonte elettrica adeguata con la tensione

corretta? In tal caso, c'è una condizione di "bassa" tensione?

Problema	Causa potenziale	Soluzione
L'unità è troppo calda	Il controllo della temperatura è impostato troppo alto	Cambiare la temperatura a un'impostazione più bassa
	L'unità è collegata a alimentazione elettrica non corretta	Rivolgiti ad un centro autorizzato elettricista
	Difettoso interno termostato	Rivolgiti ad un centro autorizzato elettricista
L'unità non funziona affatto	L'unità non è collegata	Collegare l'unità all'alimentazione corretta
	L'interruttore automatico è scattato	Ripristinare l'interruttore automatico
	La manopola di controllo è difettosa	Rivolgiti ad un centro autorizzato elettricista
	L'elemento riscaldante è bruciato	Rivolgiti ad un centro autorizzato elettricista

NOTA: le unità non sono progettate per cucinare o riscaldare alimenti congelati o refrigerati.

Il cibo posizionato sui tavoli deve essere già caldo e il tavolo

manterrà la temperatura corretta

Azienda

Indirizzo: Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

MESAS DE VAPOR ELÉCTRICAS

MODELO: SKT1/2*4,SKT1/3*6,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

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada únicamente por nosotros

Representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas.

con nosotros en comparación con las principales marcas líderes y no significa necesariamente cubrir

Todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que debe verificarlas cuidadosamente.

Cuando realiza un pedido con nosotros, si realmente está ahorrando

La mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VAPOR ELÉCTRICO
Tablas

MODELO:

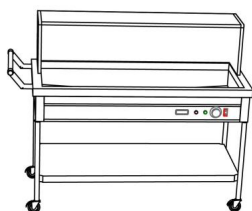
SKT1/2*4, SKT1/3*6, SKT1/2*6, SKT1/3*9, SKT1*1/1-4*1/2-6L*2, SKT1*1/1-6*1/3-6L*2, SKT1*1/1-6*1/2-6L*2, SKT2*1/1-6*1/3-6L*2



SKT1/2*4, SKT1/3*6

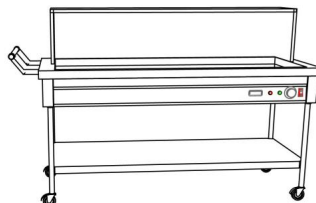


SKT1/2*6, SKT1/3*9



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

¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

I. INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Lea atentamente las siguientes afirmaciones y comprenda su significado.

significado antes de su uso para garantizar un funcionamiento seguro.

Símbolo	Descripción del símbolo
	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer las Lea atentamente el manual de instrucciones.
	Este símbolo, colocado antes de un comentario de seguridad, indica un tipo de precaución, advertencia o peligro. Ignorar esta advertencia puede provocar un accidente. Para reducir el riesgo de lesiones, incendios o electrocución, por favor siga siempre la recomendación se muestra a continuación.
	ELIMINACIÓN CORRECTA: Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/ 19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura cruzado a través de indica que el producto requiere un contenedor de basura separado recogida en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y todos los accesorios marcados con este símbolo. Productos marcados como tal, no se pueden desechar con la basura doméstica normal, sino Deben llevarse a un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y dispositivos electronicos.



PRECAUCIÓN: Para evitar un peligro debido al reinicio involuntario de

el corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un externo

dispositivo de conmutación, como un temporizador, o conectado a un circuito que funciona regularmente encendido y apagado por la empresa de

servicios públicos. • La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. • Lea

atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento.

antes de instalar o realizar mantenimiento a este equipo.

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en el proximidades de este o cualquier otro aparato. • La información contenida en este manual es importante para el correcto funcionamiento instalación, uso y mantenimiento de este producto. • El cumplimiento de estos procedimientos e instrucciones dará como resultado un resultado satisfactorio. Resultados y un servicio sin problemas a largo plazo. Lea este manual con cuidado 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).
- No coloque ninguna parte de su cuerpo sobre las tapas de las mesas de vapor eléctricas cuando la La unidad está 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 contener alimentos. • No utilice objetos afilados para activar los controles. • Tenga mucho cuidado al levantar las tapas de las ollas de las mesas de vapor eléctricas, ya que Los alimentos calientes pueden desprender vapor. No toque el elemento del tanque. cubiertas o elementos cuando la máquina está caliente.
- Un cable de conexión a tierra debe conectar el aparato a todas las demás unidades del mismo. instalación completa y de allí a una toma de tierra independiente. • No permita que los niños o menores toquen o utilicen este producto (Nota: Este El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el Aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños. sin supervisión) • Accesorio tipo Y: si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

II. Introducción

Las mesas de vapor eléctricas han sido diseñadas específicamente para satisfacer las rigurosas demandas de una operación de servicio de alimentos con mucha actividad. Cada mesa de vapor eléctrica ha sido ensamblada y probada de acuerdo con estrictos estándares de calidad.

Especificaciones técnicas:

MODELO	VOLTIOS	Total VATIOS	Enchufar
SKT1/2*4 SKT1/3*6 SKT1/2*6 SKT1/3*9	120 V 60 Hz	1500W	
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	120 V 60 Hz	1800 W	

III. Instrucciones de instalación

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

A. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN: Si la caja

parece dañada o se descubre algún daño una vez abierta, deténgase inmediatamente y comuníquese con la empresa de transporte para presentar un reclamo 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 está presente.
3. Inspeccione visualmente todas las partes externas e internas de la unidad para detectar daños.
4. Limpie el 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 áreas como ventiladores de extracción y conductos de aire acondicionado.

¡Advertencia! Entorno operativo Asegúrese de que el lugar de operación esté en una distancia razonable de paredes y materiales combustibles de otro modo

Podría producirse combustión o decoloración.

¡Precaución! Entorno de funcionamiento Coloque la unidad sobre un suelo estable y nivelado.

Debe estar nivelado, tanto por delante como por detrás y de izquierda a derecha, para mantener una

Profundidad de agua uniforme en todos los pozos. Para eliminar el balanceo o ajustar

Altura Gire las patas ajustables en la dirección adecuada hasta alcanzar la altura deseada.

Se obtienen resultados.

5. Antes de enchufar la unidad a la toma de corriente de pared o conectarla eléctricamente de forma permanente,

La unidad debe ajustarse a la altura deseada y alinearse con otras

equipo.

6. Los valores nominales de voltaje y potencia de esta mesa de vapor se indican en la

Placa de identificación del dispositivo. Conecte la mesa de vapor a un circuito que tenga un voltaje

y tipo de corriente similar al que figura estampado en la placa de identificación del dispositivo.

Equipo móvil, se incluye un cable y un enchufe adecuados para la conexión.

la toma de corriente correspondiente.

7. Enchufe la unidad en una toma eléctrica con conexión a tierra y voltaje correcto, y

Configuración. a.

¡Advertencia! El uso de cualquier receptáculo que no esté diseñado para coincidir con el

El cable y el enchufe conectados PUEDEN causar lesiones personales y ANULARÁN su garantía.

Garantía. Conecte la mesa de vapor a un circuito derivado individual.

8. Para instalaciones permanentes, se podrán realizar conexiones a la línea de suministro.

a través de conductos o cables blindados. Utilice cables de cobre para la alimentación o

Conector de cable de cobre a aluminio adecuado.

9. El cuerpo del aparato debe estar conectado a tierra conectando la toma de tierra.

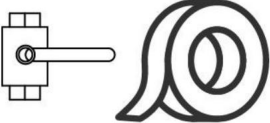
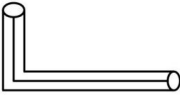
perno provisto en la caja de conexiones a una buena tierra eléctrica.

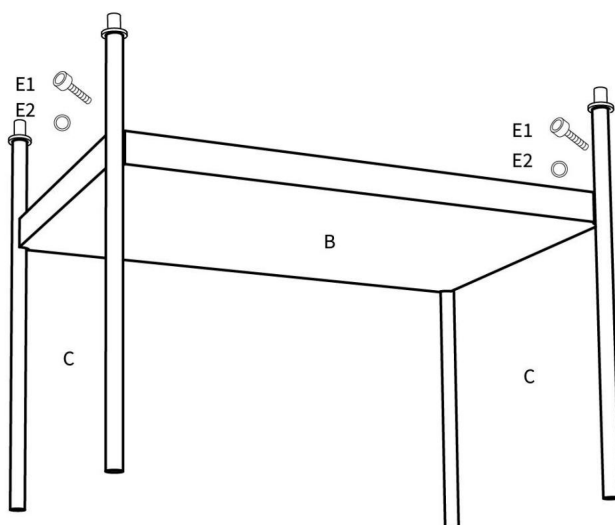
10. La mesa de vapor no está fusionada y, en consecuencia, debe estar conectada a un

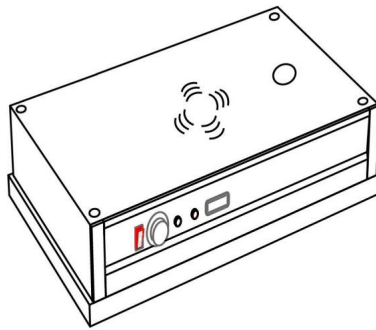
Circuito fusionado equipado con medios de desconexión adecuados, según lo requiera la normativa local. autoridades del código.

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

SKT1/2*4,SKT1/2*4

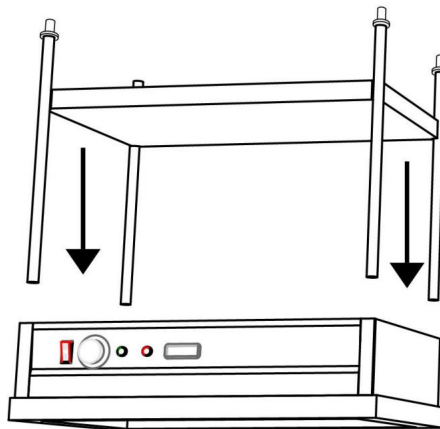
 AX1	 BX1	 E1X4
 E2X4	 CX4	 DX1
 FX1	 GX2	





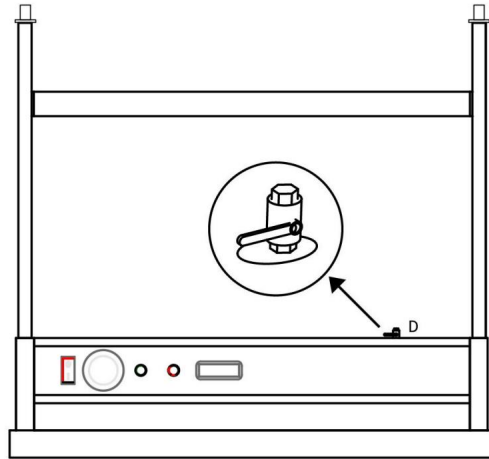
Paso 1

Conecte la pata de la mesa y el estante inferior, y fije la pata de la mesa y el estante inferior con E1 y E2. Nota: No apriete los cuatro tornillos de la pata de la mesa y el estante inferior con una llave, y deje una cierta cantidad de actividad para que se pueda insertar fácilmente en el orificio de la pata de la mesa del cuerpo superior.



Paso 2

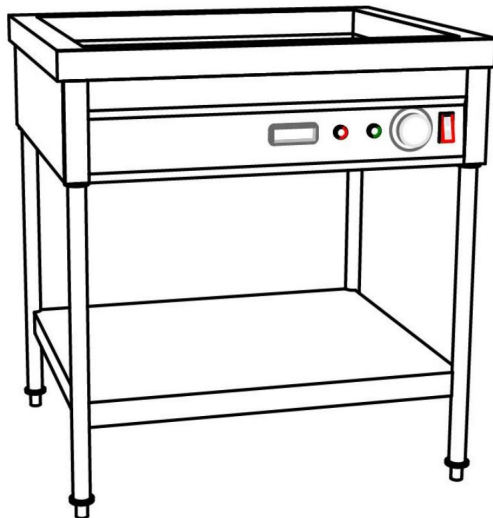
conecte el cuerpo superior y la pata de la mesa con el estante inferior, el cuerpo superior está boca abajo y plano, inserte el estante inferior ensamblado y la pata de la mesa en el orificio de la pata de la mesa del cuerpo superior, y luego apriete y fije los cuatro tornillos de conexión de la pata de la mesa y el estante inferior con una llave.



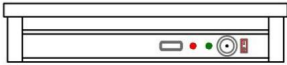
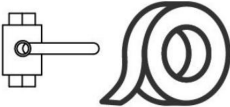
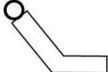
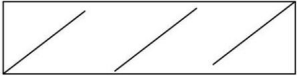
Paso 3

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

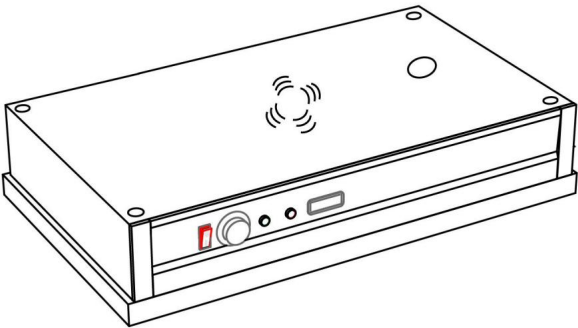
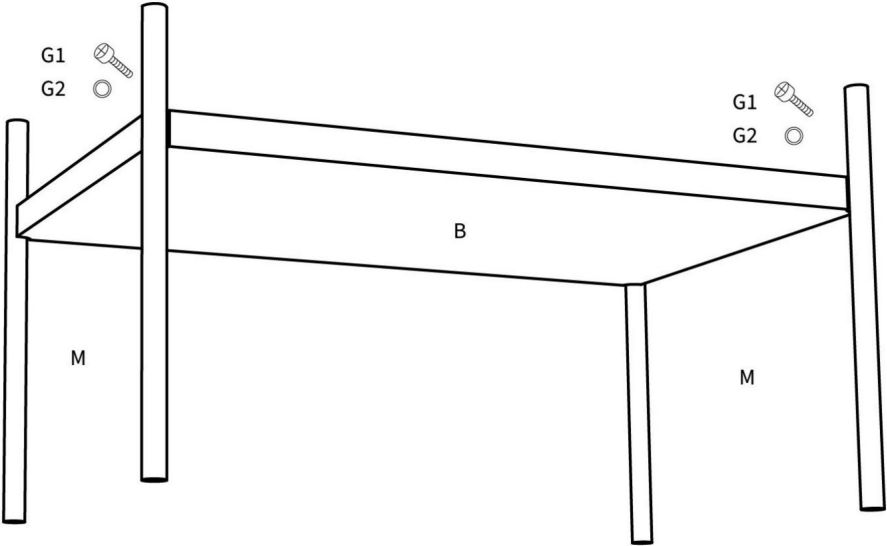
Nota: Cuando la válvula esté abierta, la manija debe apuntar en la dirección del estante inferior, de lo contrario, la válvula no se abrirá.



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

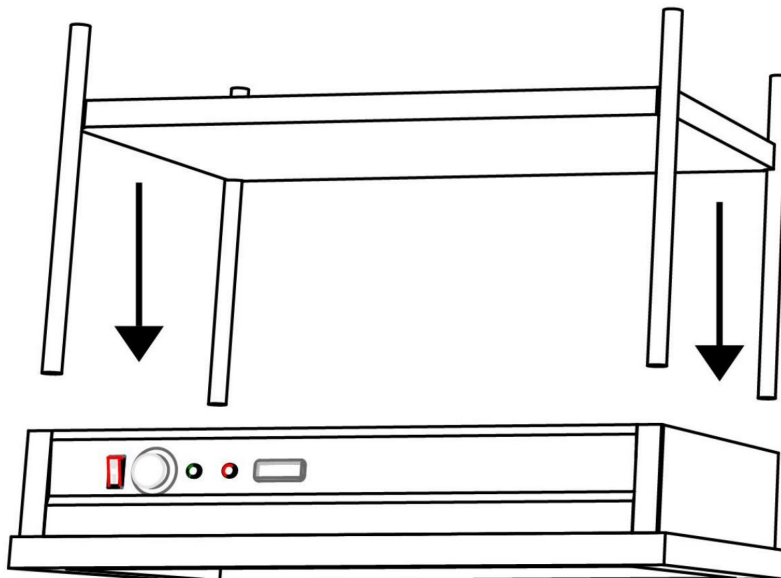
 AX1	 BX1	 C1X1
 DX1	 EX4	 FX1
 JX1	 KX2	 LX2
 C2X1	 C3X1	 C4X1
 G1X14	 G2X12	 HX1

 MX4	 NX7 MDC-3CX5, MDC-4C X6, MDC-5CX7	
---	--	--



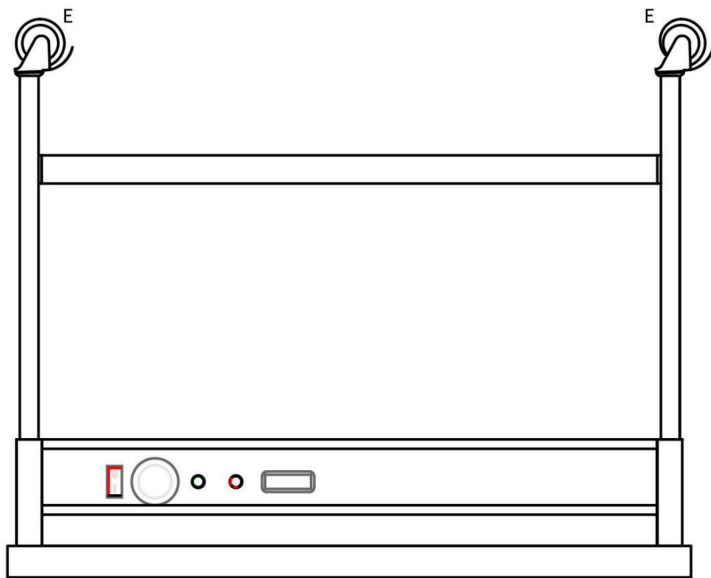
Paso 1

Conecte la pata de la mesa y el estante inferior, y fije la pata de la mesa y el estante inferior con G1 y G2. Nota: No apriete los cuatro tornillos de la pata de la mesa y el estante inferior con una llave, y deje una cierta cantidad de actividad para que se pueda insertar fácilmente en el orificio de la pata de la mesa del cuerpo superior.



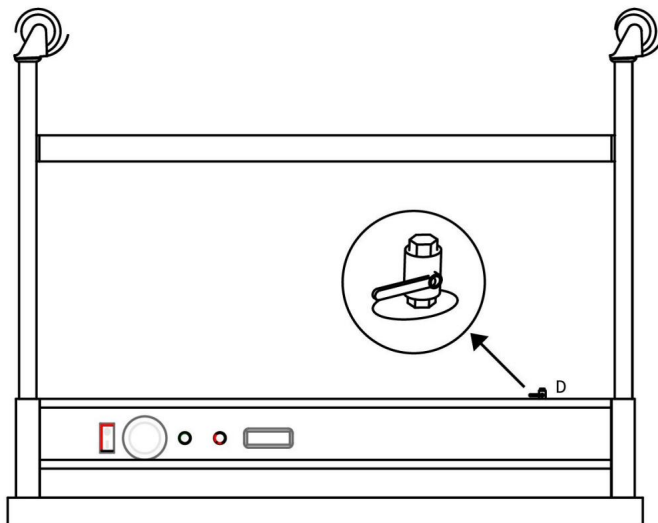
Paso 2

conecte el cuerpo superior y la pata de la mesa con el estante inferior, el cuerpo superior está boca abajo y plano, inserte el estante inferior ensamblado y la pata de la mesa en el orificio de la pata de la mesa del cuerpo superior, y luego apriete y fije los cuatro tornillos de conexión de la pata de la mesa y el estante inferior con una llave.



Paso 3

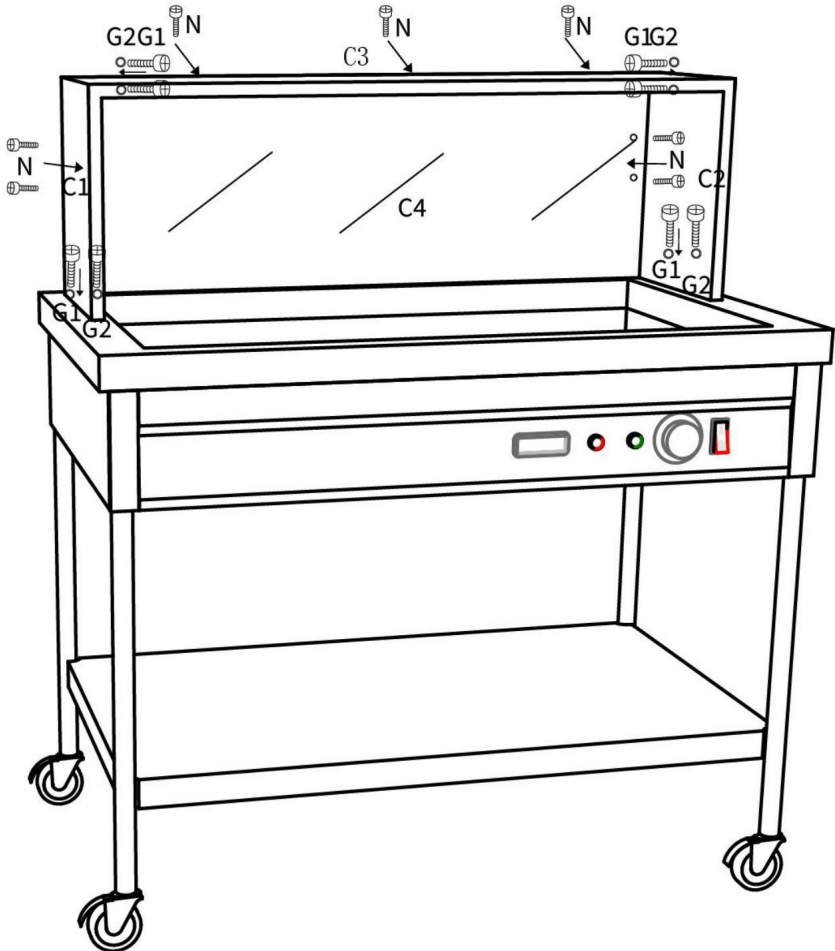
Instale las ruedas móviles de las patas de la mesa, bloquee las hebillas de las ruedas antes de la instalación y luego instale las ruedas en el sentido de las agujas del reloj a través de los orificios de montaje en la parte inferior de las patas de la mesa y fíjelas firmemente.



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 selladora blanca y luego instale la válvula de drenaje.

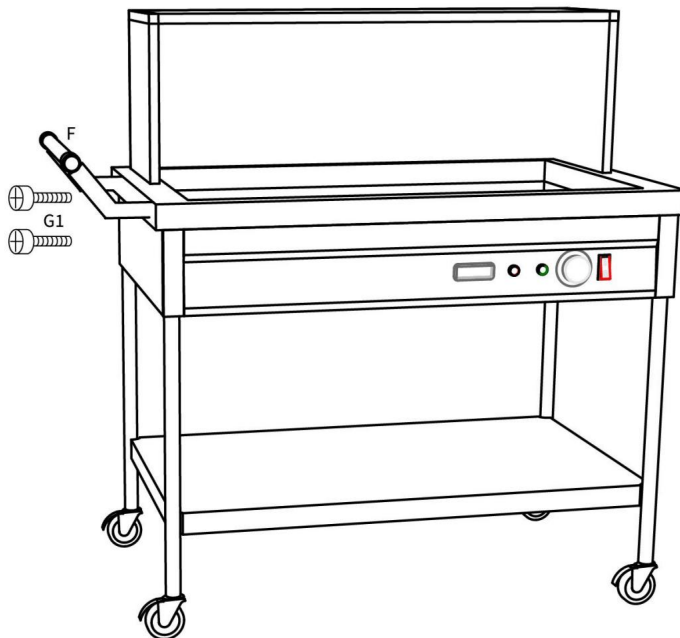
Nota: Cuando la válvula esté abierta, la manija debe apuntar en la dirección del estante inferior, de lo contrario, la válvula no se abrirá.



Paso 5

instale la cubierta de escape, 1 primero instale la cubierta de escape 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 en los lados izquierdo y derecho de la mesa no deben apretarse demasiado. 2. Instale dos tornillos en los lados izquierdo y derecho de la placa superior de la cubierta antiexplosión, y no apriete demasiado los tornillos primero. 3. Instale la placa transparente antes de la cubierta antiexplosión, con orificios para tornillos en el lado largo, y conecte con la placa superior de la cubierta antiexplosión con N1 y N2 hacia arriba en un lado. 4. Fije firmemente todos los tornillos de la protección antiexplosión con una llave.



Paso 6

Instale el mango, el mango está doblado hacia arriba, apuntando en la dirección de la encimera.

IV. Instrucciones de funcionamiento

1. PRECALENTAMIENTO: para precalentar secciones individuales, gire el interruptor a temperatura alta durante 10 a 20 minutos antes de colocar los alimentos en los compartimentos. Asegúrese de que las aberturas de las ollas estén cubiertas para evitar la pérdida de calor.

2. Si solo se necesita una parte de los calentadores de alimentos, el compartimento no está en uso
No necesita ser calentado.

3. CONFIGURACIÓN DEL INTERRUPTOR

a. Los ajustes de interruptor más satisfactorios deben determinarse mediante la experiencia.
en función de la naturaleza del servicio de comida y el tipo de operación, así como
Preferencia individual del operador del restaurante. La configuración adecuada del interruptor
necesario para mantener los alimentos a la temperatura deseada variará dependiendo
Dependiendo de la frecuencia de rotación, el tamaño de los envases de alimentos y la cantidad de alimentos en
Cada recipiente, temperatura ambiente, ubicación del calentador de alimentos con respecto a
estufas u otros equipos calentados, salidas de aire, ventiladores, puertas y
Pasajes.

V.Limpieza

Asegúrese de que el aparato se haya apagado y haya tenido tiempo suficiente para funcionar.

Deje que las superficies se enfríen antes de limpiarlas.

LIMPIEZA DIARIA

1. Apague el dispositivo y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
2. Limpiar o retirar el agua del pozo.

PRECAUCIÓN: No permita que el agua salpique o corra sobre los controles o
alambrado.

3. Utilice un paño suave o una esponja con un detergente suave para limpiar todo.
Enjuague completamente con agua tibia y luego seque.
4. Se puede utilizar un estropajo de plástico y un detergente suave para eliminar
alimento endurecido

AVISO: No utilice lana de acero.

LIMPIEZA SEMANAL

1. Los depósitos de sarro debidos al contenido mineral del agua pueden eliminarse.
usando un plástico
Estropajo y un agente desincrustante aprobado para su uso en acero inoxidable.
Es importante evitar que estos depósitos se acumulen, ya que pueden causar
Corrosión del pozo de acero inoxidable.

2. Después de descalcificar, el conjunto del pozo debe enjuagarse completamente con un Solución de vinagre y agua para neutralizar todos los residuos del limpiador.
3. Seque el conjunto del pozo y déjelo descubierto.

ADVERTENCIA

No utilice limpiadores altamente cáusticos, ácidos o amoníaco. Estos pueden provocar corrosión y/o daños en el pozo de acero inoxidable. No permita agua para reposar en el pozo.

Se debe retirar el agua del pozo y limpiarlo después de cada uso.

ADVERTENCIA

No utilice limpiadores altamente cáusticos, ácidos o amoníaco. Estos pueden provocar corrosión y/o daños en el pozo de acero inoxidable. No permita agua para reposar en el pozo.

Se debe retirar 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 equipo de limpieza a alta presión, utilice agua caliente, un limpiador granular o detergente y un cepillo de cerdas duras. (La acción abrasiva es (Es necesario, ya que simplemente limpiar la tabla no será suficiente). Después de fregar, enjuague bien con agua caliente. Deje reposar en posición horizontal.

Las tapas deben darse vuelta diariamente para reducir la posibilidad de deformación y Nunca se debe poner de pie. Periódicamente, repase el tablero con un Raspador de acero inoxidable limpio y plano para ayudar a sellar algunas de las marcas del cuchillo. No se recomienda el uso de cuchillas sobre tableros o superficies sintéticas.

VI. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pregunte y compruebe siempre lo siguiente:

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Problema: La unidad no calienta:

- a. ¿Se ha conectado la unidad a una fuente eléctrica adecuada del voltaje adecuado? ¿voltaje?
- b. ¿Está encendida la electricidad en la red principal? Verifique el disyuntor o

fusible.

c. ¿Las perillas de control están en la posición "ON"?

2. Problema: La unidad no mantiene la temperatura adecuada de los alimentos. a. ¿Están

los controles ajustados en la configuración adecuada? b. ¿Se ha

precalentado la unidad adecuadamente? c. ¿Se colocaron las

bandejas de alimentos en la unidad a la temperatura deseada o por encima de ella? d. ¿Se ha mantenido la comida cubierta? e. ¿Hay conductos de aire

acondicionado, conductos de aire de admisión o ventiladores ubicados cerca o sobre la unidad, que provoquen corrientes de aire frío? f. ¿Se ha conectado

la unidad a una fuente eléctrica adecuada del voltaje adecuado? Si es así, ¿existe una condición de voltaje "bajo"?

Asunto	Causa potencial	Solución
La unidad está demasiado caliente	El control de temperatura está configurado demasiado alto	Cambie la temperatura a un ajuste más bajo.
	La unidad está conectada a fuente de alimentación incorrecta	Contacte con un autorizado electricista
	Defecto interno termostato	Contacte con un autorizado electricista
La unidad no funciona en absoluto	La unidad no está enchufada	Conecte la unidad a una fuente de alimentación adecuada
	Se disparó el disyuntor	Reiniciar el disyuntor
	La perilla de control está defectuosa	Contacte con un autorizado electricista
	El elemento calefactor está quemado	Contacte con un autorizado electricista

NOTA: Las unidades no están diseñadas para cocinar o calentar alimentos congelados o refrigerados.

Los alimentos colocados en las mesas ya deben estar calientes y

la mesa mantendrá las temperaturas adecuadas.

Tecnología Sanven Ltd.

Dirección: Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

STOŁY PAROWE ELEKTRYCZNE

MODEL: SKT1/2*4, SKT1/3*6, 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

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane wyłącznie przez nas przedstawia szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując określone narzędzia z nami w porównaniu do głównych, najlepszych marek i niekoniecznie oznacza to pokrycie wszystkie kategorie narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy o dokładnym sprawdzeniu kiedy składasz u nas zamówienie, jeśli faktycznie oszczędzasz

Połowa w porównaniu do najlepszych, największych marek.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PARA ELEKTRYCZNA
TABELE

MODEL:

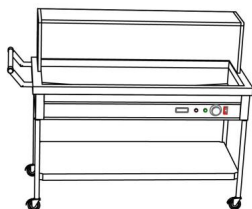
SKT1/2*4,SKT1/3*6,SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2



SKT1/2*4, SKT1/3*6

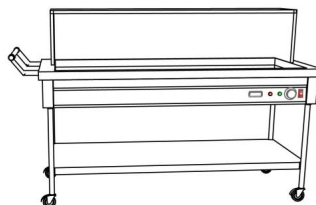


SKT1/2*6, SKT1/3*9



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

POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

I. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytaj uważnie poniższe oświadczenia i zrozum ich znaczenie.

znaczenie przed użyciem w celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji.

Symbol	Opis symbolu
	Ostrzeżenie: Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.
	Ten symbol umieszczony przed komentarzem dotyczącym bezpieczeństwa oznacza rodzaj ostrożności, ostrzeżenia lub niebezpieczeństwa. Zignorowanie tego ostrzeżenia może doprowadzić do wypadku. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem, zawsze postępuj zgodnie z zaleceniami pokazano poniżej.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA: Niniejszy produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci przez wskazuje, że produkt wymaga oddzielnego składowania zbiórka w Unii Europejskiej. Dotyczy produktu i wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w związku z tym nie można go wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu urządzenia elektroniczne.



UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia w wyniku przypadkowego zresetowania

wyłącznik termiczny, urządzenie to nie może być zasilane z zewnętrznego źródła urządzenie przełączające, takie jak timer lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączane i wyłączane przez dostawcę. •

Nieprawidłowa instalacja, regulacja, zmiana, serwis lub konserwacja mogą spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. • Dokładnie przeczytać instrukcję instalacji, obsługi i konserwacji. przed zainstalowaniem lub serwisowaniem tego sprzętu.

- Nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych oparów lub cieczy w pobliżu tego lub innego urządzenia. • Informacje

zawarte w niniejszej instrukcji są ważne dla prawidłowego użytkowania.

instalacji, użytkowania i konserwacji tego produktu. • Przestrzeganie

tych procedur i instrukcji zapewni zadowalające

wyniki i długoterminowa bezproblemowa obsługa. Przeczytaj tę instrukcję

ostrożnie i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości. •

Nie spryskuj stołów parowych elektrycznych wodą pod ciśnieniem.

Nie należy rozpylać płynów bezpośrednio na panel sterowania (patrz instrukcja czyszczenia).

Więcej szczegółów w

sekcji). • Nie kładź żadnej części ciała na pokrywie stołu parowego elektrycznego, gdy jednostka jest włączona.

- Nie należy używać stołów parowych elektrycznych w pobliżu źródeł ciepła lub

urządzenia wydzielającego tłuszcz (np. stoły parowe elektryczne). • Nie

używaj urządzenia do żadnych innych celów niż przechowywanie żywności. • Nie używaj ostrych

przedmiotów do aktywacji elementów sterujących. • Zachowaj

szczególną ostrożność podczas podnoszenia pokrywek garnków stołów parowych elektrycznych, ponieważ z gorących potraw może wydobywać się para. Nie dotykaj elementu zbiornika pokryw lub elementów, gdy maszyna jest gorąca.

- Przewód uziemiający musi łączyć urządzenie ze wszystkimi innymi urządzeniami w

kompletnej instalacji, a następnie do niezależnego uziemienia. • Nie pozwalaj dzieciom ani osobom niepełnoletnim dotykać ani używać tego produktu (Uwaga: Ten

urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze

osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o ich braku

doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub

instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia

zagrożenia związane z zabawą. Dzieci nie powinny bawić się

Urządzenie. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci

(bez nadzoru) • Typ przyłącza

Y: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić

producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu

uniknąć zagrożenia.

II.Wprowadzenie

Stoły parowe Electric Steam Tables zostały zaprojektowane specjalnie, aby sprostać rygorystycznym wymaganiom ruchliwej działalności gastronomicznej. Każdy stół parowy Electric Steam Tables został zmontowany i przetestowany zgodnie z surowymi standardami jakości.

Dane techniczne:

MODEL	WOLTY	Całkowity WATTY	Wtyczka
SKT1/2*4 SKT1/3*6 SKT1/2*6 SKT1/3*9	120 V 60Hz	1500 W	
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	120 V 60Hz	1800 W	

III.Instrukcje instalacji

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

A. INSTRUKCJA INSTALACJI: Jeżeli karton wydaje

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

1. Zdejmij całe zewnętrzne opakowanie chroniące górną część urządzenia. 2. Zdejmij całe wewnętrzne opakowanie urządzenia, jeśli takowe występuje.
3. Przeprowadź wizualną kontrolę wszystkich zewnętrznych i wewnętrznych części urządzenia pod kątem uszkodzeń.
4. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką zwilżoną ciepłą wodą.

Nie należy używać szorstkich gąbek ani środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię ze stali nierdzewnej.

Uwaga: Warunki otoczenia – upewnij się, że miejsce pracy znajduje się w

obszar, w którym temperatura otoczenia jest utrzymywana na stałym poziomie (minimum 21°C).

Prosimy unikać miejsc położonych w pobliżu wentylatorów wyciągowych i kanałów klimatyzacyjnych.

Ostrzeżenie! Środowisko operacyjne Upewnij się, że miejsce operacji znajduje się w

rozsądna odległość od ścian i materiałów palnych w przeciwnym razie

może dojść do spalania lub odbarwienia.

Uwaga! Środowisko pracy Umieść jednostkę na stabilnej, równej podłodze. Jednostka

musi być wypoziomowana, zarówno z przodu, jak i z tyłu oraz z lewej do prawej, aby zachować

równa głębokość wody we wszystkich studniach. Aby wyeliminować kołysanie lub dostosować

wysokość Obróć regulowane nóżki w odpowiednim kierunku, aż do uzyskania pożądanej wysokości

uzyskano wyniki.

5. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka ściennego lub podłączeniem go na stałe do sieci elektrycznej,

należy ustawić jednostkę na żadaną wysokość i wyrównać ją z innymi

sprzęt.

6. Napięcie i moc znamionowa tego stołu parowego są podane na

tabliczka znamionowa urządzenia. Podłącz stół parowy do obwodu o napięciu

i rodzaj prądu podobny do tego, który jest wytłoczony na tabliczce znamionowej urządzenia.

do urządzeń ruchomych dołączono odpowiedni przewód i wtyczkę do podłączenia

pasujące gniazdo zasilania.

7. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu i podłącz

konfiguracja. a.

Ostrzeżenie! Używanie jakiegokolwiek gniazda, które nie jest zaprojektowane do dopasowania

dołączony przewód i wtyczka MOGĄ spowodować obrażenia ciała i unieważnić

gwarancja. Proszę podłączyć stół parowy do indywidualnego obwodu odgałęzionego

8. W przypadku instalacji stałych możliwe jest wykonanie podłączeń do linii zasilającej

przez rurę osłonową lub kabel pancerny. Do zasilania należy użyć przewodu miedzianego lub

odpowiednie złącze przewodu miedzianego do aluminiowego.

9. Korpus urządzenia należy uziemić poprzez podłączenie przewodu uziemiającego.

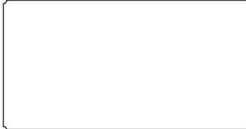
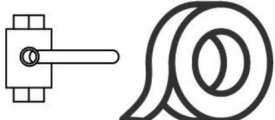
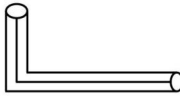
kołek znajdujący się w puszcze przyłączeniowej do dobrego uziemienia elektrycznego.

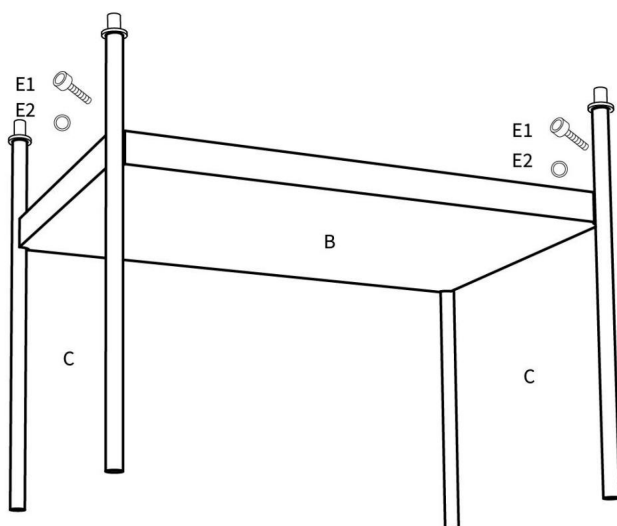
10. Stół parowy nie jest zabezpieczony bezpiecznikiem, dlatego należy go podłączyć do

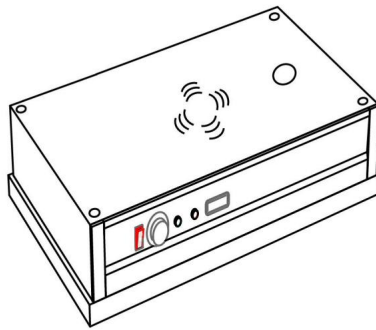
obwód zabezpieczony bezpiecznikami, wyposażony w odpowiednie środki rozłączające, zgodnie z wymogami lokalnymi organy kodujące.

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	

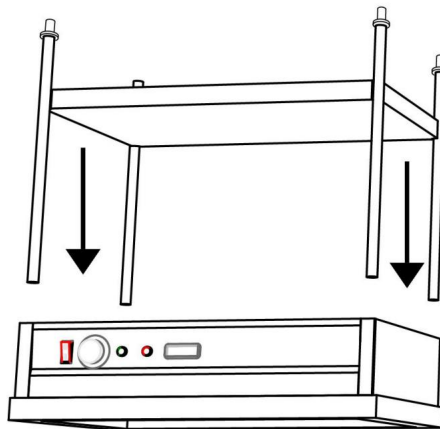




Krok 1

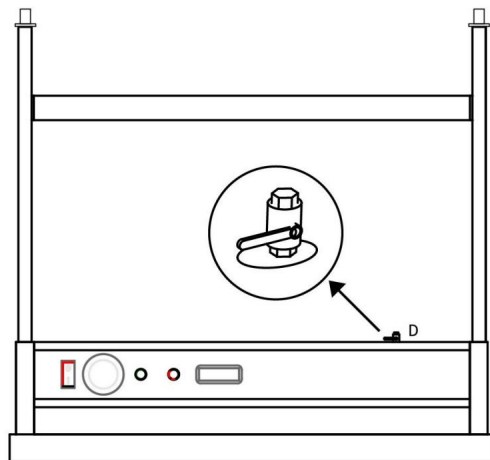
połącz nogę stołu z dolną półką i zamocuj nogę stołu z dolną półką za pomocą E1 i E2.

Uwaga: Nie dokręcaj czterech śrub nogi stołu i dolnej półki kluczem, a pozostaw pewien zakres ruchu, aby można było łatwo włożyć ją do otworu w górnej części nogi stołu.



Krok 2.

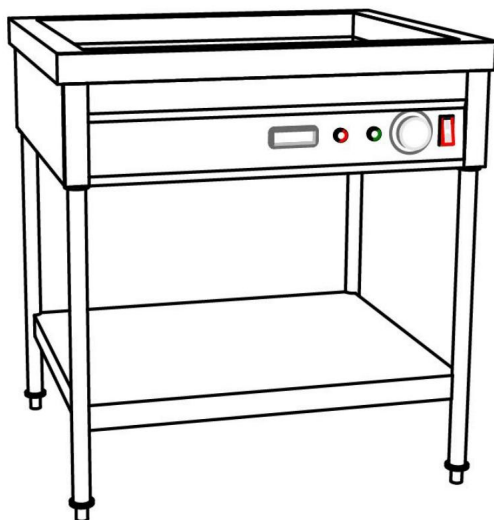
Połącz górną część korpusu i nogę stołu z dolną półką. Górna część korpusu jest odwrócona do góry nogami i płaska. Włóż zmontowaną dolną półkę i nogę stołu do otworu w górnej części nogi stołu, a następnie dokręć i zamocuj cztery śruby łączące nogę stołu i dolną półkę za pomocą klucza.



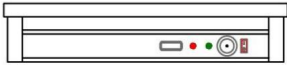
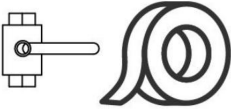
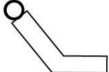
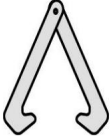
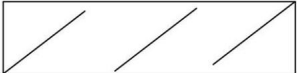
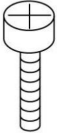
Krok 3

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

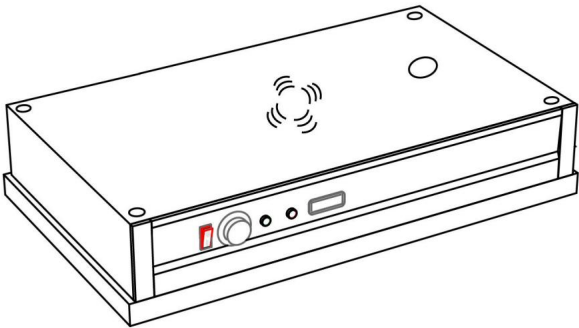
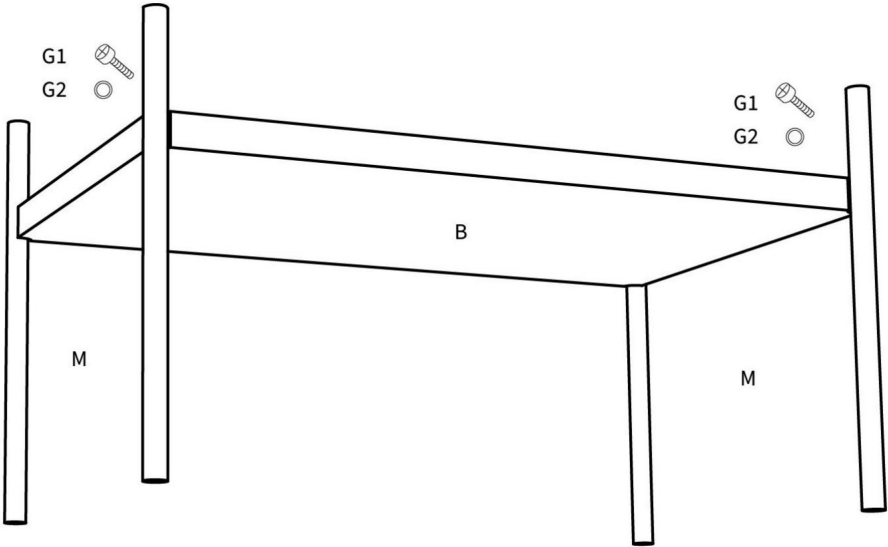
Uwaga: Gdy zawór jest otwarty, uchwyt powinien być skierowany w stronę dolnej półki. W przeciwnym razie zawór nie otworzy się.



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

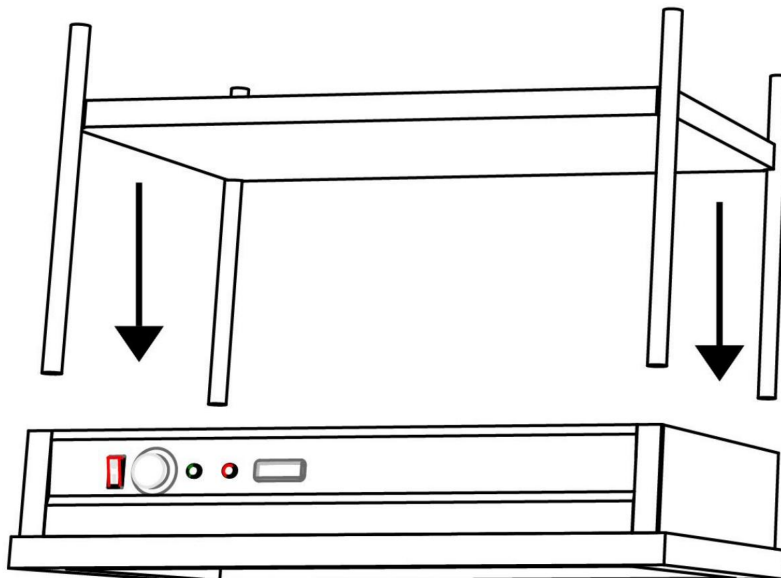
 AX1	 BX1	 C1X1
 DX1	 EX4	 FX1
 JX1	 KX2	 LX2
 C2X1	 C3X1	 C4X1
 G1X14	 G2X12	 HX1

 MX4	 NX7 MDC-3CX5,MDC-4C X6,MDC-5CX7	
---	--	--



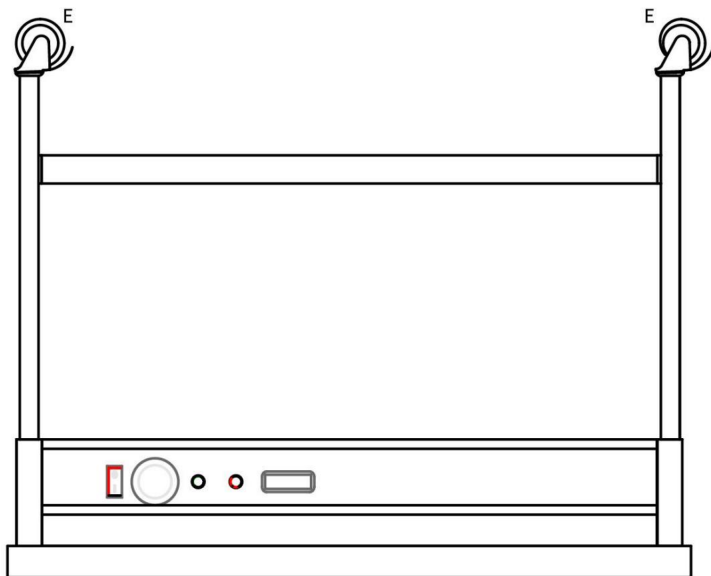
Krok 1

połącz nogę stołu i dolną półkę, a następnie zamocuj nogę stołu i dolną półkę za pomocą G1 i G2. Uwaga: Nie dokręcaj czterech śrub nogi stołu i dolnej półki kluczem, a pozostaw pewien zakres ruchu, aby można było łatwo włożyć ją do otworu w górnej części nogi stołu.



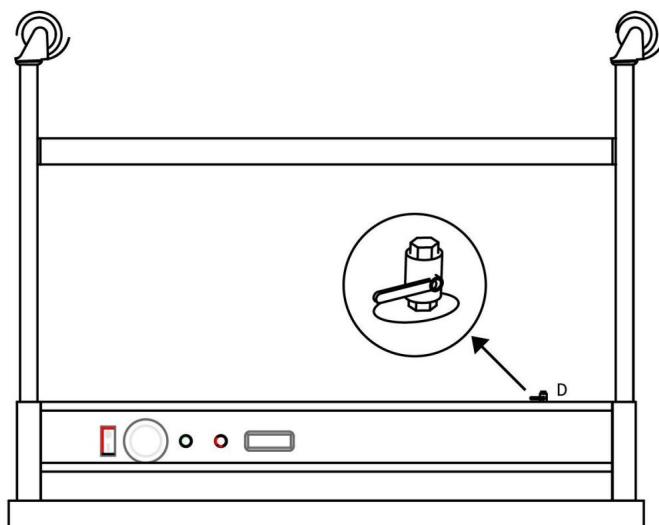
Krok 2.

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



Krok 3

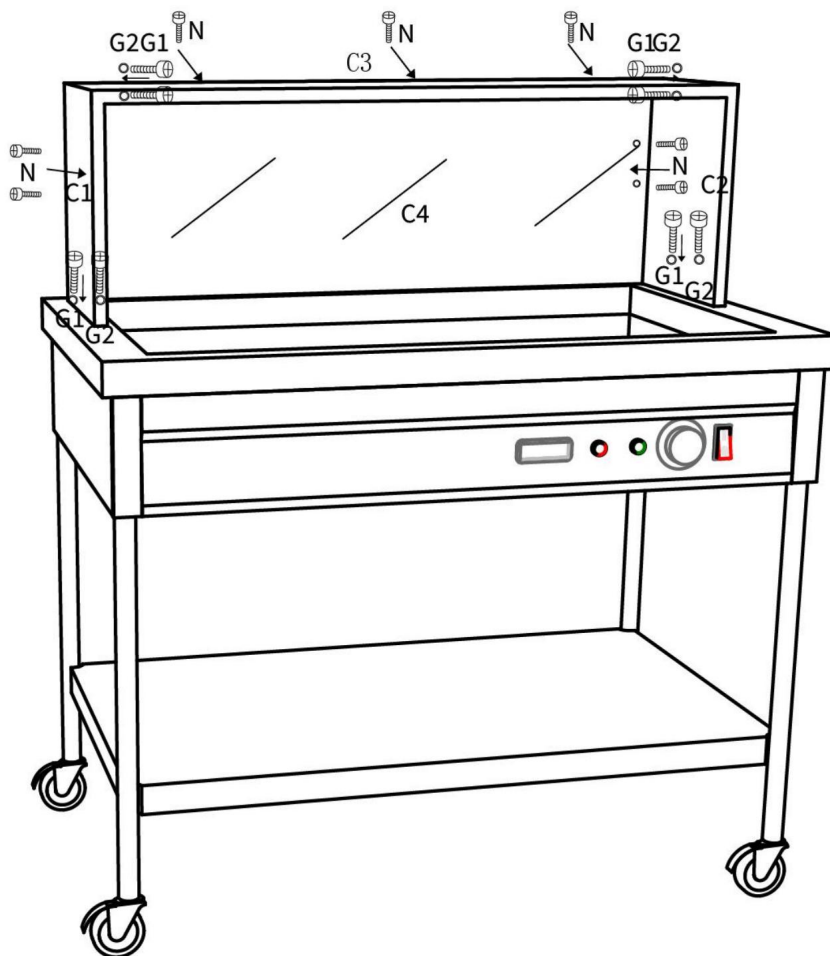
Zamontuj ruchome kółka nóg stołu, zablokuj klamry kółek przed montażem, a następnie zamontuj kółka zgodnie z ruchem wskazówek zegara przez otwory montażowe u dołu nóg stołu i mocno je zamocuj.



Krok 4

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

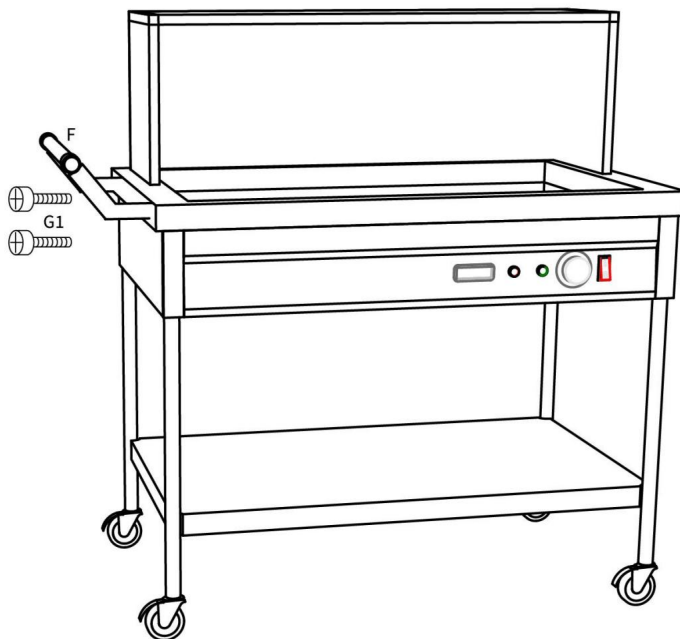
Uwaga: Gdy zawór jest otwarty, uchwyt powinien być skierowany w stronę dolnej półki. W przeciwnym razie zawór nie otworzy się.



Krok 5

zainstaluj pokrywę wylotową, 1 najpierw zainstaluj pokrywę wylotową C1 C2 lewy i prawy stojak, pochyła powierzchnia przezroczystej płyty powinna być w

ten sam kierunek na zewnątrz stołu, a dwie śruby po lewej i prawej stronie stołu nie powinny być dokręcone zbyt mocno. 2. Zainstaluj dwie śruby po lewej i prawej stronie górnej płyty pokrywy przeciwwybuchowej i nie dokręcaj śrub zbyt mocno na początku. 3. Zainstaluj przezroczystą płytę przed pokrywą przeciwwybuchową, z otworami na śruby na długim boku i połącz z górną płytą pokrywy przeciwwybuchowej za pomocą N1 i N2 do góry po jednej stronie. 4. Mocno dokręć wszystkie śruby osłony przeciwwybuchowej za pomocą klucza.



Krok 6

Zamontuj uchwyt, wyginając go do góry, w kierunku blatu.

IV.Instrukcja obsługi

1. PODGRZEWANIE WSTĘPNE - Aby podgrzać poszczególne sekcje, ustaw pokrętko przełącznika na wysoką temperaturę na 10-20 minut przed umieszczeniem żywności w przegródkach. Upewnij się, że otwory w naczyniach są zakryte, aby zapobiec utracie ciepła.

2. Jeżeli potrzebna jest tylko część podgrzewaczy do żywności, komora nie jest używana nie wymaga podgrzewania.

3. USTAWIENIA PRZEŁĄCZNIKA

a. Najbardziej satysfakcjonujące ustawienia przełączników należy ustalić na podstawie doświadczenia w zależności od charakteru usługi gastronomicznej i rodzaju działalności, a także indywidualne preferencje operatora restauracji. Prawidłowe ustawienie przełącznika niezbędne do utrzymania żywności w pożądanej temperaturze będą się różnić w zależności od na podstawie częstotliwości rotacji, wielkości pojemników na żywność, ilości żywności w każdego pojemnika, temperatury pokojowej, położenia podgrzewacza żywności względem kuchenki lub innego sprzętu grzewczego, otworów wentylacyjnych, wentylatorów, drzwi i przejścia.

V. Czyszczenie

Upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i miało wystarczająco dużo czasu na powierzchnie należy pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem.

CODZIENNE CZYSZCZENIE

1. Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.
2. Oczyszczyć lub usunąć wodę ze studni.

UWAGA: Nie dopuść do rozchlapywania się wody lub jej spływania na elementy sterujące lub okablowanie.

3. Do czyszczenia całego urządzenia użyj miękkiej ściereczki lub gąbki z łagodnym detergentem. montaż cieplejszy. Dokładnie spłukać ciepłą wodą, a następnie osuszyć.
4. Do usuwania można użyć plastikowej gąbki i łagodnego detergentu. stwardniałe jedzenie.

UWAGA: Nie należy używać wełny stalowej.

TYGODNIOWE SPRZĄTANIE

1. Osady kamienia kotłowego, które powstają w wyniku zawartości minerałów w wodzie, można usunąć używając plastiku ściereczka do szorowania i środek odkamieniający dopuszczony do stosowania na stali nierdzewnej. ważne jest, aby nie dopuścić do gromadzenia się tych osadów, ponieważ mogą one powodować korozja studni ze stali nierdzewnej.

2. Po usunięciu kamienia należy dokładnie przepłukać zespół studzienki roztworem octu i wody w celu zneutralizowania wszelkich pozostałości środka czyszczącego.
3. Wytrzyj zespół studzienki do sucha i pozostaw odkryty.

OSTRZEŻENIE

Nie używaj żadnych silnie żrących środków czyszczących, kwasów ani amoniaku. Mogą one spowodować korozję i/lub uszkodzenie studni ze stali nierdzewnej. Nie dopuszczać do wody stała w studni.

Po każdym użyciu należy usunąć wodę ze studni i wyczyścić studnię.

OSTRZEŻENIE

Nie używaj żadnych silnie żrących środków czyszczących, kwasów ani amoniaku. Mogą one spowodować korozję i/lub uszkodzenie studni ze stali nierdzewnej. Nie dopuszczać do wody stała w studni.

Po każdym użyciu należy usunąć wodę ze studni i wyczyścić studnię.

PROCEDURY CZYSZCZENIA DESK DO KROJENIA

PROCEDURY CZYSZCZENIA DESK DO KROJENIA

Jeżeli nie masz dostępu do urządzenia do czyszczenia pod wysokim ciśnieniem, użyj gorącej wody, granulowany środek czyszczący lub detergent i twarda szczotka. (Działanie ściernie jest konieczne, ponieważ samo przetarcie deski nie wystarczy.) Po wyszorowaniu dokładnie spłucz gorącą wodą. Pozostaw na płasko.

Aby zmniejszyć ryzyko odkształcenia, wierzchołki należy codziennie odwracać.

ni gdy nie powinno się stawiać na końcu. Okresowo przechodź przez deskę z czysty, płaski skrobak ze stali nierdzewnej, który pomoże uszczelnić niektóre ślady po nożu.

Nie zaleca się używania tasaków na deskach i blatach stołów z tworzyw sztucznych.

VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zawsze pytaj i sprawdzaj następujące kwestie:

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

1. Problem: Urządzenie nie grzeje:

- a. Czy jednostka została podłączona do właściwego źródła zasilania o właściwym napięciu?
- napięcie? b. Czy prąd jest włączony w sieci? Sprawdź wyłącznik obwodu lub

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

2. Problem: Urządzenie nie utrzymuje odpowiedniej temperatury żywności. a. Czy

elementy sterujące są ustawione na właściwe ustawienie? b. Czy

urządzenie zostało odpowiednio podgrzane? c. Czy w urządzeniu

umieszczono garnki z żywnością o pożądanej lub wyższej temperaturze? d. Czy żywność była przykryta? e.

Czy w pobliżu lub nad urządzeniem znajdują się

kanały klimatyzacyjne, kanały nawiewne lub wentylatory powodujące chłodne przeciągi? f. Czy urządzenie

zostało podłączone do właściwego źródła

zasilania o właściwym napięciu? Jeśli tak, czy występuje stan „niskiego” napięcia?

Wydanie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Jednostka jest zbyt gorąca	Regulacja temperatury jest ustawiona zbyt wysoko	Zmień temperaturę na niższą
	Jednostka jest podłączona do nieprawidłowe zasilanie	Skontaktuj się z autoryzowanym elektryk
	Wadliwy element wewnętrzny termostat	Skontaktuj się z autoryzowanym elektryk
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 elektryk
	Element grzewczy jest przepalony	Skontaktuj się z autoryzowanym elektryk

UWAGA: Urządzenia nie są przeznaczone do gotowania lub podgrzewania mrożonej lub schłodzonej żywności.

Jedzenie podawane na stołach powinno być już gorące, a stół

powinien utrzymywać odpowiednią temperaturę

Sanven Technology Ltd.

Adres: Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

ELEKTRISCHE STOOMTAFELS

**MODEL: SKT1/2*4,SKT1/3*6,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**

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die alleen door ons worden gebruikt geeft een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen te kopen bij ons vergeleken met de grote topmerken en betekent niet per se dat je moet dekken alle categorieën van tools die wij aanbieden. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren wanneer u een bestelling bij ons plaatst, als u daadwerkelijk bespaart

De helft vergeleken met de grote topmerken.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELEKTRISCHE STOOM

TABELLEN

MODEL:

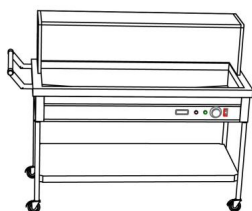
SKT1/2*4,SKT1/3*6,SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2



SKT1/2*4,SKT1/3*6

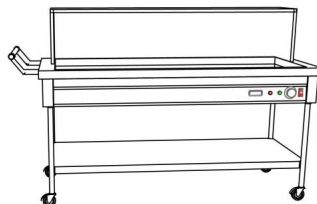


SKT1/2*6,SKT1/3*9



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

HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product

I. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de volgende verklaringen zorgvuldig door en begrijp de betekenis ervan.

betekent vóór gebruik om een veilige werking te garanderen.

Symbool	Symbool Beschrijving
	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
	Dit symbool, geplaatst voor een veiligheidsopmerking, geeft een soort van voorzorg, waarschuwing of gevaar. Het negeren van deze waarschuwing kan leiden tot een ongeval. Om het risico op letsel, brand of elektrocutie, volg altijd de aanbeveling hieronder weergegeven.
	CORRECTE VERWIJDERING: Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/ 19/EG. Het symbool met een doorgestreepte kliko door geeft aan dat het product gescheiden afval nodig heeft inzameling in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden gegooid, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



LET OP: Om gevaar te voorkomen als gevolg van onbedoeld resetten van

de thermische beveiliging, dit apparaat mag niet via een externe stroombron worden gevoed schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt door het nutsbedrijf aan- en uitgezet. •

Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud kan materiële schade, letsel of de dood veroorzaken. •

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 een goede werking. installatie, gebruik en onderhoud van dit product.
- Het naleven van deze procedures en instructies zal resulteren in een bevredigend resultaat. resultaten en een langdurige probleemloze service. Lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar het voor toekomstig gebruik.
- Spuit de elektrische stoomtafels niet af met een waterslang onder druk. Spuit geen vloeistoffen rechtstreeks op het bedieningspaneel (raadpleeg de reinigingsinstructies). (zie sectie voor meer informatie).
- Plaats geen enkel lichaamsdeel op de deksels van elektrische stoomtafels wanneer de apparaat is ingeschakeld.
- Gebruik de elektrische stoomtafels niet naast een warmtebron of vetafgevend apparaten (bijv. elektrische stoomtafels).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bewaren van voedsel.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om de bedieningselementen te activeren.
- Wees uiterst voorzichtig bij het optillen van de deksels van de elektrische stoomtafels. stoom kan worden uitgestoten door hete etenswaren. Raak het tankelement niet aan deksels of elementen wanneer de machine heet is.
- Een aardingskabel moet het apparaat verbinden met alle andere eenheden in de volledige installatie en van daaruit naar een onafhankelijke aardverbinding.
- Laat kinderen of minderjarigen dit product niet aanraken of gebruiken (Let op: dit product is niet bedoeld voor gebruik in de bouwsector).
- Apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek van ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met de Apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd (zonder toezicht).
- Type Y-aansluiting: Als het netsnoer beschadigd is, moet het door een vakman worden vervangen. de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijke gekwalificeerde personen om een gevaar vermijden.

II. Inleiding

De Electric Steam Tables zijn speciaal ontworpen om te voldoen aan de strenge eisen van een drukke foodservice-operatie. Elke Electric Steam Tables is geassembleerd en getest volgens strenge kwaliteitsnormen.

Technische specificaties:

MODEL	VOLT	Totaal WATTEN	Plug
SKT1/2*4 SKT1/3*6 SKT1/2*6 SKT1/3*9	120V~ 60Hz	1500W	
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	120V~ 60Hz	1800W	

III. Installatie-instructies

Let op: deze unit moet door een gekwalificeerd persoon worden geïnstalleerd!

A. INSTALLATIE-INSTRUCTIES: Als de doos

beschadigd lijkt of als er schade wordt ontdekt nadat de doos is geopend, stop dan onmiddellijk en neem contact op met het transportbedrijf 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. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en warm water.

Gebruik geen schuursponsjes of reinigingsmiddelen, omdat deze het roestvrijstalen oppervlak beschadigen.

Let op: Omgevingsomstandigheden - Zorg ervoor dat de werklocatie zich in een gebied waar de omgevingstemperatuur constant wordt gehouden (minimaal 21°C).

Vermijd plekken zoals de buurt van afzuigventilatoren en airconditioningkanalen.

Waarschuwing! Werkomgeving Zorg ervoor dat de werklocatie zich op een veilige afstand bevindt. redelijke afstand van brandbare muren en materialen anders

Er kan verbranding of verkleuring optreden.

Let op! Gebruiksomgeving Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke vloer. Het apparaat moet waterpas zijn, zowel voor als achter en van links naar rechts, om een goede balans te behouden gelijke waterdiepte in de putten. Om schommelingen te elimineren of aan te passen hoogte draai de verstelbare voeten in de juiste richting totdat de gewenste hoogte is bereikt resultaten worden verkregen.

5. Voordat u het apparaat in het stopcontact steekt of permanent elektrisch aansluit, de unit moet op de gewenste hoogte worden afgesteld en uitgelijnd met andere apparatuur.

6. De spannings- en wattagewaarden van deze stoomtafel staan vermeld op de naamplaatje van het apparaat. Sluit de stoomtafel aan op een circuit met een spanning en type stroom vergelijkbaar met die op het typeplaatje van het apparaat. Voor verplaatsbare apparatuur een passend snoer en stekker zijn inbegrepen voor aansluiting op het bijpassende stopcontact.

7. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning en steek de stekker in het stopcontact. configuratie. **a.**

Waarschuwing! Het gebruik van een stopcontact dat niet is ontworpen om te passen bij de bevestigde kabel en stekker KUNNEN persoonlijk letsel veroorzaken en zullen uw garantie ongeldig maken garantie. Bevestig de Steam Table aan een afzonderlijk aftakcircuit

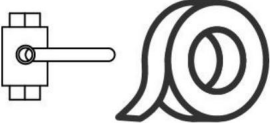
8. Bij permanente installaties kunnen aansluitingen op de toevoerleiding worden gemaakt via een leiding of gepantserde kabel. Gebruik koperdraad voor de stroomvoorziening of Geschikte koper-aluminium draadconnector.

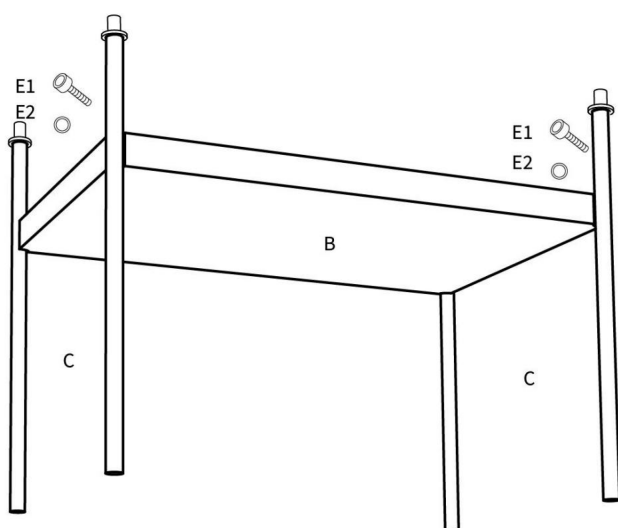
9. De behuizing van het apparaat moet geaard worden door de aardingskabel aan te sluiten de in de aansluitdoos aanwezige stift op een goede elektrische aarding.

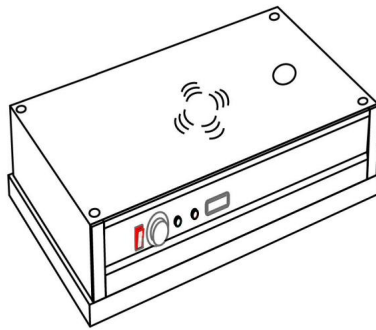
10. De stoomtafel is niet gezekerd en moet daarom worden aangesloten op een gezekerd circuit uitgerust met geschikte ontkoppelingsmiddelen, zoals vereist door de lokale code autoriteiten.

11. Volg de onderstaande stappen 1 tot en met 5 om de units te monteren.

SKT1/2*4ySKT1/2*4

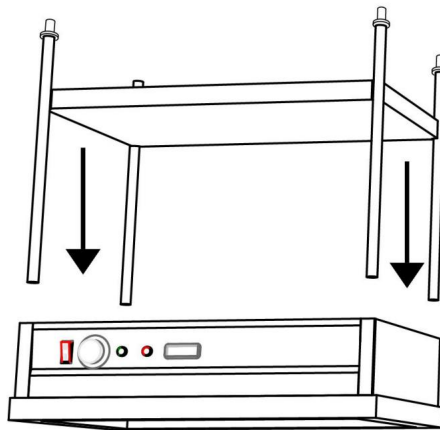
 AX1	 BX1	 E1X4
 E2X4	 CX4	 DX1
 FX1	 GX2	





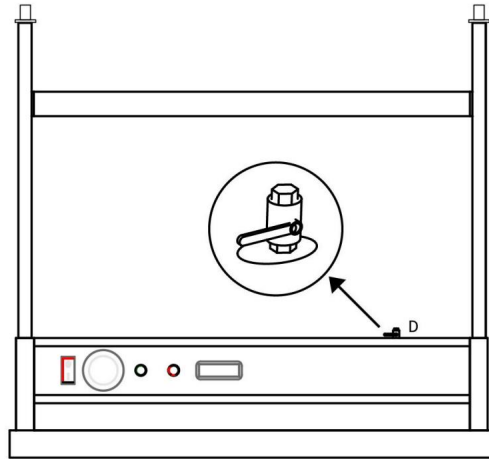
Stap 1

Verbind de tafelpoot en de onderste plank en bevestig de tafelpoot en de onderste plank met E1 en E2. Let op: Draai de vier schroeven van de tafelpoot en de onderste plank niet vast met een sleutel en laat een bepaalde hoeveelheid speling over zodat deze gemakkelijk in het gat van de bovenste tafelpoot kan worden gestoken.



Stap 2:

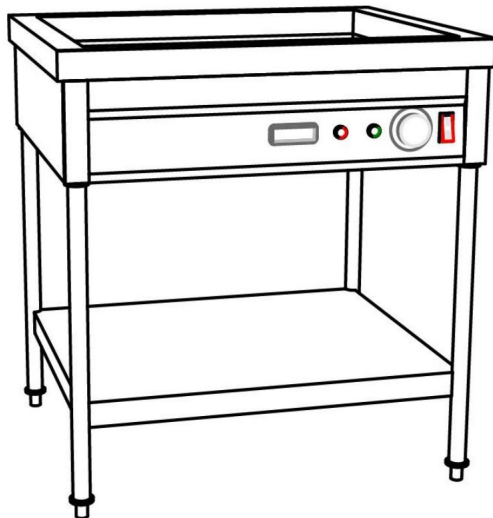
Verbind het bovenlichaam en de tafelpoot met de onderste plank. Leg het bovenlichaam ondersteboven en plat. Plaats de gemonteerde onderste plank en de tafelpoot in het gat van de bovenste tafelpoot en draai vervolgens de vier verbindingsschroeven van de tafelpoot en de onderste plank vast met een sleutel.



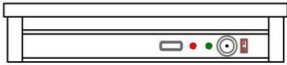
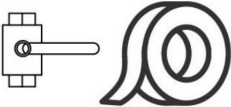
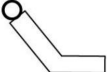
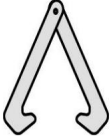
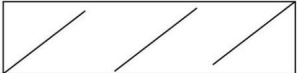
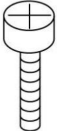
Stap 3

Plaats de afvoerlep, wikkel de buitendiameter van de afvoerbuis met de klok mee om met witte afdichttape en plaats vervolgens de afvoerlep.

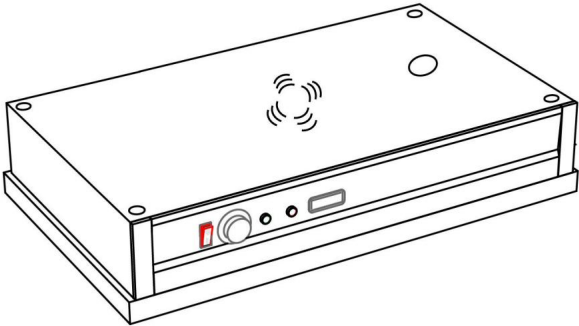
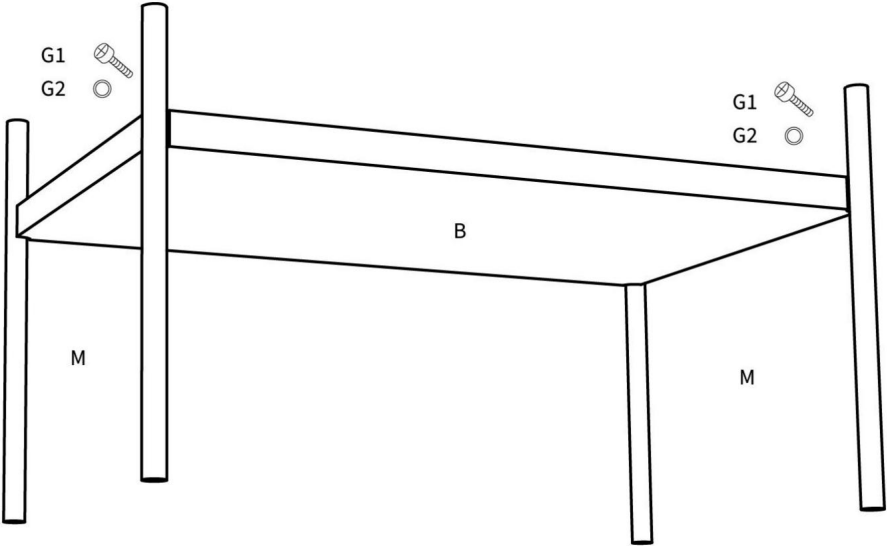
Let op: Wanneer de leep open is, moet de hendel naar de onderste plank wijzen, anders gaat de leep niet open.



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

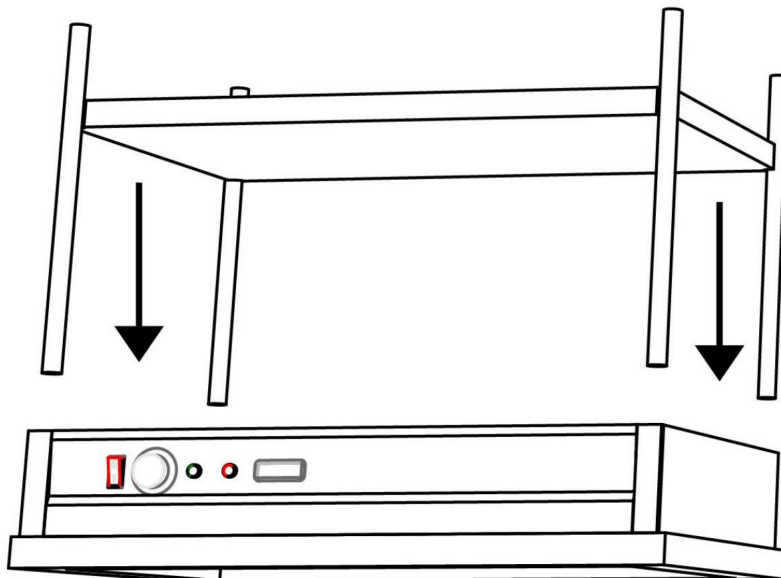
 AX1	 BX1	 C1X1
 DX1	 EX4	 FX1
 JX1	 KX2	 LX2
 C2X1	 C3X1	 C4X1
 G1X14	 G2X12	 HX1

 MX4	 NX7 MDC-3CX5, MDC-4C X6,MDC-5CX7	
---	---	--



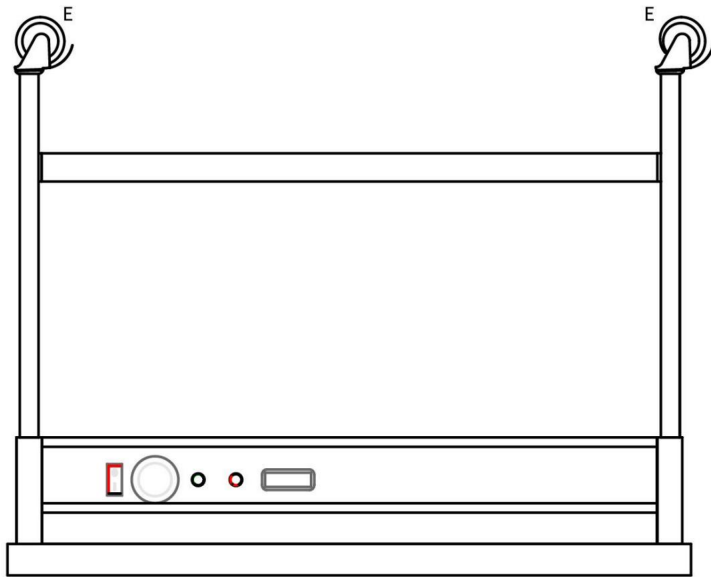
Stap 1

Verbind de tafelpoot en de onderste plank en bevestig de tafelpoot en de onderste plank met G1 en G2. Let op: Draai de vier schroeven van de tafelpoot en de onderste plank niet vast met een sleutel en laat een bepaalde hoeveelheid speling over zodat deze gemakkelijk in het gat van de bovenste tafelpoot kan worden gestoken.



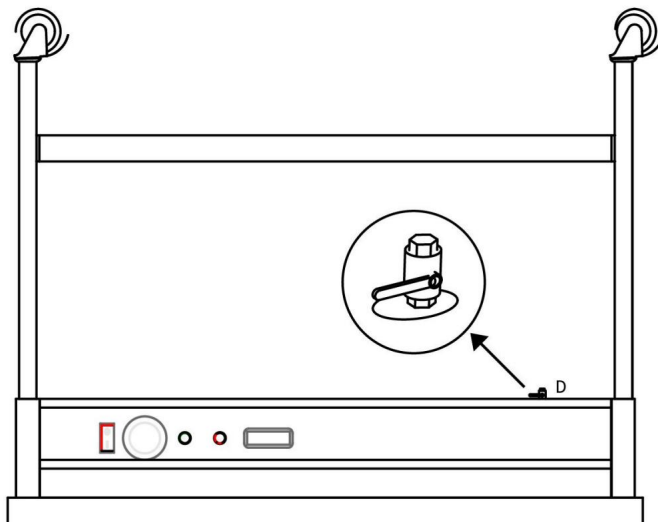
Stap 2:

Verbind het bovenlichaam en de tafelpoot met de onderste plank. Leg het bovenlichaam ondersteboven en plat. Plaats de gemonteerde onderste plank en de tafelpoot in het gat van de bovenste tafelpoot en draai vervolgens de vier verbindingsschroeven van de tafelpoot en de onderste plank vast met een sleutel.



Stap 3

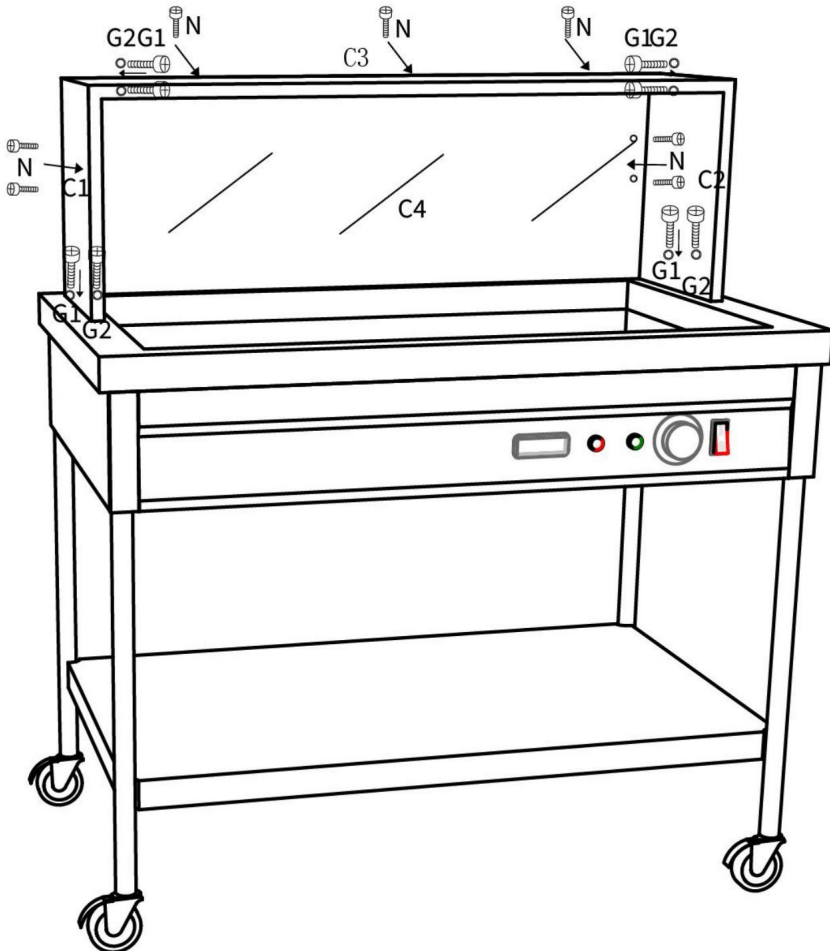
Monteer de beweegbare wielen van de tafelpoten, vergrendel de gespen van de wielen vóór de installatie en monteer de wielen vervolgens met de klok mee door de montagegaten aan de onderkant van de tafelpoten en bevestig ze stevig.



Stap 4

Plaats de afvoerklep, wikkel de buitendiameter van de afvoerbuiss met de klok mee om met witte afdichttape en plaats vervolgens de afvoerklep.

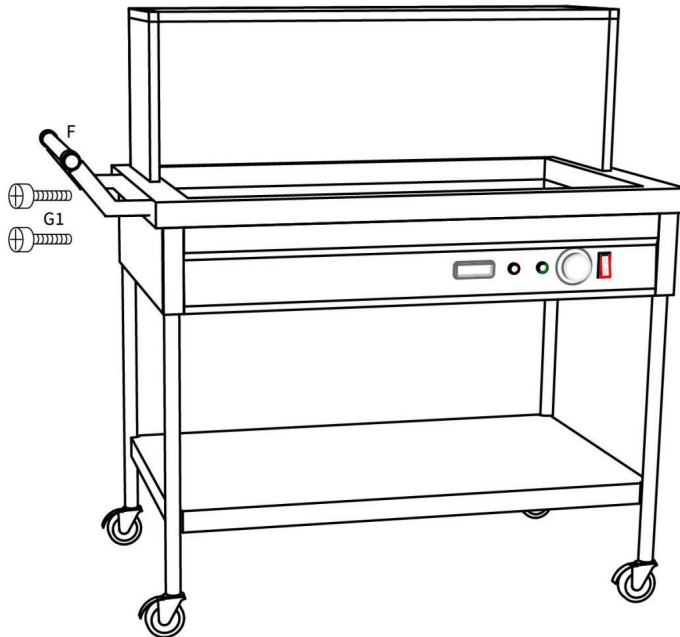
Let op: Wanneer de klep open is, moet de hendel naar de onderste plank wijzen, anders gaat de klep niet open.



Stap 5

Installeer de uitblaaskap, 1 Installeer eerst de uitblaaskap C1 C2 linker- en rechterstandaard, het hellende oppervlak van de transparante plaat moet in

dezelfde richting buiten de tafel, en de twee schroeven aan de linker- en rechterkant van de tafel mogen niet te strak worden aangedraaid. 2. Installeer twee schroeven aan de linker- en rechterkant van de bovenplaat van de blowout cover, en draai de schroeven eerst niet te vast. 3. Installeer de transparante plaat vóór de blowout cover, met schroefgaten aan de lange zijde, en verbind met de bovenplaat van de blowout cover met N1 en N2 omhoog aan één kant. 4. Draai alle blowout guard schroeven stevig vast met een sleutel.



Stap 6

Monteer de handgreep. De handgreep moet naar boven gebogen zijn, in de richting van het aanrechtblad.

IV. Gebruiksaanwijzing

1. VOORVERWARMEN - Om afzonderlijke secties voor te verwarmen, draait u de schakelaar 10-20 minuten op hoog voordat u de gerechten in de compartimenten plaatst. Zorg ervoor dat de panopeningen bedekt zijn om warmteverlies te voorkomen.

2. Als slechts een deel van de voedselverwarmers nodig is, wordt het compartiment niet in gebruik genomen hoeft niet verwarmd te worden.

3. SCHAKELINSTELLINGEN

a. De meest bevredigende schakelaarinstellingen moeten door ervaring worden bepaald gebaseerd op de aard van de foodservice en het type operatie, evenals individuele voorkeur van de restauranthouder. De juiste schakelaarinstelling nodig om voedsel op de gewenste temperatuur te houden, zal variëren afhankelijk van afhankelijk van de frequentie van de omloop, de grootte van de voedselcontainers, de hoeveelheid voedsel in elke container, kamertemperatuur, locatie van voedselverwarmer ten opzichte van bereik of andere verwarmde apparatuur, luchtuitlaten, ventilatoren, deuren en doorgangen.

V. Schoonmaken

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en voldoende tijd heeft gehad om alle

Laat de oppervlakken afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

DAGELIJKSE SCHOONMAAK

1. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

2. Maak de put schoon of verwijder het water.

LET OP: Laat geen water op de bedieningselementen spatten of lopen.

bedrading.

3. Gebruik een zachte doek of spons met een mild reinigingsmiddel om het geheel schoon te maken warmer montage. Spoel volledig af met warm water en droog vervolgens af.

4. Een plastic schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel kunnen worden gebruikt om gehard voedsel.

LET OP: Gebruik geen staalwol.

WEKELIJKSE SCHOONMAAK

1. Kalkaanslag door het mineraalgehalte van het water kan worden verwijderd

met behulp van een plastic

schuursponsje en een ontkalkingsmiddel dat is goedgekeurd voor gebruik op roestvrij staal. Het

Het is belangrijk om te voorkomen dat deze afzettingen zich ophopen, omdat ze corrosie van de roestvrijstalen put.

2. Na het ontkalken moet de putconstructie grondig worden gespoeld met een Een oplossing van azijn en water om alle resten van het schoonmaakmiddel te neutraliseren.
3. Veeg de putconstructie droog en laat deze onbedekt.

WAARSCHUWING

Gebruik geen sterk bijtende reinigingsmiddelen, zuren of ammoniak. Deze kunnen corrosie en/of schade aan de roestvrijstalen put veroorzaken. Laat geen water in de put laten staan.

Na elk gebruik moet het water uit de put worden verwijderd en moet de put worden schoongemaakt.

WAARSCHUWING

Gebruik geen sterk bijtende reinigingsmiddelen, zuren of ammoniak. Deze kunnen corrosie en/of schade aan de roestvrijstalen put veroorzaken. Laat geen water in de put laten staan.

Na elk gebruik moet het water uit de put worden verwijderd en moet de put worden schoongemaakt.

REINIGINGSPROCEDURES VOOR DE SNIJPLANKEN

REINIGINGSPROCEDURES VOOR DE SNIJPLANKEN

Als er geen hogedrukreinigingsapparatuur beschikbaar is, gebruik dan heet water, korrelige reiniger of detergent en een harde borstel. (Schurende werking is nodig, omdat het simpelweg afvegen van het bord niet voldoende is.) Na het schrobben, grondig afspoelen met heet water. Plat laten liggen.

De bovenkanten moeten dagelijks worden omgedraaid om de kans op kromtrekken te verkleinen en mag nooit rechtop worden gezet. Ga regelmatig over het bord met een een schone, platte roestvrijstalen schraper om de messporen te helpen afdichten. Het gebruik van hakmessen op kunststofborden of tafelbladen wordt afgeraden.

VI.PROBLEMEN OPLOSSEN

Vraag en controleer altijd het volgende:

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

1. Probleem: Het apparaat verwarmt niet:

- a. Is de unit aangesloten op een geschikte elektrische bron van de juiste spanning? b. Is de elektriciteit ingeschakeld bij de hoofdschakelaar? Controleer de stroomonderbreker of

zekering. c. Staan de bedieningsknoppen op de "AAN"-stand?

2. Probleem: Unit handhaaft niet de juiste temperatuur van het eten. a. Zijn de

bedieningselementen op de juiste stand ingesteld? b. Is de

unit op de juiste manier voorverwarmd? c. Zijn er pannen

met eten in de unit geplaatst op of boven de gewenste temperatuur? d. Is het eten afgedekt? e.

Zijn er airconditioningkanalen, luchtafvoerkanalen

of ventilatoren in de buurt van of boven de unit geplaatst, waardoor er koude tocht ontstaat? f. Is de

unit aangesloten op een geschikte

elektrische bron met de juiste spanning? Zo ja, is er sprake van een "lage" spanningstoestand?

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Unit is te heet	Temperatuurregeling is te hoog ingesteld	Zet de temperatuur op een lagere stand
	Eenheid is aangesloten op onjuiste voeding	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien
	Defecte interne thermostaat	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien
Unit werkt helemaal niet	Apparaat is niet aangesloten	Sluit het apparaat aan op de juiste voeding
	De stroomonderbreker is geactiveerd	Reset stroomonderbreker
	Bedieningsknop is defect	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien
	Verwarmingselement is doorgebrand	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien

LET OP: Deze apparaten zijn niet ontworpen om bevroren of gekoelde voedingsmiddelen te koken of op te warmen.

Eten dat op tafels wordt geplaatst, moet al warm zijn en de

tafel zal de juiste temperatuur behouden

Sanven Technologie Ltd.

Adres: Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

ELEKTRISKA ÅNGBORD

**MODELL: SKT1/2*4,SKT1/3*6,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**

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som endast används av oss representerar en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg med oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att kontrollera noggrant när du lägger en beställning hos oss om du verkligen sparar

Hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELEKTRISK ÅNGA
BORD

MODELL:

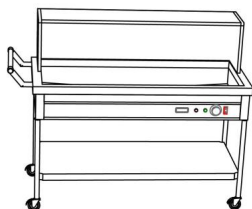
SKT1/2*4,SKT1/3*6,SKT1/2*6,SKT1/3*9,SKT1*1/1-4*1/2-6L*2,SKT1*1/1-6*1/3-6L*2,SKT1*1/1-6*1/2-6L*2,SKT2*1/1-6*1/3-6L*2



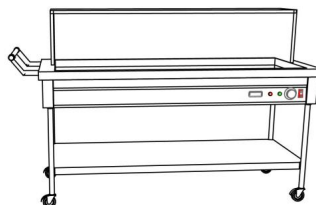
SKT1/2*4,SKT1/3*6



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

BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

I. VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Vänligen läs följande uttalanden noggrant och förstå deras
före användning för att säkerställa säker drift.

Symbol	Symbol Beskrivning
	Varning: För att minska risken för skador måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.
	Denna symbol, placerad före en säkerhetskommentar, indikerar en typ av försiktighetsåtgärder, varningar eller fara. Att ignorera denna varning kan leda till en olycka. För att minska risken för skador, brand eller elstöt, följ alltid rekommendationen visas nedan.
	KORREKT AVFALLSHANTERING: Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna korsad genom indikerar att produkten kräver separat avfall insamling i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta får som sådan inte slängas med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.



FÖRSIKTIGHET: För att undvika en fara på grund av oavsiktlig återställning av

termoskyddet får denna apparat inte försörjas via en extern
växlingsanordning, såsom en timer, eller ansluten till en krets som är regelbundet
slås på och av av verktyget. • Felaktig
installation, justering, ändring, service eller underhåll kan
orsaka skada på egendom, personskada eller
dödsfall. • Läs instruktionerna för installation, drift och underhåll noggrant
innan du installerar eller servar denna utrustning.

- Förvara eller använd inte bensen eller andra brandfarliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan apparat. • Informationen i denna handbok är viktig för korrekt installation, användning och underhåll av denna produkt.
- Följande av dessa procedurer och instruktioner kommer att resultera i tillfredsställande resultat och långvarig problemfri service. Läs denna manual försiktigt och spara den för framtida referens. •
Spraya inte de elektriska ångborden med en vattenslang under tryck.
Spraya inte vätska direkt på kontrollpanelen (se rengöringen avsnitt för detaljer). •
Placera inte någon del av din kropp på Electric Steam Tables lock när enheten är påslagen.
- Använd inte Electric Steam-borden bredvid någon värmekälla eller fettavgivande apparat (t.ex. elektriska ångbord). • Använd inte enheten för något annat ändamål än att hålla mat. • Använd inte vassa föremål för att aktivera kontroller. • Var extremt försiktig när du lyfter Electric Steam Tables grytlock som ånga kan drivas ut från varma livsmedel. Rör inte vid tankelementet kåpor eller element när maskinen är varm.
- En jordningskabel måste ansluta apparaten till alla andra enheter i komplett installation och därifrån till en oberoende jordanslutning. • Låt inte barn eller minderåriga röra eller använda den här produkten (Obs: Detta apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist av erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de risker som är involverade. Barn får inte leka med Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning) • Typ
Y-tillbehör: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut mot tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika en fara.

II. Inledning

Electric Steam-borden har designats speciellt för att möta de rigorösa kraven på en hektisk matservering. Varje Electric Steam-bord har monterats och testats enligt strikta kvalitetsstandarder.

Tekniska specifikationer:

MODELL	VOLTS	Total WATTS	Plugg
SKT1/2*4 SKT1/3*6 SKT1/2*6 SKT1/3*9	120V~ 60 Hz	1500W	
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	120V~ 60 Hz	1800W	

III. Installationsanvisningar

Observera att denna enhet måste installeras av en kvalificerad person!

A. INSTALLATIONSINSTRUKTION: Om

kartongen verkar skadad, eller skada upptäcks när kartongen har öppnats, sluta omedelbart och kontakta fraktföretaget för att lämna in en skadeanmälan.

1. Ta bort all extern förpackning som skyddar den övre delen av enheten. 2. Ta bort all intern förpackning till enheten, om sådan finns.

3. Inspektera visuellt alla externa och inre delar av enheten för skador.

4. Torka av enhetens utsida med en fuktig trasa med varmt vatten.

Använd inte slipande kuddar eller rengöringsmedel eftersom de kommer att skada den rostfria stållytan.

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

Varning! Driftsmiljö Se till att driftplatsen är vid en rimligt avstånd från brännbara väggar och material i övrigt förbränning eller missfärgning kan uppstå.

Försiktighet! Driftmiljö Placera enheten på ett stabilt, plant golv. Enheten måste vara plant, både fram och bak och från vänster till höger, för att bibehålla en lika vattendjup i hela brunnarna. För att eliminera gungning eller justera höjd vrid de justerbara fötterna i rätt riktning tills önskat resultat erhålls.

5. Innan du ansluter enheten till ett vägguttag eller permanent elektrisk anslutning, enheten ska justeras till önskad höjd och riktas in mot andra utrustning.

6. Spännings- och wattvärdena för denna ångtabell anges på enhetens namnskylt. Anslut ångbordet till en krets med spänning och typ av ström liknande den som är stämplat på enhetens märkskylt. För rörlig utrustning en ordentlig sladd och stickpropp medföljer för anslutning till det matchande nätuttaget.

7. Anslut enheten till ett jordat eluttag med rätt spänning och stickpropp konfiguration. **a.**

Varning! Använda något kärl som inte är designat för att matcha ansluten sladd och kontakt KAN orsaka personskada och KOMMER att ogiltigförklara din garanti. Vänligen anslut Steam-bordet till en enskild grenkrets

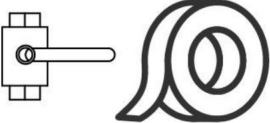
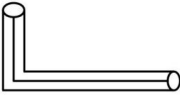
8. För permanenta installationer kan anslutningar till matningsledning göras genom ledning eller armerad kabel. Använd koppartråd för strömförsörjning eller lämplig koppar till aluminiumtrådskontakt.

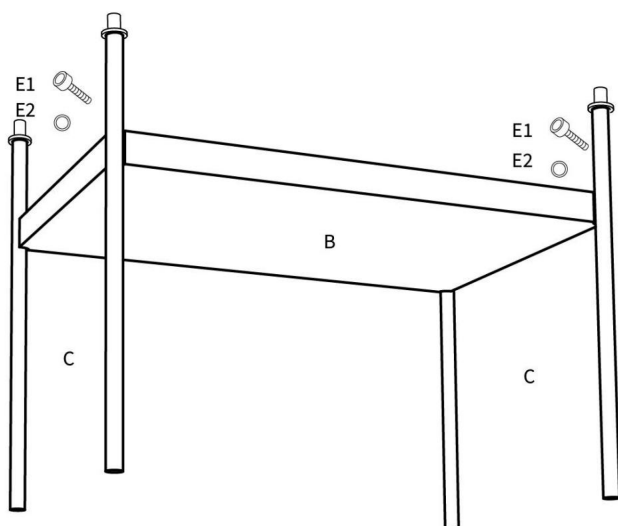
9. Apparats kropp bör jordas genom att ansluta jord dubb som finns i kopplingsdosan till en bra elektrisk jord.

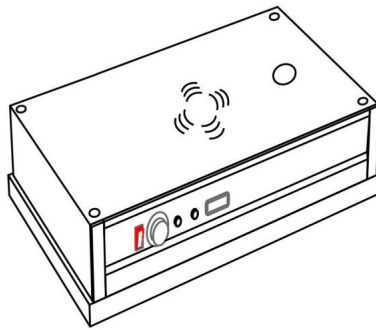
10. Ångbordet är inte smält och måste följaktligen anslutas till en säkrad krets utrustad med lämplig fränkopplingsanordning, som krävs av lokala kodmyndigheter.

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

SKT1/2*4, SKT1/2*4

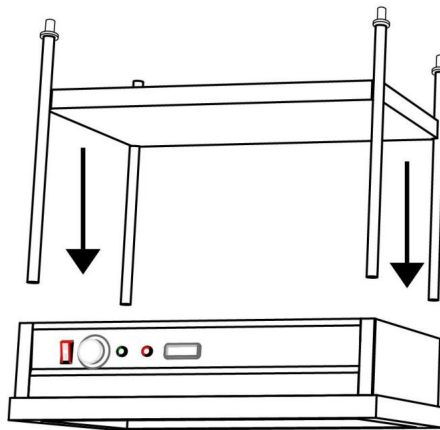
 AX1	 BX1	 E1X4
 E2X4	 CX4	 DX1
 FX1	 GX2	





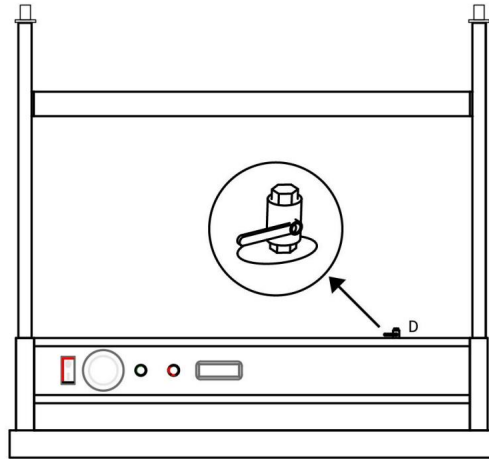
Steg 1

koppla ihop bordsbenet och den nedre hyllan, och fixera bordsbenet och den nedre hyllan med E1 och E2. Notera: Dra inte åt de fyra skruvarna på bordsbenet och den nedre hyllan med en skiftnyckel, och lämna en viss mängd aktivitet så att den enkelt kan föras in i hålet på överkroppens bordsben.



Steg 2

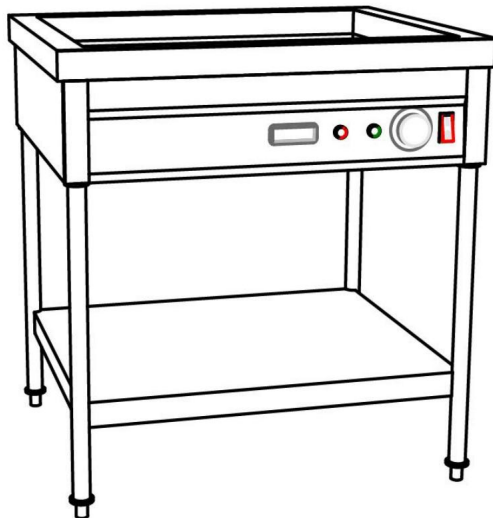
koppla ihop överkroppen och bordsbenet med den nedre hyllan, överkroppen är upp och ner och platt, sätt in den monterade nedre hyllan och bordsbenet i hålet på överkroppens bordsben, och dra sedan åt och fixera de fyra förbindningsskruvar för bordsbenet och den nedre hyllan med en skiftnyckel.



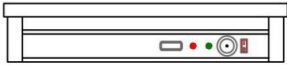
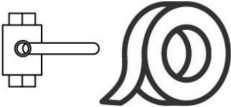
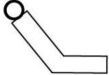
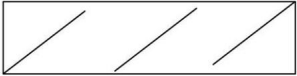
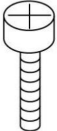
Steg

3 Installera dräneringsventilen, linda avloppsrörets ytterdiameter medurs med vit tätningstejp och installera sedan dräneringsventilen.

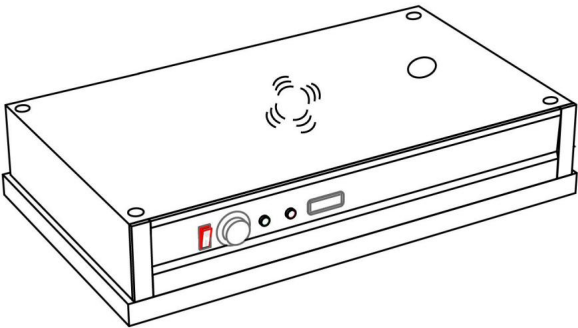
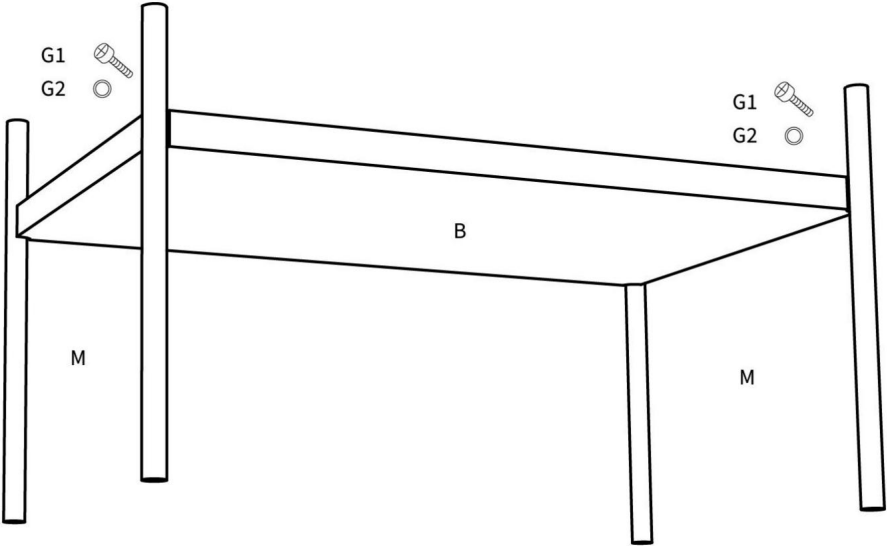
Obs: När ventilen är öppen ska handtaget peka i riktning mot den nedre hyllan, annars kommer det att göra att ventilen inte öppnas.



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

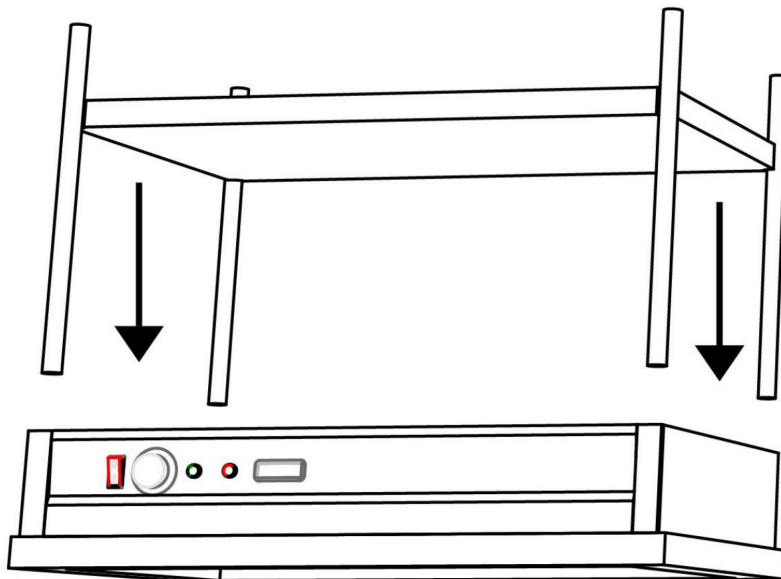
 AX1	 BX1	 C1X1
 DX1	 EX4	 FX1
 JX1	 KX2	 LX2
 C2X1	 C3X1	 C4X1
 G1X14	 G2X12	 HX1

 MX4	 NX7 MDC-3CX5, MDC-4C X6, MDC-5CX7	
---	--	--



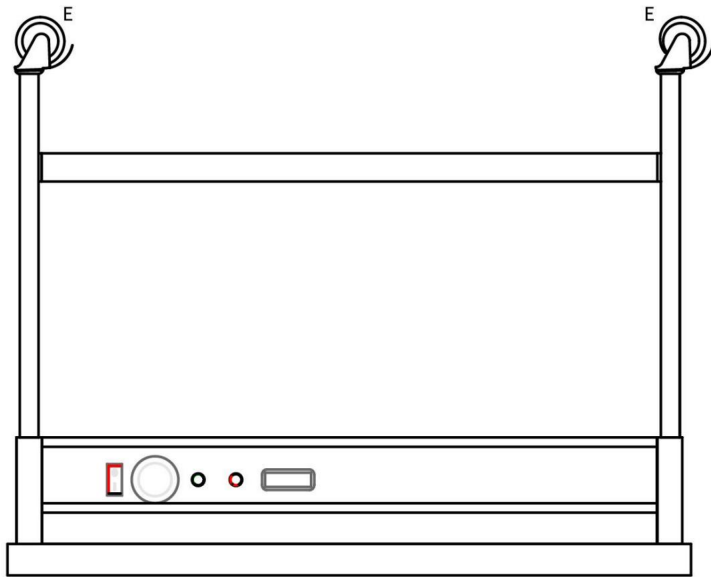
Steg 1

koppla ihop bordsbenet och den nedre hyllan, och fixera bordsbenet och den nedre hyllan med G1 och G2. Notera: Dra inte åt de fyra skruvarna på bordsbenet och den nedre hyllan med en skiftnyckel, och lämna en viss mängd aktivitet så att den enkelt kan föras in i hålet på överkroppens bordsben.



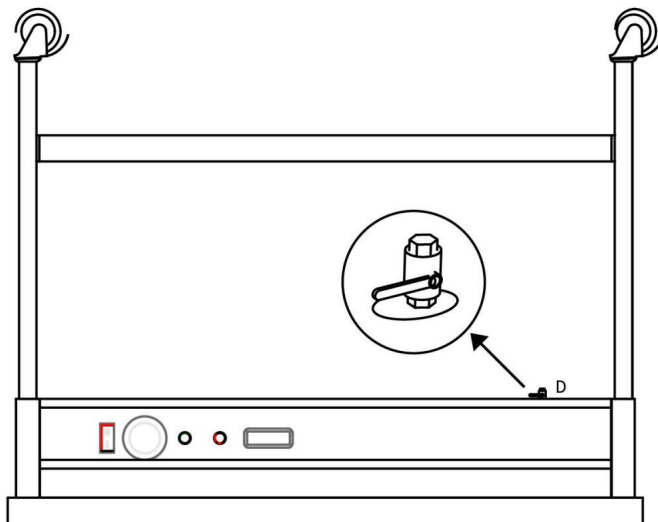
Steg 2

koppla ihop överkroppen och bordsbenet med den nedre hyllan, överkroppen är upp och ner och platt, sätt in den monterade nedre hyllan och bordsbenet i hålet på överkroppens bordsben, och dra sedan åt och fixera de fyra förbindningsskruvar för bordsbenet och den nedre hyllan med en skiftnyckel.



Steg

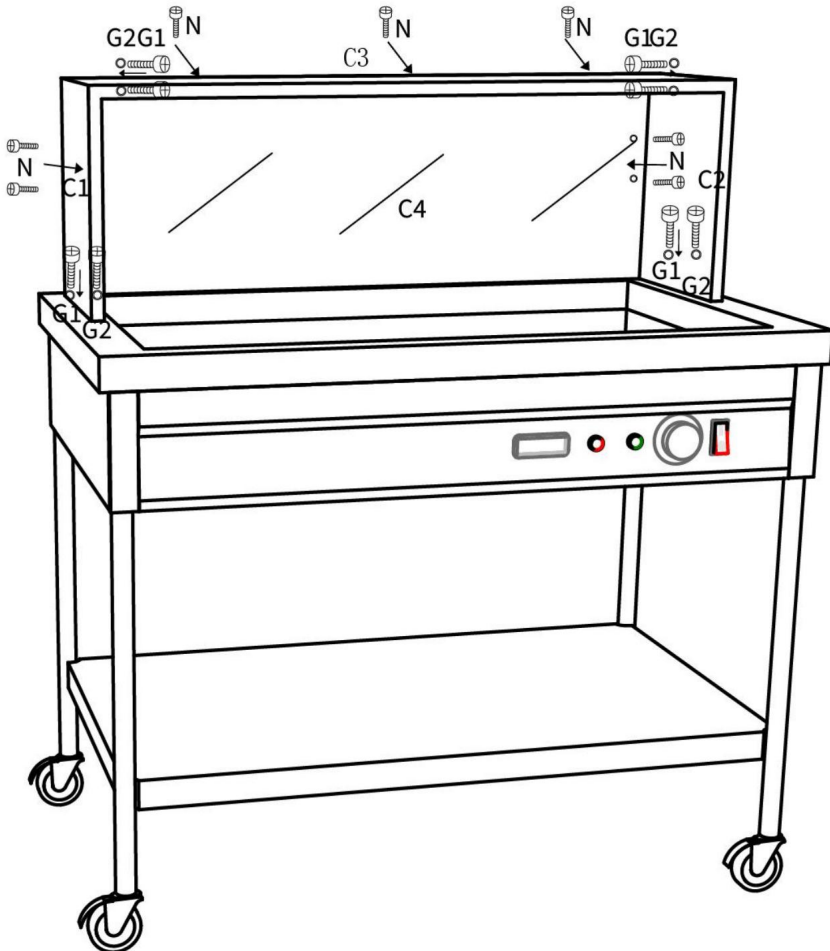
3 Installera de rörliga hjulen för bordsbenen, lås hjulens spännen före installationen och montera sedan hjulen medurs genom monteringshålen i botten av bordsbenen och fixera dem ordentligt.



Steg 4

Installera dräneringsventilen, linda avloppsrörets ytterdiameter medurs med vit tätningstejp och installera sedan dräneringsventilen.

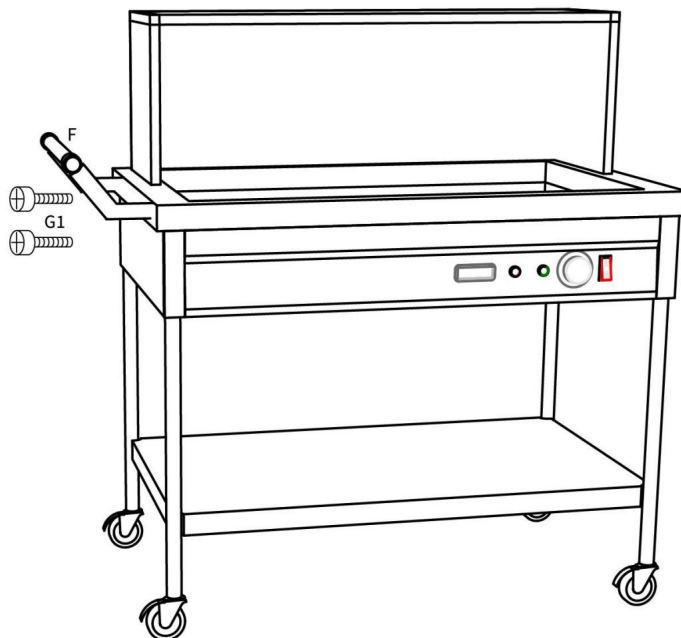
Obs: När ventilen är öppen ska handtaget peka i riktning mot den nedre hyllan, annars kommer det att göra att ventilen inte öppnas.



Steg 5

installera utblåsningsskyddet, 1 installera först utblåsningsskyddet C1 C2 vänster och höger stativ, den lutande ytan på den genomskinliga plattan ska vara i

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



Steg 6

Installera handtaget, handtaget är böjt uppåt och pekar mot bänkskivans riktning.

IV. Driftsinstruktioner

1. FÖRVÄRMNING - För att förvärma enskilda sektioner, vrid omkopplaren till hög i 10-20 minuter innan maten placeras i facken. Se till att pannöppningarna är täckta för att förhindra värmeförlust.

2. Om endast en del av matvärmarna behövs, används inte facket behöver inte värmas upp.

3. BYT INSTÄLLNINGAR

a. De mest tillfredsställande switchinställningarna måste bestämmas av erfarenhet utifrån matserveringens karaktär och typ av verksamhet samt restaurangoperatörens individuella preferenser. Rätt brytarinställning nödvändiga för att hålla maten vid önskad temperatur kommer att variera beroende på på omsättningsfrekvens, storlek på matbehållare, mängd mat i varje behållare, rumstemperatur, placering av matvärmare med avseende på serie eller annan uppvärmd utrustning, luftuttag, fläktar, dörrar och passager.

V. Rengöring

Se till att apparaten har stängts av och har haft tillräckligt med tid för alla ytor för att 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 kontrollerna eller ledningar.

3. Använd en mjuk trasa eller svamp med mildt rengöringsmedel för att rengöra det hela varmare monteringen. Skölj helt med varmt vatten och torka sedan.

4. En skursvamp av plast och ett mildt rengöringsmedel kan användas för att ta bort härdad mat.

NOTERA: Använd inte stålull.

VECKOSTÄDNING

1. Skalavlagringar på grund av vattnets mineralinnehåll kan tas bort med hjälp av en plast skursvamp och ett avkalkningsmedel godkänt för användning på rostfritt stål. Det är viktigt att förhindra att dessa avlagringar byggs upp som de kan orsaka korrosion av den rostfria brunnen.

2. Efter avkalkning ska brunnenheten sköljas noggrant med en lösning av vinäger och vatten för att neutralisera alla rengöringsmedelsrester.
3. Torka av brunnenheten och låt den stå utan täckning.

VARNING

Använd inga mycket frätande rengöringsmedel, syror eller ammoniak. Dessa kan orsaka korrosion och/eller skada på den rostfria brunnen. Tillåt inte vatten att stå i brunnen.

Vatten måste avlägsnas från brunnen och brunnen rengöras efter varje användning.

VARNING

Använd inga mycket frätande rengöringsmedel, syror eller ammoniak. Dessa kan orsaka korrosion och/eller skada på den rostfria brunnen. Tillåt inte vatten att stå i brunnen.

Vatten måste avlägsnas från brunnen och brunnen rengöras efter varje användning.

RENGÖRINGSPROCEDURER FÖR SKÄRBRÄDOR

RENGÖRINGSPROCEDURER FÖR SKÄRBRÄDOR

När högtryckstvättutrustning inte är tillgänglig; använda varmt vatten, a granulärt rengöringsmedel eller rengöringsmedel och en styv borste. (Nötande åtgärder är nödvändigt, eftersom det inte räcker att bara torka av brädan.) Efter skurningen, skölj noggrant med varmt vatten. Låt ligga platt.

Topparna bör vändas dagligen för att minska risken för skevhet och bör aldrig stå på ända. Med jämna mellanrum, gå över tavlan med en ren, platt skrapa i rostfritt stål som hjälper till att tätta några av knivmärkena. Användning av klyftor på syntetskivor eller bordsskivor rekommenderas inte.

VI.FELSÖKNING

Fråga alltid och kontrollera följande:

FELSÖKNINGSGUIDE

1. Problem: Enheten värmer inte:

- a. Har enheten kopplats till en korrekt elektrisk källa
- spänning? b. Är ström påslagen i elnätet? Kontrollera strömbrytaren eller

säkring.

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

2. Problem: Enheten håller inte rätt mattemperatur. a. Är kontrollerna inställda

på rätt inställning? b. Har enheten förvärmats på lämpligt

sätt? c. Placerades kastruller med mat i enheten vid

eller över önskad temperatur? d. Har maten hållits täckt? e. Finns det luftkonditioneringskanaler, uppsugningsluftkanaler eller fläktar nära eller

över enheten, vilket orsakar svalt drag? f. Har enheten anslutits till en korrekt elektrisk källa

med rätt spänning? Om så är fallet,

finns det ett "låg" spänningstillstånd?

Utfärda	Potentiell orsak	Lösning
Enheten är för varm	Temperaturkontrollen är för hög inställd	Ändra temperaturen till en lägre inställning
	Enheten är ansluten till felaktig strömförsörjning	Kontakta en auktoriserad elektriker
	Defekt invändigt termostat	Kontakta en auktoriserad elektriker
Enheten fungerar inte alls	Enheten är inte inkopplad	Anslut enheten till rätt strömkälla
	Strömbrytaren löste ut	Återställ strömbrytaren
	Kontrollvredet är defekt	Kontakta en auktoriserad elektriker
	Värmeelementet är utbränt	Kontakta en auktoriserad elektriker

OBS: Enheterna är inte konstruerade för att laga eller värma fryst eller kyld mat.

Mat som placeras i bord bör redan vara varm, och

bordet kommer att hålla rätt temperatur

Sanven Technology Ltd.

Address: Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support