

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

ELECTRIC STEAM TABLES

MODEL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C

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[®]

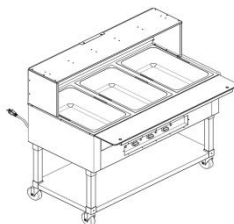
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELECTRIC STEAM TABLES

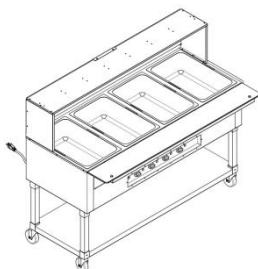
MODEL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C



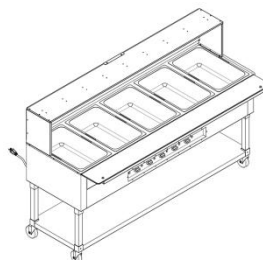
MDC-2C



MDC-3C



MDC-4C



MDC-5C

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 wheeled 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	Wells	WATTS/Well	Total WATTS
MDC-2C	120V~ 60Hz	2	500W	1000W
MDC-3C	120V~ 60Hz	3	500W	1500W
MDC-4C	120V~ 60Hz	4	500W	2000W
MDC-5C	220-240V~ 50/60Hz	5	750W	3750W

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.

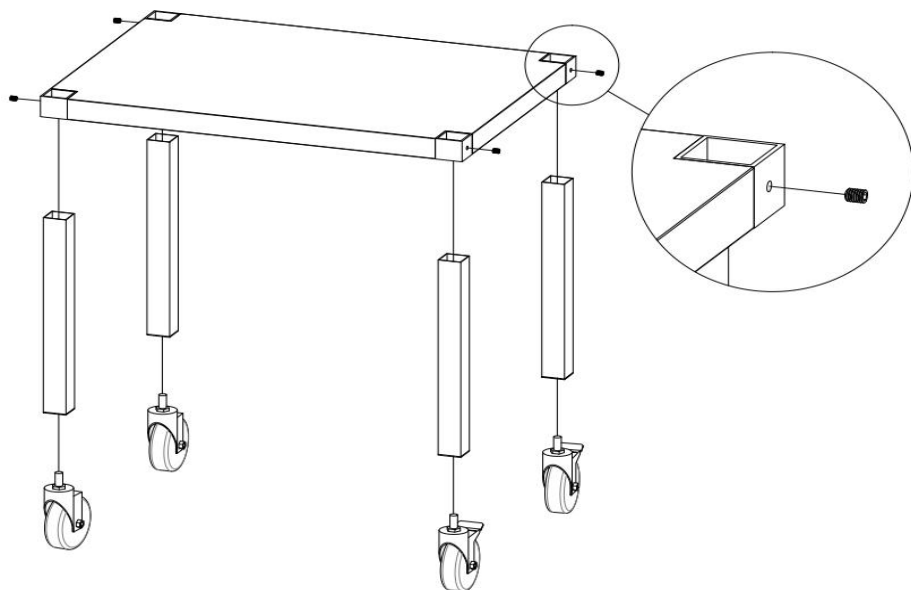
a. Warning! Using any receptacle that is not designed to match the attached cord and plug MAY cause personal injury and WILL void your warranty. Please attach the Steam Table, to an individual branch circuit

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.

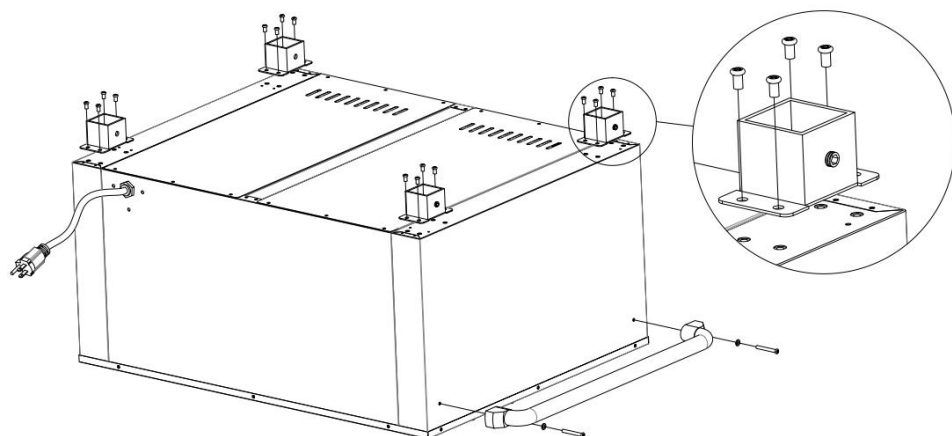
10. The steam table is not fused and consequently must be connected to a fused circuit equipped with suitable disconnect means, as required by local code authorities.

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



Step 1

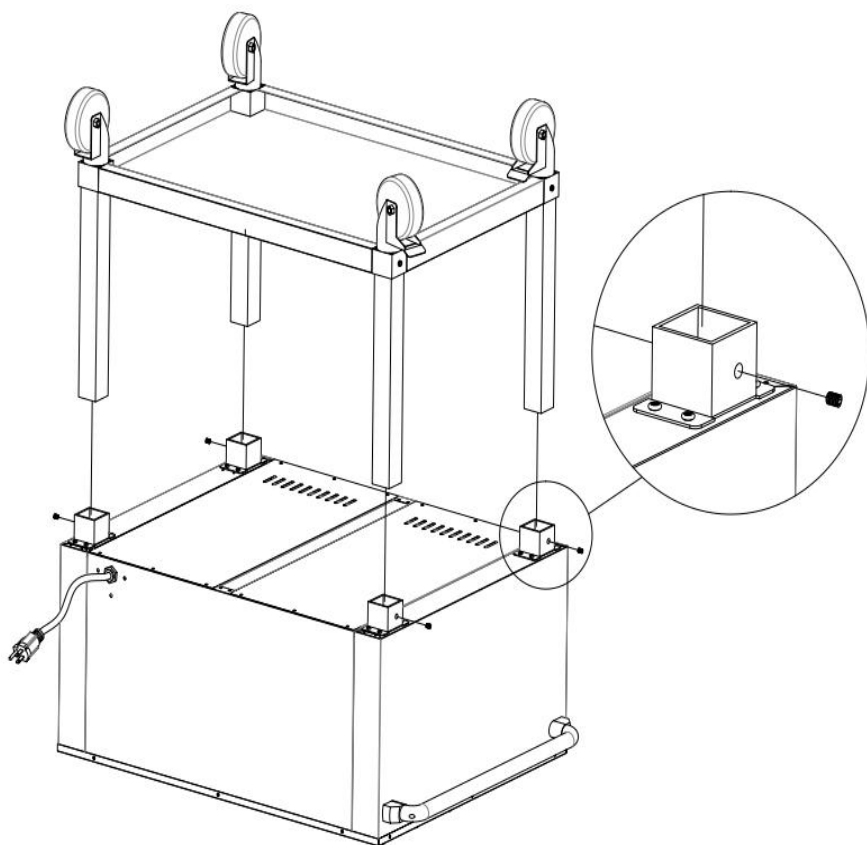
Slide the legs inside the shelf, and tighten it to the unit by the fixed leg inserts.



Step 2

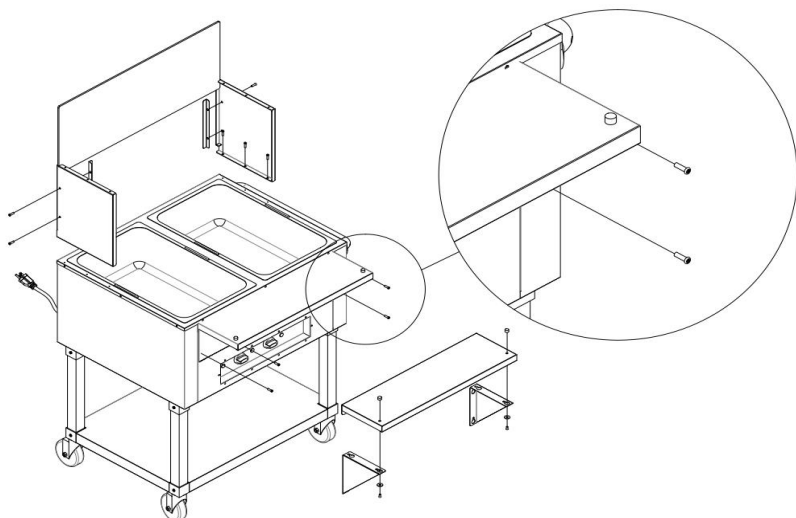
Place the unit on the floor upside down. Be sure to protect the top surface

and well from damage when the unit is placed on its top on the floor. Once the leg inserts are in place, tighten the set screws in the unit. Tighten the handle on the unit.



Step 3

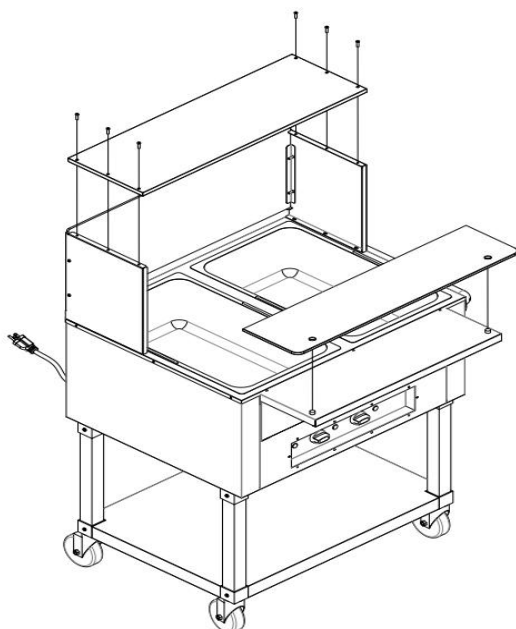
Tighten the 4 set screws located in each corner of the shelf leg inserts.



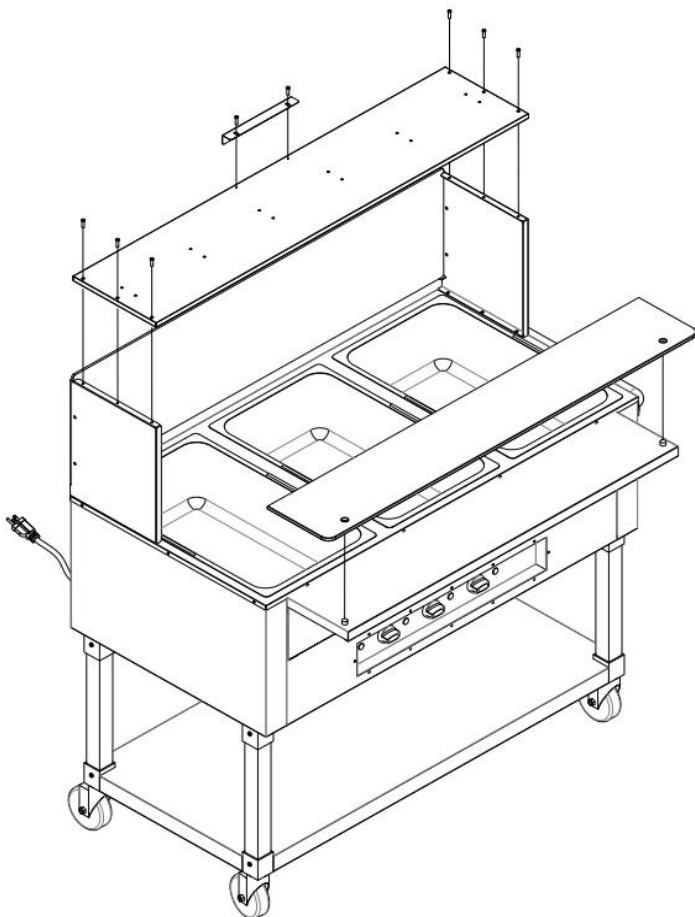
Step 4

Install the supporting board on the fixing brackets first, then positioning this part in the front of the shell by screws.

Next, install the left and right side panels and front baffle of the dust cover



For MDC-2C



For MDC-3C/MDC-4C/MDC-5C

Step 5

Install the cutting board stops through the shelf and the shelf support brackets at the each end as shown.

As shown in the figure, fix the upper cover of the dust cover to the side plate of the dust cover with screws

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. Turn the control knob to the OFF position and allow unit 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.

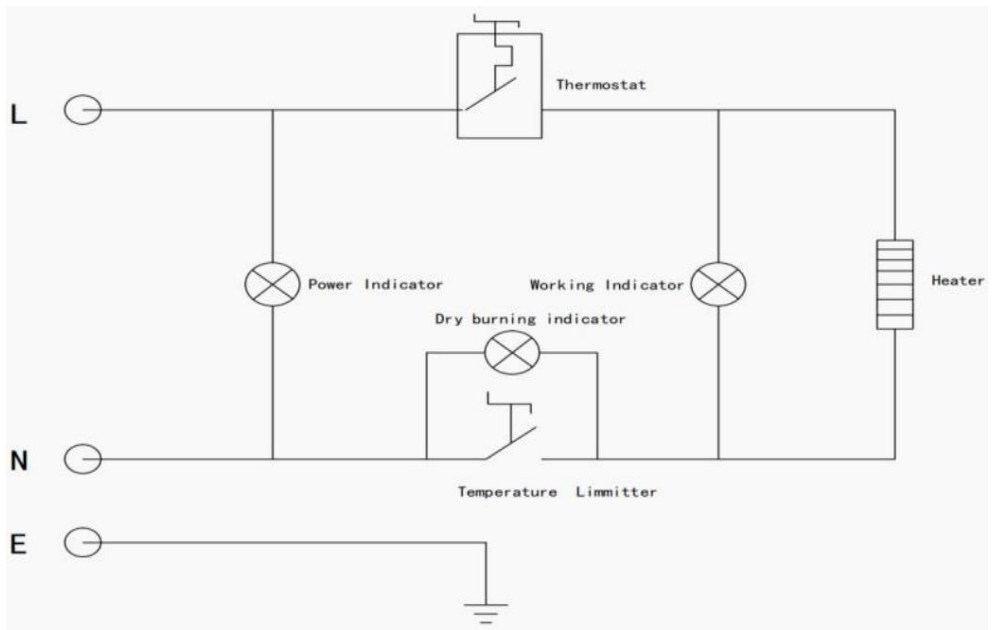
CLEANING PROCEDURES FOR THE CUTTING BOARDS

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.Wiring Diagram



VII.TROUBLESHOOTING

Always ask and check the following:

TRUBLE 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 hot enough	Unit has not had enough time to preheat	Allow unit 30 minutes to reach operating temperature. This can be accelerated by closing the drawer vent(s).
	Temperature control is set too low	Change the temperature to a higher setting
	Defective internal thermostat	Contact an authorized electrician
Unit is not working at all	Unit is not plugged in	Plug unit into proper power supply
	Unit is not turned on	Press the On/Off switch on the digital control
	Circuit breaker tripped	Reset circuit breaker
	Control knob is defective	Contact an authorized electrician
	Heating element is burned out	Contact an authorized electrician

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 : MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C

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

"Économisez la moitié", "Moitié prix" ou toute autre expression similaire que nous utilisons ne représente qu'une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couvrir toutes les catégories d'outils proposés par nous. Nous vous rappelons de vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TABLES À VAPEUR ÉLECTRIQUES

MODÈLE : MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C



MDC-2C



MDC-3C



MDC-4C



MDC-5C

BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter:

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

Il s'agit des instructions originales, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve une interprétation claire de notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous pardonner que nous ne vous informons plus s'il y a des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.

I. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement les déclarations suivantes et comprendre leur c'est-à-dire avant utilisation pour garantir un fonctionnement sûr.

Symbole	Symbole Description
	Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire le 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 conduire à un accident. Pour réduire le risque de blessure, d'incendie ou électrocution, veuillez toujours suivre la recommandation indiqué ci-dessous.
	ÉLIMINATION CORRECTE : Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée à travers indique que le produit nécessite des déchets séparés collection dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et tous les accessoires marqués de ce symbole. Produits marqués en tant que tel, il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et appareils électroniques.



ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle du

thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté via une prise externe.

dispositif de commutation, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire. • Une installation,

un réglage, une modification, un service ou un entretien incorrects peuvent

causer des dommages matériels, des blessures ou la

mort. • Lire 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 le proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. •

Les informations contenues dans ce manuel sont importantes pour le bon

l'installation, l'utilisation et l'entretien de ce produit. • Le respect de

ces procédures et instructions se traduira par des résultats satisfaisants.

Résultats et service sans problème à long terme. Veuillez lire ce manuel

soigneusement et conservez-le pour référence future. •

Ne vaporisez pas les tables à vapeur électriques avec un tuyau d'arrosage sous pression.

Ne vaporisez pas de liquides directement sur le panneau de commande (se référer aux instructions de nettoyage).

pour plus de détails). • Ne

placez aucune partie de votre corps sur les couvercles des tables à vapeur électriques lorsque le l'appareil est allumé.

- N'utilisez pas les tables à vapeur électriques à proximité d'une source de chaleur ou

appareil émettant de la graisse (par exemple, tables à vapeur électriques). •

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celle de contenir des aliments. • N'utilisez pas

d'objets pointus 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 : ceci

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 manquantes

d'expérience et de connaissances s'ils ont été supervisés ou

instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprendre

les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec le

Appareil. Le nettoyage et l'entretien par 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 de qualification similaire afin de

éviter un danger.

II.Introduction

Les tables à vapeur électriques ont été spécialement conçues pour répondre aux exigences rigoureuses d'une opération de restauration très fréquentée. Chaque vapeur électrique Les tables ont été assemblées et testées selon des normes de qualité strictes normes.

Spécifications techniques:

MODÈLE	VOLTS	WATTS des puits/WATTS totaux	des puits
MDC-2C 120	V ~ 60 Hz	2	500W 1000W
MDC-3C 120	V ~ 60 Hz	3	500W 1500W
MDC-4C 120	V ~ 60 Hz	4	500W 2000W
MDC-5C	220-240V 50/60 Hz	5	750W 3750W

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-vous immédiatement et contactez la société de transport pour déposer un réclamation pour dommages.

1. Retirez tous les emballages externes qui protègent la partie supérieure de l'appareil.
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 déceler tout dommage.
4. Essayez 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 l'acier inoxydable. surface en acier.

Remarque : Conditions ambiantes - Assurez-vous que le lieu d'utilisation se trouve dans un zone où la température ambiante est maintenue constante (minimum 21°C).

Veuillez éviter les zones telles que les ventilateurs d'extraction et les conduits de climatisation.

Avertissement! Environnement d'exploitation Assurez-vous que le lieu d'exploitation est à un distance raisonnable des murs et matériaux combustibles, sinon

une combustion ou une décoloration pourrait se produire.

Prudence! Environnement d'exploitation Placez l'unité sur un sol stable et plat. L'unité doit être de niveau, tant à l'avant qu'à l'arrière et de gauche à droite, afin de maintenir une profondeur d'eau égale dans tous les puits. Pour éliminer le balancement ou ajuster la hauteur, tournez les pieds réglables dans la bonne direction jusqu'à ce que la hauteur souhaitée soit atteinte. Les résultats sont obtenus.

5. Avant de brancher l'appareil dans une prise murale ou une connexion électrique permanente, l'unité doit être ajustée à la hauteur souhaitée et alignée avec d'autres équipements.

6. Les valeurs nominales de tension et de puissance de ce tableau vapeur sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Connectez la table à vapeur à un circuit ayant une tension et type de courant similaire à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour 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 mise à la terre avec la tension correcte et branchez-le. configuration. un.

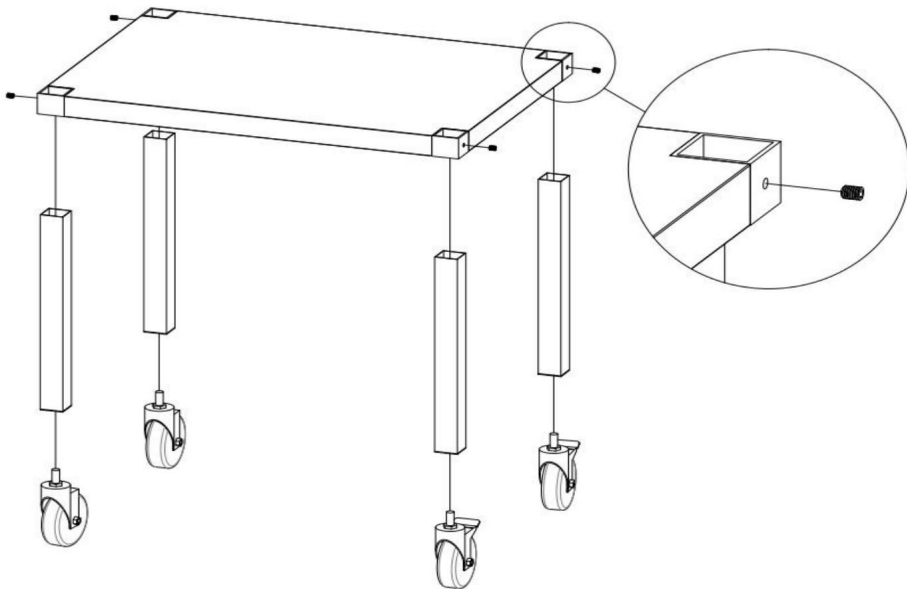
Avertissement! L'utilisation d'un récipient qui n'est pas conçu pour correspondre au le cordon et la fiche attachés PEUVENT causer des blessures corporelles et annuleront votre garantie. Veuillez attacher la table Steam à un circuit de dérivation individuel.

8. Pour les installations permanentes, les connexions à la conduite d'alimentation peuvent être effectuées par un conduit ou un câble armé. Utilisez du fil de cuivre pour l'alimentation électrique ou connecteur de fil cuivre-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.

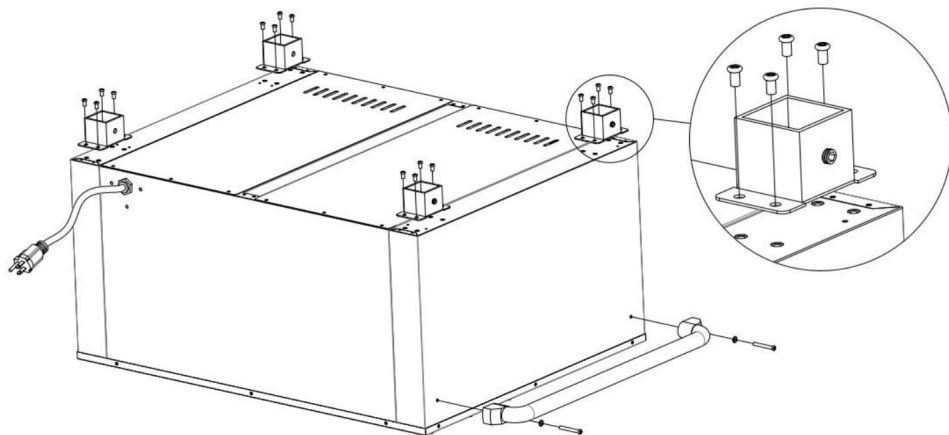
10. La table à vapeur n'est pas protégée par un fusible et doit donc être connectée à un circuit à fusibles équipé de moyens de déconnexion appropriés, comme l'exigent les réglementations locales. autorités du code.

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



Étape 1

Faites glisser les pieds à l'intérieur de l'étagère et serrez-la à l'unité par les inserts de pieds fixes.

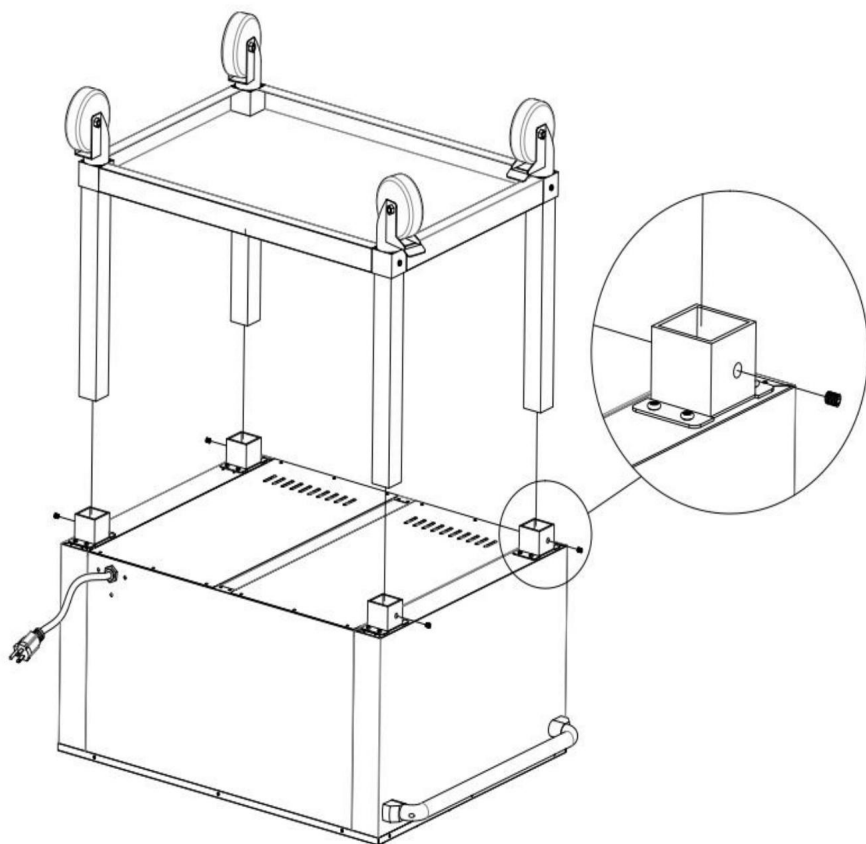


Étape 2

Placez l'appareil sur le sol, à l'envers. Assurez-vous de protéger la surface supérieure

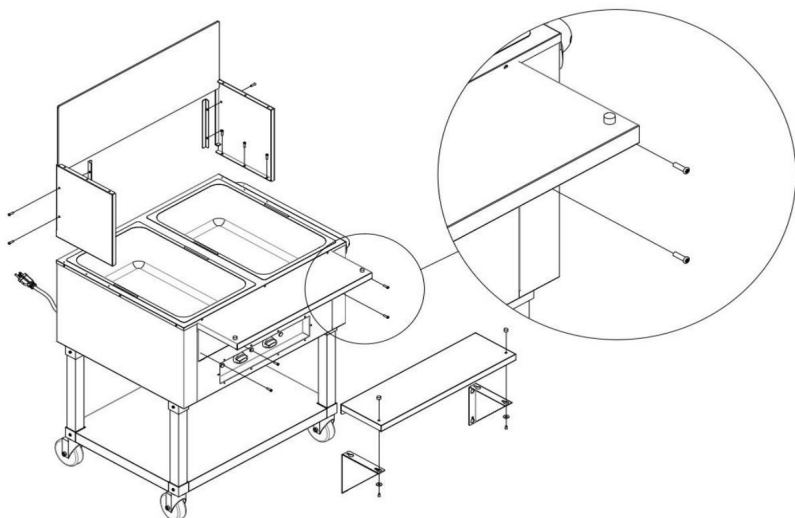
et bien contre les dommages lorsque l'unité est placée sur son dessus sur le sol. Une fois les inserts de pieds en place, serrez les vis de réglage de l'unité.

Serrez la poignée de l'appareil.



Étape 3

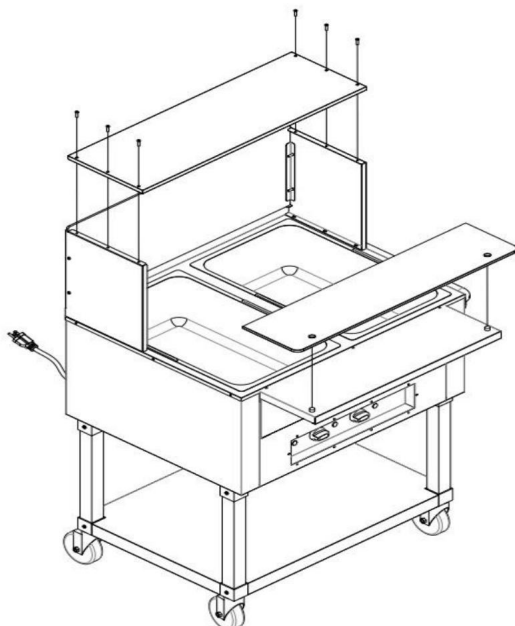
Serrez les 4 vis de réglage situées dans chaque coin des inserts des pieds d'étagère.



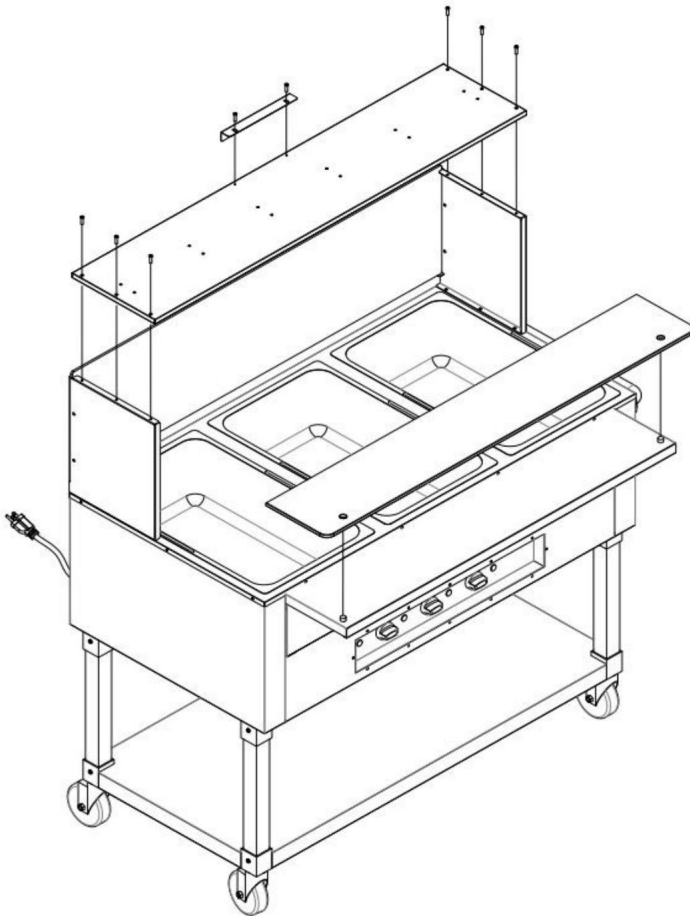
Étape 4

Installez d'abord la planche de support sur les supports de fixation, puis positionnez cette pièce à l'avant de la coque à l'aide de vis.

Ensuite, installez les panneaux latéraux gauche et droit et le déflecteur avant du cache-poussière.



Pour MDC-2C



Pour MDC-3C/MDC-4C/MDC-5C

Étape 5

Installez les butées de planche à découper à travers l'étagère et les supports de support d'étagère à chaque extrémité, comme illustré.

Comme indiqué sur la figure, fixez le couvercle supérieur du cache-poussière à la plaque latérale du cache-poussière à l'aide de vis.

IV. Mode d'emploi

1. PRÉCHAUFFAGE - Pour préchauffer des sections individuelles, tournez le bouton de l'interrupteur sur la position élevée. 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 seulement une partie des chauffe-plats est nécessaire, le compartiment n'est pas utilisé n'a pas besoin d'être chauffé.

3. RÉGLAGES DU COMMUTEUR

un. 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 du restaurateur. Le bon réglage du commutateur nécessaire pour conserver les aliments à la température souhaitée varie en fonction en fonction de la fréquence de rotation, de la taille des contenants alimentaires, de la quantité de nourriture dans chaque récipient, température ambiante, emplacement du chauffe-aliments par rapport à cuisinière ou autre équipement chauffé, 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 toutes refroidir les surfaces avant de les nettoyer.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Tournez le bouton de commande sur la position OFF et laissez l'appareil refroidir avant nettoyage.

2. Nettoyez ou retirez 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 assemblage plus chaud. Rincer complètement à l'eau tiède puis sécher.

4. Un tampon à récurer en plastique et un détergent doux peuvent être utilisés pour enlever 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 approuvé pour une utilisation sur l'acier inoxydable. Il

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

2. Après le détartrage, le puits doit être soigneusement rincé avec un

solution de vinaigre et d'eau pour neutraliser tous les résidus de nettoyant.

3. Essuyez le puits et laissez-le découvert.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants hautement caustiques, d'acides ou d'ammoniaque. Ceux-ci peuvent provoquer de la corrosion et/ou des dommages au puits en acier inoxydable. Ne permettent pas l'eau reste dans le puits.

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

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants hautement caustiques, d'acides ou d'ammoniaque. Ceux-ci peuvent provoquer de la corrosion et/ou des dommages au puits en acier inoxydable. Ne permettent pas l'eau reste 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

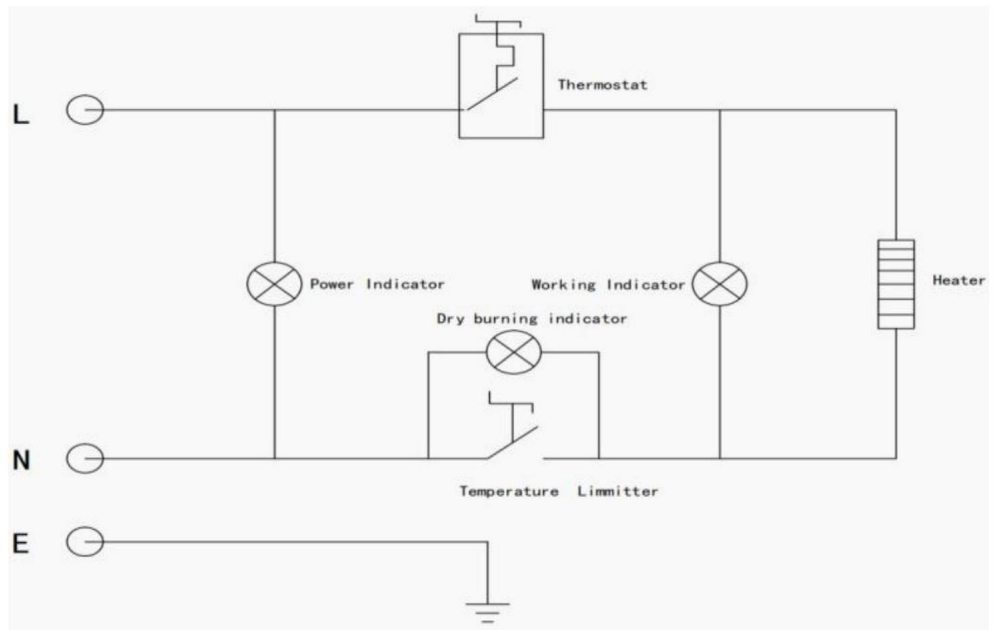
PROCÉDURES DE NETTOYAGE DES PLANCHES À DÉCOUPER

Lorsque l'équipement de nettoyage à haute pression n'est pas disponible ; utilisez de l'eau chaude, un nettoyant ou un détergent granulaire et une brosse à poils durs. (Action abrasive est nécessaire, car un simple essuyage de la planche ne suffit pas.) Après le récurage, rincez abondamment à l'eau chaude. Laisser reposer à plat.

Les dessus doivent être retournés quotidiennement pour réduire les risques de déformation et ne devrait jamais être debout. Périodiquement, parcourez le tableau avec un grattoir propre et plat en acier inoxydable pour aider à sceller certaines marques de couteau.

L'utilisation de couperets sur des planches ou des dessus de table synthétiques n'est pas recommandé.

VI. Schéma de câblage



VII. DÉPANNAGE

Demandez et vérifiez toujours les éléments suivants :

GUIDE DE DÉPANNAGE

1. Problème : L'appareil ne chauffe pas :

un. L'appareil a-t-il été connecté à une source électrique appropriée de tension appropriée ? b.

L'électricité est-elle allumée au niveau du secteur ? Vérifiez le disjoncteur ou le fusible. c. Les

boutons de commande sont-ils réglés sur la position « ON » ?

2. Problème : L'appareil ne maintient pas la bonne température des aliments. un.

Les commandes sont-elles réglées correctement ? b.

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

de nourriture ont-ils été placés dans l'appareil à la température souhaitée ou au-dessus ? d. La

nourriture a-t-elle été couverte ? e. Y a-t-il des

conduits de climatisation, des conduits d'air de reprise ou des ventilateurs situés à proximité ou

au-dessus de l'unité, provoquant des

courants d'air froids ? F. L'appareil a-t-il été connecté à une source électrique appropriée de tension appropriée ? Si oui, y a-t-il une condition de « basse » tension ?

Problème	Cause potentielle	Solution
L'appareil est trop chaud	Le contrôle de la température est réglé trop haut	Changer la température à un réglage plus bas
	L'unité est connectée à alimentation incorrecte	Contactez un revendeur agréé électricien
	Interne défectueux thermostat	Contactez un revendeur agréé électricien
L'unité n'est pas chaude assez	L'appareil n'a pas eu assez de temps pour préchauffer	Laissez l'unité 30 minutes pour atteindre la température de fonctionnement. Cela peut être accéléré en fermant le(s) événement(s) du tiroir.
	Le contrôle de la température est réglé trop bas	Changer la température à un réglage plus élevé
	Interne défectueux thermostat	Contactez un revendeur agréé électricien
L'unité n'est pas travailler du tout	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil sur une alimentation électrique appropriée
	L'unité n'est pas allumée	Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt sur la commande numérique
	Le disjoncteur s'est déclenché	Réinitialiser le disjoncteur
	Le bouton de commande est défectueux	Contactez un revendeur agréé électricien
	L'élément chauffant est grillé	Contactez un revendeur agréé électricien

Sanven Technologie Ltd.

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-Garantiezeugertifikat www.vevor.com/support

ELEKTRISCHE DAMPFTISCHE

MODELL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C

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

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche von uns verwendete Ausdrücke stellen lediglich eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Top-Marken erzielen könnten, und bedeuten nicht unbedingt, dass alle angebotenen Werkzeugkategorien abgedeckt werden von uns. Bitte prüfen Sie bei Ihrer Bestellung sorgfältig, ob Sie im Vergleich zu den Top-Marken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELEKTRISCHE DAMPFTISCHE

MODELL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C



MDC-2C



MDC-3C



MDC-4C



MDC-5C

BRAUCHEN SIE HILFE? KONTAKTIERE UNS!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technische Unterstützung? Sie können uns gerne kontaktieren:

Technischer Support und E-Garantiezertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Bedienungsanleitungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt von dem Produkt ab, das Sie erhalten haben. Bitte entschuldigen Sie, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es zu unserem Produkt technische oder Software-Updates gibt.

I. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Aussagen sorgfältig durch und verstehen Sie die

Bedeutung vor der Verwendung, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

Symbol	Symbolbeschreibung
	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die lesen Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
	Dieses vor einem Sicherheitskommentar platzierte Symbol weist auf eine Art hin Vorsichtsmaßnahme, Warnung oder Gefahr. Das Ignorieren dieser Warnung kann zu einem Unfall führen. Um das Risiko von Verletzungen, Bränden usw. zu verringern Stromschlag, bitte befolgen Sie immer die Empfehlung unten dargestellt.
	RICHTIGE ENTSORGUNG: Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne Durch bedeutet, dass das Produkt getrennt entsorgt werden muss Sammlung in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Produkte markiert als solche dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden elektronische Geräte.



VORSICHT: Um eine Gefahr durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen zu vermeiden

Aufgrund der thermischen Abschaltung darf dieses Gerät nicht über eine externe Stromversorgung versorgt werden

B. eine Zeitschaltuhr, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig eingeschaltet ist
vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet

werden. • Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Service oder Wartung können dazu führen, dass
Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen. •

Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch

bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten im Gerät

- Die in

diesem Handbuch enthaltenen Informationen sind für die ordnungsgemäße Durchführung wichtig

Installation, Verwendung und Wartung dieses Produkts. • Die Einhaltung

dieser Verfahren und Anweisungen führt zu einer zufriedenstellenden Leistung

Ergebnisse und langfristig störungsfreier Service. Bitte lesen Sie dieses Handbuch

sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren

Nachschriften auf. • Besprühen Sie die elektrischen Dampftische nicht mit einem unter Druck stehenden Wasserschlauch.

Sprühen Sie keine Flüssigkeiten direkt auf das Bedienfeld (siehe Reinigung).

Abschnitt für Einzelheiten). •

Legen Sie keinen Körperteil auf die Deckel des Elektrodampftisches, wenn dieser in Betrieb ist
Gerät eingeschaltet ist.

- Betreiben Sie die elektrischen Dampftische nicht in der Nähe von Wärmequellen oder anderen Quellen

fettabgebendes Gerät (z. B. elektrische Dampftische). • Benutzen Sie das Gerät

nicht für andere Zwecke als zum Aufbewahren von Lebensmitteln. • Benutzen Sie keine scharfen

Gegenstände, um die Bedienelemente zu betätigen. • Seien Sie beim

Anheben der Topfdeckel des elektrischen Dampftisches äußerst vorsichtig

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

Abdeckungen oder Elemente, wenn die Maschine heiß ist.

- Ein Erdungskabel muss das Gerät mit allen anderen Einheiten im Raum verbinden

komplette Installation und von dort zu einem unabhängigen Erdungsanschluss. • Erlauben Sie Kindern oder

Minderjährigen nicht, dieses Produkt zu berühren oder zu verwenden (Hinweis: Dies

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden

Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Defiziten

über Erfahrung und Wissen verfügen, wenn sie unter Aufsicht stehen bzw

Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts aufmerksam durchlesen und verstehen

die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht damit spielen

Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt und gewartet werden

(ohne Aufsicht) • Befestigung

Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ersetzt werden

den Hersteller, seinen Servicevertreter oder ähnlich qualifizierte Personen, um dies zu tun
eine Gefahr vermeiden.

II. Einleitung

Die elektrischen Dampftische wurden speziell für die Anforderungen entwickelt
strenge Anforderungen eines geschäftigen Gastronomiebetriebes. Jeder elektrische Dampf
Die Tische wurden nach strengen Qualitätskriterien zusammengebaut und getestet
Standards.

Technische Spezifikationen:

MODELL	VOLT	Wells WATT	T/Well Total WATT	
MDC-2C 120	V ~ 60 Hz	2	500W	1000W
MDC-3C 120	V ~ 60 Hz	3	500W	1500W
MDC-4C 120	V ~ 60 Hz	4	500W	2000W
MDC-5C	220–240 V ~ 50/60Hz	5	750W	3750W

III. Installationsanweisungen

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

A. INSTALLATIONSANLEITUNG:

Wenn der Karton beschädigt erscheint oder ein Schaden entdeckt wird, sobald der Karton beschädigt ist
Öffnen Sie es sofort und wenden Sie sich an die Spedition, um eine Meldung einzureichen
Schadensersatzanspruch.

1. Entfernen Sie alle äußeren Verpackungen, die den oberen Teil des Geräts schützen
2. Entfernen Sie ggf. die gesamte Innenverpackung des Geräts.
3. Überprüfen Sie alle äußeren und inneren Teile des Geräts visuell auf Beschädigungen.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und warmem Wasser ab.
Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel, da diese den Edelstahl beschädigen
Stahloberfläche.

Hinweis: Umgebungsbedingungen – Stellen Sie sicher, dass sich der Betriebsstandort in einem befindet
Bereich, in dem die Umgebungstemperatur konstant gehalten wird (mindestens 21 °C).
Bitte meiden Sie Bereiche wie die Nähe von Abluftventilatoren und Klimaanlagekanälen.

Warnung! Betriebsumgebung Stellen Sie sicher, dass sich der Betriebsstandort an einer Stelle befindet
Halten Sie andernfalls einen angemessenen Abstand zu brennbaren Wänden und Materialien ein

Es könnte zu Verbrennungen oder Verfärbungen kommen.

Vorsicht! Betriebsumgebung Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Boden. Die Einheit muss sowohl vorne als auch hinten und von links nach rechts eben sein, um eine gleichmäßige Ausrichtung zu gewährleisten. Gleiche Wassertiefe in allen Brunnen. Um ein Wackeln zu vermeiden oder anzupassen Drehen Sie die verstellbaren Füße in die richtige Richtung, bis die gewünschte Höhe erreicht ist. Ergebnisse erzielt werden.

5. Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen oder es dauerhaft an das Stromnetz anschließen, Das Gerät sollte auf die gewünschte Höhe eingestellt und mit anderen ausgerichtet werden Ausrüstung.

6. Die Spannungs- und Wattwerte dieser Dampftabelle sind auf der Tabelle angegeben Gerätetypenschild. Schließen Sie den Dampftisch an einen Stromkreis an, der unter Spannung steht und Stromart, ähnlich der auf dem Typenschild des Geräts eingetragenen. Für Bei beweglichen Geräten sind für den Anschluss ein geeignetes Kabel und ein Stecker im Lieferumfang enthalten die passende Steckdose.

7. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung an und stecken Sie es ein Aufbau. **A. Warnung!**

Verwenden Sie eine Steckdose, die nicht dafür ausgelegt ist

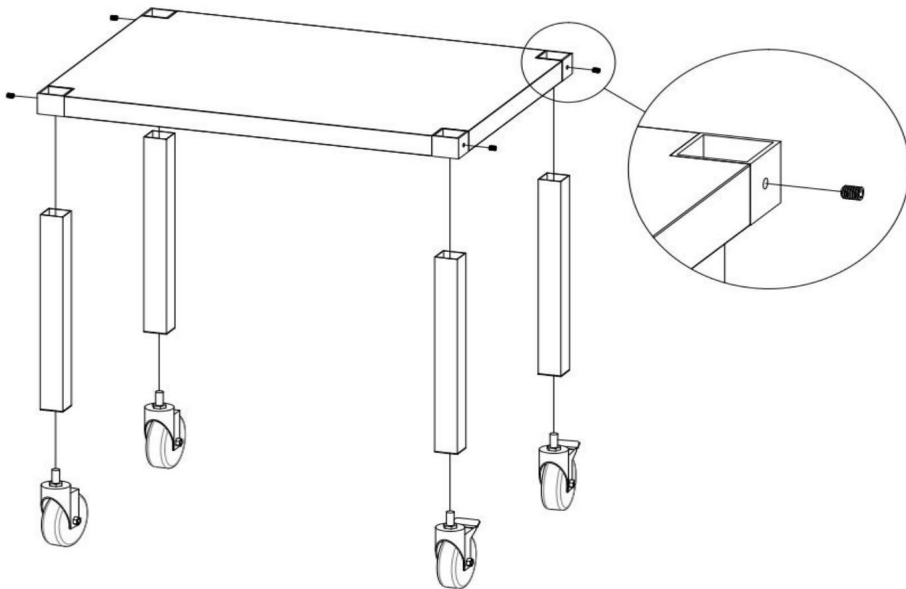
Das angeschlossene Kabel und der Stecker KÖNNEN zu Verletzungen führen und führen zum Erlöschen Ihrer Garantie Garantie. Bitte schließen Sie den Dampftisch an einen einzelnen Abzweigstromkreis an

8. Bei Festinstallationen können Anschlüsse an die Versorgungsleitung vorgenommen werden durch Rohr oder armiertes Kabel. Verwenden Sie Kupferdraht für die Stromversorgung oder passender Kupfer-zu-Aluminium-Drahtverbinder.

9. Das Gehäuse des Geräts sollte durch Anschließen an die Erdung geerdet werden Verbinden Sie den Bolzen im Anschlusskasten mit einer guten elektrischen Erdung.

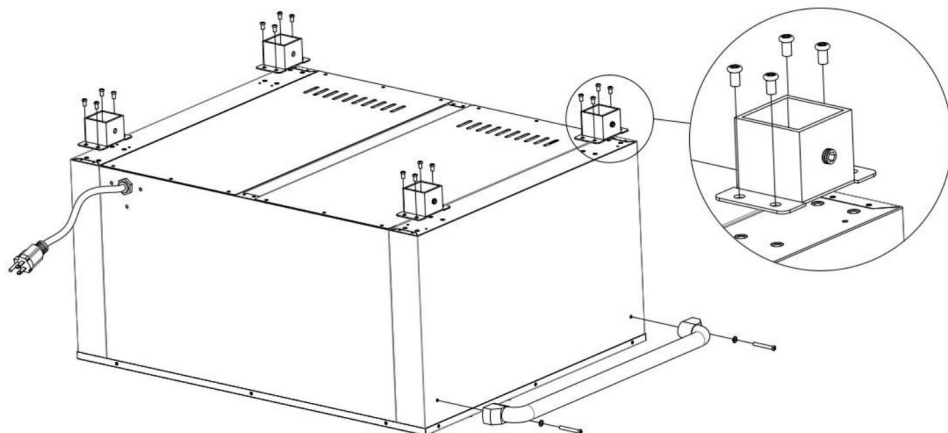
10. Der Dampftisch ist nicht abgesichert und muss daher an einen angeschlossen werden Abgesicherter Stromkreis, der mit geeigneten Trennmitteln ausgestattet ist, wie von den örtlichen Vorschriften gefordert Code-Behörden.

11. Um die Einheiten zusammenzubauen, befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte 1 bis 5.



Schritt

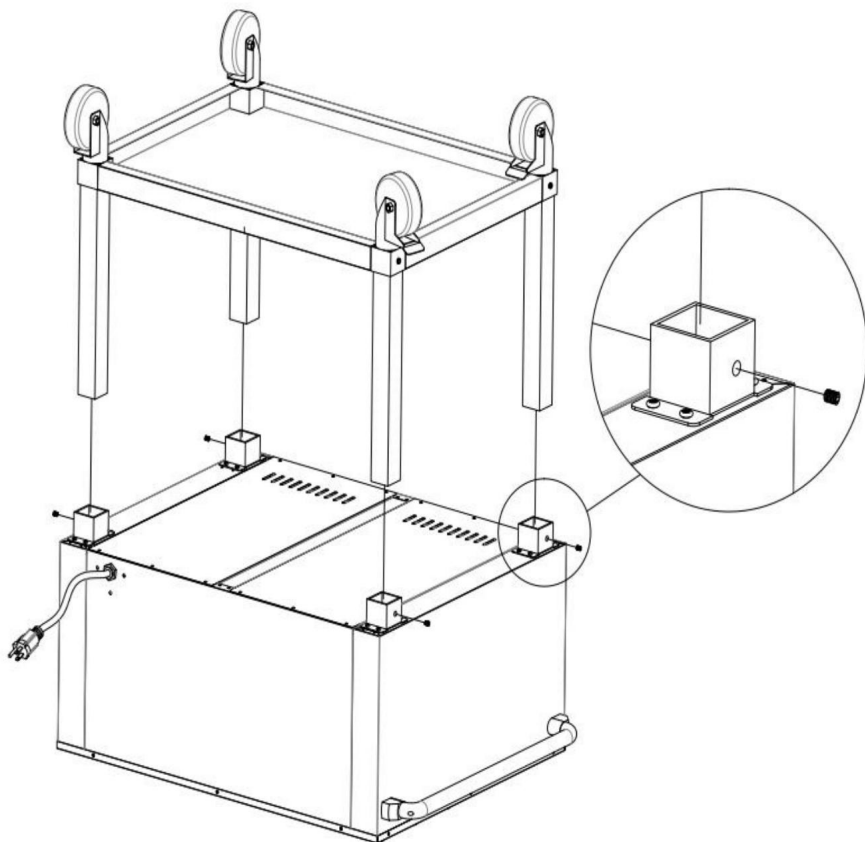
1 Schieben Sie die Beine in das Regal und befestigen Sie es mit den festen Beineinsätzen am Gerät.



Schritt

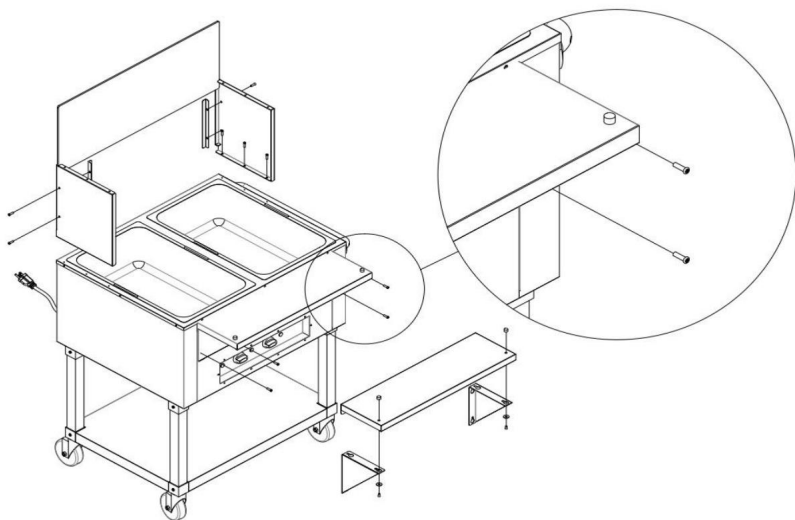
2 Stellen Sie das Gerät verkehrt herum auf den Boden. Achten Sie darauf, die Oberseite zu schützen

und gut vor Beschädigungen, wenn das Gerät mit der Oberseite auf den Boden gestellt wird.
Sobald die Beineinsätze angebracht sind, ziehen Sie die Stellschrauben im Gerät fest.
Ziehen Sie den Griff am Gerät fest.



Schritt

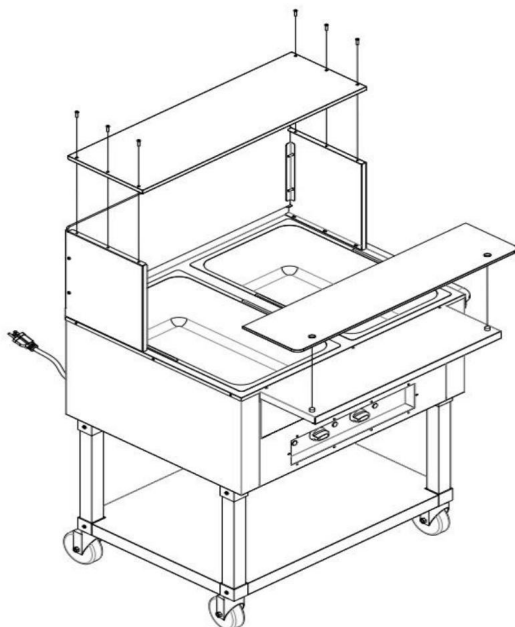
3 Ziehen Sie die 4 Stellschrauben an, die sich in jeder Ecke der Regalbeineinsätze befinden.



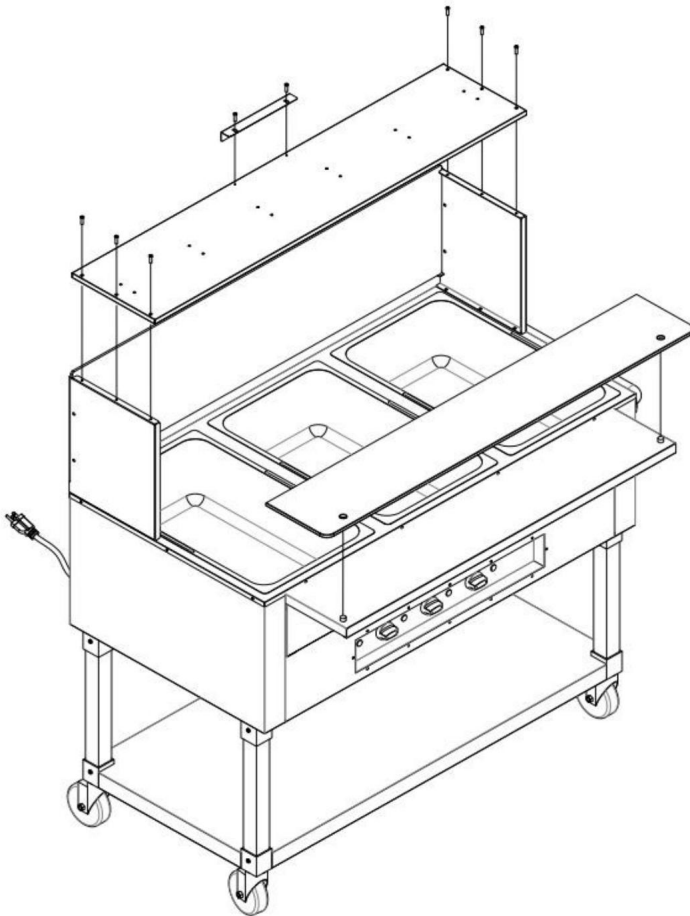
Schritt 4:

Installieren Sie zuerst die Trägerplatte an den Befestigungsklammern und positionieren Sie diesen Teil dann mit Schrauben an der Vorderseite des Gehäuses.

Als nächstes montieren Sie die linken und rechten Seitenwände und das vordere Leitblech der Staubschutzhülle



Für MDC-2C



Für MDC-3C/MDC-4C/MDC-5C

Schritt 5

Installieren Sie die Schneidebrettanschlüsse wie gezeigt durch das Regal und die Regalstützhalterungen an beiden Enden.

Befestigen Sie die obere Abdeckung der Staubschutzabdeckung wie in der Abbildung gezeigt mit Schrauben an der Seitenplatte der Staubschutzabdeckung

IV. Bedienungsanleitung

1. VORHEIZUNG – Um einzelne Abschnitte vorzuheizen, drehen Sie den Schalter auf hoch für 10-20 Minuten, bevor die Lebensmittel in die Fächer gelegt werden.

Stellen Sie sicher, dass die Pfannenöffnungen abgedeckt sind, um Wärmeverluste zu vermeiden.

2. Wenn nur ein Teil des Speisenwärmers benötigt wird, ist das Fach nicht in Gebrauch 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 erforderliche Menge, um Lebensmittel auf der gewünschten Temperatur zu halten, variiert je nach Bedarf

abhängig von der Häufigkeit des Umschlags, der Größe der Lebensmittelbehälter und der darin enthaltenen Lebensmittelmenge

jeder Behälter, Raumtemperatur, Standort des Speisenwärmers in Bezug auf

Herd oder andere beheizte Geräte, Luftauslässe, Ventilatoren, Türen usw

Durchgänge.

V.Reinigung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und ausreichend Zeit zum Betrieb hatte

Oberflächen vor der Reinigung abkühlen lassen.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position OFF und lassen Sie das Gerät vorher abkühlen Reinigung.

2. Reinigen oder entfernen Sie Wasser aus dem Brunnen.

VORSICHT: Lassen Sie kein Wasser auf die Bedienelemente spritzen oder darauf laufen

Verdrahtung.

3. Verwenden Sie zum Reinigen des gesamten Geräts ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel wärmere Baugruppe. Vollständig mit warmem Wasser abspülen und anschließend trocknen.

4. Zum Entfernen können Sie einen Kunststoff-Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwenden gehärtetes Essen.

HINWEIS: Keine Stahlwolle verwenden.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

1. Kalkablagerungen aufgrund des Mineralgehalts des Wassers können entfernt werden

unter Verwendung eines Kunststoffs

Scheuerschwamm und ein für die Verwendung auf Edelstahl zugelassenes Entkalkungsmittel. Es

Es ist wichtig, die Bildung dieser Ablagerungen zu verhindern, da sie dazu führen können Korrosion des Edelstahlbrunnens.

2. Nach der Entkalkung sollte die Bohrlochbaugruppe gründlich mit a gespült werden

Lösung aus Essig und Wasser, um alle Reinigerrückstände zu neutralisieren.

3. Wischen Sie die Brunnenbaugruppe trocken und lassen Sie sie unbedeckt.

WARNUNG

Verwenden Sie keine stark ätzenden Reiniger, Säuren oder Ammoniak. Diese können

Korrosion und/oder Schäden am Edelstahlbrunnen verursachen. Nicht zulassen

Wasser im Brunnen stehen lassen.

Nach jedem Gebrauch muss das Wasser aus dem Brunnen entfernt und der Brunnen gereinigt werden.

WARNUNG

Verwenden Sie keine stark ätzenden Reiniger, Säuren oder Ammoniak. Diese können

Korrosion und/oder Schäden am Edelstahlbrunnen verursachen. Nicht zulassen

Wasser im Brunnen stehen lassen.

Nach jedem Gebrauch muss das Wasser aus dem Brunnen entfernt und der Brunnen gereinigt werden.

REINIGUNGSVERFAHREN FÜR DIE SCHNEIDEBRETTE

REINIGUNGSVERFAHREN FÜR DIE SCHNEIDEBRETTE

Wenn keine Hochdruckreinigungs-ausrüstung verfügbar ist; Verwenden Sie heißes Wasser, ein körniges

Reinigungs- oder Reinigungsmittel und eine Bürste mit steifen Borsten. (Abrasiv Wirkung

ist notwendig, da ein einfaches Abwischen des Brettes nicht ausreicht.) Nach dem Schrubben gründlich mit heißem Wasser abspülen. Flach liegen lassen.

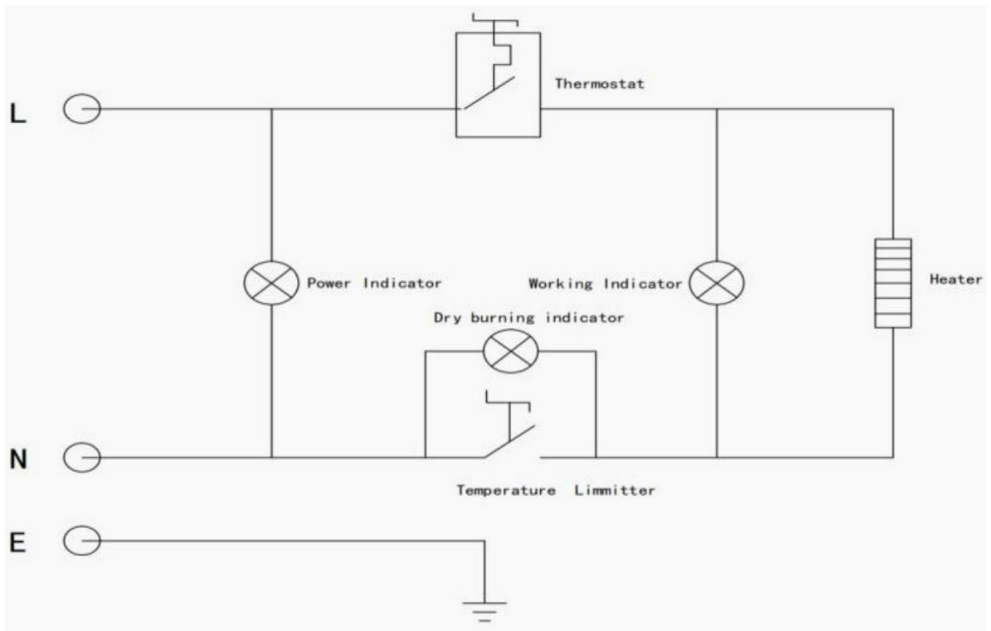
Die Oberteile sollten täglich umgedreht werden, um die Gefahr von Verformungen zu verringern

sollte niemals auf dem Kopf stehen. Gehen Sie die Tafel regelmäßig mit einem durch

Sauberer, flacher Edelstahlschaber, um einige Messerspuren abzdichten.

Die Verwendung von Hackbeilen auf Kunststoffplatten oder Tischplatten ist nicht möglich empfohlen.

VI.Schaltplan



VII.FEHLERBEHEBUNG

Fragen und prüfen Sie immer Folgendes:

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

1. Problem: Gerät heizt nicht:

A. Wurde das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der richtigen Spannung angeschlossen? B. Ist der Strom am Hauptnetz eingeschaltet? Überprüfen Sie den Schutzscharter oder die Sicherung. C. Sind die

Bedienknöpfe auf „ON“ gestellt?

2. Problem: Das Gerät hält nicht die richtige Lebensmitteltemperatur aufrecht.

A. Sind die Regler auf die richtige Einstellung eingestellt?

B. Wurde das Gerät ausreichend vorgeheizt? C. Wurden

die Pfannen mit Lebensmitteln bei oder über der gewünschten Temperatur in das Gerät gestellt? D. Wurden die Lebensmittel abgedeckt

aufbewahrt? e. Befinden sich in der Nähe oder in der Nähe Klimakanäle, Zuluftkanäle oder Ventilatoren?

über dem Gerät, wodurch kühle Zugluft

entsteht? F. Wurde das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der richtigen Spannung angeschlossen?

Wenn ja, liegt eine „niedrige“ Spannung vor?

Ausgabe	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät ist zu heiß	Die Temperaturregelung ist zu hoch eingestellt	Ändern Sie die Temperatur auf eine niedrigere Einstellung
	Gerät ist angeschlossen an falsche Stromversorgung	Wenden Sie sich an einen Autorisierten Elektriker
	Intern defekt Thermostat	Wenden Sie sich an einen Autorisierten Elektriker
Das Gerät ist nicht heiß genug	Das Gerät hatte nicht genügend Zeit zum Vorheizen	Lassen Sie das Gerät 30 Minuten einwirken Betriebstemperatur erreichen. Dies kann durch Schließen der Schubladenlüftung(en) beschleunigt werden.
	Die Temperaturregelung ist zu niedrig eingestellt	Ändern Sie die Temperatur auf eine höhere Einstellung
	Intern defekt Thermostat	Wenden Sie sich an einen Autorisierten Elektriker
Einheit ist nicht funktioniert überhaupt	Das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an die richtige Stromversorgung an
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf der digitalen Steuerung
	Schutzschalter hat ausgelöst	Leistungsschalter zurücksetzen
	Bedienknopf ist defekt	Wenden Sie sich an einen Autorisierten Elektriker
	Heizelement ist durchgebrannt	Wenden Sie sich an einen Autorisierten Elektriker

Sanven Technology Ltd.

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantiezerifikat

www.vevor.com/support



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

TAVOLI A VAPORE ELETTRICI

MODELLO: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti trarre dall'acquistare determinati strumenti con noi rispetto ai principali marchi più importanti e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di strumenti offerti da noi. Ti ricordiamo di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai migliori marchi principali.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TAVOLI A VAPORE ELETTRICI

MODELLO: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C



MDC-2C



MDC-3C



MDC-4C



MDC-5C

HO BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitate a contattarci:

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

Queste sono le istruzioni originali, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale d'uso. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Ti preghiamo di perdonarci se non ti informeremo più se sono presenti aggiornamenti tecnologici o software sul nostro pr

I. INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente le seguenti dichiarazioni e di comprenderle significato prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro.

Simbolo	Descrizione del simbolo
	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere il attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo simbolo, posto prima di un commento sulla sicurezza, indica un tipo di precauzione, avvertimento o pericolo. Ignorare questo avviso potrebbe portare ad un incidente. Per ridurre il rischio di lesioni, incendi o folgorazione, seguire sempre la raccomandazione mostrato di seguito.
	CORRETTO SMALTIMENTO: Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo che mostra un bidone della spazzatura barrato attraverso indica che il prodotto necessita di raccolta differenziata raccolta nell'Unione Europea. Questo vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. Prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di materiale elettrico e dispositivi elettronici.



ATTENZIONE: per evitare rischi dovuti al ripristino involontario del

l'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite una presa esterna dispositivo di commutazione, come un timer, o collegato a un circuito regolarmente acceso e spento dall'utilità. • Installazione, regolazione, alterazione, assistenza o manutenzione non corrette possono causare danni materiali, lesioni o morte. • Leggere attentamente le istruzioni di installazione, uso e manutenzione prima di installare o effettuare la manutenzione di questa apparecchiatura.

- Non conservare né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili all'interno
prossimità di questo o di qualsiasi altro
apparecchio. • Le informazioni contenute in questo manuale sono importanti per il corretto utilizzo
installazione, uso e manutenzione di questo prodotto. • Il rispetto
di queste procedure e istruzioni risulterà soddisfacente
risultati e un servizio senza problemi a lungo termine. Si prega di leggere questo manuale
attentamente e conservarlo per riferimento futuro. •
- Non spruzzare i Piani Elettrici a Vapore con un tubo dell'acqua sotto pressione.
Non spruzzare liquidi direttamente sul pannello di controllo (fare riferimento alla sezione Pulizia
sezione per i dettagli). •
- Non posizionare alcuna parte del corpo sui coperchi dei tavoli elettrici a vapore quando il
l'unità è accesa.
- Non utilizzare i piani elettrici a vapore accanto a fonti di calore o
apparecchi che emettono grasso (ad esempio tavoli elettrici a vapore).
- Non utilizzare l'unità per scopi diversi dalla conservazione del cibo. • Non utilizzare
oggetti appuntiti per attivare i controlli. • Prestare la massima
attenzione quando si sollevano i coperchi delle pentole delle Piastre a vapore elettriche
dagli alimenti caldi può fuoriuscire vapore. Non toccare l'elemento del serbatoio
coperture o elementi quando la macchina è calda.
- Un cavo di terra deve collegare l'apparecchio a tutte le altre unità della
completare l'installazione e da lì ad un collegamento di terra indipendente. • Non lasciare che
bambini o minorenni 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 capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti
di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o
istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprenderle
i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con
apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini
senza supervisione) •
- Attacco di tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da
il produttore, il suo agente di assistenza o persone similmente qualificate al fine di
evitare un pericolo.

II.Introduzione

I tavoli a vapore elettrici sono stati appositamente progettati per soddisfare le esigenze esigenze rigorose di un'attività di servizio di ristorazione impegnativa. Ogni vapore elettrico I tavoli sono stati assemblati e testati secondo rigorosi standard di qualità standard.

Specifiche tecniche:

MODELLO	VOLT	Pozzi WATT/Pozzo WATT totali		
MDC-2C 120	V $\ddot{y}$ 60 Hz	2	500W	1000 W
MDC-3C 120	V $\ddot{y}$ 60 Hz	3	500W	1500W
MDC-4C 120	V $\ddot{y}$ 60 Hz	4	500W	2000 W
MDC-5C	220-240 V $\ddot{y}$ 50/60Hz	5	750W	3750W

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 il cartone appare danneggiato o se il danno viene scoperto una volta rimosso il cartone aperto, fermarsi immediatamente e contattare la compagnia di trasporto per presentare una richiesta

richiesta di risarcimento danni.

1. Rimuovere tutto l'imballaggio esterno che protegge la parte superiore dell'unità
2. Rimuovere tutti gli imballaggi interni dell'unità, se presenti.
3. Ispezionare visivamente tutte le parti esterne ed interne dell'unità per individuare eventuali danni.
4. Pulisci l'esterno dell'unità utilizzando un panno umido con acqua tiepida.

Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi poiché danneggeranno l'acciaio inossidabile superficie in acciaio.

Nota: Condizioni ambientali - Assicurarsi che il luogo di utilizzo sia in un ambiente protetto zona in cui la temperatura ambiente è mantenuta costante (minimo 21°C).

Si prega di evitare aree come vicino a ventilatori di scarico e condotti dell'aria condizionata.

Avvertimento! Ambiente operativo Assicurarsi che il luogo dell'operazione sia a altrimenti una distanza ragionevole da pareti e materiali combustibili

potrebbero verificarsi combustione o scolorimento.

Attenzione! Ambiente operativo Posizionare l'unità su un pavimento stabile e livellato. L'unità deve essere a livello, sia davanti che dietro e da sinistra a destra, per mantenere un uguale profondità dell'acqua in tutti i pozzi. Per eliminare l'oscillazione o la regolazione altezza ruotare i piedini regolabili nella direzione corretta fino all'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 attrezzature.

6. I valori di tensione e potenza di questo tavolo a vapore sono indicati sul targhetta del dispositivo. Collegare la piastra a vapore ad un circuito sotto tensione e tipo di corrente simile a quello stampigliato sulla targhetta del dispositivo. Per apparecchiature mobili, sono inclusi un cavo e una spina adeguati per il collegamento la presa di alimentazione corrispondente.

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

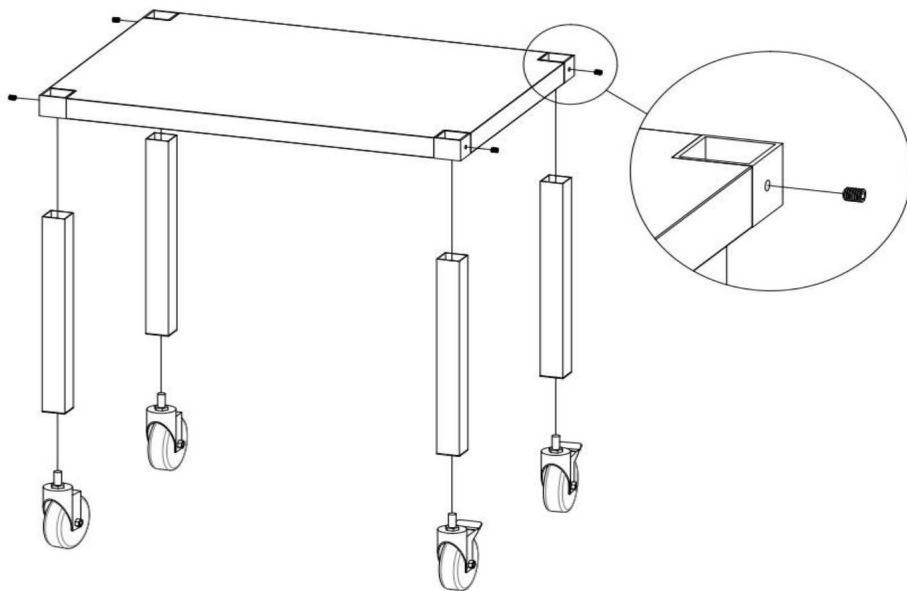
UN. Avvertimento! Utilizzando qualsiasi presa che non sia progettata per corrispondere a il cavo e la spina collegati POTREBBERO causare lesioni personali e annulleranno la vostra garanzia. Collegare il tavolo Steam a un circuito derivato individuale

8. Per installazioni permanenti è possibile effettuare collegamenti alla linea di alimentazione tramite condotto o cavo armato. Utilizzare filo di rame per l'alimentazione o connettore adatto per filo da rame ad alluminio.

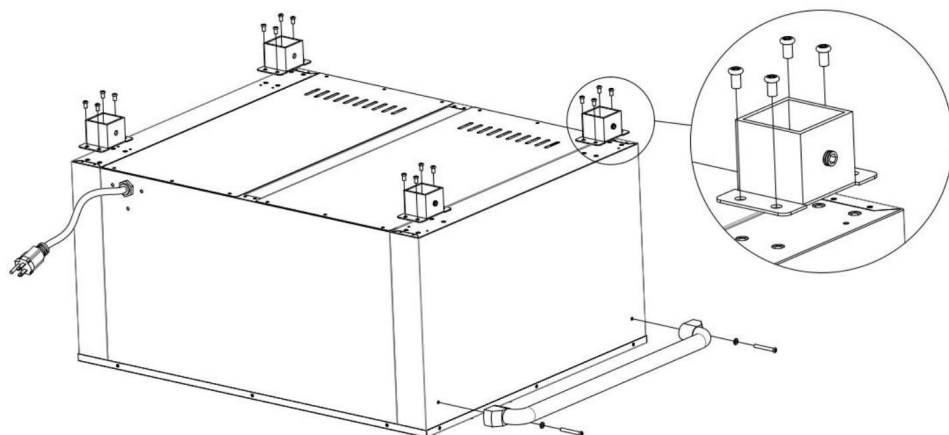
9. Il corpo dell'apparecchio deve essere messo a terra collegando la terra perno fornito nella scatola di giunzione a una buona terra elettrica.

10. La piastra vapore non è dotata di fusibile e pertanto deve essere collegata a a circuito fusibile dotato di adeguati mezzi di sezionamento, come richiesto dalle normative locali autorità del codice.

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



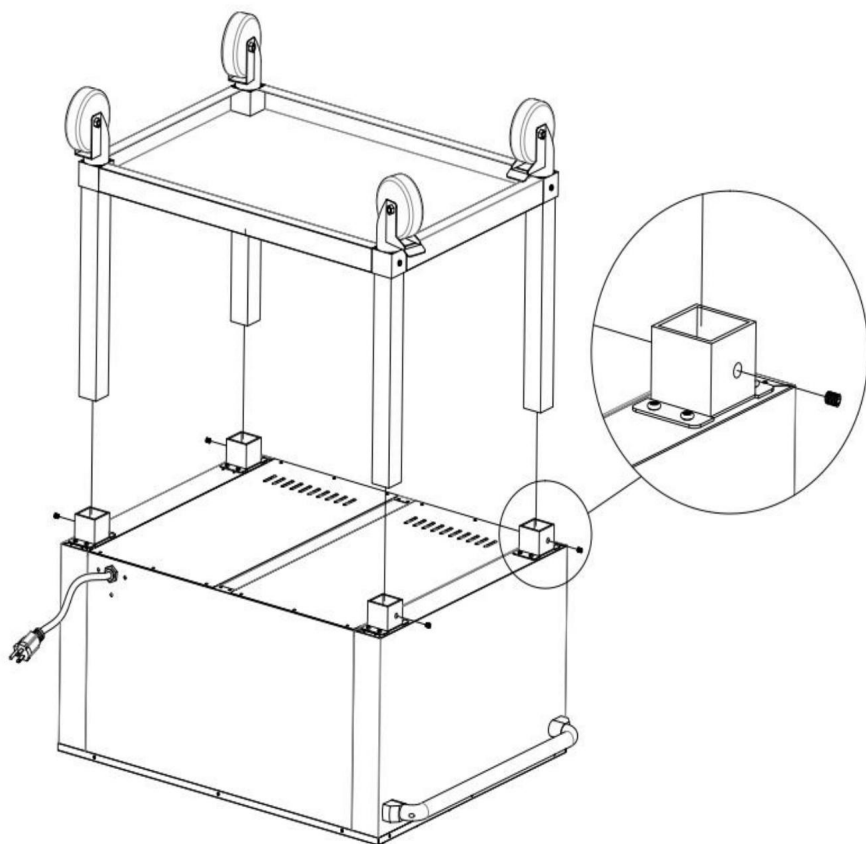
Passaggio 1 Far scorrere le gambe all'interno del ripiano e fissarlo all'unità tramite gli inserti fissi delle gambe.



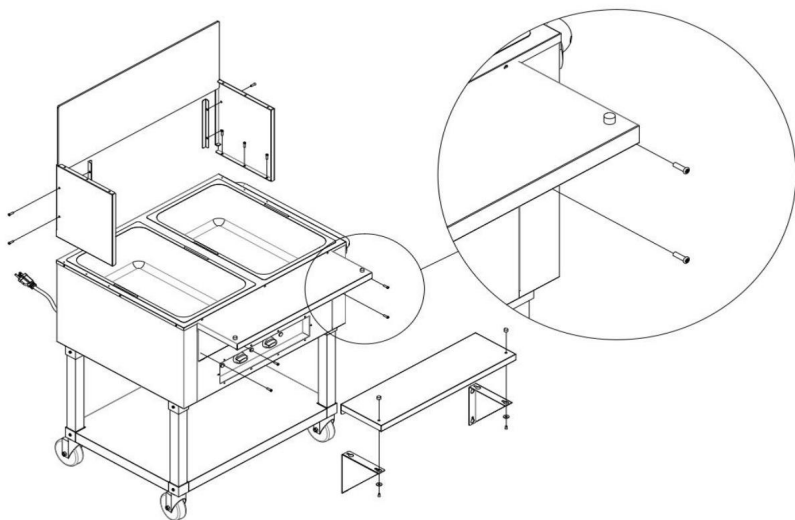
Passaggio 2 Posizionare l'unità sul pavimento capovolta. Assicurati di proteggere la superficie superiore

e al riparo da eventuali danni quando l'unità viene posizionata sul pavimento. Una volta posizionati gli inserti delle gambe, serrare le viti di fissaggio nell'unità.

Stringere la maniglia sull'unità.

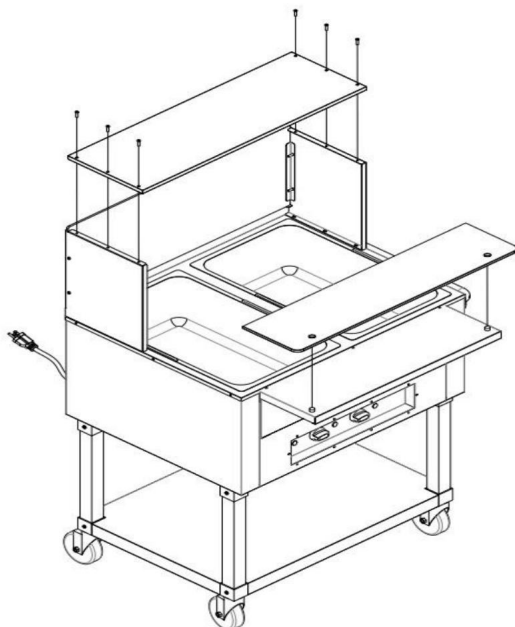


Passaggio 3 Stringere le 4 viti di fissaggio situate in ciascun angolo degli inserti delle gambe del ripiano.

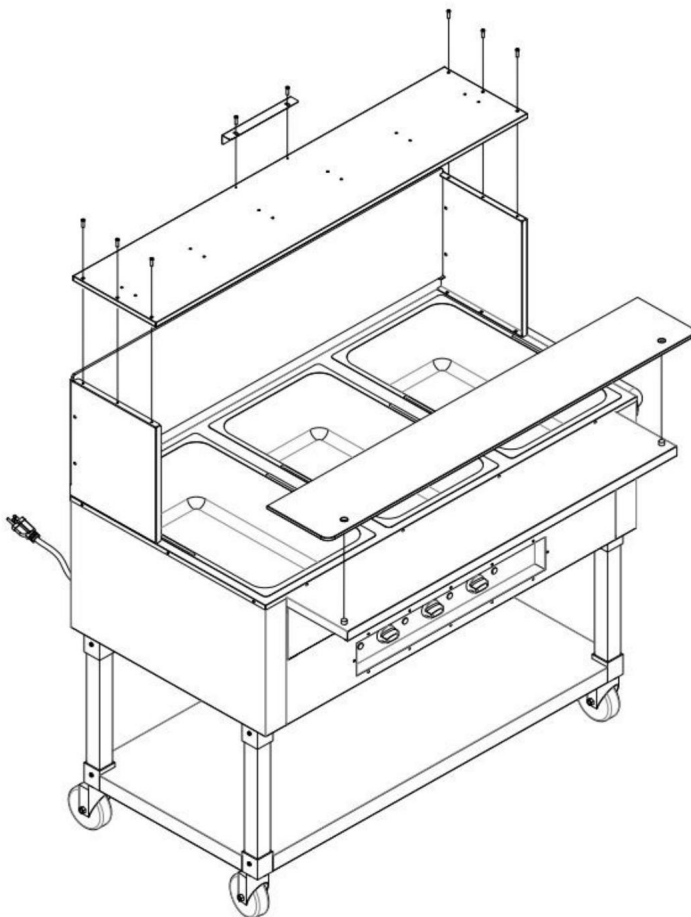


Passaggio 4 Installare prima il pannello di supporto sulle staffe di fissaggio, quindi posizionare questa parte nella parte anteriore del guscio tramite viti.

Successivamente, installare i pannelli laterali sinistro e destro e il deflettore anteriore del parapolvere



Per MDC-2C



Per MDC-3C/MDC-4C/MDC-5C

Passaggio 5 Installare i fermi del tagliere attraverso il ripiano e le staffe di supporto del ripiano su ciascuna estremità, come mostrato.

Come mostrato nella figura, fissare il coperchio superiore del parapolvere alla piastra laterale del parapolvere con le viti

IV. Istruzioni operative

1. PRERISCALDAMENTO - Per preriscaldare le singole sezioni, ruotare il quadrante dell'interruttore su alto per 10-20 minuti prima di introdurre gli alimenti negli scomparti.

Assicurarsi che le aperture della padella siano coperte per evitare perdite di calore.

2. Se è necessaria solo una parte degli scaldavivande, il vano non è utilizzato non ha bisogno di essere riscaldato.

3. IMPOSTAZIONI DELL'INTERRUTTORE

UN. Le impostazioni più soddisfacenti degli interruttori devono essere determinate dall'esperienza in base alla natura del servizio di ristorazione e al tipo di operazione, nonché preferenza individuale del ristoratore. La corretta impostazione 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 contenuto ciascun 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 che abbia avuto tempo sufficiente per tutto superfici da raffreddare prima della pulizia.

PULIZIA GIORNALIERA

1. Ruotare la manopola di controllo in posizione OFF e lasciare raffreddare l'unità prima pulizia.
2. Pulire o rimuovere l'acqua dal pozzo.

ATTENZIONE: non permettere che l'acqua schizzi o scorra sui comandi o cablaggio.

3. Utilizzare un panno morbido o una spugna con un detergente delicato per pulire l'intero gruppo più caldo. Sciacquare completamente con acqua tiepida e poi asciugare.

4. Per rimuovere è possibile utilizzare una spugnetta di 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 paglietta e un agente anticalcare approvato per l'uso su acciaio inossidabile. Esso È importante evitare che questi depositi si accumulino come potrebbero causare corrosione del pozzo in acciaio inossidabile.

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

3. Asciugare il gruppo del pozzo e lasciarlo scoperto.

AVVERTIMENTO

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

L'acqua deve essere rimossa dal pozzo e il pozzo pulito dopo ogni utilizzo.

AVVERTIMENTO

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

L'acqua deve essere rimossa dal pozzo e il pozzo pulito dopo ogni utilizzo.

PROCEDURE DI PULIZIA DEI TAGLIERI

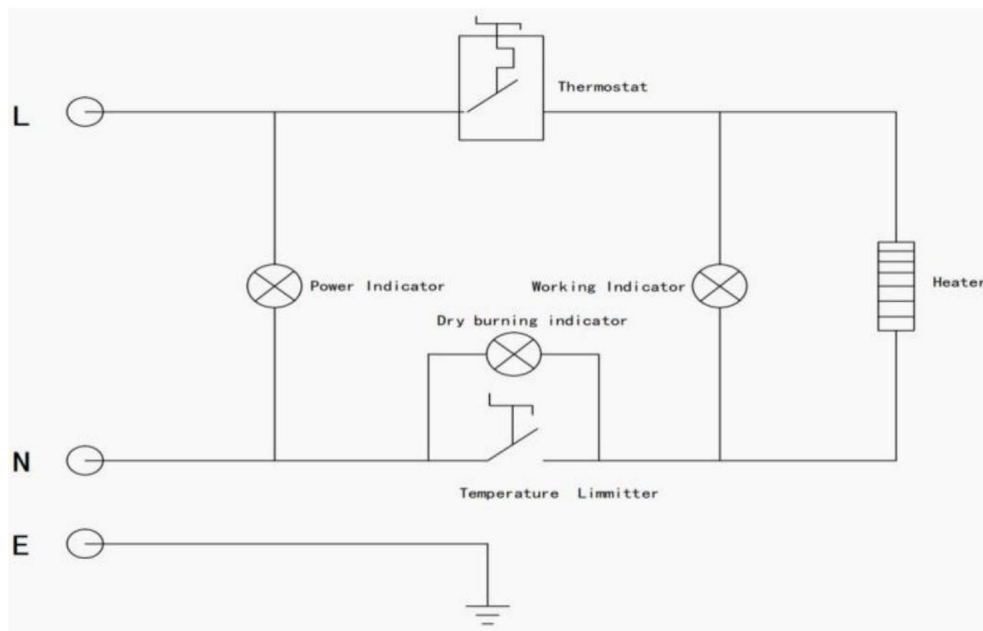
PROCEDURE DI PULIZIA DEI TAGLIERI

Quando non è disponibile l'attrezzatura per la pulizia ad alta pressione; utilizzare acqua calda, un detergente granulare o un detersivo e una spazzola a setole rigide. (Azione abrasiva è necessario, poiché pulire semplicemente la tavola non sarà sufficiente.) Dopo aver strofinato, risciacquare abbondantemente con acqua calda. Lasciare distendersi.

Le parti superiori dovrebbero essere girate ogni giorno per ridurre la possibilità di deformazioni e non dovrebbe mai essere lasciato in piedi. Periodicamente, esamina il tabellone con a raschietto pulito e piatto in acciaio inossidabile per aiutare a sigillare alcuni segni del coltello.

L'uso di mannaie su tavole o tavoli sintetici non lo è consigliato.

VI. Schema elettrico



VII. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Chiedi e verifica sempre quanto segue:

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Problema: l'unità non si riscalda:

UN. L'unità è stata collegata a una fonte elettrica adeguata con il voltaggio corretto? B.

La corrente elettrica è accesa? Controllare l'interruttore o il fusibile. C. Le manopole di

controllo sono impostate sulla posizione "ON"?

2. Problema: l'unità non mantiene la temperatura corretta del cibo. UN. I

controlli sono impostati correttamente? B. L'unità è stata

preriscaldata adeguatamente? C. Le pentole con il

cibo sono state collocate nell'unità alla temperatura desiderata o a una temperatura superiore? D. Il cibo è stato tenuto coperto?

e. Sono presenti condotti dell'aria condizionata, condotti di ripresa dell'aria o ventilatori situati vicino o

sopra l'unità, causando correnti d'aria

fredde? F. L'unità è stata collegata a una fonte elettrica adeguata con il voltaggio corretto? In tal caso, esiste una condizione di tensione "bassa"?

Problema	Potenziale causa	Soluzione
L'unità è troppo calda	Il controllo della temperatura è impostato su un valore troppo alto	Modificare la temperatura su un'impostazione più bassa
	L'unità è collegata a alimentazione errata	Rivolgiti ad un autorizzato elettricista
	Interno difettoso termostato	Rivolgiti ad un autorizzato elettricista
L'unità non è calda Abbastanza	L'unità non ha avuto abbastanza tempo per preriscaldarsi	Consentire all'unità 30 minuti raggiungere la temperatura di esercizio. Questa operazione può essere accelerata chiudendo le aperture dei cassettei.
	Il controllo della temperatura è impostato su un valore troppo basso	Modificare la temperatura impostandola su un valore più alto
	Interno difettoso termostato	Rivolgiti ad un autorizzato elettricista
L'unità non lo è lavorare affatto	L'unità non è collegata	Collegare l'unità all'alimentazione adeguata
	L'unità non è accesa	Premere l'interruttore di accensione/spengimento sul controllo digitale
	L'interruttore automatico è scattato	Ripristinare l'interruttore automatico
	La manopola di controllo è difettosa	Rivolgiti ad un autorizzato elettricista
	L'elemento riscaldante è bruciato	Rivolgiti ad un autorizzato elettricista

Sanven Technology Ltd.

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: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C

Seguimos comprometidos a proporcionarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre a mitad de precio", "A mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una estimación de los ahorros que podría beneficiarse al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no significa necesariamente cubrir todas las categorías de herramientas ofrecidas por nosotros. Le recordamos que, cuando realice un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MESAS DE VAPOR ELÉCTRICAS

MODELO: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C



MDC-2C



MDC-3C



MDC-4C



MDC-5C

¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita soporte técnico? Siéntete libre de contactarnos:

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 operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónese que no le informaremos nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

I. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Lea atentamente las siguientes declaraciones y comprenda sus
es decir, antes de su uso para garantizar un funcionamiento seguro.

Símbolo	Descripción del símbolo
	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer el manual de instrucciones con atención.
	Este símbolo, colocado antes de un comentario de seguridad, indica un tipo de precaución, advertencia o peligro. Ignorar esta advertencia puede conducir a un accidente. Para reducir el riesgo de lesiones, incendio o electrocución, por favor siga siempre las recomendaciones mostrado a continuación.
	ELIMINACIÓN CORRECTA: Este producto está sujeto a las disposiciones de la directiva europea. 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor con ruedas cruzado. a través indica que el producto requiere rechazo por 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 puede desechar con la basura doméstica normal, pero deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y dispositivos electrónicos.



PRECAUCIÓN: Para evitar riesgos debido al reinicio involuntario de

el corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de una fuente externa dispositivo de conmutación, como un temporizador, o conectado a un circuito que se encendido y apagado por la utilidad. • La

instalación, ajuste, alteración, servicio o 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 dar servicio a este equipo.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en el
cerca de este o cualquier otro aparato.
- La
información contenida en este manual es importante para el correcto
instalación, uso y mantenimiento de este producto.
- El cumplimiento
de estos procedimientos e instrucciones dará como resultado resultados satisfactorios.
resultados y un servicio sin problemas a largo plazo. Por favor lea este manual
cuidadosamente y consérvelo para futuras consultas.

No rociar las Mesas de Vapor Eléctricas con una manguera de agua a presión.

No rocíe líquidos directamente sobre el panel de control (consulte la guía de limpieza).

sección para más

detalles).

- No coloque ninguna parte de su cuerpo sobre las tapas de las Mesas de Vapor Eléctricas cuando el
la unidad está encendida.

- No opere las Mesas de Vapor Eléctricas cerca de ninguna fuente de calor o
aparato emisor de grasa (es decir, mesas de vapor eléctricas).
- No utilice
la unidad para ningún otro propósito que no sea guardar alimentos.
- No utilice objetos
punzantes para activar los controles.
- Tenga mucho cuidado al
levantar las tapas de las ollas de las Mesas de Vapor Eléctricas

Los alimentos calientes pueden expulsar vapor. No toque el elemento del tanque.
cubiertas o elementos cuando la máquina esté caliente.

- Un cable de tierra debe conectar el aparato a todas las demás unidades en el
instalación completa y de ahí a una toma de tierra independiente.
- No permita que 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 con carencia
de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o
instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y comprender
los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el

aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte 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 cumplir con las exigencias rigurosas de una operación de servicio de alimentos ocupada. Cada vapor eléctrico Las mesas han sido ensambladas y probadas según estrictas normas de calidad. estándares.

Especificaciones técnicas:

MODELO	VOLTIOS	Pozos WATTS	Pozo Total WATTS	
MDC-2C	120V~60Hz	2	500W	1000W
MDC-3C	120V~60Hz	3	500W	1500W
MDC-4C	120V~60Hz	4	500W	2000W
MDC-5C	220-240V 50/60Hz	5	750W	3750W

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 descubren daños una vez que la caja está

abierto, deténgase inmediatamente y comuníquese con la compañía de transporte para presentar una reclamación por daños.

1. Retire todo el embalaje externo que protege la parte superior de la unidad.
2. Retire todo el embalaje interno de la unidad, si está presente.
3. Inspeccione visualmente todas las partes externas e internas de la unidad en busca de daños.
4. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo con agua tibia.

No utilice almohadillas o limpiadores abrasivos ya que dañarán el acero inoxidable. superficie de acero.

Nota: Condiciones ambientales: asegúrese de que la ubicación de operación esté en una zona donde la temperatura ambiente se mantenga constante (mínimo 21°C).

Evite áreas como cerca de extractores de aire 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 lo contrario

Podría producirse combustión o decoloración.

¡Precaución! Entorno operativo Coloque la unidad sobre un piso nivelado y estable. La unidad debe estar nivelado, tanto delante como detrás y de izquierda a derecha, para mantener una igual profundidad de agua 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 un tomacorriente de pared o realizar una conexión eléctrica permanente, la unidad debe ajustarse a la altura deseada y alinearse con otros equipo.

6. Los valores nominales de voltaje y potencia de esta mesa de vapor se dan 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 estampado en la placa de identificación del dispositivo. Para equipo móvil, se incluye un cable y un enchufe adecuados para la conexión a la toma de corriente correspondiente.

7. Enchufe la unidad a un tomacorriente con conexión a tierra con el voltaje correcto y enchufe configuración. a.

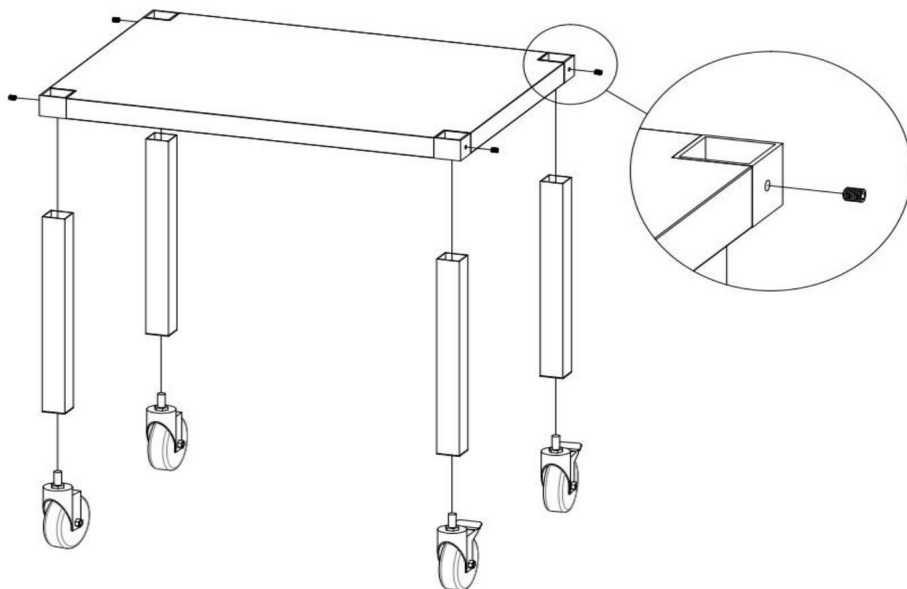
¡Advertencia! Usar cualquier receptáculo que no esté diseñado para coincidir con el El cable y el enchufe conectados PUEDEN causar lesiones personales y anularán su garantía. Conecte la mesa de vapor a un circuito derivado individual.

8. Para instalaciones permanentes, se pueden realizar conexiones a la línea de suministro. a través de conducto o cable armado. Utilice alambre de cobre para la fuente de alimentación o Conector de cable de cobre a aluminio adecuado.

9. El cuerpo del aparato debe conectarse a tierra conectando el cable de tierra perno provisto en la caja de conexiones a una buena tierra eléctrica.

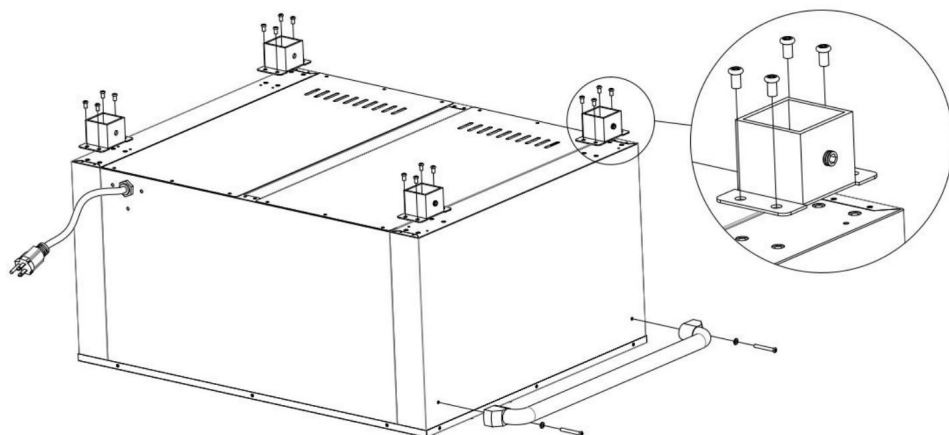
10. La mesa de vapor no está fusionada y, en consecuencia, debe conectarse a un Circuito con fusible equipado con medios de desconexión adecuados, según lo exigen las normas locales. autoridades del código.

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



Paso 1

Deslice las patas dentro del estante y apriételas a la unidad mediante los insertos fijos para las patas.

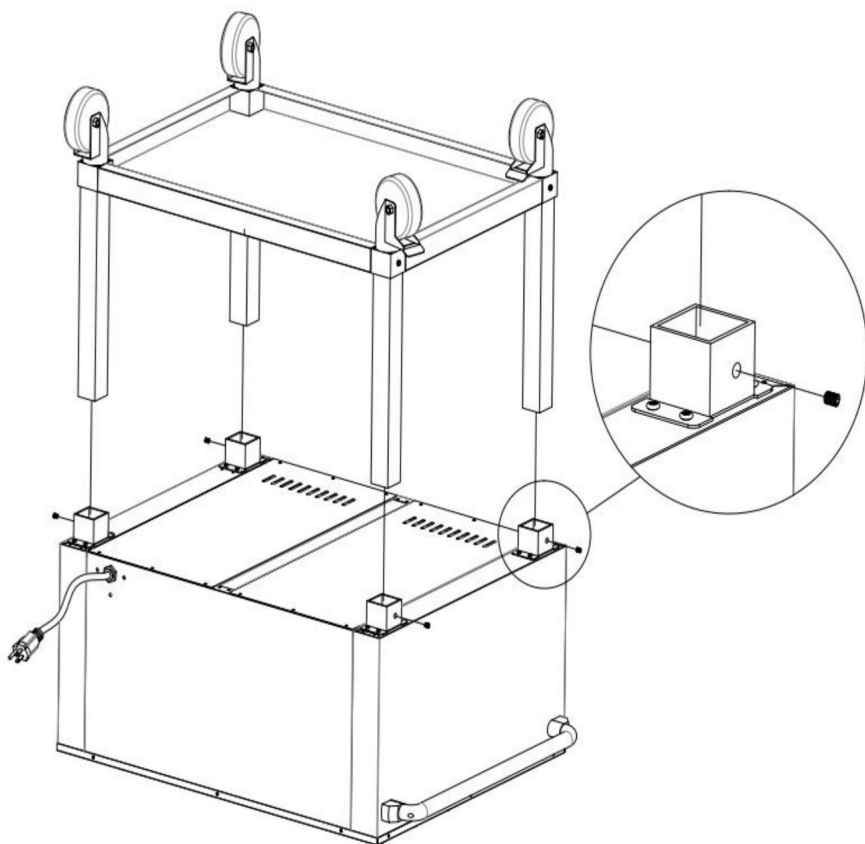


Paso 2

Coloque la unidad en el suelo boca abajo. Asegúrese de proteger la superficie superior

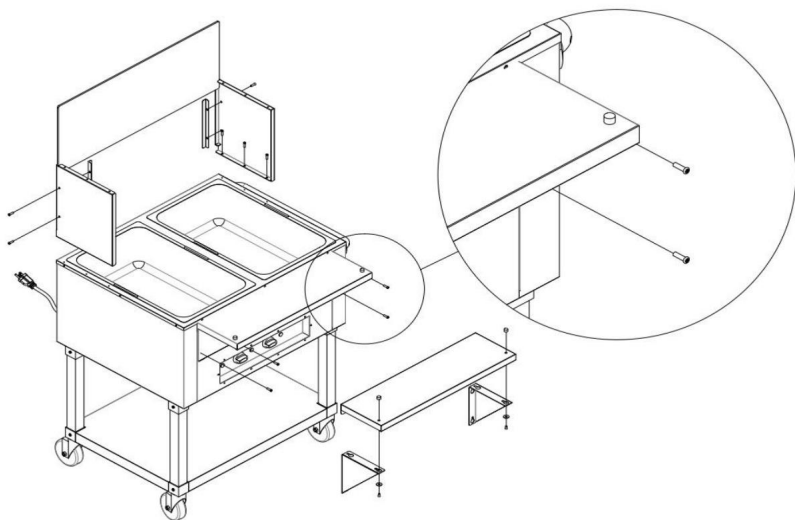
y bien contra daños cuando la unidad se coloca boca arriba sobre el piso. Una vez que los insertos de las patas estén en su lugar, apriete los tornillos de fijación de la unidad.

Apriete la manija de la unidad.



Paso 3

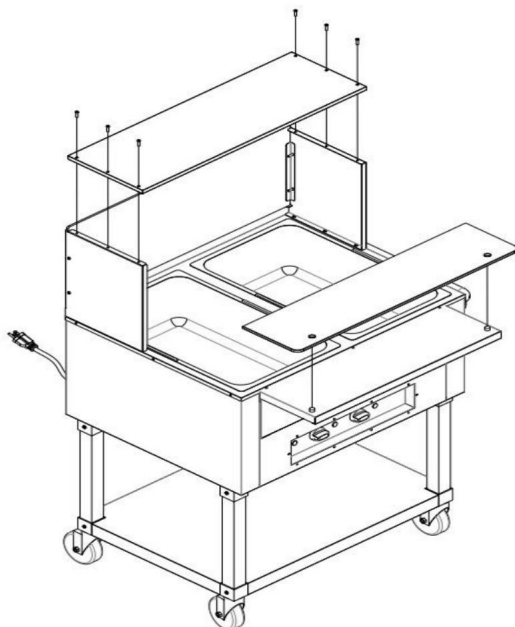
Apriete los 4 tornillos de fijación ubicados en cada esquina de los insertos de las patas del estante.



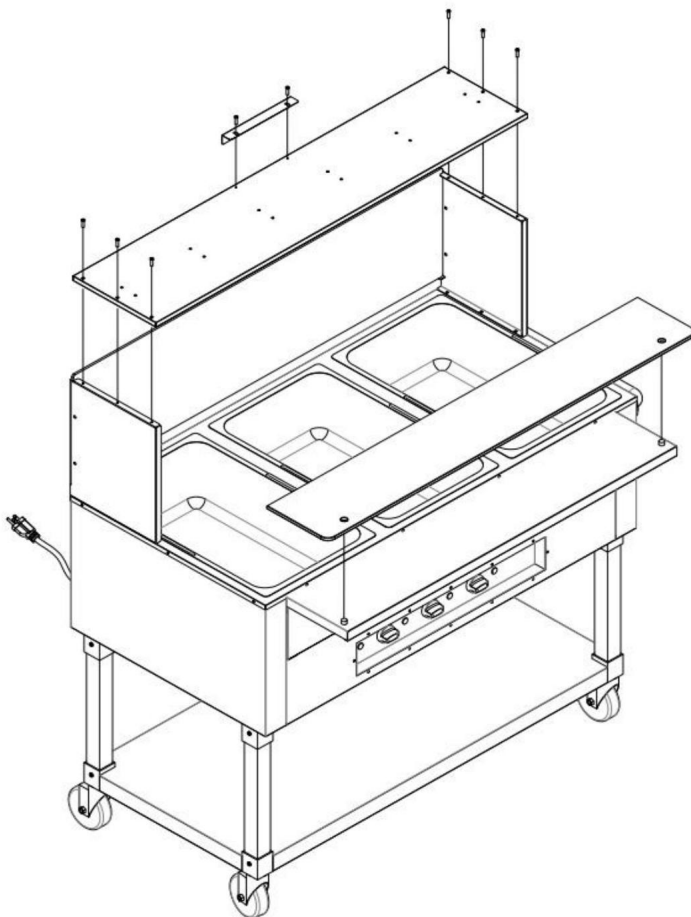
Paso 4

Primero instale la placa de soporte en los soportes de fijación y luego coloque esta parte en la parte frontal de la carcasa mediante tornillos.

A continuación, instale los paneles laterales izquierdo y derecho y el deflector frontal de la cubierta antipolvo.



Para MDC-2C



Para MDC-3C/MDC-4C/MDC-5C

Paso 5

Instale los topes de la tabla de cortar a través del estante y los soportes del estante en cada extremo como se muestra.

Como se muestra en la figura, fije la cubierta superior de la cubierta antipolvo a la placa lateral de la cubierta antipolvo con tornillos.

IV. Instrucciones de funcionamiento

1. PRECALENTAMIENTO: para precalentar secciones individuales, gire el dial del interruptor a la posición alta. durante 10 a 20 minutos antes de colocar los alimentos en los compartimentos.

Asegúrese de que las aberturas de la sartén 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 es necesario calentarlo.

3. CONFIGURACIÓN DEL INTERRUPTOR

a. Los ajustes de interruptor más satisfactorios deben ser determinados por la experiencia.

basado en la naturaleza del servicio de alimentos 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 recipientes de alimentos, la cantidad de alimentos en cada recipiente, temperatura ambiente, ubicación del calentador de alimentos con respecto a estufa u otro equipo calentado, salidas de aire, ventiladores, puertas y conductos.

V.Limpieza

Asegúrese de que el aparato haya estado apagado y haya tenido tiempo suficiente para todos superficies para que se enfríen antes de limpiarlas.

LIMPIEZA DIARIA

1. Gire la perilla de control a la posición APAGADO y deje que la unidad se enfríe antes de limpieza.

2. Limpiar o quitar el agua del pozo.

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

3. Utilice un paño suave o una esponja con un detergente suave para limpiar todo conjunto más cálido. Enjuague completamente con agua tibia y luego seque.

4. Se puede utilizar un estropajo de plástico y un detergente suave para eliminar comida endurecida.

AVISO: No utilice lana de acero.

LIMPIEZA SEMANAL

1. Los depósitos de cal debidos al contenido mineral del agua pueden eliminarse.
usando un plastico
estropajo y un agente desincrustante aprobado para su uso en acero inoxidable. Éi
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 se debe enjuagar bien 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 amoniaco. Estos pueden
causar corrosión y/o daños al pozo de acero inoxidable. No permitir
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 amoniaco. Estos pueden
causar corrosión y/o daños al pozo de acero inoxidable. No permitir
agua para reposar en el pozo.

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

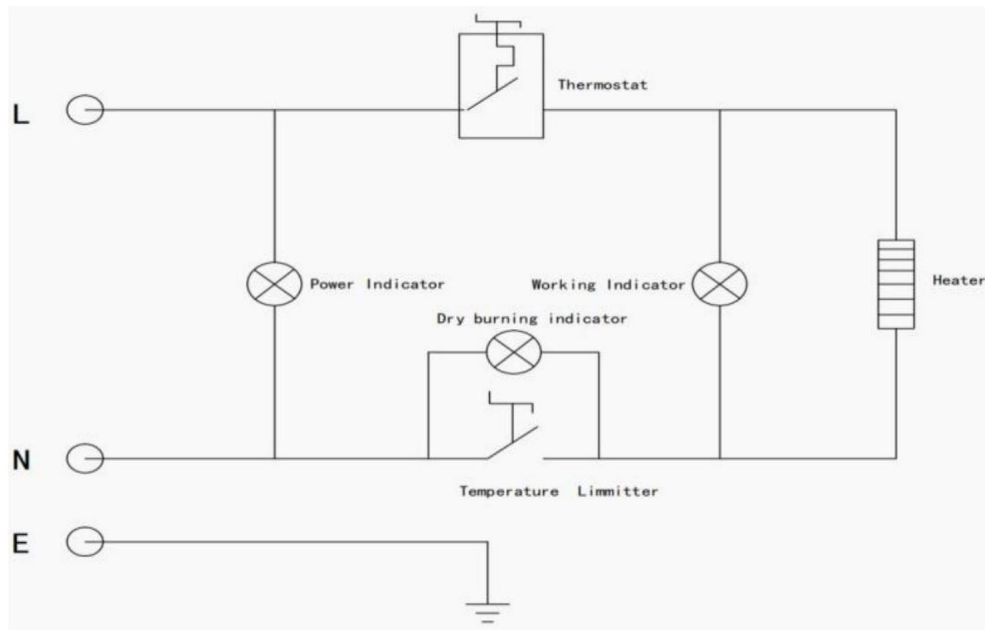
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DE LAS TABLAS DE CORTE

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DE LAS TABLAS DE CORTE

Cuando no se disponga de equipo de limpieza a alta presión; use agua caliente, un limpiador o
detergente granulado y un cepillo de cerdas duras. (Acción abrasiva
(Es necesario, ya que simplemente limpiar la tabla no será suficiente). Después de fregar,
enjuagar bien con agua caliente. Dejar reposar.

Las tapas se deben voltear diariamente para reducir la posibilidad de que se deformen y
nunca se debe poner de punta. Periódicamente, revise el tablero con un
un raspador limpio y plano de acero inoxidable para ayudar a sellar algunas de las marcas del cuchillo.
El uso de cuchillas sobre tableros o mesas sintéticas no está permitido.
recomendado.

VI. Diagrama de cableado



VII. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Siempre pregunta y verifica lo siguiente:

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

1. Problema: La unidad no calienta:

a. ¿Se ha conectado la unidad a una fuente eléctrica adecuada del voltaje adecuado? b.

¿Está encendida la electricidad en la tubería principal? Verifique el disyuntor o el fusible. C. ¿Están las

perillas de control en la posición "ON"?

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

a. ¿Están los controles configurados en la configuración

adecuada? b. ¿Se ha precalentado la unidad

adecuadamente? C. ¿Se colocaron recipientes con comida en la unidad a la temperatura deseada

o por encima de ella? d. ¿Se ha mantenido la

comida tapada? mi. ¿Hay conductos de aire acondicionado, conductos de toma de aire o ventiladores ubicados

sobre la unidad, provocando corrientes de

aire frías? 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 demasiado alto	Cambie la temperatura a una configuración más baja.
	La unidad está conectada a fuente de alimentación incorrecta	Contacta con un autorizado electricista
	Interno defectuoso termostato	Contacta con un autorizado electricista
La unidad no está caliente suficiente	La unidad no ha tenido tiempo suficiente para precalentarse	Espere 30 minutos para que la unidad alcanzar la temperatura de funcionamiento. Esto se puede acelerar cerrando las rejillas de ventilación del cajón.
	El control de temperatura está configurado demasiado bajo	Cambie la temperatura a una configuración más alta
	Interno defectuoso termostato	Contacta con un autorizado electricista
La unidad no es trabajando en absoluto	La unidad no está enchufada	Conecte la unidad a una fuente de alimentación adecuada
	La unidad no está encendida	Presione el interruptor de encendido/apagado en el control digital
	Disyuntor disparado	Restablecer el disyuntor
	La perilla de control está defectuosa	Contacta con un autorizado electricista
	El elemento calefactor está quemado	Contacta con un autorizado electricista

Sanven Tecnología 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



Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji www.vevor.com/support

STOŁY PAROWE ELEKTRYCZNE

MODEL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C

Nadal dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić Państwu narzędzia w konkurencyjnej cenie.

„Zaoszczędź o połowę”, „o połowę ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas przedstawiają jedynie szacunkową oszczędność, jaką możesz zyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi najlepszymi markami i niekoniecznie oznaczają uwzględnienie wszystkich kategorii oferowanych narzędzi przez nas. Przypominamy, aby podczas składania zamówienia u nas dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z czołowymi markami.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

STOŁY PAROWE ELEKTRYCZNE

MODEL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C



MDC-2C



MDC-3C



MDC-4C



MDC-5C

POTRZEBUJĘ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Śmiało możesz się z nami skontaktować:

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji
www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja. Przed przystąpieniem do obsługi prosimy o dokładne zapoznanie się ze wszystkimi instrukcjami. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od produktu, który otrzymałeś. Proszę wybaczyć nam, że nie będziemy ponownie informować Państwa, jeśli pojawią się jakieś aktualizacje technologii lub oprogramowania naszego produktu.

I. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych stwierdzeń i zrozumienie ich znaczenie przed użyciem, aby zapewnić bezpieczną pracę.

Symbol	Opis symbolu
	Ostrzeżenie: Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać instrukcję obsługi.
	Ten symbol, umieszczony przed uwagą dotyczącą bezpieczeństwa, oznacza rodzaj środka ostrożności, ostrzeżenia lub niebezpieczeństwa. Zignorowanie tego ostrzeżenia może doprowadzić do wypadku. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym, należy zawsze przestrzegać zaleceń pokazane poniżej.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA: Ten produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Przekreślony symbol przedstawiający kosz na śmieci na kółkach przez wskazuje, że produkt wymaga osobnego odpadu zbiórka w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu oraz wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone jako takie nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektrycznych urządzenia elektryczne.



UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego niezamierzonym zresetowaniem

wyłącznik termiczny, to urządzenie nie może być zasilane z zewnątrz

urządzenie przełączające, takie jak timer, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie używany włączane i wyłączane przez narzędzie. •

Niewłaściwa instalacja, regulacja, przeróbka, serwis lub konserwacja mogą

spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała

lub śmierć. • Przeczytaj dokładnie instrukcję montażu, obsługi i konserwacji

przed instalacją lub serwisowaniem tego sprzętu.

• Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych oparów lub cieczy w pomieszczeniu poblizu tego lub innego urządzenia. • Informacje zawarte w niniejszej instrukcji są istotne dla prawidłowego użytkowania instalacji, użytkowania i konserwacji tego produktu. • Przestrzeganie tych procedur i instrukcji będzie skutkować zadowalającymi wynikami wyników i długoterminową, bezproblemową obsługę. Proszę przeczytać tę instrukcję ostrożnie i zachowaj ją do wglądu w przyszłości. • Nie spryskiwać elektrycznych stołów parowych węży z wodą pod ciśnieniem. Nie rozpylać płynów bezpośrednio na panel sterowania (patrz czyszczenie część zawierającą szczegółowe informacje). • Nie kładź żadnej części ciała na pokrywie elektrycznego stołu parowego, gdy urządzenie jest włączone.

• Nie używaj elektrycznych stołów parowych w pobliżu źródeł ciepła lub urządzenia wydzielające tłuszcz (np. elektryczne stoły parowe). • Nie używaj urządzenia do celów innych niż przechowywanie żywności. • Nie używaj ostrych przedmiotów do aktywacji elementów sterujących. • Zachowaj szczególną ostrożność podczas podnoszenia pokrywek garnków elektrycznych stołów parowych. Z gorących potraw może wydobywać się para. Nie dotykaj elementu zbiornika pokryw lub elementów, gdy maszyna jest gorąca.

• Kabel uziemiający musi łączyć urządzenie ze wszystkimi innymi urządzeniami w sieci kompletną instalację, a stamtąd do niezależnego przyłącza uziemiającego. • Nie pozwalaj dzieciom ani osobom niepełnoletnim dotykać ani używać tego produktu (Uwaga: to Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub ich braku doświadczenia i wiedzy, jeśli zapewniono im nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiałe związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniami. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru) • Przystawka typu Y: Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknąć zagrożenia.

II. Wprowadzenie

Elektryczne stoły parowe zostały specjalnie zaprojektowane, aby spełnić wymagania rygorystyczne wymagania intensywnej działalności związanej z gastronomią. Każda elektryczna para Stoły zostały zmontowane i przetestowane zgodnie ze ścisłą jakością standardy.

Specyfikacja techniczna:

MODEL	WOLTY	Wells WAT	Dobrze ogółem WAT	
MDC-2C 120	V ~ 60 Hz	2	500 W	1000 W
MDC-3C 120	V ~ 60 Hz	3	500 W	1500 W
MDC-4C 120	V ~ 60 Hz	4	500 W	2000 W
MDC-5C	220-240 V 50/60 Hz	5	750 W	3750 W

III. Instrukcja instalacji

Należy pamiętać, że to urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowaną osobę!

A. INSTRUKCJA INSTALACJI:

Jeśli karton wygląda na uszkodzony lub uszkodzenie zostanie wykryte po jego pojawieniu się otwarte, natychmiast zatrzymaj się i skontaktuj się z firmą przewoźową, aby złożyć a

roszczenie o odszkodowanie.

1. Usuń całe opakowanie zewnętrzne chroniące górną część urządzenia
2. Usuń całe opakowanie wewnętrzne urządzenia, jeśli jest.
3. Sprawdź wzrokowo wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne części urządzenia pod kątem uszkodzeń.
4. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką i ciepłą wodą.

Nie używaj ściernych podkładek ani środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić stal nierdzewną powierzchnia stalowa.

Uwaga: Warunki otoczenia — upewnij się, że miejsce pracy znajduje się w obszarze, w którym utrzymuje się stała temperatura otoczenia (minimum 21°C).

Należy unikać miejsc w pobliżu wentylatorów wyciągowych i kanałów klimatyzacyjnych.

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

W przeciwnym razie należy zachować odpowiednią odległość od łatwopalnych ścian i materiałów

może dojść do spalenia lub odbarwienia.

Ostrożność! Środowisko pracy Umieść urządzenie na stabilnej, równej podłodze. Jednostka musi być wypoziomowany zarówno z przodu, jak i z tyłu oraz od lewej do prawej, aby zachować jednakową głębokość wody w studniach. Aby wyeliminować kołysanie lub wyregulować wysokość obróć regulowane nóżki we właściwym kierunku, aż do uzyskania żądanej wysokości uzyskuje się wyniki.

5. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego lub trwałym podłączeniem do prądu, urządzenie należy wyregulować na żądaną wysokość i dopasować do innych sprzęt.

6. Wartości znamionowe napięcia i mocy tego stołu parowego podano na stronie tabliczka znamionowa urządzenia. Podłącz stół parowy do obwodu pod napięciem i rodzaj prądu podobny do tego wybitego na tabliczce znamionowej urządzenia. Dla sprzęt ruchomy, do podłączenia dołączony jest odpowiedni przewód i wtyczka pasujące gniazdo zasilania.

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

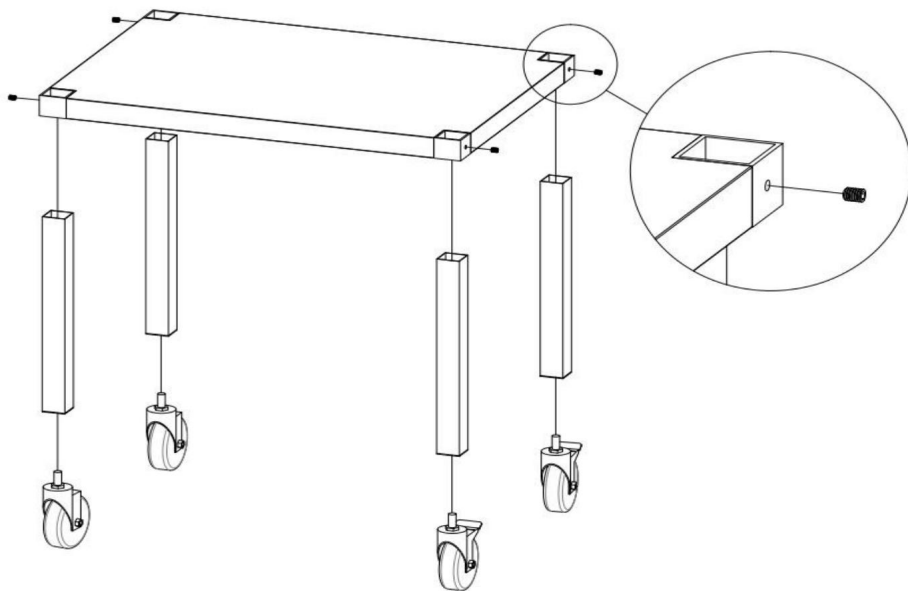
Ostrzeżenie! Używanie dowolnego gniazda, które nie jest zaprojektowane tak, aby pasowało do podłączony przewód i wtyczka MOGA spowodować obrażenia ciała i unieważnienie umowy Gwarancja. Proszę podłączyć stół parowy do indywidualnego obwodu odgałęzionego

8. W przypadku instalacji stałych można wykonać przyłącza do linii zasilającej przez kanał lub kabel pancerny. Do zasilania użyj drutu miedzianego lub odpowiednie złącze przewodu miedzianego z aluminium.

9. Korpus urządzenia należy uziemić poprzez podłączenie uziemienia kołek znajdujący się w skrzynce przyłączeniowej do dobrego uziemienia elektrycznego.

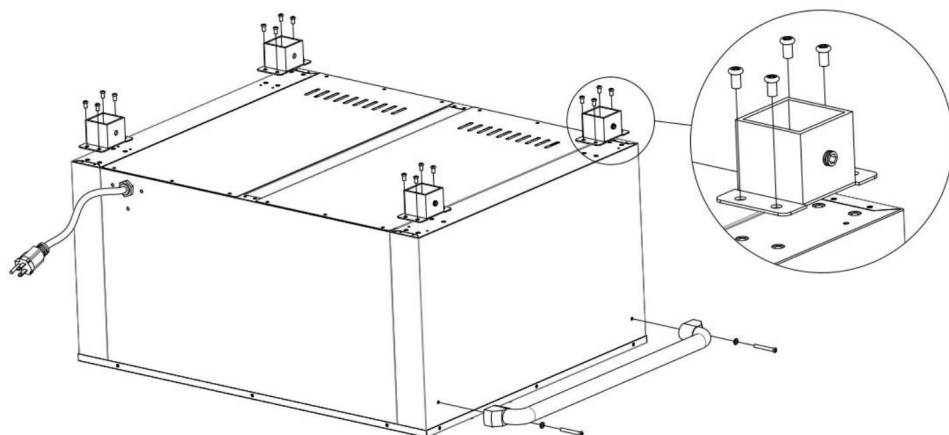
10. Stół parowy nie jest zabezpieczony bezpiecznikiem i w związku z tym musi być podłączony do a obwód bezpiecznikowy wyposażony w odpowiednie środki rozłączające, zgodnie z lokalnymi wymaganiami władze kodowe.

11. Aby zmontować jednostki, wykonaj kroki od 1 do 5 wymienione poniżej.



Krok 1

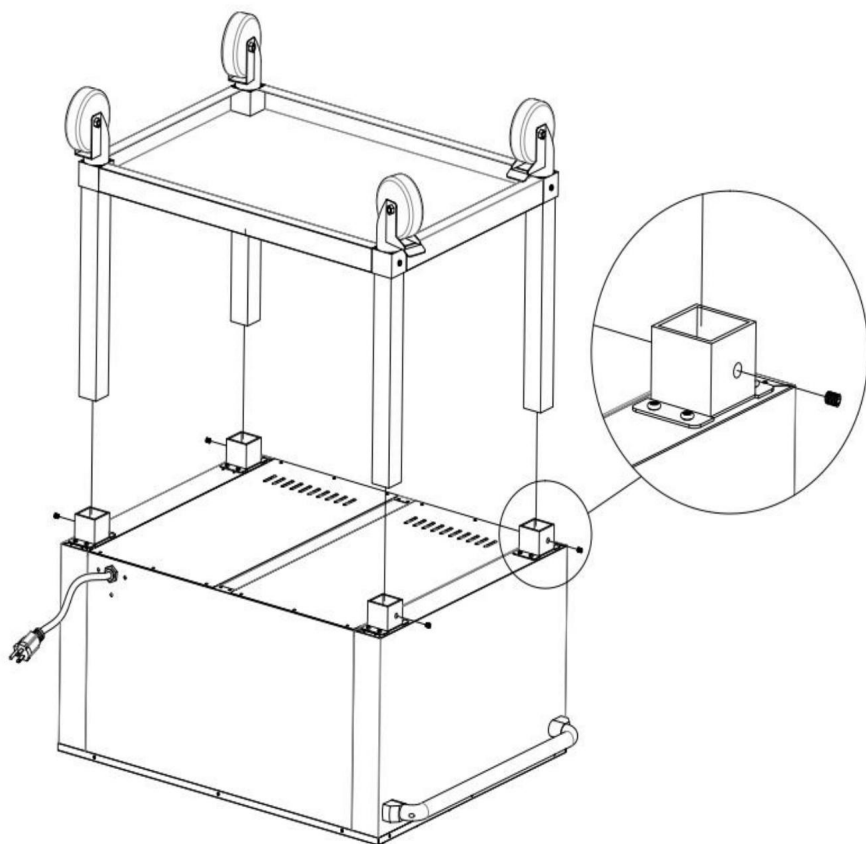
Wsuń nogi do wnętrza półki i przymocuj je do mebla za pomocą stałych wkładek na nogi.



Krok 2

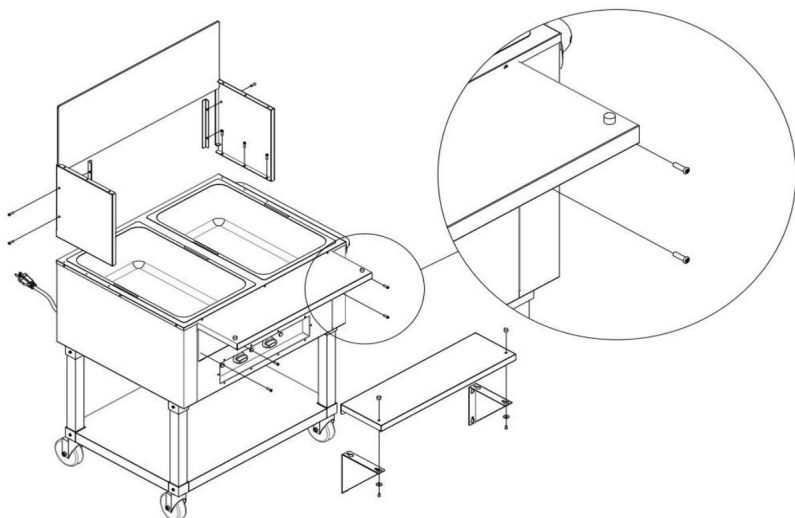
Umieść urządzenie na podłodze do góry nogami. Pamiętaj, aby zabezpieczyć górną powierzchnię

i zabezpieczone przed uszkodzeniami, gdy urządzenie zostanie umieszczone na podłodze.
Po umieszczeniu wkładek na nogi dokręć śruby ustalające w urządzeniu.
Dokręć uchwyt na urządzeniu.



Krok 3

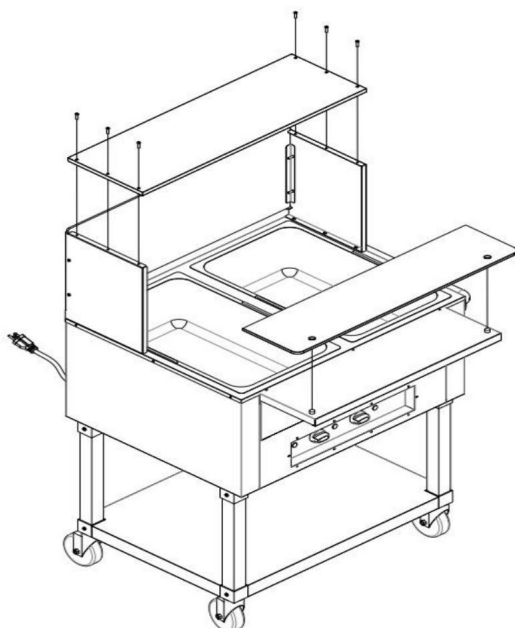
Dokręć 4 śruby ustalające znajdujące się w każdym rogu wkładek nóg półki.



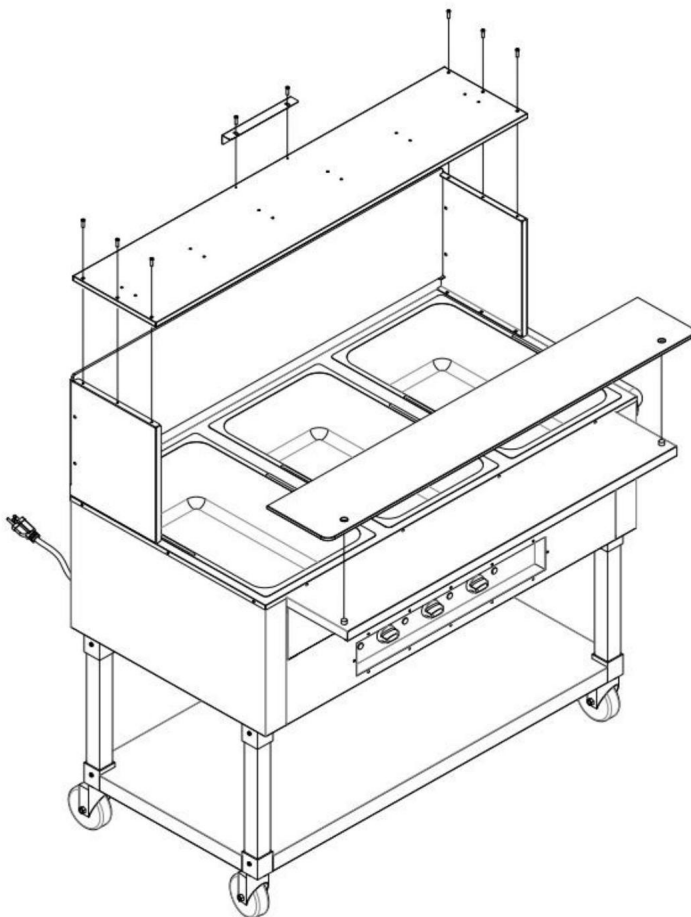
Krok 4

Najpierw zamontuj płytę nośną na wspornikach mocujących, a następnie umieść tę część z przodu obudowy za pomocą śrub.

Następnie zamontuj lewy i prawy panel boczny oraz przednią przegrodę osłony przeciwpylowej



Dla MDC-2C



Dla MDC-3C/MDC-4C/MDC-5C

Krok 5

Zamontuj ograniczniki deski do krojenia w półce i wsporniki półki na każdym końcu, jak pokazano.

Jak pokazano na rysunku, przymocuj górną pokrywę osłony przeciwpłykowej do bocznej płyty osłony za pomocą śrub

IV.Instrukcja obsługi

1. ROZGRZEWANIE — Aby wstępnie rozgrzać poszczególne sekcje, ustaw pokrętko przełącznika w pozycji wysokiej przez 10-20 minut przed umieszczeniem żywności w przegródkach.

Upewnij się, że otwory patelni są przykryte, aby zapobiec utracie ciepła.

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

3. PRZEŁĄCZ USTAWIENIA

A. Najbardziej zadowalające ustawienia przełączników należy określić na podstawie doświadczenia w zależności od charakteru usługi gastronomicznej i rodzaju prowadzonej działalności indywidualne preferencje prowadzącego restaurację. Prawidłowe ustawienie przełącznika konieczne do utrzymania żywności w żądanej temperaturze będzie się różnić w zależności od tego od częstotliwości obracania, wielkości pojemników na żywność, ilości żywności każdy pojemnik, temperatura pokojowa, lokalizacja podgrzewacza żywności względem kuchenki mikrofalowej lub innego ogrzewanego sprzętu, wylotów powietrza, wentylatorów, drzwi i korytarze.

V. Czyszczenie

Upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i że wszyscy mieli wystarczająco dużo czasu powierzchnie do ostygnięcia przed czyszczeniem.

CODZIENNE CZYSZCZENIE

1. Obróć pokrętko sterujące do pozycji WYŁĄCZONEJ i poczekaj, aż urządzenie ostygnie czyszczenie.

2. Oczyszczyć lub usunąć wodę ze studni.

PRZESTROGA: Nie pozwól, aby woda rozpryskiwała się lub spływała na elementy sterujące lub okablowanie.

3. Do czyszczenia całości użyj miękkiej szmatki lub gąbki zwilżonej łagodnym detergentem cieplejszy montaż. Całkowicie spłucz ciepłą wodą, a następnie osusz.

4. Do usunięcia można użyć plastikowego czyścika i łagodnego detergentu stwardniałe jedzenie.

UWAGA: Nie stosować wełny stalowej.

COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE

1. Można usunąć osady kamienia powstałe na skutek zawartości minerałów w wodzie za pomocą plastiku
czyścik i środek odkamieniający dopuszczony do stosowania na stali nierdzewnej. To ważne jest, aby zapobiegać gromadzeniu się tych osadów, co może powodować korozja studni ze stali nierdzewnej.

2. Po odkamienianiu studzienkę należy dokładnie przepłukać wodą
roztwór octu i wody w celu zneutralizowania wszelkich pozostałości środka czyszczącego.

3. Wytrzyj zespół studzienki do sucha i pozostaw bez przykrycia.

OSTRZEŻENIE

Nie stosować silnie żrących środków czyszczących, kwasów ani amoniaku. Mogą spowodować korozję i/lub uszkodzenie studzienki ze stali nierdzewnej. Nie pozwalaj wodę, żeby stała w studni.

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

OSTRZEŻENIE

Nie stosować silnie żrących środków czyszczących, kwasów ani amoniaku. Mogą spowodować korozję i/lub uszkodzenie studzienki ze stali nierdzewnej. Nie pozwalaj wodę, żeby stała w studni.

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

PROCEDURY CZYSZCZENIA DESKI DO KROJENIA

PROCEDURY CZYSZCZENIA DESKI DO KROJENIA

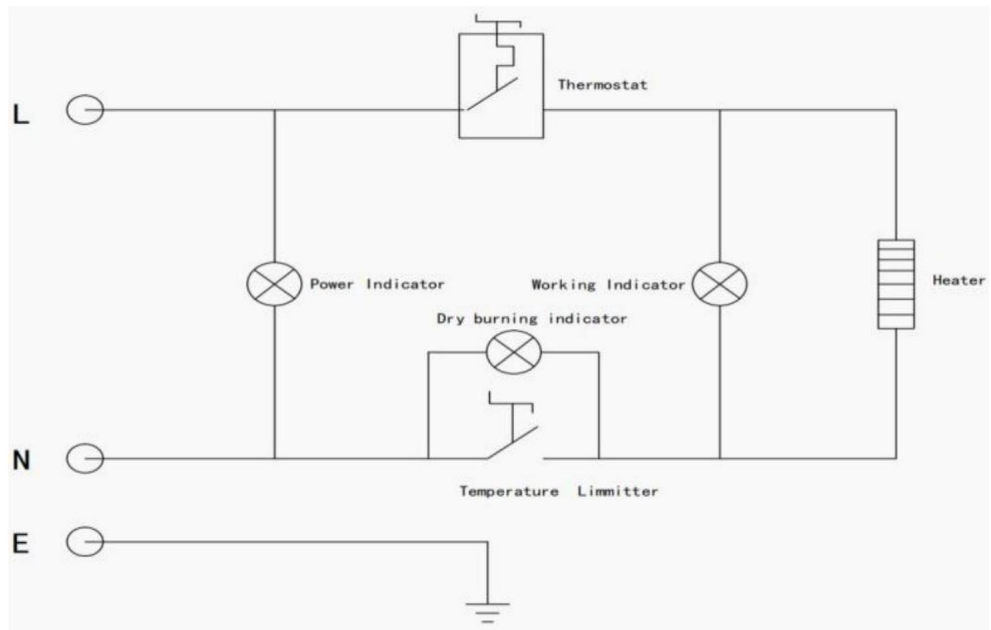
Gdy nie jest dostępny sprzęt do czyszczenia pod wysokim ciśnieniem; używaj gorącej wody, granulowanego środka czyszczącego lub detergentu i szczotki o sztywnym włosiu. (Działanie ścierne jest konieczne, gdyż samo przetarcie deski nie wystarczy.) Po wyszorowaniu dokładnie spłucz gorącą wodą. Pozwól położyć się płasko.

Blaty należy codziennie odwracać, aby zmniejszyć ryzyko wypaczenia i wypaczenia nigdy nie należy stawiać na krawędzi. Okresowo przechodź po planszy za pomocą a czysty, płaski skrobak ze stali nierdzewnej, który pomaga zatrzeć niektóre ślady noża.

Nie zaleca się stosowania tasaków na płytach syntetycznych lub blatach

Zalecana.

VI.Schemat połączeń



VII.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zawsze pytaj i sprawdzaj następujące kwestie:

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

1. Problem: Urządzenie nie nagrzewa się:

A. Czy urządzenie zostało podłączone do odpowiedniego źródła prądu o właściwym napięciu? B. Czy zasilanie jest włączone w sieci głównej? Sprawdź wyłącznik lub bezpiecznik. C. Czy pokrętła sterujące są ustawione w pozycji „ON”?

2. Problem: Urządzenie nie utrzymuje właściwej temperatury żywności. A. Czy elementy sterujące są ustawione na prawidłowe ustawienie? B. Czy urządzenie zostało odpowiednio podgrzane? C. Czy w urządzeniu umieszczono naczynia z żywnością o żądanej temperaturze lub wyższej? D. Czy żywność była przechowywana pod przykryciem? E. Czy w pobliżu lub w pobliżu znajdują się kanały klimatyzacyjne, kanały powietrza nawiewanego lub wentylatory?

nad jednostką, powodując chłodne przeciągi?

F. Czy urządzenie zostało podłączone do odpowiedniego źródła prądu o właściwym napięciu? Jeśli tak, czy występuje stan „niskiego” napięcia?

Wydanie	Potencjalna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest zbyt gorące	Regulacja temperatury jest ustawiona zbyt wysoko	Zmień temperaturę na niższą
	Urządzenie jest podłączone do nieprawidłowe zasilanie	Skontaktuj się z autoryzowanym elektryk
	Uszkodzony wewnętrznie termostat	Skontaktuj się z autoryzowanym elektryk
Urządzenie nie jest gorące wystarczająco	Urządzenie nie miało wystarczająco dużo czasu na wstępne nagrzanie	Pozwól urządzeniu na 30 minut osiągnąć temperaturę roboczą. Można to przyspieszyć zamykając otwory wentylacyjne szuflady.
	Regulacja temperatury jest ustawiona zbyt nisko	Zmień temperaturę na wyższą
	Uszkodzony wewnętrznie termostat	Skontaktuj się z autoryzowanym elektryk
Jednostka nie w ogóle pracować	Urządzenie nie jest podłączone	Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania
	Urządzenie nie jest włączone	Naciśnij wyłącznik/wyłącznik na cyfrowym sterowaniu
	Zadziałał wyłącznik automatyczny	Zresetuj wyłącznik automatyczny
	Pokrętko sterujące jest uszkodzone	Skontaktuj się z autoryzowanym elektryk
	Element grzejny jest przepalony	Skontaktuj się z autoryzowanym elektryk

Sanven Technology Ltd.

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

ELEKTRISCHE STOOMTAFELS

MODEL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C

We blijven ons inzetten om u gereedschap tegen een concurrerende prijs te bieden.

"Bespaar de helft", "Halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die door ons worden gebruikt vertegenwoordigt slechts een schatting van de besparingen die u zou kunnen profiteren als u bepaalde gereedschappen bij ons koopt in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat deze alle categorieën van aangeboden gereedschappen omvatten door ons. Wij verzoeken u vriendelijk om bij het plaatsen van een bestelling bij ons goed na te gaan of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELEKTRISCHE STOOMTAFELS

MODEL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C



MDC-2C



MDC-3C



MDC-4C



MDC-5C

HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u productvragen? 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 instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u ermee aan de slag gaat. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u heeft ontvangen. Vergeef ons alstublieft dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates zijn voor ons product.

I.BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de volgende verklaringen aandachtig door en zorg ervoor dat u ze begrijpt

betekenis voorafgaand aan gebruik om een veilige werking te garanderen.

Symbol	Symbol Beschrijving
	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de instructies lezen gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
	Dit symbool, geplaatst vóór een veiligheidsopmerking, geeft een soort aan van voorzorg, waarschuwing of gevaar. Het negeren van deze waarschuwing kan tot een ongeval leiden. Om het risico op letsel, brand of elektrocutie, volg altijd de aanbeveling hieronder weergegeven.
	JUISTE VERWIJDERING: Dit product valt onder de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een gekruiste klike through geeft aan dat het product gescheiden afval vereist collectie in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires gemarkeerd met dit symbool. Producten gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moet naar een inzamelpunt worden gebracht voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



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

de thermische beveiliging, mag dit apparaat niet via een extern apparaat worden gevoed schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten op een circuit dat regelmatig werkt door het hulpprogramma in- en uitgeschakeld.

- Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud kunnen leiden tot schade 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 brandbare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat.
- De informatie in deze handleiding is belangrijk voor het juiste gebruik installatie, gebruik en onderhoud van dit product.
- Het naleven van deze procedures en instructies zal tot tevredenheid leiden resultaten en 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 (zie reiniging sectie voor details).

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 apparaat (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. Uit hete etenswaren kan stoom ontsnappen. Raak het tankelement niet aan afdekkingen of elementen wanneer de machine heet is.

- Een aardingskabel moet het apparaat verbinden met alle andere units in de volledige installatie en van daaruit naar een onafhankelijke aardaansluiting.
- Laat kinderen of minderjarigen dit product niet aanraken of gebruiken (Opmerking: dit Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebreken van ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructies over het veilige gebruik van het apparaat en dat u deze begrijpt de gevaren die daarmee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met de spelen apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht).
- Type Y-

opzetstuk: Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om dit te doen een gevaar vermijden.

II. Inleiding

De Elektrische Stoomtafels zijn speciaal ontworpen om te voldoen aan de strenge eisen van een drukke foodservice-organisatie. Elke elektrische stoom Tafels zijn volgens strenge kwaliteit samengesteld en getest normen.

Technische specificaties:

MODEL	VOLTEN	Wells WATT/Well Totaal WATT	
MDC-2C 120V~60Hz		2	500W 1000W
MDC-3C 120V ~ 60Hz		3	500W 1500W
MDC-4C 120V ~ 60Hz		4	500W 2000W
MDC-5C	220-240V~ 50/60 Hz	5	750W 3750W

III. Installatie-instructies

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

A. INSTALLATIE-INSTRUCTIE:

Als de doos beschadigd lijkt, of als er schade wordt ontdekt zodra de doos beschadigd is geopend, stop dan onmiddellijk en neem contact op met het vrachtbedrijf om een aanvraag in te dienen schadeclaim.

1. Verwijder al het externe verpakkingsmateriaal dat het bovenste gedeelte van het apparaat beschermt
2. Verwijder alle interne verpakking van de unit, indien aanwezig.
3. Inspecteer alle externe en interne delen van het apparaat visueel op schade.
4. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek met warm water.

Gebruik geen schuursponsjes of schoonmaakmiddelen, omdat deze het roestvrij staal beschadigen stalen oppervlak.

Opmerking: Omgevingsomstandigheden - Zorg ervoor dat de bedrijfslocatie zich in een ruimte waar de omgevingstemperatuur constant wordt gehouden (minimaal 21°C).

Vermijd gebieden zoals in de buurt van afzuigventilatoren en airconditioningkanalen.

Waarschuwing! Bedrijfsomgeving Zorg ervoor dat de Bedieningslocatie zich op een locatie bevindt op een redelijke afstand van brandbare muren en andere materialen

Er kan verbranding of verkleuring optreden.

Voorzichtigheid! Gebruiksomgeving Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke vloer. De eenheid moet waterpas zijn, zowel voor als achter en van links naar rechts, om een evenwicht te behouden gelijke waterdiepte in alle putten. Om schommelen te elimineren of aan te passen hoogte, draai de verstelbare pootjes in de juiste richting tot de gewenste hoogte resultaten worden verkregen.

5. Voordat u de stekker van het apparaat in een stopcontact steekt of een permanente elektrische aansluiting maakt, de unit moet op de gewenste hoogte worden afgesteld en uitgelijnd met andere apparatuur.

6. De spannings- en wattagewaarden van deze stoomtabel staan vermeld op de typeplaatje van het apparaat. Sluit de stoomtafel aan op een circuit met spanning en type stroom vergelijkbaar met het type dat op het typeplaatje van het apparaat staat vermeld. Voor verplaatsbare apparatuur, voor aansluiting hierop wordt een geschikt snoer en stekker meegeleverd 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.**

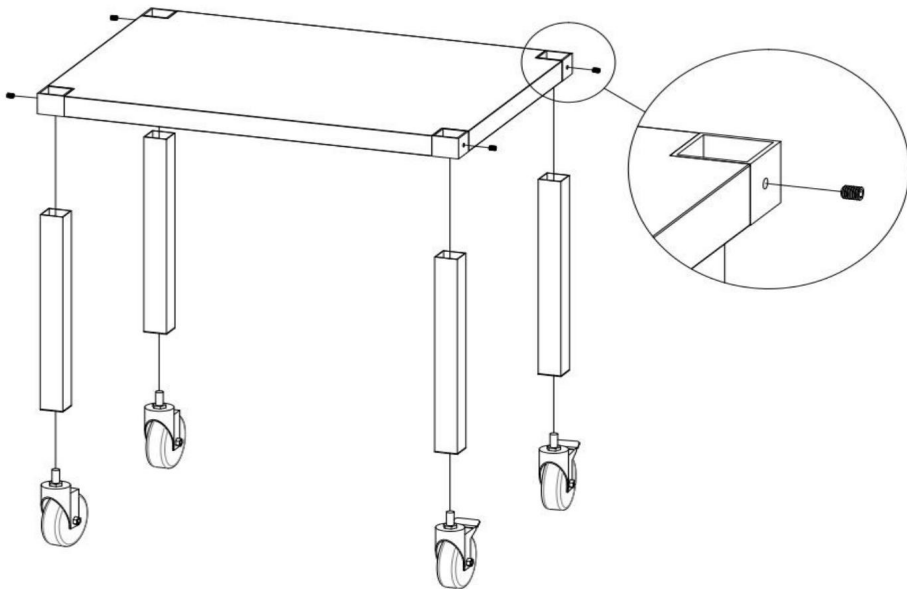
Waarschuwing! Gebruik een houder die niet is ontworpen om te passen bij de aangesloten snoer en stekker KAN persoonlijk letsel veroorzaken en ZAL uw geldigheid ongeldig maken garantie. Sluit de stoomtafel aan op een individueel vertakt circuit

8. Voor permanente installaties kunnen aansluitingen op de toevoerleiding worden gemaakt via een leiding of gepantserde kabel. Gebruik koperdraad voor de voeding of geschikte koper-naar-aluminium draadconnector.

9. De behuizing van het apparaat moet worden geaard door de aarde aan te sluiten draadeind in de aansluitdoos op een goede elektrische aarde aansluiten.

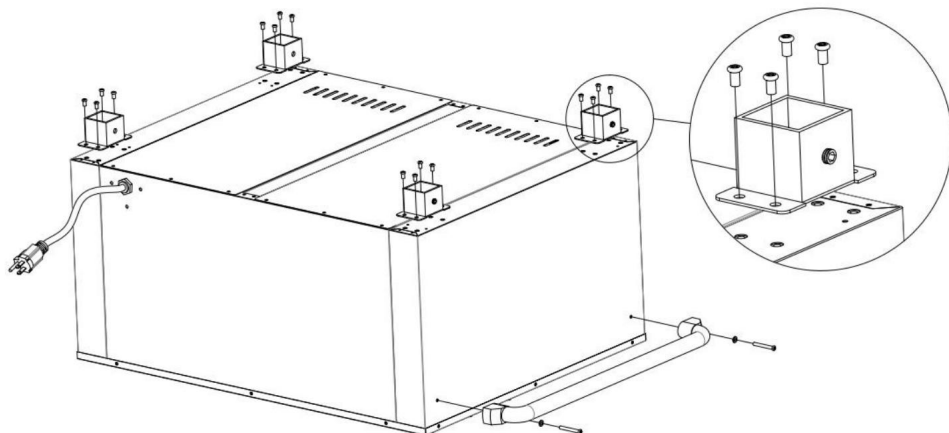
10. De stoomtafel is niet gezekerd en moet daarom worden aangesloten op een gezekerd circuit uitgerust met geschikte ontkoppelingsmiddelen, zoals vereist door de plaatselijke autoriteiten code-autoriteiten.

11. Om de units te monteren volgt u de onderstaande stappen 1 tot en met 5.



Stap 1

Schuif de poten in de plank en maak deze vast aan het meubel met de vaste inzetstukken voor de poten.

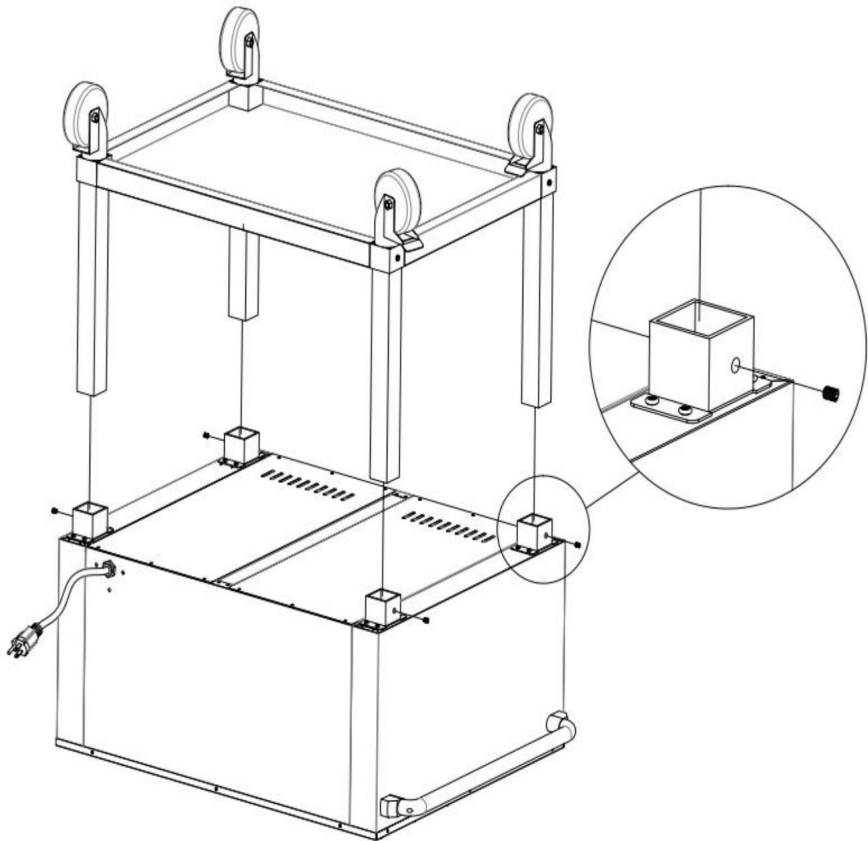


Stap 2

Plaats het apparaat ondersteboven op de vloer. Zorg ervoor dat u het bovenoppervlak beschermt

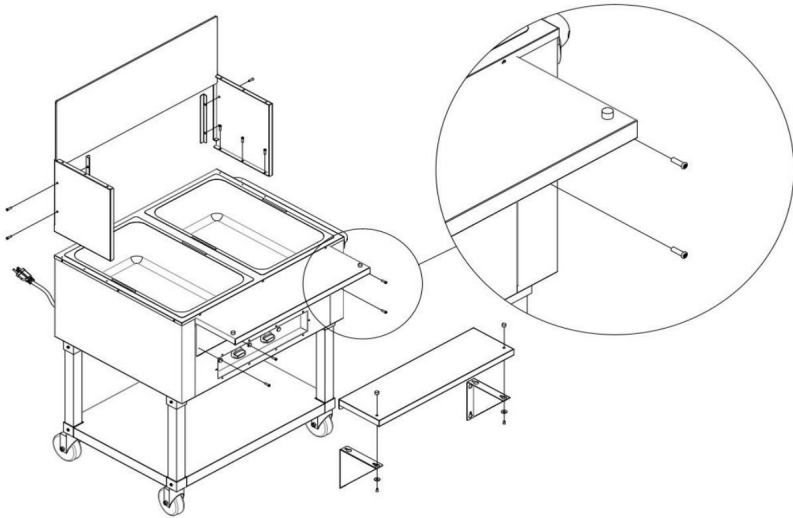
en beschermd tegen beschadiging als het apparaat met zijn bovenkant op de vloer wordt geplaatst. Zodra de pootinzetstukken op hun plaats zitten, draait u de stelschroeven in het apparaat vast.

Draai de hendel op het apparaat vast.



Stap 3

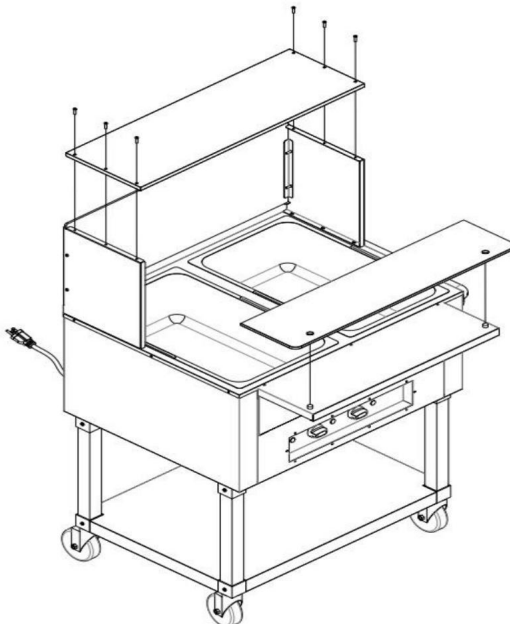
Draai de 4 stelschroeven vast die zich in elke hoek van de inzetstukken voor de plankpoten bevinden.



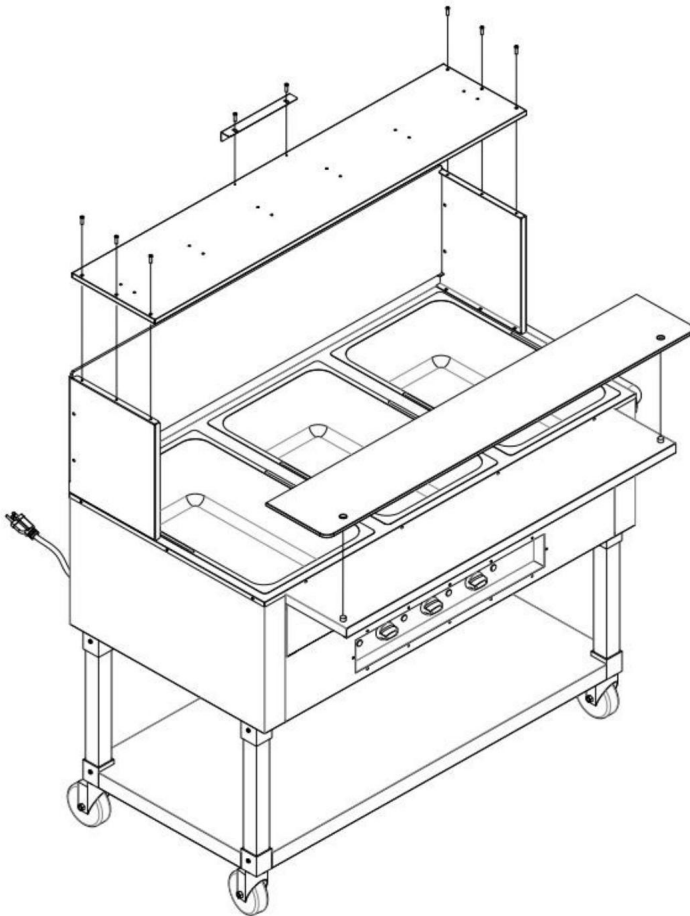
Stap 4

Installeer eerst de steunplank op de bevestigingsbeugels en plaats dit onderdeel vervolgens met schroeven aan de voorkant van de schaal.

Installeer vervolgens de linker- en rechterzijpanelen en het voorschot van de stofkap



Voor MDC-2C



Voor MDC-3C/MDC-4C/MDC-5C

Stap 5

Installeer de snijplankstoppers door de plank en de steunbeugels van de plank aan beide uiteinden, zoals afgebeeld.

Zoals weergegeven in de afbeelding, bevestigt u de bovenste afdekking van de stofkap met schroeven aan de zijplaat van de stofkap

IV. Gebruiksaanwijzing

1. VOORVERWARMEN - Om individuele secties voor te verwarmen, draait u de schakelaar naar hoog gedurende 10-20 minuten voordat het voedsel in de compartimenten wordt geplaatst.

Zorg ervoor dat de panopeningen afgedekt zijn om warmteverlies te voorkomen.

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

3. SCHAKEL INSTELLINGEN

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

V.Reiniging

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en voldoende tijd voor alles heeft gehad oppervlakken afkoelen alvorens ze schoon te maken.

DAGELIJKSE REINIGING

1. Draai de bedieningsknop naar de UIT-positie en laat het apparaat eerst afkoelen schoonmaak.

2. Reinig of verwijder water uit de put.

LET OP: Zorg ervoor dat er geen water op de bedieningselementen spat of loopt bedrading.

3. Gebruik een zachte doek of spons met een mild schoonmaakmiddel om het geheel schoon te maken warmere montage. Volledig afspoelen met warm water en vervolgens drogen.

4. Voor het verwijderen kunt u een plastic schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel gebruiken gehard voedsel.

OPMERKING: Gebruik geen staalwol.

WEKELIJKSE REINIGING

1. Kalkaanslag als gevolg van het mineraalgehalte van het water kan worden verwijderd

gebruik van een kunststof

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

Het is belangrijk om te voorkomen dat deze afzettingen zich ophopen, zoals deze kunnen veroorzaken corrosie van de roestvrijstalen put.

2. Na het ontkalken moet het putsamenstel grondig worden gespoeld met een oplossing van azijn en water om alle schoonmaakresten te neutraliseren.

3. Veeg de putconstructie droog en laat deze onbedekt liggen.

WAARSCHUWING

Gebruik geen sterk bijtende schoonmaakmiddelen, zuren of ammoniak. Deze mogen corrosie en/of schade aan de roestvrijstalen put veroorzaken. Niet toestaan water om in de put te staan.

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

WAARSCHUWING

Gebruik geen sterk bijtende schoonmaakmiddelen, zuren of ammoniak. Deze mogen corrosie en/of schade aan de roestvrijstalen put veroorzaken. Niet toestaan water om in de put te 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

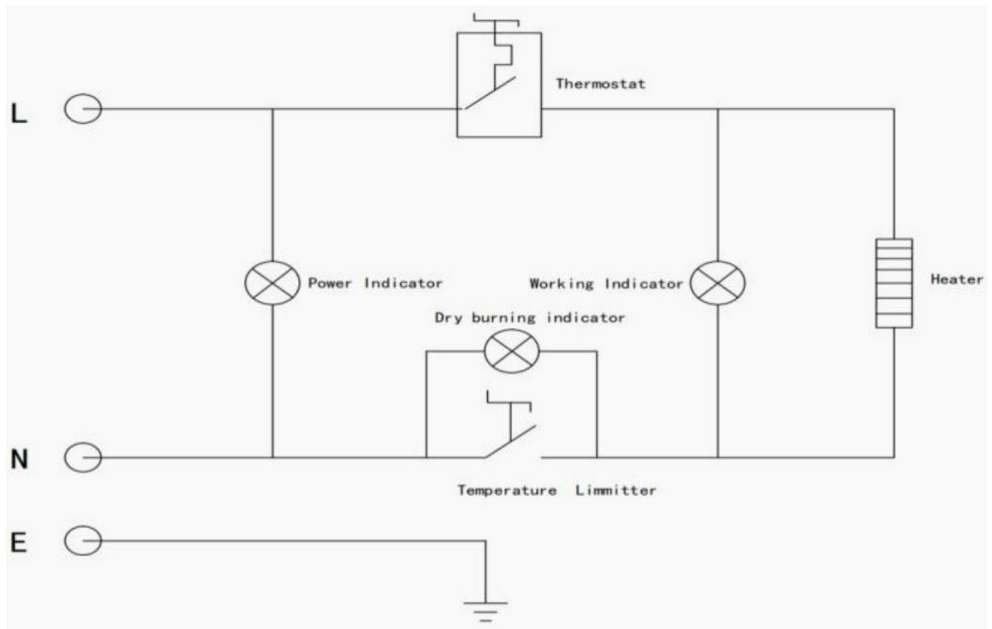
Wanneer geen hogedrukreinigingsapparatuur beschikbaar is: gebruik heet water, een korrelig reinigingsmiddel of wasmiddel en een harde borstel. (Schurende werking

Dit is noodzakelijk, omdat het simpelweg afvegen van de plank niet voldoende is.) Spoel na het schrobben grondig af met heet water. Laat plat liggen.

De toppen moeten dagelijks worden omgedraaid om de kans op kromtrekken te verminderen mag nooit overeind blijven staan. Ga regelmatig over het bord met een een schone, platte roestvrijstalen schraper om enkele messporen te verzegelen.

Het gebruik van hakmessen op kunststof planken of tafelbladen is dat niet aanbevolen.

VI. Bedradingsschema



VII. PROBLEMEN OPLOSSEN

Vraag en controleer altijd het volgende:

GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

1. Probleem: Unit verwarmt niet:

A. Is het apparaat aangesloten op een geschikte elektrische bron met de juiste spanning?

B. Is de elektriciteit ingeschakeld op de hoofdleiding? Controleer de stroomonderbreker of

zekering. C. Staan de bedieningsknoppen in de stand "ON"?

2. Probleem: Het apparaat handhaaft niet de juiste voedseltemperatuur. A.

Zijn de bedieningselementen op de juiste instelling

ingesteld? B. Is het apparaat op de juiste manier

voorverwarmd? C. Zijn er pannen met voedsel op of boven de gewenste temperatuur in de

unit geplaatst? D. Is het voedsel afgedekt

bewaard? e. Zijn er airconditioningkanalen, aanzuigluchtkanalen of ventilatoren in de buurt van of?

over de unit heen, waardoor er koele tocht

ontstaat? F. Is het apparaat aangesloten op een geschikte elektrische bron met de juiste spanning? Zo

ja, is er sprake van een "lage" spanningstoestand?

Probleem	Potentiële oorzaak	Oplossing
Het apparaat is te heet	De temperatuurregeling is te hoog ingesteld	Verander de temperatuur naar een lagere instelling
	Eenheid is aangesloten onjuiste voeding	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien
	Defect intern thermostaat	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien
Het apparaat is niet heet genoeg	Het apparaat heeft niet genoeg tijd gehad om voor te verwarmen	Geef het apparaat 30 minuten de tijd bedrijfstemperatuur bereiken. Dit kan worden versneld door de ladeventilatie(s) te sluiten.
	De temperatuurregeling is te laag ingesteld	Verander de temperatuur naar een hogere instelling
	Defect intern thermostaat	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien
Eenheid is dat niet überhaupt werken	Het apparaat is niet aangesloten	Sluit het apparaat aan op de juiste voeding
	Het apparaat is niet ingeschakeld	Druk op de aan/uit-schakelaar op de digitale besturing
	De stroomonderbreker is geactiveerd	Reset de stroomonderbreker
	Bedieningsknop is defect	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien
	Verwarmingselement is doorgebrand	Neem contact op met een geautoriseerde elektricien

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: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C

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

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ELEKTRISKA ÅNGBORD

MODELL: MDC-2C MDC-3C MDC-4C MDC-5C



MDC-2C



MDC-3C



MDC-4C



MDC-5C

BEHÖVS 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. Vänligen 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 rigorösa krav på en hektisk matserveringsverksamhet. Varje elektrisk ånga Borden har monterats och testats enligt strikt kvalitet standarder.

Tekniska specifikationer:

MODELL	VOLTS	Wells WATTS/Well Total WATTS		
MDC-2C 120V	60Hz	2	500W	1000W
MDC-3C 120V	60Hz	3	500W	1500W
MDC-4C 120V	60Hz	4	500W	2000W
MDC-5C	220-240V 50/60Hz	5	750W	3750W

III. Installationsanvisningar

Observera att denna enhet måste installeras av en kvalificerad person!

A. INSTALLATIONSINSTRUKTION:

Om kartongen verkar skadad, eller skada upptäcks när kartongen är det öppnas, sluta omedelbart och kontakta fraktföretaget för att lämna in en skadeståndsanspråk.

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 det rostfria stålyta.

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.

Varning! 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 strömuttaget.

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

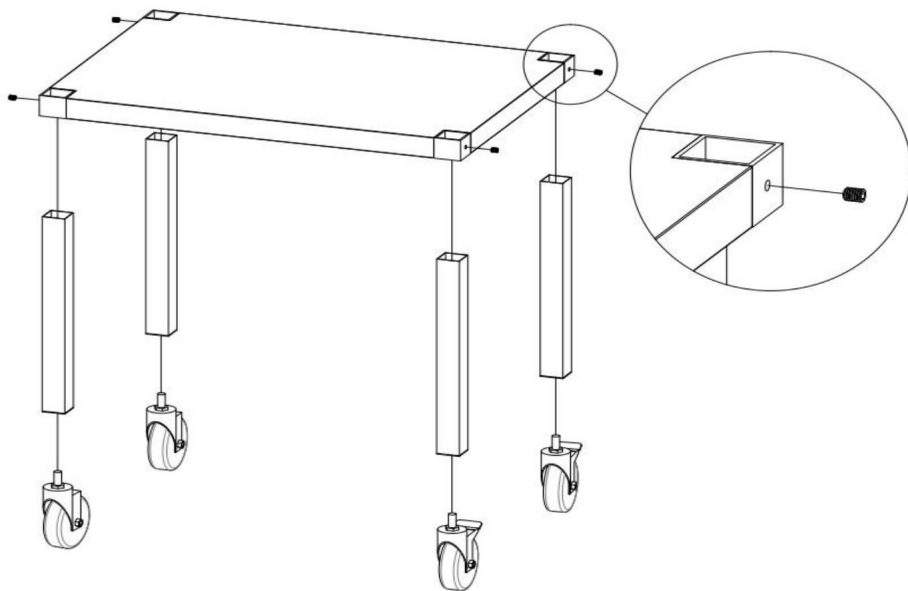
Varning! Använda något kärl som inte är designat för att matcha ansluten sladd och kontakt KAN orsaka personskada och KOMMER att ogiltigförklara din garanti. Vänligen anslut Steam-bordet till en enskild grenkrets

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.

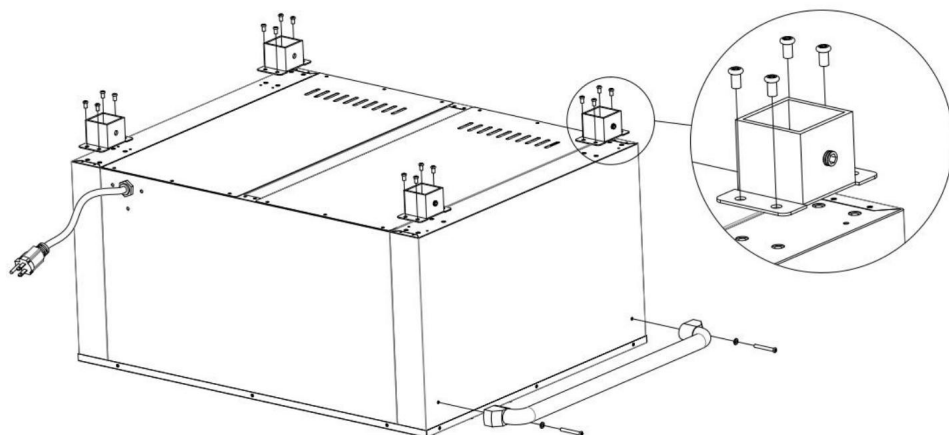
10. Ångbordet är inte smält och måste följaktligen anslutas till en säkrad krets utrustad med lämplig fränkopplingsanordning, som krävs av lokala kodmyndigheter.

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



Steg 1

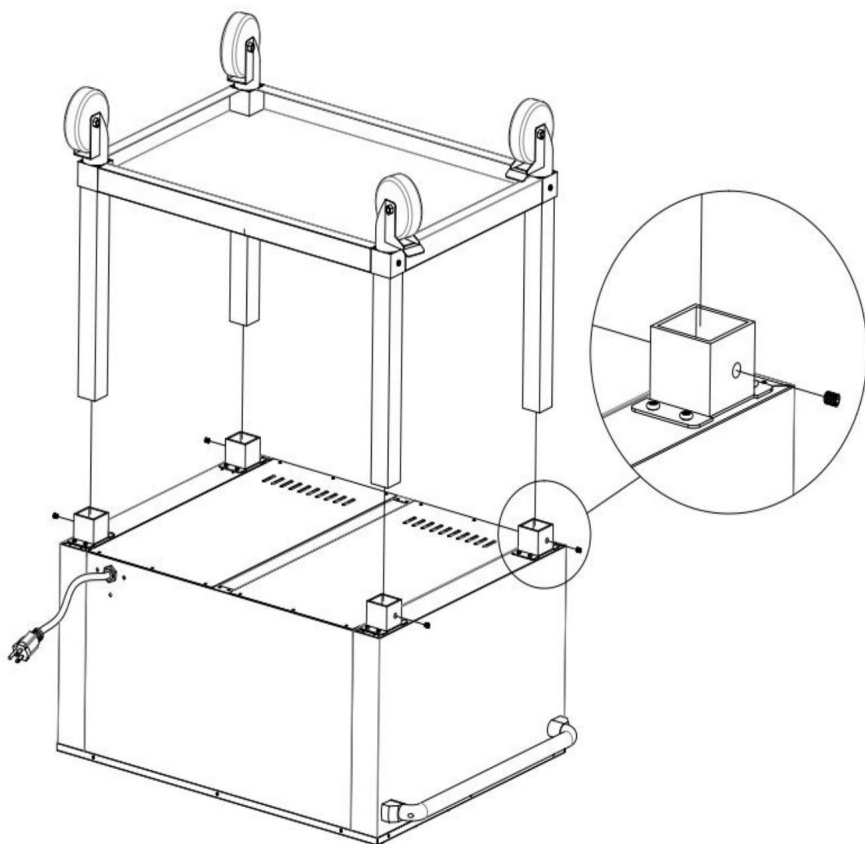
Skjut in benen inuti hyllan och dra åt den mot enheten med de fasta beninsatserna.



Steg 2

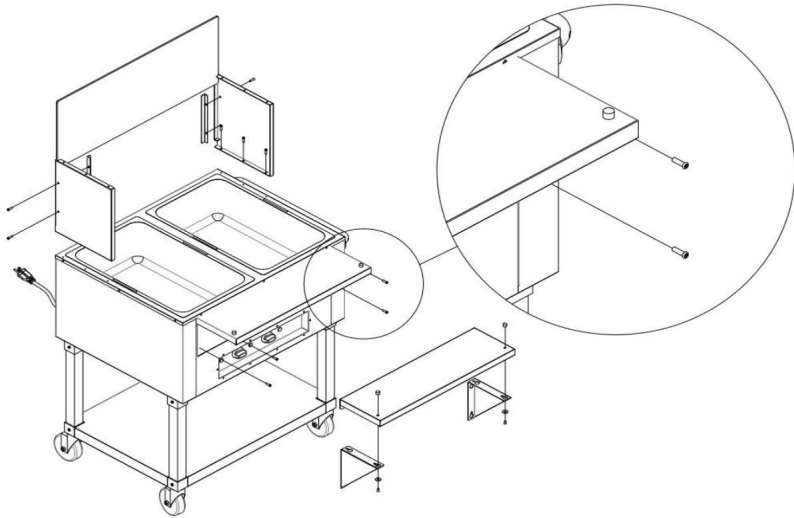
Placera enheten på golvet upp och ned. Se till att skydda den övre ytan

och väl från skador när enheten placeras ovanpå golvet. När beninsatserna är på plats, dra åt ställskruvarna i enheten.
Dra åt handtaget på enheten.



Steg

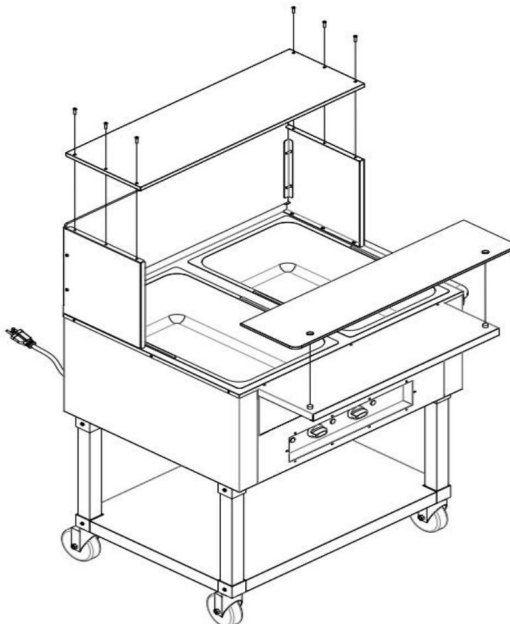
3 Dra åt de 4 ställskruvarna i varje hörn av hyllbensinsatserna.



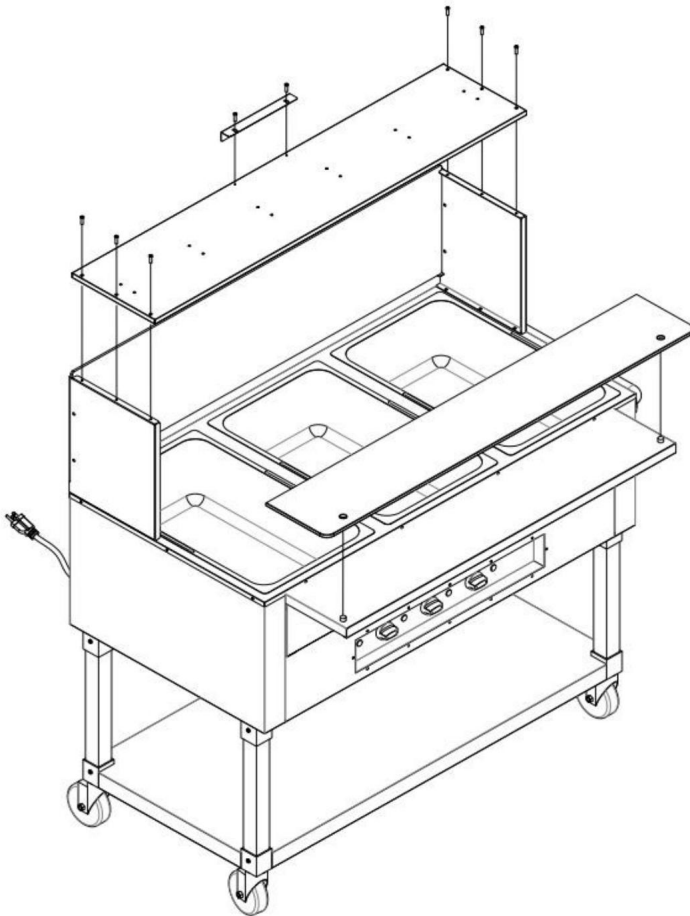
Steg 4

Installera stödbrädan på fästena först och placera sedan denna del på framsidan av skalet med skruvar.

Installera sedan vänster och höger sidopaneler och främre baffel på dammskyddet



För MDC-2C



För MDC-3C/MDC-4C/MDC-5C

Steg 5

Installera skärbrädestopparna genom hyllan och hyllstödsfästena i varje ände enligt bilden.

Som visas i figuren, fäst dammkåpens övre kåpa på dammkåpens sidoplatå med skruvar

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. Vrid kontrollvredet till läget OFF och låt enheten 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. Inte tillåta 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. Inte tillåta vatten att stå i brunnen.

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

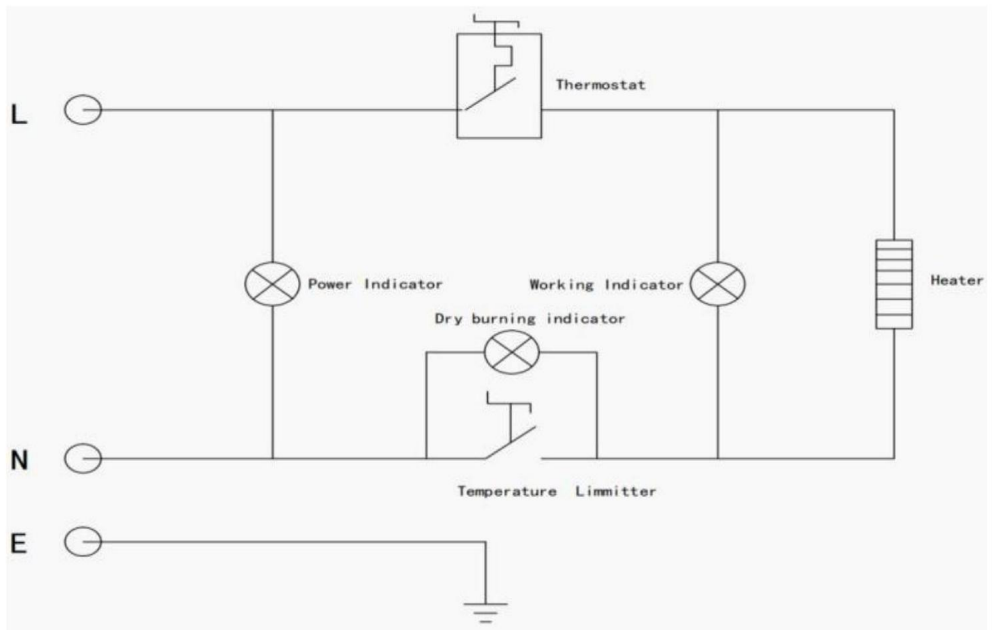
RENGÖRINGSPROCEDURER FÖR SKÄRBRÄDOR

RENGÖRINGSPROCEDURER FÖR SKÄRBRÄDOR

När högtryckstvättutrustning inte är tillgänglig; använd varmt vatten, ett granulärt rengöringsmedel eller rengöringsmedel och en styv borste. (Nötande verkan 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. Användningen av klyftor på syntetskivor eller bordsskivor är det inte rekommenderad.

VI.Wiring Diagram



VII.FELSÖKNING

Fråga alltid och kontrollera följande:

FELSÖKNINGSGUIDE

1. Problem: Enheten värmer inte:

a. Har enheten anslutits till en korrekt elektrisk källa med rätt spänning? b. Är ström påslagen i elnätet?

Kontrollera strömbrytaren eller säkringen. c. Är kontrollrattarna inställda på "ON"-läget?

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

inställda på rätt inställning? b. Har enheten förvärmits

på lämpligt sätt? c. Placerades kastruller med mat i

enheten vid eller över önskad temperatur? d. Har maten hållits täckt? e. Finns det

luftkonditioneringskanaler,

upptagningsluftkanaler eller fläktar i närheten av 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?

Problem	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 är inte varm tillräckligt	Enheten har inte haft tillräckligt med tid att förvärma	Låt enheten 30 minuter till nå driftstemperatur. Detta kan påskyndas genom att stänga lådventilerna.
	Temperaturkontrollen är för låg inställd	Ändra temperaturen till en högre inställning
	Defekt invändigt termostat	Kontakta en auktoriserad elektriker
Enheten är det inte jobbar överhuvudtaget	Enheten är inte inkopplad	Anslut enheten till rätt strömkälla
	Enheten är inte påslagen	Tryck på på/av-knappen på den digitala kontrollen
	Strömbrytaren löste ut	Återställ strömbrytaren
	Kontrollvredet är defekt	Kontakta en auktoriserad elektriker
	Värmeelementet är utbränt	Kontakta en auktoriserad elektriker

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