



**REFRIGERATED BOWL UNIT
INSTRUCTION MANUAL
7478,1000, 7478.1005**

CombiSteel

catering equipment

1. AIMS AND SCOPE

Descriptions for safe use and maintenance of the product

2. RESPONSIBILITIES

Responsibilities of Product's Owner: The product's owner is responsible for applying of safety rules stated in this Instruction Manual or getting them applied by delegating his authorities and risks, which may arise due to not applying. The product's owner is also responsible for the periodical maintenance of the machine.

Responsibilities of the Manufacturers: The manufacturer is responsible for the risks due to manufacturing and assembling faults, even though all requirements stated in this manual have been fulfilled.

3. SIGNS

	WARNING: This sign indicates that it must be complied with the instructions related to the subject; otherwise, the risky conditions, in which there can occur some damages and dangers
	CAUTION: This sign indicates any risky conditions, which can cause damages in material and injuring of people, provided that one does not pay attention and states that one must be careful.
	DANGER: This sign indicates high risky conditions in which people can be injured, provided that one does not pay attention and the rules always to be complied with.
	DANGER: This sign indicates high risky conditions in which the people can be injured or can die due to electrical shock.
	Equipotential connection terminal (If necessary, it must be connected to other equipment to make equal the potential)

CombiSteel catering equipment

4. TECHNICAL DATA

MODEL	DIMENSION (mm)	POWER SUPPLY	GROSS kg	GROSS M3
7478,1000	1040x590x660	220 - 230V 50Hz	54	0,51
7478,1005	1360x590x660	220 - 230V 50Hz	57	0,66

5. TRANSPORTATION AND INSTALLATION

	During transportation, take necessary precautions against the risk of falling down and being turned upside down for the product.
	Place the product onto a flat and solid ground.
	Do not install the product near the flammable and explosive materials and do not keep any flammable and explosive material near the furnace, while it is working.
	Keep surely a fire extinguisher near the furnace and check whether the periodical checking of the fire extinguisher has been implemented or not.

6. GENERAL PRINCIPLES

- i** The users agree and accept to be in conformity with all requirements included in using manual, otherwise the machine shall be deemed OUT OF GUARANTEE COVERAGE.
- i** The user also accepts that he/she was fully informed about the limited guarantee liability.
- i** Any living body or any object should not be placed on machines. In addition, any living body should not be put inside the machines.
- i** It should not be allowed the children or any other unauthorized persons to operate the machines.
- i** Any electrical operating machines should be cleaned after the required electrical connections switched off.
- i** The electrical products should never be operated if any sufficient grounding installation had not been practiced in addition; the LEAK CURRENT RELAY and fuse groups had not been installed in control box supplying the electrical energy to the machine.
- i** The cover of any machine should not be opened during the period of working.
- i** Be careful not to squeeze your hands while closing the covers.
- i** The machines and covers should not be treated as step or ladder in any case.
- i** The electrical devices should never be washed in the manner of spraying water. They should be cleaned by means of rubbing after switching the power off the power had been switched off.
- i** Any scratchier or stripper tools should not be used during the cleaning.



- This manual verifies all machines were tested and the required security controls were done in due diligence so delivered under operating conditions.
- Use rubber gloves during the cleaning and maintenance practices procedures
- Do not remove the labels and panels of the devices.
- In order to ensure efficient operation of the machines including electrical water heating process and to minimize the energy costs, you should provide the machine with 50 °C water. In addition, softened water under 15 °Fr hardness should also be used to expand the life of your machines. If you do not have such required softened water then you should use a separate water softener device.
- The manufacturer shall not be responsible for any possible printing mistakes included in both manual and machine introduction leaflet.
- The manufacturer reserves the right to make any modification or amendments partially or entirely on any part of machine, if it considers necessary or beneficial or to be in favor of user or product without any previous notification. Besides, the producer guarantees that the fundamental functionality and security specifications of the machines should also be kept as required
- In the event of any fault, switch off all electric/Water connections then apply to the authorized service staff.
- The electric connection must be disconnected before changing the lamp. Change the lamp with same type 2 x 60 W Philips Philinea
- Power cord must be min. Ordinary polyvinyl chlonde sheathed cord (IEC 60227-IEC 52)
- Cable diameter must be min. : 3x1.5 mm²
- Grounding line must be continuously checked.

7. INFORMATIONS AND EQUIPMENTS RELATED TO PRODUCT

A. Description Catalogue

B. User/Maintenance/Assembling Manual

Dear Customers, please check the above written auxiliary equipment to be given with the machine on delivery. If you notice any damage or loss occurred during the transportation then you should request the transporter to issue any written report including the relevant damage or loss.

8. DESCRIPTION OF DEVICE WITH EXPLANATIONS

The device have wholly manufactured regarding to hygienic standards.

Outside, inside and all surfaces contacting to the food of the device have been manufactured completely AISI 304 (Cr-Ni 18/10) stainless steel material.

The legs are in adjustable feature and manufactured by stainless steel material.

For the insulation purposes, glass- wool and stone-wool have been used. Thanks to this application, wasting of energy can be able to prevent.

Electrical operated devices have been secured completely by means of thermal and electrical relays.

Accesses to control panel, maintenance and checking have been facilitated.

Electrical components and cable are complied with the relevant standards.



9. REPLACING THE DEVICE AND PREPARING FOR START UP

INSTALLATION BEFORE ASSEMBLING

- Open the packing of the device and remove all protective tapes.
- Opening the cover of the device, take out the instruction manual.
- Place the devices with adjustable legs by adjusting their legs and the device with fixed legs by aligning the ground.
- Make the grounding connection thoroughly.
- Be sure that the energy supplied.
- Authorized and certificated people must make all these connection.
- Now, your device is ready for use.

PREPARATION FOR START UP

- Assuming that electrical installation connections have already made by competent technicians, the user must implement the following simple inspections
- Be sure that in electrical operated devices, the electricity current has been supplied in adequate features as stated in TECHNICAL DATA catalogue and grounding connection has been complemented..
- Read the instruction and maintenance manual absolutely.

FINAL CHECK BEFORE START UP

- The users should fulfill the following last-controls by accepting the required couplings of fresh water, electric, wastewater , installations to be carried out by the authorized technicians;
- You must be sure that the power supply and grounding installation are ensured as required in leaflets of electrical equipment.
- You must be sure that the feeding water has been installed and the water vane is turned on.
- You must be sure that the wastewater installation was done properly and discharging hose was coupled with discharging pipe tightly.

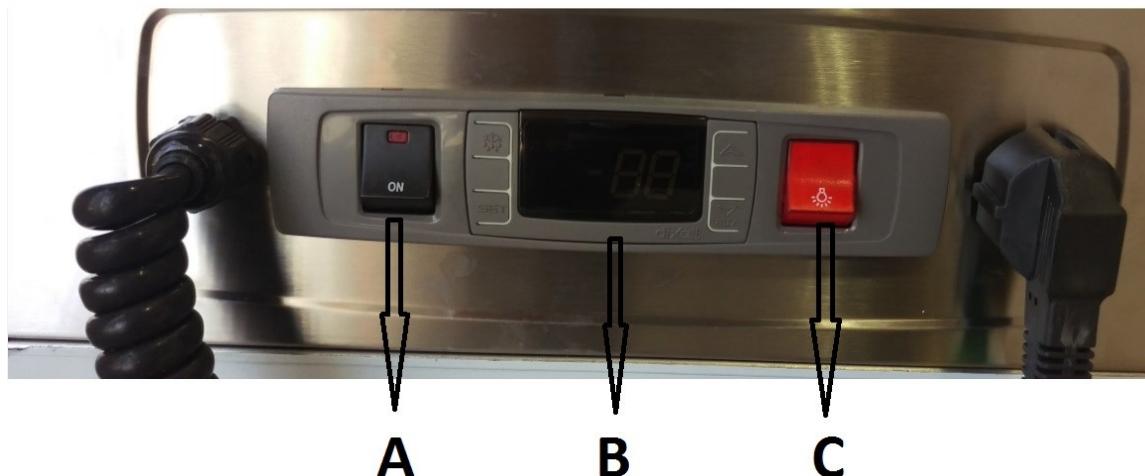
10. START UP

- The figures of control panel on the devices have been shown. According to these figures, as earlier mentioned, the device, whose electrical connection was made fully and correctly, is operated by turning on control switches.
- "A" thermostat (on-off switch) on the device will be adjusted to desired temperature.
- While the devices are in operation, do not keep burning material (plastic bags, table napkin, clothe etc.) near them.

CombiSteel

catering equipment

CONTROL PANEL



12. MAINTANCE AND CLEANING

Implement the following periodical maintenance so that the product should work in safe and long life

DAILY MAINTAINCE AND CLEANING

- Device must be cleaned every day after use, after being sure that it is completely cooled down.
- Cleaning must be made by a clean wet cloth by wiping the device. It is recommended that stainless steel surfaces should be wiped by inox cleaners.

WEEKLY MAINTAINCE AND CLEANING

- During cleaning, do not use sharp edged, cutting and drilling tools such as scraper, emery in no way.
- Cleaning must not be done by spraying the water onto the device in no way.
- If the device is used together with another device side by side, both devices must be cleaned parting them from their jointed places without damaging the electrical connections.

13. SAFE LIFE

The safe life of the product is 5 years.

14. INTERVENTION AFTER FAILURE

FAILURES / CAUSES

- There is no colding.

- 1) Be sure that the energy supplied to the device.
- 2) Be sure that 0-1 switch is in open position.
- 3) Be sure that thermostat is open.



KÜHL SCHÜSSEL UNIT
BEDIENUNGSANLEITUNG
7478,1000, 7478.1005

CombiSteel

catering
equipment

1. ZIELE UND UMFANG

Beschreibungen für die sichere Anwendung und Wartung des Produkts

2. AUFGABEN

Aufgaben der Besitzer Produkt: Der Eigentümer des Produkt für die Anwendung der Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung angegebenen verantwortlich ist oder sie durch die Delegation seine Behörden und Risiken angewendet bekommen, die durch die Nichtanwendung ergeben können. Der Eigentümer des Produkts ist auch verantwortlich für die regelmäßige Wartung der Maschine.

Verantwortung der Hersteller: Der Hersteller ist für die Risiken aufgrund der Herstellung verantwortlich und Störungen der Montage, obwohl alle in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen erfüllt sind.

3. ZEICHEN

	ACHTUNG: Dieses Zeichen zeigt an, dass es mit den Anweisungen im Zusammenhang mit dem Gegenstand eingehalten werden müssen; Ansonsten können die riskanten Bedingungen, in denen es einige Schäden und Gefahren auftreten
	ACHTUNG: Dieses Zeichen zeigt an irgendwelche riskanten Bedingungen, die Schäden in Material und verletzten Menschen verursachen kann, vorausgesetzt, dass man nicht die Aufmerksamkeit zahlt und stellt fest, dass man vorsichtig sein muss.
	GEFAHR: Dieses Zeichen zeigt hohes Risiko Bedingungen, bei denen Menschen verletzt werden können, vorausgesetzt, dass man nicht die Aufmerksamkeit nicht zahlen und die Regeln immer eingehalten werden.
	GEFAHR: Dieses Zeichen zeigt hohes Risiko Bedingungen, unter denen die Menschen verletzt werden können, oder durch Stromschlag sterben kann.
	ÄquipotentialklemmenWir Anschlussklemme (Falls erforderlich, es muss an andere Geräte angeschlossen werden gleich das Potential zu machen)

CombiSteel catering equipment

4. TECHNISCHE DATEN

MODELL	DIMENSION (mm)	ENERGIEVERSORGUNG	BRUTTO kg	BRUTTO M3
7478,1000	1040x590x660	220 - 230V 50Hz	54	0,51
7478,1005	1360x590x660	220 - 230V 50Hz	57	0,66

5. Transport und Installation

	Während des Transports nehmen notwendigen Vorkehrungen gegen das Risiko nach unten zu fallen und auf den Kopf für das Produkt eingeschaltet ist.
	Stellen Sie das Gerät auf einen flachen und festen Boden.
	Das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren und explosiven Materialien installieren und halten keine brennbaren und explosiven Material in der Nähe des Ofens, während es funktioniert.
	Halten Sie sicher einen Feuerlöscher in der Nähe des Ofens und prüfen, ob die periodische Überprüfung der Feuerlöscher wurde implementiert oder nicht.

6. ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE

- Die Nutzer stimmen zu und akzeptieren in Übereinstimmung mit allen Anforderungen im Umgang mit Handbuch enthalten sein, sonst wird die Maschine außerhalb der Garantie COVERAGE gelten.
- Der Benutzer akzeptiert auch, dass er / sie wurde über die begrenzte Garantiehaftung in vollem Umfang.
- Alle lebenden Körper oder jedes Objekt sollte nicht auf Maschinen platziert werden. Darüber hinaus sollte jeder lebenden Körper nicht im Innern der Maschinen gestellt werden.
- Es sollte nicht erlaubt werden, die Kinder oder andere nicht autorisierte Personen, die Maschinen zu bedienen.
- Alle elektrischen Betriebs Maschinen sollten gereinigt werden, nachdem die erforderlichen elektrischen Verbindungen abgeschaltet.
- Die elektrischen Produkte sollten niemals, wenn eine ausreichende Erdung Installation betrieben werden war nicht zusätzlich geübt worden; der Kriechstrom Relais- und Sicherungsgruppen hatten liefert die elektrische Energie an die Maschine nicht im Schaltkasten eingebaut.
- Die Abdeckung jeder Maschine sollte nicht während der Dauer der Arbeiten geöffnet werden.
- Achten Sie darauf, sich nicht die Hände zu drücken, während die Abdeckungen schließen.
- Die Maschinen und Abdeckungen sollten nicht als Schritt oder eine Leiter in jedem Fall behandelt werden.
- Die elektrischen Geräte sollten niemals von Sprühwasser in der Art und Weise gewaschen werden. Sie sollten durch Reiben nach dem Einschalten die Stromversorgung aus der Strom abgeschaltet worden war, gereinigt werden.
- Kratzer oder Stripper Werkzeuge sollten nicht während der Reinigung verwendet werden.

CombiSteel catering equipment

- I** Dieses Handbuch prüft alle Maschinen getestet wurden und die erforderlichen Sicherheitskontrollen wurden in Due Diligence so geliefert unter Betriebsbedingungen durchgeführt .
- I** Verwenden Sie Gummihandschuhe während der Reinigung und Wartung Praktiken Verfahren
- I** Sie nicht die Etiketten und Panels der Geräte zu entfernen.
- I** Um einen effizienten Betrieb der Maschinen einschließlich der elektrischen Warmwasserbereitung Prozess zu gewährleisten und die Energiekosten zu minimieren, sollten Sie die Maschine mit 50 ° C Wasser bereitzustellen. Darüber hinaus enthaltendem Wasser unter 15 ° Fr Härte auch verwendet werden, sollte die Lebensdauer der Maschinen zu erweitern. Wenn Sie nicht erforderlich, so enthaltendem Wasser haben kann, dann sollten Sie einen separaten Wasserenthärter Gerät verwenden.
- I** Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Druckfehler sowohl in manuellen und maschinellen Einführung Beilage verantwortlich.
- I** Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen oder Ergänzungen ganz oder teilweise auf einen beliebigen Teil der Maschine zu machen, wenn es notwendig oder vorteilhaft erachtet oder ohne vorherige Ankündigung zu Gunsten der Benutzer oder ein Produkt zu sein. Außerdem garantiert der Hersteller, dass die grundlegenden Funktionalität und Sicherheit Spezifikationen der Maschinen bei Bedarf auch gehalten werden sollte
- I** Im Falle einer Störung, schalten Sie alle elektrischen / Wasseranschlüsse dann gelten für das autorisierte Servicepersonal ab.
- I** Der elektrische Anschluss muss vor dem Ändern der Lampe abgeschaltet werden. Ändern Sie die Lampe mit dem gleichen Typ 2 x 60 W Philips Phililinea
- I** Das Netzkabel muss mein sein. Gewöhnliche Polyvinylchlorid Schlauchleitung (IEC 60227-IEC 52)
- I** Kabeldurchmesser muss min. : 3x1,5 mm2
- I** Erdungsleitung muss ständig überprüft werden.

10. INFORMATIONEN UND AUSRÜSTUNG FÜR PRODUKTBEZOGENE

A. Beschreibung Katalog

B. Benutzer / Wartung / Montage-Handbuch

Sehr geehrte Kunden, überprüfen Sie bitte die oben geschrieben Hilfsausrüstung mit der Maschine auf Lieferung gegeben werden. Wenn Sie Beschädigungen feststellen oder Verlust während des Transports aufgetreten, dann sollten Sie den Transporter verlangen eine schriftliche Bericht, einschließlich der relevanten Schaden oder Verlust zu erteilen.

11. BESCHREIBUNG DER EINRICHTUNG MIT ERKLÄRUNGEN

Das Gerät hat in Bezug auf Hygienestandards vollständig hergestellt.

Außen, innen und alle Oberflächen zur Nahrung des Geräts vollständig (Cr-Ni 18/10) AISI 304 Material Edelstahl hergestellt wurden kontaktiert.

Die Beine sind in einstellbaren Merkmal und durch Edelstahlmaterial gefertigt.

Für die Isolierung Zwecke haben glas- Wolle und Steinwolle verwendet. Dank dieser Anwendung von Energie verschwenden kann in der Lage sein, zu verhindern.

Elektrische betriebene Vorrichtungen wurden vollständig mittels thermischen und elektrischen Relais befestigt ist.

Greift auf das Control Panel, Wartung und Kontrolle haben erleichtert.

Elektrische Komponenten und Kabel sind mit den einschlägigen Normen eingehalten werden.



12. AUSTAUSCH DER EINRICHTUNG UND VORBEREITUNG FÜR START UP

INSTALLATION VOR DEM ZUSAMMENBAU

- i** Öffnen Sie die Verpackung des Gerätes und entfernen Sie alle Schutzbänder .
- i** die Abdeckung des Geräts öffnen, nehmen Sie die Bedienungsanleitung aus.
- i** Legen Sie die Geräte mit verstellbaren Füßen durch ihre Beine Einstellung und das Gerät mit festen Beinen durch den Boden ausrichten.
- i** Machen Sie den Erdungsanschluss gründlich.
- i** Achten Sie darauf, dass die Energie versorgt.
- i** Genehmigtes und zertifizierte Menschen müssen alle diese Verbindung herzustellen.
- i** Nun ist das Gerät einsatzbereit .

VORBEREITUNG FÜR DEN START UP

- i** Unter der Annahme, dass die elektrische Installation Verbindungen wurden bereits von den zuständigen Technikern, muss der Anwender die folgenden einfachen Kontrollen implementieren
- i** Achten Sie darauf, dass in elektrische betriebene Geräte, die Strom Strom in ausreichender Funktionen geliefert wurde, wie in TECHNISCHE DATEN Katalog angegeben und Erdungsanschluss ergänzt wurde. .
- i** Lesen Sie die Bedienungs- und Wartungsanleitung unbedingt.

ENDKONTROLLE vor der Inbetriebnahme

- o Die Benutzer sollten die folgenden Last-Kontrollen durch die Annahme der erforderlichen Kupplungen von frischem Wasser, Strom, Abwasser, Installationen erfüllen von den autorisierten Techniker durchgeführt werden;
- o Sie müssen sicher sein, dass die Stromversorgung und Erdung Installation gewährleistet werden als in Prospekten von elektrischen Geräten benötigt wird.
- o Sie müssen sicher sein, dass das Zuführen von Wasser installiert wurde und der Wasserfahne eingeschaltet ist.
- o Sie müssen sicher sein, dass die Abwasserinstallation wurde ordnungsgemäß und Entladen Schlauch getan gekoppelt mit Rohr Entladen fest.

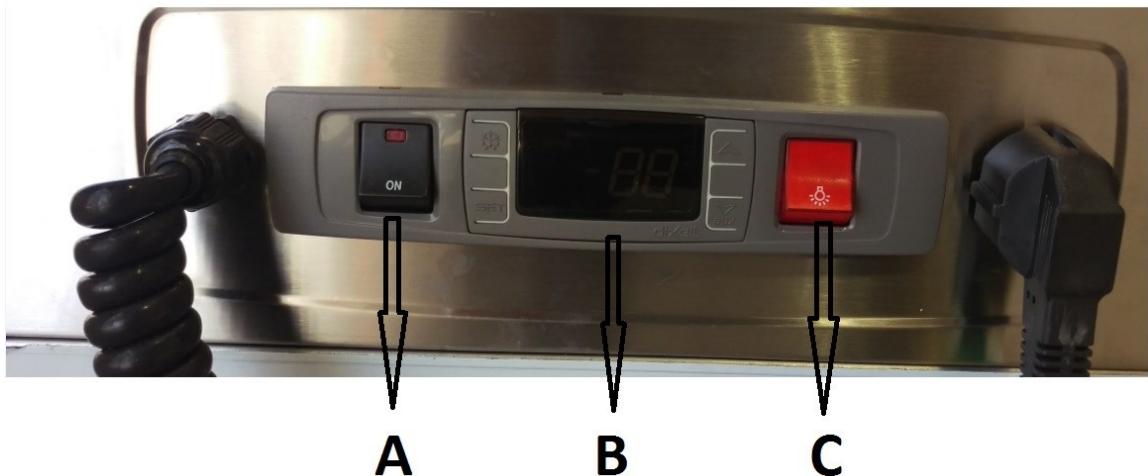
10. ANFANG

- i** Die Zahlen der Steuertafel auf den Geräten haben gezeigt worden. Gemäß diesen Figuren, wie bereits erwähnt, das Gerät, dessen elektrische Verbindung wurde vollständig und korrekt hergestellt wird durch Einschalten Steuerschalter bedient
- i** "A" Thermostat (Ein-Aus-Schalter) auf der Vorrichtung wird auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
- i** Während die Geräte in Betrieb sind, halten nicht das Material brennt (Plastikbeutel , Serviette, Stoff etc.) in der Nähe von ihnen.

CombiSteel

catering equipment

SCHALTTAFEL



12. PFLEGE UND REINIGUNG

Implementieren Sie die folgende regelmäßige Wartung, so dass das Produkt sicher und lange Lebensdauer arbeiten sollten

DAILY WARTUNG UND REINIGUNG

- Das Gerät muss jeden Tag nach Gebrauch gereinigt werden, nachdem sie sicher, dass sie vollständig abgekühlt ist.
- Die Reinigung muss durch Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen feuchten Tuch erfolgen. Es wird empfohlen, Edelstahloberflächen sollten von inox-Reiniger abgewischt werden.

WOCHE WARTUNG UND REINIGUNG

- Während der Reinigung Verwenden Sie keine scharfkantigen , Schneiden und Bohren Werkzeuge wie Schaber, Schmirlgel in keiner Weise.
- Reinigung darf nicht durch Aufsprühen des Wassers auf die Vorrichtung in keiner Weise erfolgen.
- Wird das Gerät zusammen mit einem anderen Gerät nebeneinander verwendet wird, müssen beide Geräte sie von ihrer gelenkigen Stellen gereinigt werden, trennen, ohne die elektrischen Verbindungen beschädigen.

13. SAFE LEBEN

Die sichere Lebensdauer des Produkts beträgt 5 Jahre.

14. Intervention nach Ausfall

- **Es gibt keine Colding.**

Achten Sie darauf, dass die Energie der Vorrichtung zugeführt .

Achten Sie darauf, dass 0-1-Schalter in der offenen Position ist.

Achten Sie darauf, dass Thermostat geöffnet ist.



RÉFRIGÉRÉ BOWL UNIT
MANUEL D'INSTRUCTIONS
7478,1000, 7478.1005

CombiSteel catering equipment

1. BUTS ET CHAMP D'APPLICATION

Descriptions pour une utilisation sûre et l'entretien du produit

2. RESPONSABILITÉS

Responsabilités du propriétaire du produit: Le propriétaire du produit est responsable de l'application des règles de sécurité indiquées dans ce manuel d'instructions ou d'obtenir les appliquer en déléguant ses pouvoirs et les risques qui peuvent survenir en raison de ne pas appliquer. Le propriétaire du produit est également responsable de l'entretien périodique de la machine.

Responsabilités des fabricants: Le fabricant est responsable des risques liés à la fabrication et l'assemblage des défauts, même si toutes les exigences indiquées dans ce manuel ont été remplies.

3. SIGNES

	AVERTISSEMENT: Ce signe indique qu'il doit être respecté les instructions relatives à l'objet; autrement, les conditions à risque, dans lequel il peut se produire des dommages et dangers
	ATTENTION: Ce signe indique des conditions à risque, ce qui peut causer des dommages matériels et blessant des personnes, à condition que l'on ne fait pas attention et indique que l'on doit faire attention.
	DANGER: Ce signe indique des conditions à haut risque dans lequel les gens peuvent être blessés, à condition que l'on ne fait pas attention et les règles toujours à respecter.
	DANGER: Ce signe indique des conditions à haut risque dans lequel les gens peuvent être blessés ou peuvent mourir en raison d'un choc électrique.
	borne de connexion équipotentielle (Si nécessaire, il doit être connecté à d'autres équipements pour faire de l'égalité du potentiel)

CombiSteel catering equipment

4. FICHE TECHNIQUE

MODÈLE	DIMENSION (mm)	SOURCE DE COURANT	BRUT kg	BRUT M3
7478,1000	1040x590x660	220 - 230V 50Hz	54	0,51
7478,1005	1360x590x660	220 - 230V 50Hz	57	0,66

5. TRANSPORT ET INSTALLATION

	Pendant le transport, prendre les précautions nécessaires contre le risque de tomber et d'être renversé pour le produit.
	Placez le produit sur un terrain plat et solide.
	Ne pas installer le produit près des matériaux inflammables et explosifs et ne pas garder tout matériel inflammable et explosif à proximité du four, pendant qu'il travaille.
	Gardez sûrement un extincteur à proximité du four et vérifier si la vérification périodique de l'extincteur a été mis en œuvre ou non.

6. PRINCIPES GÉNÉRAUX

- Les utilisateurs acceptent et acceptent d'être en conformité avec toutes les exigences incluses dans l'utilisation manuelle, sinon la machine est considérée comme HORS DE LA GARANTIE COUVERTURE.
- L'utilisateur accepte également qu'il / elle a été pleinement informé au sujet de la responsabilité de la garantie limitée.
- Tout organisme vivant ou tout autre objet ne doivent pas être placés sur des machines. En outre, n'importe quel organisme vivant ne doit pas être placé à l'intérieur des machines.
- Il ne devrait pas être permis aux enfants ou d'autres personnes non autorisées à l'exploitation des machines.
- Les machines électriques de fonctionnement doivent être nettoyés après les connexions électriques éteints.
- Les produits électriques ne doivent jamais être utilisés si une installation de mise à la terre suffisante n'a pas été pratiquée en plus; les groupes de relais et fusibles COURANT FUITE avaient pas été installés dans la boîte de commande fournissant l'énergie électrique à la machine.
- La couverture de toute machine ne doit pas être ouvert pendant la période de travail.
- Veillez à ne pas serrer vos mains tout en fermant les couvertures.
- Les machines et les couvercles ne doivent pas être traités comme étape ou une échelle dans tous les cas.
- Les appareils électriques ne doivent jamais être lavés de la manière de pulvériser de l'eau. Ils doivent être nettoyés au moyen de frottement après la mise hors tension de la puissance avait été coupée.
- Les rayures ou outils racleurs ne doivent pas être utilisés pendant le nettoyage.



- Ce manuel vérifie toutes les machines ont été testées et les contrôles de sécurité nécessaires ont été effectuées dans la diligence raisonnable ainsi livré dans des conditions d'exploitation.
- Utilisez des gants en caoutchouc pendant les procédures pratiques de nettoyage et d'entretien
- Ne retirez pas les étiquettes et les panneaux des appareils.
- Afin d'assurer un fonctionnement efficace des machines y compris le processus de chauffage de l'eau électrique et de réduire au minimum les coûts de l'énergie, vous devez fournir la machine avec 50 ° C l'eau. En outre, l'eau de moins de 15 ° Fr dureté ramolli devrait également être utilisé pour étendre la durée de vie de vos machines. Si vous ne disposez pas d'une telle eau adoucie nécessaire, alors vous devez utiliser un dispositif adoucisseur d'eau séparée.
- Le fabricant ne sera pas responsable des erreurs d'impression possibles inclus dans manuel et la machine mise en place dépliant.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification ou amendements partiellement ou entièrement sur une partie quelconque de la machine, si elle le juge nécessaire ou utile ou d'être en faveur de l'utilisateur ou d'un produit sans aucune notification préalable. En outre, le producteur garantit que les spécifications de fonctionnalité et de sécurité fondamentales des machines devraient également être conservés au besoin
- En cas de défaut, éteindre toutes les connexions électriques / eau puis appliquer au personnel de service autorisé.
- La connexion électrique doit être débranché avant de changer la lampe. Changez la lampe avec le même type 2 x 60 W Philips Philinea
- Le cordon d'alimentation doit être le mien. polychlorure de vinyle ordinaire cordon gainé (IEC 60227-IEC 52)
- Le diamètre du câble doit être min. : 3x1,5 mm²
- ligne de mise à la terre doit être contrôlée en permanence.

13. INFORMATIONS ET EQUIPEMENTS LIÉS AU PRODUIT

A. Description de catalogue

B. Utilisateur / Maintenance / Manuel Assemblage

Chers clients, s'il vous plaît vérifier l'équipement auxiliaire écrit ci-dessus pour être donné avec la machine à la livraison. Si vous constatez des dommages ou de la perte a eu lieu pendant le transport, alors vous devriez demander au transporteur d'émettre un rapport écrit comprenant les dommages ou les pertes concernées.

14. DESCRIPTION DU DISPOSITIF AVEC EXPLICATION

Le dispositif a entièrement fabriqué en ce qui concerne les normes d'hygiène.

A l'extérieur, l'intérieur et toutes les surfaces de contact à la nourriture de l'appareil ont été fabriqués entièrement AISI 304 (Cr-Ni 18/10) matériel en acier inoxydable.

Les pieds sont réglables en fonction et fabriqués en un matériau en acier inoxydable.

Aux fins d'isolation, la laine verre- et la laine de roche ont été utilisés. Merci à cette application, le gaspillage de l'énergie peut être en mesure d'empêcher.

dispositifs actionnés électriques ont été sécurisés complètement au moyen de relais thermiques et électriques.

Accès au panneau de contrôle, l'entretien et la vérification ont été facilitées.

composants et câbles électriques sont conformes aux normes en vigueur.



15. REMPLACEMENT DU DISPOSITIF ET PRÉPARATION DE DEMARRAGE

INSTALLATION AVANT DE MONTER

- i** Ouvrez l'emballage de l'appareil et retirez toutes les bandes de protection.
- i** L'ouverture du couvercle de l'appareil, prenez le manuel d'instruction.
- i** Placez les appareils avec des pieds réglables en ajustant leurs jambes et le dispositif avec les jambes fixes en alignant le sol.
- i** Faire la connexion de mise à la terre en profondeur.
- i** Assurez-vous que l'énergie fournie.
- i** Les personnes autorisées et certifiées doivent faire toutes ces connexions.

Maintenant, votre appareil est prêt à l'emploi.

PRÉPARATION POUR DEMARRAGE

- i** En supposant que les connexions de l'installation électrique ont déjà fait par des techniciens compétents, l'utilisateur doit mettre en œuvre les inspections simples suivantes
- i** Assurez-vous que dans les appareils exploités électriques, le courant électrique a été fourni dans les caractéristiques adéquates comme indiqué dans le catalogue TECHNIQUE et la connexion à la terre a été complétée. .
- i** Lisez le manuel d'instruction et d'entretien absolument.

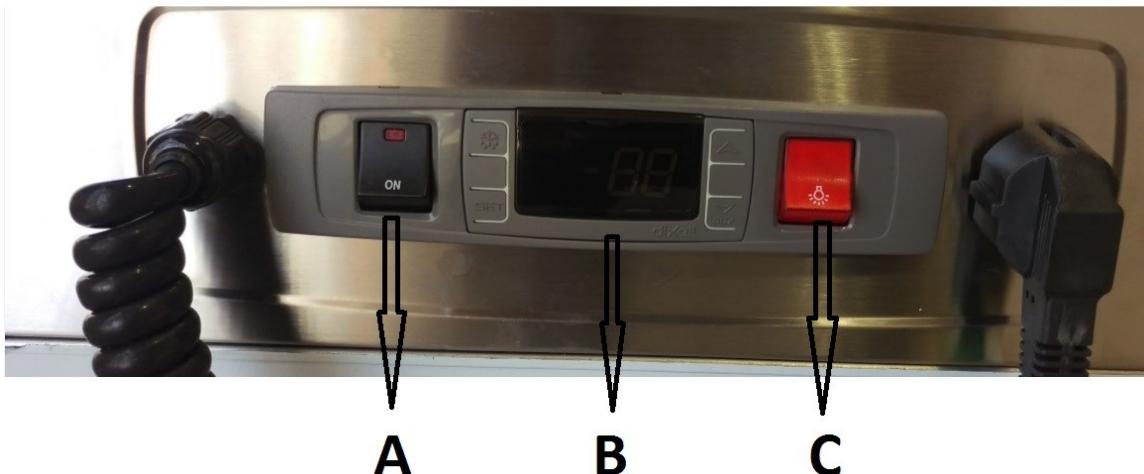
VÉRIFICATION FINALE AVANT DÉPART UP

- o Les utilisateurs doivent remplir les dernières-commandes suivantes en acceptant les raccords nécessaires d'eau douce, électrique, eaux usées, installations à réaliser par les techniciens autorisés;
- o Vous devez vous assurer que l'alimentation et l'installation de mise à la terre sont assurées au besoin dans des brochures de matériel électrique.
- o Vous devez être sûr que l'eau alimentant a été installé et l'aube de l'eau est activée.
- o Vous devez vous assurer que l'installation des eaux usées a été fait correctement et le tuyau de décharge a été couplé avec décharge tuyau hermétiquement.

10. COMMENCEZ

- i** Les chiffres du panneau de commande sur les dispositifs ont été représentés. Selon ces chiffres, comme mentionné plus tôt, le dispositif, dont la connexion électrique a été faite correctement et complètement, est actionné en tournant sur les commutateurs de commande.
- i** (Interrupteur marche-arrêt) "A" thermostat sur le dispositif sera ajusté à la température désirée.
- i** Alors que les appareils sont en fonctionnement, ne gardez pas de matériel (sacs en plastique, serviette de table, tissu, etc.) à proximité de les brûler.

PANNEAU DE CONTRÔLE



12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Mettre en œuvre l'entretien périodique suivant afin que le produit devrait fonctionner dans la vie sûre et à long

ENTRETIEN QUOTIDIEN ET NETTOYAGE

- L'appareil doit être nettoyée tous les jours après l'utilisation, après être sûr qu'il est complètement refroidi.
- Le nettoyage doit être effectué par un chiffon propre et humide en essuyant le dispositif. Il est recommandé que les surfaces en acier inoxydable doivent être essuyés par les nettoyeurs inox.

ENTRETIEN HEBDOMADAIRE ET NETTOYAGE

- Pendant le nettoyage, ne pas utiliser pointus ou tranchants, outils de coupe et de forage tels que racloir, émeri en aucune façon.
- Nettoyage ne doit pas se faire par pulvérisation de l'eau sur l'appareil en aucune façon.
- Si l'appareil est utilisé en association avec un autre côté du dispositif à côté, les deux appareils doivent être nettoyés les séparant de leurs endroits articulés sans endommager les connexions électriques.

13. VIE SÛR

La vie en toute sécurité du produit est de 5 ans.

14. INTERVENTION APRÈS ÉCHEC

ÉCHECS / CAUSES

- Il n'y a pas Colding.

Assurez-vous que l'énergie fournie au dispositif.

Assurez-vous que 0-1 commutateur est en position ouverte.

Assurez-vous que le thermostat est ouvert.



GEKOELDE BOWL UNIT

HANDLEIDING

7478,1000, 7478.1005

CombiSteel catering equipment

1. DOELSTELLINGEN EN SCOPE

Beschrijvingen voor een veilig gebruik en onderhoud van het product

2. VERANTWOORDELIJKHEDEN

Verantwoordelijkheden van het product dat de eigenaar: de eigenaar van het product is verantwoordelijk voor de toepassing van de veiligheidsvoorschriften vermeld in deze handleiding of het krijgen van hen door het delegeren van zijn overheid en de risico's die kunnen ontstaan als gevolg van het niet toepassen toegepast. eigenaar van het product is ook verantwoordelijk voor het periodiek onderhoud van de machine.

Verantwoordelijkheden van de fabrikanten: De fabrikant is verantwoordelijk voor de risico's als gevolg van de fabricage en assemblage fouten, hoewel alle eisen vermeld in deze handleiding is voldaan.

3. TEKENEN

	WAARSCHUWING: Dit teken geeft aan dat het moet worden voldaan aan de instructies met betrekking tot het onderwerp; anders, de risicovolle omstandigheden, waarin sprake kan enige schade en gevaren ontstaan
	LET OP: Dit bord geeft aan elke risicovolle omstandigheden, die schade kunnen veroorzaken in materiaal en het verwonden van mensen, op voorwaarde dat men geen aandacht besteden en verklaart dat men voorzichtig moet zijn.
	GEVAAR: Dit bord geeft aan omstandigheden met een hoog risico waarin mensen kunnen worden verwond, op voorwaarde dat men geen aandacht besteden en de regels altijd te worden nageleefd.
	GEVAAR: Dit bord geeft aan omstandigheden met een hoog risico, waarin de mensen kunnen worden verwond of kunnen sterven als gevolg van een elektrische schok.
	Equipotentiaal aansluiting (Indien nodig, moet het worden aangesloten op andere apparatuur op gelijke het potentieel te maken)

CombiSteel catering equipment

4. TECHNISCHE DATA

MODEL	DIMENSIE (mm)	STROOMVOORZIENING	BRUTO kg	BRUTO M3
7478,1000	1040x590x660	220 - 230V 50Hz	54	0,51
7478,1005	1360x590x660	220 - 230V 50Hz	57	0,66

5. Transport en installatie

	Tijdens het transport, de nodige voorzorgsmaatregelen te nemen tegen het risico van vallen en wordt op zijn kop voor het product ingeschakeld.
	Plaats het product op een vlakke en vaste grond.
	Plaats het product in de buurt van de brandbare en explosieve materialen niet installeren en geen brandbaar en explosief materiaal niet te houden in de buurt van de oven, terwijl het werkt.
	Houd zeker een brandblusser in de buurt van de oven en controleer of de periodieke controle van de brandblusser niet is uitgevoerd of niet.

6. ALGEMENE PRINCIPES

- i** De gebruikers mee eens en accepteren in overeenstemming te zijn met alle eisen opgenomen in het gebruik van de handleiding, anders kan de machine worden geacht buiten de garantie dekking.
- i** De gebruiker aanvaardt ook dat hij / zij was volledig op de hoogte over de garantie aansprakelijkheid beperkt.
- i** Elk levend lichaam of een object moet niet op machines worden geplaatst. Bovendien kan elk levend lichaam mag niet in de Te.
- i** Het mag niet kinderen of onbevoegden de machines.
- i** Elke elektrische machines bedienen moeten gereinigd nadat de vereiste elektrische verbindingen uitgeschakeld.
- i** De elektrische apparaten mag nooit worden gebruikt als er voldoende aarding installatie had niet geoefend in aanvulling; de lekstroom en stroomzekerung groepen niet was gemonteerd in de regelkast leveren elektrische energie aan de machine.
- i** Het deksel van elke machine mag niet worden geopend op de werkperiode.
- i** Pas op dat u uw handen knijpen bij het sluiten van de deksels.
- i** De machines en deksels mogen niet worden behandeld als stap of ladder in ieder geval.
- i** De elektrische toestellen mag nooit worden gewassen op de wijze van het sproeien van water. Ze moeten worden gereinigd door middel van het wrijven na het inschakelen van de stroom uit de stroom was uitgeschakeld.
- i** Eventuele krassen of stripper gereedschap mag niet worden gebruikt tijdens het schoonmaken.



- I** Deze handleiding controleert alle machines werden getest en de vereiste beveiligingscontroles werden gedaan in due diligence-zo onder bedrijfscondities geleverd.
- I** Gebruik rubberen handschoenen tijdens het reinigen en het onderhoud praktijken procedures
- I** Laat de etiketten en panelen van de apparaten niet te verwijderen.
- I** Met het oog op een efficiënte werking van de machines met inbegrip van elektrische het verwarmen van water te waarborgen en om de energiekosten te beperken, moet u de machine voorzien van 50 ° C water. Bovendien, onthard water onder 15 ° Fr hardheid moet ook worden gebruikt om de levensduur van machines uit te breiden. Als je niet zoals vereist onthard water hebt dan moet je een aparte waterontharder apparaat te gebruiken.
- I** De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele drukfouten in zowel handmatige als machine introductie folder zijn.
- I** De fabrikant behoudt zich het recht voor om elke wijziging of wijzigingen geheel of gedeeltelijk te maken op een deel van de machine, als het nodig of nuttig acht, dan wel voorstander te zijn van de gebruiker of het product zonder voorafgaande kennisgeving. Daarnaast producent garandeert dat de fundamentele functionaliteit en veiligheid specificaties van de machines ook naar behoeftte worden bewaard
- I** In geval van een storing, schakel alle elektrische / Water aansluitingen dan moeten gelden voor de geautoriseerde service personeel.
- I** De elektrische aansluiting moet worden losgekoppeld voordat u de lamp. Vervang de lamp met hetzelfde type 2 x 60 W Philips Philinea
- I** Netsnoer moet van mij zijn. Gewone polyvinylchloride mantel kabel (IEC 60227-IEC 52)
- I** Kabeldiameter moet mijne.: 3x1.5 mm²
- I** Aarding lijn moeten continu worden gecontroleerd.

16. INFORMATIE en apparatuur VERBAND MET PRODUCT

A. beschrijving Catalogus

B. User / Onderhoud / Montage van Manual

Beste klanten, kijk dan op de hierboven geschreven hulpapparatuur te worden gegeven met het apparaat bij levering. Als u enige schade opmerkt of het verlies tijdens het transport dan moet u de vervoerder verzoeken, alle schriftelijk verslag inclusief de relevante schade of verlies te geven.

17. Beschrijving van het apparaat met uitleg

Het apparaat heeft geheel vervaardigd met betrekking tot hygiënische normen.

Buiten, binnen en alle oppervlakken in contact brengen om het voedsel van het apparaat zijn volledig vervaardigd AISI 304 (Cr-Ni 18/10) roestvrij staal materiaal.

De poten zijn verstelbaar functie en vervaardigd door roestvrij staal materiaal.

Voor de isolatie doeileinden hebben glas- wol en steenwol is gebruikt. Dankzij deze applicatie, verspilling van energie kan in staat zijn om te voorkomen.

Elektrisch bediende inrichtingen zijn volledig beveiligd door middel van thermische en elektrische relais.

Toegangen tot de controle paneel, het onderhoud en de controle werden gefaciliteerd.

Elektrische componenten en kabel worden voldaan aan de relevante normen.



18. VERVANGING VAN DE INRICHTING EN DE OPSTELLING VOOR HET BEGIN UP

INSTALLATIE VOOR MONTAGE

- i** Open de verpakking van het apparaat en verwijder alle beschermende tapes.
- i** Het openen van de cover van het apparaat, moet u de handleiding.
- i** Plaats de apparaten met verstelbare poten door het aanpassen van hun benen en het apparaat met vaste poten door het gelijktrekken van de grond.
- i** Maak de aarding aansluiting grondig.
- i** Zorg ervoor dat de geleverde energie.
- i** Erkende en gecertificeerde mensen moeten al deze verbinding te maken.
- i** Nu, het apparaat is klaar voor gebruik.

VOORBEREIDING VOOR OPSTARTEN

- i** Ervan uitgaande dat de elektrische installatie aansluitingen reeds door bevoegde technici, moet de gebruiker de volgende eenvoudige controles uit te voeren
- i** Zorg ervoor dat in elektrische bediende inrichtingen, de elektriciteit stroom is geleverd in adequate functies zoals vermeld in de technische gegevens catalogus en aarding verbinding is aangevuld. .
- i** Lees de instructie en onderhoudsboek absoluut.

EINDCONTROLE voor het opstarten

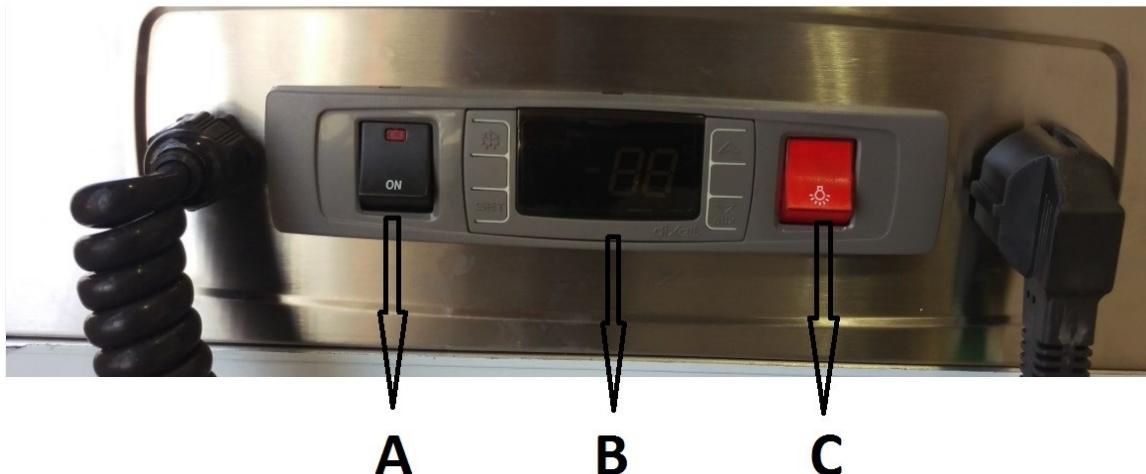
- o De gebruikers de volgende last-controles dienen te voldoen aan door het aanvaarden van de benodigde koppelingen van zoet water, elektriciteit, afvalwater, installaties die door de bevoegde technici worden uitgevoerd;
- o U moet er zeker van zijn dat de stroomvoorziening en de installatie aarding worden gewaarborgd, zoals vereist in de folders van elektrische apparatuur.
- o U moet er zeker van zijn dat het voedingswater is geïnstalleerd en het water van is ingeschakeld.
- o U moet er zeker van zijn dat het afvalwater de installatie correct is uitgevoerd en het afvoeren van de slang ging gepaard met het afvoeren van buis stevig vast.

10. BEGINNEN

- i** De cijfers van het bedieningspaneel van de apparaten is aangetoond. Volgens deze cijfers, zoals eerder vermeld, het apparaat, waarvan de elektrische verbinding is volledig en correct gemaakt, wordt beheerd door het inschakelen van schakelaars.
- i** "A" thermostaat (aan-uit schakelaar) op het apparaat worden ingesteld op de gewenste temperatuur.
- i** Terwijl de apparaten in werking zijn, niet te houden brandend materiaal (plastic zakken, servet, doek enz.) In hun buurt.

CombiSteel catering equipment

CONTROLEPANEEL



12. ONDERHOUD EN REINIGING

Implementeren van de volgende periodiek onderhoud, zodat het product zou moeten werken in een veilige en lange levensduur

DAGELIJKS ONDERHOUD EN REINIGING

- apparaat moet elke dag na gebruik worden schoongemaakt, nadat hij er zeker van dat deze volledig is afgekoeld.
- Reiniging moet worden gedaan door een schone natte doek schoon door het apparaat. Het wordt aanbevolen om roestvrij staal oppervlakken moeten worden weggevaagd door inox schoonmakers.

WEKELIJKS ONDERHOUD EN REINIGING

- Tijdens het reinigen Gebruik geen scherpe randen, snijden en boren, zoals schraper, Emery op geen enkele manier.
- Schoonmaken mag niet worden gedaan door het sproeien van het water op het apparaat op geen enkele manier.
- Als het apparaat samen met een ander apparaat naast elkaar gebruikt, moeten beide apparaten worden gereinigd te scheiden van hun jointed plaatsen zonder beschadiging van de elektrische aansluitingen.

13. SAFE LIFE

De veilige levensduur van het product is 5 jaar.

14. INTERVENTIE na falen

DEFECTEN / OORZAKEN

- Er is geen Colding.

Zorg ervoor dat de energie om het apparaat is geleverd.

Zorg ervoor dat de 0-1 schakelaar in open positie.

Zorg ervoor dat de thermostaat open is.

CombiSteel catering
equipment