

**WELLS BLOOMFIELD, LLC**

2 ERIC CIRCLE, P.O. BOX 280 VERDI, NEVADA, USA 89439
telephone: 775-689-5703 facsimile (fax): 775-689-5976
www.wellsbloomfield.com

EUROPEAN OPERATION MANUAL FOOD WARMERS COUNTER TOP MODELS: SMPT-EU, 6423EU, LLW-1220EU BUILT-IN MODELS: SS-4EUT, SS-8EUT, SS-10EUT, SS-206EUT MOD-100EU, MOD-100EUT, HMP6D-EU, HMPG-EU (INCLUDING SUFFIX "D" - DRAIN OPTION) IMPORTANT: DO NOT DISCARD THIS MANUAL	English Page 2 - 5
EUROPÄER BEDIENUNG HANDBUCH SPEISEWÄRMER TISCHMODELLE: SMPT-EU, 6423EU, LLW-1220EU EINBAUMODELLE: SS-4EUT, SS-8EUT, SS-10EUT, SS-206EUT MOD-100EU, MOD-100EUT, HMP6D-EU, HMPG-EU (EINSCHLIEßLICH SUFFIX „D“ - MIT ABFLUß) WICHTIG: WERFEN SIE DIESE BEDIENUNGSHANDBUCH NICHT WEG!	Deutsch Seitenzahl 6 - 9
EL MANUAL PARA LA OPERACION EUROPEA CALENTADORES DE COMIDA MODELOS DE MOSTRADOR: SMPT-EU, 6423EU, LLW-1220EU MODELOS DE EMPOTRADOS: SS-4EUT, SS-8EUT, SS-10EUT, SS-206EUT MOD-100EU, MOD-100EUT, HMP6D-EU, HMPG-EU (INCLUYENDO EL SUFIJO "D" - OPCIÓN DE DRENAJE) IMPORTANTE: CONSERVE ESTE MANUAL	Español Pagina 10 -13
LE GUIDE POUR L'OPERATION EUROPÉENNE CHAUFFE-PLATS MODÉLES DE DESSUS DE COMPTOIR: SMPT-EU, 6423EU, LLW-1220EU MODÉLES ENCASTRÉS: SS-4EUT, SS-8EUT, SS-10EUT, SS-206EUT MOD-100EU, MOD-100EUT, HMP6D-EU, HMPG-EU (Y COMPRIS LES MODÉLES À SUFFIXE « D ») IMPORTANT : NE PAS JETER CE GUIDE	Français Page 14 -17
MANUALE DI INFORMAZIONI PER L'OPERAZIONE EUROPEA SCALDAVIVANDE MODELLI DA BANCO: SMPT-EU, 6423EU, LLW-1220EU MODELLI DA INCASSO: SS-4EUT, SS-8EUT, SS-10EUT, SS-206EUT MOD-100EU, MOD-100EUT, HMP6D-EU, HMPG-EU (COMPRESO SIFFISO "D" - OPZIONE SCRICO) IMPORTANTE, NON DISTRUGGETE QUESTO MANUALE DI INFORMAZIONI	Italiano Pagina 18 - 21
HET EUROPESE OPERATIE HANDBOEK VOEDSELWARMERS TEGENWERKENDE HOOGSTE MODELLEN: SMPT-EU, 6423EU, LLW-1220EU INGEBOUWDE MODELLEN: SS-4EUT, SS-8EUT, SS-10EUT, SS-206EUT MOD-100EU, MOD-100EUT, HMP6D-EU, HMPG-EU (INCLUSIEF ACHTERVOEGSEL "D" - VOER DE OPTIE AF) BELANGRIJK: DIT HANDBOEK NIET GOOIT WEG	Nederlands De Pagina 22 - 25

**WARNING!**

The following warnings and instructions must be observed for proper installation and operation of the equipment.

WARNINGS!**IMPORTANT! (BUILT-IN APPLIANCES)**

- All electrical connections must be done by a licensed electrician.
- An approved all pole power disconnect switch, with at least 3mm contact gap, must be supplied and installed in the fixed wiring in an accessible location (close proximity to the appliance) by a licensed electrician. Refer to equipment name plate for electrical ratings.

**CAUTION!**

- Do not submerge counter top appliances in water.
- Do not splash or pour water onto control panels or wiring. This appliance is not jet stream approved. Do not clean with water jet.

**CAUTION!**

- Do not store any combustible materials or flammable liquids anywhere near the appliance.

**CAUTION HOT SURFACE!**

- Exposed surface is HOT to the touch and may cause serious burns.

**IMPORTANT!**

- Counter top appliances must be positioned so the plug is easily accessible.
- Wells food warmers are designed to hold pre-cooked heated foods at serving temperature.
- Warmers may be used wet or dry, although wet operation is strongly recommended.
- Appliance must be disconnected from main power supply when not in use for extended periods of time.
- For built-in units: turn installed power disconnect switch to the off ("O") position.
- For counter top units: remove power cord plug from power outlet.
- Counter top appliances must be operated with all four legs installed and the unit leveled. Hand tighten legs to appliance base.
- All repairs and servicing must be performed by a factory authorized service agent.

IMPORTANT: DO NOT DISCARD THIS MANUAL

This manual is considered to be part of the appliance, and is to be given to owner or manager of the restaurant, or to the person responsible for training operators of this appliance. Additional manuals are available from your Wells dealer.

THIS MANUAL MUST BE READ AND UNDERSTOOD BY ALL PERSONS USING OR INSTALLING THIS APPLIANCE.

Contact your Wells dealer if you have any questions concerning installation, operation or maintenance of this appliance.

EUROPEAN INSTALLATION INSTRUCTIONS



IMPORTANT!

- These installation instructions are prepared for personnel authorized, qualified, certified or licensed to install electrical equipment, who should perform the initial startup and adjustments.



IMPORTANT!

- Verify that the incoming voltage is the same as that for which the unit is rated. An electrical plate specifying rated voltage, wattage, frequency and phase is affixed to the appliance.
- Connecting units to greater voltage than their rating may cause severe damage to equipment components.
- Connecting units to voltage less than their rating will result in decreased performance.



IMPORTANT! (BUILT-IN APPLIANCES)

- An approved all pole power disconnect switch, with at least 3mm contact gap, must be supplied and installed in the fixed wiring in an accessible location (close proximity to the appliance) by a licensed electrician. Refer to equipment name plate for electrical ratings.



IMPORTANT!



All built-in appliances must be installed according to instructions on the GLD (General Layout Data) sheet included with the unit.

SUPPLY CORDS

- Supply cords, supplied by the installer, shall be oil-resistant, sheathed flexible cable not lighter than ordinary polychloroprene or other elastic-sheathed cord (code designation 245 IEC 57) or an approved metallic conduit connection.
- Supply power wire size for all food warmers must be 1.5square mm minimum, and must not exceed 2m length between the point where the cord enters the appliance and the entry to the outlet box.

WIRING CONNECTIONS (BUILT-IN UNITS)

NOTE: Wire strain relief adapter supplied loose is for connecting to rigid metallic conduit. For flexible conduit or power cords, an approved strain relief fitting must be supplied by others.

1. Remove control panel to access terminal block.
2. Knock out the appropriate hole plug located on enclosure panel and connect conduit strain relief.
3. Thread supply leads through strain relief and connect power lead to terminal marked "L1"; and, the neutral lead to terminal marked "N".
4. Connect ground lead (green with yellow stripe) to ground lug marked " ".
5. Secure all connections, tighten strain relief and reinstall cover panel.
6. Locate equal potential grounding screw positioned on control enclosure marked " ". Remove screw and secure an appropriate grounding wire terminal.

OPERATING INSTRUCTIONS

• WET OPERATION

1. Fill warmer with approximately 25 mm of hot tap water.
2. Place desired pan or inset(s) with appropriate adapter top on warmer.
Suggestion: Contact your Wells representative for availability of insets and adapter tops.
3. Turn temperature control knob to highest temperature control setting.
4. Allow warmer to preheat for approximately 1/2 hour
5. Add food product to inset pan(s).



CAUTION!

- Never place food directly into warmer well. Always use an inset.
6. Reset temperature control to desired setting for holding food product.

• DRY OPERATION

1. Place desired pan or inset(s) with appropriate adapter top on warmer.
Suggestion: Contact your Wells representative for availability of insets and adapter tops.
2. Turn temperature control knob to highest temperature control setting.
3. Allow warmer to preheat for approximately 1/2 hour
4. Add food product to inset pan(s).

Note: Bottom of warmer pan may discolor when used "dry". Clean with only with products made specially for stainless steel.



CAUTION!

- Use a 150mm (6") deep inset or pan when using the warmer for dry operation.
5. Reset temperature control to desired setting for holding food product.

• OPERATING SUGGESTIONS

1. Never place food directly into warmer. Always use a pan or inset.
2. Never pour water into a dry preheated warmer, or into a wet operation warmer that has been allowed to run dry. Always add water before pre-heating, or allow a hot dry warmer to cool before refilling.
3. Always use warmer in wet mode when warming thick food items.
4. Stir thick foods often to keep foods heated evenly, and to maintain consistent temperature.
5. Keep pans and insets covered to maintain food quality and temperature.
6. During wet operation, check water level frequently. Running the unit dry will lower the temperature of food in the inset.

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Turn temperature control to the OFF (O) position.
2. Remove pans, insets and adapter tops (if used).
3. Allow unit to cool completely.
4. Unplug warmer (counter top units) or turn off power at installed disconnect (built-in units).
5. Remove water from warmer well (if used for wet operation).
6. Wipe entire unit using a clean cloth or sponge dampened with a mild detergent solution.



WARNING!

- Do not submerge counter top appliances in water.
- Do not splash or pour water onto control panels or wiring. This appliance is not jet stream approved. Do not clean with water jet.
- Possible shock hazard and/or equipment damage if interior of unit becomes wet.

7. Use a plastic scouring pad to remove baked-on food particles.



IMPORTANT!

- Do not use steel wool for cleaning.

8. Rinse warmer thoroughly with a water and vinegar solution to neutralize any residue from the cleaner/detergent .



IMPORTANT!

- Do not use strong/caustic cleansers on warmers. Do not allow ammonia to stand in warmer. Make sure to rinse thoroughly to remove all residue. Failure to do so may cause corrosion damage to unit.

9. If water used to fill warmer has a high mineral content, the warmer may develop lime deposits. Use a de-liming agent to remove lime deposits. It is important to use the de-liming agent often so that lime deposits do not build-up.

RECOMMENDATION:

If water has a high mineral content, a cartridge-type filtration device can be used to minimize lime build-up.

**WARNUNG!**

Die Folgenden Warnungen und Anweisungen müssen bei einer ordnungsgemäßen Installation und Bedienung des Geräts beachtet werden.

WARNHINWEISE!**WICHTIG! (EINGEBAUTE GERÄTE)**

- Alle elektrischen Verbindungen müssen von einem genehmigten Elektriker gemacht werden.
- Ein zugelassener Trennschalter für alle Pole, dessen Kontaktöffnung wenigstens 3 mm beträgt, muß vorgesehen und von einem Elektroinstallateur in der festen Verdrahtung an einem zugänglichen Ort in der Nähe des Küchengeräts installiert werden.
- Siehe Gerätenamensschild für elektrische nominelle Werte.

**VORSICHT!**

- Den Tischwärmer nicht in Wasser tauchen.
- Kein Wasser auf die Bedienerkonsolen oder Verdrahtung spritzen oder gießen. Dieses Küchengerät ist für Reinigen mit Wasserspritze nicht genehmigt oder mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

**VORSICHT!**

- Keine brennbaren Materialien oder entflammaren Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts aufbewahren.

**VORSICHT HEIßE OBERFLÄCHE!**

- Offenliegende Oberfläche ist heiß. Berührung darf ernste Brandwunden verursachen.

**WICHTIG!**

- Das Tischmodelle muß so stehen dass der Verbinder leicht ist erreicht zu werden.
- Wells wird Speise warmers entworfen, zu halten, kocht erhitzte Speisen an Temperatur für Dienen vor. Warmers darf nass oder trocken benutzt werden, obwohl nasser Betrieb stark empfohlen ist.
- Das Küchengerät muß vom Hauptnetzanschluß getrennt werden, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird. Bei Einbaugeräten den installierten Trennschalter auf AUS „O“ stellen, oder bei Tischmodellen den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Tischgeräte (freistehende Küchengeräte) dürfen nicht betrieben werden, wenn nicht alle vier Füße angebracht und so ausgerichtet wurden, daß das Küchengeräte waagrecht steht. Die Füße von Hand an den Untersatz des Küchengerätes anschrauben.
- Alle Reparaturen und Wartung müssen von einer Fabrik hat ermächtigt Dienstagenten durchgeführt werden.

WICHTIG: WERFEN SIE DIESE BEDIENUNGSHANDBUCH NICHT WEG!

Dieses Handbuch wird bedacht, Teil vom Gerät zu sein, und, zu Eigentümer oder Manager vom Restaurant gegeben zu werden, ist oder zur Person die verantwortlich ist für Ausbildenbediener von diesem Gerät. Zusätzliche Handbücher stehen zur Verfügung von Ihrem WELLS Händler.

DIESES HANDBUCH MUSS GELESEN WERDEN UND HAT DURCH ALLE PERSONEN ODER INSTALLIEREN DIESES GERÄTS VERSTANDEN BENUTZEND.

Kontaktieren Sie Ihren WELLS Händler, wenn Sie irgendeine Fragen betreffend Installation, Betrieb oder Wartung von diesem Gerät haben.

EUROPÄISCHE INSTALLATIONSANWEISUNGEN



WICHTIG!

- Diese Installationsanweisungen sind für Personal ermächtigt, qualifiziert, bescheinigt vorbereitet oder haben genehmigt, elektrische Ausrüstungen zu installieren, die den anfänglichen Start und die Regelungen durchführen sollten.



WICHTIG!

- Beglaubigt, dass die ankommende Spannung genau wie ist, dass, für den die Einheit eingeschätzen ist. Eine elektrische Platte, die Nennspannung, Wattleistung, Frequenz und Phase angibt, ist zum Gerät angeklebt.
- Verbindeneinheiten zu größerer Spannung als ihre Bewertung darf schweren Schaden an Gerätebauteilen verursachen.
- Verbindeneinheiten zu Spannung weniger als wird ihre Bewertung in abgenommener Leistung resultieren.



WICHTIG! (EINGEBAUTE GERÄTE)

- Alle elektrischen Verbindungen müssen von einem genehmigten Elektriker gemacht werden.
- Ein zugelassener Trennschalter für alle Pole, dessen Kontaktöffnung wenigstens 3 mm beträgt, muß vorgesehen und von einem Elektroinstallateur in der festen Verdrahtung an einem zugänglichen Ort in der Nähe des Küchengeräts installiert werden.
- Siehe Gerätenamensschild für elektrische nominelle Werte.



WICHTIG!



Alle eingebauten Geräte müssen gemäß Anweisungen auf dem GLD (auf Englisch „General Layout Data“ Oder Allgemeine Anordnungsdate) Blatt installiert werden, das mit der Einheit miteingeschlossen worden ist.

ELEKTROSCHNÜRE

- Elektroschnüre, müssen ölbeständig sein und flexiblen Mantelkabel bestehen, das nicht dünner als gewöhnliches Polychloropren - oder andere gleichwertige synthetische Elastomer-Mantelkabel (Codebezeichnung 245 IEC 57) oder eine zugelassener Metallkabelrohranschluß sein darf.
- Die Stärke der Stromdrähte für alle Speisewärmer muß wenigstens 1,5 mm² betragen. Die Entfernung zwischen dem Punkt, an die Schnur oder die Schnurverbinder an das Küchengerät angeschlossen ist, und dem Punkt, an dem sie an den stecker angeschlossen ist, darf nicht 2 m überschreiten.

DRAHTANSCHLÜSSE

Hinweis: der lose mitgelieferte Drahtentspannungsanschluß ist für den Metallkabelrohranschluß gedacht. Für flexible Elektroschnüre muß ein zugelassenes Entlastungsfitting gestellt werden.

1. Die vordere Bedienerkonsole nimmt heraus, um an die Klemmleiste zu gelangen.
2. Den entsprechenden Einsatz aus dem Gehäuse schlagen, und den Kabelrohrentlastungsanschluß anschließen.
3. Die Stromleitungen durch den Entlastungsanschluß führen, und die Stromleitung an der Klemme mit der Bezeichnung „L1“, und die neutrale Leitung an der Klemme mit der Bezeichnung „N“ anschließen.
4. Den grünen Erdungsleiter mit den gelben Streifen an den Erdungskabelschuh mit der Markierung „“ anschließen.
5. Alle Anschlüsse sichern, und die Bedienerkonsole wieder anbringen.
6. Finden Sie die Gleichgestellten Potentialerdungsschraube, auf der elektrischen Einschließung, markiert „“. Nehmen Sie Schraube heraus und befestigen Sie einen passenden Erdungsdraht.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

• NAßBETRIEB

1. Den Wärmer mit ungefähr 25 mm heißem Leitungswasser füllen.
2. Den gewünschten Topf oder Einsatz mit dem passenden Anschlußdeckel auf den Wärmer stellen.
Vorschlag: Kontaktieren Sie Ihren Wells Vertreter für Verfügbarkeit von Einlagen und Adapternuberteilen.
3. Den Temperaturreglerknopf auf die höchste Temperatureinstellung drehen.
4. Den Wärmer ungefähr 20 bis 30 Minuten vorwärmen lassen.
5. Die Speisen in den/die Einsatztiegel füllen.



VORSICHT!

- Die Speisen niemals direkt in die Vertiefung im Wärmer füllen, sondern immer einen Topf verwenden.
6. Den Temperaturregler wie gewünscht einstellen um die Speisen warm zu halten.

• TROCKENBETRIEB

1. Den gewünschten Topf oder Einsatz mit dem passenden Anschlußdeckel auf den Wärmer stellen.
Vorschlag: Kontaktieren Sie Ihren Wells Vertreter für Verfügbarkeit von Einlagen und Adapternuberteilen.
2. Den Temperaturreglerknopf auf die höchste Temperatureinstellung drehen.
3. Den Wärmer ungefähr 20 bis 30 Minuten vorwärmen lassen.
4. Die Speisen in den/die Einsatztiegel füllen.



Boden wärmerer Pfanne darf verfärben wenn benutzt „trocken“. Reinigen Sie mit nur mit Produkten, die besonders für Edelstahl gemacht werden.

VORSICHT!

- Es wird empfohlen während des Trockenbetriebs einen 150 mm tiefen oder Tiegel im Wärmer zu verwenden.
5. Den Temperaturregler wie gewünscht einstellen um die Speisen warm zu halten.

• BETRIEBS VORSCHLÄGE

1. Speisen niemals direkt in den Wärmer füllen. Immer einen Pfanne oder Einsatz verwenden!
2. Niemals in einen trockenen vorgewärmten Wärmer Wasser gießen, da dies das Gerät beschädigen kann. Immer VOR dem Vorwärmen Wasser in dem Wärmer gießen.
3. Den Wärmer immer im Naßbetrieb verwenden, wenn dickflüssige Speisen gewärmt werden.
4. Dickflüssige Speisen häufig umrühren, um die Speise gleichmäßig warm zu halten.
5. Einsatz/Einsätze mit einem Deckel verschließen, um die Qualität und Temperatur der Speisen zu erhalten.
6. Während des Gebrauchs den Wasserstand im Wärmer regelmäßig überprüfen (dies gilt nur für den Naßbetrieb). Wenn das Gerät ohne Wasser betrieben wird, sinkt die Temperatur der im Einsatz befindlichen Speisen.

ANLEITUNGEN ZUM REINIGEN

1. Den Temperaturreglerknopf auf AUS (O) stellen.
2. Die Einsatz/Einsätze und den eventuell benutzten Anschlußdeckel herausnehmen.
3. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
4. Den Stecker von Tischmodellen aus der Steckdose ziehen, oder bei Einbaumodellen den Strom mit dem installierten Trennschalter abschalten.
5. Nach dem Nasßbetrieb das Wasser aus der Vertiefung im Wärmer gießen.
6. Das ganze Gerät mit einem sauberen Tuch bzw. Schwamm und einem milden Reinigungsmittel abwischen.



WARNUNG!

- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.
- Tischgeräte dürfen nicht in Wasser getaucht werden. Kein Wasser auf die Bedienerkonsole oder Verdrahtung spritzen oder gießen.
- Dies kann zu einem elektrischen Schlag und zur Beschädigung von Einbau- und Tischmodellen führen.

7. Mit einem Scheuerkissen aus Plastik harte Speisereste entfernen.



WICHTIG!

- Zum Reinigen keine Stahlwolle verwenden.

8. Den Wärmer gründlich mit einer Lösung aus Essig und Wasser abspülen, um alle Spül- und Reinigungsmittelreste zu neutralisieren.



WICHTIG!

- Wärmer so selten wie möglich mit stark ätzenden Reinigungsmitteln säubern. Nicht erlaubt, dass Ammoniak in Wärmern steht. Auf jeden Fall alle Reste durch gründliches Spülen entfernen. Wenn dies unterlassen wird, kann dies zur Beschädigung und Korrosion des Geräts führen.

9. Wenn das in den Wärmern gefüllte Wasser einen hohen Mineralgehalt aufweist, können sich auf dem Wärmern Kalkablagerungen bilden. In diesem Fall einem Entkalker zum Entfernen der Kalkablagerungen verwenden. Ein Entkalker muß häufig verwendet werden, damit die Ablagerungen nicht zu dick werden.

EMPFEHLUNG:

Wenn das Wasser einen hohen Mineralgehalt aufweist, können mit einem Patronenfiltergerät die Kalkablagerungen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.



¡ADVERTENCIA!

- Las advertencias y las instrucciones siguientes deben ser observadas para la instalación y la operación apropiadas del equipo.

¡ADVERTENCIAS!



¡IMPORTANTE! (APARATOS EMPOTRADOS)

- Todos las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Un electricista calificado deben proveer e instalar en circuito fijo un interruptor aprobado de desconexión sel suministro eléctrico de todos los polos con un margen libre de contacto de al menos 3 mm en un lugar accesible (muy cerca del aparato). Refiérase al plato del nombre del equipo para calificaciones eléctricas.



¡CUIDADO!

- No sumerja las parrillas superiores en agua.
- No salpique ni derrame agua sobre los paneles de control o los cables. Este aparato no está diseñado ni aprobado para limpiar cin un chorro de agua. Por tanto, no limpie con un chorro de agua.



¡CUIDADO!

- No garde materiales combustibles ó líquidos inflamables cerca de este aparato.



¡CUIDADO SUPERFICIE CALIENTE!

- La superficie ardiente está caliente al tacto y causará graves quemaduras si la toca.



¡IMPORTANTE!

- El aparato de mostrador debe colocarse de tal manera que se tenga un fácil acceso a la clavija.
- Warmers de alimento de Wells es diseñado para tener precocina alimentos calentados en servir la temperatura.
- Warmers puede ser utilizado mojado o seco, aunque la operación mojada sea recomendada totalmente.
- El aparato debe ser desconectado del suministro principal de alimentación eléctrica cuando no se la vaya a usar durante prolongados períodos.
- Lleve el interruptor instalado de desconexión a la posición "O" de apagado para las unidades empotradas.
- Saque la clavija del tomacorriente de pared las unidades mostrador..
- Los aparatos de mostrador (autónomos) no deben ponerse a funcionar sin que estén instaladas las cuatro patas y el aparato esté correctamente nivelado. Apriete las patas a mano en la base del aparato.
- Todos las reparaciones y trabajos de mantenimiento deben ser realizado por un agente se servicio autorizado por la fábrica.

IMPORTANTE: NO DESECHE ESTE MANUAL

Este manual es considerado para formar parte del aparato, y es de ser dado al dueño o el director del restaurante, o a la persona responsable de entrenar a operarios de este aparato. Los manuales adicionales están disponibles de su comerciante de Wells.

ESTE MANUAL DEBE SER LEIDO Y ENTENDIO POR TODAS PERSONAS QUE UTILIZAN O PARA INSTALAR ESTE APARATO.

Contacte su comerciante de Wells si usted tiene cualquier pregunta con respecto a la instalación, la operación o la conservación de este aparato.

INSTRUCCIONES DE LA INSTALACION PARA MODELOS EUROPEOS



¡IMPORTANTE!

- Las instrucciones de instalación han sido reparadas para un personal autorizado, calificado o certificado para instalar equipos eléctricos, que debería realizar los trabajos indicados de puesta en funcionamiento y los ajustes descritos en este manual.



¡IMPORTANTE!

- Asegúrese que el voltaje entrante es el mismo para el cual está diseñada la unidad conforme a su capacidad nominal. El aparato también viene con una placa del fabricante especificando el voltaje, el vataje, la frecuencia y la fase de unidad.
- Si el aparato se conecta a un voltaje superior a la especificada, se pueden causar graves daños a termostato, las conexiones y las resistencias calefactoras.
- La conexión a un voltaje inferior a la nominal causará un rendimiento deficiente.



¡IMPORTANTE! (APARATOS INCORPORADOS)

- Un electricista calificado deben proveer e instalar en circuito fijo un interruptor aprobado de desconexión del suministro eléctrico de todos los polos con un margen libre de contacto de al menos 3 mm en un lugar accesible (muy cerca del aparato).
- Refiérase al plato del nombre del equipo para calificaciones eléctricas.



¡IMPORTANTE!

- Todos aparatos incorporados deben ser instalados según instrucciones en el GLD (en Inglés, General Layout Data, o Datos Generales de Disposición) hoja incluyó con la unidad.

CORDONES DE SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD

- Los cordones de suministro de la electricidad deberán se cables eléctricos flexibles vaina, a la grasa, que no sean más livianos que el cordón ordinario con vaina de neoprene o otro elastómero sintético equivalente (designación código 245 IEC 57) o una conexión metálica aprobada de conducto.
- Los cordones de suministro eléctrico para todos los calentadores de comida deben tener un tamaño mínimo de 1.5 mm² y no debe exceder la longitud 2 m entre el punto donde la cuerda entra el aparato y la entrada al tapón eléctrico.

WIRING CONNECTIONS (BUILT-IN UNITS)

NOTA: El adaptador con protección contra tirones viene suelto para la conexión metálica aprobada de conducto. Para los cordones eléctricos flexibles se debe suministrar un accesorio de protección contra tirones por otra compañía.

1. Saque el panel frontal del control para tener acceso al bloque de terminales.
2. Destape el tapagujeros apropiada situado en le caja y conecte el protector contra tirones del conducto.
3. Pase los conductores de suministro a través del protector contra tirones y conecte el conductor eléctrico al terminal marcado "L1", y la línea neutra al terminal marcada con la letra "N".
4. Conecte el conductor verde con raya Amarillo de puesta a tierra al talón de tierra que tiene la marcada "⏚".
5. Asegurse todas las conexiones y vuelva a instalar el panel de cubierta.
6. Ubique el tornillo de puesta a tierra de igual potencial situado en la caja de control que tiene la marcada "⏚". Retire el tornillo y asegure un terminal apropiado de cable de tierra.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

• MODO DE OPERACIÓN CON AGUA:

1. Llene el calentador con aproximadamente 25 mm de agua del grifo.
2. Coloque el cacerola o inserto con la tapa adaptadora apropiada en el calentador. El inserto puede adquirirse como accesorios en tampaños de 2 , 3.5, 6 y 10 litros con tapas y cubiertas adaptadoras.
La sugerencia: Contacte a su representante de Wells para la disponibilidad de los insertos y los adaptadores.
3. Lleve la perilla de control de temperature a la graduación más alta de temperature.
4. Permita que el calentador precaliente durante aproximadamente 20 a 30 minutos.
5. Añada los alimentos al el cacerola o inserto.



¡CUIDADO!

- Nunca coloque los alimentos directamente dentro del pozo del calentador, use siempre una cacerola o los insertos.
6. Vuelva a poner el control de temperature en a la graduación deseada para mantener los alimentos calientes.

• MODO DE OPERACIÓN EN SECO:

1. Coloque el cacerola o inserto con la tapa adaptadora apropiada en el calentador. El inserto puede adquirirse como accesorios en tampaños de 2 , 3.5, 6 y 10 litros con tapas y cubiertas adaptadoras.
La sugerencia: Contacte a su representante de Wells para la disponibilidad de los insertos y los adaptadores.
2. Lleve la perilla de control de temperature a la graduación más alta de temperature.
3. Permita que el calentador precaliente durante aproximadamente 20 a 30 minutos.
4. Añada los alimentos al el cacerola o inserto.



¡CUIDADO!

- Se recomienda el uso de un una cacerola o insetos de 150 mm de fondo en el calentador durante la operación en seco:.
5. Vuelva a poner el control de temperature en a la graduación deseada para mantener los alimentos calientes.
 6. Cuando el calentador está en el modo “en seco”, el fondo de la unidad se decolorará. Para limpiarlo, use un limpiador de acero inoxidable o un abrasive suave.

• CONSEJOS DE OPERACIÓN:

1. Nunca coloque los alimentos directamente dentro del pozo del calentador, use siempre una cacerola o los insertos.
2. Nunca vierta agua en el calentador seco precalendro, es possible que dañe la unidad al hacerlo.
Vierta siempre agua el el calentador ANTES de precalentarlo.
3. Use siempre el calentador en el mode de operación con agua cuando caliente alimentos de gran espesor.
4. Revuelve los alimentos con frecuencia para mantener los alimentos uniforme calientes.
5. Mantenga los insertos cubiertos para conservar la calidad de los alimentos y la temperatura.
6. Revise periódicamente el nivel del agua en el calentador durante su uso, cuando está en el modo de operación de agua. Al calendar las unidades en seco se hará decender la temperature de los alimentos en el inserto.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Lleve la perilla de control de temperature a la posición de apagado (O) o "OFF".
2. Saque el cacerola o los insetos y las tapa adaptadora (si usa una)
3. Permita que la unidad se enfríe completamente.
4. Desenchufe el calentador en los modelos de mostrador o corte el suministro eléctrico en el interruptor instalado de desconexión para los modelos empotrados.
5. Saque el agua del pozo del calentador (si está usando el modo de operación con agua).
6. Limpie toda la unidad usando una esponja o un paño limpio y un detergente suave.



¡ADVERTENCIA!

- No sumerja esta unidad en agua (unidades de mostrador).
- No salpique ni derrame el panel de control o las conexiones eléctricas del calentador.
- Esta unidad no está diseñada ni aprobada para limpiarla con un chorro de agua. Al hacerlo se podrían producir riesgos de descargas eléctricas y la unidad podría sufrir daños (modelos de mostrador y modelos de empotrados).

7. Usa una esponja plástica de restregar para eliminar las partículas endurecidas de alimentos.



¡IMPORTANTE!

- No usa lana de acero para limpiar.

8. Enjuague minuciosamente al calentador con una solución de agua y vinagre para neutralizer todos los residuos de detergente/limpiador.



¡IMPORTANTE!

- Limite el uso de productos limpiadores fuertes/cáusticos en los calentadores. No deje el amoniaco sobre el calentador. Asegúrese de enjuagar minuciosamente para eliminar todos los residuos. De no hacerlo así, la unidad podría sufrir daño y corrosion.

9. Si el agua que se usa para llenar el calentador tiene alto contenido de minerales, podrían formarse depósitos del cal en el calentador. Es importante usar con frecuencia un agente decalcificante, de tal modo que no se acumulen depósitos en el calentador.

RECOMMENDACIÓN:

Si el agua tiene alto contenido de minerals, se puede usar un dispositivo de filtro tipo cartucho para reducir al mínimo la acumulación de cal.

**AVERTISSEMENT!**

Observer les notices ci-dessous assurer le bon fonctionnement de l'équipement.

AVERTISSEMENTS!**IMPORTANT! (APPAREILS ENCASTRÉS)**

- L'ensemble des connexions électriques doit être effectué par un électricien.
- Un interrupteur de déconnexion omnipolaire homologué, présentant un entrefer de contact minimal de 3 mm, doit être fourni par un électricien. Pour connaître les caractéristiques d'alimentation électrique nominales de l'appareil, voir la plaque électrique.

**ATTENTION!**

- Ne pas plonger les chauffe-plats dans l'eau.
- Ne pas verser d'eau sur les panneaux de commande ou sur les fils électriques. Cet chauffe-plats n'est pas approuvé pour nettoyer avec le jet d'eau.

**ATTENTION!**

- Ne pas stocker de matières combustibles à proximité de l'appareil.

**ATTENTION - SURFACE BRÛLANTE!**

- L'appareil qui n'est pas en service pendant longtemps doit être débranché.

**IMPORTANT!**

- Positionner les modèles de dessus de comptoir de façon à ce que la fiche du cordon d'alimentation soit facilement accessible.
- Les chauffe-plats de nourriture de Wells est conçu pour tenir nourriture pré-cuite et préchauffé à servir de température.
- Les chauffe-plats pourrait être utilisé l'opération mouillée ou sèche bien que mouillée est fortement recommandée.
- Lorsqu'il reste hors service pendant période prolongée, l'appareil être déconnecté du secteur. Dans le cas des modèles encastrés, mettre l'interrupteur d'alimentation installé en position éteint «O». Dans celui des modèles de dessus de comptoir, débrancher le cordon d'alimentation et la prise murale.
- Les appareils de dessus de comptoir (non encastrés) ne doivent être mis en service que lorsque les quatre pieds fournis sont installés et que l'appareil est mis à niveau. Visser les pieds dans la base de l'appareil et les serrer à la main.
- Tous travaux de réparation ou de maintenance sont à confier à un technicien agréé par l'usine.

**IMPORTANT: CONSERVER LA PRÉSENTE NOTICE D'UTILISATION
POR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

Ce manuel est considéré faire partie de l'appareil, et est être donné au propriétaire ou au directeur du restaurant, ou à la personne responsable d'entraîner d'opérateurs de cet appareil. Les manuels supplémentaires sont disponibles de votre négociant de Wells.

**CE MANUEL DOIT ÊTRE LU ET A COMPRIS PAR TOUTES PERSONNES UTILISANT
OU L'INSTALLATION DE CET APPAREIL.**

Contactez votre négociant de Wells si vous avez n'importe quelles questions à propos de l'installation, l'opération ou l'entretien de cet appareil.

LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION EUROPÉENNES



IMPORTANT!

- Les instructions d'installation sont à l'intention de professionnels habilités pour l'installation d'équipements électriques. Les opérations de mise en route et les réglages initiaux détaillés dans la présente notice doivent être effectués exclusivement par ces professionnels.



IMPORTANT!

- Vérifier que la tension de alimentation corresponde à la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque électrique, attaché à l'appareil.
- Le branchement de l'appareil sur une source d'alimentation électrique de tension supérieure à ou inférieure à sa tension nominale peut l'endommager.



IMPORTANT! (APPAREILS ENCASTRÉS)

- Un interrupteur de déconnexion omnipolaire homologué, présentant un entrefer de contact minimal de 3 mm, doit être fourni par un électricien. Pour connaître les caractéristiques d'alimentation électrique nominales de l'appareil, voir la plaque électrique.



IMPORTANT!



Tous appareils incorporés doivent être installés selon les instructions sur le GLD (dans l'anglais «General Layout Data» ou les Données Générales de Tracé) la feuille a inclus avec l'unité.

CORDONS D'ALIMENTATION

- Ils doivent se composer soit d'un câble flexible sous gaine, résistant à l'huile, d'un poids égal ou supérieur à celui des cordons ordinaires, à gaine de polychloroprène ou d'élastomère synthétique équivalent (code de désignation 245 C.I.E. 57) soit d'une connexion à conduit métallique homologué.
- La taille des fils d'amenée du courant de tous les chauffe-plats doit être du au moins 1,5 mm² et le longueur ne doit pas dépasser 2 m (mesuré entre le point de pénétration du cordon ou de sa protection dans l'appareil, et le point d'arrivée la fiche).

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (APPAREILS ENCASTRÉS)

REMARQUE: L'adaptateur de relaxation des contraintes qui accompagne l'appareil est prévu pour les connexions à conduit métallique. Pour les cordons d'alimentation flexibles, un dispositif de relaxation des contraintes homologué doit être par un tiers.

1. Retirer le panneau avant du panneau de commande pour accéder au bornier.
2. Ejecter le bouchon de l'orifice du panneau d'enceinte et connecter l'adaptateur de relaxation des contraintes pour conduit métallique.
3. Faire passer les fils d'alimentation à travers l'adaptateur de relaxation des contraintes et connecter le fil d'amenée du courant à la borne repérée «L1», et le fil neutre à la borne repérée «N».
4. Connecter le fil de mise à la terre (vert à rayures jaunes) à la borne à mise à terre, repérée «».
5. Fixer tous les connexions et remettre la panneau-couvercle.
6. Repérer la vis équipotentielle de mise à terre, située sur l'enceinte de commande. Cette vis marquée «». Retirer la vis et connecter la borne à un fil mis à la masse.

INSTRUCTIONS D'OPERATION

• FONCTIONNEMENT À LA CHALEUR HUMIDE :

1. Remplir le chauffe-plat d'environ 25 mm d'eau chaude du robinet.
2. Placer la casserole ou les récipients spéciaux dans les chauffe-plat.
Remarque : Contacter votre représentant de Wells pour la disponibilité de sommets d'récipients spéciaux, casseroles, et adaptateur.
3. Régler le sélecteur à température maximale.
4. Laisser la chauffe-plat se préchauffer pendant 20 à 30 minutes environs.
5. Placer les aliments dans les récipients.



• ATTENTION!

- Ne jamais placer d'aliments directement dans la cavité du chauffe-plat ; toujours utiliser un récipient.

6. Placer le sélecteur de température au niveau voulu pour maintenir la température des aliments.

• FONCTIONNEMENT À LA CHALEUR SÈCHE :

1. Placer la casserole ou les récipients spéciaux dans les chauffe-plat.
Remarque : Contacter votre représentant de Wells pour la disponibilité de sommets d'récipients spéciaux, casseroles, et adaptateur.
2. Régler le sélecteur à température maximale.
3. Laisser la chauffe-plat se préchauffer pendant 20 à 30 minutes environs.
4. Placer les aliments dans les récipients.
Remarque : Lorsque l'appareil fonctionne « à sèche », sa face inférieure se décolore. Pour nettoyer, utiliser un produit pour acier inoxydable.



• ATTENTION!

- Lorsque le chauffe-plat fonctionne à la chaleur sèche, utiliser un récipient spécial ou une casserole d'une profondeur de 150 mm.

5. Placer le sélecteur de température au niveau voulu pour maintenir la température des aliments.

• CONSEILS

1. Ne jamais placer d'aliments directement dans la cavité du chauffe-plat; utiliser un récipient.
2. Ne jamais verser d'eau dans un chauffe-plat sec préchauffé - pour ne pas endommager l'appareil.
*Toujours verser l'eau dans le chauffe-plat **AVANT** de la préchauffer.*
3. Utiliser toujours le mode chaleur humide pour réchauffer les aliments épais.
4. Remuer fréquemment les aliments épais.
5. Pour préserver la qualité et la température des aliments, maintenir les récipients couverts.
6. Vérifier régulièrement le niveau d'eau du chauffe-plat en cours d'utilisation. L'évaporation complète de l'eau provoque le refroidissement des aliments contenus dans le récipient.

NETTOYAGE

1. Placer le sélecteur de température en position éteint «O».
2. Retirer les récipients et l'adaptateur de surface.
3. Laisser l'appareil se refroidir.
4. Débrancher le chauffe-plat dans le cas des modèles de dessus de comptoir, ou couper l'alimentation au niveau de l'interrupteur installé, dans celui des modèles encastrés.
5. Vider l'eau de la cavité du chauffe-plat.
6. Essuyer les surfaces de l'appareil.



AVERTISSEMENTS!

- Ne pas submerger le chauffe-plat dans le cas des modèles de dessus de comptoir dans l'eau.
- Ne pas éclabousser ou verser de l'eau sur le panneau de commande avant ou l'installation électrique. Cet appareil n'est pas approuvé pour nettoyer avec le ruisseau d'eau. Ne pas nettoyer avec le jet d'eau.
- Si l'intérieur de chauffe-plat devient mouillé qu'il présente un danger de choc possible. Aussi, l'équipement peut être des dommages si l'intérieur de l'appareil devient mouillé.

7. Débarrasser l'appareil des aliments séchés à l'aide d'un tampon à récuser de plastique.



IMPORTANT!

- Ne pas servir de tampon métalliques pour nettoyer le chauffe-plat.

8. Rincer le chauffe-plat avec une solution de vinaigre et d'eau.



IMPORTANT!

- Ne pas utiliser de détergents fort/caustiques sur le chauffe-plat. Ne pas permettre d'ammoniaque pour se tenir dans le chauffe-plat. Assurer se rincer complètement pour enlever tout résidu. L'échec pour faire si peut causer les dommages de corrosion à l'appareil.

9. Dans les régions où l'eau est très calcaire, la cavité peut développer les dépôts de chaux. Utiliser un produit détartrage pour enlever les dépôts de chaux. C'est important d'utiliser un produit détartrage souvent pour que les dépôts ne se développent pas.

CONSEIL:

Dans les régions où l'eau est très calcaire, utiliser un filtre de type à cartouche.

**AVVERTENZA!**

Per l'installazione e il funzionamento corretto dell'apparecchio è necessario attenersi alle seguenti istruzioni.

AVVERTENZE!**IMPORTANTE! (APPARECCHI DA INCASSO)**

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista abilitato.
- È necessario fornire ed installare nell'impianto di rete, in un punto accessibile (quando più vicino all'apparecchio), un interruttore onnipolare omologato per il disinserimento dell'alimentazione, con aperture dei contatti di almeno 3 mm. Per i valori elettrici nominali consultare la targa di apparecchiatura e il manuale d'installazione.

**ATTENZIONE!**

- Non immergere in acqua gli scaldavivande da banco.
- Non spruzzare o versare acqua sui pannelli dei comandi o sui collegamenti elettrici. Poiché questo apparecchio non è omologato per la pulizia con uno spruzzo di acqua, non ricorrere a questo metodo.

**ATTENZIONE!**

- Non conservare materiali combustibili e liquidi infiammabili vicino all'apparecchio.

**ATTENZIONE - SUPERFICIE CALDA!**

- La superficie esposta è CALDA e se toccata può causare le bruciature.

**IMPORTANTE!**

- L'apparecchio da banco deve essere collocato in un punto che consenta il facile accesso alla spina.
- Il scaldavivande di cibo di Wells sono disegnati per tenere i cibi riscaldati preparati a la temperatura di servire.
- Il scaldavivande di cibo potrebbe essere usato l'operazione bagnata o secca, sebbene bagnata è molto raccomandata.
- Quando l'apparecchio non è in uso per lungo tempo è necessario disinserire l'alimentazione.
- Per i modelli da incasso, portare in posizione "off" (O) l'interruttore appositamente installato.
- Per i modelli da banco estrarre la spina dalla presa corrente.
- Gli apparecchi da banco non devono essere messi in funzione se non sono state installate tutti e Quattro i piedi e se l'apparecchio non è stato messo a livello. Avvitare i piedi sulla base dello scaldavivande e serrare a mano.
- Tutte le riparazioni ed operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale autorizzato dal costruttore.

IMPORTANTE: NON SCARTARE QUESTO MANUALE

Questo manuale è considerato per essere la parte dell'elettrodomestico, ed è essere dato al proprietario o al manager del ristorante, o alla persona gli operatori di addestrare responsabili di quest'apparecchio. I manuali addizionali sono disponibili dal suo distributore di Wells.

QUESTO MANUALE DEVE ESSERE LETTO E HA CAPITO DA TUTTE LE PERSONE USANDO O INSTALLARE QUEST'ELETTRODOMESTICO.

Contattare il suo distributore di WWW se lei ha qualunque domande qualunque installazione riguardante, qualunque operazione o qualunque manutenzione di quest'apparecchio.

ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE IN EUROPA



IMPORTANTE!

- Le istruzioni per l'installazione sono ad uso di personale autorizzato, qualificato e abilitato all'installazione di apparecchiature elettriche, che deve provvedere alla messa in funzione iniziale dell'apparecchio ed alle operazioni di regolazione descritte in questo manuale.



IMPORTANTE!

- Assicurarsi che la tensione della corrente di alimentazione corrisponda al valore indicato nella targa applicata dell'apparecchio, nella quale sono anche specificate la potenza, la frequenza e la fase nominali. Se la tensione è superiore al valore di targa, il termostato, i collegamenti e gli elementi riscaldante possono esserne gravemente danneggiati; se è inferiore a detto valore, l'apparecchio funzionerà con scarsa efficacia.



IMPORTANTE! (APPARECCHI DA INCASSO)

- È necessario fornire ed installare nell'impianto di rete, in un punto accessibile (quando più vicino all'apparecchio), un interruttore onnipolare omologato per il disinserimento dell'alimentazione, con aperture dei contatti di almeno 3 mm. Per i valori elettrici nominali consultare la targa di apparecchiatura e il manuale d'installazione.



IMPORTANTE!

- Tutti gli scaldavivande da incasso devono essere installati osservando le istruzioni contenute nello GLD (in inglese "General Layout Data" o Schema Generale d'Installazione).

CAVI DI ALIMENTAZIONE

- I cavi di alimentazione dell'energia elettrica devono essere flessibili con rivestimento di materiale isolante resistente all'olio di qualità non inferiore al policloroprene ordinario o altro elastomero sintetico equivalente (sigla di codice 245 IEC 57), oppure in tubo metallico omologato.
- Per tutti gli scaldavivande il diametro minimo dei conduttori del cavo di alimentazione deve essere di $1,5 \text{ mm}^2$. La lunghezza, misurata da punto in cui il cavo o la sua protezione entra nell'apparecchio a quello in cui nella spina, non deve essere superiore a 2 m.

COLLEGAMENTI ELETTRICI (APPARECCHI DA INCASSO)

NOTA: Il pressacavo fornito con apparecchio è destinato all'alimentazione con tubo metallico. Per i cavi flessibili deve essere utilizzato un pressacavo omologato fornito da terzi.

1. Per accedere alla morsettiera, rimuovere il pannello frontale dei comandi.
2. Rimuovere il tappo del foro appropriato situato nel contenitore ed applicare il pressacavo per il tubo metallico di alimentazione.
3. Far passare i conduttori attraverso il pressacavo e collegare la fase al morsetto "L1", e il neutro al morsetto "N".
4. Collegare il conduttore di terra giallo-verde al morsetto di terra contrassegnato simbolo "⏚".
5. Assicurarsi che tutti i collegamenti siano e reinstallare il pannello frontale dei comandi.
6. Sul contenitore è situata la vite di terra equipotenziale contrassegnata da simbolo "⏚". Rimuovere detta vite e collegare al morsetto il capocorda di un conduttore di terra adatto.

ISTRUZIONI PER L'USO

• L'OPERAZIONE NEL MODO BAGNATO :

1. Riempire lo scaldavivande con acqua di rubinetto calda fino un livello di circa 25 mm.
2. Collocare sull'apparecchio la bacinella ed uno più inserti con l'adattatore applicator.
Il suggerimento: Contattare il suo rappresentante di Wells per la disponibilità di cime di inserti e dispositivo adattore.
3. Portare la manopola del termostato sul valore Massimo di temperature.
4. Lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 20 - 30 minuti.
5. Disporre il cibo nella bacinella o inserto.



ATTENZIONE!

- Non mettere mai il cibo direttamente nel pozzo dello scaldavivande. Servirsi sempre di un inserto.
6. Portare la manopola del termostato sul valore di temperature desiderato per tenere caldo il cibo.

• L'OPERAZIONE NEL MODO SECCO :

1. Collocare sull'apparecchio la bacinella ed uno più inserti con l'adattatore applicator.
Il suggerimento: Contattare il suo rappresentante di Wells per la disponibilità di cime di inserti e dispositivo adattore.
2. Portare la manopola del termostato sul valore Massimo di temperature.
3. Lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 20 - 30 minuti.
4. Disporre il cibo nella bacinella o inserto.



CAUTION!

- Durante il funzionamento a secco si consiglia di mettere nello scaldavivande un inserto o bacinella profondi 150 mm.
5. Portare la manopola del termostato sul valore di temperature desiderato per tenere caldo il cibo.
 6. Quando viene usato "a secco" il colore del fondo dell'apparecchio si altera. Pulire con un prodotto per acciaio inossidabile o con un abrasive delicate.

• SUGGERIMENTI IMPORTANTI :

1. Non mettere mai cibo direttamente nello scaldavivande. Usare sempre un inseto.
2. Non versare mai acqua nello scaldavivande preriscaldamento per evitare Danni all'apparecchio. L'acqua deve essere sempre versata PRIMA del preriscaldamento.
3. Per i cibi densi usare sempre il modo a bagnato.
4. Rimuovere i cibi densi frequentemente per mantenerli uniformemente caldi.
5. Tenere coperti gli inserti per assicurare la qualità e la temperature desiderata dei cibi.
6. Controllare di tanto in tanto livello dell'acqua nello scaldavivande durante il suo funzionamento (solo per l'uso a bagnomaria). Il funzionamento a secco riduce la temperatura del cibo nell'inserto.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

1. Portare la manopola del termostato in posizione OFF (O).
2. Togliere gli inserti e l'adattatore (se applicato).
3. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
4. Per i modelli da banco, staccare la spina del cavo di alimentazione. Per i modelli da incasso, disinserire l'alimentazione mediante l'interruttore appositamente installato.
5. Vuotare dell'acqua residua il pozzetto dello scaldavivande (se si usa il metodo a bagnomaria).
6. Pulire l'intero apparecchio con un panno o spugna puliti e un detersivo delicate.



AVVERTENZA!

- Non sommergere i modelli da banco opposti nell'acqua. Non schizzare o versare l'acqua sopra i quadri dei comandi o il cablaggio. La pulizia di questo dispositivo con un ruscello di acqua non è approvato. Non pulire con lo spruzzo di acqua. Il pericolo di scossa possibili e/o l'apparecchiatura danneggiano se interno di unità diventa bagnato.

7. Per asportare le incrostazioni di cibo usare una spungnetta di plastica.



IMPORTANTE!

- Non pulire l'apparecchio con lana di acciaio.

8. Sciacquare accuratamente con una soluzione d'acqua e aceto per neutralizzare il residuo di detersivo o prodotto analogo.



IMPORTANTE!

- Fare uso limitato di prodotti pulire potenti o caustici. Non lasciare ristagnare ammoniaca nell'apparecchio. Assicurarsi di sciacquare accuratamente per eliminare ogni residuo, onde evitare il rischio di danni o corrosione.

9. Se l'acqua con cui per riempire lo scaldavivande ha un alto contenuto di minerali, sull'apparecchio possono formarsi depositi ce calcio per asportare questi depositi usare un prodotto specificamente adatto. È importante fare un uso frequente di tale prodotto per evitare un'eccessiva formazione di calcio.

SUGGERIMENTO:

Se l'acqua ha un alto contenuto di minerali si può ricorrere ad un filtro per ridurre al minimo i depositi di calcio.



WAARSCHUWING!

Voor een juiste installatie en operatie van de apparatuur moeten volgende waarschuwingen en instructies in acht worden genomen.

WAARSCHUWINGEN!



BELANGRIJK! (INGEBOUWDE APPARATEN)

- Alle elektrische aansluitingen moet door een gemachtigde elektricien verricht worden.
- Er moet door een erkende elektricien een goedgekeurde schakelaar, met een contactpunt van ten minste 3 mm worden verstrekt en op een bereikbare plaats (dicht bij het apparaat) in de vaste bedrading worden opgenomen. Verwijs naar uitrustingsnaam plaat voor elektrische specificaties.



VOORZICHTIG!

- Houd warmhoudplaten niet onder water.
- Laat geen water over de controleer paneel of de bedrading spetteren of stromen. Dit apparaat is niet goedgekeurd met een waterbeek gereinigd worden, niet reinigen met stromend water.



VOORZICHTIG!

- Bewaar geen brandbare materialen en ontvlambare vloeistoffen in de directe omgeving van het apparaat.



VOORZICHTIG HEET OPPERVLAK!

- Het oppervlak is bij aanraking HEET en kan ernstige brandwonden veroorzaken.



BELANGRIJK!

- Los staande apparaten moeten zo danig zijn opgesteld dat de stekker makkelijk bereikbaar is.
- Wells elektrische voedselverwarmers zijn bedoeld om verwarmd voedsel op seveer temperatuur te houden.
- Ze kunnen droog of nat worden gebruikt, echter nat gebruik wordt aanbevolen.
- Wanneer het toestel langere tijd niet wordt gebruik, moet de stroom uitgeschakeld worden. Zet bij inbouwen apparaten de geïnstalleerde aan/uit - schakelaar in de uit- of de O-stand of verwijder de stekker uit het wandstopcontact bij de los staande apparaten.
- Tegenwerkende hoogste toestellen moeten met alle vier voeten geïnstalleerd bediend worden. De hand aanhaal de voeten naar de bodem van het toestel. Het toestel moet niveau gemaakt worden.
- Alle reparaties en onderhoud moten worden uitgevoerd door een door de fabriek erkende installateur.

BELANGRIJK: DIT HANDBOEK NIET GOOIT WEG

Dit handboek wordt beschouwd deel van het toestel te zijn en is naar eigenaar of manager van het restaurant gegeven worden of naar de persoon die verantwoordelijk is voor het trainen van gebruikslieden van dit toestel. Bijkomende handboeken zijn verkrijgbaar van uw Wells handelaar.

DIT HANDBOEK MOET GELEZEN WORDEN EN BEGREEP DOOR ALLE PERSONEN DIE GEBRUIKEN OF DIT TOESTEL INSTALLEREND.

Praat met uw Wells handelaar indien u enig vragen aangaande installatie, operatie of onderhoud van dit toestel hebt.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE IN EUROPA

BELANGRIJK!



- De installatie-instructie is ontwikkeld voor personeel dat bevoegd of gekwalificeerd is om elektrische apparatuur te installeren. Dit personeel dient de eerste opstart-procedure en de aanpassingen die in deze handleiding worden beschreven uit te voeren.

BELANGRIJK!



- Zorg ervoor dat het binnenkomende voltage gelijk is aan dat wat voor het apparaat is aangegeven. Aan dit apparaat is ook een elektriciteitsplaatje bevestigd dat het voltage, de wattage, de frequentie en de fase van het apparaat weergeeft. Het verbinden van dit apparaat met een hoger voltage dan aangegeven kan ernstige schade aan de thermostaat, de bedrading en de warmte-elementen veroorzaken. Het verbinden van dit apparaat met een lager voltage dan aangegeven veroorzaakt slechte prestaties.

BELANGRIJK! (INGEBOUWDE APPARATEN)



- Er moet door een erkende elektricien een goedgekeurde schakelaar, met een contactpunt van ten minste 3 mm worden verstrekt en op een bereikbare plaats (dicht bij het apparaat) in de vaste bedrading worden opgenomen. Verwijs naar uitrustingsnaam plaat voor elektrische specificaties.



BELANGRIJK!

Alle ingebouwde toestellen moeten geïnstalleerd worden volgens instructies op de GLD (in het Engels "General Layout Data") blad omvatte met de apparaat.

ELEKTRICITEITSSNOEREN

- Elektriciteits snoeren moeten van olie-bestendige omhulde flexibele kabel zijn, niet lichter dan normaal polychloropreen of een gelijkwaardige synthetische met elastomeer omhulde (code 245 IEC 57) of een goedgekeurde metalen elektriciteitsleiding.
- De bedrading voor alle voedselverwarmers moet een minimale doorsnee van 1.5 mm² hebben en mag niet langer zijn dan 2 meter, vanaf de plaats waar de draad apparaat binnengaat tot aan de stekkingang.

WIRING CONNECTIONS (INGEBOUWDE APPARATEN)

LET OP: De los verstrekte adapter tengeren overbelasting is voor metalen elektriciteitsleidingen. Voor flexibele elektriciteitsdraad moet een goedgekeurde fitting tegenoverbelasting worden verstrekt door derden.

1. Verwijder het paneel van het aansluitingenblok aan de achterzijde met een schroevendraaier.
2. Verwijder de geschikte gat stekker en verbind de buis spanning steun.
3. Ga elektrische draden door spanning steun voorbij. Verbind macht draad naar koppelstuk markeerde "L1"; en, markeerde de neutrale draad naar koppelstuk "N".
4. Verbind terrein draad (groen met gele streep) om koppelstuk te gronden markeerde "⏚".
5. Verzeker alle verbindingen en plaats het paneel voor de aansluitpunten terug.
6. Lokaliseer de aardingschroef voor gelijkvermogen op de afsluiting van het paneel aan de achterzijde met het teken "⏚". Verwijder de schroef en zet de juiste gronddraad vast aan het aansluitpunt.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

• NAT GEBRUIK

1. Vul Bain Marie met ongeveer 25 mm van heet kraanwater.
2. Plaats de gewenste pan of inzetbak(ken) met juiste deksel op de verwarmmer.
De suggestie: Contacteer uw Wells representatieve voor beschikbaarheid van pannen, inzetbakken en adapter toppen.
3. Draai de temperatuurknop naar de hoogste stand.
4. Laat de verwarmmer ongeveer 20 tot 30 minuten voorverwarmen.
5. Doe het voedselproduct in de inzetpan(nen).



• WAARSCHUWING!

- Plaats voedsel nooit direct in de verwarmmer, gebruik altijd een inzetpan.
6. Reset temperatuur controle naar de gewenste stand voor het vasthouden van het voedselproduct.

• DROOG GEBRUIK

1. Plaats de gewenste pan of inzetbak(ken) met juiste deksel op de verwarmmer.
De suggestie: Contacteer uw Wells representatieve voor beschikbaarheid van pannen, inzetbakken en adapter toppen.
2. Draai de temperatuurknop naar de hoogste stand.
3. Laat de verwarmmer ongeveer 20 tot 30 minuten voorverwarmen.
4. Doe het voedselproduct in de inzetpan(nen).

MERK OP: De bodem van lievere pan zal wanneer gebruikte voor droge operatie misschien verkleuren. Gebruik enkel producten maakten speciaal voor roestvrije staal om hem te reinigen.



• VOORZITICH!

- Bij droog gebruik wordt een 150mm diepe (inzet)pan aanbevolen.
5. Reset temperatuur controle naar de gewenste stand voor het vasthouden van het voedselproduct.

• BELANGRIJKE

1. Plaats het voedsel nooit direct in de verwarmmer; gebruik altijd een inzetpan!
2. Giet nooit water in een droog voorverwarmde vermarmer;
*giet water altijd **NA** het voorverwarmen in de verwarmmer.*
3. Gebruik de verwarmmer altijd nat bij het warmhouden van stevige etenswaren.
4. Roer stevig voedsel regelmatig om te zorgen dat het gelijkmatig verwarmd wordt.
5. Houd de inzetpannen bedekt om de kwaliteit en de temperatuur van het voedsel te bewaren.
6. Controleer tijdens gebruik regelmatig het waterniveau in de verwarmmer (alleen bij nat gebruik).
Wanneer het apparaat droog komt te staan zal temperatuur in de inzetpannen laat neer worden.

SCHOONMAKEN

1. Zet de temperatuurknop op 'UIT' (O).
2. Verwijder de inzetpannen en (de eventuele) deksel.
3. Laat het apparaat volledig afkoelen.
4. Haal bij losstaande modellen de stekker uit het stopcontact of zet de schakelaar in de uit-stand bij inbouwmodellen, om de elektriciteit af te sluiten.
5. Verwijder het water uit de verwarmers (bij nat gebruik).
6. Veeg hele apparaat schoon met een schone doek of spons en een mild schoonmaakmiddel.



WAASCHUWING!

- Dit apparaat wordt voor het reinigen door waterverstuiver niet goedgekeurd. Houd het apparaat niet onder water. Laat geen water over het controleer paneel of de elektrische bedrading spatten of lopen. Hierdoor ontstaat gevaar voor een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken (zowel losse als ingebouwde modellen).

7. Gebruik een plastic schuursponsje om harde voedselresten te verwijderen.



BELANGRIJK!

- De staalwol voor schoonmaakbeurt niet gebruikt.

8. Spoel de verwarmers grondig met een oplossing van water en schoonmaakazijn om resten schoonmaakmiddel te neutraliseren.



BELANGRIJK!

- Niet gebruik van sterke / bijtende reinigingsmiddelen bij verwarmers, laat ammonia niet in verwarmers staan, denk erom door en door te spoelen om alle resten te verwijderen. Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan beschadiging of roestvorming aan het apparaat optenden.

9. Als het water waarmee de verwarmers wordt gevuld sterk mineraalhoudend is, kunnen er kalkresten achterblijven. Gebruik een ontkalkingsmiddel om kalkresten te verwijderen. Het is belangrijk regelmatig een ontkalkingsmiddel te gebruiken, zodat kalkresten zich niet ophopen.

AANBEVELING :

Als het water een hoog mineraalgehalte heeft, kan een los filtersysteem worden gebruikt om de ophoping van kalk te minimaliseren.



WELLS BLOOMFIELD, LLC
2 ERIC CIRCLE, P.O. BOX 280 VERDI, NEVADA, USA 89439
telephone: 775-689-5703 facsimile (fax): 775-689-5976
www.wellsbloomfield.com