

metos

TARJOILUPATA - SERVERINGSGRYTA - SOUP WARMER

Hot Pot RDS-100

Asennus- ja käyttöohjeet **Installations- och användarmanual** **Installation and User Manual**



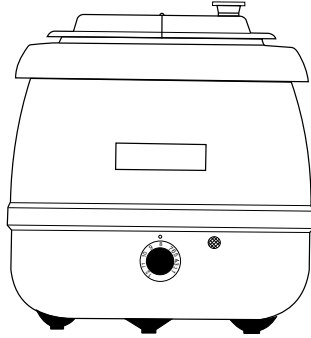
29.12.2014

MG4160210

SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - TABLE OF CONTENTS

Tekniset tiedot.....	3
Käyttö ja ylläpito	3
Tekniska data.....	4
Användning och underhåll	4
Specification.....	5
Operation and Maintenance	5

Tekniset tiedot



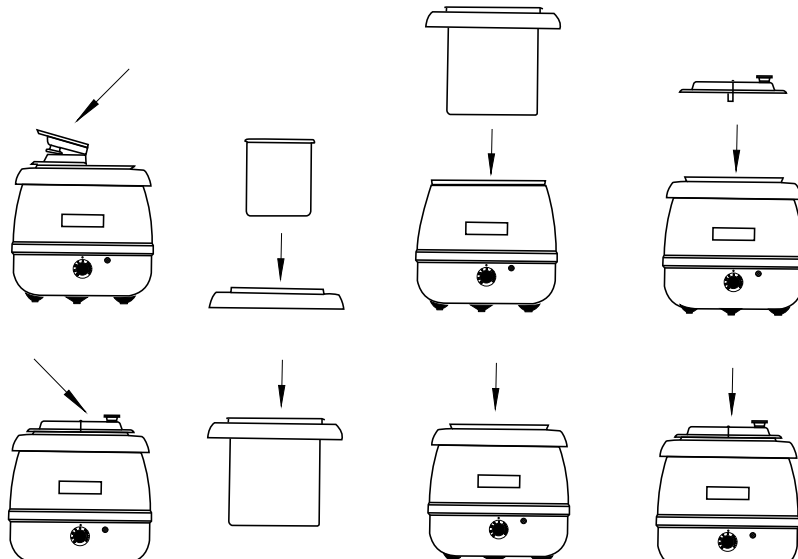
Tilavuus :	10 litraa
Sähköliitäntä:	230 V
Teho :	400 W
Paino :	5,2 kg
Mitat :	41 cm (korkeus)
	35 cm (läpimitta)

Käyttö ja ylläpito

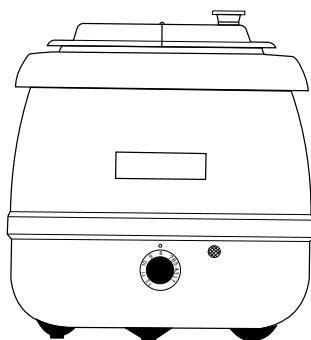
- Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu liitäntäjännite vastaa asennuspaikan jännitettä.
- ÄLÄ KOSKAAN lämmitä kuivana. Lisää 0,6 litraa vettä alumiiniseen astiaan ja aseta ruostumattomasta teräksestä oleva sisäastia alumiiniasiaan. Älä koskaan laita liikaa vettä, teräsastia ei saa kellua, ei tyhjäänäkään. Poista heti ylimääräinen vesi.
- Lämpötilan säätönappi tulisi asettaa 1 ja 8 välille. Aseta matalin mahdollinen lämpötila jolla ruoka pysyy lämpimänä, älä käytä turhan korkeaa lämpötilaa. Korkean lämpötilan lämpösäilytys, aseta säätönappi 8 ja 12 välille.
- Merkkivalo palaa laitteen ollessa päälle kytketty. Sammuta laite kääntämällä säätönappi asentoon 0. Katkaise laitteen virransyöttö irrottamalla pistoke pistorasiasta.
- Pidä aina irrotettava saranoitu kansi paikallaan ja suljettuna kun padasta ei tarjoilla.
- Älä koskaan siirrä tai nosta laitetta sen ollessa käytössä tai kun siinä on kuumaa ruokaa.
- Lääkkinyt ruoka tulee heti poistaa laitteen kaikilta ulkopinnoilta. Ruostumaton sisäastia ja kansi voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitteen maalatut ulkopinnat tulee puhdistaa kankaalla, joka on kostutettu miettoon pesuaineliuokseen.
- Varmista, että laitteen pistoke on irrotettu pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, kun sitä täytetään tai puhdistetaan.
- Laitetta EI SAA puhdistaa painepesurilla.



LAITETTA EI SAA UPOTTAA VETEEN, TÄMÄ VAHINGOITTAÄ LAITETTA SEKÄ MITÄTÖI TAKUUN.
LIITÄ LAITE AINA MAADOITETTUUN PISTORASIAAN.
ÄLÄ KOSKAAN LÄMMITÄ TYHJÄÄ LAITETTA.



Tekniska data



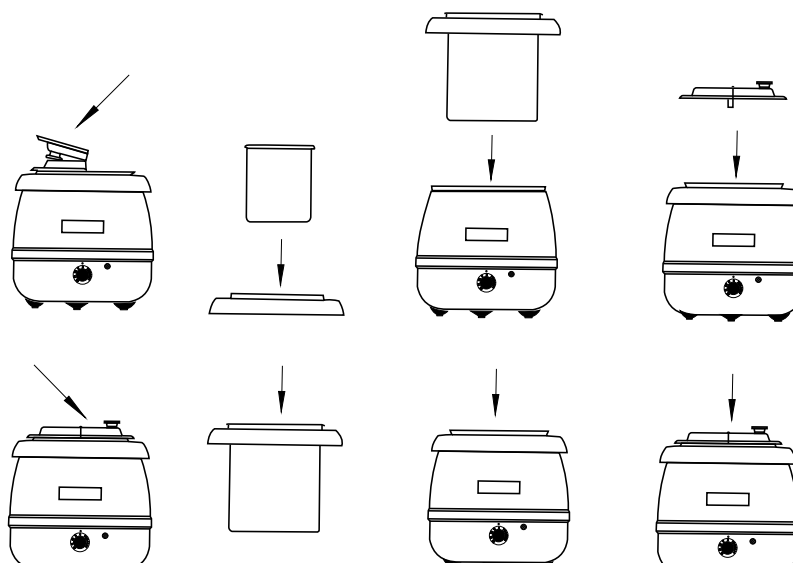
Kapacitet :	10Liter
Spänning :	230V
Effekt :	400W
Vikt :	5.2kg
Mått :	41cm (höjd)
	35cm (diameter)

Användning och underhåll

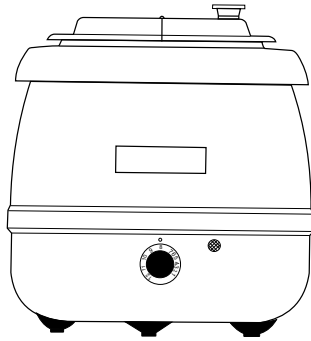
- Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.
- Torrvarm ALDRIG apparaten. Häll 0,6 liter vatten i ytterkärlet av aluminium och placera innerkärlet av rostfritt stål i aluminiumkärlet. Fyll inte på för stor mängd vatten. Det rostfria innerkärlet får aldrig flyta, inte ens som tomt. Avlägsna överloppsvatten omedelbart.
- Temperaturvredet bör ställas i ett läge mellan 1 och 8. Använd alltid lägsta möjliga temperatur för att upprätthålla serveringstemperaturen, ställ inte in en onödigt hög temperatur. För värnehållning vid hög temperatur, ställ in vredet mellan 8 och 12.
- Signallampan lyser då apparaten är påkopplad. Stäng av apparaten genom att vrida temperaturvredet till läget 0. Bryt strömtillförseln genom att ta stickproppen ur uttaget.
- Håll alltid locket på plats och stängt då servering inte sker.
- Flytta eller lyft aldrig apparaten då den är påkopplad eller då den innehåller varm mat.
- Spilld mat bör omedelbart avlägsnas från grytans yttre ytor. Innerkärlet och locket i rostfritt stål kan rengöras i diskmaskin. Rengör grytans yttre målade ytor med en duk som fuktats i mild rengöringsmedellösning.
- Försäkra att apparatens stickpropp inte sitter i uttaget då apparaten inte används, fylls eller rengörs.
- Det är förbjudet att rengöra apparaten med tryckluft.



SÄNK ALDRIG NER APPARATEN I VATTEN, DETTA SKADAR APPARATEN OCH HÄVER GARANTIN.
ANSLUT ALLTID APPARATEN TILL ETT JORDAT UTTAG.
TORRVÄRM ALDRIG APPARATEN.



Specification



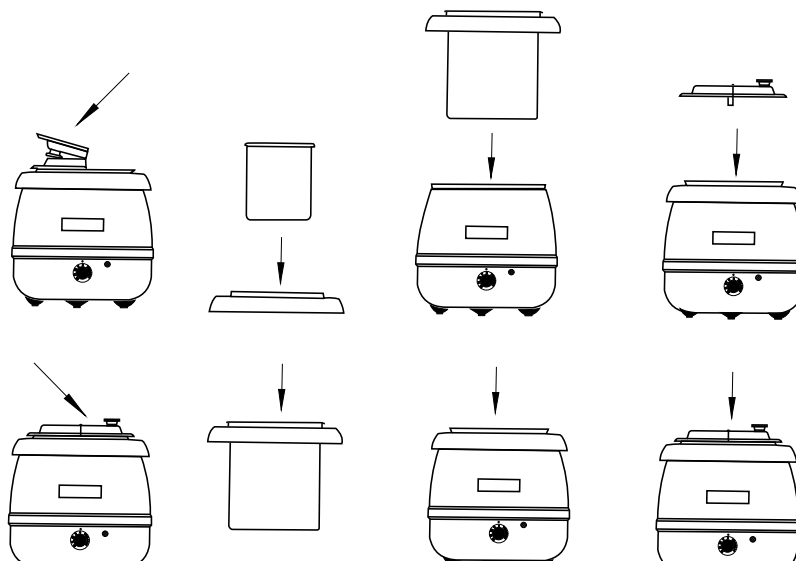
Capacity : 10Liter
 Voltage : 230V
 Power : 400W
 Weight : 5.2kg
 Dimension : 41 cm Height
 35 cm Diameter

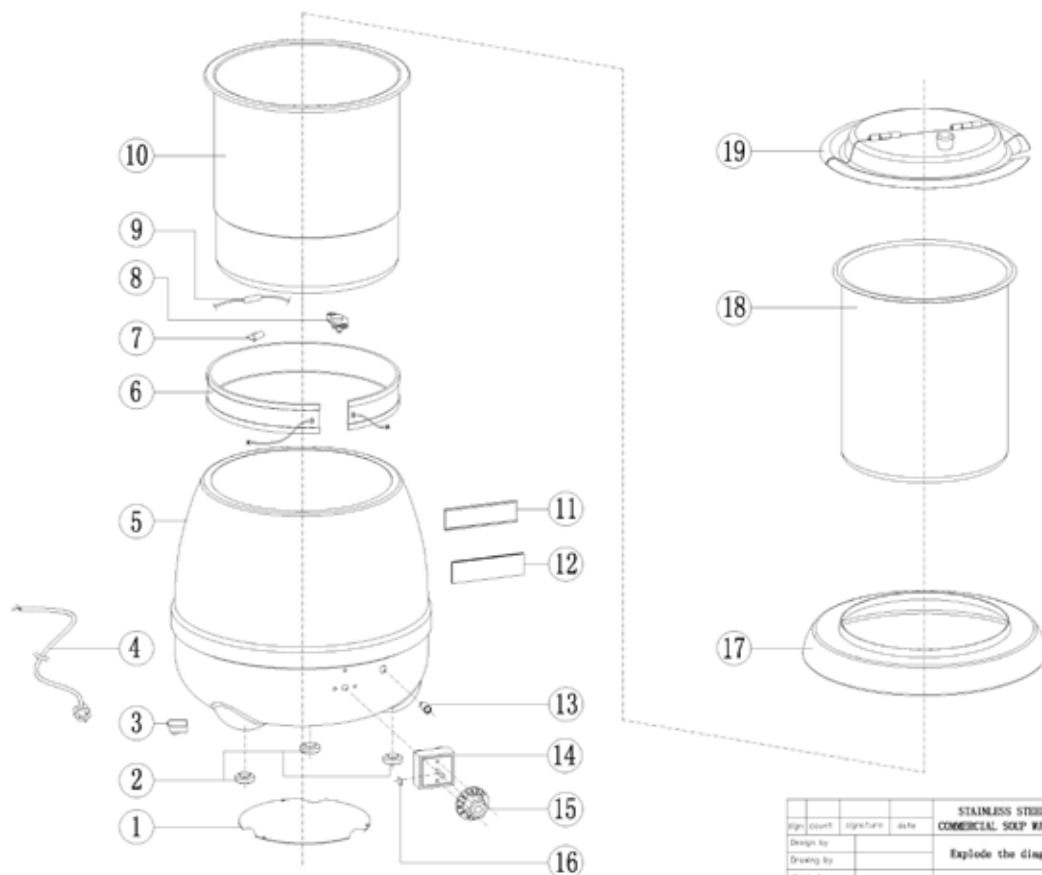
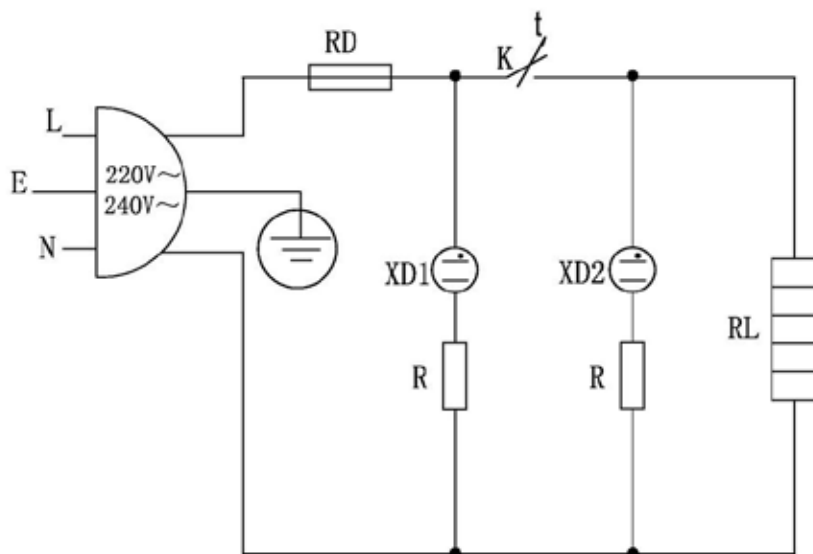
Operation and Maintenance

- Plug unit into correct electrical socket.
- Use with WET HEAT ONLY . Add 0.6 liters of water between the stainless steel liner and internal aluminum container. Never overfill with water and under no circumstances should the stainless steel liner float up, even when empty. Remove any excess water immediately.
- The temperature control should be set between 1 and 8 and always operate the kettle at the lowest setting to maintain correct serving temperature. Hold at high temperature when setting between 8 and 12.
- A neon light will glow when the unit is turned on. Turn the dial to 0 to switch off. Unplug from the wall socket to isolate kettle from the electrical supply.
- Always keep the removable hinged lid attached and in the closed position when not serving.
- Never move or carry the kettle when unit is switched on, or containing hot food.
- Spilled food should be removed immediately from all exterior surfaces. The stainless steel bain-marie and lid are machine washable. The painted exterior and top collar should be wiped over with a damp soapy cloth.
- Ensure unit is unplugged when not in use, when filling and when being cleaned.
- The kettle must not be cleaned with a high pressure jet.



NEVER IMMERSE KETTLE IN WATER AS DAMAGE TO THE UNIT WILL RESULT AND THE GUARANTEE WILL BE VOIDED. WARNING THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED. DO NOT OPERATE KETTLE EMPTY.





Sign/Client	Signature	Date	STAINLESS STEEL COMMERCIAL SOUP WARMER	Model	Material
Design by			Explode the diagram	Part No.	
Check by			RDS-100A		WIRING GOLD WIRE ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD
Approved by					

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name Zhaoqing Gold Artex Electrical Appliance Co.,Ltd.
Osoite / Adress / Address Industrial Development Area, DaWang, YinBin Da Dao Zhong, ZhaoQing City, GuangDong Province, China

Vakuuttaa, että seuraava tuote / Försäkrar att följande produkt / Declare that the following product

Nimi, tyyppi tai malli / Namn, typ eller modell / Name, type or model Electric Soup Warmer,RDS-100A
--

on seuraavien direktiivien asiaankuuluvien säännösten mukainen / överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i följande direktiv / is in conformity with the relevant provisions of the following directives

LVD Directive 2006/95/EC
EMC Directive 2004/108/EC

ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande harmoniserade standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore declares that the following harmonised standards (or parts/clauses) have been used

EN 60335-1: 2002+ A1: 2004+ A2: 2006+ A11: 2004+ A12: 2006+ A13: 2008 EN 60335-2-15: 2002+ A1: 2005+ A2: 2008 EN 62233: 2008 EN 55014-1: 2006+ A1: 2009 EN 55014-2: 1997+ A1: 2001+A2: 2008 EN 61000-3-2: 2006+ A1: 2009+ A2: 2009 EN 61000-3-3: 2008


ja lisäksi vakuuttaa, että seuraavia muita standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu / och försäkrar dessutom att följande andra standarder (eller delar/paragrafer) har använts / and furthermore we declare that the following other standards (or parts/clauses) have been used

ISO 9001 Quality Management System

Alla mainittu henkilö on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston / Nedan nämnda person är bemyndigad att sammanställa den tekniska dokumentfilen / The person mentioned below is authorized to compile the technical file

Jane Jian

Antopaikka ja päivä / Utfärdad på ort och datum / Place and date of issue 08 December 2014

Valtuutetun henkilön nimi ja asema / Bemyndigad persons namn och befattning / Name and title of authorized person Jane Jian Manager


metos
kitchen intelligence®