



Your Solutions Partner

# Installation and Operation Manual

## Counter Top Soup Warmer

### CSW-1, CSW-2, CSW-3

Aquecedor de Sopa de Bancada Dri-Well  
Manual de Montagem e Operação

干井式案台汤保温器  
组装和操作手册

Dri-Well-Theken-Top-Suppenwärmer  
Montage- und Bedienungshandbuch

Bancone scaldaminestre  
Manuale di montaggio e utilizzo

Gulvstående suppevarmer med tørre fordybninger  
Monterings- og brugerhåndbok

Podgrzewacz do zup  
Instrukcja montażu i obsługi



Kuivade soojendussärikidega  
supi soojashoidmisseade

Calentador de sopa para mostrador con recipiente  
seco Manual de instalación y funcionamiento

Manuel de montage et d'utilisation  
Réchauffeur de soupe pour dessus de comptoir

Нагреватель Dri-Well супа со счетным устройством  
Сборка и Руководство по эксплуатации

Bänksoppvärmare från Dri-Well  
Monterings- och brukshandbok

Dri-Well Sayacı Üst Çorbacı  
Montaj ve Çalıştırma Elkitabı

**CAUTION:** Please read this manual completely before attempting to install, operate or service this equipment



WARNING: Cancer and Reproductive Harm -  
[www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov)

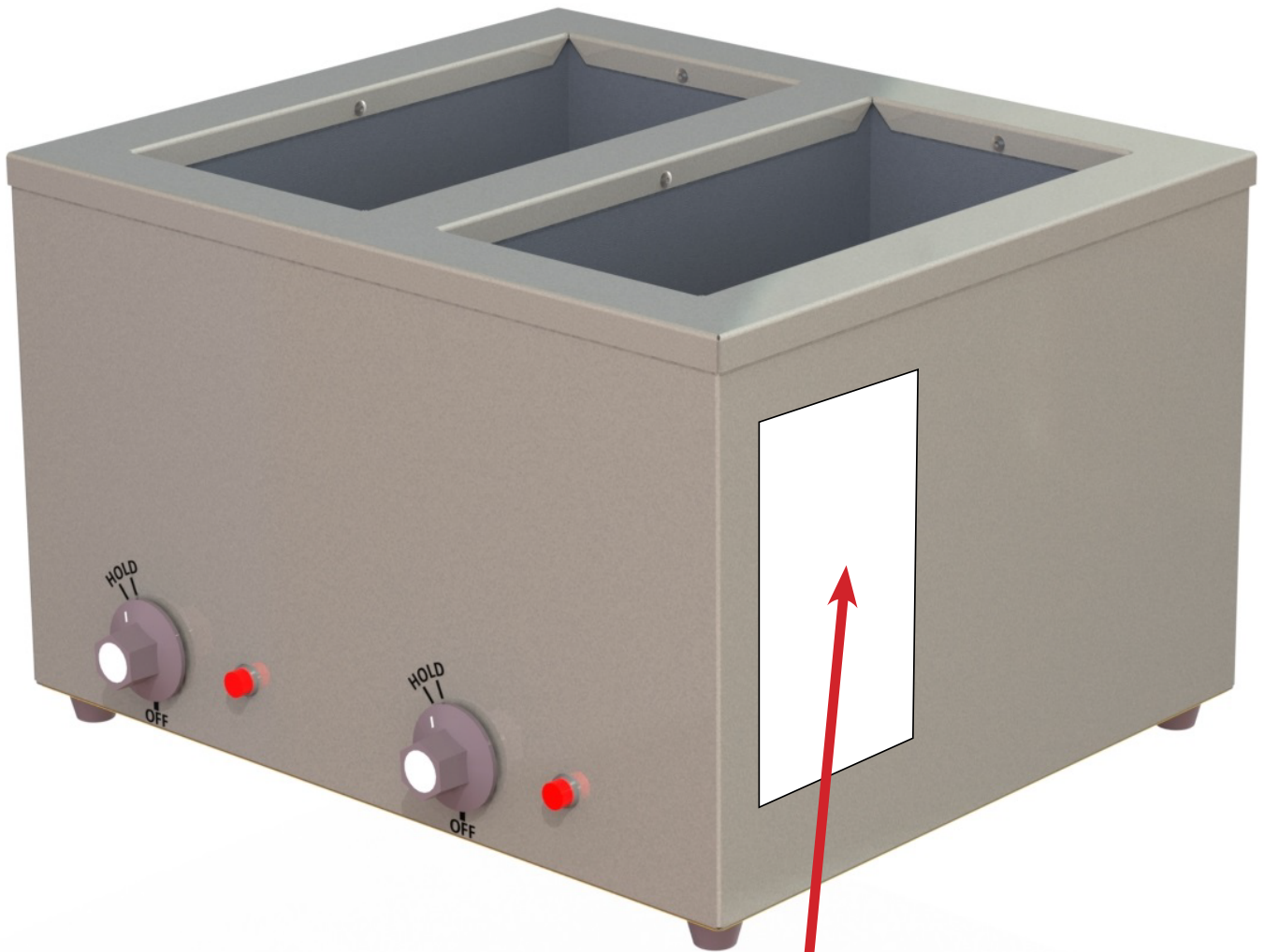
This manual is Copyright © 2024 Duke Manufacturing Co. All rights reserved.  
Reproduction without written permission is prohibited. Duke is a registered  
trademark of the Duke Manufacturing Co.

P/N 222570  
REV C 04/11/2024



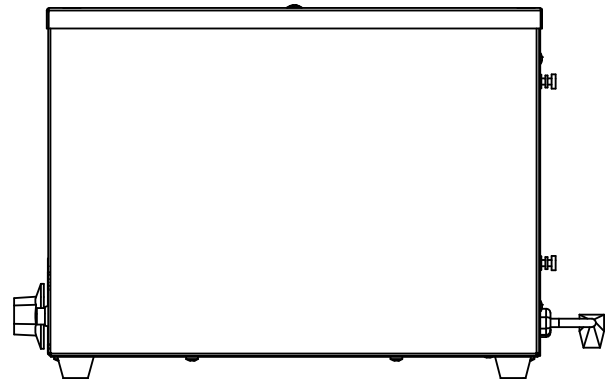
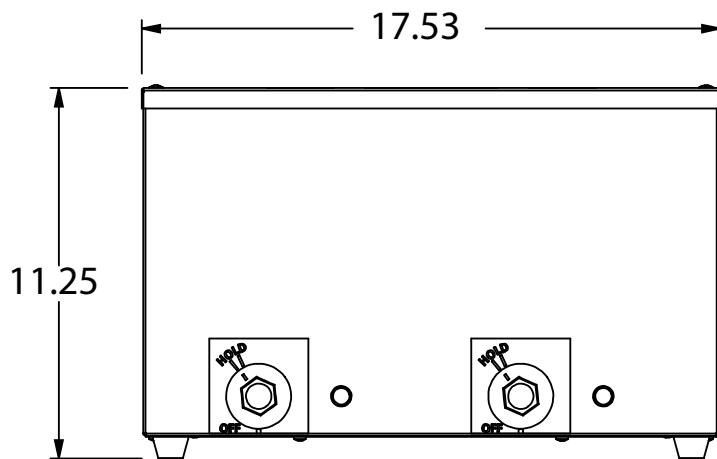
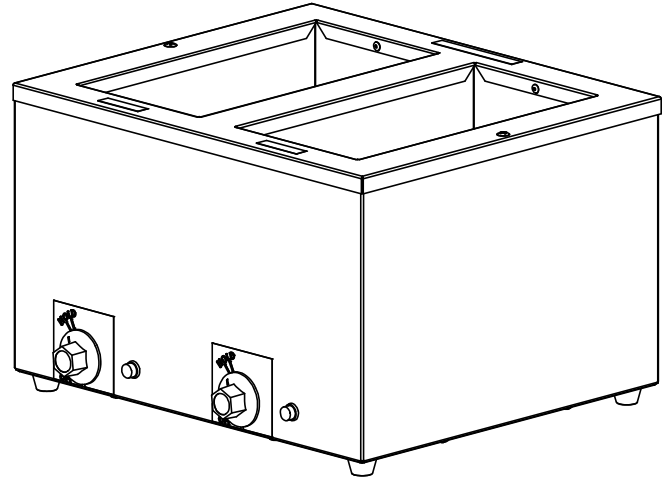
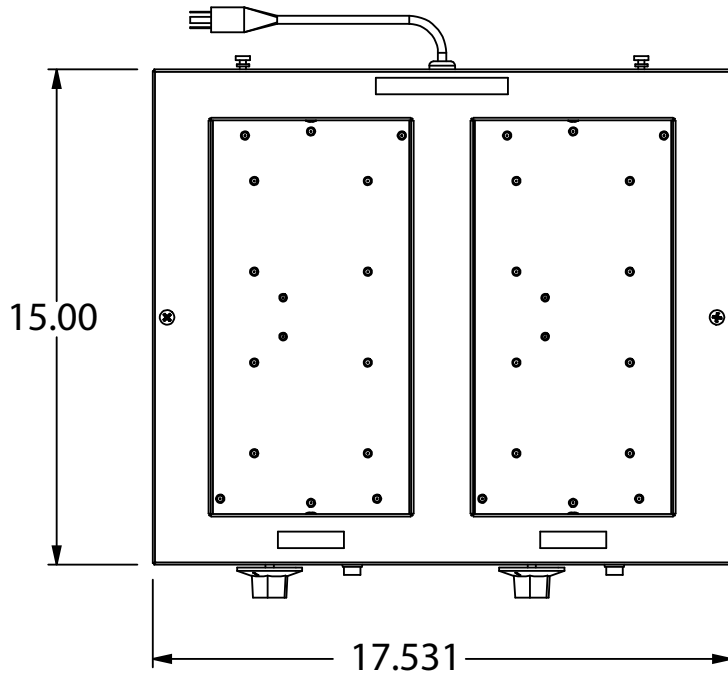
## TABLE OF CONTENTS

Specifications.....	4
English.....	6
Portuguese .....	8
Chinese .....	10
German .....	12
Estonian .....	14
Spanish.....	16
French.....	18
Italian .....	20
Norwegian .....	22
Polish.....	24
Rissian.....	26
Swedish.....	28
Turkish .....	30



Operating and Cleaning Instructions  
Operacionais e de limpeza Instruções  
操作和清洁说明  
Bedien-und Pflegehinweise  
Tegevuskulud ja puhastamisjuhised  
Operación y limpieza de Instrucciones  
D'exploitation et de nettoyage Instructions  
Istruzioni per l'uso e la pulizia  
Operasjonelle og rengjøring Instruksjoner  
Instrukcja obsługi i czyszczenie  
Эксплуатации и чистке Инструкции  
Användarinstruktioner och anvisningar för rengöring  
Çalışma ve Temizleme Talimatları

# SPECIFICATIONS





**ENG**

Counter soup warmer with dry container  
Installation and operation manual  
US and other patents pending  
Units starting with serial number 06130000

**Manufacturer Introduction**

Dry Channel Holding Technology (Dry Channel Holding Technology), from Duke, was developed to offer the market a more efficient method of keeping food warm. This equipment uses heaters to heat the aluminum ducts to the temperature set by the user. Its advantages over steam tables include lower costs in energy consumption and maintenance, as well as the elimination of water to preserve the product.

**Unpacking the unit:**

- Inspect the box and / or transport container and write down carefully on the delivery receipt any external damage, which must also be signed by the driver or the person who delivered it.
- Unpack the product, inspect it for any damage that has not been visible on the outside of the transport container (hidden damage). If it is damaged, immediately contact the carrier and file a claim. Save all packing materials when submitting a claim. Claims for damage during transport are the responsibility of the buyer and are not covered by the warranty.
- Do not attempt to use the unit if it is damaged.
- If the unit has been stored in a very cold area, wait a few hours before connecting the power.

**Caution!**

**Never put water in the containers.  
This unit is designed for dry heat only**

Supplier Name: Duke Manufacturing Co.  
Address: 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102  
Telephone: 1 (800) 735-DUKE (3853)  
1 (314) 231-1130  
Fax: 1 (314) 231-5074

**CSW Specification Sheet**

Model No.: CSW-1, CSW-2, CSW-3

**Shipping Weight:**

Display rack	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7 kg	14 kg	18 kg	23 kg

**Electric system:**

All units	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7 /	W 550 W	1100 W	1650 W

<b>Physical dimensions:</b>	CSW-1	CSW-2	CSW-3
Case length:	241 mm	443 mm	672 mm
Overall height:	780/956 mm		
Overall Diameter:	403mm		
Space Requirements:	NONE		

**Installation instructions:**

1. Operating temperatures allow the safe installation of this storage unit even if there is no space between the unit and a wall or partition that is combustible.
2. Do not install the unit near combustible objects or surfaces that are affected by heat or moisture.

**Electrical system:**

1. The voltage and power rating of this unit appear on the device's rating plate. Connect the unit to a circuit that has a voltage matching that shown on the device board.
2. Connections to the power supply conduit must be made through the power cable supplied with the unit.
3. The unit has no fuses and, therefore, must be connected to a circuit with fuses that is equipped with a suitable disconnection mechanism, as required by local authorities.

**General instructions:**

1. All food handling equipment must be handled by trained personnel.
2. Do not allow customers to touch any surface that has the "HOT CAUTION" label.
3. Never put water in the containers. This unit is designed to run dry only.
4. Do not cook, heat, or store food directly in containers.
5. Never store food at a temperature below 66 ° C.
6. Always place lids on pans when food is not being served to prevent food from drying out and to reduce operating costs.
7. To make the operation as efficient as possible, keep the empty pans covered in each of their locations during preheating and when that particular location is not being used.
8. The unit is shipped with the factory control settings, which keep the soup warm at approximately 68 ° C under normal conditions.
9. The most appropriate control settings should be determined based on experience, based on the nature of the food service and the type of operation, as well as the individual preference of the restaurant operator. The appropriate control setting to keep the food at the desired temperature will vary depending on the frequency of refueling, the size of the food containers, the amount of food in each container, the ambient temperature, the location of the unit in relation to proximity to other heated equipment, air vents, fans, doors and corridors.

**Operating instructions:**

1. Place empty pans or cover the ducts with lids.
2. Place the buttons in the Hold position.
3. Let the ducts warm up for at least 20 minutes.
4. Place completely hot food in pans and preheated unit. This unit is not designed to reheat cold food.
5. At the end of the day, remove the pans with food and the lids and turn off the unit.
6. Allow the unit to cool and clean it following the cleaning instructions.

**CAUTION**

**To comply with hygiene requirements, do not set the temperature control to keep the product below 68 ° C.**

Checklist for operation and Cleaning guide



**Initial Checklist**

1. Place empty pans or cover the ducts with lids.
2. Place the buttons in the Hold position.
3. Let the container containing the product warm up for at least 20 minutes.



**Instructions / settings for operation:**

1. The indicator light will be on while the control is in the ON position



**Final Checklist:**

1. Set the buttons to the OFF position.
2. Remove all pans and their lids.
3. Allow the unit to cool for approximately 30 minutes.
4. Clean the dry duct unit, as described in the cleaning instructions.



**Cleaning instructions:**

1. Turn off the unit and let it cool before cleaning its surfaces.
2. Apply a soft cloth or sponge, soaked in hot water and mild detergent, on the outside and top of the unit.
3. Pass the cloth or sponge inside the heated dry conduit. Do not use excessive amounts of water. Do not drain the water from the sponge or cloth in the dry conduit. Plastic scourers can be used to remove the remains of hardened or toasted food.
4. Clean the pans and lids with mild detergent and hot water, or in a dishwasher.

**CAUTION**

**Danger of electric shock. Do not wash it with water jets or a hose. Do not use caustic cleaning agents, acids, ammonia products, abrasive cleaners or abrasive cloths. These could damage stainless steel, aluminum and plastic surfaces.**

**Problem solving:**

In the counter warmer unit of Duke, there are no parts that can be repaired or maintained by the user. If any anomaly occurs, check all switches and circuit breakers. Check the product classification label and confirm that the unit is operating at the correct voltage. If the anomaly continues, contact your authorized Duke Manufacturing service representative or call +420 323 608 193

**TO RECEIVE CUSTOMER SERVICE:**

As assistance in order to report in case of loss or theft, please write down the model number and serial number that is located on the unit. We also suggest that you write down all the information that appears on the list and keep it as a reference for the future.

**+420 323 608 193**

**MAINTENANCE, PARTS, ADDITIONAL CLIENT INFORMATION**

TO CONTACT WRITTEN:

**Duke Manufacturing CR, s.r.o.**  
**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11**  
**Zeleneč, Mstětice 1052**  
**250 91 Zeleneč, Mstětice**  
**Středočeský kraj Hala DC6**  
**Czech republic**  
**E-mail: service.emea@dukemfg.com**  
**Office Prague: +420 323 608 193**

**TO ACCESS THE INTERNET: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)**

We recommend that you provide the following information when you write or call: model number, serial number, purchase date, your complete email address (including zip code) and the description of the problem

**MODELNUMBER** \_\_\_\_\_

**SERIAL NUMBER** \_\_\_\_\_

**DATE OF PURCHASE** \_\_\_\_\_

**DISTRIBUTOR** \_\_\_\_\_

**PHONE** \_\_\_\_\_

**MAINTENANCE SERVICE** \_\_\_\_\_

**PHONE** \_\_\_\_\_

BR/PT

**Aquecedor de Sopa de Bancada Dri-Well**  
**Manual de Montagem e Operação**  
**Patentes Pendentes EUA e Exterior**

**Unidades com Número de Série a partir de #06130000**

### Introdução do Fabricante

A tecnologia de Retenção de Canal Seco da Duke foi desenvolvida para fornecer ao mercado um método mais eficiente de manter a comida quente. Este equipamento utiliza aquecedores de canais quentes de alumínio a uma temperatura definida pelo usuário. As vantagens sobre mesas de vapor incluem redução de energia e custos de manutenção, e a eliminação de água para manter o produto.

### Desembalando a Unidade:

- Inspecione a embalagem e / ou recipiente, observando atentamente qualquer dano externo no recibo de entrega, que também deve ser assinado pelo motorista / entregador.
- Desembale e verifique se há qualquer dano que não era evidente na parte externa da embalagem (dano oculto). Contate imediatamente a transportadora e registre uma reclamação de danos com eles. Guarde todos os materiais de embalagem, quando apresentar uma reclamação. Reclamações por danos de frete são de responsabilidade do comprador e não são cobertos pela garantia.
- Não tente utilizar o aparelho se ele estiver danificado.
- Se a unidade tiver sido armazenada em área extremamente fria, espere algumas horas antes de ligá-la na eletricidade.

### Cuidado!

**Nunca despeje água nos poços. Esta unidade foi projetada apenas para aquecimento a seco.**

Nome do Fornecedor: DUKE MANUFACTURING CO.

Endereço: 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102

Telefone: 1 (800) 735-DUKE (3853)  
1 (314) 231-1130

Fax: 1 (314) 231-5074

Especificações Técnicas - CSW

Peso:

Prateleira	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7Kg	14Kg	18Kg	23Kg

Informações Elétricas:

Todas as unidades	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7/7	550W	1100W	1650W

Dimensões:

Comprimento:	CSW-1	CSW-2	CSW-3
OAH:	241mm	443mm	673mm
OAD:	780	956mm	
OAD:	403mm		

Requisitos de Espaço: Nenhum

### Instruções de Instalação

1. As temperaturas de operação permitem a instalação segura da unidade com 0" de espaçamento entre a unidade e uma parede combustível ou partição.
2. Não instale o aparelho perto de quaisquer objetos inflamáveis ou superfícies afetadas pelo calor ou umidade.
3. Informações Elétricas -
  - Os valores nominais de tensão e potência desta unidade são fornecidos na placa de identificação do dispositivo. Conecte o aparelho a um circuito com uma tensão similar à estampada na plaqueta de identificação do dispositivo.
  - Conexões para alimentação de energia devem ser feitas através do cabo de força fornecido na unidade.
4. A unidade de retenção não possui fusíveis e conseqüentemente, tem que ser ligada a um circuito protegido por fusíveis, equipado com meios de desconexão adequados, tais como requeridos pelas autoridades de código local.
5. Siga as instruções no Manual de Operação **MANUTENÇÃO PERIÓDICA, LISTA DE VERIFICAÇÕES E GUIA DE LIMPEZA.**

### Instruções Gerais

1. Todos os equipamentos de serviços alimentícios devem ser operados por pessoal treinado.
2. Não permita que seus clientes entrem em contato com qualquer superfície denominada "CUIDADO QUENTE".
3. Nunca despeje água nos poços. Esta unidade é projetada apenas para operação a frio.
4. Não cozinhe, aqueça ou mantenha alimentos diretamente nos poços.
5. Nunca coloque alimentos abaixo de 66°C.
6. Sempre coloque tampas nas panelas quando não estiver servindo, para prevenir que os alimentos sequem e reduzam seus custos operacionais.
7. Para uma operação mais eficiente, mantenha as panelas vazias, cobertas em cada compartimento durante o pré-aquecimento e quando um compartimento não estiver em uso.
8. O aparelho é fornecido com as configurações de controle de fábrica para armazenamento de sopa em cerca de 68 °C em condições normais.
9. As configurações de controle mais satisfatórias devem ser determinadas pela experiência com base na natureza dos serviços de alimentação e do tipo de operação, bem como na preferência individual do operador do restaurante. O ajuste de controle adequado necessário para manter os alimentos à temperatura desejada variará dependendo da frequência de rotação, tamanho dos recipientes de alimentos, quantidade de alimentos em cada recipiente, temperatura ambiente, localização da unidade em relação a outros equipamentos de aquecimento, saídas de ar, ventiladores, portas e vias de circulação.



### Instruções de Operação

1. Coloque as painelas vazias ou cubra os canais com tampas.
2. Gire o botão para a posição de Retenção.
3. Deixe os canais se aquecerem durante pelo menos 20 min.
4. Insira alimentos totalmente aquecidos nas painelas e coloque na unidade de pré-aquecida. Esta unidade não foi projetada para aquecer alimento frio.
5. No final do dia, remova todos os recipientes de alimentos e tampas e desligue o interruptor principal.
6. Deixe a unidade resfriar e limpe conforme as instruções de limpeza.

**\*\*\*CUIDADO: Para atender aos requisitos de saneamento, não programe o controle de temperatura para manter os produtos abaixo de 68° C.**

### Verificações de operação e Guia de Limpeza DIARIAMENTE



#### Verificações de Abertura

1. Coloque painelas vazias ou cubra os canais com tampas.
2. Gire o botão para a posição de Retenção.
3. Deixe que o gabinete de retenção do produto aquecer pelo menos 20 min.

### Instruções de Operação / Ajustes



1. A luz indicadora se acenderá enquanto o controle estiver na posição "ON".

### Verificações de Encerramento



1. Gire o botão para a posição "OFF".
2. Remova todas as painelas e tampas.
3. Deixe a unidade esfriar por aproximadamente 30 minutos.
4. Limpe a unidade de canal seco, conforme descrito nas instruções de limpeza.

### Instruções de Limpeza



1. Desligue a unidade e deixe o equipamento esfriar antes de limpar a superfície.
2. Limpe a parte externa e superior do aparelho com água morna e detergente neutro, com um pano macio ou uma esponja.
3. Limpe a parte interior do canal a seco aquecido com detergente neutro e uma esponja ou pano macio. Não utilize quantidades excessivas de água. Não torça panos de limpeza sobre o canal seco para evitar o excesso de água. Esfregões de plástico podem ser utilizados para remover alimentos cozidos.
4. Limpe as painelas e tampas com detergente neutro e água morna, ou em uma máquina de lavar louça.

### CUIDADO!

**Risco de choque elétrico. Não lave com jato de água ou mangueira. Não utilize produtos de limpeza corrosivos, ácidos, produtos de amônia ou produtos de limpeza ou panos abrasivos. Eles podem danificar o aço inoxidável, alumínio e superfícies plásticas.**

### Solução de Problemas

Não existem peças reparáveis pelo usuário na unidade de aquecimento de sopa de bancada da Duke. Caso ocorra uma avaria, verifique todos os interruptores e disjuntores. Verifique a etiqueta de classificações e confirme que a unidade esteja operando com a tensão adequada. Se o problema persistir, contate o agente de serviço autorizado da Duke ou ligue para 1-800-735-3853.

### PARA ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

Para ajudar na comunicação deste aparelho em caso de perda ou roubo, anote abaixo o número do modelo e número de série localizado na unidade. Sugerimos também gravar todas as informações listadas e conservar para referência futura.

**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11  
Zeleneč, Mstětice 1052  
250 91 Zeleneč, Mstětice  
Středočeský kraj Hala DC6  
Czech republic  
+420 323 608 193**

SERVIÇOS, PEÇAS, INFORMAÇÕES ADICIONAIS DO CLIENTE PARA ENVIO DE CORRESPONDÊNCIAS:

**Duke Manufacturing Co.  
2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102**

**PARA ACESSO A INTERNET: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)**

Por favor, forneça as seguintes informações quando escrever ou ligar: modelo, número de série, data da compra, o seu endereço completo (incluindo CEP), e descrição do problema.

NÚMERO DO MODELO \_\_\_\_\_

NÚMERO DE SÉRIE \_\_\_\_\_

DATA DE COMPRA \_\_\_\_\_

REVENDEDOR \_\_\_\_\_

TELEFONE \_\_\_\_\_

GESTOR \_\_\_\_\_

TELEFONE \_\_\_\_\_

CN

干井式案台汤保温器  
组装和操作手册  
正在申请美国 and 国外专利  
装置序列号从 06130000 开始

制造商简介

Duke 干通道保存技术为市场提供了一种更加高效的  
食物保温方法。本设备利用加热器将铝制通道加热至用  
户设定的温度。相比蒸汽保温餐桌而言，本设备消耗  
更少的能量，维护成本更低，切无需用水。

装置开箱：

- 检查包装箱和/或集装箱，仔细核对交付收据，注  
意是否存在任何外部损坏，交付收据也必须由司  
机/送货人签名。
- 开箱并检查是否存在从集装箱外面无法察觉的任何  
损坏（隐蔽的损坏）。立即联系承运人，并以书面  
形式向承运人提出索赔。索赔过程中应保留全部包  
装材料。提出货运损坏索赔应由买方执行，且不在  
保修范围内。
- 若装置有损坏，则切勿使用。
- 如果装置存放在极冷区域，则其在通电之前应先放  
置几个小时。

小心！

切勿向井中注水。本装置仅适用干燥加热。

供应商名称： Duke Manufacturing Co.  
地址： 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102  
电话： 1 (800) 735-DUKE (3853)  
1 (314) 231-1130  
传真： 1 (314) 231-5074

型号： CSW-1, CSW-2, CSW-3

CSW 规格单

装箱重量：

陈列柜货架	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7Kg	14Kg	18Kg	23Kg

电气：

全部装置	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz	550W	1100W	1650W
CEE7/7			

实际尺寸：	CSW-1	CSW-2	CSW-3
机身长度：	241 mm	443 mm	673 mm

OAH:	780 / 956 mm
OAD:	403 mm

间距要求：无

安装说明

1. 工作温度允许本保存装置进行安全安装，装置与可  
燃墙壁或分区之间可保持 0" 间距。
2. 不要在受到热量或潮湿影响的任何可燃物体或表面  
的附近安装本保存装置。
3. 电气 -
  - 设备铭牌上印有本保存装置的额定电压和功  
率。将本保存装置连接到具有接近设备铭牌所  
印电压的电路路上。
  - 使用装置自带的电源线进行通电连接。
4. 本保存装置未安装保险丝，因此，本装置必须按本  
地规范的要求，连接到配备合适断路器并装有保  
险丝的电路。
5. 以下说明是操作手册中的“定期维护”、“检查清  
单”和“清洁指南”。

一般说明

1. 所有食物服务设备应由受过训练的人员操作。
2. 不要让您的顾客接触到任何标有“小心烫”的表  
面。
3. 切勿向井中注水。本装置仅适用在干燥条件下工  
作。
4. 不要在井中直接烹饪、加热或保存食物。
5. 决不能在 66° C 以下保存食物。
6. 平锅不用时，请始终盖上盖子，以防止食物变干，  
并帮您降低运营成本。
7. 为实现大多数高效操作，预热过程中及平锅位置未  
使用时，请将空的、盖上盖子的平锅放在每个锅的  
位置上。
8. 本装置已进行了出厂设置，正常情况下会将汤的温  
度保持在约 68° C。
9. 大多数满意的控制设定必须由经验确定，如食物性  
质、操作类型及餐厅操作员的个人喜好。将食物保  
存在要求温度下的正确控制设定根据情况会有所不  
同，这些情况包括如周转频率、食物容器的大小、  
每个容器中的食物量、室温、保存装置的位置及范  
围或其它加热设备、排气口、风扇、门和通道。

**操作说明**

1. 摆放空锅或用盖子盖住通道。
2. 将旋钮调至“Hold”位置。
3. 允许通道加热至少 20 分钟。
4. 将完全加热好的食物放入锅内，并将锅摆放到预热过的装置中。本装置无法重新加热冷的食物产品。
5. 一天结束时，取下所有的食物平锅和锅盖，然后关闭主电源开关。
6. 让装置冷却，然后按清洁说明进行清洁。

**\*\*\*小心：为符合卫生要求，不要将保存产品的控制温度设定在 68o C 以下。**

**操作检查清单和清洁指南****每日****开机检查清单**

1. 摆放空锅或用盖子盖住通道。
2. 将旋钮调至“Hold”位置。
3. 允许产品保温柜加热至少 20 分钟。

**操作说明/调整**

1. 控制旋钮在“ON”位置时，指示灯会亮起。

**关机检查清单**

1. 将旋钮调至“OFF”位置。
2. 取下所有的平锅和锅盖。
3. 让装置冷却大约 30 分钟。
4. 按“清洁说明”所述清洁干通道装置。

**清洁说明**

1. 进行表面清洁之前，请关闭装置并让其冷却。
2. 用软布或海绵浸温水和温和的清洁剂从上至下擦拭装置的外部 and 顶部。
3. 用潮湿的海绵或软布浸温和的清洁剂从上至下擦拭加热干燥通道的内部。不要使用过量的水。不要将清洁布中的水拧入干燥通道。塑料百洁布可用于去除粘黏的食物。
4. 使用温和的清洁剂和温水或者洗碗机清洁平锅和锅盖。

**小心！**

**电击危险。切勿使用软管对装置进行喷水清洗。不要使用腐蚀性清洁剂、酸、氨产品、擦洗剂或粗糙的布。这些物质会破坏不锈钢、铝和塑料表面。**

Duke 案台汤保温器装置无用户可自行维修的零部件。若发生故障，请检查所有的开关和断路器。检查铭牌并确认装置的工作电压正确。若故障仍未消除，请联系 Duke Manufacturing 公司授权的相应服务代理，或致电+86 21 59153525。

**客户援助**

为协助报告本装置出现丢失或被盗情况，请记录以下位于装置上的型号和序列号。我们还建议您记录全部所列信息，并留作日后参考。

**请致电：**

电话: +86 21 59153525 / 59153526  
传真: +86 21 33600628

**请写信至：**

**Duke Manufacturing**  
No.3 Building  
Lane 28, Yu Lv Road  
Malu Town, Jiading District  
Shanghai 201801, China  
请访问公司网站：[www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)

致电或写信至本公司时，请提供以下信息：型号、序列号、购买日期、您的完整的邮寄地址（包括邮编）及问题描述

型号 \_\_\_\_\_

序列号 \_\_\_\_\_

购买日期 \_\_\_\_\_

经销商 \_\_\_\_\_

电话 \_\_\_\_\_

服务商 \_\_\_\_\_

电话 \_\_\_\_\_

### Vorstellung des Herstellers

Die Duke Dry Channel Holding Technology wurde entwickelt, um den Markt mit einer effizienteren Methode zur Warmhaltung von Speisen zu bedienen. Dieses Gerät verwendet Heizungen zur Erwärmung von Aluminiumkanälen auf eine vom Benutzer einzustellende Temperatur. Der Vorteil über dampfbeheizte Tische umfasst Energiebedarf und Wartungskosten und die Beseitigung des Wassers zur Aufnahme des Produkts aufnimmt, ist geringer.

### Auspacken der Einheit:

- Inspizieren Sie beim Empfang den Verpackungskarton und/oder den Container und achten Sie auf Beschädigungen der Verpackung, auf die die anliefernde Person bzw. der Fahrer aufmerksam gemacht werden muss.
- Packen Sie das Gerät aus und inspizieren Sie es auf Schäden, die an der Verpackung nicht sichtbar waren (verdeckte Schäden). Wenden Sie sich im Falle eines Schadens unmittelbar an die Spedition Lieferanten und fordern Sie Schadenersatz. Bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial auf, wenn Sie Schadenersatz einfordern. Schadenersatzforderungen für Transportschäden obliegen dem Käufer und sind von der Garantie nicht abgedeckt.
- **Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.**

Wenn das Gerät in einem extrem kalten Bereich gelagert war, warten Sie einige Stunden, bevor Sie es am Netz anschließen.

### **Vorsicht!**

**NIEMALS WASSER IN DIE DRY CHANNEL EINFÜLLEN. DAS GERÄT IST NUR FÜR TROCKENEN BETRIEB VORGESEHEN..**

Lieferant: Duke Manufacturing Co.  
Adresse: 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102  
Telefon: (800) 735-DUKE (3853)  
+1 314 231-1130  
Fax: +1 314 231-5074

### CSW-Spezifikationsblatt

Modell: CSW-1, CSW-2, CSW-3

### Liefergewicht:

Verkaufsregal	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7 kg	14 kg	18 kg	23 kg

### Elektrische Daten:

Alle Geräte	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7/7	550 W	1100 W	1650 W

Außenmaße:	CSW-1	CSW-2	CSW-3
Körperlänge:	241 mm	443 mm	673 mm
Ges. Höhe:	780 / 956 mm		
Ges. Tiefe:	403 mm		

Platzbedarf: Keiner

### Installationsanleitung

1. Die Betriebstemperaturen erlauben eine sichere Installation dieser Trägereinheit mit 0 Abstand zwischen dem Gerät und einer brennbaren Wand oder Abtrennung.
2. Installieren Sie die Trägereinheit nicht in der Nähe von feuergefährlichen Objekten oder Oberflächen, die von Hitze oder Feuchtigkeit beeinträchtigt werden können.
3. Elektroinstallation
  - Die Spannungen und die Wattleistung der Halteeinheit stehen auf dem Gerätetypenschild. Schließen Sie die Halteeinheit an einer Stromquelle mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung an.
  - Die Verbindung mit dem Netz erfolgt über das mit der Einheit mitgelieferte Netzkabel.
4. Die Trägereinheit ist nicht abgesichert und muss deshalb an einer abgesicherten Netzversorgung mit geeignetem Trennschalter entsprechend den lokalen Elektroinstallationsvorschriften angeschlossen werden.
5. Befolgen Sie die Anleitungen in den Abschnitten PERIODISCHE WARTUNG, CHECKLISTE UND REINIGUNGSANLEITUNG.

### Allgemeine Anleitung

1. Alle Speiseservicegeräte sollten nur von ausgebildetem Personal bedient werden.
2. Lassen Sie keinen Kunden mit irgendeiner Oberfläche in Kontakt kommen, die mit "VORSICHT HEISS" gekennzeichnet ist.
3. Niemals Wasser in die Dry Channel einfüllen. Das Gerät ist nur für trockenen Betrieb vorgesehen.
4. Kochen, wärmen oder halten Sie keine Speisen direkt in den Dry Channel warm.
5. Halten Sie die Speisetemperatur niemals unter 66 °C.
6. Platzieren Sie stets Abdeckungen auf den Behältern, wenn nicht serviert wird, um ein Austrocknen zu verhindern und um Betriebskosten zu senken.
7. Für den effizientesten Betrieb halten Sie leere Speisebehälter während des Vorheizens und wenn ein Behälter nicht in Verwendung ist, abgedeckt in den Dry Channel.
8. Die Einheit wird mit Werkseinstellungen geliefert, welche die Speisen unter normalen Umständen auf etwa 68 °C warm halten.
9. Die zufriedenstellendste Einstellung der Temperatur wird auf die Natur des Speiseservices, des Betriebstyps und auf die Bevorzugung des Restaurants basierend durch Erfahrung bestimmt. Die richtige Einstellung, die zum Warmhalten der Speisen bei der gewünschten Temperatur benötigt wird, variiert abhängig von Folgendem: Speisendurchsatz, Größe der Speisebehälter, Menge der Speise in jedem Behälter, Raumtemperatur, Position der Halteeinheit in Bezug auf andere erwärmte Geräte, Entlüftungen, Ventilatoren, Türen und Durchgänge.

### Bedienungsanleitung

1. Platzieren Sie leere Speisebehälter in die Dry Channel oder decken Sie die Channel mit Deckeln ab.
2. Drehen Sie den/die Knopf(e) in die Haltestellung.
3. Lassen Sie die Dry Channel mindestens 20 Min. erwärmen.
4. Füllen Sie die erwärmten Speisen in die Behälter und platzieren Sie diese in die vorgeheizte Einheit. Diese Einheit ist nicht für die Erwärmung von kalten Speisen ausgelegt.
5. Entfernen Sie am Ende des Tages alle Speisebehälter und schalten Sie den Hauptschalter ab.
6. Lassen Sie die Einheit abkühlen und reinigen Sie sie entsprechend den Reinigungsanweisungen.

**\*\*\*VORSICHT: Um Hygieneanforderungen einzuhalten, stellen Sie die Temperaturregelung zum Halten der Temperatur nicht niedriger als 68 °C ein.**

### Bedienungs-Checkliste und Reinigungsanweisungen

#### TÄGLICH

#### Vorbereitungs-Checkliste



1. Platzieren Sie leere Speisebehälter in die Dry Channel oder decken Sie die Channel mit Deckeln ab.
2. Drehen Sie den Knopf/die Knöpfe in die Haltestellung.
3. Lassen Sie die Dry Channel mindestens 20 Min. erwärmen.

#### Bedienungsanleitung/Einstellungen



1. Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist.

#### Abschluss-Checkliste



1. Drehen Sie den Knopf/die Knöpfe in die AUS-Stellung.
2. Entfernen Sie alle Speisebehälter und Behälterdeckel.
3. Lassen Sie die Einheit etwa 30 Minuten abkühlen.
4. Reinigen Sie die Dry Channel-Einheit wie in der Reinigungsanleitung angegeben.

#### Reinigungsanleitung



1. Schalten Sie die das Gerät aus und lassen Sie es vor dem Reinigen abkühlen.
2. Wischen Sie die Außen- und Oberseite mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm ab.
3. Wischen Sie das Innere des geheizten Dry Channels mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Schwamm oder weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine großen Mengen Wasser.
4. Wringen Sie kein Wasser aus dem Reinigungstuch/Schwamm im Dry Channel aus. Plastik-Scheuerschwämmchen können zum Entfernen von angebackenen Speisen verwendet werden.
5. Reinigen Sie die Speisebehälter und deren Deckel mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser oder verwenden Sie dazu eine Spülmaschine.

### VORSICHT!

**Elektrische Stromschlaggefahr. Spritzen Sie nicht mit einem Hochdruckreiniger oder Schlauch ab. Verwenden Sie keine ätzende Reiniger, Säuren, Ammoniakprodukte, scheuernde Reiniger oder abrasive Tücher. Diese können Edelstahl-, Aluminium und Plastikoberflächen beschädigen.**

#### Fehlersuche

In der Duke Counter Top Suppenwarmhalteinheit befinden sich keine wartbaren Teile. Wenn ein Fehler auftritt, prüfen Sie alle Schalter und Trennschalter und Sie anhand des Typenschildes, ob die Einheit an der richtigen Netzspannung angeschlossen ist. Wenn die Fehlfunktion bestehen bleibt, wenn Sie sich an Ihren Vertragskundendienst von Duke Manufacturing Company oder rufen Sie +420 323 608 193 an.

#### Informationen zum Kundendienst

Um die Modellbezeichnung und Seriennummer für die Meldung eines Verlusts oder Diebstahls parat zu haben, notieren Sie sich diese unten. Wir empfehlen Ihnen alle gelisteten Informationen zu notieren und für zukünftige Bezugnahmen aufzubewahren.

**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11  
Zeleneč, Mstětice 1052  
250 91 Zeleneč, Mstětice  
Středočeský kraj Hala DC6  
Czech republic  
+420 323 608 193**

#### FÜR DEN INTERNETZUGANG: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)

Geben Sie bitte folgende Informationen im Schreiben oder beim Telefongespräch an: Modellnummer, Seriennummer, Kaufdatum, Ihre vollständige Adresse (einschl. Plz) und die Beschreibung des Problems.

MODELL-NR. \_\_\_\_\_

SERIEN-NR. \_\_\_\_\_

KAUFDATUM \_\_\_\_\_

HÄNDLER \_\_\_\_\_

TELEFON \_\_\_\_\_

SERVICE \_\_\_\_\_

TELEPFON \_\_\_\_\_

EE

**Kuivade soojendussärkidega  
supi soojashoidmiseade  
Paigaldus- ja kasutusjuhend  
USA ja välismaa patendid taotlemisel  
Seadmed seerianumbri algusega #06130000**

### Tootja tutvustus

Duke töötab välja kuiva tüüpi soojendussärkide tehnoloogia, kuna turul on nõudlus tõhusamate valmistoidu soojashoidmise meetodite järele. Selles seadmes on kasutusel kütteelemendid, mis soojendavad alumiinium-soojendussärgid kasutaja seadistatud temperatuurini. Tavapäraste aurussärgidega võrreldes on selle eelisteks väiksem energia- ja hoolduskulu ning vee lisamise vajaduse puudumine.

### Seadme eemaldamine pakendist

- Kontrollige transpordipakendit ja/või karpi ning pange igasugused välised kahjustused hoolikalt kätteandmisaktile kirja; selle peab allkirjastama ka autojuht/kuller.
- Pakkige seade lahti ja kontrollige seda kahjustuste suhtes, mida enne pakendi eemaldamist näha ei olnud (varjatud kahjustused). Kahjustuste täheldamisel pöörduge kohe kullerfirma poole ja esitage neile kahjunõue. Kahjunõude esitamisel jätkke kogu pakend alles. Transpordikahjustustega peab tegelema seadme ostja; garantii neile ei kehti.
- **Kahjustatud seadet ei tohi üritada kasutada.**

Kui seadet on hoitud/transporditud tugevas külmuses, oodake enne selle toitevõrku ühendamist mõni tund.

### **Ettevaatust!**

**Soojendussärgidesse ei tohi vett valada.**

**See seade on mõeldud ainult kuivalt töötamiseks.**

Tarnija nimi: Duke Manufacturing Co.  
Aadress: 2305 N. Broadway,  
St. Louis, MO 63102  
Telefon: (800) 735-DUKE (3853)  
(314) 231-1130  
Faks: (314) 231-5074

### Supi soojashoidmiseadme tehnilised andmed

Mudelnr: CSW-1, CSW-2, CSW-3

### Transpordimass

Müügiriul	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7kg	14 kg	18 kg	23 kg

### Toide:

Kõik seadmed	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz	550 W	1100 W	1650 W
CEE7/7			

### Mõõtmed

	CSW-1	CSW-2	CSW-3
Korpuse pikkus:	241 mm	443 mm	673 mm
Kõrgus:	780 / 956 mm		
Sügavus:	403 mm		

Ruumieraldusnõuded: pole

### Paigaldusjuhised

1. Selle seadme töötemperatuur on piisavalt madal; selle võib ohutult paigaldada ka nii, et seadme ja mitte-tulekindla seinaga või vaheseinaga vahele jääb 0 cm.
2. Hoiuseadet ei tohi paigaldada kergesti süttivate esemete ega soojus- või niiskustundlike pindade lähedusse.
3. Toide
  - Selle hoiuseadme pinget ja võimsuse väärtused on kirjas seadme nimeplaadil. Ühendage hoiuseade toitevõrku, mille pinget vastab seadme nimeplaadil kirjasolevale.
  - Seade tuleb toitevõrguga ühendada seadmega kaasasoleva toitejuhtme kaudu.
4. Hoiuseadmel ei ole sisemisi kaitsmeid ning seetõttu tuleb see ühendada kaitsmetega ja lahutuslülitiga kaitstud elektrivõrku, mis vastab kohalikele eeskirjadele.
5. Järgige kasutusjuhendi KORRAPÄRASE HOOLDUSE, KONTROLLTOIMINGUTE JA PUHASTAMISE JUHEND juhiseid.

### Üldjuhised

1. Toitlustusseadmeid tohib kasutada ainult vastava väljaõppega töötajad.
2. Välistage klientide kokkupuutumine pindadega, millel on silt „CAUTION HOT“ (ETTEVAATUST: KUUM PIND).
3. Soojendussärgidesse ei tohi vett valada. See seade on mõeldud ainult kuivalt töötamiseks.
4. Toitu ei tohi soojendussärgides küpsetada, soojendada ega muidu otse neisse sisestada.
5. Seade ei ole mõeldud külmema kui 66 °C supi soojashoidmiseks.
6. Kui toitu parajasti ei serveerita, katke supipannid kaantega, et supp ei kuivaks ja soojus raisku ei läheks.
7. Energia säästmiseks soovitame igas soojendussärgis alati panni hoida (eelsoojendamise ja osalise kasutuse puhul tühje kaetud panne).
8. Seade hoiab tootja vaikeseadistuse korral valmistoitutavatingimustes ligikaudsel temperatuuril 68 °C.
9. Olenevalt toitlustusteenuse tüübist, käitaja eelistustest ja omandatud kogemustest võite seadistust muuta. Supi soovitud temperatuuri säilitamiseks vajalik seadistus on olemas supi söömise kiirusest, pannide mahust, igas pannis oleva supi kogusest, ruumi temperatuurist ning hoiuseadme asukohast teiste kütteelementide, ventilatsioonivahendite, ventilaatorite, uste ja läbikäigute suhtes.

### Kasutusjuhised

1. Paigaldage tühjad pannid või katke soojendussärgid kaantega.
2. Pöörake nupp (nupud) asendisse Hold (Hoia).
3. Laske soojendussärgidel vähemalt 20 minutit soojeneda.
4. Pange pannidesse täielikult soojendatud supp ja pange pannid eelsoojendatud seadmesse. Seade ei ole mõeldud külma supi ülessoojendamiseks.
5. Tööpäeva lõpus eemaldage kõik pannid ja kaaned ning lülitage toide põhitoeitelülitist välja.
6. Laske seadmel jahtuda ja puhastage vastavalt puhastamisjuhiste.

**\*\*\*ETTEVAATUST: Sanitaarnõuete täitmiseks tuleb toidu hoitav temperatuur seadistada vähemalt tasemele 68 °C.**

### Kasutamistoimingud ja puhastamisjuhend

#### IGA PÄEV

##### Avamiseelsed toimingud



1. Paigaldage tühjad pannid või katke soojendussärgid kaantega.
2. Pöörake nupp (nupud) asendisse Hold (Hoia).
3. Laske soojendussärgidel vähemalt 20 minutit soojeneda.

#### Kasutusjuhised/seadistused



1. Kui küttekeha relee on asendis SEES, põleb märgutuli.

#### Sulgemisjärgsed toimingud



1. Pöörake nupp (nupud) asendisse OFF (Väljas).
2. Eemaldage kõik pannid ja kaaned.
3. Laske seadmel ligikaudu 30 minutit jahtuda.
4. Puhastage kuivade soojendussärgidega seadet vastavalt puhastamisjuhiste.

#### Puhastamisjuhised



1. Enne pindade puhastamist lülitage seade välja ja laske sellel jahtuda.
2. Pühkige seadme külgi ja ülapiinda pehme lapi või käsna ning sooja vee ja õrnatoimelise puhastuslahusega.
3. Pühkige soojendussärgi sisepinda pehme lapi või käsna ning sooja vee ja õrnatoimelise puhastuslahusega. Palju vett ei tohi kasutada. Puhastuskäsna ei tohi soojendussärgi sisse kuivaks väänata. Kinnikuivanud toidujääke võib eemaldada plastikust küürimiskäsna.
4. Puhastage panne ja pannikaasi õrnatoimelise puhastusvahendi ja sooja veega või nõudepesumasinas.

### **ETTEVAATUST!**

**Elektrilöögi oht. Survepesuriga ega voolikuga ei tohi pesta.**

**Ärge kasutage söövitavaid puhastusvahendeid, happeid, ammoniaagipõhiseid ega abrasiivseid puhastusvahendeid ega karedaid lappe. Need võivad roostevabast terasest, alumiiniumist ja plastist pindu kahjustada.**

#### Probleemide lahendamine

Supi soojashoidmisseadmes Duke Counter Top Soup Warmer ei ole kasutaja remonditavaid osi. Rikke tekkimisel kontrollige kõiki lüliteid ja kaitsmeid. Kontrollige, kas toitepinge vastab seadme nimesildil kirjasolevale. Kui probleemi ei õnnestu sel viisil lahendada, pöörduge ettevõtte Duke Manufacturing Company kohaliku volitatud hooldusesindaja poole või helistage telefonil +420 323 608 193.

#### KLIENDITUGI

Seadme leidmise hõlbustamiseks kaotamineku või varastamise puhul kirjutage allolevasse kasti seadmel kirjasolev mudeli number ja seerianumber. Soovitame kõik need andmed ka enda jaoks kirja panna ja alles hoida.

**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11  
Zeleneč, Mstětice 1052  
250 91 Zeleneč, Mstětice  
Středočeský kraj Hala DC6  
Czech republic  
+420 323 608 193**

**VEEBILEHT: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)**

Kui kirjutate või helistate, pange kirja või öelge järgmised andmed: mudeli number, seerianumber, ostmiskuupäev, teie täielik postiaadress (koos postiindeksiga) ja probleemi kirjeldus.

MUDELI NUMBER \_\_\_\_\_

SEERIANUMBER \_\_\_\_\_

OSTMISKUUPÄEV \_\_\_\_\_

MÜÜJA \_\_\_\_\_

TELEFON \_\_\_\_\_

HOOLD. \_\_\_\_\_

TELEFON \_\_\_\_\_

**ES**

**Calentador de sopa para mostrador con recipiente seco**

**Manual de instalación y funcionamiento**  
**Patentes estadounidenses y de otros países pendientes de registro**

**Unidades que comienzan con el número de serie 06130000**

**Introducción del fabricante**

La tecnología de almacenamiento en conducto seco (Dry Channel Holding Technology), de la empresa Duke, fue desarrollada para ofrecer al mercado un método más eficiente de mantener la comida caliente. Este equipo utiliza calentadores para calentar los conductos de aluminio hasta la temperatura establecida por el usuario. Entre sus ventajas con respecto a las mesas de vapor se incluyen unos costes menores en consumo de energía y en mantenimiento, así como la eliminación del agua para conservar el producto.

**Desempaquetado de la unidad:**

- Inspeccione la caja y/o contenedor de transporte y anote minuciosamente en el recibo de entrega cualquier daño exterior, que deberá ser firmado también por el conductor o la persona que lo entregó.
- Desembale el producto e inspecciónelo por si tuviera desperfectos que no hubieran sido visibles en el exterior del contenedor de transporte (daños ocultos). Si estuviera dañado, póngase inmediatamente en contacto con la empresa transportista y presente una reclamación. Guarde todos los materiales de embalaje cuando presente una reclamación. Las reclamaciones por daños durante el transporte son responsabilidad del comprador y no están cubiertas por la garantía.
- **No intente utilizar la unidad si está dañada.**

Si la unidad ha estado almacenada en una zona muy fría, espere unas horas antes de conectarle la corriente eléctrica.

**¡Precaución!**

**Nunca ponga agua en los recipientes. Esta unidad está diseñada para**

Nombre del proveedor: Duke Manufacturing Co.  
Dirección: 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102  
Teléfono: 1 (800) 735-DUKE (3853)  
1 (314) 231-1130  
Fax: 1 (314) 231-5074

**Hoja de especificación de CSW**

Modelo nº: CSW-1, CSW-2, CSW-3

**Peso del envío:**

Estante del expositor	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7 kg.	14 kg.	18 kg.	23 kg.

**Sistema eléctrico:**

Todas las unidades	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7/7	550 W	1100 W	1650 W

**Dimensiones físicas:**

	CSW-1	CSW-2	CSW-3
Longitud de la caja:	241 mm	443 mm	672 mm
Altura general:	780 / 956 mm		
Diámetro general:	403 mm		

Requisitos de espacio: Ninguno

**Instrucciones de instalación**

1. Las temperaturas de funcionamiento permiten la instalación segura de esta unidad de almacenamiento aunque no haya espacio entre la unidad y una pared o partición que sea combustible.
2. No instale la unidad cerca de objetos o superficies combustibles que sean afectadas por el calor o la humedad.
3. Sistema eléctrico -
  - El voltaje y la clasificación de potencia de esta unidad aparecen en la placa de especificaciones del dispositivo. Conecte la unidad a un circuito que tenga un voltaje similar al que aparece en la placa del dispositivo.
  - Las conexiones al conducto de alimentación eléctrica deben hacerse a través del cable de alimentación que se suministra con la unidad.
4. La unidad no tiene fusibles y, por tanto, debe conectarse a un circuito con fusibles que esté equipado con mecanismo de desconexión adecuado, según lo requieran las autoridades locales.
5. Siga las instrucciones del Manual de funcionamiento MANTENIMIENTO PERIÓDICO, LISTA DE COMPROBACIÓN Y GUÍA DE LIMPIEZA.

**Instrucciones generales**

1. Todos los equipos de manipulación de alimentos deben ser manipulados por personal capacitado.
2. No permita a los clientes tocar ninguna superficie que tenga la etiqueta de "PRECAUCIÓN CALIENTE".
3. Nunca ponga agua en los recipientes. Esta unidad está diseñada para funcionar en seco solamente.
4. No cocine, caliente ni almacene comida directamente en los recipientes.
5. Nunca almacene comida a una temperatura inferior a 66° C.
6. Coloque siempre tapas sobre las cacerolas cuando no se esté sirviendo comida para evitar que los alimentos se sequen y para reducir los costes de funcionamiento.
7. Para que el funcionamiento sea lo más eficiente posible, mantenga las cacerolas vacías tapadas en cada una de sus ubicaciones durante el precalentamiento y cuando no se esté utilizando esa ubicación en concreto.
8. La unidad se envía con los ajustes de control de fábrica, que mantienen la sopa caliente a aproximadamente 68° C en condiciones normales.
9. Los ajustes de control más adecuados deben determinarse en función de la experiencia, basada en la naturaleza del servicio de comida y el tipo de funcionamiento, así como la preferencia individual del operador del restaurante. El ajuste de control apropiado para mantener la comida a la temperatura deseada variará en función de la frecuencia del reabastecimiento, del tamaño de los recipientes de comida, de la cantidad de comida en cada recipiente, de la temperatura ambiente, de la ubicación de la unidad en relación de cercanía a otros equipos calentados, de las salidas de aire, de los ventiladores, puertas y pasillos.



### Instrucciones de funcionamiento

1. Coloque cacerolas vacías o cubra los conductos con tapas.
2. Coloque los botones en la posición Hold (Conservar).
3. Deje que los conductos se calienten al menos durante 20 minutos.
4. Coloque la comida completamente caliente en cacerolas y en la unidad precalentada. Esta unidad no está diseñada para recalentar comida fría.
5. Al final del día, retire las cacerolas con comida y las tapas y apague la unidad.
6. Deje que la unidad se enfríe y límpiela siguiendo las instrucciones de limpieza.

**\*\*\*PRECAUCIÓN: Para cumplir con los requisitos de higiene, no establezca el control de temperatura para que mantenga el producto a menos de 68° C.**

### Lista de comprobación para funcionar y Guía de limpieza DIARIAMENTE

#### Lista de comprobación inicial



1. Coloque cacerolas vacías o cubra los conductos con tapas.
2. Coloque los botones en la posición Hold (Conservar).
3. Deje que el recipiente que contiene el producto se caliente al menos durante 20 minutos.

### Instrucciones/ajustes para el funcionamiento



1. La luz indicadora estará encendida mientras el control está en la posición ON:

### Lista de comprobación final



1. Coloque los botones en la posición OFF.
2. Retire todas las cacerolas y sus tapas.
3. Deje que la unidad se enfríe aproximadamente durante 30 minutos.
4. Limpie la unidad de conducto seco, como se describe en las instrucciones de limpieza.

### Instrucciones de limpieza



1. Apague la unidad y déjela que se enfríe antes de limpiar sus superficies.
2. Aplique un paño suave o esponja, empapados en agua caliente y detergente suave, por el exterior y la parte superior de la unidad.
3. Pase el paño o esponja por el interior del conducto seco calentado. No utilice cantidades excesivas de agua. No escurra el agua de la esponja o paño en el conducto seco. Se pueden utilizar estropajos de plástico para eliminar los restos de comida endurecida o tostada.
4. Limpie las cacerolas y las tapas con detergente suave y agua caliente, o en un lavavajillas.

### ¡PRECAUCIÓN!

**Peligro de descarga eléctrica. No lo lave con chorros de agua ni con una manguera. No utilice agentes limpiadores cáusticos, ácidos, productos derivados del amoníaco, limpiadores abrasivos ni paños abrasivos. Estos podrían dañar las superficies de acero inoxidable, de aluminio y de plástico.**

### Solución de Problemas

En la unidad calentadora de sopa para mostrador, de Duke, no existen piezas que pueda reparar o mantener el usuario. Si se produce alguna anomalía, compruebe todos los interruptores y cortacircuitos. Compruebe la etiqueta de clasificación del producto y confirme que la unidad está funcionando con el voltaje correcto. Si la anomalía continúa, póngase en contacto con el representante de servicio autorizado de Duke Manufacturing o llame al teléfono +420 323 608 193.

### PARA RECIBIR ATENCIÓN AL CLIENTE

Como asistencia para poder informar en caso de pérdida o robo, le rogamos que anote el número de modelo y el número de serie que está ubicado en la unidad. También le sugerimos que anote toda la información que aparece en la lista y que la conserve como referencia para el futuro.

### PARA PONERSE EN CONTACTO POR ESCRITO:

**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11  
Zeleneč, Mstětice 1052  
250 91 Zeleneč, Mstětice  
Středočeský kraj Hala DC6  
Czech republic  
+420 323 608 193**

### PARA ACCEDER A INTERNET: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)

Le recomendamos que proporcione la información siguiente cuando escriba o llame: número de modelo, número de serie, fecha de compra, su dirección de correo completa (incluido el código postal) y la descripción del problema

NÚMERO DE MODELO \_\_\_\_\_

NÚMERO DE SERIE \_\_\_\_\_

FECHA DE COMPRA \_\_\_\_\_

DISTRIBUIDOR \_\_\_\_\_

TELÉFONO \_\_\_\_\_

SERVICIO DE MANTENIMIENTO \_\_\_\_\_

TELÉFONO \_\_\_\_\_

### Introduction du fabricant

La technologie de maintien par puits sec de Duke a été développée afin de mettre sur le marché une méthode plus efficace pour garder au chaud des aliments. Cet équipement utilise des réchauffeurs pour monter la température de puits en aluminium à un niveau fixé par l'utilisateur. Les avantages par rapport aux tables à vapeur incluent des coûts d'énergie et d'entretien moindres, et l'élimination de l'eau pour garder les aliments au chaud.

#### Déballage de l'appareil :

- Inspectez le carton d'expédition et/ou le conteneur, en notant soigneusement tout dommage extérieur sur le bon de livraison, qui doit aussi être signé par le chauffeur/livreur.
- Déballez et inspectez pour chercher d'éventuels dommages non visibles de l'extérieur du conteneur d'expédition (dommages cachés). Contactez immédiatement le transporteur et remplissez un formulaire de réclamation pour dommages avec lui. Conservez tout l'emballage dans ce cas. Les réclamations pour dommages dans le transport sont de la responsabilité de l'acheteur et ne sont pas couvertes par la garantie.
- N'essayez pas d'utiliser cet appareil s'il est endommagé.**

Si l'appareil a été entreposé dans une zone très froide, attendez quelques heures avant de le mettre sous tension.

#### **Attention!**

**Ne versez jamais d'eau dans les puits.**

**L'appareil n'est conçu que pour fonctionner à sec.**

Nom du fournisseur : Duke Manufacturing Co.  
Adresse : 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102, USA  
Téléphone : (800) 735-DUKE (3853)  
(314) 231-1130  
Fax : (314) 231-5074

### Fiche de spécifications des CSW

Modèle : CSW-1, CSW-2, CSW-3

#### Poids d'expédition :

Étagère de présentation	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7 Kg	14 Kg	18 Kg	23 Kg

#### Électricité :

Tous les appareils	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7/7	550 W	1 100 W	1 650 W

#### Dimensions physiques :

	CSW-1	CSW-2	CSW-3
Longueur :	241 mm	443 mm	673 mm
Hauteur :	780 / 956 mm		
Profondeur :	403 mm		

Besoins d'espace : Aucun

### Instructions d'installation

- Les températures de fonctionnement permettent une installation sûre de cet appareil de support avec un espace nul entre lui et un mur ou une cloison combustible.
- N'installez pas l'appareil de support près de tous objets ou surfaces combustibles pouvant être affectés par de la chaleur ou de l'humidité.
- Électricité -
  - La tension et la puissance nécessaires pour alimenter cet appareil de support sont fournies sur sa plaque signalétique. Branchez l'appareil de support sur un circuit secteur dont la tension correspond à la valeur gravée sur cette plaque.
  - Les connexions vers l'alimentation secteur sont faites via le cordon d'alimentation livré sur l'appareil.
- L'appareil de support n'a pas de fusible, il doit donc être branché sur un circuit protégé par des dispositifs adéquats, selon les exigences des normes locales en vigueur.
- Suivez les instructions dans le manuel d'utilisation concernant : ENTRETIEN PÉRIODIQUE, LISTE DE CONTRÔLES et GUIDE DE NETTOYAGE.

### Instructions générales

- Tout l'équipement de service alimentaire doit être utilisé par du personnel formé.
- Ne laissez pas vos clients entrer en contact avec n'importe quelle surface chaude signalée "CAUTION HOT".
- Ne versez jamais d'eau dans les puits. L'appareil n'est conçu que pour fonctionner à sec.
- Ne cuisez pas, ne réchauffez pas ou n'entreposez pas d'aliments directement dans les puits.
- Ne gardez pas d'aliments en-dessous de 66 °C.
- Placez toujours des couvercles sur les récipients quand vous n'êtes pas en train de servir pour éviter l'assèchement des contenus et réduire vos coûts de fonctionnement.
- Pour optimiser l'efficacité de fonctionnement, gardez des récipients vides couverts dans les emplacements pour leur préchauffage quand les puits ne sont pas occupés.
- Cet appareil est livré avec des réglages de commande d'usine qui maintiennent la soupe à environ 68 °C dans des conditions normales.
- Les réglages de commande les plus satisfaisants sont à déterminer par expérimentation, sur la base de la nature du service alimentaire et du type d'opération, et selon la préférence personnelle de l'opérateur du restaurant. Le bon réglage de commande nécessaire pour maintenir les aliments à la température voulue variera selon la fréquence de rotation, la taille des récipients et la quantité d'aliments dedans, la température ambiante, l'emplacement de l'appareil de support par rapport à une cuisinière ou un autre équipement chauffant, des bouches d'air, des ventilateurs, des portes et passages.

### Instructions d'utilisation

1. Mettez des récipients vides dans les puits ou fermez les puits avec des couvercles.
2. Tournez le/les boutons(s) en position de maintien (Hold).
3. Laissez les puits préchauffer pendant au moins 20 minutes.
4. Mettez des aliments déjà chauds dans les récipients et placez-les dans l'appareil préchauffé. Cet appareil n'est pas conçu pour réchauffer des produits alimentaires froids.
5. En fin de journée, enlevez tous les récipients d'aliments et les couvercles, et coupez l'alimentation électrique.
6. Laissez l'appareil refroidir et procédez à son nettoyage en suivant les instructions.

**\*\*\*ATTENTION : Pour la conformité avec les exigences sanitaires, ne passez pas la commande de température plus bas que 68 °C.**

### Liste de contrôles du fonctionnement et guide de nettoyage QUOTIDIENNEMENT

#### Liste de contrôles à l'ouverture



1. Mettez des récipients vides dans les puits ou fermez les puits avec des couvercles.
2. Tournez le/les boutons(s) en position de maintien (Hold).
3. Laissez l'appareil de support préchauffer pendant au moins 20 minutes.

#### Instructions d'utilisation/réglages



1. Le voyant indicateur doit être allumé quand la commande est en position de marche (ON).

#### Liste de contrôles à la fermeture



1. Tournez le/les boutons(s) en position d'arrêt (OFF).
2. Enlevez tous les récipients et les couvercles.
3. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes.
4. Nettoyez l'appareil à puits secs comme indiqué aux instructions de nettoyage.

#### Instructions de nettoyage



1. Coupez l'appareil et laissez-le refroidir avant de nettoyer ses surfaces.
2. Passez sur l'extérieur et le dessus de l'appareil avec un chiffon doux ou une éponge et une solution de détergent doux dans de l'eau tiède.
3. Nettoyez l'intérieur du puits sec chauffé avec du détergent doux et une éponge ou un chiffon doux humidifiés. N'utilisez pas de quantités d'eau excessives. N'essorez pas d'eau des tampons de nettoyage dans le puits sec. Des tampons à recurer en plastique peuvent être utilisés pour éliminer des aliments cuits incrustés.
4. Nettoyez les récipients et leurs couvercles en utilisant du détergent doux dans de l'eau tiède, ou en les passant au lave-vaisselle.

### ATTENTION!

**Risque de commotion électrique. Ne lavez pas par pulvérisation ou jet d'eau. N'utilisez pas de produits nettoyants caustiques, acides ou ammoniacés, ni de moyens de nettoyage ou de chiffons abrasifs. Cela pourrait endommager les surfaces en acier inox, aluminium et plastique.**

#### Dépannage

Il n'y a pas de pièces remplaçables par l'utilisateur dans l'appareil de réchauffage de soupe Duke pour dessus de comptoir. En cas de dysfonctionnement, vérifiez tous les interrupteurs et disjoncteurs en amont. Vérifiez la plaque signalétique pour vous assurer que l'appareil est alimenté avec une tension secteur correcte. Si le problème persiste, contactez votre agent de service agréé de la Duke Manufacturing Company, ou appelez au +420 323 608 193.

#### ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Pour aider à rendre compte d'une perte ou d'un vol de cet appareil, veuillez noter ci-dessous la référence de modèle et le numéro de série que vous trouverez dessus. Nous vous suggérons également de documenter toutes les informations listées et de les conserver comme référence ultérieure.

#### SERVICE, PIÈCES, AUTRES INFORMATIONS À LA CLIENTÈLE POUR ÉCRIRE :

**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11  
Zeleneč, Mstětice 1052  
250 91 Zeleneč, Mstětice  
Středočeský kraj Hala DC6  
Czech republic  
+420 323 608 193**

#### POUR ACCÉDER VIA INTERNET : [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)

Veuillez fournir les informations suivantes quand vous écrivez ou appelez : Référence de modèle, numéro de série, date d'achat, adresse postale complète (incluant le code zip), plus la description du problème

RÉF. DE MODÈLE \_\_\_\_\_

N° DE SÉRIE \_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT \_\_\_\_\_

REVENDEUR \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

STÉ DE SERVICE \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

**Bancone scaldaminestre**  
**Manuale di montaggio e utilizzo**  
**In attesa di brevetti statunitensi e stranieri**  
**Unità dal numero di serie #06130000**

**Introduzione fornita dal produttore**

La tecnologia di holding a canale secco Duke è stata sviluppata per fornire un metodo più efficace per il mantenimento del cibo caldo. Questa apparecchiatura utilizza riscaldatori per riscaldare i canali in alluminio ad una temperatura impostata dall'utente. Tra i vantaggi rispetto ai tavoli a vapore includono consumo più basso d'energia e costi di manutenzione inferiori e un sistema di eliminazione dell'acqua.

**Apertura della confezione:**

- Ispezionare il cartone e/o il contenitore di spedizione, notando attentamente sulla ricevuta di consegna qualsiasi danno esterno, che deve essere firmato dal conducente/ dalla persona che ha eseguito la consegna.
- Disimballare ed ispezionare per eventuali danni, non evidenti sulla parte esterna del contenitore di spedizione (danni nascosti). Contattate immediatamente e presentare un reclamo per danni. Conservare tutti i materiali di imballaggio in caso di reclamo. Le richieste di danni da trasporto sono a carico del compratore e non sono coperti dalla garanzia.
- **Non tentare di usare l'apparecchio se danneggiato.**

Se l'unità è stata conservata in zona estremamente fredda, attendere qualche ora prima di collegarla alla rete di alimentazione.

**Cautela!**

**Non versare mai acqua in pozzi. Questa unità è progettata solo per il riscaldamento a secco.**

Nome del fornitore: Duke Manufacturing Co.  
 Indirizzo: 2305 N. Broadway  
 St. Louis, MO 63102  
 Telefono: (800) 735-DUKE (3853)  
 (314) 231-1130  
 Fax: (314) 231-5074

**Caratteristiche tecniche:**

No. modello CSW-1, CSW-2, CSW-3

**Peso di spedizione:**

Scaffale dell'espositore	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7Kg	14Kg	18Kg	23Kg

Allacciamento elettrico:	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7/7	550W	1100W	1650W

Dimensioni fisiche:	CSW-1	CSW-2	CSW-3
Lunghezza corpo:	241 mm	443 mm	673 mm
Gesamthöhe:	780 / 956 mm		
Bautiefe:	403 mm		

Requisiti di spazio: Nessuno

**Istruzioni di installazione**

1. Le temperature di esercizio permettono l'installazione sicura di questo apparecchio con 0" di spazio tra l'unità e una parete combustibile o partizione.
2. Non installare l'unità in prossimità di oggetti infiammabili o superfici interessate da calore o umidità.
3. Allacciamento elettrico -
  - La tensione e la potenza nominali di questa unità sono riportati sulla targhetta di identificazione del dispositivo. Collegare l'unità ad un circuito con una tensione simile a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
  - Le connessioni alla linea di alimentazione devono essere effettuate tramite il cavo di alimentazione fornito sull'unità.
4. L'unità non dispone di fusibili e di conseguenza deve essere collegata ad un circuito dotato di opportuni dispositivi di sezionamento, come richiesto dalle autorità di codice locale.
5. Seguire le istruzioni del Manuale operativo **MANUTENZIONE PERIODICA, LISTA DI CONTROLLO E GUIDA PER LA PULIZIA.**

**Istruzioni generali**

1. Tutte le attrezzature ristorazione devono essere utilizzate solo da personale addestrato.
2. Non permettere che i vostri clienti vengano in contatto con una qualsiasi superficie con l'etichetta "ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA".
3. Non versare mai acqua in pozzi. Questa unità è progettata per il funzionamento solo a secco.
4. Non cucinare, riscaldare o conservare cibo direttamente nei pozzi.
5. Non conservare mai il cibo al di sotto di 66 °C.
6. Coprire sempre le pentole se non si serve per prevenire che il cibo si secchi e per ridurre i costi operativi.
7. Per un funzionamento più efficiente, tenere le padelle coperte, vuote in ciascuna sede pentola apposita durante il preriscaldamento e quando una sede pentola non è in uso.
8. L'unità viene fornita con impostazioni di controllo di fabbrica a circa 68 °C in condizioni normali.
9. Le impostazioni di controllo più soddisfacenti devono essere determinati in base all'esperienza sulla natura della ristorazione e sul tipo di operazione e sulla preferenza individuale dell'operatore. La corretta impostazione di controllo necessaria per mantenere i cibi alla temperatura desiderata varierà in base alla frequenza di cambio, alle dimensioni dei contenitori per alimenti, alla quantità di cibo in ogni contenitore, temperatura, posizione dell'unità rispetto alla distanza o altre apparecchiature di riscaldamento, uscite d'aria, ventilatori, porte e passaggi.

### Istruzioni per l'uso

1. Collocare le pentole vuote o coprire i canali con coperchi.
2. Girare la manopola/le manopole in posizione di attesa.
3. Lasciare riscaldare i canali per almeno 20 min.
4. Inserire il cibo completamente riscaldato nelle pentole ed inserire nell'unità pre-riscaldata. Questo apparecchio non è progettato per riscaldare cibi freddi.
5. Alla fine della giornata, rimuovere tutte le pentole ed i coperchi e spegnere l'interruttore di alimentazione principale.
6. Lasciate raffreddare l'unità e pulire secondo le istruzioni per la pulizia.

**\*\*\*CAUTELA: Per rispettare i requisiti igienico-sanitari, non impostare il controllo della temperatura di prodotto inferiore a 68o C.**

### Lista di controllo per il funzionamento e la Guida alla pulizia

#### GIORNALMENTE

#### Lista di controllo per apertura



1. Collocare le pentole vuote o coprire i canali con coperchi.
2. Girare la manopola/le manopole in posizione di attesa.
3. Lasciare riscaldare l'unità per almeno 20 min.

#### Istruzioni di funzionamento/regolazioni



1. La spia luminosa si accende quando il controllo è in posizione ON.

#### Lista di controllo per chiusura



1. Girare la manopola/le manopole in posizione OFF.
2. Rimuovere tutte le pentole e i coperchi.
3. Lasciare raffreddare per circa 30 minuti.
4. Pulire l'unità a canale secco come indicato nelle istruzioni di pulizia.

#### Istruzioni per la pulizia



1. Spegnerne l'unità e lasciarla raffreddare prima delle operazioni di pulizia della superficie.
2. Pulire l'esterno e la parte superiore dell'unità con acqua tiepida e un detergente neutro utilizzando un panno morbido o una spugna.
3. Pulire l'interno del canale secco riscaldato con un detergente neutro e una spugna o un panno morbido. Non usare quantità eccessive di acqua. Non strizzare l'acqua fuori dalle spugne di pulizia nel canale a secco. Le spugne di plastica possono essere utilizzate per rimuovere il cibo intasato.
4. Pulire le pentole e i coperchi usando un detergente delicato e acqua calda o in lavastoviglie.

### CAUTELA!

**Pericolo di scossa elettrica. Non lavare con acqua nebulizzata o con acqua dal tubo. Non utilizzare detergenti caustici, acidi, prodotti di ammoniaca o detergenti abrasivi o panni abrasivi. Questi possono danneggiare le superfici in acciaio inossidabile, alluminio e materie plastiche.**

#### Risoluzione dei problemi

Non ci sono parti riparabili dall'utente sull'unità Duke. In caso di malfunzionamento, quindi controllare tutti gli interruttori e i sezionatori automatici. Controllare la targhetta e accertarsi che l'unità funziona alla tensione corretta. Se il guasto persiste, contattare l'agente di servizio autorizzato Duke Manufacturing Company o chiamare il numero +420 323 608 193.

#### PER ASSISTENZA CLIENTI

Per aiutare nel riportare l'unità in caso di perdita o furto, si prega di registrare il numero di modello e il numero di serie dell'unità. Inoltre, suggeriamo di registrare tutte le informazioni elencate e conservarle per riferimento futuro.

#### SERVIZIO, PARTI, ULTERIORI INFORMATION CLIENTE

IN SCRITTO:

**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11**

**Zeleneč, Mstětice 1052**

**250 91 Zeleneč, Mstětice**

**Středočeský kraj Hala DC6**

**Czech republic**

**+420 323 608 193**

#### PER ACCEDERE AD INTERNET: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)

Si prega di fornire le seguenti informazioni quando si contatta il nostro centro di assistenza: numero di modello, numero di serie, data di acquisto, il vostro indirizzo postale completo (incluso il CAP) e la descrizione del problema.

NUMERO DI MODELLO \_\_\_\_\_

NUMERO DI SERIE \_\_\_\_\_

DATA DI SPEDIZIONE \_\_\_\_\_

RIVENDITORE \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_

SERVICER \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_

**NO**

**Gulvstående suppevarmer med tørre fordypninger  
Monterings- og brukerhåndbok**

Amerikanske og utenlandske patentsøknader under  
behandling

Enheter som begynner med serienr. 06130000

**Produsentens innledning**

Dukes tørrkanals oppbevaringsteknologi ble utviklet for å gi markedet en mer effektiv metode for å holde mat varm. Dette utstyret bruker varmeovner til å varme opp aluminiumskanaler til en gitt temperatur. Fordeler fremfor dampsystemer inkluderer mindre strøm- og vedlikeholdskostnader, og elimineringen av vann til å holde produktet.

**Utpakking av enheten:**

- Undersøk forsendelsesesken og/eller emballasjen nøye, og skriv ned eventuelle utvendige skader på leveransekvitteringen, som også signeres av sjåføren / personen som utfører levering.
- Pakk ut og undersøk for skader, som var ikke var tydelig på utsiden av forsendelsesesken (skjult skade). Ta umiddelbart kontakt med speditøren og send inn et skadekrav til dem. Ta vare på all emballasje når du sender inn et krav. Skadekrav knyttet til frakt er kjøpers ansvar og dekkes ikke av garantien.
- **Ikke forsøk å bruke enheten hvis den er skadet.**

Hvis enheten har vært oppbevart på et veldig kaldt område, vent et par timer før det kobles til strøm.

**Forsiktig!**

**Aldri hell vann i fordypningene. Denne enheten er bare beregnet til**

**Leverandørnavn:** Duke Manufacturing Co.

**Adresse:** 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102

**Telefon:** (800) 735-DUKE (3853)  
314231-1130

**Faks:** (314) 231-5074

**CSW-spesifikasjonsark**

**Modell nr.** CSW-1, CSW-2, CSW-3

**Forsendelsesvekt**

Presentasjonshylle	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7 kg	14 kg	18 kg	23 kg

**Elektrisk:**

Alle enheter	CSW-1	CSW-1	CSW-1
230 V 50 Hz CEE7/7	550 W	1100 W	1650W

**Fysisk størrelse:** CSW-1 CSW-2 CSW-3

Enhets lengde:	241 mm	443 mm	673 mm
Total høyde:	780 / 956 mm		
Totale dimensjoner:	403 mm		

Krav til plass: Inge

**Installasjonsinstrukser**

1. Driftstemperaturer tillater en sikker installasjon av denne oppbevaringsenheten med 0" med avstand mellom enheten og en brennbar vegg eller skillevegg.
2. Ikke installer oppbevaringsenheten i nærheten av brennbare gjenstander eller overflater som er berørt av varme eller fuktighet.
3. Elektrisk -
  - Spennings- og effektverdiene til denne oppbevaringsenheten er spesifisert på enhetens typeskilt. Koble oppbevaringsenheten til en krets som har en spenning som er lik det som er stemplet på enhetens typeskilt.
  - Tilkoblinger til tilførselsledningen skal gjøres gjennom strømledningen som er forsynt med enheten.
4. Oppbevaringsenheten har ikke sikring, og må følgelig være koblet til en sikringskrets som er utstyrt med egnede frakoblingsmåter, som påkrevd av lokale myndigheter.
5. Følg instruksene i brukerhåndboken PERIODISK VEDLIKEHOLD, SJEKKLISTE OG RENGJØRINGSVEILEDNING.

**Generelle instruksjer**

1. Alt matutstyr skal betjenes av opplært personell.
2. Ikke la deres kunder komme i kontakt med noen overflater som er merket "CAUTION HOT".
3. Aldri hell vann i fordypningene. Denne enheten er bare beregnet til tørroppvarming.
4. Ikke lag varme opp eller oppbevar mat direkte i fordypningene.
5. Aldri oppbevare mat under 66 °C.
6. Alltid plasser lokk på panner når det ikke serveres, både for å unngå at mat tørker ut, og for å redusere driftskostnadene.
7. For mest mulig effektiv drift, hold tomme tildekte panner i hver panneplassering under forvarming og når en panneplassering ikke er i bruk.
8. Enheten er sendt med fabrikkinnstillinger som vil holde suppen ved ca. 68 °C under normale forhold.
9. De mest tilfredsstillende kontrollinnstillinger må bestemmes etter erfaring basert på typen mat, type operasjon, samt den individuelle preferansen til restauratøren. Den riktige kontrollinnstillingen som er nødvendig for å holde mat ved ønsket temperatur vil variere avhengig etter omsetningshyppigheten, størrelsen på matbeholdere, mengde mat i hver beholder, romtemperatur, plasseringen til oppbevaringsenheten med hensyn til rekkevidde eller annet oppvarmet utstyr, luftinntak, vifter, dører og passasjer.

### Brukerinstruksjoner

1. Plasser tomme panner eller dekk til kanalene med lokk.
2. Vri bryteren(e) til oppvarmingsposisjons ("Hold").
3. La kanalene varme opp i minst 20 min.
4. Plasser helt oppvarmet mat i panner, og plasser i forvarmet enhet. Denne enheten er ikke utformet til å varme opp kalde matprodukter.
5. Ved slutten av dagen, fjern alle matpanner og lokk, og slå av hovedbryteren.
6. La enheten kjøle ned, og rengjør den som etter rengjøringsanvisningene.

**\*\*\*FORSIKTIG: For å overholde sanitære krav, ikke still temperaturkontrollen til lavere enn 68 oC for å holde mat varm.**

### Sjekkliste for drift og rengjøringsveiledning

#### DAGLIG

##### Sjekkliste ved start på dagen



1. Plasser tomme panner eller dekk til kanalene med lokk.
2. Vri bryteren(e) til oppvarmingsposisjons ("Hold").
3. La produktoppvarmingskabinettet varme opp i minst 20 min.

### Brukerinstruksjoner / Justeringer



1. Indikatorlampe vil lyse mens kontroll er i "ON"-posisjonen.

##### Sjekkliste ved slutt på dagen



1. Vri bryteren(e) til "OFF"-posisjonen.
2. Fjern alle panner og pannelokk.
3. La enheten kjøle ned i ca. 30 minutter.
4. Rengjør tørrkanalsenheten som som beskrevet i rengjøringsanvisningene.

### Rengjøringsanvisninger



1. Slå av enheten og la den kjøle ned før rengjøring av overflater.
2. Tørk av utsiden og toppen av enheten med varmt vann og et mildt vaskemiddel med en myk klut eller svamp.
3. Tørk innsiden av den oppvarmede tørrkanalen med et mildt vaskemiddel og en fuktig svamp eller myk klut. Ikke bruk store mengder vann. Ikke vri vann ut av rengjøringsklutene inn i tørrkanalen. Skuresvamper i plast kan brukes til å fjerne matrester som sitter fast.
4. Rengjør pannelokk med mildt vaskemiddel og varmt vann, eller i oppvaskmaskin.

### **FORSIKTIG!**

**Fare for elektrisk støt. Ikke vask med vannstråle eller slange. Ikke bruk kaustiske rengjøringsmidler, syrer, ammoniakkprodukter eller slipende rengjøringsmidler eller kluter. Disse kan skade det rustfrie stålet, aluminium og plastoverflater.**

### Feilsøking

Det er ingen deler på Duke Gulvstående suppevarmer. Hvis det oppstår en feil, kontroller alle brytere og sikringer. Sjekk verdiene på typeskiltet og bekreft at enheten brukes ved riktig spenning. Hvis feilen fortsatt er til stede, ta kontakt med Duke Manufacturing Companys autorisert serviceverksted eller ring +44 (0) 1395 234140.

### FOR KUNDEASSISTANSE

Til hjelp med rapportering av denne enheten i tilfelle tap eller tyveri, skriv ned modellnummeret og serienummeret som befinner seg på enheten. Vi anbefaler også at registrerer all den oppførte informasjonen og tar vare på den for fremtidig referanse.

TELEFON: +44 (0) 1395 234140

FAKSE: +44 (0) 1395 234154

SERVICE, DELER, YTTERLIGERE KUNDEINFORMASJON

SKRIV TIL OSS:

**Duke Manufacturing UK Ltd.**  
**Unit 10, Greendale Business Park**  
**Woodbury Salterton**  
**Exeter, EX5 1EW**  
**INTERNETT: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)**

Vennligst oppgi følgende informasjon når du skriver eller ringer: modellnummer, serienummer, kjøpsdato, din fulle adresse (inkludert postnummer), og beskrivelse av problemet

MODELLNUMMER \_\_\_\_\_

SERIENUMMER \_\_\_\_\_

KJØPSDATO \_\_\_\_\_

FORHANDLER \_\_\_\_\_

TELEFON \_\_\_\_\_

SERVICE \_\_\_\_\_

TELEFON \_\_\_\_\_

PL

**PODGRZEWACZ DO ZUP**  
**Instrukcja montażu i obsługi**

Oczekujące zgłoszenie patentowe w USA i innych krajach  
Urządzenia oznaczone numerem seryjnym 06130000 lub  
wyższym

**Wprowadzenie producenta**

Technologia podgrzewania na sucho „Dry Channel Holding” firmy Duke została opracowana z myślą o zapewnieniu bardziej wydajnej metody utrzymywania podwyższonej temperatury posiłków. Urządzenie w nią wyposażone wykorzystuje elementy grzejne, które nagrzewają kanały aluminiowe do ustawionej przez użytkownika temperatury. Przewaga tego rozwiązania nad podgrzewaczami parowymi polega na niższym zużyciu energii i kosztach eksploatacji, a także pozbyciu się konieczności stosowania wody do zachowania produktu w odpowiednim stanie.

**Rozpakowywanie urządzenia:**

- Sprawdź opakowanie przesyłki i/lub pojemnik, odnotowując wszelkie uszkodzenia zewnętrzne na potwierdzeniu odbioru, które zobowiązany jest podpisać także dostawca/kierowca.
- Rozpakuj przesyłkę i skontroluj jej stan, zwracając uwagę na ewentualne uszkodzenia, których nie było widać wcześniej (ukryte wady). W razie wykrycia takich wad skontaktuj się z przewoźnikiem i zgłoś reklamację. Przy składaniu reklamacji należy zachować cały materiał opakowania. Reklamacje dotyczące uszkodzeń z winy przewoźnika nie są rozpatrywane w ramach gwarancji i pozostają w gestii kupującego.
- **Nie próbuj korzystać z urządzenia, jeśli jest uszkodzone.**

Jeśli urządzenie było przechowywane w skrajnie niskich temperaturach, odczekaj kilka godzin, zanim podłączysz je do zasilania.

**Przeostroga!**

Nigdy nie wlewać wody do komór. Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania potraw bez użycia wody.

**Nazwa dostawcy:** Duke Manufacturing Co.  
**Adres:** 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102  
**Nr tel.:** (800) 735-DUKE (3853)  
(314) 231-1130  
**Faks:** (314) 231-5074

**Arkusze specyfikacji technicznych CSW**

Nr modelu: CSW-1, CSW-2, CSW-3

**Masa elementów przesyłki:**

Półki na produkty	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7Kg	14Kg	18Kg	23Kg

**Parametry elektryczne:**

Wszystkie jednostki	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7/7	550W	1100W	1650W

**Wymiary:**

	CSW-1	CSW-2	CSW-3
Długość korpusu:	241 mm	443 mm	673 mm
Wysokość całkowita:	780 / 956 mm		
Głębokość:	403 mm		

Wymogi przestrzenne: Brak

**Instrukcja instalacji**

1. Temperatury robocze urządzenia pozwalają na jego bezpieczną instalację w bezpośredniej bliskości z palną ścianą lub ścianką działową.
2. Nie należy instalować urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych lub powierzchni narażonych na wilgoć bądź ciepło.
3. Parametry elektryczne
  - Wartości napięcia roboczego i mocy urządzenia zostały podane na tabliczce znamionowej. Podłącz podgrzewacz do sieci elektrycznej, w której napięcie odpowiada temu na tabliczce znamionowej urządzenia.
  - Podłączenie do zasilania wykonuje się z użyciem kabla zasilania dostarczonego w opakowaniu.
4. Podgrzewacz nie posiada bezpiecznika, dlatego musi być podłączony do zabezpieczonej sieci elektrycznej wyposażonej w odpowiednie urządzenie odłączające, zgodne z przepisami lokalnymi.
5. Postępuj zgodnie z instrukcjami w Instrukcji obsługi: KONSERWACJA OKRESOWA, LISTA KONTROLNA I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA.

**Instrukcje ogólne**

1. Wszystkie urządzenia gastronomiczne mogą być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolonych pracowników.
2. Nie pozwól, aby klienci mieli kontakt z jakąkolwiek powierzchnią oznaczoną „Uwaga! Gorąca powierzchnia”.
3. Nigdy nie wlewaj wody do komór. Urządzenie należy obsługiwać bez użycia wody.
4. Bezpośrednio w komorach urządzenia nie wolno gotować, podgrzewać ani przetrzymywać potraw.
5. Nigdy nie przechowywać żywności w temperaturze poniżej 65,5°C.
6. Zawsze należy przykrywać rondle z potrawami, które nie są podawane, aby zapobiec ich wysychaniu i obniżyć koszty operacyjne.
7. Aby korzystać z urządzenia możliwie najwydajniej, podczas podgrzewania potraw puste, przykryte rondle należy przechowywać w odpowiednim miejscu.
8. Przesłane urządzenie ma ustawienia fabryczne zapewniające podgrzewanie potraw do temperatury około 68°C w normalnych warunkach.
9. Wybór najbardziej odpowiednich ustawień leży w gestii użytkownika i zależy od rodzaju żywności, sposobu obsługi urządzenia oraz preferencji właściciela restauracji. Prawidłowe ustawienia konieczne do podtrzymania żądanej temperatury żywności mogą być różne, ponieważ zależą od częstotliwości umieszczania w urządzeniu potraw, wielkości stosowanych pojemników, ilości produktów w każdym pojemniku, temperatury w pomieszczeniu, a także lokalizacji podgrzewacza i jego odległości od innych urządzeń podgrzewających, wentylatorów, drzwi i korytarzy.



## Instrukcja obsługi

1. Postaw puste rondle lub przykryj kanały pokrywkami.
2. Ustaw pokrętło (lub pokrętła) w położeniu podtrzymywania.
3. Poczekaj co najmniej 20 minut, aż kanały się podgrzeją.
4. Umieść zupełnie ciepłą potrawę w rondlu i postaw ją w tak nagrzanym urządzeniu. Podgrzewacz nie jest przeznaczony do podgrzewania zimnych potraw.
5. Na koniec dnia wyjmij wszystkie rondle z potrawami i pokrywkami, a następnie wyłącz urządzenie.
6. Pozwól, aby podgrzewacz ostygł, i umyj go zgodnie z instrukcjami.

**\*\*\*PRZESTROGA: Aby zachować zgodność z wymogami sanitarnymi, nie należy przechowywać produktów w temperaturze poniżej 68°C.**

## Lista kontrolna i wskazówki dotyczące czyszczenia CODZIENNE

### Lista kontrolna - początek pracy



1. Postaw puste rondle lub przykryj kanały pokrywkami.
2. Ustaw pokrętło (lub pokrętła) w położeniu podtrzymywania.
3. Poczekaj co najmniej 20 minut, aby wewnątrz urządzenia się nagrzało.

### Instrukcje obsługi/regulacja



1. Jeśli pokrętło sterowania jest w położeniu Wł., zostanie to zasygnalizowane przez kontrolkę.

### Lista kontrolna - koniec pracy



1. Ustaw pokrętło (lub pokrętła) w położeniu Wył.
2. Wyjmij z urządzenia wszystkie rondle i pokrywki.
3. Poczekaj około 30 minut, aż urządzenie wystygnie.
4. Umyj podgrzewacz zgodnie z instrukcjami czyszczenia.

### Instrukcje czyszczenia



1. Przed umyciem powierzchni urządzenia wyłącz je i poczekaj, aż wystygnie.
2. Zewnętrzną powierzchnię obmyj ciepłą wodą z łagodnym detergentem, używając miękkiej ściereczki lub gąbki.
3. Wewnętrzną powierzchnię obmyj ciepłą wodą z łagodnym detergentem, także używając miękkiej ściereczki lub gąbki. Nie używaj nadmiernej ilości wody. Nie wpuszczaj wody z przedmiotów czyszczących do środka kanałów podgrzewacza. Do usunięcia przylepionych kawałków potraw można użyć skrobaczek z tworzywa.
4. Umyj rondle z pokrywkami, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem lub w zmywarce.

## PRZESTROGA!

**Ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie myć urządzenia wodą pod ciśnieniem. Nie stosować żrących środków czystości, zawierających kwasy bądź pochodne amoniaku, ani proszków czy materiałów rysujących powierzchnię. Mogą one uszkodzić powierzchnie ze stali nierdzewnej, aluminium lub tworzywa.**

### Rozwiązywanie problemów

Podgrzewacz do zup firmy Duke nie posiada elementów, które mógłby naprawić sam użytkownik. Jeśli dojdzie do awarii urządzenia, należy sprawdzić stan technicznych wszystkich przełączników i odłączników sieciowych. Należy także się upewnić, korzystając z tabliczki znamionowej, że urządzenie pracuje pod właściwym napięciem. Jeśli awaria nie zostanie w ten sposób usunięta, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem firmy Duke lub zadzwonić pod numer +420 323 608 193.

### INFORMACJE O POMOCY TECHNICZNEJ

W razie utraty urządzenia, także w wyniku kradzieży, należy to zgłosić, posługując się zapisanym numerem modelu i numerem seryjnym znajdującym się na obudowie urządzenia. Zalecamy również zapisanie pozostałych istotnych informacji do późniejszego wglądu.

### SERWIS, CZĘŚCI, DODATKOWE INFORMACJE OD KLIENTA

DO KONTAKTU POCZTOWEGO:

**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11  
Zeleneč, Mstětice 1052  
250 91 Zeleneč, Mstětice  
Středočeský kraj Hala DC6  
Czech republic  
+420 323 608 193**

### STRONA INTERNETOWA: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)

W przypadku kontaktowania się listownie bądź telefonicznie należy przygotować następujące informacje: numer modelu, numer seryjny, data zakupu, pełny adres pocztowy (w tym kod pocztowy) oraz opis awarii.

NR MODELU \_\_\_\_\_

NR SERYJNY \_\_\_\_\_

DATA ZAKUPU \_\_\_\_\_

NAZWA DEALERA \_\_\_\_\_

NR TELEFONU \_\_\_\_\_

SERWIS \_\_\_\_\_

NR TELEFONU \_\_\_\_\_

## Installation and Operation of: Counter Soup Warmer

**RU**

**Нагреватель Dri-Well супа со счетным устройством**

**Сборка и Руководство по эксплуатации**

Заявка на патент подана в США и в другие страны  
Изделия, начинающиеся с серийного № 06130000

### Введение от изготовителя

Технология Duke (Дьюка) по поддержанию канала сухим была разработана для поставки на рынок оборудования, обеспечивающего более эффективный метод сохранения пищи в горячем состоянии. В этом оборудовании используются нагреватели, подогревающие алюминиевые каналы до температуры, заданной пользователем. Преимущества по сравнению с мармитами (паровыми столами) заключаются в том, что для нагрева пищи требуется меньшая затрата электроэнергии и меньшая стоимость технического обслуживания, а также не требуется использование воды для поддержания продукта в требуемом состоянии.

### Распаковка изделия:

- При получении изделия внимательно осмотрите транспортировочную картонную тару и/или контейнер и внесите свои замечания о наличии внешних повреждений в накладную, которая должна быть также подписана водителем/экспедитором.
- Распакуйте и осмотрите изделие на наличие повреждений, которые не были очевидны при осмотре транспортировочного контейнера снаружи (скрытые повреждения). Немедленно свяжитесь с перевозчиком и зарегистрируйте вместе с ним повреждения в документе претензий. Сохраните все материалы по упаковке при регистрации претензий. Повреждения, связанные с фрахтом относятся к ответственности покупателя и не покрываются гарантией.
- **Не пытайтесь использовать изделие, если оно повреждено.**

Если изделие хранилось в очень холодной зоне, подождите несколько часов, прежде чем подключите его к источнику электропитания.

### Предостережение!

**Никогда не заливайте воду в резервуары. Это изделие предназначено только для сухого нагревания.**

Имя поставщика: Duke Manufacturing Co.

Адрес: 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102

Телефон: (800) 735-DUKE (3853)  
(314) 231-1130

Факс: (314) 231-5074

Лист спецификаций CSW

Модель № CSW-1, CSW-2, CSW-3

### Масса при отгрузке:

Полка мерчендайзера	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7 Kg	14 Kg	18 Kg	23 Kg

### Электрические параметры:

Все изделия	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 В 50 Гц CEE7/7	550 W	1,100 W	1,650 W

### Физические размеры

Длина корпуса:	CSW-1	CSW-2	CSW-3
	241 mm	443 mm	673 mm
Наибольшая высота:	780 / 956 mm		
Наибольший диаметр:	403 mm		

Особые требования: нет

### Инструкции по установке

1. Рабочие температуры позволяют выполнять безопасную установку этого изделия, сохраняя практически «0» (нулевой) зазор между изделием и горячей стенкой или перегородкой.

2. Не устанавливайте устройство, поддерживающее заданную температуру пищи, вблизи горючих объектов или раскаленных поверхностей, подверженных воздействию высокой температуры или влаги.
3. Условия по электричеству -
  - Номинальное напряжение и номинальная мощность устройства, поддерживающего заданную температуру пищи, указаны на шильдике этого устройства. Присоедините это устройство к электроцепи, напряжение в которой точно такое же, как напряжение, указанное на шильдике.
  - Присоединения к линии электропитания должны осуществляться с помощью сетевого шнура, поставляемого вместе с изделием.
4. Собственно устройство не имеет плавких предохранителей, и поэтому оно должно быть присоединено к электроцепи, снабженной плавкими предохранителями и оснащенной соответствующими разведительными элементами, как это требуется нормами и правилами, установленными местными властями.
5. Соблюдайте инструкции руководства по эксплуатации, СРОКИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, ВЕДОМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ и ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ.

### Инструкции общего характера

1. Всем оборудованием по обработке пищевых продуктов должен управлять специально обученный персонал.
2. Не позволяйте вашим потребителям прикасаться к любым поверхностям, маркированным надписью «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ, ГОРЯЧИЙ».
3. Никогда не заливайте воду в резервуары. Это изделие предназначено только для сухого нагревания.
4. Никогда не варите, не нагревайте и не держите пищу непосредственно в резервуарах.
5. Никогда не храните продукты питания при температуре ниже 65°C.
6. Всегда закрывайте крышками кухонные сосуды, когда они не используются, чтобы предотвратить высыхание продуктов с целью снижения ваших производственных расходов.
7. Для максимальной эффективности работы, держите закрытые крышками сосуды пустыми во время их предварительного нагрева и, когда эти сосуды не используются.
8. Это изделие отгружается при обязательном заводском контроле установленных параметров, что позволяет хранить суп приблизительно при температуре 68°C при нормальных условиях.
9. Большинство надлежащих установок по управлению должны быть определены в соответствии с опытом работы, основанным на естественном, общепринятом порядке работы с продуктами питания, а также на личном предпочтении работника ресторана. Надлежащая установка управлением оборудованием необходима для хранения пищи при заданной температуре. Однако эта температура может изменяться в зависимости от частоты перемешивания пищевых контейнеров, их размеров, количества пищевых продуктов в каждом контейнере, комнатной температуры, места размещения изделия по отношению к другому нагретому оборудованию, воздуховыпускных отверстий, вентиляторов, дверей и коридоров (проходов).

### Инструкции по эксплуатации

1. Разместите пустые сосуды в надлежащем месте или закройте каналы крышками.
2. Поверните ручку(и) в положение «хранение».
3. Подогрейте каналы в течение, по крайней мере, 20 мин.
4. Поместите полностью нагретую пищу в сосуды и затем поместите их в предварительно нагретое изделие. Это изделие не предназначено для подогрева (повторного нагрева) холодных пищевых продуктов.
5. В конце дня удалите все пищевые сосуды и крышки, и отключите изделие от электропитания.
6. Охладите и очистите изделие и сосуды согласно инструкциям по очистке.

**\*\*\*ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: для соблюдения требований по санитарии не устанавливайте температуру хранения продуктов ниже 68оС**

### Технологическая карта по работе и руководство по очистке

#### ЕЖЕДНЕВНО

#### Открыть технологическую карту



1. Установите пустые сосуды или закройте каналы крышками.
2. Поверните ручку(и) в положение «хранение».
3. Разогревайте камеру хранения продуктов, в течение, по крайней мере, 20 мин.

#### Инструкции по работе/регулировкам



1. Когда система регулирования (управления) находится в положении «Включено» световой индикатор будет гореть.

#### Закреть технологическую карту



1. Поверните ручку(и) в положение OFF (Выключено).
2. Удалите все сосуды и крышки сосудов.
3. Дайте возможность изделию остыть в течение приблизительно 30 мин.
4. Очистите сухие каналы изделия, как это описано в инструкциях по очистке.

#### Инструкции по очистке



1. Отключите изделие от сети электропитания и дайте изделию возможность остыть перед началом операции очистки.
2. Промойте наружные части и верхнюю часть изделия теплой водой и слабым раствором очищающего средства, используя при этом мягкую ткань или губку.
3. Протрите внутренние поверхности сухого канала слабым раствором очищающего средства с помощью влажной губки или мягкой ткани. Не используйте излишнее количество воды. Не выжимайте воду из очистительных подушечек, чтобы она не попала в сухой канал. Для удаления остатков отвердевших пищевых продуктов можно использовать пластмассовые очистительные подушки (скребки).
4. Очистите сосуды и крышки сосудов, используя слабый раствор очищающего средства и теплую воду, или промойте сосуды в посудомоечной машине.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

**Опасность электрического удара. Не мойте сосуды сильной струей воды или из шланга. Не используйте каустические очистительные средства, кислоты, продукты, содержащие аммиак, или абразивные очистители или абразивные ткани. Они могут повредить поверхности из нержавеющей стали, алюминиевые или пластмассовые поверхности.**

#### Нахождение и устранение неисправностей

На этом изделии, предназначенном для нагрева супа, нет деталей, нуждающихся в обслуживании потребителем. Если вы столкнулись с фактом выхода устройства из строя, проверьте все обычные выключатели и автоматические выключатели электроцепи. Проверьте на шильдике соответствие номинальным параметрам и подтвердите, что изделие работает под надлежащим напряжением. Если неисправность все же остается, свяжитесь с полномочным представителем компании Дьюка или позвоните по тел. +420 323 608 193.

#### ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОКАЗАНИЯ ПОМОЩИ ЗАКАЗЧИКУ

Для оказания помощи в плане составления сообщения в случае утраты или кражи данного изделия, пожалуйста, заполните показанные места ниже и внесите номер модели и серийный номер, указанный на изделии. Мы советуем также записать всю информацию, перечисленную здесь, и сохранить ее для ссылок в будущем.

**ОТДЕЛ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ОТДЕЛ ЗАПЧАСТЕЙ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЗАКАЗЧИКА  
АДРЕС, ЧТОБЫ НАПИСАТЬ:**

**P3 Logistic Parks: P3 Prague D11  
Zeleneč, Mstětice 1052  
250 91 Zeleneč, Mstětice  
Středočeský kraj Hala DC6  
Czech republic  
+420 323 608 193**

**Доступ в интернете: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)**

Пожалуйста, предоставьте следующую информацию, когда вы звоните или пишете: номер модели, серийный номер, дату покупки, ваш полный почтовый адрес (включая почтовый индекс) и описание проблемы.

НОМЕР МОДЕЛИ \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

ДАТА ПОКУПКИ \_\_\_\_\_

ДИЛЕР \_\_\_\_\_

ТЕЛ. \_\_\_\_\_

ОТДЕЛ ОБСЛУЖИВАНИЯ \_\_\_\_\_

ТЕЛ. \_\_\_\_\_

**Bänksoppvärmare från Dri-Well  
Monterings- och brukshandbok**

Amerikanska och utländska patenter sökta  
Enheter som startar med serie nr. 06130000

**Tillverkarens introduktion**

Dukes värmehållningsteknologi med torra kanaler utvecklades för att förse marknaden med en effektivare metod för att hålla maten varm. Denna utrustning använder uppvärmningsapparat för att värma upp aluminiumkanaler till en personligt inställd temperatur. Fördelarna över ångbord omfattar lägre energi- och underhållskostnader samt elimineringen av vatten för att värma upp produkten.

**Uppackningsenhet:**

- Kolla transportkartongen och/eller -behållaren och noggrant anteckna eventuella skador på leveranskvittot, som måste undertecknas av chauffören/leverantören.
- Packa upp och inspektera för eventuell skada som inte fanns på utsidan av transportbehållaren (dold skada). Kontakta genast transportören och lämna in en skadeanmälan. Spara allt förpackningsmaterial när du lämnar in en skadeanmälan. Köparen är ansvarig för att lämna in en skadeanmälan för transportskador eftersom dessa inte tacks av garantin.
- **Försök inte att använda enheten om den är skadad.** Om enheten har förvarats på en mycket kall plats, vänta några timmar innan strömmen ansluts.

**Försiktigt!**

**Häll aldrig vatten i baljor. Denna enhet är endast avsedd för torr uppvärmning**

Name på leverantoren: Duke Manufacturing Co.  
Adress: 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102  
Tel: +1 (800) 735-DUKE (3853)  
+1 (314) 231-1130  
Fax: +1 (314) 231-5074

CSW specifikationsblad

Modellnr: CSW-1, CSW-2, CSW-3

**Fraktvikt:**

Merchandise-hylla	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7 Kg	14 Kg	18 Kg	23 Kg

**Elektrisk:**

Alla enheter	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7/7	550 W	1,100 W	1,650 W

**Fysisk storlek**

	CSW-1	CSW-2	CSW-3
Längden på stommen:	241 mm	443 mm	673 mm
OAH:	780 / 956 mm		
OAD:	403 mm		

Avståndskrav: Inga

**Installationsanvisningar**

1. Driftstemperaturer tillåter säker installation av denna uppvärmningsenhet med ett avstånd av 0" mellan enheten och en brännbar vägg eller mellanvägg.
2. Installera inte uppvärmningsenheten nära till brännbara föremål eller ytor som påverkas av värme eller fuktighet.
3. Elektrisk -
  - Denna enhets märkspänning och märkeffekt anges på apparatens namnskylt. Anslut uppvärmningsapparaten till en strömkrets som har en ungefär samma spänning som den som är stämplad på enhetens namnskylt.
  - Anslutningar till matarledningen skall göras via nätsladden som medföljer enheten.
4. Uppvärmningsapparaten är inte säkrad och därför måste den anslutas till en säkrad strömkrets utsedd med ett lämplig sätt för fränkoppling i enlighet med krav från lokala kodmyndigheter.
5. Följ anvisningar i brukshandboken PERIODISKT UNDERHÅLL, CHECKLISTA OCH RENGÖRINGSGUIDE.

**Allmänna anvisningar**

1. All foodservice-utrustning bör hanteras av utbildad personal.
2. Låt inte kunderna komma i Kontakt med en yta märkt "FÖRSIKTIGT HET"
3. Häll aldrig vatten in i baljor. Denna enhet är endast avsedd för torrkorning.
4. Koka, värm eller uppvärm inte maten direkt i baljor.
5. Värm aldrig upp maten till en temperatur under 66°C.
6. Lägg alltid lock på kastruller när maten inte skall serveras för att förhindra maten från att torka ut och för att reducera driftskostnaderna.
7. För den mest effektiva driften, behåll tomma, täckta kastruller i varje kastrulläge under förvärmning samt när ett kastrulläge inte används.
8. Enheten levereras med fabriksinställningar som kommer att hålla soppan vid ca 68°C under normal förhållanden.
9. De mest tillfredsställande kontrollinställningarna bör avgöras av erfarenhet baserad på typ av foodservice och typ av drift samt restaurangoperatörens individuella preferenser. Korrekt kontrollinställning som behövs för att behålla maten vid den önskade temperaturen kommer att variera beroende på omsättningsfrekvensen, storleken på matbehållarna, mängden mat i varje behållare, rumstemperaturen, var uppvärmningsapparaten är placerad med hensyn till köksspisen eller annan uppvärmd utrustning, luftutsläppen, fläktar, dörrar och gångar.

## Bruksanvisningar

1. Placera tomma kastruller eller tack kanalerna med lock.
2. Vrid ratten/arna till Uppvärm-läget.
3. Låt kanalerna uppvärmas i minst 20 minuter.
4. Ställ helt uppvärmd mat i kastruller och placera i föruppvärmd enhet. Denna enhet är inte avsedd för återuppvärmning av kalla matprodukter.
5. Vid dagens slut, ta bort alla matkastruller och lock och stäng av huvudströmbrytaren.
6. Låt enheten svalna och rengör enligt rengöringsanvisningar.

**\*\*\*FORSIKTIGT: För att uppfylla de sanitära kraven, ställ inte in temperaturkontrollen till att värma upp produkten till en temperatur som är lägre än 66°C.**

## Driftchecklista och rengöringsguide

### DAGLIGEN

#### Att öppna checklisten



1. Placera tomma kastruller eller täck kanalerna med lock.
2. Vrid ratten/arna till Uppvärm-läget.
3. Låt produktuppvärmningsskåpet uppvärmas i minst 20 minuter.

### Bruksanvisningar/Justeringar



1. Kontrolllampan kommer att lysa medan reglaget finns i PÅ-läget.

#### Att stänga checklisten



1. Vrid ratten/arna till OFF-läget.
2. Ta bort alla kastruller och kastrullock.
3. Låt enheten svalna i ca 30 minuter.
4. Rengör enheten med torra kanaler såsom anges i rengöringsanvisningarna.

### Rengöringsanvisningar



1. Stäng av enheten och låt svalna innan ytan rengörs.
2. Torka av enhetens exterior och topp med varmt vatten och ett mildt tvättmedel med hjälp av mjuk trasa eller svamp.
3. Torka av insidan av den uppvärmda torrkanalen med mildt tvättmedel och en blöt svamp eller mjuk trasa. Använd inte för stora mängder vatten. Vrid inte ut vattnet ur rengöringskuddar in i torrkanalen. Platskursvampar kan användas för att ta bort påbakad mat.
4. Rengör kastruller och kastrullock med ett mildt tvättmedel och varmt vatten, eller i diskmaskin.

## FORSIKTIGT!

**Risk för elektriska stötar Tvätta inte med vattenstråle eller slang. Använd inte frätande rengöringsmedel, syror, ammoniakprodukter eller slipande rengöringsmedel eller slipdukar. Dessa kan skada det rostfria stålet, aluminium, och plastytor.**

### Felsökning

Dukes bänksoppvärmarenhet har inga delar som brukaren kan utföra service på. Uppstår det ett fel, kontrollera alla kopplingar och strömbrytare. Kontrollera etiketten med märkdata och bekräfta att enheten fungerar med rätt spänning. Om felet består, kontakta din auktoriserade serviceagent vid Duke Manufacturing Company eller ring +44 (0) 1395 234140.

### FÖR KUNDSERVICE

Som hjälp i att rapportera denna enhet i händelse av förlust eller stöd, ange enhetens modellnummer och det serienummer som finns på enheten härunder. Vi rekommenderar också att du skriver ner all information som listas och behåll det för framtida bruk.

FÖR ATT RINGA: +44 (0) 1395 234140

FAXA: +44 (0) 1395 234154

SERVICE, DELAR, YTTERLIGARE KUNDINFORMATION

SKRIV TILL:

**Duke Manufacturing UK Ltd.**  
**Unit 10, Greendale Business Park**  
**Woodbury Salterton**  
**Exeter, EX5 1EW**

**VIA INTERNET: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)**

Vänligen ange följande information när du skriver eller ringer: modellnummer, serienummer, inköpsdatum, din fullständiga postadress (inkl. postnummer), samt en beskrivning av problemet

MODELLNUMMER \_\_\_\_\_

SERIENUMMER \_\_\_\_\_

INKÖPSDATUM \_\_\_\_\_

ÅTERFÖRSÄLJ RE \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

SERVICEFÖRETAG \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

**Dri-Well Sayacı Üst Çorbacı  
Montaj ve Çalıştırma Elkitabı**

ABD ve Yurtdışı Patentleri Alınmayı Bekliyor  
#06130000 Seri Numarası ile Başlayan Ünite

**Üretici Firma Tanıtımı**

Piyasaya yiyecekleri daha etkin bir şekilde sıcak tutma yöntemleri sağlamak için Duke Kuru Kanal Tutma Teknolojisi geliştirilmiştir. Bu ekipman, alüminyum kanalları kullanıcının belirlediği sıcaklığa kadar ısıtmak için ısıtıcıları kullanır. Benmariler ile karşılaştırıldıklarında avantajları arasında düşük enerji sarfiyatı ve düşük bakım maliyetleri ile ürünün üzerine yerleştirildiği suyun kullanılmaması yer almaktadır.

**Ünitenin Açılması:**

- Nakliye kutusunu ve/veya kabını dikkatli bir şekilde kontrol ederek harici hasarları ilgili gönderi belgesine dikkatlice girin, bu belge aynı zamanda sürücü/kargo personeli tarafından da imzalanmalıdır.
- Paketinden çıkarın ve nakliye kutusunun dışından belli olmayan herhangi bir hasar (gizli hasar) olup olmadığını kontrol edin. Derhal kargo firması ile temasa geçin ve firmaya bir hasar talebinde bulunun. Bir talepte bulunurken ambalaj malzemelerini atmayın. Navlun hasarı talepleri satın alanın sorumluluğundadır ve garanti kapsamında yer almaz.
- Hasar görmüşse üniteyi kullanmaya çalışmayın.**

Eğer ünite aşırı soğuk yerlerde muhafaza edilmişse, gücü bağlamadan önce birkaç saat bekleyin.

**İkaz!**

**Asla duvarlarına su dökmeyin. Bu ünite sadece kuru ısıtma içindir.**

Tedarikçi Adı: Duke Manufacturing Co.  
Adresi: 2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102

**CSW Teknik Özellik Formu**

Model No: CSW-1, CSW-2, CSW-3

**Nakliye Ağırlığı:**

Ürün Rafı	CSW-1	CSW-2	CSW-3
7 Kg	14 Kg	18 Kg	23 Kg

**Elektrik:**

Tüm üniteler	CSW-1	CSW-2	CSW-3
230 V 50 Hz CEE7/7	550 W	1,100 W	1,650 W

**Fiziksel Boyutu:**

Gövde Uzunluğu:	CSW-1	CSW-2	CSW-3
OAH:	241 mm	443 mm	673 mm
OAH:	780 / 956 mm		
OAD:	403 mm		

Alan gereksinimleri: Hiçbiri

**Montaj Talimatları**

- Çalıştırma sıcaklıkları bu tutma ünitesinin ünite ile alev alabilen duvar veya bölüm arasında "0" boşluk olacak şekilde güvenilir bir şekilde monte edilmesine olanak sağlar.
- Tutma ünitesini herhangi bir yanıcı nesnenin yakınına ya da ısıdan veya nemden etkilenen yüzeylere monte etmeyin.
- Elektrikli -
  - Bu tutma ünitesinin gerilim ve watt değerleri cihazın ad plakasında verilmiştir. Tutma ünitesini cihaz bilgi plakasında bulunan voltaja yakın bir devreye bağlayın.
  - Besleme hattı bağlantıları üniteye bulunan güç kablosu üzerinden yapılacaktır.
- Tutma ünitesi sigortalanmamıştır ve uygun bağlantı kesme yolları kullanılarak yerel yetkililer tarafından gerek görülen sigortalanmış bir devreye bağlanmalıdır.
- PERİYODİK BAKIM, KONTROL LİSTESİ VE TEMİZLİK KILAVUZU Çalıştırma Kılavuzundaki talimatları izleyin.

**Genel Talimatlar**

- Tüm yiyecek servis ekipmanı eğitimli bir personel tarafından çalıştırılmalıdır.
- Müşterilerinizin "DİKKAT SICAK" yazan herhangi bir yüzey ile temas etmesine izin vermeyin.
- Duvarlara asla su dökmeyin. Bu ünite sadece kuru çalışması için tasarlanmıştır.
- Yiyecekleri doğrudan duvarlar üzerinde pişirmeyin, ısıtmayın veya tutmayın.
- Yiyecekleri asla 66°C' altında tutmayın.
- Yiyeceğin kurumasını önlemek ve işletme giderlerinizi düşürmek için servis yapmıyorken kapakları daima yerine yerleştirin.
- En etkin çalışma için, boş tutun, bir tencere yeri kullanılmıyorsa ön ısıtma sırasında her tencere yerini kapakları ile kapatın.
- Ünite, Fabrika kontrol ayarları ile birlikte gönderilmekte olup çorbayı normal şartlarda yaklaşık 68° C'de tutacaktır.
- En tatmin edici kontrol ayarları yiyecek servisi doğasına, çalışma türüne ve restoran operatörünün kendi tercihinine bağlı olarak deneyim ile birlikte belirlenecektir. Yiyecekleri istenilen sıcaklıkta tutmak için doğru kontrol ayarı eksilme sıklığına, yiyecek konteynerinin boyutuna, her konteynerdeki yiyecek miktarına, oda sıcaklığına, tutma ünitesinin aralık veya diğer ısıtılan ekipman ile bağlantılı olarak konumuna, hava çıkışlarına, fanlara, kapılara ve geçiş yollarına bağlı olarak farklılık gösterecektir.

**Çalıştırma Talimatları**

1. Boş tencereleri yerleştirin veya kanalları kapakları ile kapatın.
2. Düğme(leri) Tutma konumuna getirin.
3. En az 20 dk ısıtmak için Kanallara izin verin.
4. Tam ısıtılan yiyeceği tencerelere alın ve önceden ısıtılan üniteye yerleştirin. Bu ünite soğuk yiyecek ürününü yeniden ısıtmak üzere tasarlanmıştır.
5. Günün sonunda, tüm yiyecek tencerelerini ve kapaklarını alın ve ana güç düğmesini kapatın.
6. Üniteyi soğutun ve temizlik talimatlarına göre temizleyin.

**\*\*\*İKAZ: Temizlik gereksinimlerine uymak için, ürünü 68o C'den daha düşük sıcaklıkta tutmak için sıcaklık kontrolünü ayarlamayın.**

**Çalışma Kontrol Listesi ve Temizlik Kılavuzu****GÜNLÜK****Kontrol Listesini Açma**

1. Boş tencereleri yerleştirin veya kanalları kapakları ile kapatın.
2. Düğme(leri) Tutma konumuna getirin.
3. En az 20 dk ısıtmak için Ürün Tutma Kabinine izin verin.

**Çalıştırma Talimatları/Ayarları**

1. Kontrol AÇIK konumda iken Gösterge ışığı yanacaktır.

**Kontrol listesini kapatma**

1. Düğme(leri) OFF (KAPALI) konumuna getirin.
2. Tüm tencereleri ve tencere kapaklarını çıkarın.
3. Ünitenin yaklaşık 30 dakika soğumasına izin verin.
4. Kuru Kanal Ünitesini Temizlik Talimatlarında belirtildiği gibi temizleyin.

**Temizleme Talimatları**

1. Üniteyi kapatın ve yüzeyi temizlemeden önce ünitenin soğumasını bekleyin.
2. Dış kısmını ve ünitenin üstünü ılık su, deterjan ile birlikte bez veya sünger kullanarak silin
3. Isıtılan Kuru Kanalın iç kısmını hafif deterjan ve ıslak sünger veya yumuşak bez ile silin. Aşırı su kullanmayın. Suyu temizlik pedlerinin dışına Kuru Kanala taşımayın. Yapışan yiyecekler için plastik aşındırıcı pedler kullanılabilir.
4. Tencereleri ve tencere kapaklarını hafif deterjan ve ılık su ile veya bulaşık makinesinde temizleyin.

**İKAZ!**

**Elektrik çarpma tehlikesi. Su püskürterek veya hortum kullanarak yıkamayın. Kostik temizleyicileri, asitleri, amonyum ürünlerini ya da aşındırıcı temizleyicileri veya aşındırıcı bezleri kullanmayın. Bunlar paslanmaz çeliğe, Alüminyuma ve plastik yüzeylere zarar verebilir.**

**Sorun giderme**

Duke Tezgah Üstü Çorbalık Ünitesinde kullanıcı tarafından bakım yapılabilecek parçalar yoktur. Eğer bir arıza oluşursa, bu durumda tüm anahtarları ve devre kırıcıları kontrol edin. Bilgi etiketine bakın ve ünitenin doğru gerilim değerinde çalıştığından emin olun. Eğer arıza yine de giderilemezse, Duke Firmasının yetkili servis temsilcisi ile temasa geçin ya da +420 323 608 193 no'lu telefonu arayın.

**MÜŞTERİ DESTEĞİ İÇİN**

Kayıp veya hırsızlık durumunda bu üniteyi rapor etmeye yardımcı olmak için, lütfen üniteye bulunan aşağıdaki model numarasını ve seri numarasını kaydedin. Ayrıca, listelenen tüm bilgileri kaydetmenizi ve gelecekte başvurmak için saklamanızı öneririz.

**SERVİS, PARÇALARI, İLAVE MÜŞTERİ BİLGİSİ****POSTA İLE:****P3 Logistic Parks: P3 Prague D11****Zeleneč, Mstětice 1052****250 91 Zeleneč, Mstětice****Středočeský kraj Hala DC6****Czech republic****+420 323 608 193****İNTERNET ÜZERİNDEN: [www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)**

Bize ulaşırken lütfen aşağıdaki bilgileri veriniz: model numarası, seri numarası, satın alma tarihi, tam posta adresiniz (posta kodu dahil) ve sorunun açıklaması

MODEL NUMARASI \_\_\_\_\_

SERİ NUMARASI \_\_\_\_\_

SATIN ALMA TARİHİ \_\_\_\_\_

SATICI \_\_\_\_\_

TELEFON NUMARASI \_\_\_\_\_

SERVİS \_\_\_\_\_

TELEFON NUMARASI \_\_\_\_\_



Your Solutions Partner

**Duke Manufacturing Co.**

2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102

Phone: 314-231-1130  
Toll Free: 1-800-735-3853  
Fax: 314-231-5074

[www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)