



Your Solutions Partner

Installation Manual

Fresh Forward Front Counter with Clearview Day Cover

For more detail on installation of individual units, please refer to installation manuals shipped with each unit.

For instruction documentation and videos, visit <http://dukemfg.com/SUBWAY>



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

This manual is Copyright © 2017 Duke Manufacturing Co. All rights reserved. Reproduction without written permission is prohibited. Duke is a registered trademark of the Duke Manufacturing Co.

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

P/N 529024
REV A DATE 08/02/2017

Table of Contents

GETTING STARTED: notes to assist in assembling the Front Counter Lineup	3
GATHERING THE NECESSARY TOOLS	3
LEFT-HANDED LINEUP versus RIGHT-HANDED LINEUP	3
IDENTIFYING THE CRATED UNITS	3
UNPACKING UNITS	3
BASE UNITS LEVELING and FASTENING	4
CLEARVIEW DAY COVER LEVELING and ADJUSTMENT	4
DÉCOR PANEL INSTALLATION and LEVELING	6
UTILITY INSTALLATIONS: Electrical and Plumbing	8
KICKPLATE INSTALLATION	10
CUP DISPENSERS INSTALLATION	10
POS SYSTEM INSTALLATION	11
CASH SHELF INTALLATION (for optional storage)	11
SAFE INSTALLATION	11
MAINTENANCE: Condenser Unit	12
MAINTENANCE: Surface Cleaning and Care	13
OPERATION: Cold Pan Unit	14
OPERATION: Hot Food Unit	16



GETTING STARTED: notes to assist in assembling the Front Counter Lineup

Please thoroughly read the installation instructions before beginning assembly of the front counter. There is an IMPORTANT MESSAGE for the Utility Installations, specifically Electrical and Plumbing. For your Safety and Convenience the following manual has been assembled to make installation easier and smoother.

GATHERING THE NECESSARY TOOLS



Adjustable Pliers



Drill/Driver with Phillips Head Bit



Socket Set with 5/16 socket



Level



Caulk Gun with Silicone



Phillips Screw Driver



3/32 Allen Wrench



7/16" Wrench



13mm Wrench

LEFT-HANDED LINEUP versus RIGHT-HANDED LINEUP

The designation of a LEFT or RIGHT lineup for all Subway Front Counters is determined by the location of the HOT food section. From the Operator's side of the counter, if the HOT food section is on the operator's LEFT, it is a Left-handed lineup. If the HOT food section is on the operator's RIGHT it is a Right-handed lineup.

IDENTIFYING THE CRATED UNITS

A standard Front Counter lineup will have 1 or 2 Tri-Channel Cold Pans, a Hot Food unit and a Functionality Cashier / Safe unit. Each unit is individually wrapped and crated. Décor is packaged separately. Parts and manuals are packaged inside their respective units. The kickplate cartons will come packed with the units that they are to be installed on.



HOT FOOD UNIT



COLD PAN / TRI-CHANNEL UNIT



FUNCTIONALITY CASHIER / SAFE



CRATED DÉCOR CARTON

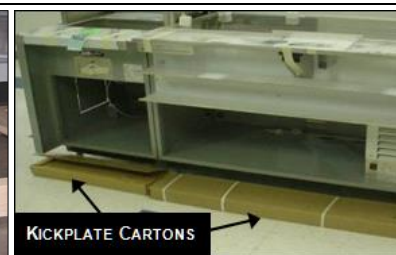
UNPACKING UNITS

All units are unwrapped and unpacked in the same way:

1. Remove shrink wrapped bag from the unit. (It is stapled to the crate at both ends.)
2. Remove strapping and protective cardboard from around the unit.
3. The feet are set into V-shaped wedges for shipping. Remove all wood pieces from the pallet before trying to lift it off.
4. Each unit will come with a kickplate carton(s). Unpack the box of kickplates.



V-SHAPED WEDGES



KICKPLATE CARTONS

BASE UNITS LEVELING and FASTENING



Locate hardware bag from the parts box of each individual unit.



The units are shipped with the day cover in the down position. Raise the day cover and secure with lock before leveling.



Start leveling with the cold section first. Use level to determine adjustment direction and ensure the top of the unit is parallel to the ground.



Each unit comes with adjustable feet. Use adjustable pliers to raise or lower the unit as necessary.



Remove carving boards and level the unit front to back.



After the first cold unit is adjusted, use it as a baseline to level the rest of the units side to side and front to back.



Bolt cold pan unit to hot food and cashier unit to cold pan.



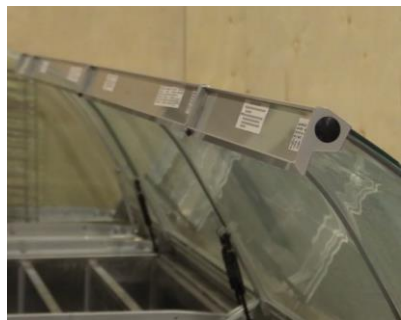
Install screws through the upturned flange of the cashier to the cold pan.



Place the supplied pilaster over the gap between the cold and hot food units.

CLEARVIEW DAY COVER LEVELING and ADJUSTMENT

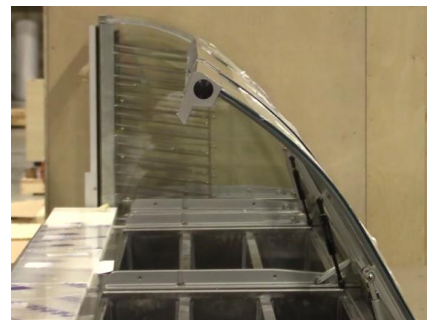
For detailed instructions, refer to day cover installation manual packaged with each unit. For videos, visit <https://dukemfg.com/SUBWAY>



Raise the day covers on all units and secure with lock before leveling.



Using Philips screw driver, install the bolts that come with hot food units into the two arms on left and right side.



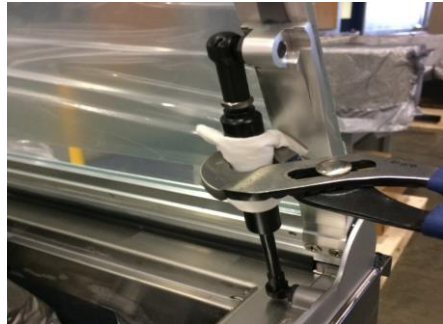
For front glass adjustment, use Bread Cabinet as a reference, if applicable. Ensure the curvature of front glass and the height of the handles match across the entire lineup.



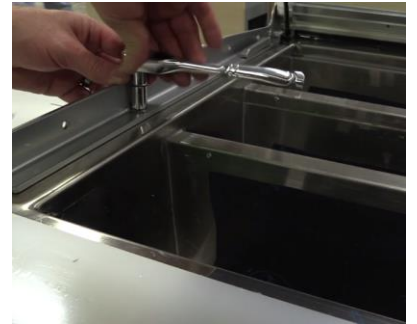
Installation of: Front Counter with Clearview Day Cover



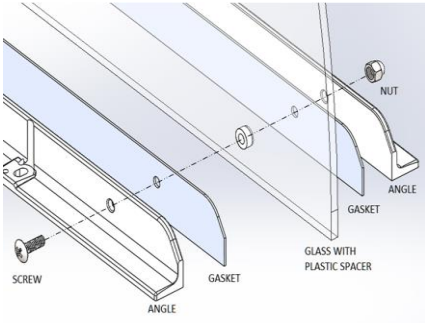
To adjust the hot food front glass, turn the middle section of connecting rod.



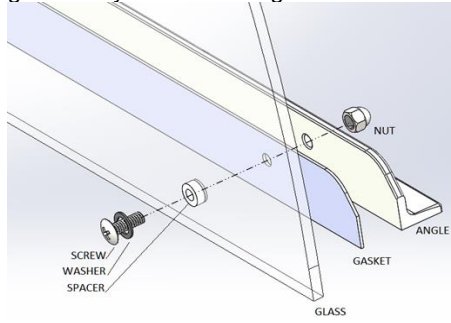
To adjust the cold pan front glass, use adjustable pliers and a cloth to turn the gas ram cylinder left or right.



Before installing end glass, loosen hex bolts on all day covers. This will ensure side-to-side movement.



Unpack and install End Glass between adjacent day covers as shown, using hardware provided.



Install End Glass at the end of the day cover lineup as shown.



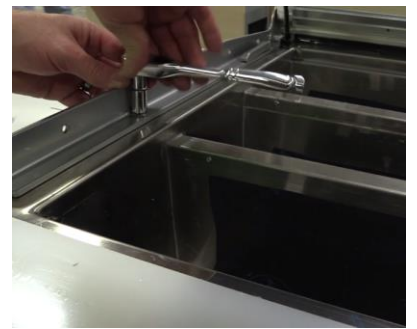
End glass must be bolted tight between the end mounts, without gaps. If gaps are present, ensure the hex bolts are loosened on all units.



Ensure End Glass is positioned directly in the middle between the two day covers, with equal spacing on each side.



Use end mount adjustment screws and 3/32 Allen Wrench if necessary, to ensure proper vertical position of end glass.



Tighten hex bolts on all day covers after leveling and adjustment are done.



When the day cover is installed against the wall, there may be interference between the wall and the screw.



Use provided 1/4-20 Flat Head Screw to make it flush with glass and avoid interference.



Don't forget to include the black plastic washer and the white plastic spacer for glass.

DÉCOR PANEL INSTALLATION and LEVELING

For instruction video, visit <http://dukemfg.com/SUBWAY/>



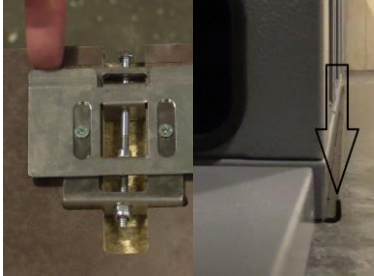
Before installing Fresh Forward décor panels, remove screws from the top turn-down on all units. These screws are for securing other styles of décor.



Unpack décor panels. Take care not to damage the finish. Use two people to lift and install the panels.



Slide the panel up under the unit's top overhang.



Lower the panel down until the décor support bracket interlocks with the décor support lip in the base unit.



Adjust the panels using socket wrench.



Turn the nut on the bottom of the panel until the panel touches the top of the counter.



Use the level to make sure the panels are level and the seams are aligned across the lineup.



Attach the metal bracket with the screws provided. This will ensure the panels are pulled flush to each other.



Before installing cash décor, remove exposed plastic grommet on the sandwich unit.



Install end filler décor using four screws.



Install cash décor. Press tight against cold pan décor piece. Use two people to avoid injury.



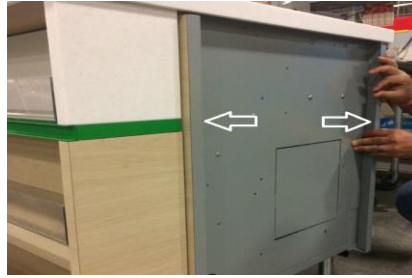
Install décor caps by interlocking the metal brackets on the back of the caps with the metal brackets on the décor panels.



Installation of: Front Counter with Clearview Day Cover



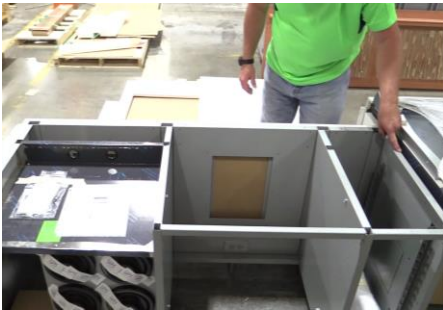
Press down the top of the cap on the ends and the middle to lock it into place.



Cash unit at the end of the lineup has fillers as standard for installing unit against the wall.



If mounting décor panel is required on the end of cash unit, remove plastic rivets holding the end fillers and discard. Install end décor panel.



To install cashier counter top, start with tracing the top of the frame with silicone.



Place the top on the frame. Align the top with the edges of the front counter.



Finish by sealing all seams and gaps with silicone.

UTILITY INSTALLATIONS: Electrical and Plumbing

•  **IMPORTANT NOTE** 

ELECTRICAL AND PLUMBING HOOKUPS SHOULD BE COMPLETED BEFORE PROCEEDING TO KICKPLATE INSTALLATION

•  **NOTA IMPORTANTE** 

LOS TENDIDOS ELÉCTRICO Y DE PLOMERÍA DEBEN COMPLETARSE ANTES DE PROCEDER A LA INSTALACIÓN DE LAS PLACAS DE PROTECCIÓN

•  **NOTE IMPORTANTE** 

LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES ET DE PLOMBERIE DOIVENT ÊTRE FINIES AVANT DE PLACER LES PLINTHES

•  **WICHTIGER HINWEIS** 

ELEKTRISCHE UND SANITÄRE ANSCHLÜSSE SIND VOR DEM EINBAU DER SOCKELBLENDE HERZUSTELLEN

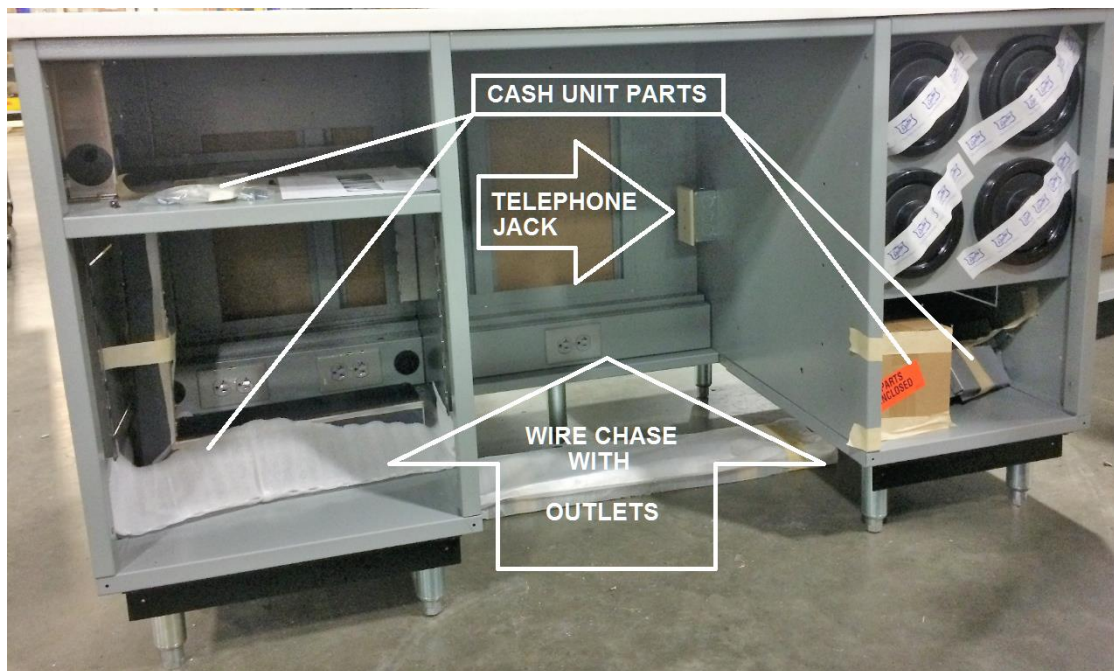
- THE INSTALLER CAN RUN CONDUIT FROM THE ELECTRICAL POWER SOURCE TO THE UNIT BY COMING UP THROUGH THE FLOOR OR IN FROM THE SIDE OF THE UNIT. THEN WIRE THE OUTLETS MUST BE INSTALLED. EACH UNIT HAS A WIRE CHASE THAT RUNS THE LENGTH OF THE FRONT INSIDE WALL AT THE BOTTOM OF EACH UNIT. THE WIRE CHASE ALLOWS THE INSTALLER TO ROUTE THE REQUIRED POWER INTO THE FRONT COUNTER LINE-UP AND STILL MEET ALL LOCAL ELECTRICAL CODES. THERE ARE OUTLETS SUPPLIED WHERE REQUIRED AND BLANK SPACES AVAILABLE IF ADDITIONAL OUTLETS ARE REQUIRED.
- EL INSTALADOR PUEDE TENDER UN CONDUCTO DESDE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA HASTA LA UNIDAD, SURGIENDO A TRAVÉS DEL PISO O ENTRANDO POR EL COSTADO DE LA UNIDAD. LUEGO DEBE CABLEAR LOS TOMACORRIENTES. CADA UNIDAD TIENE UN CANAL PARA CABLES QUE CORRE A LO LARGO DEL FRENTE, DENTRO DE LA PARED, EN LA PARTE INFERIOR DE CADA UNIDAD. EL CANAL DE CABLES PERMITE AL INSTALADOR ENCAMINAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA NECESARIA PARA LA LÍNEA DE MOSTRADORES FRONTALES, CUMPLIENDO AL MISMO TIEMPO CON TODOS LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS LOCALES. EXISTEN TOMACORRIENTES COLOCADOS EN DONDE SE NECESITAN, Y SE DISPONE ADEMÁS DE ESPACIOS LIBRES PARA TOMACORRIENTES ADICIONALES, SI FUERAN NECESARIOS.
- L'INSTALLATEUR PEUT TIRER UNE CONDUITE DEPUIS LA SOURCE SECTEUR JISQU'À L'UNITÉ, EN PASSANT PAR LE PLANCHER OU EN ARRIVANT PAR LE CÔTÉ DE L'UNITÉ. IL FAUT ALORS CÂBLER LES PRISES. CHAQUE UNITÉ A EN BAS UNE GOULOTTE POUR FILS QUI COURT SUR LA LONGUEUR DE L'INTÉRIEUR DE LA CLOISON FRONTALE. CELA PERMET À L'INSTALLATEUR D'AMENER L'ALIMENTATION VOULUE À L'ALIGNEMENT DE COMPTOIR, ET DE RESPECTER LES NORMES ÉLECTRIQUES LOCALES. IL Y A DES PRISES LIVRÉES À L'ENDROIT DEMANDÉ ET DES ESPACES VIDES DISPONIBLES POUR Y AJOUTER DES PRISES SI NÉCESSAIRE.
- DER INSTALLATEUR KANN VOM STROMVERSORGUNGSANSCHLUSS ZUR EINHEIT EIN ISOLIERROHR VERLEGEN, INDEM ES VON UNTEN ODER VON DER SEITE IN DIE EINHEIT EINGEFÜHRT WIRD. ER MUSS DANN DIE STECKDOSEN VERDRAHTEN. JEDE EINHEIT HAT EINE KABELFÜHRUNG, DIE VORNE AM BODEN ENTLANG DER INNENWAND VERLÄUFT. DIESE KABELFÜHRUNG ERMÖGLICHT DEM INSTALLATEUR DIE STROMVERSORGUNG ENTLANG DER THEKENREIHE ZU FÜHREN UND DIE ÖRTLICHEN RICHTLINIEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN ZU ERFÜLLEN. WO ERFORDERLICH SIND STECKDOSEN VORHANDEN UND ZUDEM SIND LEERE STELLEN VORGESEHEN, WO BEI BEDARF DIE ANBRINGUNG ZUSÄTZLICHER STECKDOSEN MÖGLICH IST

- ***CAUTION:** Outlets for light cords are ONLY FOR LOW amperage usage. Reset button will trip over 2 amps.
- ***ATENCIÓN:** los tomacorrientes para los cordones de ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA de las LÁMPARAS son ÚNICAMENTE para usos de baja CORRIENTE (amperIOs). El BOTÓN 'REPOSICIÓN' ('reset') provocará la DESCONEJÓN si la corriente es mayor que 2 amperIOs.
- ***ATTENTION :** les prises pour cordons d'éclairage ne sont que pour de l'ampérage réduit. le bouton de réenclenchement saute au-delà de 2 ampères.
- ***VORSICHT:** Steckdosen für Beleuchtungskabel eignen sich NUR für Geräte mit niedriger Stromstärke. Der Sicherungsschalter an der Steckdose schaltet bei mehr als 2 A automatisch den Strom aus.





Plugging in the cord for the condenser unit and the hot food unit



Cash Unit electrical hookups



Lights for the Bread Cabinet (low-voltage wires) run through the grommet in the end panel and plug into adjacent Hot Food unit's DC Power Adapter. Similarly, Soup Unit low-voltage wires plug into the adjacent Cold Pan DC multi-port jack. Location of power adapters inside the Hot and Cold units should be determined by the length of the lineup and the length of the cords. Depending on the length of the Cold Pan unit, it may be necessary to mount the Hot Food power adapter inside the adjacent Cold Pan unit. Attach power adapters with provided double-stick tape.

For instruction video on how to wire lights, visit "How to Run Light on the Front Counter" found at <http://dukemfg.com/SUBWAY>

KICKPLATE INSTALLATION



Each unit with kickplates will have a kickplate box packed within the crate. All boxes are marked.



The kickplates are labeled with the unit they go with.



Start by bolting the two corner pieces together on the outside of the hot food unit.



Attach the corner plates to the unit.



Attach the plate cover to hide the gaps between units. Mount it to pre-drilled holes on each kickplate end.



Attach the corner pieces to the cash unit. NOTE the difference in depth between the cold pan and the cash unit.



There is a small piece for this side section, it will mount behind the front piece and be screwed into the long cold pan piece.



Next, mount the long cold pan piece.

CUP DISPENSERS INSTALLATION



The cup dispenser comes installed. Inside the cash unit is the parts carton containing the cup inserts. The cup inserts allow you to choose where you want the different size cups to go.



There are three sizes for the cup inserts. The smaller ring will accommodate both a 16 oz and 21 oz size cup. The medium is for a 32 oz. cup and the largest is for a 44 oz cup.

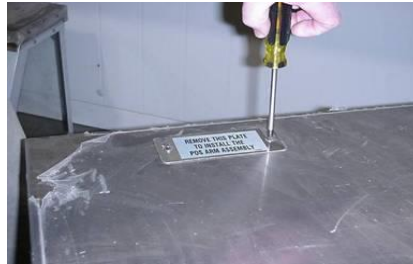


Match the 3 notches on the base ring and the 3 notches on the cup insert. Once aligned, press down and twist to lock. Place the cups upside down over the inserts and press down.

POS SYSTEM INSTALLATION



Cashier unit ships with P.O.S. Arm bolted in base of unit. Remove the shipping screws and discard. Remove P.O.S. arm from the bottom shelf.



There is a cover plate on top of unit that will need to be removed to mount P.O.S. Arm. If you choose not to use P.O.S. Arm, then leave this plate in place.



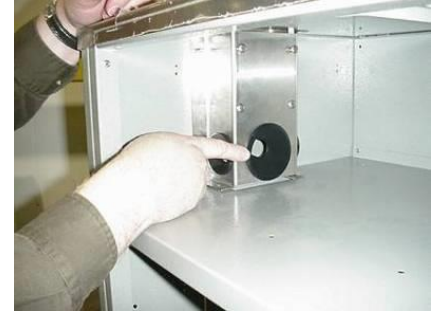
Loosen two screws (do not remove completely) and slide plate out from under screws.



Remove the four mounting screws and slide P.O.S. Arm through opening in top and into mounting bracket.



Re-install the four mounting screws through bracket into arm and tighten securely.

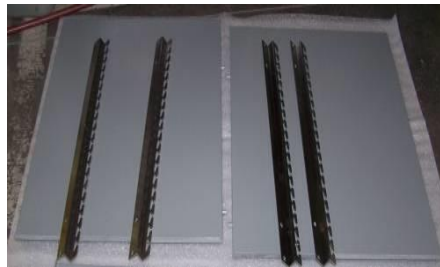


Three grommets are available to route cables as necessary.

CASH SHELF INTALLATION (for optional storage)



Place shelf on adjustable brackets, both front and rear, at the height that best suits your needs.



For units with no Safe, optional shelves can be installed in its place (brackets provided).



Install shelves at desired heights.

SAFE INSTALLATION



The parts needed to close off the center for the safe are shipped with the unit.



Hold the top close-off rail and the side rail together (as seen in the photo). Use a Philips screwdriver and the screws provided. Mount the rails to the inside opening of the unit.

MAINTENANCE: Condenser Unit



The condenser unit should be cleaned every three months. Remove louver cover. Wash cover with mild soapy water.



Use a soft brush or vacuum cleaner to clean the coils. Be careful not to damage fins on the coil.



Realign panel with condenser and reattach louver panel.

MAINTENANCE: Surface Cleaning and Care

Solid Surface Counter Tops (Matte)

CLEANING:

For day-to-day cleaning, warm soapy water or non-abrasive household cleaners such as glass cleaner, Fantastik®, Formula 409® or commercially available solid surface cleaners will remove most residues. Then, rinse and towel dry the surface to prevent spotting, especially in areas with hard water. For a final touch, you may apply Protect All™ Shine Plus™ to your countertop for a clean, dry professional appearance.

For stubborn residue that will not come out with day-to-day cleaning methods, a slightly stronger cleaner is required. To remove stubborn residue, apply an abrasive cleaner like Bon-Ami®, Comet®, or Ajax®, and with a damp sponge, buff in a circular motion. Then, rinse and towel-dry.

To remove minor cuts and scratches, apply an abrasive cleaner like Bon-Ami®, Comet® or Ajax®, and with a damp green Scotch-Brite™ pad, rub in a circular motion. Rinse and begin blending in a circular motion in progressive steps until uniform finish is achieved. Rinse and towel-dry.

PRECAUTIONS:

Prevent heat damage by avoiding exposure to direct heat. Use solid trivets with rubber tip feet or flame resistant heat mats when placing hot objects, heat producing appliances such as electric skillets, crock pots, etc. on the countertop.

Avoid exposing the surface to harsh chemicals such as paint removers/thinners, acetone-based cleaners, stove/drain cleaners, etc. If these come in contact with the surface, quickly wash off with water, using the appropriate safety measures to avoid injury.

Do not cut directly on the surface of your countertop, always use a cutting board. While minor cuts and scratches can be repaired by the consumer, deeper cuts may require service of a professional at an added expense.

Do not stand or sit on the countertop.

Information taken from <https://static.wilsonart.com/sites/default/files/SolidSurfaceC%26M.pdf>

Polyethylene Cutting Boards

When high pressure cleaning equipment is not available, use hot water, a granular cleaner or detergent, and a stiff bristle brush. (Abrasive action is necessary. Simply wiping the board will not suffice.) After scrubbing, rinse thoroughly with hot water. Allow to lie flat and dry.

Several excellent germicidal cleansers are also available, including Calgon's, "Big Cat" and Johnson's "Break Up". Clorox is another good cleaner and it is USDA approved.

Stainless Steel Surfaces

CLEANING:

For day-to-day cleaning, use non-abrasive tools. Soft cloths and plastic scouring pads will not harm the passivated layer of stainless steel. Use non-chloride cleaners and cleaners without quaternary salts to avoid pitting and rusting. Clean frequently to avoid build-up of hard, stubborn stains.

For oil and grease marks: remove oil or grease from stainless steel with hydrocarbon solvents such as methylated spirit (Bartoline is a common brand), isopropyl alcohol (i.e. rubbing alcohol) or acetone. Apply solvent several times with a clean, non-scratching cloth until all oil or grease is removed.

For stubborn residue, stainless steel pads can be used. The scrubbing motion must be in the direction of the manufacturer's polishing marks (or grain).

PRECAUTIONS:

Avoid mechanical abrasions to prevent rusting. Scratching damages the thin film that protects stainless steel. Do not use steel pads, wire brushes, or scrapers.

Avoid substances and cleaners that contain chlorides or hydrochloric acid (muriatic acid). If these solutions contact the surface, immediately rinse away with water.

Do not clean in excessive temperatures.

CORROSION:

Stainless Steel will not corrode with proper care. If signs of corrosion appear, clean immediately. Use an all-purpose lubricant, such as WD-40, to wipe affected stainless steel. Domestic stainless steel cleaners containing calcium carbonate or citric acid, such as Citisurf 77 Plus, can also be used. Rinse thoroughly with clean water.



OPERATION: Cold Pan Unit

OPERACIÓN de la bandeja FRÍA:

FONCTIONNEMENT DES RÉCIPIENTS FROIDS :

Kühltheckenbetrieb:

CAUTION

To protect from possible severe electrical shock, this appliance is designed to be connected to a properly grounded electrical circuit.

For a cord connected appliance: In order to provide proper grounding, it is essential that the grounding prong of the plug be inserted into a properly grounded receptacle. If you do not know whether a receptacle is properly grounded, consult a licensed electrician.

Never insert the plug into a receptacle if the cord is frayed or damaged or if the plug has been altered or damaged.

General Information

1. Always clean equipment thoroughly before first use. (See general cleaning instructions.)
2. Check rating label for your model designation & electrical rating.

General Cleaning Instructions

1. Always clean equipment thoroughly before first use. Clean unit daily, use warm, soapy water or mild detergent.
2. A plastic scouring pad and a mild detergent may be used to remove hardened food.
3. Turn off unit at breaker before doing extensive refrigeration compartment cleaning or servicing.

NOTICE: Do not use steel wool.

Warning:

Do not use any highly caustic cleaners, acids or ammonia. These may cause corrosion and/or damage to the stainless steel top or the painted surfaces.

General Operating Instructions

1. The cold pan needs to be pre-chilled for 30 minutes before product is loaded. Turn the power switch to the on position (the switch will illuminate).
2. The thermostat is factory set at 38°F. To make the cold pan warmer or cooler, press the up or down arrow on the thermostat. The set point is then shown in the display and starts blinking. Press the up or down arrow to change set point. After 3 seconds the display stops blinking and returns to actual temperature.
3. The cold pan is design to hold pre-chilled (33°F to 40°F) product, do not place warm product (above 40°F) in the cold pan as it is not designed to reduce the temperature of the product.
4. All product must be removed from the cold pan at the end of the day and the cold pan must be turned off. Wipe down all contact surfaces (See general cleaning instructions).

ATENCIÓN

Para protegerse de una posible descarga eléctrica severa, este artefacto ha sido diseñado para conectarse a un circuito eléctrico con una adecuada puesta a tierra.

Para un artefacto conectado mediante un cordón: a fin de proporcionar una adecuada puesta a tierra, es esencial que la pata de conexión a tierra del enchufe se inserte en un tomacorriente con una adecuada puesta a tierra. Si no está seguro de que un tomacorriente tenga una adecuada conexión a tierra, consulte con un electricista autorizado.

Nunca inserte el enchufe en un tomacorriente si el cordón de alimentación eléctrica estuviera desgastado o dañado, o si el enchufe hubiera sido alterado o dañado.

Información general

1. Siempre limpie el equipo antes de usarlo por primera vez. (Vea las instrucciones generales de limpieza).
2. Revise la etiqueta de características para ver la designación y las especificaciones eléctricas de su modelo.

Instrucciones generales de limpieza

1. Siempre limpie minuciosamente el equipo antes de usarlo por primera vez. Limpie la unidad diariamente; utilice agua jabonosa tibia y limpiadores suaves.
2. Para eliminar restos de comida endurecidos, puede utilizarse un estropajo plástico y un detergente suave.
3. Cuando deba realizar una limpieza o servicio de mantenimiento extensos del compartimiento de refrigeración, apague la unidad desde el interruptor desconector general.

AVISO: No utilice estropajos de acero.

Advertencia:

No utilice ningún limpiador cáustico, ácidos o amoníaco. Pueden provocar corrosión y/o dañar el mesón de acero inoxidable o las superficies pintadas.

Instrucciones generales de operación

1. La bandeja fría necesita un preenfriamiento de 30 minutos antes de la carga del producto. Coloque el interruptor de encendido en la posición ENCENDIDO ('ON'). El interruptor se iluminará.
2. El termostato se ajusta en fábrica a 3.3 °C (38 °F). Para que la bandeja fría esté más o menos fría, oprima la tecla de flecha descendente o ascendente del termostato. El punto de ajuste se muestra entonces en la pantalla, y comienza a destellar. Oprima la tecla ascendente o descendente para cambiar el punto de ajuste. Después de 3 segundos, la pantalla dejará de destellar y volverá a indicar la temperatura real.
3. La bandeja fría está diseñada para mantener el producto preenfriado (0,5 °C a 4,4 °C / 33 °F a 40 °F). No coloque productos tibios (a temperaturas mayores que 4,4 °C / 40 °F) en la bandeja fría, ya que no está diseñada para reducir la temperatura del producto.
4. Al final del día deben retirarse todos los productos de la bandeja fría, y la misma debe apagarse. Limpie todas las superficies de contacto (vea las instrucciones generales de limpieza).



ATTENTION

Pour protéger contre une possible sérieuse électrocution, cet appareil est conçu pour être branché sur un circuit secteur correctement relié à la terre. Pour un appareil branché par cordon : De façon à fournir une bonne mise à la terre, il est essentiel que la broche de terre de la fiche soit insérée dans une prise bien reliée à la terre. Si vous ne savez pas si votre prise secteur est correcte, consultez un électricien qualifié. N'insérez jamais la fiche dans une prise si le cordon secteur est effiloché ou endommagé, ou si la fiche a été altérée ou est abîmée.

Informations générales

1. Nettoyez toujours soigneusement l'équipement avant sa première utilisation (reportez-vous aux instructions générales de nettoyage).
2. Vérifiez la plaque signalétique pour la désignation de votre modèle et ses besoins électriques.

Instructions générales de nettoyage

1. Nettoyez toujours soigneusement l'équipement avant sa première utilisation. Nettoyez l'unité quotidiennement à l'eau chaude savonneuse ou avec des détergents doux.
2. Un tampon à récurer en plastique et un détergent doux peuvent être utilisés pour éliminer les aliments durcis.
3. Coupez l'alimentation au disjoncteur avant d'entamer un nettoyage intensif ou une intervention sur le compartiment de réfrigération.

AVIS : N'utilisez pas de tampon en laine d'acier.

Avertissement :

N'utilisez pas de nettoyants très caustiques, d'acides ou d'ammoniac. Cela peut provoquer corrosion et/ou dommages au-dessus en inox ou aux surfaces peintes.

Mode d'emploi général

1. Le récipient froid doit être refroidi à l'avance pendant 30 minutes avant d'y charger des produits. Passez le commutateur d'alimentation sur marche (il va s'allumer).
2. Le thermostat est réglé en usine à 38°F (3,3 °C). Pour monter ou descendre cette température de consigne du bac d'aliments froids, utiliser la flèche vers le haut ou vers le bas sur le thermostat. La consigne est alors affichée et clignote. Appuyer sur la flèche voulue pour l'amener à sa nouvelle valeur. Après 3 secondes l'affichage cesse de clignoter et revient à l'indication de la température réelle.
3. Le récipient froid est prévu pour garder des produits refroidis à l'avance (0,5 à 4,5 °C, ou 33 à 40 °F), n'y mettez pas de produit plus chaud (plus de 40 °F) car il n'est pas conçu pour réduire la température de son contenu.
4. Toutes les denrées doivent être évacuées de l'unité en fin de journée et l'unité doit être coupée. Essayez toutes les surfaces de contact (reportez-vous aux instructions générales de nettoyage).

VORSICHT

Zum Schutz vor Stromschlägen ist dieses Gerät so ausgelegt, dass es an einen fachgerecht geerdeten Stromkreis angeschlossen werden muss.

Für ein Gerät mit Netzkabelanschluss: Um die vorgeschriebene Erdung zu erreichen, muss der Stecker des Netzkabels mit Schutzleiterkontakt ausgestattet sein und in eine Steckdose mit fachgerecht geerdetem Schutzleiter gesteckt werden. Wenn nicht bekannt ist, ob die Steckdose geerdet ist, muss die Installation von einem Elektriker überprüft werden.

Nie den Stecker in eine Steckdose einstecken, wenn das Kabel ausgefranst oder beschädigt ist oder der Stecker verändert oder beschädigt wurde.

Allgemeine Informationen

1. Die Geräte vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. (Siehe allgemeine Reinigungsanleitung.)
2. Das Leistungsschild für die Modellbezeichnung und den elektrischen Nennwert kontrollieren.

Allgemeine Reinigungsanleitung

1. Die Geräte immer vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Die Einheit täglich mit warmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel reinigen.
2. Einen Kunststoffscheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel können zum Entfernen von eingetrockneten Essensresten verwendet werden.
3. Die Einheit am Trennschalter vor einer gründlichen Reinigung oder Wartung des Gefrierfachs ausschalten.

ACHTUNG: Keine Stahlwolle verwenden.

Warnung:

Keine stark ätzenden Reinigungsmittel, Säuren oder Ammoniak verwenden. Sie können an der Edelstahlarbeitsplatte oder auf den lackierten Flächen Korrosionsschäden und/oder andere Schäden verursachen.

Allgemeine Betriebsanleitung

1. Die Kühltheke muss 30 Minuten lang vorgekühlt werden, bevor Ware eingefüllt werden kann. Den Hauptschalter einschalten (Schalter leuchtet).
2. Der Thermostat wurde im Werk auf 3 °C (38 °F) eingestellt. Um die Kalttheke wärmer oder kälter zu stellen, drücken Sie am Thermostat den Pfeil nach oben oder unten. Der Sollwert wird dann auf der Anzeige gezeigt und startet zu blinken. Drücken Sie den Pfeil nach oben oder unten, um den Sollwert zu ändern. Nach 3 Sekunden stoppt das Blinken und die Anzeige kehrt zur aktuellen Temperatur zurück.
3. Die Kühltheke ist für vorgekühlte Ware (0 bis 4 °C / 33 bis 40 °F) ausgelegt, daher keine warme Ware (über 4 °C / 40 °F) in die Kühltheke legen, da sie nicht zum Senken der Temperatur der Ware ausgelegt ist.
4. Am Ende des Tages muss die gesamte Ware entfernt und die Kühltheke ausgeschaltet werden. Alle Kontaktflächen abwaschen (siehe allgemeine Reinigungsanleitung).



Your Solution Partner

OPERATION: Hot Food Unit

OPERACIÓN de la caja de comida caliente:

FONCTIONNEMENT DE La cuvette pour aliments chauds :

HEISSTHEKENBETRIEB:

CAUTION

To protect from possible severe electrical shock, this appliance is designed to be connected to a properly grounded electrical circuit.

For a cord connected appliance: In order to provide proper grounding, it is essential that the grounding prong of the plug be inserted into a properly grounded receptacle. If you do not know whether a receptacle is properly grounded, consult a licensed electrician.

Never insert the plug into a receptacle if the cord is frayed or damaged or if the plug has been altered or damaged.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

General Information

1. Always clean equipment thoroughly before first use. (See general cleaning instructions.)
2. Check rating label for your model designation & electrical rating.

General Cleaning Instructions

4. Always clean equipment thoroughly before first use. Clean unit daily, use warm, soapy water or mild detergent.
5. A plastic scouring pad and a mild detergent may be used to remove hardened food.

NOTICE: Do not use steel wool.

Warning:

Do not use any highly caustic cleaners, acids or ammonia. These may cause corrosion and/or damage to the stainless steel top or the painted surfaces.

PREHEAT - To preheat, turn the switch dial to high for 10 - 20 minutes before the foods are placed in the compartments. Insure that pan openings are covered to prevent loss of heat.

Foods can be kept moist by keeping them at the correct temperature, as recommended in the Subway Operations Manual. Foods dry out only when excessive temperatures are reached.

CARE AND CLEANING

Care should be used to prevent spilling when placing full food containers into the pan openings. Spilled foods that are not removed will dry out and eventually burn, causing odors. The inside of the heating compartments should be wiped out daily and thoroughly cleaned at least once each week. Do not clean appliance with water jet.

SWITCH SETTINGS

The most satisfactory switch settings must be determined by experience based on the nature of the foodservice and the type of operation as well as individual preference of the restaurant operator. The proper switch setting necessary to keep foods at the desired temperature will vary dependent upon the frequency of turnover, size of food containers, amount of food in each container, room temperature, location of foodwarmer with respect to range or other heated equipment, air outlets, fans, doors and passageways.

ELECTRICAL CONNECTION

Connections must be made in accordance with all applicable local codes and/or the National Electrical Code. Refer to the wiring diagrams on the following pages.

OPERATION

Before the unit is used for the first time, turn the temperature knob to "10" and heat the well for 20-30 min-utes. Do not be alarmed if smoke appears; this preheat should burn off any residue or dust on the heating element.

WARNING: Steam can cause serious burns. Always wear some type of protective covering on your hands and arms when removing lids or pans from the unit. Lift the lid or pan in a way that will direct escaping steam away from your face and body.

Never place food directly into the well. Always use pans.

Wet operation is recommended.

Always place covers on pans when not serving to prevent food from drying out and to reduce your operating costs.

For most efficient operation, keep empty, covered insets in each well during preheating and when the well is not in use.

Wet Operation

1. Fill removable water pan with two (2) quarts of water. For quicker pre-heating, use hot water to fill the removable water pan.
2. Turn the control to "HIGH" and pre-heat the warmer for 30 minutes.
3. After pre-heating, set the control to your desired serving temperature.
4. Never pour water into a removable water pan that has been heated dry. This may cause well to crack and leak.
Always fill removable water pan before preheating or before water level is below 1/2".

Dry Operation

1. Pre-heat the well on "HIGH" for approximately 15 minutes.
2. After pre-heating, set the control to your desired serving temperature



ATENCIÓN

Para protegerse de una posible descarga eléctrica severa, este artefacto ha sido diseñado para conectarse a un circuito eléctrico con una adecuada puesta a tierra.

Para un artefacto conectado mediante un cordón: a fin de proporcionar una adecuada puesta a tierra, es esencial que la pata de conexión a tierra del enchufe se inserte en un tomacorriente con una adecuada puesta a tierra. Si no está seguro de que un tomacorriente tenga una adecuada conexión a tierra, consulte con un electricista autorizado.

Nunca inserte el enchufe en un tomacorriente si el cordón de alimentación eléctrica estuviera desgastado o dañado, o si el enchufe hubiera sido alterado o dañado.

Este aparato no está concebido para su empleo por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya brindado supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Debe supervisarse a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato.

Información general

1. Siempre limpie minuciosamente el equipo antes de usarlo por primera vez. (Vea las instrucciones generales de limpieza).
2. Revise la etiqueta de características para ver la designación y las especificaciones eléctricas de su modelo.

Instrucciones generales de limpieza

4. Siempre limpie minuciosamente el equipo antes de usarlo por primera vez. Limpie la unidad diariamente; utilice agua jabonosa tibia y limpiadores suaves.

5. Para eliminar restos de comida endurecidos, puede utilizarse un estropajo plástico y un detergente suave.

AVISO: No utilice estropajos de acero.

Advertencia:

No utilice ningún limpiador cáustico, ácidos o amoníaco. Pueden provocar corrosión y/o dañar el mesón de acero inoxidable o las superficies pintadas.

PRECALENTAMIENTO

Para precalentar, coloque el control en la posición 'ALTA' ('HIGH') durante 10 a 20 minutos antes de colocar la comida en los compartimientos. Asegúrese de que las aberturas de la bandeja estén cubiertas, para evitar la pérdida de calor.

Los alimentos pueden mantenerse húmedos si se conservan a la temperatura correcta. Los alimentos se secan únicamente cuando se alcanzan temperaturas excesivas. Por eso, si los alimentos tienden a secarse, REDUZCA LA TEMPERATURA.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Debe tenerse cuidado para impedir derrames al colocar recipientes llenos de alimentos en las aberturas de la bandeja. Los alimentos derramados que no se quiten enseguida se secarán y pueden llegar a quemarse, despidiendo olores. El interior de los compartimientos de calentamiento debe restregarse diariamente, y limpiarse minuciosamente al menos una vez por semana.

No limpie el aparato con chorros de agua.

POSICIONES DEL CONTROL

Las posiciones del control más satisfactorias deben determinarse en base a la experiencia, considerando la naturaleza del servicio de comidas y el tipo de operación, así como la preferencia individual del operador del restaurante. La posición adecuada del control para mantener la comida a la temperatura deseada variará dependiendo de la frecuencia de rotación, el tamaño de los recipientes de comida, la cantidad de comida en cada recipiente, la temperatura ambiente, la ubicación del calentador de comida en relación con el artefacto de cocción u otros equipos de calentamiento, y las características de las salidas de aire, ventiladores, puertas y pasillos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones deben hacerse de acuerdo con todos los códigos locales aplicables y/o el Código Eléctrico Nacional de los E. U. de A. Vea los diagramas de cableado en las páginas que siguen.

OPERACIÓN

Antes de usar la unidad por primera vez, coloque el control de temperatura en la posición '10' y caliente la caja durante 20 a 30 minutos. No se alarme si aparece humo, este precalentamiento quema los residuos o el polvo que pudiera haber en el elemento calentador.

ADVERTENCIA: El vapor puede provocar serias quemaduras. Cuando retire tapas o bandejas de la unidad, use siempre algún tipo de cubierta protectora en sus manos y brazos. Levante la tapa o bandeja en una forma tal, que el vapor que se escapa se dirija lejos de su cara y de su cuerpo.

Nunca coloque los alimentos directamente en la caja. Use siempre bandejas.

Se recomienda la operación húmeda.

Siempre coloque cubiertas sobre las bandejas cuando no se estén sirviendo alimentos, para impedir que los alimentos se sequen y para reducir sus costos operativos.

Para que su operación sea más eficiente, mantenga elementos insertados (intercalados) vacíos cubiertos en cada caja durante el precalentamiento y cuando la caja no esté en uso.

Operación húmeda

1. Llene la caja de comida con aproximadamente dos (2) litros (dos cuartos de galón) de agua. Para que el precalentamiento sea más rápido, llene la caja con agua caliente.
2. Coloque el control en la posición 'ALTA' ('HIGH') y precaliente el calentador durante 30 minutos.
3. Después del precalentamiento, coloque el control en la temperatura de servir deseada.
4. Nunca vierta agua en una caja que haya sido calentada estando seca. Esto puede hacer que la caja se resquebraje y tenga fugas. Siempre llene la caja antes del precalentamiento, o antes de que el nivel de agua llegue a estar por debajo de 13 mm (1/2").

Operación seca

1. Precaliente la caja en la posición 'ALTA' ('HIGH') durante unos 15 minutos.
2. Después del precalentamiento, coloque el control en la temperatura de servir deseada.



ATTENTION

Pour protéger contre une possible sérieuse électrocution, cet appareil est conçu pour être branché sur un circuit secteur correctement relié à la terre. Pour un appareil branché par cordon : De façon à fournir une bonne mise à la terre, il est essentiel que la broche de terre de la fiche soit insérée dans une prise bien reliée à la terre. Si vous ne savez pas si votre prise secteur est correcte, consultez un électricien qualifié. N'insérez jamais la fiche dans une prise si le cordon secteur est effiloché ou endommagé, ou si la fiche a été altérée ou est abîmée.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (incluant les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont bénéficié de surveillance ou d'instructions en ce qui concerne l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent rester sous surveillance pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Informations générales

1. Nettoyez toujours soigneusement l'équipement avant sa première utilisation (reportez-vous aux instructions générales de nettoyage).
2. Vérifiez la plaque signalétique pour la désignation de votre modèle et ses besoins électriques.

Instructions générales de nettoyage

4. Nettoyez toujours soigneusement l'équipement avant sa première utilisation. Nettoyez l'unité quotidiennement à l'eau chaude savonneuse ou avec des détergents doux.
5. Un tampon à récurer en plastique et un détergent doux peuvent être utilisés pour éliminer les aliments durcis.
6. Coupez l'alimentation au disjoncteur avant d'entamer un nettoyage intensif ou une intervention sur le compartiment de réfrigération.

AVIS : N'utilisez pas de tampon en laine d'acier.

PRÉCHAUFFAGE

Pour préchauffer les sections individuelles, tourner le sélecteur en position forte (high) pour 10-20 minutes avant que les aliments soient placés dans les compartiments. Assurez-vous de couvrir les ouvertures pour éviter la perte de chaleur.

Les aliments peuvent être gardés humides en le conservant à la température correcte. Les aliments ne sèchent qu'avec des températures excessives, quand les aliments ont tendance à sécher RÉDUISEZ LA TEMPÉRATURE.

Si une partie seulement du réchauffage d'aliments est nécessaire, le compartiment inutilisé n'a pas besoin d'être chauffé. L'isolation entre les compartiments divise l'unité en une série de plus petits réchauffeurs d'aliments indépendants.

SOINS ET NETTOYAGE

Il faut veiller à ne pas éclabousser en plaçant des récipients pleins dans les ouvertures. Les aliments renversés qui ne sont pas enlevés vont sécher et éventuellement brûler, générant des odeurs. L'intérieur des compartiments chauffants doit être nettoyé quotidiennement et nettoyés à fond chaque semaine. Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

RÉGLAGES DES COMMANDES

Les réglages les plus satisfaisants doivent être déterminés par expérimentation, sur la base de la nature du service d'alimentation et du type de fonctionnement, ainsi que de la préférence personnelle de l'opérateur du restaurant. Le bon réglage pour conserver les aliments à la température désirée variera en fonction du débit, de la taille des récipients pour les aliments, de leur niveau de remplissage, de la température de la pièce, de l'emplacement de l'unité par rapport au four et aux autres sources de chaleur, aux aérations, ventilateurs, et passages.

Raccordement électrique

Les connexions doivent être réalisées en conformité avec toutes les réglementations locales et/ou nationales applicables. Reportez-vous aux schémas de câblage sur les pages qui suivent.

OPÉRATION

Avant d'utiliser l'unité pour la première fois, tournez le bouton de température sur "10" et chauffez la cuvette pendant 20-30 minutes. Ne soyez pas surpris si de la fumée apparaît, le préchauffage doit brûler tous résidus et poussières sur l'élément chauffant.

AVERTISSEMENT : La vapeur peut causer de sérieuses brûlures. Portez toujours un type de protection pour vos mains et vos bras quand vous sortez des couvercles ou récipients de l'unité. Manipulez les ustensiles de sorte que la vapeur qui s'échappe parte à l'opposé de votre figure et de votre corps.

Ne placez jamais d'aliments directement dans la cuvette chauffante. Utilisez toujours des récipients.

L'opération humide est recommandée.

Mettez toujours des couvercles sur les récipients pour empêcher les aliments de sécher. Mettez toujours des couvercles sur les récipients quand vous ne servez pas pour que la nourriture ne sèche pas et pour réduire vos coûts opérationnels.

Pour un fonctionnement efficace, gardez chaque cuvette vide et couverte pendant le préchauffage et quand elle n'est pas utilisée.

Opération humide

1. Remplissez la cuvette pour aliments avec 2,7 litres (un demi-gallon) d'eau. Pour un préchauffage plus rapide mettez de l'eau déjà chaude dans la cuvette.
2. Passez la commande sur "HIGH" et préchauffez durant 30 minutes.
3. Après ce préchauffage, ramenez la commande à la température de service voulue.
4. Ne versez jamais de l'eau dans une cuvette qui a été préchauffée à sec. Cela pourrait la craqueler et la faire fuir. Remplissez toujours la cuvette avant de lancer le préchauffage et faites l'appoint si le niveau d'eau est inférieur à 1,3 cm.

Opération à sec

1. Préchauffez la cuvette pendant environ 15 minutes sur "HIGH".
2. Après ce préchauffage, ramenez la commande à la température de service voulue.



VORSICHT

Zum Schutz vor Stromschlägen ist dieses Gerät so ausgelegt, dass es an einen fachgerecht geerdeten Stromkreis angeschlossen werden muss.

Für ein Gerät mit Netzkabelanschluss: Um die vorgeschriebene Erdung zu erreichen muss der Stecker des Netzkabels mit Schutzleiterkontakt ausgestattet sein und in eine Steckdose mit fachgerecht geerdetem Schutzleiter gesteckt werden. Wenn nicht bekannt ist, ob die Steckdose geerdet ist, muss die Installation von einem Elektriker überprüft werden.

Nie den Stecker in eine Steckdose einstecken, wenn das Kabel ausgefranst oder beschädigt ist oder der Stecker verändert oder beschädigt wurde.

Dieses Gerät ist für die Benutzung von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen nicht geeignet, außer wenn solche Personen von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser Anweisungen hinsichtlich der Benutzung des Gerätes erhalten.

Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass diese mit dem Gerät nicht spielen.

Allgemeine Informationen

- a. Die Geräte vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. (Siehe allgemeine Reinigungsanleitung.)
- b. Das Leistungsschild für die Modellbezeichnung und den elektrischen Nennwert kontrollieren.

Allgemeine Reinigungsanleitung

- 1 Die Geräte immer vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Die Einheit täglich mit warmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel reinigen.
 2. Ein Kunststoffscheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel können zum Entfernen von eingetrockneten Essensresten verwendet werden.
- ACHTUNG: Keine Stahlwolle verwenden

Warnung:

Keine stark ätzenden Reinigungsmittel, Säuren oder Ammoniak verwenden. Sie können an der Edelstahlarbeitsplatte oder den lackierten Flächen Korrosionsschäden oder andere Schäden verursachen.

VORHEIZEN

Zum Vorheizen einzelner Abschnitte den Drehschalter 10 - 20 Minuten lang auf hoch drehen, bevor Ware in die Fächer gelegt wird. Sicherstellen, dass die Wannenöffnungen abgedeckt sind, um einen Wärmeverlust zu verhindern.

Ware bleibt feucht, wenn sie in der richtigen Temperatur aufbewahrt wird. Ware trocknet nur aus, wenn übermäßige Temperaturen erreicht werden. Wenn Ware austrocknet, DIE WÄRMEZUFUHR VERRINGERN.

PFLEGE UND REINIGUNG

Beim Einsetzen von gefüllten Behältern ein Überlaufen in die Wannenöffnungen verhindern. Verschüttete Ware, die nicht entfernt wird, trocknet ein und brennt mit der Zeit an, was zu Geruchsentwicklung führt. Die Innenseite der Warmhaltefächer müssen täglich ausgewaschen und mindestens einmal wöchentlich gründlich gereinigt werden.

Das Gerät darf nicht mit Spritzwasser gereinigt werden.

SCHALTEREINSTELLUNGEN

Die optimalen Schaltereinstellungen müssen nach Erfahrung basierend auf der Art der servierten Speisen und der Art des Betriebs sowie der persönlichen Präferenzen des Gaststättenbetreibers bestimmt werden. Die richtige Schaltereinstellung, damit die Ware die gewünschte Temperatur hält, hängt vom Durchsatz, der Größe der Behälter, der Warenmenge in jedem Behälter, der Raumtemperatur, dem Standort des Warmhalters, den Luftdüsen, den Ventilatoren, Türen und Durchgängen ab.

Elektrische Anschlüsse

Die Anschlüsse müssen gemäß geltender örtlicher und / oder nationaler Elektroinstallationsvorschriften hergestellt werden. Siehe Schaltpläne auf den folgenden Seiten.

Bedienung

Bevor die Einheit zum ersten Mal verwendet wird, den Temperaturregler auf "10" drehen und die Heitheke 20 - 30 Minuten lang aufheizen. Es kann dabei zu Rauchbildung kommen. Durch das Vorheizen werden alle Rückstände und Staub auf den Heizelementen abgebrannt.

WARNUNG: Dampf kann zu schweren Verbrühungen führen. Hände und Arme beim Abnehmen von Deckeln oder Entfernen von Wannen aus der Einheit immer schützen. Den Deckel oder eine Wanne so anheben, dass Dampf vom Gesicht und Körper weg entweicht.

Ware niemals direkt in die Heitheke stellen und immer Wannen verwenden.

Der Nassbetrieb wird empfohlen.

Wannen immer abdecken, wenn nicht serviert wird, damit die Speisen nicht austrocknen und um die Betriebskosten zu senken.

Für den effizientesten Betrieb während des Vorheizens und bei Nichtgebrauch jedes Heiwasserbad mit leeren und abgedeckten Einsätzen füllen.

Nassbetrieb

1. Die Wanne mit zwei (2) Liter Wasser füllen. Heies Wasser für schnelleres Vorheizen der Heitheke verwenden.
2. Den Regler auf "HIGH" (hoch) drehen und den Warmhalter 30 Minuten lang vorheizen.
3. Den Regler nach dem Vorheizen auf die gewünschte Serviertemperatur drehen.
4. Niemals Wasser in eine trocken vorgeheizte Wanne der Heitheke füllen. Dadurch kann die Wanne der Heitheke reien und undicht werden. Die Heitheke vor dem Vorheizen oder bevor der Wasserstand unter 13 mm (0,5 Zoll) gesunken ist.

Trockenbetrieb

1. Die Heitheke auf "HIGH" (hoch) ca. 15 Minuten lang vorheizen.
2. Den Regler nach dem Vorheizen auf die gewünschte Serviertemperatur drehen.