

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **SAUCE WARMER WITH PUMP**

**MODEL: BH-01/ PBH-01/ BH-02/ PBH-02/ RBH-01/ RPBH-01/ CH-01/ CH-02**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

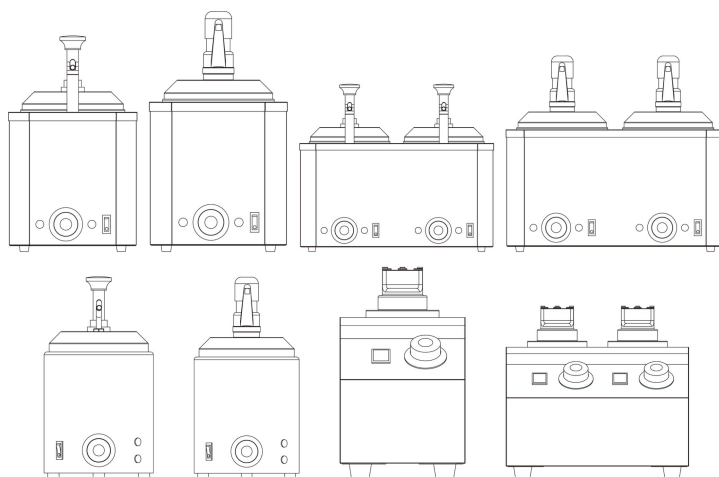
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR®

SAUCE WARMER WITH PUMP

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MODEL: BH-01/ PBH-01/ BH-02/ PBH-02/ RBH-01/ RPBH-01/ CH-01/ CH-02



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

# IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

## **NOTICE:**

1. Read all instructions.
2. Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc., states in its latest edition of NFPA96 that local codes are “Authority Having Jurisdiction” when it comes to requirements for the installation of equipment. Therefore, installation should comply with all local codes.

## **WARNING:**

For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any appliances. Keep the area free and clear of combustible materials. (See ANSI Z83. 14B, 1991.)

## **WARNING:**

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

## **CAUTION:**

These models are designed, built, and sold for commercial use only. If these models are positioned so the general public can use the equipment, make sure that cautions, warnings, and operating instructions are posted near each unit so that anyone using the equipment will use it correctly and not injure themselves or harm the equipment.

## **NOTICE:**

When installed, the unit must be electrically grounded and comply with local codes, or in the absence of local codes, with the national electrical code ANSI/NFPA70-

latest edition. Canadian installation must comply with CSA-STANDARD C.22.2 Number 0 M1 982 General Requirements-Canadian Electrical Code Part II, 109-M1981- Commercial Cooking Appliances. Do not use a unit with a damaged cord or plug if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

**WARNING:**

1. **SHOCK HAZARD** – Unplug and turn OFF all power to the equipment before cleaning the equipment. DO NOT immerse any part of this equipment in the water.
2. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children shall not make cleaning and user maintenance without supervision.
3. This appliance must not be cleaned with jet water. Do not immerse in water.

**WARNING:**

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Any alterations to this equipment will void the warranty and may cause a dangerous condition. Do not use this unit for other than intended use. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system. NEVER make alterations or modifications to this equipment. Always operate on a firm, dry, and level surface. Read the Installation, Operating, and Maintenance Instructions thoroughly before installing, servicing, or operating this equipment.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### **Installation and Operation Instructions**

**Notice:** Wash all parts properly before every use.

**Caution: DO NOT OPERATE UNIT WITHOUT WATER.** Check the water level

frequently when in operation. Apply more water as needed.

**Caution:** Pump spout becomes hot during operation. To avoid possible serious injury, use protective heat-resistant gloves when handling hot unit.

Warning: **DO NOT OPERATE ON HIGH HEAT FOR MORE THAN 45 MINUTES.**

Contents may overheat and burn.

1. Fill wells.

a. If using #10 can or inset, locate and place included spacer at the bottom of the unit. This is used to support a #10 can or inset and create a water gap for more uniform heating.

b. Fill each well with 5 cups of hot water. Filtered water is recommended.

i. Do not overfill.

ii. Check water levels throughout the holding period.

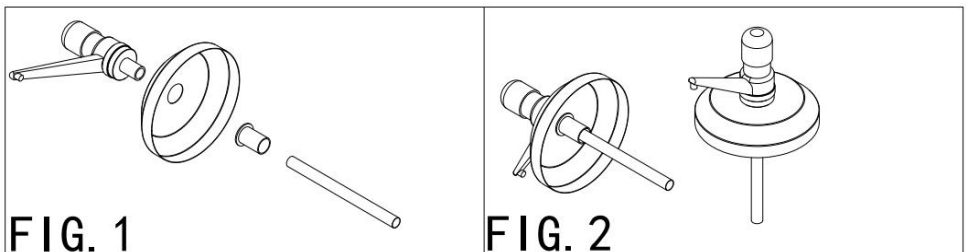
iii. Sauce bottle warmer: Leave at least ½” gap between the top of the water line and the warmer rim. Too much water will cause water to overflow when bottles are used.

2. Place #10 can or inset (r bottles) into the well. **NEVER PLACE FOOD DIRECTLY INTO THE WELL.**

a. Bottle Warmer: There is no need to use the spacer. Just place the bottle holder inside the well.

i. Notice: For Bottle warmer, only use bottles that have a minimum heat resistance of 200 degrees Fahrenheit or higher. Check with the manufacturer of your bottles to ensure they can be used in a bottle warmer.

3. Now install lid accessories or pump(s).For installation details of plastic pumps(Model No.:PBH-01,PBH-02,RPBH-01),please refer to the figures below

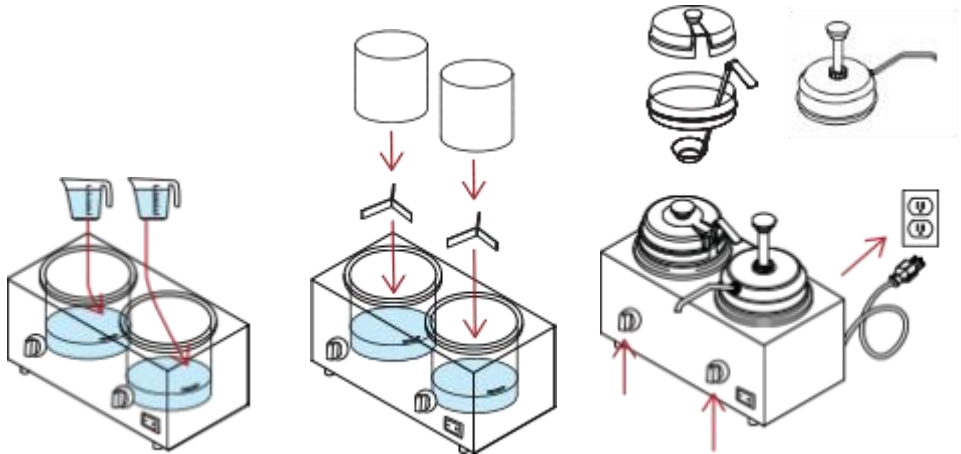


4. Plug cord into power source and press switch(es) to the 'On' position.

a. Set the thermostatic knob to the food manufacturer's recommended serving

temperature(s), or desired temperature.

b. To heat the unit faster, you may temporarily set the temperature to maximum. Once food has reached desired temperature, adjust temperature back down to holding.



**Re-thermalization:** Is achieved when a unit elevates the food product temperature from a refrigerated 40 degrees Fahrenheit to a safe serving temperature of 165 degrees Fahrenheit within a period of 2 hours. Monitor food closely for food safety. Cold food should not be added to the unit for re-thermalization while hot food is being held.

**Hot Food Holding:** It is achieved when it maintains a food product temperature at or above 150 degrees Fahrenheit for at least 2 hours. Monitor food closely for food safety.

#### Tips

- It may take up to three impressions of the plunger to fully prime and vend thick products. If the pump does not dispense properly, remove it and ensure the 'O-Ring' is in the correct place. If missing, ensure the 'O-Ring' did not get pulled into the pump plunger tube. Failure to do this can result in a broken 'O-Ring' pumped out when food is vented.
- The pump insert will not function properly with cold foods and/or sauces. Properly

pre-heat foods and/or sauces before trying to use the pump.

- Sauce bottle warmer is intended to be used with 24 oz. Bottle or smaller.
- Using insets and inset liners, or #10 cans, can make change-outs and cleaning up much easier.
- Always use spacers beneath #10 cans or insets to improve heating consistency and to ensure all food is pumped from the container.
- Remember to empty the water each day rather than add more water. This will extend the life of your unit.
- Keeping the lid, cover, or pump on the unit is recommended to help maintain product temperature.

### Cleaning

Never immerse the unit in water or any liquid.

Never use any water jet or pressure washer.

Make sure the unit is unplugged and turned 'Off' before cleaning.

1. Before first use and after daily use, disassemble unit and wash removable parts.
2. Empty water each day and rinse with clean water.
3. Clean the interior well and external surfaces. We recommend Noble Chemical Sun Bright mild detergent. Do not use abrasive, caustic, or ammonia-based cleansers. A mildly abrasive nylon brush may remove stubborn food or mineral depots on the unit's interior. Do not use metal scrapers or cleaning pads that could scratch the external surfaces.
4. Pump Cleaning: clean pump thoroughly between each use.

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**



# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### CHAUFFE-SAUCE AVEC POMPE

Modèle : BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02.

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

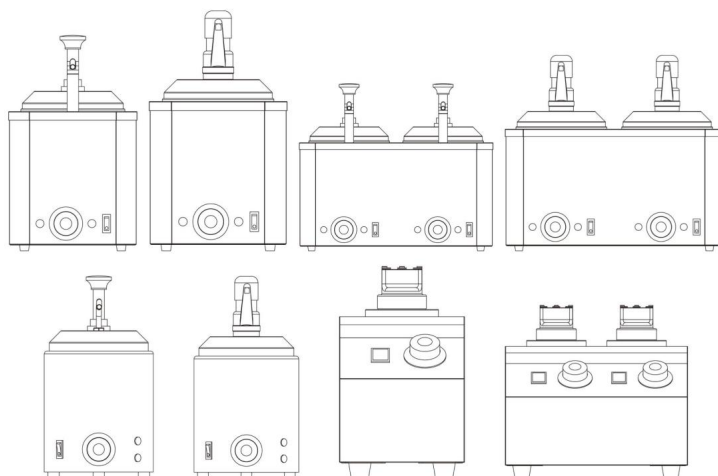
Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CHAUFFE-SAUCE AVEC POMPE

Modèle : BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02.



## BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

### AVIS:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Les codes locaux concernant l'installation varient considérablement d'une région à l'autre. La National Fire Protection Association, Inc., indique dans sa dernière édition de la norme NFPA96 que les codes locaux sont « l'autorité compétente » en ce qui concerne les exigences relatives à l'installation de l'équipement. Par conséquent, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux.

### AVERTISSEMENT:

Pour votre sécurité, ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Gardez la zone libre et exempte de matériaux combustibles. (Voir ANSI Z83. 14B, 1991.)

### AVERTISSEMENT:

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.

### PRUDENCE:

Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus uniquement pour un usage commercial. Si ces modèles sont placés de manière à ce que le grand public puisse utiliser l'équipement, assurez-vous que des précautions, des avertissements et des instructions d'utilisation sont affichés à proximité de chaque unité afin que toute personne utilisant l'équipement l'utilise correctement et ne se blesse pas ou n'endommage pas l'équipement.

### AVIS:

Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre électriquement et être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code électrique national ANSI/NFPA70-

dernière édition. L'installation canadienne doit être conforme avec la norme CSA C.22.2 numéro 0 M1 982 Exigences générales - Canadiennes Code de l'électricité, partie II, 109-M1981 - Appareils de cuisson commerciaux. N'utilisez pas de appareil avec un cordon ou une fiche endommagés si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.

AVERTISSEMENT:

1. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION** - Débranchez et coupez toute alimentation de l'équipement avant nettoyage de l'équipement. **NE PAS** immerger aucune partie de cet équipement dans l'eau.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent ne jouez pas avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer les opérations de nettoyage et d'utilisation. entretien sans surveillance.
3. Cet appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

AVERTISSEMENT:

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent entraîner dommages matériels, blessures ou décès. Toute modification apportée à cet équipement annulera la garantie et peut provoquer une situation dangereuse. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que utilisation prévue. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuterie externe ou un système de télécommande séparé. **NE JAMAIS** effectuer de modifications ou modifications à apporter à cet équipement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface ferme, sèche et plane. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant l'installation, l'entretien ou l'utilisation de cet équipement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Instructions d'installation et d'utilisation

Remarque : Lavez soigneusement toutes les pièces avant chaque utilisation.

Attention : **NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL SANS EAU.** Vérifiez le niveau d'eau

fréquemment pendant le fonctionnement. Appliquez plus d'eau si nécessaire.

Attention : le bec de la pompe devient chaud pendant le fonctionnement. Pour éviter tout risque de blessure grave, blessure, utilisez des gants de protection résistants à la chaleur lors de la manipulation de l'appareil chaud.

Attention : NE PAS UTILISER À HAUTE TEMPÉRATURE PENDANT PLUS DE 45 MINUTES.

Le contenu peut surchauffer et brûler.

1. Remplissez les puits.

a. Si vous utilisez une boîte ou un insert n° 10, localisez et placez l'entretoise incluse au bas de la unité. Ceci est utilisé pour soutenir une canette ou un insert n° 10 et créer un espace d'eau pour plus de chauffage uniforme. b.

Remplissez chaque puits avec 5 tasses d'eau chaude. Il est recommandé d'utiliser de l'eau filtrée.

i. Ne pas trop remplir.

ii. Vérifiez les niveaux d'eau tout au long de la période de rétention.

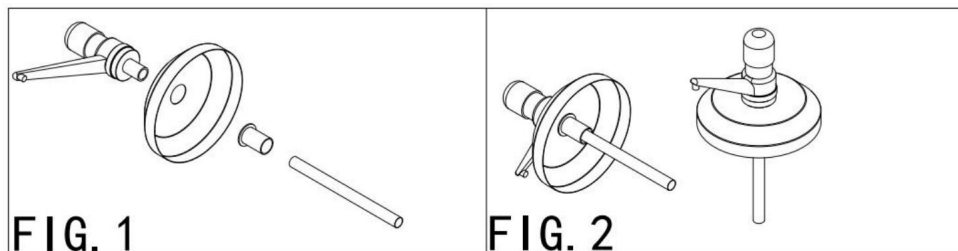
iii. Chauffe-biberon à sauce : laissez un espace d'au moins ½ po entre le haut de la conduite d'eau et le bord plus chaud. Trop d'eau provoquera un débordement d'eau lorsque les bouteilles sont utilisées.

2. Placez la boîte n° 10 ou l'insert (bouteilles) dans les puits. NE JAMAIS PLACER DE LA NOURRITURE DIRECTEMENT DANS LE Puits.

a. Chauffe-biberon : Il n'est pas nécessaire d'utiliser l'entretoise. Il suffit de placer le porte-biberon à l'intérieur du puits.

i. Remarque : Pour le chauffe-biberon, utilisez uniquement des biberons ayant une résistance thermique minimale de 200 degrés Fahrenheit ou plus. Vérifiez auprès du fabricant de vos bouteilles pour garantir qu'ils peuvent être utilisés dans un chauffe-biberon.

3. Installez maintenant les accessoires du couvercle ou la ou les pompes. Pour les détails d'installation du plastique pompes (modèle n° : PBH-01, PBH-02, RPBH-01), veuillez vous référer aux figures ci-dessous

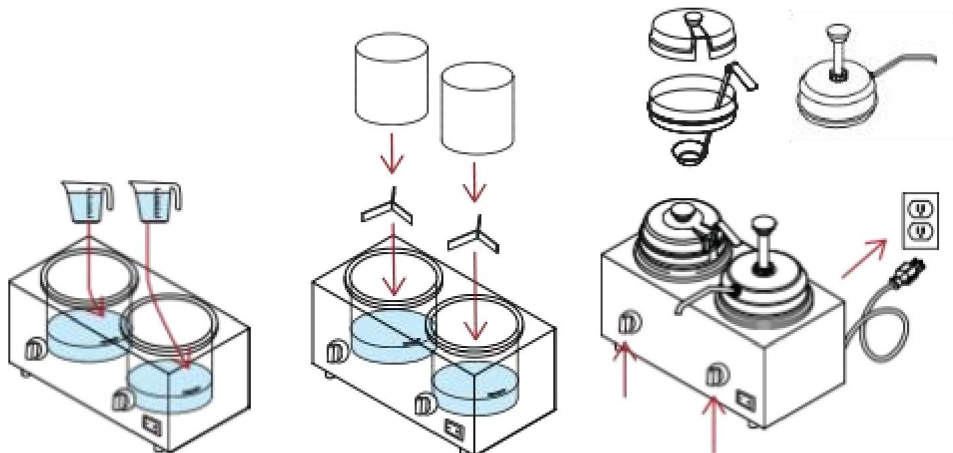


4. Branchez le cordon d'alimentation sur la source d'alimentation et appuyez sur le ou les interrupteurs pour les mettre en

position « On ». a. Réglez le bouton thermostatique sur la température de service recommandée par le fabricant de produits alimentaires.

b. Pour chauffer l'appareil plus rapidement, vous pouvez régler temporairement la température au maximum.

Une fois que les aliments ont atteint la température souhaitée, réajustez la température à holding.



Re-thermalisation : est obtenue lorsqu'une unité élève la température du produit alimentaire

d'une température réfrigérée de 40 degrés Fahrenheit à une température de service sécuritaire de 165

degrés Fahrenheit sur une période de 2 heures. Surveillez attentivement les aliments pour assurer leur sécurité.

Les aliments froids ne doivent pas être ajoutés à l'appareil pour être remis en température pendant que des aliments chauds sont en cours de préparation.

en cours de détention.

Maintien des aliments chauds : Il est obtenu en maintenant la température d'un produit alimentaire à

ou au-dessus de 150 degrés Fahrenheit pendant au moins 2 heures. Surveillez attentivement les aliments pour les aliments sécurité.

Conseils

• Il faudra peut-être jusqu'à trois empreintes du piston pour amorcer complètement et distribuer l'épaisseur produits. Si la pompe ne distribue pas correctement, retirez-la et assurez-vous que

Le joint torique est à la bonne place. S'il manque, assurez-vous que le joint torique n'a pas été retiré

dans le tube plongeur de la pompe. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la rupture d'un joint torique pompé lorsque les aliments sont ventilés. • L'insert

de pompe ne fonctionnera pas correctement avec des aliments froids et/ou des sauces.

préchauffez les aliments et/ou les sauces avant d'essayer d'utiliser la pompe. • Le chauffe-biberon à sauce est conçu pour être utilisé avec des bouteilles de 24 oz ou moins.

• L'utilisation d'inserts et de doublures d'inserts, ou de canettes n° 10, peut faciliter les changements et le nettoyage beaucoup plus facile. •

Utilisez toujours des entretoises sous les canettes ou les inserts n° 10 pour améliorer la consistance du chauffage et pour vous assurer que tous les aliments sont pompés hors du récipient. •

N'oubliez pas de vider l'eau chaque jour plutôt que d'en ajouter plus. Cela

prolonger la durée de vie de votre

appareil. • Il est recommandé de garder le couvercle, le capot ou la pompe sur l'appareil pour aider à maintenir température du produit.

#### Nettoyage

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de jet d'eau ou de nettoyeur haute pression.

Assurez-vous que l'appareil est débranché et éteint avant de le nettoyer.

1. Avant la première utilisation et après une utilisation quotidienne, démontez l'appareil et lavez-le parties.

2. Videz l'eau chaque jour et rincez à l'eau claire.

3. Nettoyez bien l'intérieur et les surfaces extérieures. Nous recommandons Noble Chemical

Détergent doux Sun Bright. N'utilisez pas de détergent abrasif, caustique ou à base d'ammoniaque.

nettoyants. Une brosse en nylon légèrement abrasive peut éliminer les aliments tenaces ou les minéraux dépôts à l'intérieur de l'appareil. N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou de tampons de nettoyage qui pourraient rayer les surfaces extérieures.

4. Nettoyage de la pompe : nettoyez soigneusement la pompe entre chaque utilisation.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **Saucenwärmer mit Pumpe**

**MODELL: BH-01/ PBH-01/ BH-02/ PBH-02/ RBH-01/ RPBH-01/ CH-01/ CH-02**

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

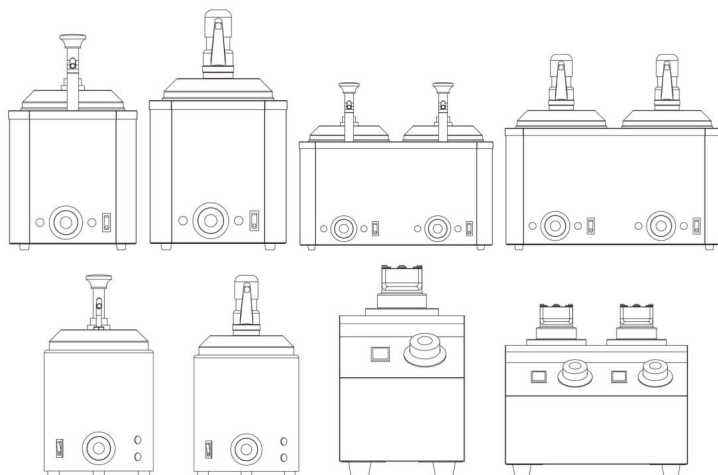
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Saucenwärmer mit Pumpe

MODELL: BH-01/ PBH-01/ BH-02/ PBH-02/ RBH-01/ RPBH-01/ CH-01/ CH-02



## Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

### **BEACHTEN:**

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Die örtlichen Vorschriften zur Installation variieren stark von Gebiet zu Gebiet. Die National Fire Protection Association, Inc. gibt in ihrer neuesten Ausgabe von NFPA96 an, dass die örtlichen Vorschriften die „zuständige Behörde“ sind, wenn es um Anforderungen für die Installation von Geräten geht. Daher muss die Installation allen örtlichen Vorschriften entsprechen.

### **WARNUNG:**

Lagern oder verwenden Sie aus Sicherheitsgründen kein Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Halten Sie den Bereich frei von brennbaren Materialien. (Siehe ANSI Z83. 14B, 1991.)

### **WARNUNG:**

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

### **VORSICHT:**

Diese Modelle sind nur für den gewerblichen Gebrauch konzipiert, gebaut und verkauft. Wenn diese Modelle so aufgestellt werden, dass die Allgemeinheit die Geräte benutzen kann, stellen Sie sicher, dass in der Nähe jedes Geräts Vorsichtshinweise, Warnungen und Betriebsanweisungen angebracht sind, damit jeder, der die Geräte benutzt, sie richtig verwendet und sich nicht verletzt oder die Geräte beschädigt.

### **BEACHTEN:**

Nach der Installation muss das Gerät elektrisch geerdet sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen. Falls keine örtlichen Vorschriften vorhanden sind, muss dies dem nationalen ElektrostANDARD ANSI/NFPA70-

neueste Ausgabe. Kanadische Installation muss mit CSA-STANDARD C.22.2 Nummer 0 M1 982 Allgemeine Anforderungen-Kanadische Elektrischer Code Teil II, 109-M1981- Gewerbliche Kochgeräte. Verwenden Sie keine Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt werden.

**WARNUNG:**

1. **STROMSCHLAGGEFAHR** – Ziehen Sie den Stecker und schalten Sie das Gerät AUS, bevor Sie Reinigen des Geräts. Tauchen Sie KEINE Teile dieses Geräts in Wasser.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen verwendet werden, mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur Benutzung des Geräts erhalten haben. das Gerät sicher zu bedienen und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keine Reinigungs- und Wartung ohne Aufsicht.
3. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Nicht in Wasser tauchen.

**WARNUNG:**

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung können dazu führen, Sachschäden, Verletzungen oder Tod. Jegliche Änderungen an diesem Gerät führen zum Erlöschen der Garantie und kann einen gefährlichen Zustand verursachen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als bestimmungsgemäßer Gebrauch. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externer Timer oder ein separates Fernbedienungssystem. Nehmen Sie NIEMALS Änderungen vor oder Änderungen an diesem Gerät sind nicht gestattet. Arbeiten Sie stets auf einer festen, trockenen und ebenen Fläche. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Installation, Wartung oder Betrieb dieser Geräte.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

## **Installations- und Betriebsanleitung**

**Hinweis:** Alle Teile vor jedem Gebrauch gründlich waschen.

**Achtung:** **BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT OHNE WASSER.** Überprüfen Sie den Wasserstand

während des Betriebs häufig. Bei Bedarf mehr Wasser zuführen.

**Achtung:** Der Pumpenauslauf wird während des Betriebs heiß. Um mögliche schwere

Um Verletzungen zu vermeiden, tragen Sie beim Umgang mit dem heißen Gerät hitzebeständige Schutzhandschuhe.

**Achtung: NICHT LÄNGER ALS 45 MINUTEN BEI HOHER HITZE BETRIEBEN.**

Der Inhalt könnte überhitzen und verbrennen.

1. Vertiefungen füllen.

a. Wenn Sie eine Dose oder einen Einsatz Nr. 10 verwenden, suchen Sie den mitgelieferten Abstandshalter am Boden des Einheits. Dies wird verwendet, um eine #10 Dose oder einen Einsatz zu stützen und einen Wasserspalt für mehr zu schaffen gleichmäßiges Erhitzen.

b. Füllen Sie jede Vertiefung mit 5 Tassen heißem Wasser. Gefiltertes Wasser wird empfohlen.

i. Nicht überfüllen.

ii. Überprüfen Sie den Wasserstand während der gesamten Haltezeit.

iii. Soßenflaschenwärmer: Lassen Sie mindestens ½ Zoll Abstand zwischen der Oberkante der Wasserleitung und der wärmere Rand. Zu viel Wasser führt dazu, dass Wasser überläuft, wenn Flaschen gebraucht.

2. Legen Sie eine Dose oder einen Einsatz (oder eine Flasche) Nr. 10 in die Vertiefung .

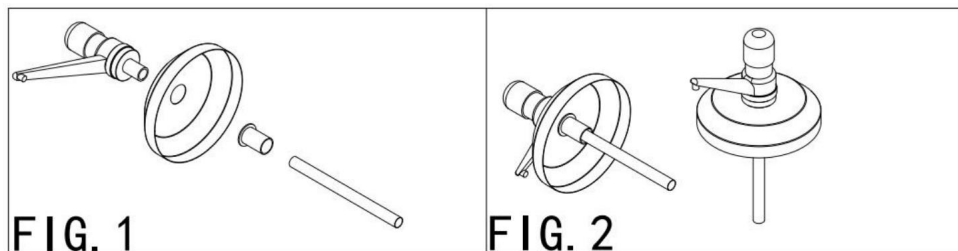
**DIREKT IN DEN BRUNNEN.**

a. Flaschenwärmer: Es ist nicht nötig, den Abstandshalter zu verwenden. Platzieren Sie einfach den Flaschenhalter im Inneren des Brunnens.

i. Hinweis: Verwenden Sie für den Flaschenwärmer nur Flaschen, die eine Mindestwärmebeständigkeit aufweisen von 200 Grad Fahrenheit oder höher. Erkundigen Sie sich beim Hersteller Ihrer Flaschen um die Nutzung im Fläschchenwärmer zu gewährleisten.

3. Installieren Sie nun Deckelzubehör oder Pumpe(n). Für Installationsdetails von Kunststoff

Pumpen (Modell-Nr.: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), siehe Abbildungen unten

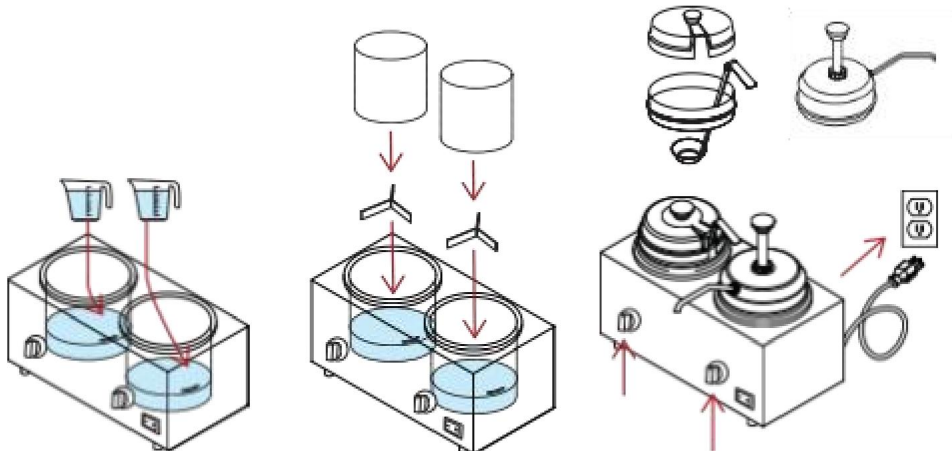


4. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose und stellen Sie den/die Schalter auf die Position „Ein“. a. Stellen Sie den Thermostatknopf auf die vom Lebensmittelhersteller empfohlene Portionsgröße ein.

Temperatur(en) oder gewünschte Temperatur. b. Um das

Gerät schneller aufzuheizen, können Sie die Temperatur vorübergehend auf Maximum einstellen.

Sobald das Essen die gewünschte Temperatur erreicht hat, regeln Sie die Temperatur wieder herunter auf halten.



Re-Thermalisierung: Wird erreicht, wenn eine Einheit die Temperatur des Lebensmittels erhöht

von gekühlten 40 Grad Fahrenheit bis zu einer sicheren Serviertemperatur von 165

Grad Fahrenheit innerhalb von 2 Stunden. Überwachen Sie die Lebensmittelsicherheit sorgfältig.

Kalte Speisen sollten nicht zur erneuten Erhitzung in das Gerät gegeben werden, während warme Speisen festgehalten wird.

Warmhalten von Lebensmitteln: Dies wird erreicht, wenn die Temperatur eines Lebensmittels bei

oder über 150 Grad Fahrenheit für mindestens 2 Stunden. Beobachten Sie Lebensmittel genau auf Lebensmittel Sicherheit.

Tipps

- Es können bis zu drei Stöße des Kolbens erforderlich sein, um die dicke Produkte. Wenn die Pumpe nicht richtig dosiert, entfernen Sie sie und stellen Sie sicher, dass die Der O-Ring ist an der richtigen Stelle. Wenn er fehlt, stellen Sie sicher, dass der O-Ring nicht herausgezogen wurde in das Pumpenkolbenrohr. Andernfalls kann ein beschädigter O-Ring entstehen, der beim Entlüften der Speisen herausgepumpt wird.
- Der Pumpeneinsatz funktioniert bei kalten Speisen und/oder Soßen nicht richtig. Richtig

Erwärmen Sie Nahrungsmittel und/oder Soßen vor, bevor Sie versuchen, die Pumpe zu verwenden. • Der Soßenflaschenwärmer ist für die Verwendung mit 24-oz-Flaschen oder kleiner vorgesehen.

• Durch die Verwendung von Einsätzen und Einsatzbeuteln oder #10-Dosen können Auswechslungen und Reinigungen viel einfacher. •

Verwenden Sie immer Abstandhalter unter #10 Dosen oder Einsätzen, um die Heizkonsistenz zu verbessern und um sicherzustellen, dass das gesamte Futter aus dem Behälter gepumpt

wird. • Denken Sie daran, das Wasser jeden Tag zu leeren, anstatt neues Wasser hinzuzufügen. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer Ihres

Geräts. • Es wird empfohlen, den Deckel, die Abdeckung oder die Pumpe auf dem Gerät zu belassen, um Produkttemperatur.

Reinigung

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie niemals einen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger.

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und ausgeschaltet ist.

1. Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch das Gerät zerlegen und die abnehmbaren Teile.

2. Täglich das Wasser entleeren und mit klarem Wasser nachspülen.

3. Reinigen Sie den Innen- und Außenbereich. Wir empfehlen Noble Chemical

Sun Bright mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel, ätzenden oder ammoniakhaltigen

Reinigungsmittel. Eine leicht abrasive Nylonbürste kann hartnäckige Speisereste oder

Depots im Geräteinneren. Verwenden Sie keine Metallschaber oder Reinigungspads, die die Außenflächen verkratzen.

4. Pumpenreinigung: Reinigen Sie die Pumpe zwischen jedem Gebrauch gründlich.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **SCALDASALSA CON POMPA**

**MODELLO: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

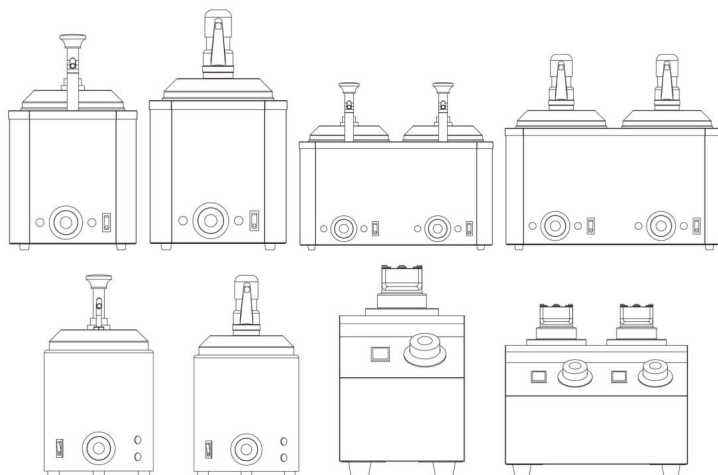
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SCALDASALSA CON POMPA

MODELLO: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02



## HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia  
elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

### **AVVISO:**

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. I codici locali riguardanti l'installazione variano notevolmente da un'area all'altra. La National Fire Protection Association, Inc., afferma nella sua ultima edizione di NFPA96 che i codici locali sono "autorità con giurisdizione" quando si tratta di requisiti per l'installazione di apparecchiature. Pertanto, l'installazione deve essere conforme a tutti i codici locali.

### **AVVERTIMENTO:**

Per la vostra sicurezza, non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro elettrodomestico. Mantenere l'area libera e sgombra da materiali combustibili. (Vedere ANSI Z83. 14B, 1991.)

### **AVVERTIMENTO:**

Installazione, regolazione, modifica, assistenza o manutenzione non corrette possono causare danni alla proprietà, lesioni o morte. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di installare o effettuare la manutenzione di questa apparecchiatura.

### **ATTENZIONE:**

Questi modelli sono progettati, costruiti e venduti solo per uso commerciale. Se questi modelli sono posizionati in modo che il pubblico in generale possa utilizzare l'attrezzatura, assicurarsi che le precauzioni, gli avvisi e le istruzioni operative siano affissi vicino a ciascuna unità in modo che chiunque utilizzi l'attrezzatura la utilizzi correttamente e non si ferisca o danneggi l'attrezzatura.

### **AVVISO:**

Una volta installata, l'unità deve essere dotata di messa a terra elettrica e conforme ai codici locali o, in assenza di codici locali, al codice elettrico nazionale ANSI/NFPA70-

ultima edizione. L'installazione canadese deve essere conforme con CSA-STANDARD C.22.2 Numero 0 M1 982 Requisiti generali-canadese Codice elettrico Parte II, 109-M1981 - Apparecchiature di cottura commerciali. Non utilizzare un unità con un cavo o una spina danneggiati se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in alcun modo.

**AVVERTIMENTO:**

1. **PERICOLO DI SCOSSA** – Scollegare e spegnere l'apparecchiatura prima di pulizia dell'attrezzatura. NON immergere nessuna parte di questa attrezzatura nell'acqua.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso di l'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli connessi. I bambini devono non giocare con l'apparecchio. I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia e uso manutenzione senza supervisione.
3. Questo apparecchio non deve essere pulito con getto d'acqua. Non immergere in acqua.

**AVVERTIMENTO:**

Un'installazione, una regolazione, una modifica, un servizio o una manutenzione impropri possono causare danni alla proprietà, lesioni o morte. Qualsiasi modifica a questa apparecchiatura invaliderà la garanzia e può causare una condizione pericolosa. Non utilizzare questa unità per scopi diversi da uso previsto. Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato. NON apportare MAI modifiche o modifiche a questa attrezzatura. Operare sempre su una superficie solida, asciutta e piana. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima l'installazione, la manutenzione o il funzionamento di questa apparecchiatura.

## **SALVA QUESTE ISTRUZIONI**

### **Istruzioni per l'installazione e l'uso**

**Nota:** lavare accuratamente tutte le parti prima di ogni utilizzo.

**Attenzione:** NON FAR FUNZIONARE L'UNITÀ SENZA ACQUA. Controllare il livello dell'acqua

frequentemente durante il funzionamento. Applicare più acqua se necessario.

**Attenzione:** il beccuccio della pompa diventa caldo durante il funzionamento. Per evitare possibili gravi lesioni, utilizzare guanti protettivi resistenti al calore quando si maneggia l'unità calda.

Attenzione: **NON UTILIZZARE A CALORE ELEVATO PER PIÙ DI 45 MINUTI.**

Il contenuto potrebbe surriscaldarsi e bruciare.

1. Riempire i pozzetti.

a. Se si utilizza la lattina o l'inserto n. 10, individuare e posizionare il distanziatore incluso nella parte inferiore dell'unità. Questo viene utilizzato per supportare una lattina o un inserto #10 e creare uno spazio per l'acqua per altro riscaldamento uniforme.

b. Riempire ogni pozzetto con 5 tazze di acqua calda. Si consiglia acqua filtrata.

i. Non riempire eccessivamente.

ii. Controllare i livelli dell'acqua durante tutto il periodo di mantenimento.

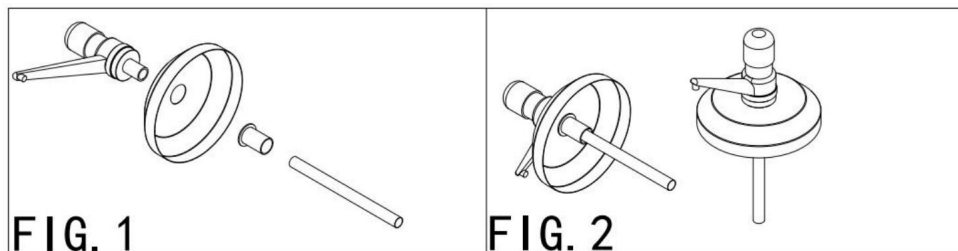
iii. Scalda biberon: lasciare almeno ½" di spazio tra la parte superiore della linea dell'acqua e il bordo più caldo. Troppa acqua farà traboccare l'acqua quando le bottiglie sono usate.

2. Posizionare la lattina n. 10 o l'inserto (o le bottiglie) nel pozzetto. **NON POSIZIONARE MAI IL CIBO DIRETTAMENTE NEL POZZO.**

a. Scalda biberon: non c'è bisogno di usare il distanziatore. Basta posizionare il porta biberon all'interno del pozzo.

i. Nota: per lo scaldabiberon, utilizzare solo biberon che abbiano una resistenza minima al calore di 200 gradi Fahrenheit o superiore. Controlla con il produttore delle tue bottiglie per garantire che possano essere utilizzati nello scaldabiberon.

3. Ora installare gli accessori del coperchio o la/le pompa/e. Per i dettagli di installazione della plastica pompe (Modello n.: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), fare riferimento alle figure sottostanti

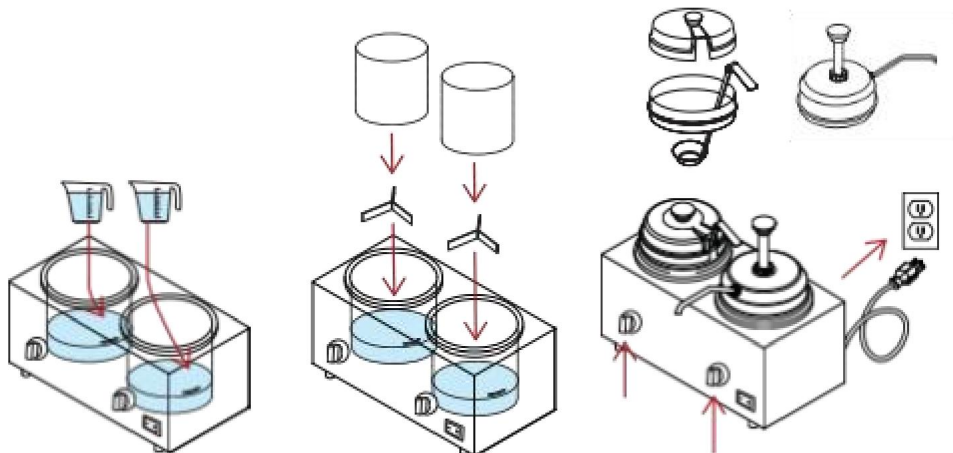


4. Collegare il cavo alla fonte di alimentazione e premere l'interruttore/gli interruttori sulla posizione "On". a. Impostare la manopola termostatica sulla porzione consigliata dal produttore dell'alimento

temperatura(e) o temperatura desiderata. b. Per riscaldare

l'unità più velocemente, è possibile impostare temporaneamente la temperatura al massimo.

Una volta che il cibo ha raggiunto la temperatura desiderata, abbassare nuovamente la temperatura a presa.



Riternalizzazione: si ottiene quando un'unità aumenta la temperatura del prodotto alimentare da una temperatura refrigerata di 40 gradi Fahrenheit a una temperatura di servizio sicura di 165

gradi Fahrenheit entro un periodo di 2 ore. Monitorare attentamente gli alimenti per la sicurezza alimentare.

Non aggiungere cibi freddi all'unità per la riternalizzazione mentre si sta riscaldando il cibo caldo.

in corso di detenzione.

Mantenimento degli alimenti caldi: si ottiene quando si mantiene la temperatura di un prodotto alimentare a

o sopra i 150 gradi Fahrenheit per almeno 2 ore. Monitorare attentamente il cibo per il cibo

sicurezza.

Suggerimenti

- Potrebbero essere necessarie fino a tre impronte dello stantuffo per innescare completamente e distribuire lo spessore prodotti. Se la pompa non eroga correttamente, rimuoverla e assicurarsi che 'O-Ring' è nel posto giusto. Se manca, assicurati che l'O-Ring non sia stato tirato nel tubo dello stantuffo della pompa. In caso contrario, potrebbe verificarsi la rottura dell'O-Ring pompato fuori quando il cibo viene sfiatato.
- L'insero della pompa non funzionerà correttamente con cibi freddi e/o salse. Correttamente

preriscaldare cibi e/o salse prima di provare a usare la pompa. • Lo scaldabiberon per salse è progettato per essere usato con biberon da 24 onces o più piccoli.

- Utilizzando inserti e rivestimenti per inserti, o lattine n. 10, è possibile effettuare sostituzioni e pulizie molto più facilmente.
- Utilizzare sempre distanziatori sotto le lattine n. 10 o inserti per migliorare la consistenza del riscaldamento e per garantire che tutto il cibo venga pompato dal contenitore. •

Ricordati di svuotare l'acqua ogni giorno anziché aggiungerne altra. Questo prolunga la durata della tua unità.

- Si consiglia di tenere il coperchio, la copertura o la pompa sull'unità per aiutare a mantenerla temperatura del prodotto.

#### Pulizia

Non immergere mai l'unità in acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare mai getti d'acqua o idropultrici.

Prima di pulirlo, assicurarsi che l'unità sia scollegata e spenta.

1. Prima del primo utilizzo e dopo l'uso quotidiano, smontare l'unità e lavare i componenti rimovibili parti.

2. Svuotare l'acqua ogni giorno e risciacquare con acqua pulita.

3. Pulire bene l'interno e le superfici esterne. Consigliamo Noble Chemical

Detergente delicato Sun Bright. Non usare abrasivi, caustici o a base di ammoniaca.

detergenti. Una spazzola di nylon leggermente abrasiva può rimuovere cibo ostinato o minerali depositi all'interno dell'unità. Non utilizzare raschietti metallici o tamponi di pulizia che potrebbero graffiare le superfici esterne.

4. Pulizia della pompa: pulire accuratamente la pompa tra un utilizzo e l'altro.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Supporto tecnico e certificato di garanzia  
elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **CALENTADOR DE SALSAS CON BOMBA**

**MODELO: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02**

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

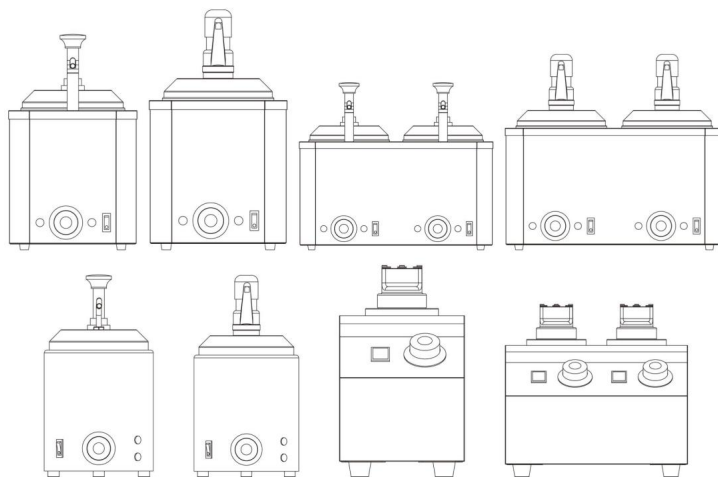
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CALENTADOR DE SALSAS CON BOMBA

MODELO: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02



**¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!**

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

**Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

### AVISO:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Los códigos locales sobre instalación varían mucho de una zona a otra. La Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Inc., afirma en su última edición de NFPA96 que los códigos locales son la "autoridad competente" en lo que respecta a los requisitos para la instalación de equipos. Por lo tanto, la instalación debe cumplir con todos los códigos locales.

### ADVERTENCIA:

Por su seguridad, no almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato. Mantenga el área libre de materiales combustibles. (Consulte la norma ANSI Z83.14B, 1991).

### ADVERTENCIA:

La instalación, el ajuste, la modificación, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden provocar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o realizar el mantenimiento de este equipo.

### PRECAUCIÓN:

Estos modelos están diseñados, fabricados y vendidos únicamente para uso comercial. Si estos modelos se colocan de forma que el público en general pueda utilizar el equipo, asegúrese de que se coloquen precauciones, advertencias e instrucciones de funcionamiento cerca de cada unidad para que cualquier persona que utilice el equipo lo haga correctamente y no se lesione ni dañe el equipo.

### AVISO:

Una vez instalada, la unidad debe estar conectada a tierra eléctricamente y cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el código eléctrico nacional ANSI/NFPA70-

última edición. La instalación canadiense debe cumplir con CSA-STANDARD C.22.2 Número 0 M1 982 Requisitos generales canadienses Código Eléctrico Parte II, 109-M1981 - Aparatos de cocina comerciales. No utilice un unidad con un cable o enchufe dañado si el aparato funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera.

ADVERTENCIA:

1. PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA : Desconecte y apague toda la energía del equipo antes Limpieza del equipo. NO sumerja ninguna parte de este equipo en el agua.
2. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso de el aparato de forma segura y comprenda los peligros que implica. Los niños deben No juegue con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza y uso. mantenimiento sin supervisión.
3. Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua. No lo sumerja en agua.

ADVERTENCIA:

Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños a la propiedad, lesiones o muerte. Cualquier alteración a este equipo anulará la garantía. garantía y puede causar una situación peligrosa. No utilice esta unidad para ningún otro fin que no sea Uso previsto. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. NUNCA realice modificaciones ni Modificaciones a este equipo. Siempre opere sobre una superficie firme, seca y nivelada. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes instalar, reparar u operar este equipo.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Instrucciones de instalación y funcionamiento

Nota: Lave todas las piezas adecuadamente antes de cada uso.

Precaución: NO OPERE LA UNIDAD SIN AGUA. Verifique el nivel de agua.

con frecuencia durante el funcionamiento. Aplique más agua según sea necesario.

**Precaución:** El surtidor de la bomba se calienta durante el funcionamiento. Para evitar posibles daños lesiones, utilice guantes protectores resistentes al calor al manipular la unidad caliente.

**Advertencia:** NO UTILICE A TEMPERATURAS ALTAS DURANTE MÁS DE 45 MINUTOS.

El contenido puede sobrecalentarse y quemarse.

1. Rellenar los pozos.

a. Si utiliza una lata o inserto n.º 10, ubique y coloque el espaciador incluido en la parte inferior de la Unidad. Se utiliza para sostener una lata n.º 10 o un inserto y crear un espacio de agua para más Calentamiento uniforme.

b. Llene cada pocillo con 5 tazas de agua caliente. Se recomienda agua filtrada.

i. No llene demasiado.

ii. Verificar los niveles de agua durante todo el período de retención.

iii. Calentador de botellas de salsa: deje al menos  $\frac{1}{2}$ " de espacio entre la parte superior de la línea de agua y el borde más cálido. Demasiada agua hará que el agua se desborde cuando se colocan las botellas.

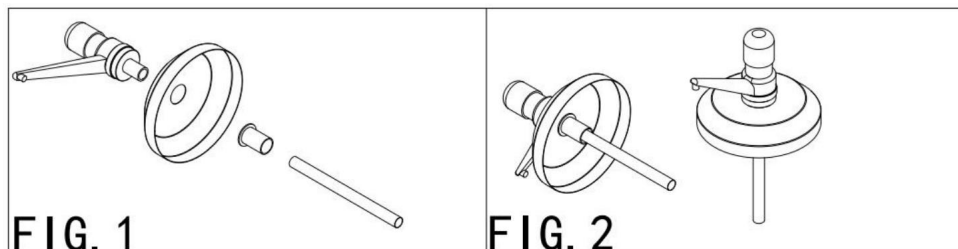
usado.

2. Coloque una lata n.º 10 o un inserto (botellas r) en el hueco. **NUNCA COLOQUE ALIMENTOS DIRECTAMENTE AL POZO.**

a. Calentador de biberones: No es necesario utilizar el espaciador. Simplemente coloque el portabiberones Dentro del pozo.

i. Aviso: Para calentar biberones, utilice únicamente biberones que tengan una resistencia mínima al calor. de 200 grados Fahrenheit o más. Consulte con el fabricante de sus botellas para garantizar que se puedan utilizar en un caliente biberones.

3. Ahora instale los accesorios de la tapa o la(s) bomba(s). Para obtener detalles de instalación de plástico Bombas (Número de modelo: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), consulte las figuras a continuación

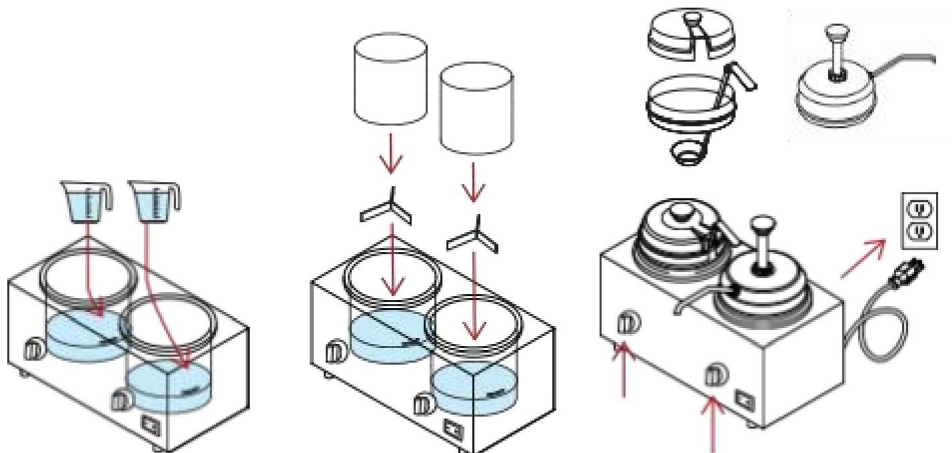


4. Enchufe el cable a la fuente de alimentación y coloque el interruptor en la posición "On" (Encendido).

a. Coloque la perilla termostática en la porción recomendada por el fabricante del alimento.

b. Para calentar la unidad más rápido, puede configurar temporalmente la temperatura al máximo.

Una vez que la comida haya alcanzado la temperatura deseada, vuelva a ajustar la temperatura a tenencia.



Retermalización: Se logra cuando una unidad eleva la temperatura del producto alimenticio.

Desde una temperatura refrigerada de 40 grados Fahrenheit hasta una temperatura segura para servir de 165 grados. grados Fahrenheit en un período de 2 horas. Vigile de cerca los alimentos para garantizar su seguridad.

No se deben agregar alimentos fríos a la unidad para recalentarlos mientras se almacenan alimentos calientes. siendo retenido.

Mantenimiento de alimentos calientes: se logra cuando se mantiene la temperatura de un producto alimenticio a o superior a 150 grados Fahrenheit durante al menos 2 horas. Vigile de cerca los alimentos para detectar posibles seguridad.

#### Consejos

- Pueden necesitarse hasta tres impresiones del émbolo para preparar y expender completamente el líquido espeso. productos. Si la bomba no dispensa correctamente, retírela y asegúrese de que

La junta tórica está en el lugar correcto. Si falta, asegúrese de que la junta tórica no se haya desprendido.

- El inserto de la bomba no funcionará correctamente con alimentos y/o salsas frías. Si no se hace esto, se puede romper una junta tórica y salir por la bomba cuando se extrae el alimento.

Pre caliente los alimentos y/o las salsas antes de intentar usar el extractor. • El calentador de biberones para salsas está diseñado para usarse con biberones de 24 oz o más pequeños.

• El uso de insertos y revestimientos de insertos, o latas n.º 10, puede facilitar los cambios y la limpieza.

• Utilice siempre

espaciadores debajo de latas n.º 10 o insertos para mejorar la consistencia del calentamiento.

y para asegurar que toda la comida se extraiga del recipiente. •

Recuerde vaciar el agua todos los días en lugar de agregar más agua. Esto

Prolonga la vida útil de tu unidad. •

Se recomienda mantener la tapa, cubierta o bomba en la unidad para ayudar a mantener temperatura del producto.

### Limpieza

Nunca sumerja la unidad en agua ni en ningún líquido.

Nunca utilice chorro de agua ni hidrolavadora.

Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y apagada antes de limpiarla.

1. Antes del primer uso y después del uso diario, desmonte la unidad y lave las partes extraíbles. regiones.

2. Vacíe el agua cada día y enjuague con agua limpia.

3. Limpie bien el interior y las superficies externas. Recomendamos Noble Chemical

Detergente suave Sun Bright. No utilice productos abrasivos, cáusticos o a base de amoníaco.

Limpiadores. Un cepillo de nailon ligeramente abrasivo puede eliminar restos de comida o minerales.

dépósitos en el interior de la unidad. No utilice raspadores de metal ni estropajos de limpieza que puedan rayar las superficies externas.

4. Limpieza de la bomba: limpie la bomba minuciosamente entre cada uso.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z POMPKĄ

MODEL: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

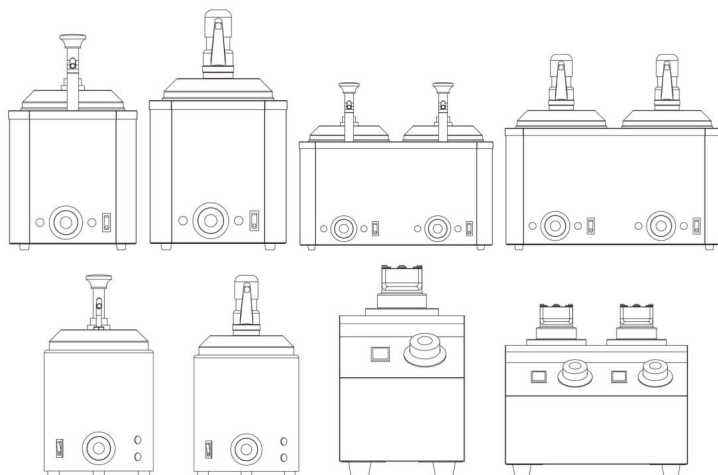
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z POMPĄ

MODEL: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

## WAŻNE ZABEZPIECZENIA



Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

### OGŁOSZENIE:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Lokalne przepisy dotyczące instalacji różnią się znacznie w zależności od obszaru. National Fire Protection Association, Inc. stwierdza w swoim najnowszym wydaniu NFPA96, że lokalne przepisy są „władzą mającą jurysdykcję”, jeśli chodzi o wymagania dotyczące instalacji sprzętu. Dlatego instalacja powinna być zgodna ze wszystkimi lokalnymi przepisami.

### OSTRZEŻENIE:

Dla własnego bezpieczeństwa nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych oparów lub cieczy w pobliżu tego lub jakichkolwiek urządzeń. Utrzymuj obszar wolny od materiałów łatwopalnych. (Patrz ANSI Z83.14B, 1991.)

### OSTRZEŻENIE:

Niewłaściwa instalacja, regulacja, modyfikacja, serwis lub konserwacja może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia lub śmierć. Przed zainstalowaniem lub serwisowaniem tego sprzętu należy dokładnie przeczytać instrukcje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji.

### OSTROŻNOŚĆ:

Te modele są zaprojektowane, zbudowane i sprzedawane wyłącznie do użytku komercyjnego. Jeśli te modele są ustawione tak, aby ogół społeczeństwa mógł korzystać ze sprzętu, upewnij się, że ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje obsługi są umieszczone w pobliżu każdego urządzenia, aby każdy, kto używa sprzętu, mógł go używać prawidłowo i nie zranił się ani nie uszkodził sprzętu.

### OGŁOSZENIE:

Po zainstalowaniu urządzenie musi być uziemione elektrycznie i spełniać wymogi lokalnych przepisów lub, w przypadku braku przepisów lokalnych, krajowe przepisy elektryczne ANSI/NFPA70-

najnowsze wydanie. Instalacja kanadyjska musi być zgodna z normą CSA-STANDARD C.22.2 numer 0 M1 982 Wymagania ogólne — kanadyjskie Część II Kodeksu Elektrycznego, 109-M1981- Urządzenia do gotowania komercyjnego. Nie używaj urządzenie z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało uszkodzone uszkodzone w jakikolwiek sposób.

**OSTRZEŻENIE:**

1. RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM – Przed przystąpieniem do pracy odłącz i wyłącz zasilanie całego urządzenia. czyszczenie sprzętu. NIE zanurzaj żadnej części tego sprzętu w wodzie.
2. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących korzystania z nich urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci powinny nie bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i użytkowaniem urządzenia. konserwacja bez nadzoru.
3. Tego urządzenia nie wolno czyścić strumieniem wody. Nie zanurzać w wodzie.

**OSTRZEŻENIE:**

Niewłaściwa instalacja, regulacja, zmiana, serwis lub konserwacja mogą spowodować uszkodzenia mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Wszelkie zmiany w tym sprzęcie unieważnią gwarancji i może spowodować niebezpieczną sytuację. Nie używaj tego urządzenia w celach innych niż przeznaczenie. To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. NIGDY nie dokonuj zmian ani modyfikacje tego sprzętu. Zawsze pracuj na twardej, suchej i równej powierzchni. Przed przystąpieniem do prac należy dokładnie zapoznać się z instrukcją instalacji, obsługi i konserwacji. instalowania, serwisowania lub obsługiwanego tego sprzętu.

## ZAPISZ TE INSTRUKCJE

### Instrukcje instalacji i obsługi

Uwaga: Przed każdym użyciem dokładnie umyj wszystkie części.

Uwaga: NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA BEZ WODY. Sprawdź poziom wody

często podczas pracy. W razie potrzeby stosuj więcej wody.

Uwaga: Wylewka pompy staje się gorąca podczas pracy. Aby uniknąć możliwych poważnych

obrażeń, podczas obsługi gorącego urządzenia należy używać rękawic ochronnych, odpornych na działanie wysokiej temperatury.

Ostrzeżenie: **NIE UŻYWAĆ WYSOKICH TEMPERATUR DŁUŻEJ NIŻ 45 MINUT.**

Zawartość może się przegrzać i spalić.

1. Wypełnij studzienki.

a. W przypadku stosowania puszek lub wkładki nr 10 należy zlokalizować i umieścić dołączony element dystansowy na dole puszek lub wkładki.

jednostka. Służy do podtrzymywania puszek nr 10 lub wkładki i tworzenia szczeliny wodnej dla większej ilości równomierne

ogrzewanie. b. Napełnij każdą studzienkę 5 szklankami gorącej wody. Zalecana jest woda filtrowana.

i. Nie przepelniać.

ii. Sprawdzaj poziom wody przez cały okres przetrzymywania.

iii. Podgrzewacz do butelek na sos: Pozostaw co najmniej ½" odstępu między górną krawędzią linii wody i cieplejszy brzeg. Zbyt duża ilość wody spowoduje jej przelanie, gdy butelki są używane.

2. Umieść puszkę lub wkład (butelki) nr 10 w studzience. **NIGDY NIE UMIESZCZAJ ŻYWNOŚCI BEZPOŚREDNIO DO STUDNI.**

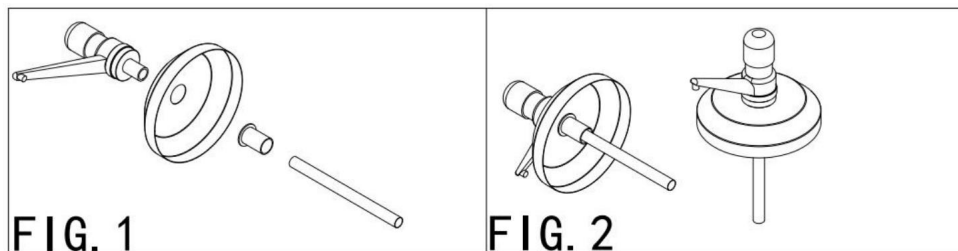
a. Podgrzewacz do butelek: Nie ma potrzeby używania dystansu. Wystarczy umieścić uchwyt na butelkę wewnątrz studni.

i. Uwaga: W przypadku podgrzewacza do butelek należy używać wyłącznie butelek o minimalnej odporności na ciepło.

200 stopni Fahrenheita lub więcej. Sprawdź u producenta swoich butelek

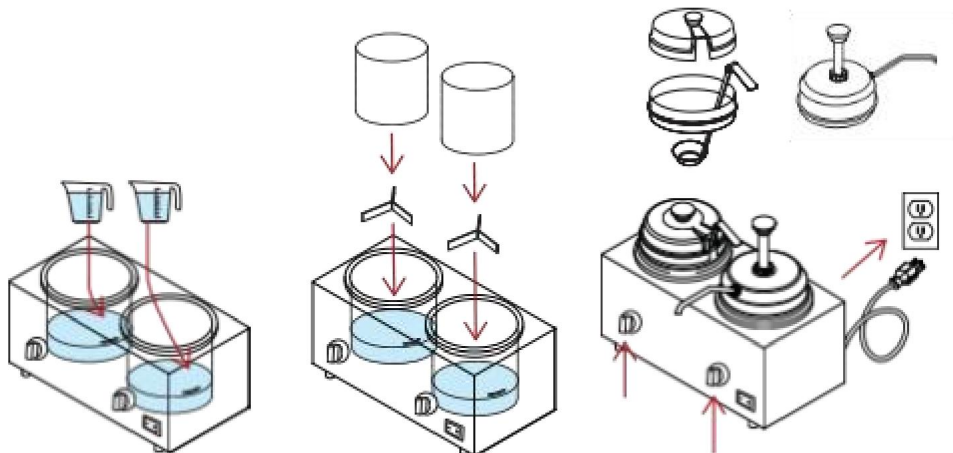
aby mieć pewność, że można ich używać w podgrzewaczu do butelek.

3. Teraz zainstaluj akcesoria pokrywy lub pompę(y). Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat montażu plastiku pompy (model nr: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), proszę zapoznać się z poniższymi rysunkami



4. Podłącz przewód do źródła zasilania i naciśnij przełącznik(i) na pozycję „Wł.”. a. Ustaw pokrętko termostatu na zalecaną przez producenta żywności temperaturę serwowania.

temperatury lub żądanej temperatury. b. Aby szybciej nagrzać urządzenie, można tymczasowo ustawić temperaturę na maksymalną. Gdy żyzdenie osiągnie pożądaną temperaturę, należy ją obniżyć do holding.



Retermalizacja: następuje, gdy jednostka podnosi temperaturę produktu spożywczego

od chłodzonej temperatury 40 stopni Fahrenheita do bezpiecznej temperatury serwowania 165 stopni stopni Fahrenheita w ciągu 2 godzin. Monitoruj żywność pod kątem bezpieczeństwa żywności.

Nie należy dodawać do urządzenia zimnej żywności w celu jej ponownego podgrzania, gdy podgrzewana jest ciepła żywność.

jest przetrzymywany.

Podtrzymywanie gorącej żywności: Osiąga się to poprzez utrzymanie temperatury produktu spożywczego na poziomie lub powyżej 150 stopni Fahrenheita przez co najmniej 2 godziny. Dokładnie monitoruj żywność pod kątem

bezpieczeństwo.

Porady

• Do pełnego przygotowania i wypuszczenia gęstej cieczy może być potrzebnych nawet trzy odciski tłoka.

produktów. Jeśli pompka nie dozuje prawidłowo, należy ją wyjąć i upewnić się,

'O-Ring' jest na właściwym miejscu. Jeśli go brakuje, upewnij się, że 'O-Ring' nie został wyciągnięty

do rurki tłoka pompy. Niewykonanie tego może spowodować pęknięcie 'O-Ringu' wypompowanego podczas

odpowietrzania żywności. • Wkładka pompy nie

będzie działać prawidłowo w przypadku zimnych produktów spożywczych i/lub sosów. Prawidłowo

podgrzej żywność i/lub sosy przed próbą użycia pompki. • Podgrzewacz do butelek z sosami jest przeznaczony do stosowania z butelkami o pojemności 24 uncji lub mniejszymi.

• Używanie wkładek i wkładek lub puszek nr 10 umożliwia wymianę i czyszczenie znacznie łatwiejsze. •

Zawsze używaj przekładek pod puszkami nr 10 lub wkładkami, aby poprawić równomierność podgrzewania i upewnij się, że całe jedzenie zostało wypompowane z pojemnika. •

Pamiętaj, aby codziennie opróżniać wodę, zamiast dodawać więcej wody. To wydłuży żywotność urządzenia. •

Zaleca się, aby w celu utrzymania urządzenia na miejscu, trzymać pokrywę, osłonę lub pompę. temperatura produktu.

#### Czyszczenie

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym płynie.

Nigdy nie używaj strumienia wody ani myjki ciśnieniowej.

Przed czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i wyłączone.

1. Przed pierwszym użyciem i po codziennym użytkowaniu należy rozmontować urządzenie i umyć wyjmowane elementy. strony.

2. Codziennie wylewaj wodę i płucz ciało czystą wodą.

3. Dokładnie wyczyść wnętrze i powierzchnie zewnętrzne. Polecamy Noble Chemical

Delikatny detergent Sun Bright. Nie używaj środków ściernych, żrących ani na bazie amoniaku.

środku czyszczące. Lekko ścierna szczotka nylonowa może usunąć uporczywe resztki jedzenia lub minerałów składówiskach wewnątrz jednostki. Nie używaj metalowych skrobaków ani gąbek czyszczących, które mogłyby zarysować powierzchnie zewnętrzne.

4. Czyszczenie pompki: dokładnie wyczyść pompkę po każdym użyciu.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **SAUSVERWARMER MET POMP**

**MODEL: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02**

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij

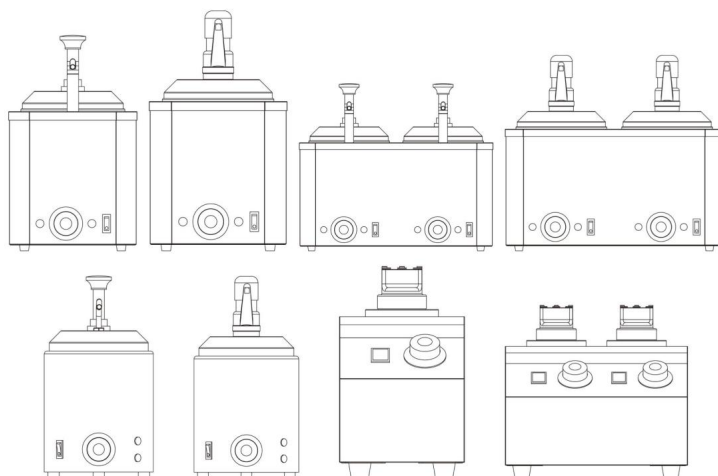
herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SAUSVERWARMER MET POMP

MODEL: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02



**HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!**

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

**Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

### KENNISGEVING:

1. Lees alle instructies.
2. Lokale codes met betrekking tot installatie variëren sterk van gebied tot gebied. De National Fire Protection Association, Inc., stelt in de laatste editie van NFPA96 dat lokale codes "Authority Having Jurisdiction" zijn als het gaat om vereisten voor de installatie van apparatuur. Daarom moet de installatie voldoen aan alle lokale codes.

### WAARSCHUWING:

Voor uw veiligheid mag u geen benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit of andere apparaten opslaan of gebruiken. Houd het gebied vrij van brandbare materialen.  
(Zie ANSI Z83. 14B, 1991.)

### WAARSCHUWING:

Onjuiste installatie, aanpassing, wijziging, service of onderhoud kan leiden tot schade aan eigendommen, letsel of overlijden. Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies grondig door voordat u deze apparatuur installeert of onderhoudt.

### VOORZICHTIGHEID:

Deze modellen zijn alleen ontworpen, gebouwd en verkocht voor commercieel gebruik. Als deze modellen zo worden geplaatst dat het grote publiek de apparatuur kan gebruiken, zorg er dan voor dat waarschuwingen, voorzorgsmaatregelen en bedieningsinstructies bij elke unit worden geplaatst, zodat iedereen die de apparatuur gebruikt deze correct gebruikt en zichzelf niet verwondt of de apparatuur beschadigt.

### KENNISGEVING:

Bij installatie moet het apparaat elektrisch geaard zijn en voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of bij ontstentenis van plaatselijke voorschriften, aan de nationale elektrische code ANSI/NFPA70-

laatste editie. Canadese installatie moet voldoen

met CSA-STANDARD C.22.2 Nummer 0 M1 982 Algemene vereisten - Canadees

Elektrische Code Deel II, 109-M1981- Commerciële kookapparaten. Gebruik geen

apparaat met een beschadigd snoer of stekker als het apparaat defect is of is

op enigerlei wijze beschadigd is.

**WAARSCHUWING:**

1. **SCHOKGEVAAR** – Trek de stekker uit het stopcontact en schakel alle stroom naar de apparatuur UIT voordat u het schoonmaken van de apparatuur. Dompel GEEN enkel onderdeel van deze apparatuur onder in water.

2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen

met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en

kennis als zij toezicht of instructie hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van

het apparaat op een veilige manier gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen moeten

niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen geen schoonmaak- en gebruiksactiviteiten uitvoeren.

onderhoud zonder toezicht.

3. Dit apparaat mag niet met waterstralen worden gereinigd. Niet onderdompelen in water.

**WAARSCHUWING:**

Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud kan leiden tot:

schade aan eigendommen, letsel of overlijden. Alle wijzigingen aan deze apparatuur maken de

garantie en kan een gevaarlijke situatie veroorzaken. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan

bedoeld gebruik. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een

externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem. Breng NOOIT wijzigingen aan of

wijzigingen aan deze apparatuur. Werk altijd op een stevig, droog en vlak oppervlak.

Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

het installeren, onderhouden of bedienen van deze apparatuur.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

### **Installatie- en bedieningsinstructies**

**Let op:** Maak alle onderdelen goed schoon voor elk gebruik.

**Let op:** **GEBRUIK HET APPARAAT NIET ZONDER WATER.** Controleer het waterniveau

regelmatig tijdens gebruik. Voeg indien nodig meer water toe.

**Let op:** De pomptuit wordt heet tijdens de werking. Om mogelijke ernstige

Om letsel te voorkomen, dient u beschermende, hittebestendige handschoenen te dragen bij het hanteren van het hete apparaat.

**Waarschuwing: GEBUIK HET APPARAAT NIET LANGER DAN 45 MINUTEN OP EEN HOGE WARMTE.**

De inhoud kan oververhit raken en verbranden.

1. Vul de putten.

a. Als u een #10 blik of inzetstuk gebruikt, zoek en plaats dan de meegeleverde afstandhouder aan de onderkant van de eenheid. Dit wordt gebruikt om een #10 blik of inzetstuk te ondersteunen en een waterkloof te creëren voor meer gelijkmatige

verwarming. b. Vul elke put met 5 kopjes heet water. Gefilterd water wordt aanbevolen.

i. Niet te vol doen.

ii. Controleer de waterstanden gedurende de gehele wachttijd.

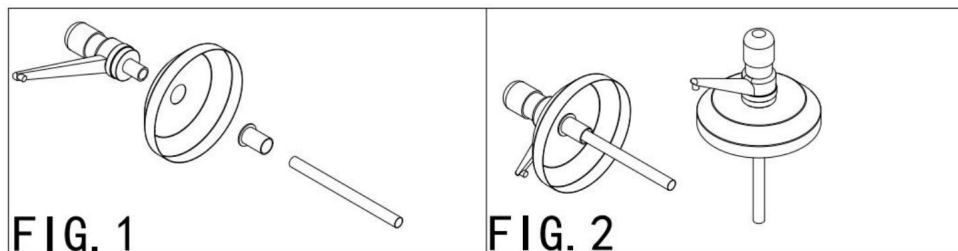
iii. Sausflesverwarmer: Laat minimaal ½" ruimte tussen de bovenkant van de waterlijn en de warmere rand. Te veel water zorgt ervoor dat het water overstroomt als flessen worden gebruikt.

2. Plaats #10 blik of inzet (flessen) in de put. **PLAATS NOOIT VOEDSEL DIRECT IN DE PUT.**

a. Flessenwarmer: Het is niet nodig om de afstandhouder te gebruiken. Plaats gewoon de flessenhouder in de put.

i. Let op: Gebruik voor de flessenwarmer alleen flessen met een minimale hittebestendigheid van 200 graden Fahrenheit of hoger. Controleer bij de fabrikant van uw flessen om ervoor te zorgen dat ze in een flessenwarmer gebruikt kunnen worden.

3. Installeer nu de dekselaccessoires of pomp(en). Voor installatiedetails van kunststof pompen (modelnr.: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), raadpleeg de onderstaande afbeeldingen

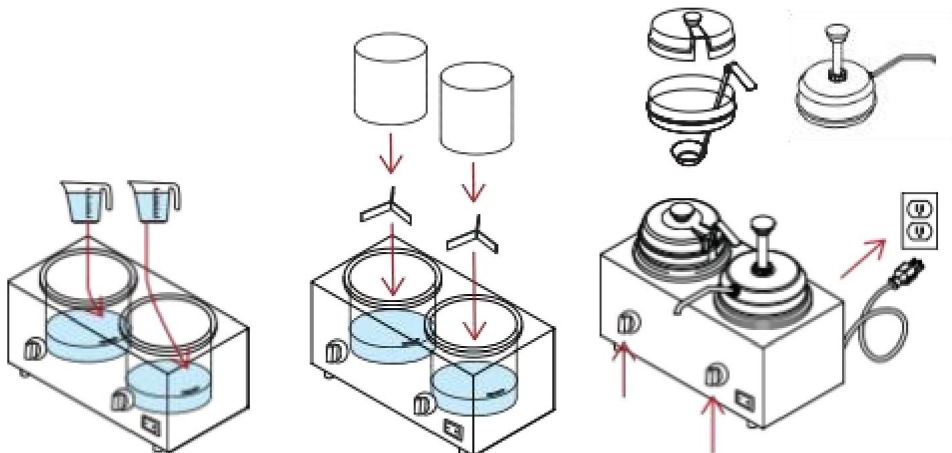


4. Steek de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar(s) op 'Aan'. a. Zet de thermostaatknop op de door de voedsel­fabrikant aanbevolen portiegrootte.

temperatuur(en), of gewenste temperatuur. b. Om het apparaat

sneller te verwarmen, kunt u de temperatuur tijdelijk op maximaal zetten.

Zodra het voedsel de gewenste temperatuur heeft bereikt, verlaagt u de temperatuur weer naar vasthouden.



**Rethermalisatie:** Wordt bereikt wanneer een eenheid de temperatuur van het voedselproduct verhoogt

van een gekoelde 40 graden Fahrenheit tot een veilige serveertemperatuur van 165

graden Fahrenheit binnen een periode van 2 uur. Houd voedsel nauwlettend in de gaten voor voedselveiligheid.

Er mag geen koud voedsel aan het apparaat worden toegevoegd om het opnieuw op te warmen terwijl er warm voedsel wordt bereid. wordt vastgehouden.

**Warm houden van voedsel:** Dit wordt bereikt wanneer de temperatuur van een voedselproduct op peil wordt gehouden

of boven 150 graden Fahrenheit gedurende ten minste 2 uur. Houd voedsel nauwlettend in de gaten voor voedsel veiligheid.

#### Tips

- Het kan tot drie afdrucken van de zuiger nodig hebben om de dikke vloeistof volledig te vullen en te verkopen producten. Als de pomp niet goed doseert, verwijder deze dan en zorg ervoor dat de 'O-Ring' zit op de juiste plek. Als deze ontbreekt, zorg er dan voor dat de 'O-Ring' niet is getrokken in de zuigerbuis van de pomp. Als u dit niet doet, kan dit resulteren in een kapotte 'O-ring' die eruit wordt gepompt wanneer het voedsel wordt ontlucht. • De pompinzet zal niet goed werken met koude gerechten en/of sauzen. Goed

verwarm voedsel en/of sauzen voor voordat u de pomp probeert te gebruiken.

- Sausflesverwarmer is bedoeld voor gebruik met een fles van 24 oz. of kleiner.

- Door inzetstukken en inzetvoeringen of #10 blikken te gebruiken, kunnen het verwisselen en schoonmaken gemakkelijker worden veel gemakkelijker

omhoog. • Gebruik altijd afstandhouders onder #10 blikken of inzetstukken om de verwarmingsconsistentie te verbeteren

en om ervoor te zorgen dat al het voedsel uit de container wordt gepompt. • Vergeet

niet om het water elke dag te legen in plaats van meer water toe te voegen. Dit zal

verleng de levensduur van uw apparaat. •

Het wordt aanbevolen om het deksel, de afdekking of de pomp op het apparaat te houden om de levensduur te verlengen.

producttemperatuur.

Schoonmaak

Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit een waterstraal of hogedrukreiniger.

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld en uitgeschakeld voordat u het schoonmaakt.

1. Voor het eerste gebruik en na dagelijks gebruik, de unit demonteren en afneembaar wassen

onderdelen.

2. Giet het water elke dag weg en spoel het na met schoon water.

**3. Reinig de binnenkant en de externe oppervlakken.** Wij raden Noble Chemical aan

Sun Bright mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende, bijtende of op ammoniak gebaseerde middelen.

reinigingsmiddelen. Een licht schurende nylon borstel kan hardnekkige etensresten of mineralen verwijderen

depots aan de binnenkant van de unit. Gebruik geen metalen schrapers of schoonmaaksponsjes die

krassen op de buitenste oppervlakken.

4. Reinigen van de pomp: reinig de pomp grondig na elk gebruik.

**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **SÅSVÄRMARE MED PUMP**

**MODELL: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02**

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

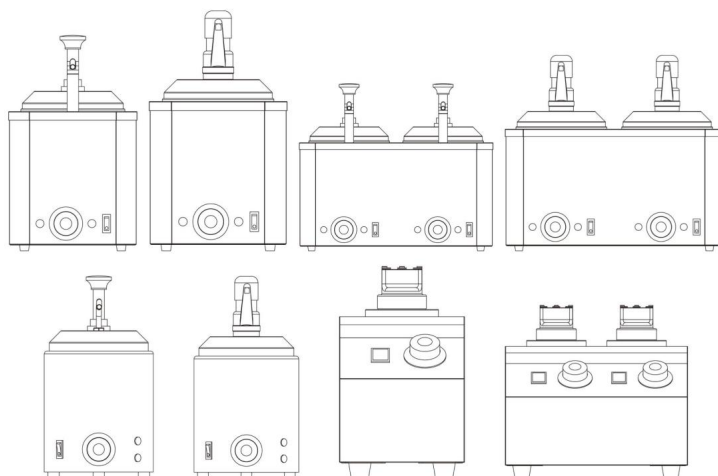
"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SÅSVÅRMARE MED PUMP

MODELL: BH-01/PBH-01/BH-02/PBH-02/RBH-01/RPBH-01/CH-01/CH-02



## BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

**Teknisk support och e-garanticertifikat**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER



När du använder elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

### **VARSEL:**

1. Läs alla instruktioner.

2. Lokala regler för installation varierar mycket från ett område till ett annat. National Fire Protection Association, Inc., anger i sin senaste upplaga av NFPA96 att lokala koder är "Authority Having Jurisdiction" när det gäller krav på installation av utrustning. Därför bör installationen följa alla lokala föreskrifter.

### **VARNING:**

För din säkerhet ska du inte förvara eller använda bensin eller andra brandfarliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan apparat. Håll området fritt från brännbart material. (Se ANSI Z83. 14B, 1991.)

### **VARNING:**

Felaktig installation, justering, ändring, service eller underhåll kan orsaka skada på egendom, personskada eller dödsfall. Läs instruktionerna för installation, drift och underhåll noggrant innan du installerar eller servar denna utrustning.

### **FÖRSIKTIGHET:**

Dessa modeller är designade, byggda och säljs endast för kommersiellt bruk. Om dessa modeller är placerade så att allmänheten kan använda utrustningen, se till att varningar, varningar och bruksanvisningar finns uppsatta nära varje enhet så att alla som använder utrustningen kommer att använda den på rätt sätt och inte skadar sig själva eller skadar utrustningen.

### **VARSEL:**

När enheten är installerad måste den vara elektriskt jordad och följa lokala bestämmelser, eller i avsaknad av lokala koder, med den nationella elkoden ANSI/NFPA70-

senaste upplagan. Kanadensisk installation måste följa med CSA-STANDARD C.22.2 Nummer 0 M1 982 Allmänna krav-kanadensiska Electrical Code Part II, 109-M1981- Komersiella matlagningsapparater. Använd inte a enhet med en skadad sladd eller kontakt om apparaten inte fungerar eller har varit det skadad på något sätt.

**VARNING:**

1. **RISK FÖR STÖT** – Koppla ur och stäng AV all ström till utrustningen innan rengöring av utrustningen. Sänk INTE ned någon del av denna utrustning i vattnet.
2. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstå de risker som är involverade. Barn ska inte leka med apparaten. Barn ska inte göra rengöring och användare underhåll utan övervakning.
3. Denna apparat får inte rengöras med vattenstråle. Sänk inte ned i vatten.

**VARNING:**

Felaktig installation, justering, ändring, service eller underhåll kan orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall. Alla ändringar av denna utrustning kommer att ogiltigförklara garanti och kan orsaka ett farligt tillstånd. Använd inte denna enhet för annat än avsedd användning. Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem. Gör ALDRIG ändringar eller modifieringar av denna utrustning. Kör alltid på en fast, torr och plan yta. Läs installations-, drift- och underhållsanvisningarna noggrant innan installation, service eller drift av denna utrustning.

## **SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

# **Installations- och driftsinstruktioner**

**Observera:** Tvätta alla delar ordentligt före varje användning.

**Varning:** ANVÄND INTE ENHETEN UTAN VATTEN. Kontrollera vattennivån

ofta när den är i drift. Applicera mer vatten efter behov.

**Varning:** Pumppipen blir varm under drift. För att undvika eventuella allvarliga skada, använd skyddande värmebeständiga handskar vid hantering av het enhet.

Varning: **ANVÄND INTE PÅ HÖG VÄRME LÄNGRE ÄN 45 MINUTTER.**

Innehållet kan överhettas och brännas.

1. Fyll brunnar.

a. Om du använder #10 burk eller insats, lokalisera och placera medföljande distansbricka längst ner på enhet. Detta används för att stödja en #10 burk eller insats och skapa en vattenlucka för mer jämn uppvärmning.

b. Fyll varje brunn med 5 koppar varmt vatten. Filtrerat vatten rekommenderas.

i. Överfyll inte.

ii. Kontrollera vattennivåerna under hela uppehållsperioden.

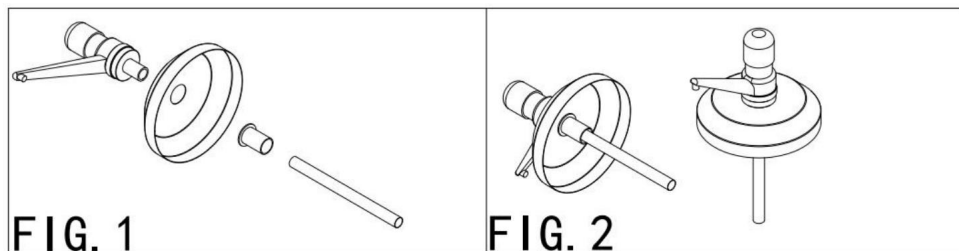
iii. Säsflaskvärmare: Lämna ett mellanrum på minst  $\frac{1}{2}$ " mellan vattenlinjens överkant och den varmare kanten. För mycket vatten kommer att få vattnet att svämma över när flaskorna är begagnad.

2. Placera #10 burk eller insats (r flaskor) i brunnen. **PLACERA ALDRIG MAT DIREKT I BRUNNEN.**

a. Flaskvärmare: Det finns ingen anledning att använda distansen. Placera bara flaskhållaren inne i brunnen.

i. Observera: För flaskvärmare, använd endast flaskor som har en lägsta värmebeständighet på 200 grader Fahrenheit eller högre. Kontrollera med tillverkaren av dina flaskor för att säkerställa att de kan användas i en flaskvärmare.

3. Installera nu locktillbehör eller pump(ar). För installationsdetaljer av plast pumpar (modellnr: PBH-01, PBH-02, RPBH-01), vänligen se figurerna nedan



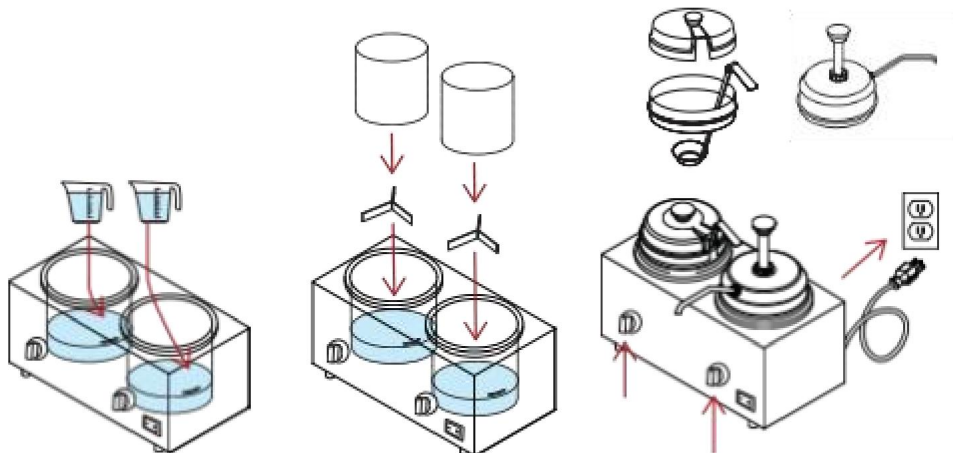
4. Anslut sladden till strömkällan och tryck på omkopplare till läget 'På'. a. Ställ in termostatknappen på mattillverkarens rekommenderade servering

temperatur(er), eller önskad temperatur. b. För

att värma upp enheten snabbare kan du tillfälligt ställa in temperaturen på max.

När maten har nått önskad temperatur, justera tillbaka temperaturen till

innehav.



Återtermisering: uppnås när en enhet höjer livsmedelsproduktens temperatur

från en kyld 40 grader Fahrenheit till en säker serveringstemperatur på 165

grader Fahrenheit inom en period av 2 timmar. Övervaka livsmedel noga för livsmedelssäkerhet.

Kall mat bör inte läggas till enheten för återuppvärmning medan varm mat är

hålls.

Varm mathållning: Det uppnås när den håller en livsmedelsprodukttemperatur på

eller över 150 grader Fahrenheit i minst 2 timmar. Övervaka maten noga för mat

säkerhet.

Tips

- Det kan ta upp till tre avtryck av kolven för att fylla helt och bli tjock produkter. Om pumpen inte doserar ordentligt, ta bort den och se till att "O-Ring" är på rätt plats. Om den saknas, se till att "O-ringen" inte drogs in i pumpens kolvrör. Underlåtenhet att göra detta kan resultera i att en trasig "O-ring" pumpas ut när maten ventileras.
- Pumpinsatsen fungerar inte korrekt med kall mat och/eller såser. Ordentligt

förvärm mat och/eller såser innan du försöker använda pumpen. •

Såsflaskvärmare är avsedd att användas med 24 oz. Flaska eller mindre.

• Att använda infällningar och infällda foder, eller #10 burkar, kan göra byten och rengöring upp mycket lättare.

• Använd alltid distansbrickor under #10 burkar eller insatser för att förbättra värmekonsistensen och för att säkerställa att all mat pumpas från behållaren. • Kom

ihåg att tömma vattnet varje dag istället för att tillsätta mer vatten. Detta kommer förlänga enhetens livslängd. • Att

behålla locket, locket eller pumpen på enheten rekommenderas för att underhålla produkttemperatur.

#### Rengöring

Sänk aldrig ner enheten i vatten eller annan vätska.

Använd aldrig någon vattenstråle eller högtryckstvätt.

Se till att enheten är urkopplad och avstängd innan rengöring.

1. Före första användning och efter daglig användning, demontera enheten och tvätta avtagbar delar.

2. Töm vatten varje dag och skölj med rent vatten.

3. Rengör insidan väl och utvändiga ytor. Vi rekommenderar Noble Chemical

Sun Bright mild rengöringsmedel. Använd inte slipmedel, frätande eller ammoniakbaserade

rengöringsmedel. En lätt slipande nylonborste kan ta bort envis mat eller mineral

depåer på enhetens insida. Använd inte metallskrapor eller rengöringsdynor som kan repa de yttre ytorna.

4. Pumprengöring: rengör pumpen noggrant mellan varje användning.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)