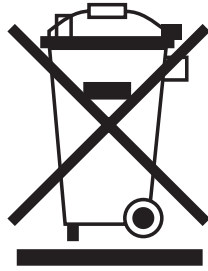


BEDIENUNGSANLEITUNG

Eier & Messer Sterilisator





ACHTUNG! Lesen Sie vor der ersten Benutzung des Gerätes die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Die Anleitung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Parameter der Geräte ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die Fotos, Zeichnungen und Beschreibungen der Geräte dienen nur der Veranschaulichung.

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Falsche Bedienung und unsachgemäßer Gebrauch können das Gerät schwer beschädigen oder Ihre Gesundheit schädigen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Stecker des Netzkabels während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann lebensgefährlich sein.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst - dies kann lebensgefährlich sein.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern.
- Wenn Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen wollen, fassen Sie immer am Stecker an, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder Verlängerungskabel), damit niemand es versehentlich aus der Steckdose zieht oder darüber stolpert.
- Das Gerät ist für die Oberflächendesinfektion von Gegenständen, insbesondere von Eiern, konstruiert. Die Einwirkzeit beträgt 2,5 Minuten, was die Beseitigung von bis zu 100% der Salmonellen, Coli und Kokken ermöglicht.
- Kontrollieren Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Kinder sind sich der Gefahren nicht bewusst, die durch den Gebrauch von Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt elektrische Haushaltsgeräte benutzen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt oder gereinigt wird, trennen Sie es immer von der Stromquelle, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

2. WARNUNGEN

- Verwenden Sie keine anderen Behälter als die, die mit dem Gerät geliefert wurden.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Herd oder Ofen) auf.
- Hochspannung! Trennen Sie das Gerät vor der Reparatur oder Reinigung von der Stromversorgung.
- Von brennbaren Gegenständen fernhalten.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme die örtliche Spannung.
- Im Falle einer Beschädigung muss das Netzkabel von einem Fachmann des Reparaturdienstes repariert oder ersetzt werden.



ACHTUNG! Wenn der Stecker des Netzkabels mit der Steckdose verbunden ist, steht das Gerät die ganze Zeit über unter Spannung.

3. Zum Gerät

Das Gerät ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, wodurch es gegen Verfärbung und Rissbildung im Gehäuse resistent ist. In dem UV-Sterilisator werden vier langlebige Lampen verwendet. Der Sterilisator ist mit einem speziellen Kontaktschalter ausgestattet, der verhindert, dass das Gerät eingeschaltet wird, wenn die Schublade geöffnet ist.



ACHTUNG! Erzwingen Sie nicht, dass die Lampen bei geöffneter Schublade leuchten, denn UV-Strahlung ist gesundheitsschädlich.

ggmgastro



ON / OFF



POWER



LAMP

4. SERVICE

Denken Sie daran, die Eier vorher von Federstaub und anderem Schmutz zu befreien. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um Ihre Eier zu dekontaminieren:

- Öffnen Sie die Schublade mit der Beleuchtung
- Entfernen Sie das Gitter
- Legen Sie das Gestell mit den Griffen nach unten auf die Eier, welche sich auf dem Zugstück befinden.
- Nehmen Sie das Gitter mit dem Zugstück und drehen Sie es um 180°.
- Entfernen Sie das Zugstück
- Setzen Sie die Eierablage in die Schublade und schließen Sie sie.

Das Aufleuchten der LEDs: Vordere Auf- und Ab-Lampen und hintere Auf- und Ab-Lampen signalisieren den Betrieb des Geräts.

Das Erlöschen der Dioden zeigt an, dass der Betrieb des Geräts beendet ist. Die Prozessdauer beträgt ca. 2,5 Minuten

5. REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose!
- Reinigen Sie das Gerät mit einer trockenen Bürste oder einem Pinsel.
- Achten Sie darauf, dass die elektrischen Bauteile des Geräts nicht mit Wasser in Berührung kommen.

6. TECHNISCHE DATEN

Model	Eier & Messer Sterilisator
Spannung	220-230 V
Frequenz	50-60Hz
Gesamtleistung	50 W
UV-Lampenleistung	16 W
Kapazität	30 Eier
Belichtungszeit	150 sek.
Gewicht	9.8kg
Maße	
Breite	471 mm
Länge	360 mm
Höhe	226 mm

7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Nach Ablauf der Nutzungsdauer des Geräts oder wenn Sie ein neues Gerät kaufen, achten Sie bitte auf eine ordnungsgemäße Entsorgung entsprechend der lokal geltenden Richtlinien.



8. GEWÄHRLEISTUNG

Der Verkäufer haftet im Rahmen der Garantie oder Gewährleistung.

Bei Schäden, die auf die Bildung von Kalkablagerungen im Gerät zurückzuführen sind, besteht kein Anspruch auf eine Garantiereparatur.

Von der Garantie ausgeschlossen sind u. a.: Glühbirnen, Gummielemente, durch Kalk beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, z. B. Brenner, Gummidichtungen und alle Arten von mechanisch beschädigten Elementen.

9. TYPENSCHILD

ggmgastro	
Eggs & Knives Sterilizer	
Model: ESH001-A1	Weight: 9.8kg
Power: 50W	Dimension: 471x360x226mm
Voltage: 220~240V/50~60Hz	Current: 217mA
Protection against ingress of water: IPX0	SN:
GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup (Germany)	  MADE IN CHINA