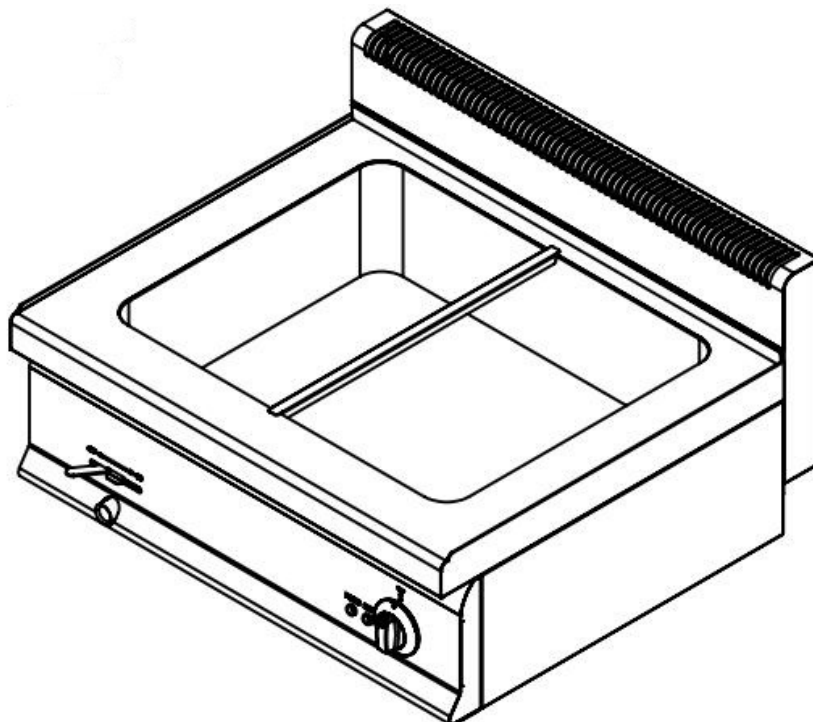
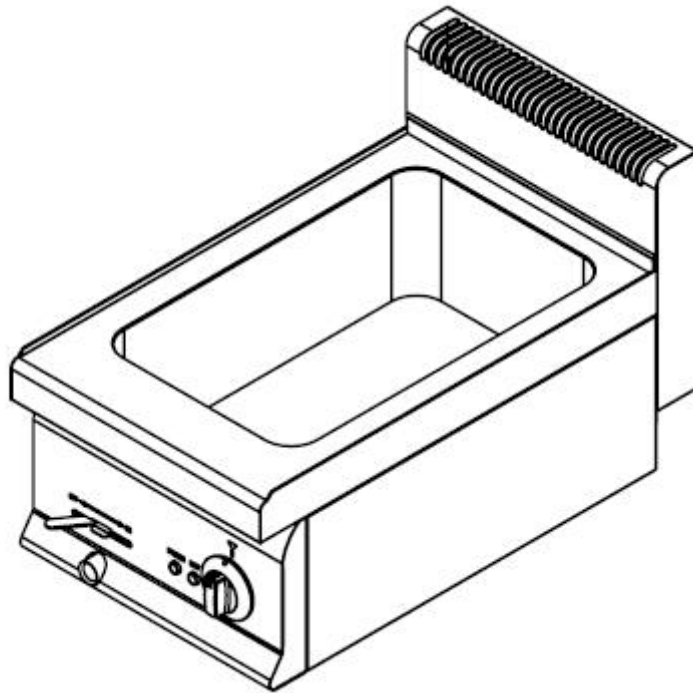


Elektrisches Wasserbad

BMK400-E BMK800-E

EBK473C EBK873C

Gebrauchsanweisung



Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen und verwenden Sie es nur wie angegeben.

Achtung Eigentümer und Betreiber

Dieses Gerät ist für die sichere und produktive Verarbeitung, das Garen und Aufwärmen von Lebensmitteln ausgelegt, sofern es gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet und ordnungsgemäß gewartet wird. Der Besitzer dieses Geräts trägt die Verantwortung dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß und sicher verwendet wird und dass alle in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sowie die Anforderungen der örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Gesetze strikt befolgt werden.

Warnung

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder warten.

Für Ihre Sicherheit

Verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

1. Parameter

Beschreibung	Modell	Abmessungen	Spannung/ Frequenz	Strom
Elektrisches Wasserbad	BMK400-E	400*700*430MM	220~240V 50HZ	1.2KW
Elektrisches Wasserbad	BMK800-E	800*700*430MM	220~240V 50HZ	2.4KW
Elektrisches Wasserbad	EBK473C	400*700*430MM	220~240V 50HZ	1.2KW
Elektrisches Wasserbad	EBK873C	800*700*430MM	220~240V 50HZ	2.4KW

2. Installationsanforderung:

Bitte stellen Sie das ert auf einen ebenen Plat, weit entfernt von brennbaren Elementen.

Bitte installieren Sie einen geeigneten ertschalter, eine Sicherung und einen Fehlerstromschutschalter in der he des erts.

Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben im obigen Parameterteil bereinstimmen.

Dieses ert ist mit einer festen Verdrahtung gem den Verdrahtungsvorschriften verbunden und ist mit einem Trennschalter ausgestattet.

Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, um die Sicherheit u gewhrleisten. Reparaturen und andere Arbeiten durch nicht qualifizierte Personen knnen gefhrlich sein. Entfernen Sie Schalterkomponenten, und das etkabel (interne eitung), die lhbirneneinheit usw., mssen uerst aufhren u benutzen; aien drfen nicht willkrlich demontieren und verndern.

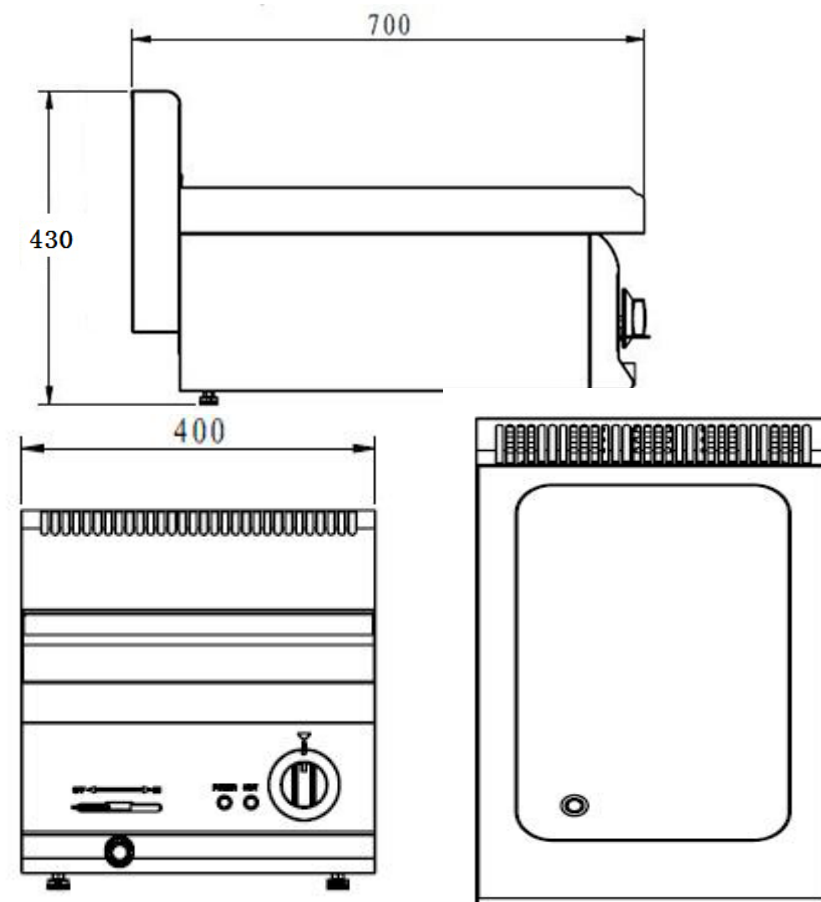
3. Betriebsanleitung

3.1 Schalten Sie die Stromquelle ein, und die grüne Betriebskontrollleuchte sollte aufleuchten. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe und fahren Sie mit dem Kochen fort.

3.2 Der Temperaturbereich kann von 30~80°C eingestellt werden. 3.3 Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte den Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.

3.3 Bitte verwenden Sie kein ätzendes Wasser oder Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen.

4. Dreidimensionale Ansicht



5. Täglich Kontrolle

Überprüfen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät nicht schief steht. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht abgenutzt oder gebrochen ist. Vergewissern Sie sich, dass während des Gebrauchs kein unangenehmer Geruch und keine ungewöhnlichen Geräusche zu hören sind.

Das ist wichtig: Werfen Sie dieses Handbuch nicht weg

Dieses Handbuch gilt als Teil des Geräts und ist dem Eigentümer oder Manager des Hotels oder Restaurants oder der Person, die für die Schulung der Bediener dieses Geräts verantwortlich ist, auszuhändigen. Sie sollte zum späteren Nachschlagen aufbewahrt werden. Weitere Handbücher sind bei Ihrem örtlichen Händler erhältlich.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0