

ELEKTRISCHER ENTROSTER

Gebrauchsanweisung



Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

1. ACHTUNG

Wie bei jedem kommerziellen Heizgerät werden die Oberflächen dieses Geräts heiß, berühren Sie die Oberflächen des Geräts nicht, während es in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe anderer Maschinen betreiben. Wenn sich Ihr Gerät in einem Bereich befindet, in dem unachtsame Kunden oder Mitarbeiter das Gerät berühren können, sollten Sie gegebenenfalls zusätzliche Warnschilder anbringen, um unnötige Risiken zu vermeiden, halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

Das Gerät darf nur von Fachleuten oder qualifizierten Personen, die über eine Installationslizenz verfügen, oder von Personen, die vom Hersteller autorisiert wurden, neu verwendet oder repariert werden.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf oder geben Sie sie an den nächsten Benutzer weiter.

Legen Sie die Verpackung ab, um sicherzustellen, dass kein Teil fehlt oder beschädigt ist. Wenn Sie Zweifel am Produkt haben, verwenden Sie es bitte nicht und wenden Sie sich an einen Experten.

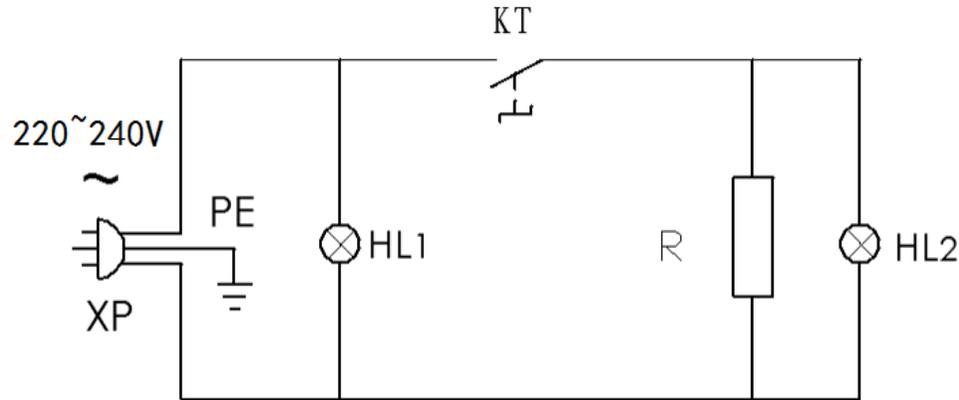
Bei Abwesenheit des Bedieners schalten Sie das Gerät bitte aus, um versehentliche Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann und verwenden Sie das Original-Ersatzteil, denn es ist gefährlich, wenn Sie die oben genannten Anforderungen nicht erfüllen.

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Gebrauch bestimmt und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, da es sonst gefährlich werden kann.

Spülen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab. Reinigen Sie die Oberfläche des Edelstahls regelmäßig mit einer geeigneten Methode, um Schäden durch Oxidation oder andere chemische Einflüsse zu vermeiden.

5. AUSGELASTETES DIAGRAMM



XP: Netzstecker HL1: Netzkontrollleuchte KT: Thermostat
 HL2: Hitze-Anzeigeleuchte R: Heizelement

6. STÖRUNGSMELDUNGEN

Failures	Cause	Solutions
1. Die Betriebsanzeige leuchtet nicht und das Gerät heizt nicht	1) Kein Strom für die Maschine	1) Stromversorgung prüfen
2. Die Heizungsanzeige leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht.	1) Der Anschluss des elektrischen Heizrohrs ist lose 2) Heizelement beschädigt	1) Befestigen Sie die beiden Klemmen zwischen dem elektrischen Heizrohr und der Schraube. 2) Ersetzen Sie das elektrische Heizrohr
3. Die Betriebsanzeige leuchtet, aber die eingestellte Temperatur steigt nicht.	1) Temperaturregler beschädigt	1) Ersetzen Sie den Temperaturregler
4. Temperaturregler ist normal, aber die Anzeige leuchtet nicht	1) Blinker beschädigt	1) Indikator austauschen

2. BETRIEB

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Stromversorgung für die Anforderungen dieser Maschine geeignet ist, und ob der Schalter und die Sicherung für die Anforderungen der Maschine geeignet sind; sie sollte zuverlässig auf dem Boden stehen. Prüfen Sie, ob alle Teile lose sind.

Das Gerät sollte stabil und waagrecht aufgestellt werden, die Umgebung sollte gut belüftet sein, um eine Erhitzung zu vermeiden.

VORGÄNGE:

HINWEISE: Lassen Sie den Geflügelkörper vollständig ausbluten. Nach dem Ausbluten so schnell wie möglich abbrühen und auffangen. Wenn die Federn nicht sofort nach dem Schlachten des Geflügels entfernt werden, sind sie bald nur noch schwer zu entfernen.

1. Zu Beginn der Verarbeitung, füllen Sie den Scaldler mit Wasser. Die Tiefe des Wasserbehälters sollte etwa 1/2 der Wasserhöhe betragen {Tauchen Sie den Flügel in das Wasser und schütteln Sie ihn kurz. Prüfen Sie, ob sich die Flügelfedern herausziehen lassen. Wenn sie sich herausziehen lassen, ist der Brühvorgang abgeschlossen. Wenn nicht, tauchen Sie den Geflügelkörper erneut ein. Lassen Sie den Geflügelkörper nicht im Brühgerät liegen. Brühen Sie ihn gerade so lange, dass Sie die Federn ausrupfen können. Wenn Sie die Geflügel im Wasser lassen, sinkt die Wassertemperatur unnötig und die Haut wird beschädigt. Diese Schäden können zu einer schlechten Haltbarkeit des Geflügels führen. Schöpfen Sie Schmutz vom Wasser ab, um es sauber zu halten. Fügen Sie bei Bedarf heißes Wasser hinzu, um die Wassertemperatur zu halten).
2. Drehen Sie den Thermostat auf Nullstellung.
3. Legen Sie durch die Stromversorgung, dann ist das Anzeigelicht auf rot, nur auf der Grundlage einer die Anforderung, um die Temperatur auf die passende ein, jetzt grünes Licht ist auf Heizung Rohr beginnen, um warme hinzufügen. Sobald die Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat, schaltet der Thermostat den Strom ab, das grüne Licht geht aus und das Heizrohr hört auf zu arbeiten. Wenn die Temperatur wieder sinkt, schaltet sich das grüne Licht ein und das Heizrohr fängt wieder an zu arbeiten, dieser Prozess wiederholt sich und garantiert, dass die Temperatur im eingestellten Bereich liegt.

(4) Wenn die Temperatur des Wassers den eingestellten Wert erreicht, kann es das Huhn in den Kessel setzen, die Benutzer können auf der Grundlage der Anforderung, die Temperatur willkürlich einzustellen.

(5) Nach der Arbeitszeit wird der Wassergriff aufgrund von Rauch Wiederbelebung niedriger sein.

6. Wenn das Gerät nicht mehr funktioniert, drehen Sie den Thermostat auf Nullstellung und schalten Sie den Strom ab.

HINWEIS: Verschiedene Vogelarten erfordern unterschiedliche Brühtemperaturen und Brühzeiten. Die Vogelchargen variieren leicht, daher sollten Sie die Temperatur und/oder die Brühzeit entsprechend anpassen. Empfohlen wie unten:

Geflügel	Verbrühungstemperatur	Verbrühungszeit
Huhn	60~65°C	70~90 sec
Ente	63~66°C	160~180 sec
Gänse	70~72°C	120~130 sec
Fuchs	63~67°C	70~90 sec
Truthahn	51~54°C	80~95 sec

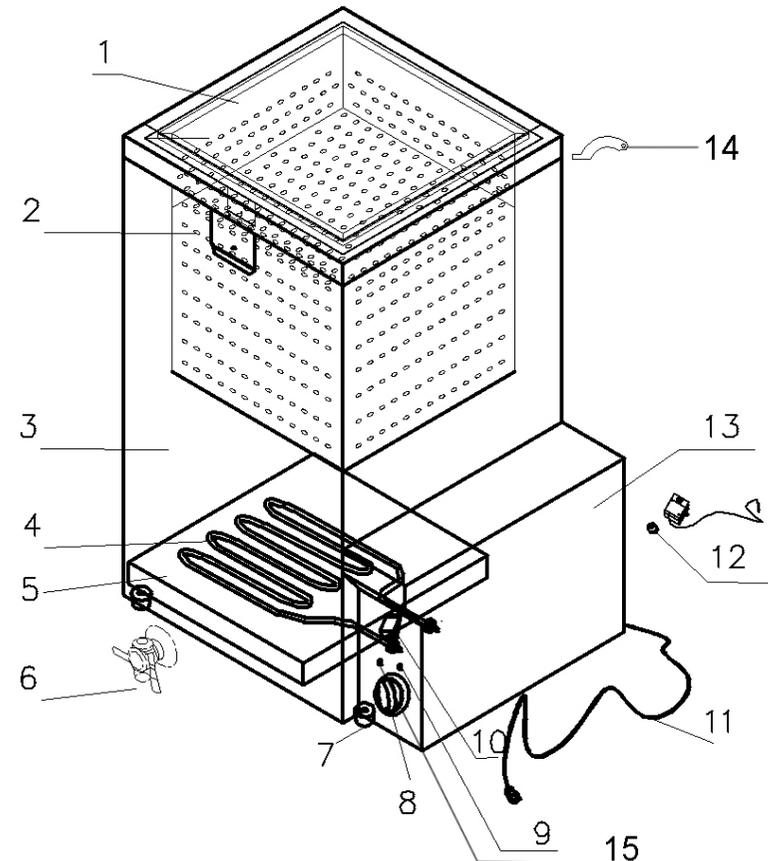
Das Brühen ist der kritische Schritt bei der Verarbeitung und erfordert entweder viel Erfahrung. Ist das Brühen zu lang oder zu heiß, reißt die Haut, ist es zu kurz oder zu kalt, bleiben die Federn hängen. Seien Sie also vorsichtig beim Brühen

3. TECHNISCHE DATEN

Modell	Spannung	Strom (W)	Kapazität	Abmessungen (mm)
BKWX70	220~240V/ 50Hz	1800	55L	450*350*670
BKWX120	220~240V/ 50Hz	3000	100L	600*500*624

4. EXPLOSIONSZEICHNUNG UND TEILELISTE

Nr	Artikel Name	Nr	Artikel Name
1	Obere Abdeckung	9	Netzkontrollleuchte - orange
2	Hühnerkorb	10	ON/OFF-Schalter
3	Wassertank	11	Netzstecker
4	Heizelement	12	Übertemperaturbegrenzer
5	Heizelement-Abdeckplatte	13	Elektrischer Kasten
6	Wasserzapfstelle	14	Verschluss der oberen Abdeckung
7	Gummifuß	15	Thermostat
8	Wärmekontrollleuchte - Grün		





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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