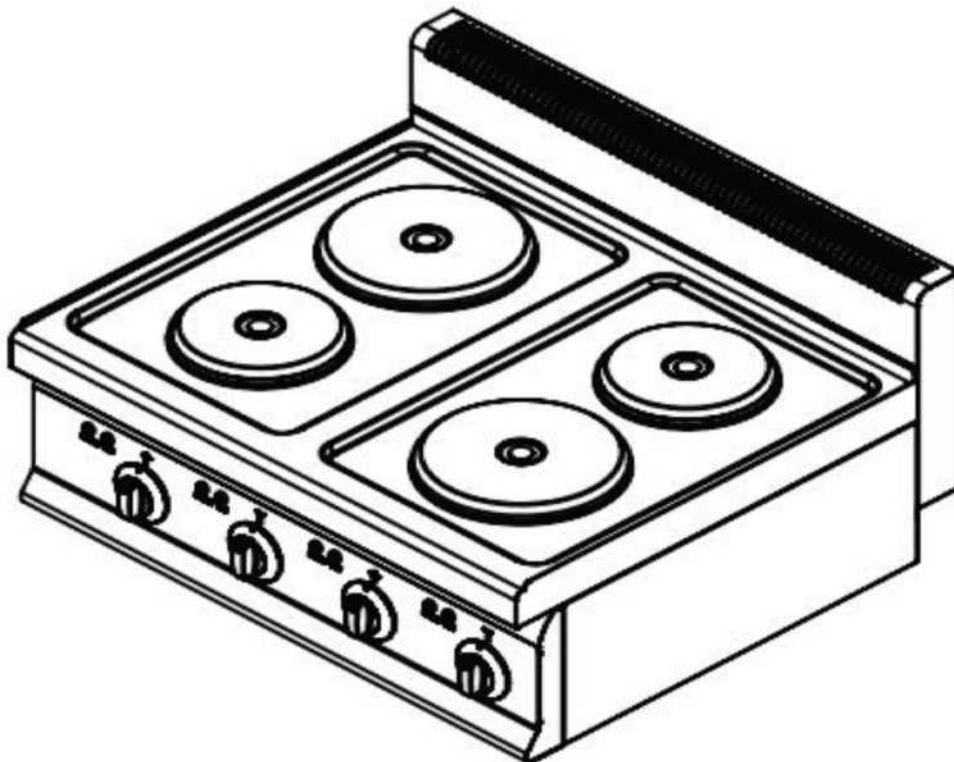
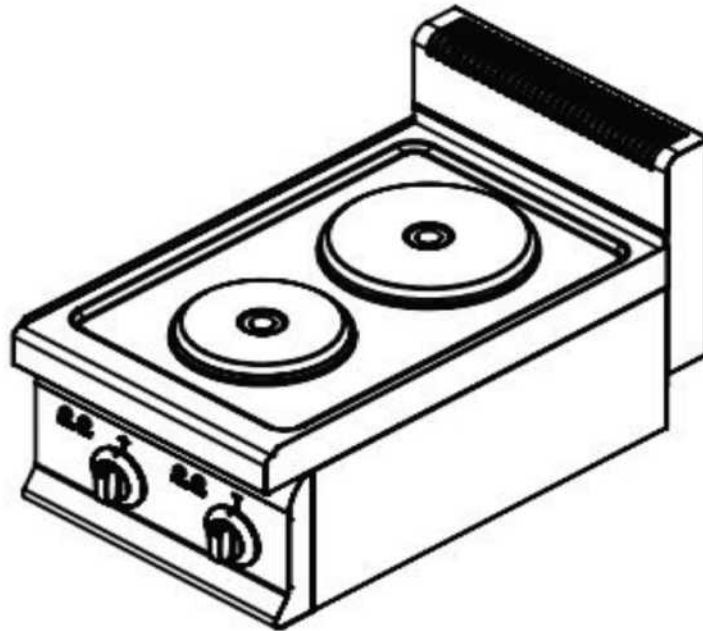


BEDIENUNGSANLEITUNG
Zwei- & vierflammige elektrische Kochplatten

EHK473E EHK873E

EHK400-E EHK800-E

Bedienungsanleitung



ggmgastro
INTERNATIONAL



BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Verwendung der Ausrüstung sorgfältig durch und verwenden Sie das Gerät nur entsprechend der Bestimmungen.

Hinweise für Besitzer und Bedienpersonen

Diese Ausrüstung ist für die sichere und produktive Verarbeitung, das Kochen und Erwärmen von Lebensmittelprodukten konzipiert, solange die Ausrüstung in Übereinstimmung mit den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet und ordnungsgemäß gewartet wird. Besitzer dieser Ausrüstung tragen die Verantwortung, sicherzustellen, dass diese Ausrüstung ordnungsgemäß und sicher verwendet wird, alle Anweisungen aus dieser Bedienungsanleitung sowie die Anforderungen lokaler, staatlicher oder Bundesgesetze eingehalten werden.

Warnung

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Veränderung, Reparatur oder Wartung können Schäden am Eigentum, Verletzungen oder Tod zur Folge haben. Lesen Sie die Anweisungen zur Installation, dem Betrieb und der Wartung vollständig durch, bevor Sie diese Ausrüstung installieren oder in Betrieb nehmen.

Für Ihre Sicherheit

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Parameter

Beschreibung	Modell	Abmessungen	Spannung/ Frequenz	Leistung
Zweiflammige elektrische Kochplatten	EHK473E EHK400-E	400 * 700 * 425 MM	380~415 V 50 Hz	4,3 KW
Vierflammige elektrische Kochplatten	EHK873E EHK800-E	400 * 700 * 425 MM	380~415 V 50 Hz	8,6 KW

2. Installationsanforderungen:

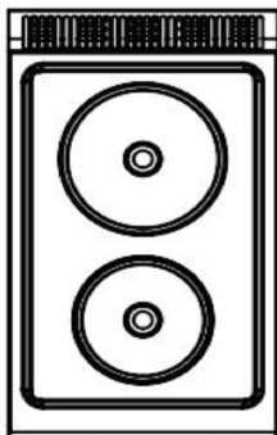
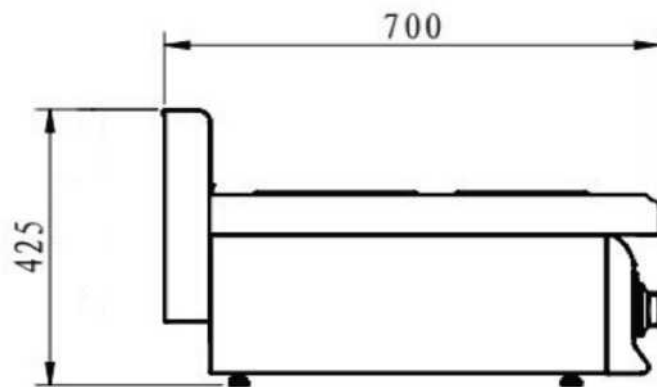
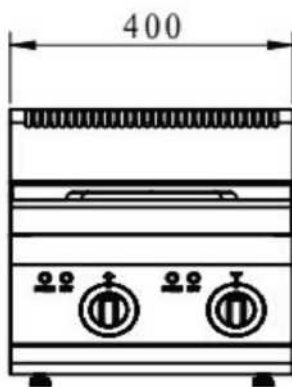
- Stellen Sie diese Ausrüstung auf einer ebenen Fläche und entfernt von brennbaren Gegenständen auf.
- Bitte installieren Sie in der Nähe der Ausrüstung einen ordnungsgemäßen Leistungsschalter, eine Sicherung und einen Schütz gegen Leistungsverlust.
- Die Versorgungsspannung muss den zuvor genannten Parametern entsprechen.
- Diese Ausrüstung ist entsprechend der Verkabelungsrichtlinien mit einer festen Verkabelung und einem Lasttrennschalter ausgestattet.
- Reparaturen sollten nur durch qualifizierte Techniker durchgeführt werden, um die Sicherheit zu gewährleisten. Reparaturen und andere Arbeiten durch nicht qualifizierte Personen stellen eine Gefahr dar. Das Entfernen von Schalterkomponenten, des Stromkabels (innen liegendes Kabel), der Beleuchtungseinheit etc. darf erst nach Unterbrechung der Verwendung erfolgen; Laien dürfen das Gerät nicht eigenmächtig demontieren oder verändern.

3. Bedienungsanleitung

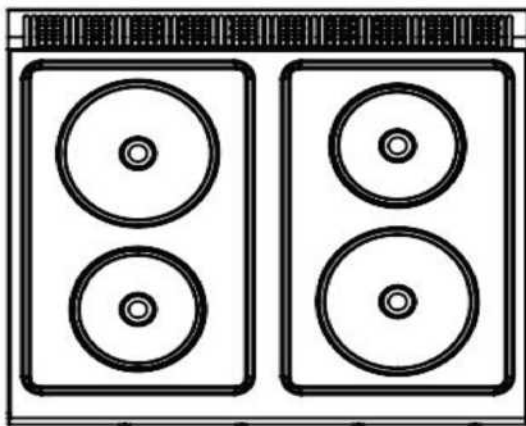
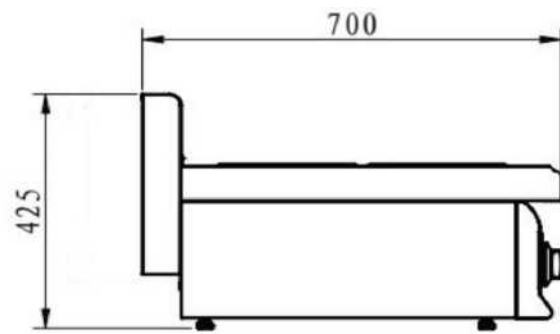
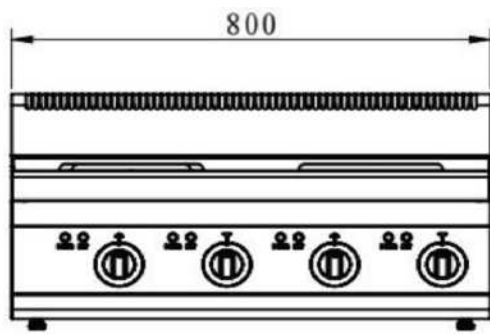
BEDIENUNGSANLEITUNG

- A. Jeder Schalter verfügt über drei Temperatureinstellungen, die Sie nach Bedarf auswählen können. Jeder Schalter steuert eine Kochplatte. Die kleine Kochplatte verfügt über 2 kW, die große über 2,6 kW
- B. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung, die grüne Leuchte ist eingeschaltet. Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatureinstellung auszuwählen.
- C. Falls Sie bei der Verwendung Zweifel haben, verwenden Sie das Gerät nicht, ehe das Problem gelöst ist.

4. Dreidimensionale Ansicht

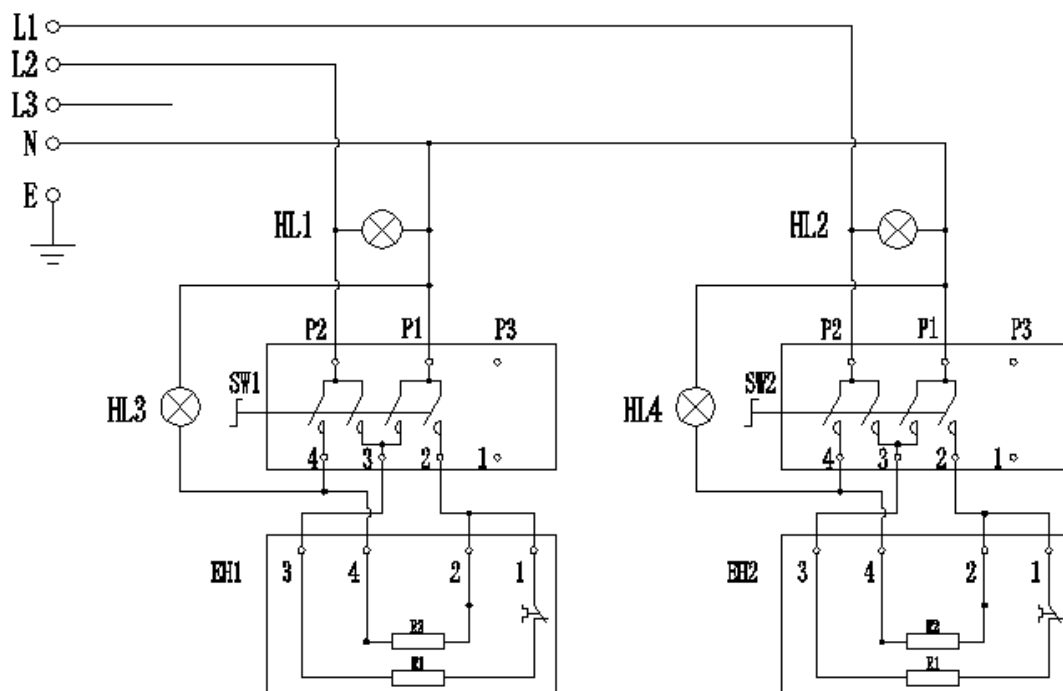


BEDIENUNGSANLEITUNG

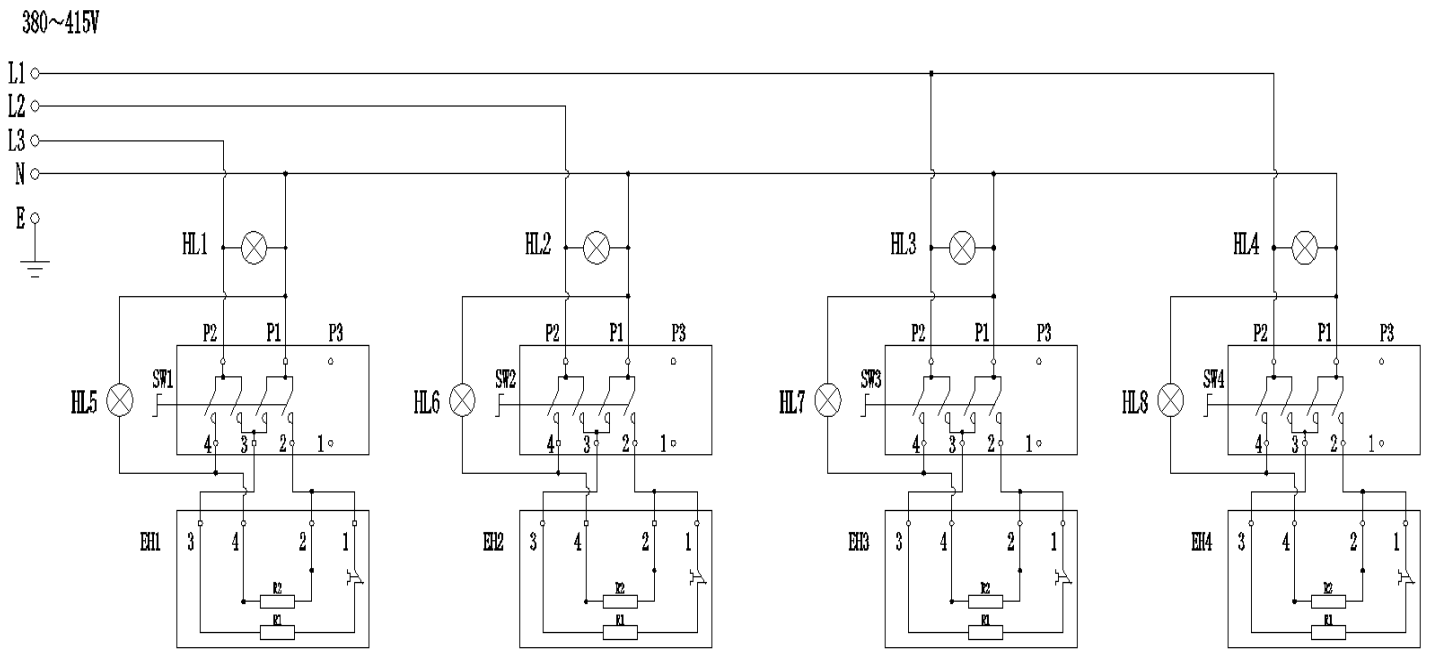


EHK473E & EHK400-E :

380~415V



EHK873E & EHK800-E :



5. Tägliche Überprüfung

Überprüfen Sie das Gerät vor und nach der Verwendung. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät nicht angelehnt ist (und somit über einen zu geringen Sicherheitsabstand verfügt). Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel nicht verschlissen oder kaputt ist. Stellen Sie bei der Verwendung sicher, dass kein unangenehmer Geruch oder ungewöhnliche Geräusche vorhanden sind.

Wichtig: Entsorgen Sie diese Bedienungsanleitung nicht

Diese Bedienungsanleitung wird als Bestandteil des Geräts betrachtet und muss dem Eigentümer oder Manager des Hotels oder Restaurants oder der für die Schulung von Bedienern dieses Geräts verantwortlichen Person übergeben werden. Sie sollte für zukünftige Referenz aufbewahrt werden. Zusätzliche Bedienungsanleitungen erhalten Sie bei Ihrem Händler vor Ort.