

ggmgastro
INTERNATIONAL

Table électrique

Bain Marie

Manuel d'utilisation

Le Bain Marie électrique de table est conçu à partir des avantages des produits étrangers. Ils se caractérisent par un nouveau style, une structure raisonnable, un fonctionnement facile, un bon résultat de cuisson et une économie d'énergie. Ils se caractérisent par un fonctionnement facile, une distribution raisonnable et un faible encombrement. Ces équipements sont destinés aux restaurants chinois et occidentaux, aux salles de karaoké et aux fast-foods.

Modèle	Taille (mm)	Tension(V)	Puissance (W)	N.W.(KG)
ABMJ4	1245*350*370	230V	1500	12
ABMJ5	1512*350*370	230V	1800	14

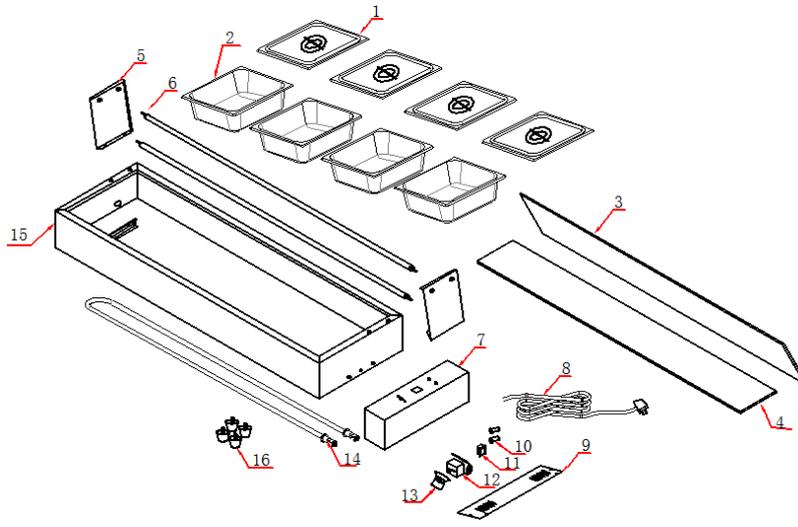
A. Paramètre de base

B. Attention for installation

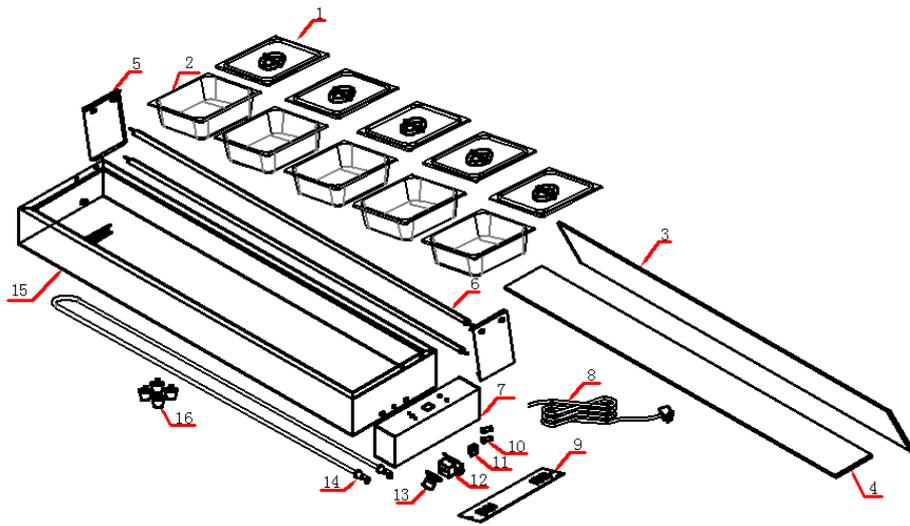
1. La tension d'utilisation de la machine doit être coordonnée avec la tension fournie.
2. L'utilisateur doit installer un interrupteur et un fusible appropriés à proximité de la machine.
3. Il y a une vis de mise à la terre derrière ce four, la tache de mise à la terre doit être connectée avec plus de 1.5 mm carré de cuivre avec selon les règles de sécurité pour la sécurité.
4. Avant d'utiliser ce produit, veuillez vérifier toutes les pièces, l'alimentation électrique et la connexion à la terre.

C. Instruction

1. Avant d'utiliser l'équipement, il est nécessaire de vérifier la machine pour s'en assurer.
2. Enclenchez l'interrupteur K1, le voyant vert s'allume, à ce moment-là, l'électricité arrive à la machine.
3. Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la température souhaitée, l'indicateur jaune s'allume et l'appareil commence à chauffer. Lorsque la température est atteinte, l'indicateur jaune s'éteint, la température a cessé de monter, et elle descend peu à peu, l'équipement se vide automatiquement de son électricité, puis l'indicateur jaune s'allume, et le tube de chauffage électrique fonctionne à nouveau et la température remonte.
4. Lorsque l'utilisateur l'utilise, les bassines ont joué dans la machine, le meilleur résultat de chaleur à ce moment-là.



NO.	Pièces détachées
1	Couvercle
2	Gastronorm
3	Fenêtre avant
4	Fenêtre supérieure
5	Fermeture de fenêtre
6	Support de fenêtre
7	Boîte électrique
8	Fil métallique
9	Plaque d'étanchéité
10	Voyant lumineux
11	Interrupteur
12	Thermostat
13	Bouton et joint
14	Article
15	Pan
16	Pied



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16, 48607 Ochtrup
www.gmgastro.com