

# Bankettwagen

## Bedienungsanleitung

### BWK-Serie



#### 1. Einführung

## 1.1 Einführung

Die Funktion dieses Produkts ist es, die Speisen im Wagen warm zu halten! Die Heizung im Inneren, mit einem elektrischen Gebläse, das die Heizung lüftet, um das Essen warm zu halten! Außerdem kann das Wasser auf den Boden des Produkts gestellt werden, um die Lebensmittel feucht zu halten!

## 1.2 Sicherheitshinweise

1. Legen Sie die Produkte in den flachen Boden; stellen Sie sicher, dass es innerhalb von 10 CM links und rechts eine Barriere gibt! Es ist nicht erlaubt, Kleinigkeiten um die Produkte herum zu legen!
2. Der Benutzer muss die elektrische Sicherheitsvorschrift einhalten! Stellen Sie sicher, dass die Spannung mit dem Typenschild übereinstimmt!
3. Die Produkte müssen vor dem Gebrauch von einem professionellen Techniker geprüft und installiert werden! Wenn die Zustimmung des Technikers vorliegt, darf der Benutzer die Produkte verwenden!
4. Vor der Überprüfung oder Reparatur der Produkte muss der Strom abgeschaltet werden, und wir können den Wagen nicht demontieren, bevor er sich abgekühlt hat!

## 1.4 Instandhaltung

Die Produkte sind zum Warmhalten der gekochten Speisen gedacht! Wir sind nicht verantwortlich für die gebrochenen wie die folgenden:

- unsachgemäßer Gebrauch oder Verwendung des Produkts für andere Zwecke!
- Falsche Installation oder unsachgemäße Wartung
- Fahren Sie mit der Verwendung der Produkte fort, wenn einige Spaten zerbrochen sind!

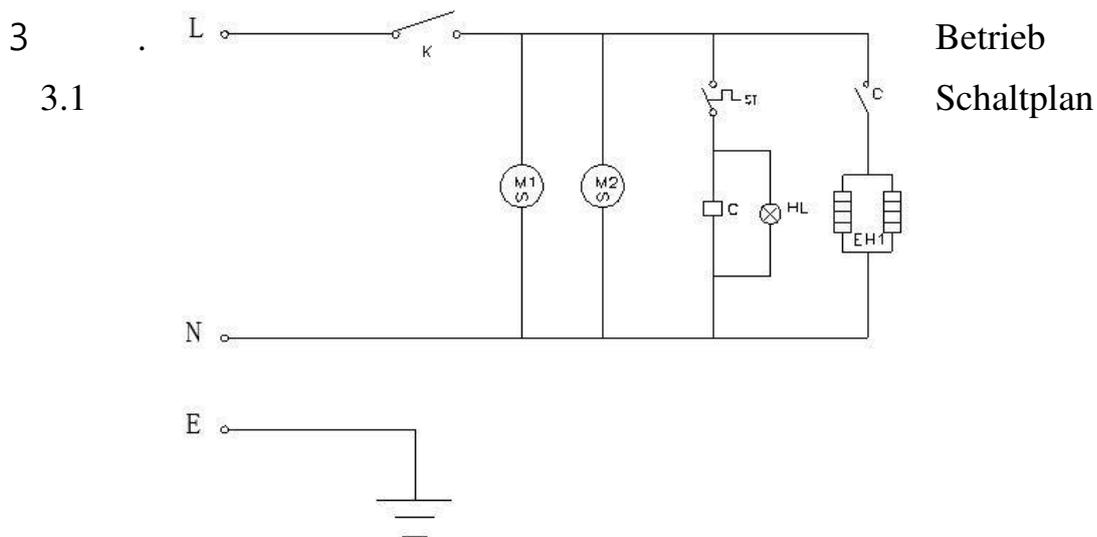
-Ersatzteile ohne schriftliche Genehmigung des Händlers zu wechseln!

## 2. Installationsanleitung

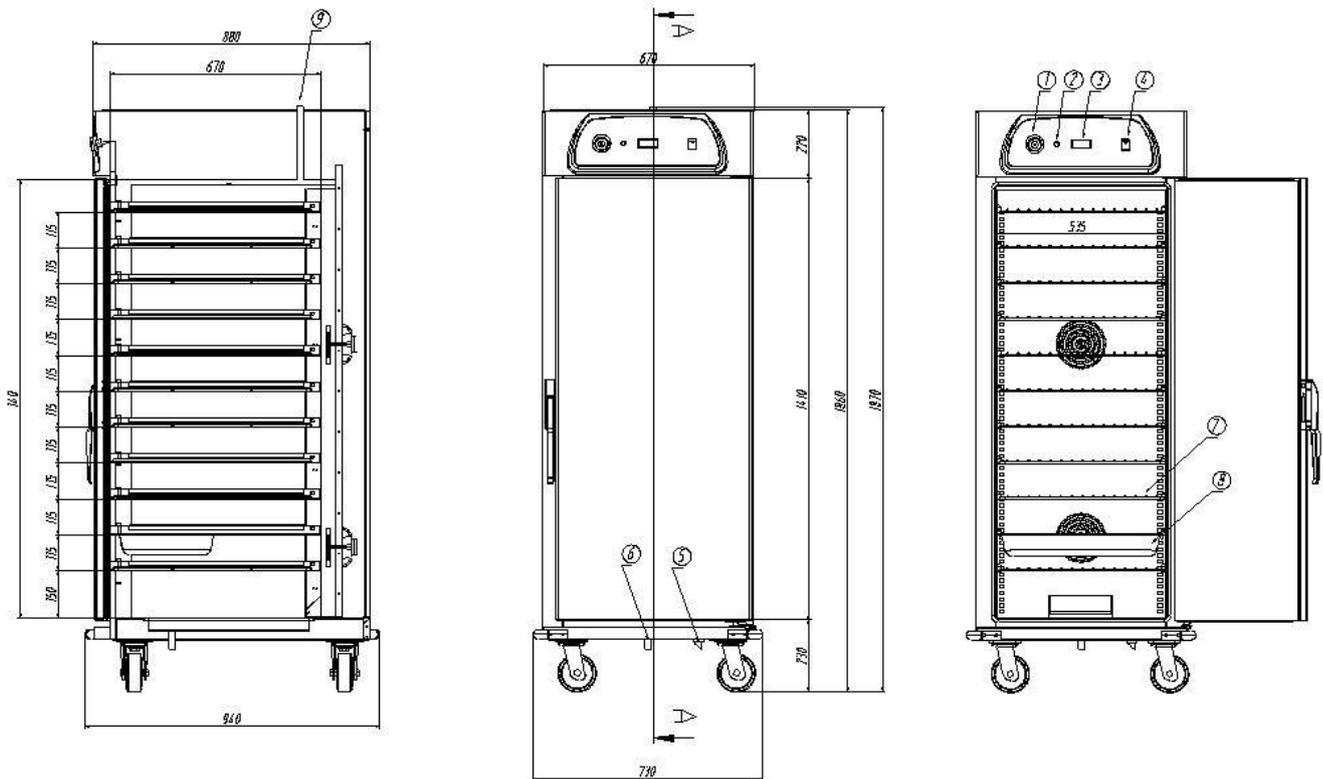
2.1 Die Stromversorgung muss bis 220/230V , 50HZ, mit zuverlässiger Erdung erreichen!

2 Wir müssen die Verkabelung gemäß der elektrischen Sicherheitsnorm sicher anschließen!

3, Alle der Schalter viel Reichweite bis 25 AM METER Wir verbinden die Umlenk- und die Null-Linie richtig!



M1、M2---Motorlüfter    ST---Thermostat  
C---A.C. Schütz    EH1---Heizrohr  
K---wasserdichter Schalter



### 3.2 Ersatzteilliste

- 1: 110°C Temperaturkontrolle 6: Drainagemund  
 2: Power Anzeigeleuchte 7 Drahtnetz  
 3: 110°C Bildschirm zur Temperaturanzeige 8: 1/1 G/N PANS  
 4: Light Schalter 9 Auslass der Luft 5:  
 Elektrische Leitung !

### 3.3 Betrieb

1. Schließen Sie den Strom an, schalten Sie den Schalter ein, und stellen Sie dann die Temperatur ein! Wenn die Temperatur ein bestimmtes Maß erreicht hat, schaltet sich die Maschine ab!
2. Wenn die Temperatur im Gleichgewicht ist, legen Sie das Essen auf den flachen Netzrost oder in die G/N-Schale und schließen Sie dann die Tür. 4 .

Transportation und Instandhaltung :

Beim Transport sollte das Gerät vorsichtig gehandhabt werden, um das intensive Schütteln zu vermeiden. Das verpackte Gerät sollte in einem gut belüfteten, von ätzender Luft freien Raum gelagert werden. Sie kann nicht im Außenbereich platziert werden und sollte niemals auf den Kopf gestellt werden. Halten Sie es trocken und staubfrei. Setzen Sie es nicht lange der direkten Sonneneinstrahlung aus. Vermeiden Sie mechanische Stöße und Vibrationen. Wenn es sich um eine Zwischenlagerung handelt, sollte die wetterfeste Methode gewählt werden.

## 5. Reinigung und Wartung :

Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt werden. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Verwenden Sie zum Reinigen des Bedienfeldes kein Wasser. Stellen Sie dabei sicher, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen!

Das Bedienfeld, die Oberfläche des Geräts und das Netzkabel sollten nur mit einem weichen Tuch durch Eintauchen in ein mildes Reinigungsmittel abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Schalteinheit eintritt, da dies zu gefährlichem Kriechstrom und Fehlfunktionen des Gerätes führen kann.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, da diese den Schutzfilm des Edelstahls beschädigen und die Eisenpartikel auf der Oberfläche des Geräts zurücklassen könnten, was zu Rostbildung führen kann.

Alle Teile müssen gründlich getrocknet und die zur Reinigung demontierten Teile der Einheit wieder zusammengesetzt werden.

Nachdem Sie endlich alle Ersatzteile eingebaut haben, schalten Sie den Schalter ein und lassen Sie das Geschirr trocken.

