

Betriebsanleitung

SUPPENKESSEL

ANLEITUNG FÜR DEN SUPPENKESSEL

Spezifikation: Kapazität : 5L

Spannung : 220V/50HZ 300W

Nettogewicht : 3.5/3.4Kgs

Netto-Größe : Ø285*352MM

Betrieb und Wartung:

- * Stecken Sie das Gerät in die richtige Steckdose.
- * Nur mit Wasser verwenden. Fügen Sie 0,6 l Wasser zwischen die Edelstahl- Auskleidung und den Aluminium-Innenbehälter. Füllen Sie niemals zu viel Wasser ein, und die Edelstahlauskleidung darf unter keinen Umständen aufschwimmen, auch nicht im leeren Zustand. Entfernen Sie überschüssiges Wasser sofort.
- * Der Temperaturregler sollte zwischen 1 und 8 eingestellt werden, wobei der Wasserkocher immer auf der niedrigsten Stufe betrieben werden sollte, um die richtige Serviertemperatur zu erhalten. Bei einer Einstellung zwischen 8 und 12 auf hoher Temperatur halten.
- * Ein Neonlicht leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Drehen Sie den Regler auf 0, um das Gerät auszuschalten.
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um den Suppenkessel vom Stromnetz zu trennen.
- * Lassen Sie den abnehmbaren Scharnierdeckel immer angebracht und geschlossen, wenn Sie ihn nicht benutzen.
- * Bewegen oder tragen Sie den Suppenkessel niemals, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder heiße Lebensmittel enthält.
- * Verschüttete Lebensmittel sollten sofort von allen Außenflächen entfernt werden. Die Bain-Marie aus Edelstahl und der Deckel sind maschinenwaschbar. Das lackierte Äußere und der obere Kragen sollten mit einem feuchten Seifentuch abgewischt werden.
- * Stellen Sie sicher, dass das Gerät bei Nichtgebrauch, beim Befüllen und bei der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist.
- * Der Kessel darf nicht mit einem Hochdruckstrahl gereinigt werden.

**WICHTIG-----WASSERKOCHER NIEMALS IN WASSER
EINTAUCHEN, DA ER SONST BESCHÄDIGT WIRD ZU
DER EINHEIT WIRD ERGEBNISSE
UND DIE GARANTIE WIRD UNGÜLTIG.**

**WARNUNG: DIESES GERÄT MUSSGEERDET
SEIN. DEN KESSEL NICHT IM LEEREN
ZUSTAND BETREIBEN.**



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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