ggmgastro

Betriebsanleitung

für Luxus-Digitalanzeige Suppenkocher SWH9SD SWH9ED Eigenschaften: Kapazität: 9L

Spannung: 220V-240V AC 400W

Gewicht: 4.5Kgs

Dimension: 395mm hoch 340mm Durchmesser

Temperatur: 0-95°C

Temperatur-Anzeige: 0.4 inch led Nixieröhre

Betrieb und Anmerkungen:

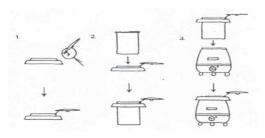
- * Wenn Sie die Maschine benutzen, geben Sie bitte 0,6 l Wasser in den Aluminiumbehälter (zwischen dem Edelstahlkessel und dem Aluminiumbehälter). Das Wasser kann nicht überfüllt werden. Auch wenn der Edelstahlkessel leer ist, kann er nicht mehr aufschwimmen. Überschüssiges Wasser muss sofort ausgeschüttet werden.
- * Der Stecker sollte mit dem richtigen Steckersitz verbunden werden.
- * Wenn Sie das Gerät wegstellen wollen, wenn es nicht benutzt wird, legen Sie bitte den Edelstahldeckel an die richtige Stelle.
- * Wenn der Suppenkessel in Betrieb ist oder sich heiße Speisen darin befinden, bewegen Sie ihn bitte nicht.
- * Verschüttete Lebensmittel sollten sofort von allen Außenflächen entfernt werden. Der Edelstahlkessel und der Deckel sind abwaschbar. Die Oberfläche und der Ringdeckel sollten mit einem feuchten, seifigen Tuch gereinigt werden.
- * Drücken Sie die "POWER"-Taste, die
- "Temperatureinstellung" wird
- angezeigt. Und das Gerät beginnt zu arbeiten.



- * Drücken Sie die "SET"-Taste, die "Temperatureinstellung" wird blinkend angezeigt. Der Temperaturwert kann durch Drücken der "POWER"-Taste erhöht werden。 Der Temperaturwert kann durch Drücken der "SET"-Taste verringert werden. Wenn Sie innerhalb von 6 Sekunden keine Taste drücken, kehrt das Gerät zum Hauptmenü zurück.
- * Wenn das Gerät in Betrieb ist und Sie die "POWER"-Taste drücken, wird "--" angezeigt und das Gerät schaltet sich ab.
- * Bevor Sie die Maschine reinigen, vergewissern Sie sich bitte, dass der Strom abgeschaltet ist.
- * Die Maschine darf nicht häufig gespült werden.

ACHTUNG: Niemals das Gerät in Wasser tauchen, da dies zu einer Beschädigung des Heizelements führt. Und die Garantiekarte wird ungültig.

Dieses Gerät muss geerdet sein. Nicht mit leerem Gerät arbeiten.







GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 D-48607 Ochtrup

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