

Bedienungsanleitung für den elektrischen Nudelkocher



ENK474

ENK474S

ENK874

ENK874S



Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und verwenden Sie es ausschließlich gemäß den Angaben.

Hinweis für Eigentümer und Betreiber

Dieses Gerät ist für die sichere und produktive Zubereitung, das Garen und das Warmhalten von Lebensmitteln ausgelegt, sofern es gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet und ordnungsgemäß gewartet wird. Die Besitzer dieses Geräts tragen die Verantwortung dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß und sicher verwendet wird, und müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen sowie die Anforderungen der lokalen, Landes- oder Bundesgesetze strikt befolgen.

Warnung

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder in

hinsichtlich der Benutzung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person erhalten haben

- Geräte müssen während der Reinigung oder Wartung sowie beim Austausch von Teilen von der Stromversorgung getrennt werden
- Das Öffnen des Ablasshahns führt zum Auslaufen des heißen Inhalts des Kochbehälters.
- Diese Geräte sind für den gewerblichen Einsatz bestimmt, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Der Boden rund um das Gerät kann rutschig sein. Bitte achten Sie auf Schutz und Sicherheit.
- Die ortsfeste elektrische Installation muss gemäß den Installationsvorschriften mit einer allpoligen Trennvorrichtung ausgestattet sein, die unter Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung gewährleistet.
- Alle Reparaturen dürfen nur von fachkundigen Personen durchgeführt werden
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger gereinigt werden
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.
- Max. Wassereingangsdruck (Pa): 100–450 kPa

- Das Gerät ist auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte zu verwenden; die Arbeitshöhe des Geräts muss zwischen 695 und 980 mm liegen.

1. Technische Daten

Beschreibung	Modell	Abmessungen	Spannung/Frequenz	Leistung
Elektrischer Nudelkocher	ENK474	400 × 700 × 420 mm	380–415 V 50 Hz	6 kW
Elektrischer Nudelkocher	ENK474S	400 × 700 × 420 mm	380–415 V 50 Hz	6 kW
Elektrischer Nudelkocher	ENK874	800 × 700 × 420 mm	380–415 V 50 Hz	12 kW
Elektrischer Nudelkocher	ENK874S	800 × 700 × 420 mm	380–415 V 50 Hz	12 kW

2. Installationsvoraussetzungen:

- Die Betriebsspannung dieses Geräts muss mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Der Benutzer muss in der Nähe des Nudelkochers geeignete Leistungsschalter und Sicherungen installieren.
- An der unteren Rückseite des Gehäuses sind Kupfer-Erdungsbolzen angebracht; zur zuverlässigen Verbindung mit Erdungsleitungen, die den Sicherheitsvorschriften entsprechen, sind Kupferleiter mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² zu verwenden.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob alle Kabelverbindungen fest sitzen, ob die Spannung normal ist und ob die Sicherheitserdung zuverlässig angeschlossen ist.
- Die Installation dieses Geräts darf nur von fachkundigem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Das Trockenlaufenlassen des Heizelements dieses Geräts ist strengstens verboten.

- Das Gehäuse dieses Geräts muss aus Sicherheitsgründen geerdet sein. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

3. Bedienungsanleitung

- (1) Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß installiert ist, um sicherzustellen, dass die Versorgungsspannung mit der Betriebsspannung des Ofens übereinstimmt.
- (2) Halten Sie während des Betriebs den Wasserstand im Wassertank möglichst über 2/3 der Wassertankhöhe.
- (3) Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, bis der gewünschte Temperaturwert auf der Skala mit der Rastposition übereinstimmt. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die gelbe Kontrollleuchte, was anzeigt, dass der Elektroheizkörper in Betrieb ist und das Wasser im Speicher zu erwärmen beginnt. Wenn die Wassertemperatur die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet der Thermostat die Stromzufuhr automatisch ab; gleichzeitig erlischt die gelbe Kontrollleuchte und der Elektroboiler stellt den Betrieb ein. Sinkt die Wassertemperatur leicht ab, schaltet der Thermostat die Stromzufuhr automatisch wieder ein, die gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf, der Elektroboiler nimmt den Betrieb wieder auf und die Wassertemperatur steigt an. Dieser Zyklus wiederholt sich, um sicherzustellen, dass die Wassertemperatur innerhalb des eingestellten Temperaturbereichs konstant bleibt.
- (4) Nach Beendigung der Arbeiten drücken Sie bitte den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und unterbrechen Sie gleichzeitig die Stromversorgung

, um die Sicherheit zu gewährleisten.

- (5) Wenn das Wasser im Tank abgelassen werden muss, unterbrechen Sie zunächst die Stromversorgung und lassen Sie das Wasser direkt über das Sicherheitsventil an der Schalttafel ab.
- (6) Um die Sicherheit und Langlebigkeit des Heizgeräts zu gewährleisten, sollten Benutzer regelmäßig Rückstände aus dem Wassertank und Verschmutzungen vom Elektroheizelement entfernen, damit Wassertank und Elektroheizelement langfristig sauber bleiben.

4. Allgemeine Fehlerbehebung

Fehlererscheinung	Ursache	Maßnahme
1. Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie die Stromversorgung ein. Nach der Temperatureinstellung leuchtet die Kontrollleuchte nicht und das Gerät heizt nicht auf.	1. Die Sicherung des Netzschalters ist durchgebrannt. 2. Der Stecker ist nicht richtig eingesteckt.	1. Setzen Sie eine geeignete Sicherung ein. 2. Dauerhaft die Netzkabel Kabel und Stecker es wieder ein.
2. Die gelbe Heizungsanzeige leuchtet, aber die Wassertemperatur steigt nicht an.	1. Die Verkabelung des elektrischen Heizelements ist locker. 2. Das elektrische Heizelement ist durchgebrannt.	1. Ziehen Sie die Anschlusskabel und Schrauben an beiden Enden des elektrischen Heizelements fest. 2. Ersetzen Sie das Heizelement.
3. Die gelbe Kontrollleuchte erlischt nicht, und der Anstieg der Wassertemperatur lässt sich nicht	1. Defekt des Thermostats.	1. Die Thermostat austauschen.
4. Die Kontrollleuchte leuchtet nicht und die Wassertemperatur wird normal geregelt.	1. Leuchte durchgebrannt Kontrollleuchte ausgefallen.	1. Die Blinkleuchte austauschen.

Die oben aufgeführten Fehlermeldungen dienen nur als Anhaltspunkt. Sollte ein Fehler auftreten, stellen Sie den Betrieb sofort ein und beauftragen Sie so schnell wie möglich fachkundiges technisches Personal mit der Überprüfung und Wartung.

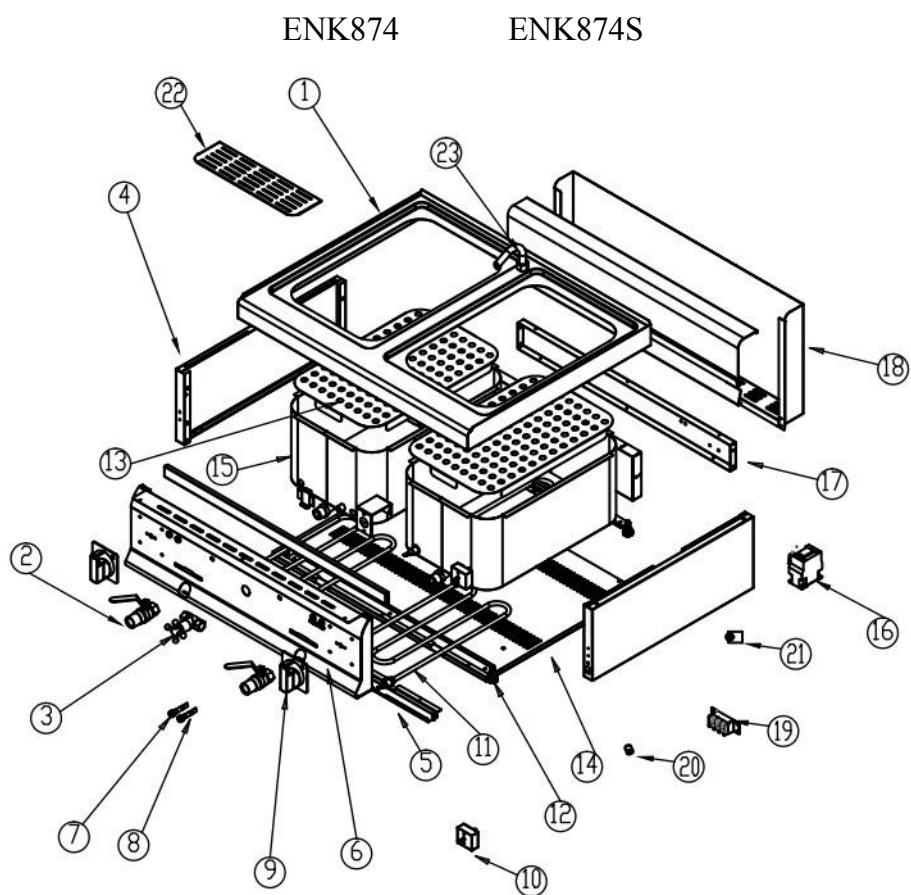
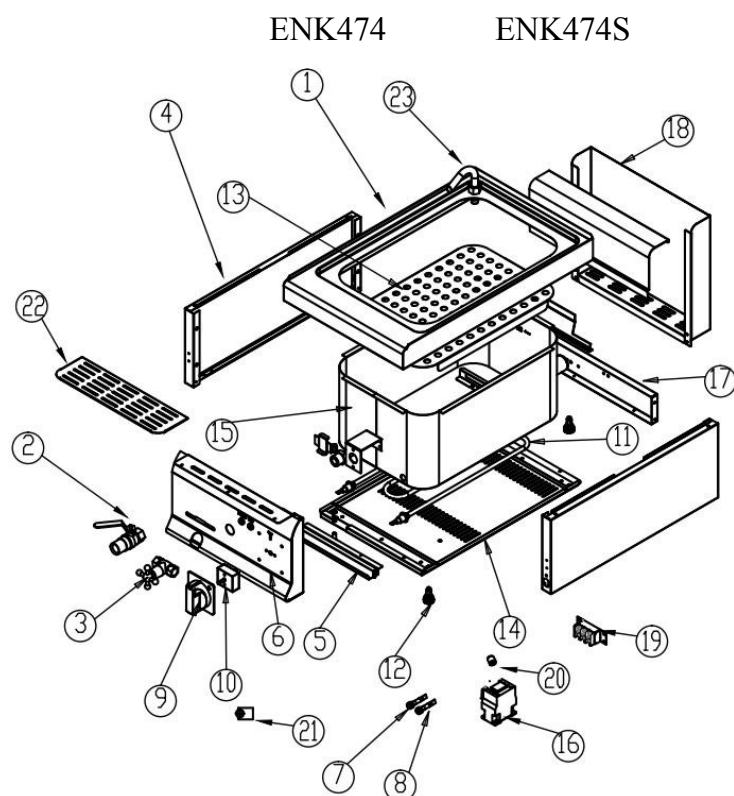
5. Tägliche Überprüfung

- Überprüfen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Gerät nicht schief steht. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht abgenutzt oder beschädigt ist. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass kein unangenehmer Geruch auftritt und keine ungewöhnlichen Geräusche zu hören sind.
- Während der Reinigung und Wartung sollte die Stromversorgung unterbrochen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Nach dem täglichen Betrieb können Sie die Oberfläche des Ofengehäuses und die Oberfläche des Netzkabels mit einem feuchten Tuch reinigen, das keine ätzenden Reinigungsmittel enthält. Es ist strengstens verboten, das Gerät direkt mit Wasser abzuspülen, um eine Beeinträchtigung der elektrischen Leistung zu vermeiden.

Wichtig: Werfen Sie diese Bedienungsanleitung nicht weg

Diese Bedienungsanleitung gilt als Teil des Geräts und ist dem Eigentümer oder Geschäftsführer des Hotels oder Restaurants bzw. der Person zu übergeben, die für die Einweisung der Bediener dieses Geräts verantwortlich ist. Sie sollte zur späteren Bezugnahme aufbewahrt werden. Weitere Exemplare dieser Bedienungsanleitung sind bei Ihrem Händler vor Ort erhältlich.

Anhang: Explosionszeichnung



Nr.	Bezeichnung des Ersatzteils
1	Tischbaugruppe
2	DN20 (3/4) Kugelhahn
3	Wasserventil
4	Seitenplatte
5	Vorderer unterer Querträger
6	Bedienfeld
7	Kontrollleuchte, grün
8	Kontrollleuchte, gelb
9	Drehknopf
10	Thermostat
11	Heizung
12	Fuß
13	Abdeckplatte des Heizelements
14	Untere Dichtungsplatte
15	Wassertank
16	Wechselstrom-Schütz
17	Hinterer unterer Querträger
18	Abgasrohr-Zierleiste
19	Anschlussklemme
20	Mutter des Temperaturbegrenzers
21	Temperaturbegrenzer
22	Ablagebrett
23	Wasserhahn



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com

info@ggmgastr.com

+49 2553 7220 0