



	User and Maintenance Instructions	Tilting Frying Pan (Electric)
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Kippbratpfanne (Elektrisch)

Table of Contents / Inhaltsverzeichnis

I.	ENGLISH	3
	A. <i>Description</i>	
	B. <i>Products</i>	
	C. <i>Mounting Instructions</i>	
	D. <i>Operator Instructions and Attention Points</i>	
	E. <i>Figures</i>	
	F. <i>Product Drawings</i>	
	G. <i>Electrical Connection Drawing</i>	
II.	DEUTSCH	16
	A. <i>Beschreibung</i>	
	B. <i>Produkte</i>	
	C. <i>Installationsanleitung</i>	
	D. <i>Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte</i>	
	E. <i>Abbildung</i>	
	F. <i>Produktzeichnungen</i>	
	G. <i>Elektrische Anschlusszeichnung</i>	



User and Maintenance Instructions

Tilting Frying Pan (Electric)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

Your preferred GGM GASTRO is nature and technology friendly. We thank you for your choice.

GGM GASTRO has been produced with the understanding of "Total Quality" in modern production facilities.

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

WARNING: Installation of the devices must be done by an authorized service person.

WARNING: Equipment must be grounded.



Indicates that there is a risk of personal injury or property damage.



Explosion / fire hazard.



High voltage, be careful when repairing operation, non-professionals do not disassemble



Tilting Bratt Pan generates a magnetic field when it is working, pay attention when operating.



Extremely hot surface



Grounding



Do not clean with pressurized water.

- The instructions in this manual contain important information on the safe mounting, usage, cleaning and maintenance of the device. Thus, keep the manual at a place easily accessible by the person who will use the machine, and the technician.
- Mounting, electrical connection and maintenance works of the device should be performed by a specialist authorized in this subject and in accordance with the instructions of the manufacturer company.
- Electrical connection of the device should be arranged according to the tables and electrical diagram given in this manual.

- Manufacturer Company accepts no responsibility for the final damages that are caused by any procedure not conforming to the instruction manual, or maintenance or technical interventions that are not performed by authorized people.

B. PRODUCTS

CODE	DESCRIPTION	SERIE
EBK879-60	Electric tilting bratt pan, capacity 60 litres, stainless steel well	700
EBK879-80	Electric tilting bratt pan, capacity 80 litres, stainless steel well	900
EBK199	Electric tilting bratt pan, capacity 2x60 litres, stainless steel well	900

C. MOUNTING INSTRUCTION

Placement

- Installation and adjustment of the device should be carried out by experienced technical staff.
- In order to prevent smell and fume formation, place the device beneath an exhaust hood being capable of enough ventilation. (Figure 1)
- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises. (Figure 2)
- Remove the nylon protection cover on the device. If there are any adhesive residues left on the surface, clean with a suitable solvent.
- Device should be placed on a flat surface by suitably balancing on the four adjustable legs (fig.A)
- Never leave flammable material near the device.
- Mount the pan lifting arm.

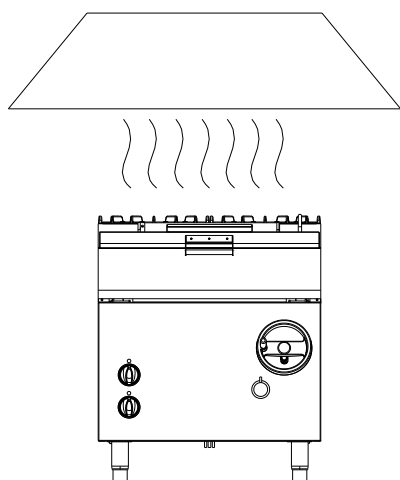


Figure 1

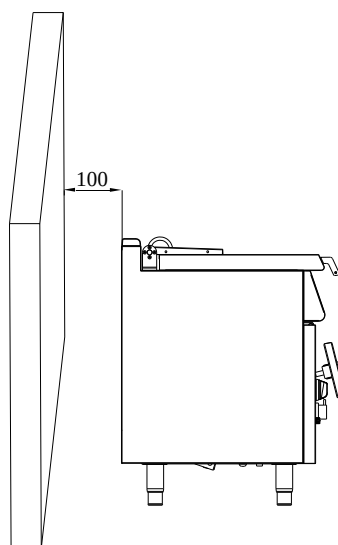


Figure 2

Water Connection

- Connect the water inlet to the water supply through a tap.
- Mount a mechanical filter on the water inlet of the device and the dirt and metal particles that may intrude in the device will be prevented through that filter.
- Before connecting the last pipe part to the machine, clean the accumulated dirt by discharging some water and then complete the connection.
- Check whether there is any leakage at the joints.
- Inlet water pressure should be between 1,5 – 2,5 bar.

Electrical Connection

- Connect the device to the electrical installation according to the electrical standards of the relevant country.
- Feed the device with suitable voltage written on the information plate.
- Connect to the electrical installation over a suitable automatic fuse. Fix the said fuse on a place that is easily accessible in case of a danger.
- The cable connecting the device to the electrical installation should be at least type H05 RNF.
- Before connecting the electrical inlet cable to the electrical inlet clamp, connect the cable on the device by passing it through the inlet coupling and then tighten the coupling cover in a manner that does not allow cable return.
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- Electrical inlet is indicated with a label on the device.
- If the device will be used in a commercial kitchen, apply a correct grounding system. Here, consider DIN VDE D100 Article 540.
- The device must be grounded. - Grounding point is marked with "  ".

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION POINTS

BEFORE USE

Operational check for electrical parts

- Operate the device according to usage instruction and perform following checks.
- **Thermostat:** Check whether the heat adjustment was made for different temperature values.
- **Safety thermostat:** In case of the failure of the thermostat, there is a safety thermostat disconnecting the electrical power of the device.
- If the safety thermostat cuts off the circuit, remove the front control panel and press the reset button on the safety thermostat to re-operate.
- **Micro switch:** When the pan is lifted during the operation of the heaters, microswitch cuts off the electrical power; when the pan is put to operational position, heaters start to re-operate. Check whether this function operates.

Thermal Power Check

- After mounting, check the controlling members and heaters by operating at different temperatures.
- Thermal power of the device is given on "specifications" table.

POSSIBLE PROBLEMS / SOLUTIONS

Heaters do not operate.

- Check the fuses.
- Main electrical inlet is off.
- Voltage is low or electrical connection is wrong.
- Temperature control thermostat is faulty.
- Limit switch deactivated the thermostat power inlet due to faulty temperature control thermostat.
- Heater(s) was/were not connected properly or is/are burnt.

Temperature control cannot be performed.

- Temperature control thermostat is faulty.
- Heater(s) was/were not connected properly or is/are burnt. (Replace the faulty heater with a new one)
- Pan lifting micro switch is faulty.

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT: Switch off the electrical connection of the device before starting to maintenance activities.

Energy regulator, thermostat, safety thermostat, pan lifting micro switch

- Disconnect the device from electrical power supply,
- Remove the front control panel,
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts or electrical connections.

Pan lifting wheel and connecting bolt

- Remove the bolt on the lifting wheel.
- Replace the part with a new one.

Water filling tap

- Prevent water flow with the help of the valve on the line,
- Remove the control button on the front panel, and front panel,
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts.

USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS

- **Pay attention not to contact hot surfaces of the device!**
- Device is designed for professional use and must be used only by person who are trained for this intention.
- Device is intended for cooking, do not use for another purpose.
- If there is any failure in the device, disconnect electrical power by deactivating the main switch.
- Commission only authorized services for maintenance and use genuine spare parts.
- Before starting to use the device, carefully clean the surfaces especially those to be in contact with foods.

ATTENTION: Do not use the device for grilling. Never operate when the cooking chamber is empty.

- During first operation, device will emit fume and smell for a short period. This fume and smell is the result of the insulation material and the substances such as oil, etc. on the metal sheet surfaces. This is not dangerous and will disappear by itself.
- Operate the device at the highest operation level for 1 hour during first operation.

Additional safety members

- Safety thermostat cuts off the electrical power and ceases operation in case pan temperature exceeds maximum controlling temperature due to thermostat failure. In this case, deactivate the main switch of the device and notify to the authorized service.
- When the pan is lifted during the operation of the device, microswitch cuts off the electrical power and switches off heaters.

START-UP

Pan control

- Positions of the thermostat control button are as follows:

0	Off
50 ⁰ C	Minimum temperature
100÷250 ⁰ C	Medium temperatures
300 ⁰ C	Maximum temperature

Starting-up the device

- Activate the main switch to which the device is connected.
- Activate on-off switch.
- Adjust thermostat control button to desired cooking temperature.
- In order to take water in the chamber, use button no. "1".

ATTENTION: Pay attention to have the pan on full lateral position while using the device. Otherwise, micro switch will cut off electrical power.

Switching-off the device

- Turn thermostat control button to position "0".
- Deactivate on-off switch.
- Deactivate the main switch to which the device is connected.

Pan lifting

- Before lifting the pan, close water filling tap and turn its orifice outwards.
- Pan can be pulled up and down through its special mechanism. In order to pull up the pan, lock the rotation mechanism with its pin and turn it clockwise. In order to pull down the pan (to cooking position), turn the mechanism anti-clockwise.

ATTENTION: Do not try to pull up the pan without removing its upper cover.

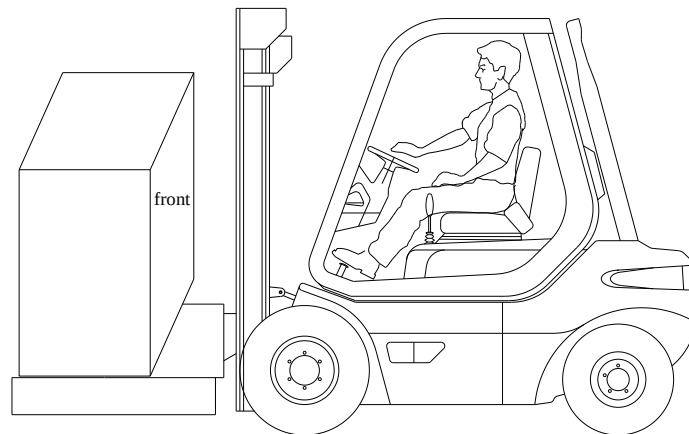
CLEANING and MAINTENANCE

- **Do not wash the device with high pressurized water.**
- **You must switch off the electrical connection of the device before starting to cleaning or maintenance activities.**

- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water at the end of each working day.
- During cleaning the device surface, do not use corrosive material which may cause scratches on the surface such as detergents, wire brushes, etc.
- Clean the surfaces, which cannot be cleaned through abovementioned methods, with chemical solvents.
- If the device will not be used for a long period, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline.
- In case of any extraordinary condition with the device, notify to the authorized service. Never allow unauthorized people to interfere in the device.
- Lubricate pan lifting system with heat-resistant grease semi-annually.

TRANSPORT

- Never tilt the device while transporting it. Carry upright.
- Do not move the device by pushing or dragging it.
- Use appropriate transport vehicles such as forklifts and pallet trucks to prevent damage to the device.



Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards.



marking directive, 93/68/EEC
EN 60335-1:2012/AC
EN 60335-2-39:2003

Related to CE Directive(s):
2014/35/EU (Low Voltage)

- Limitation of Liability: All technical information contained in this manual, operating instructions, operation and maintenance of the device, contains the latest information on your device. The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury which may result from failure to follow the instructions in this manual, use outside of the intended use, unauthorized repair, unauthorized modifications to the device, or use of spare parts not approved by the manufacturer.

E. FIGURES

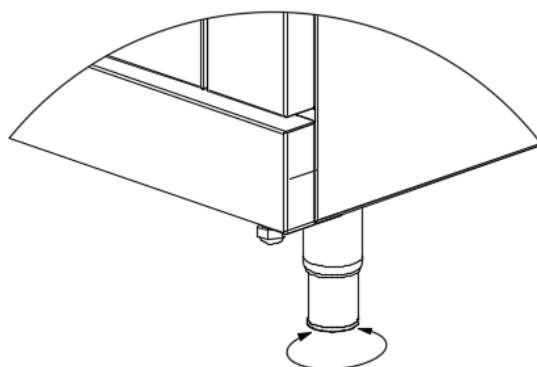
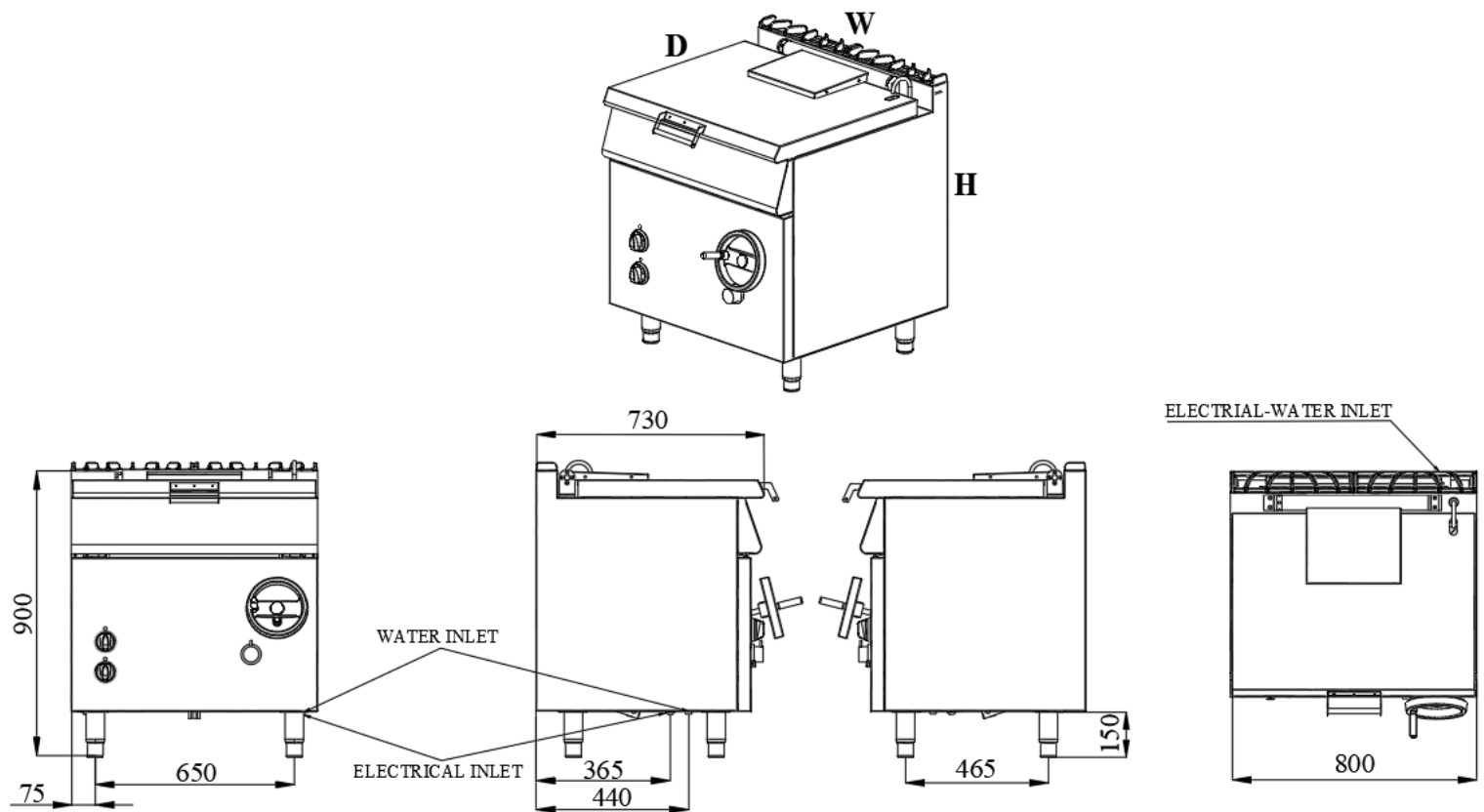


Figure A

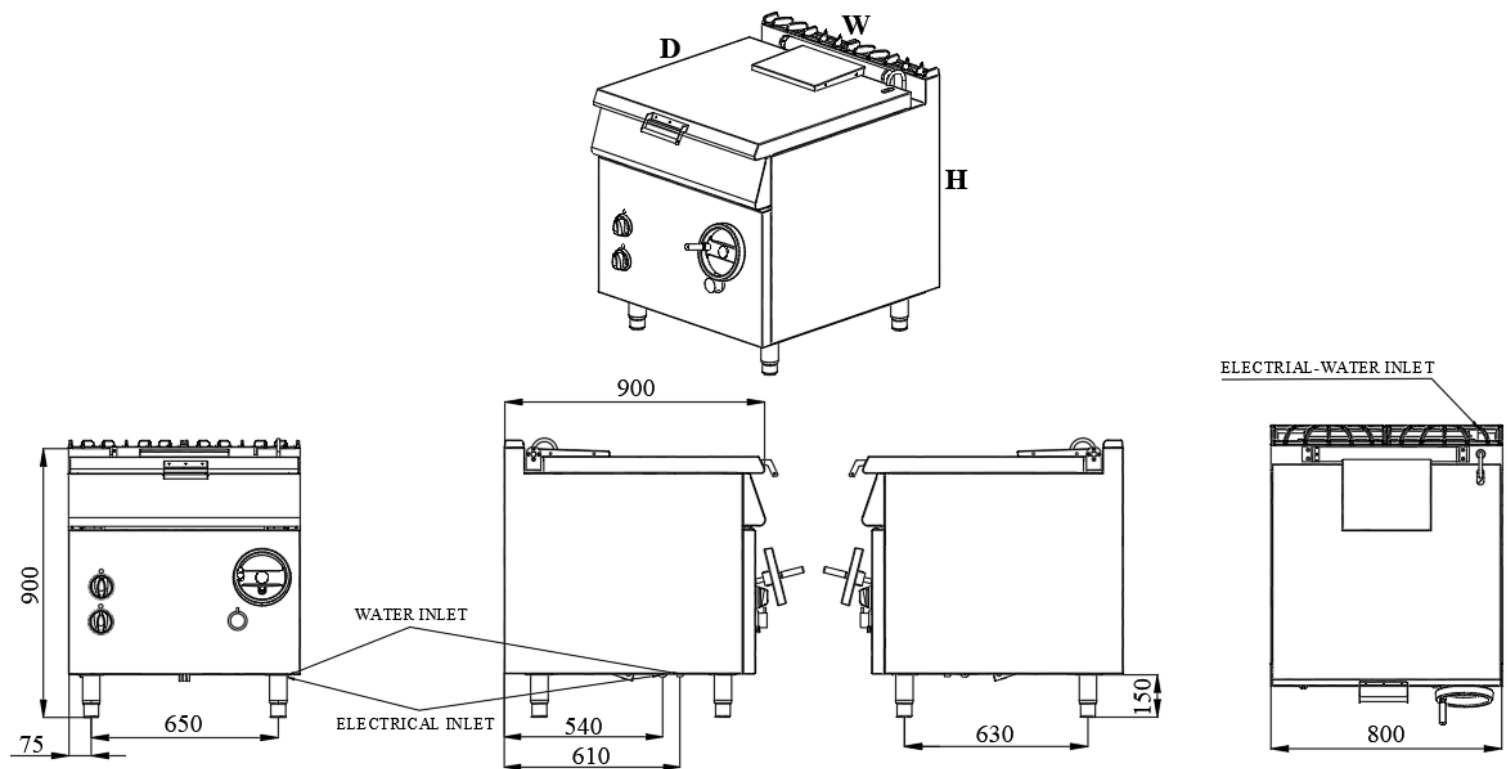
F. PRODUCT DRAWINGS

Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Electrical Inlet	Power	Cable Sections	Weight	Volume	Capacity
EBK879-60	800 mm	730 mm	900 mm	400V AC 3N PE	9 kW	5x4 H07RNF	140 kg	0,87 m ³	60 lt
EBK879-80	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H07RNF	157 kg	1,05 m ³	80 lt
EBK199	1200 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	18 kW	5x6 H07RNF	232,5 kg	1,52 m ³	120 lt

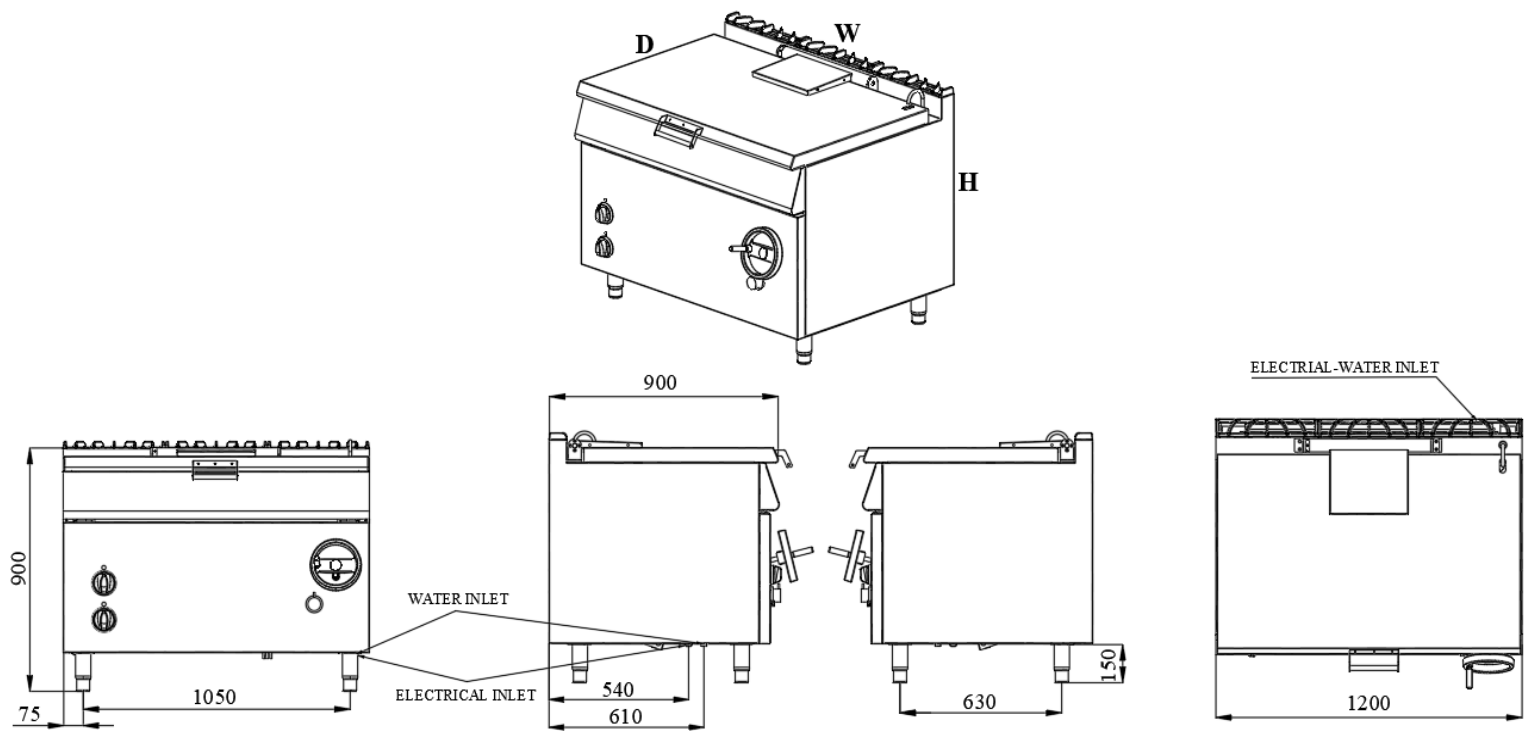
EBK879-60



EBK879-80

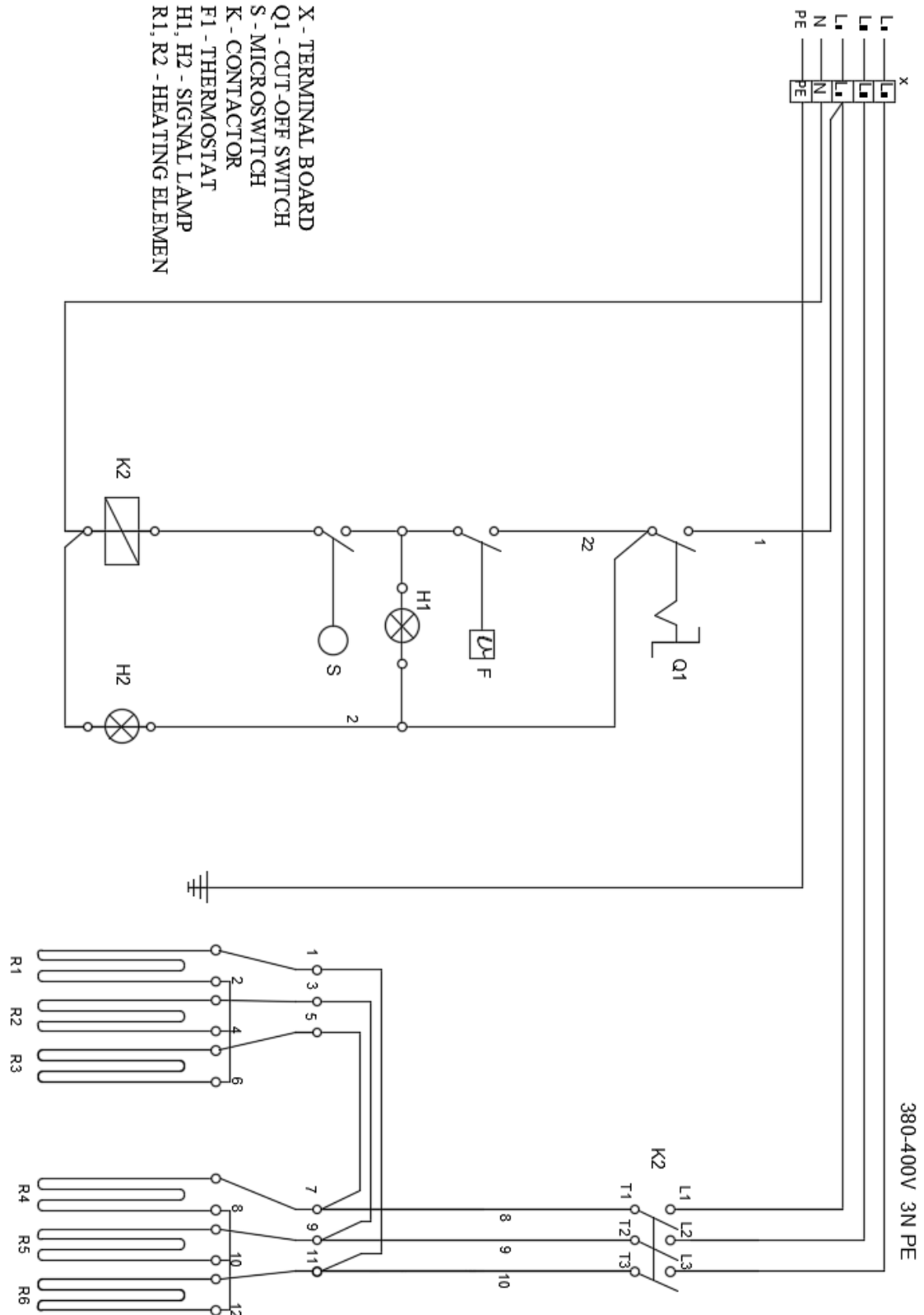


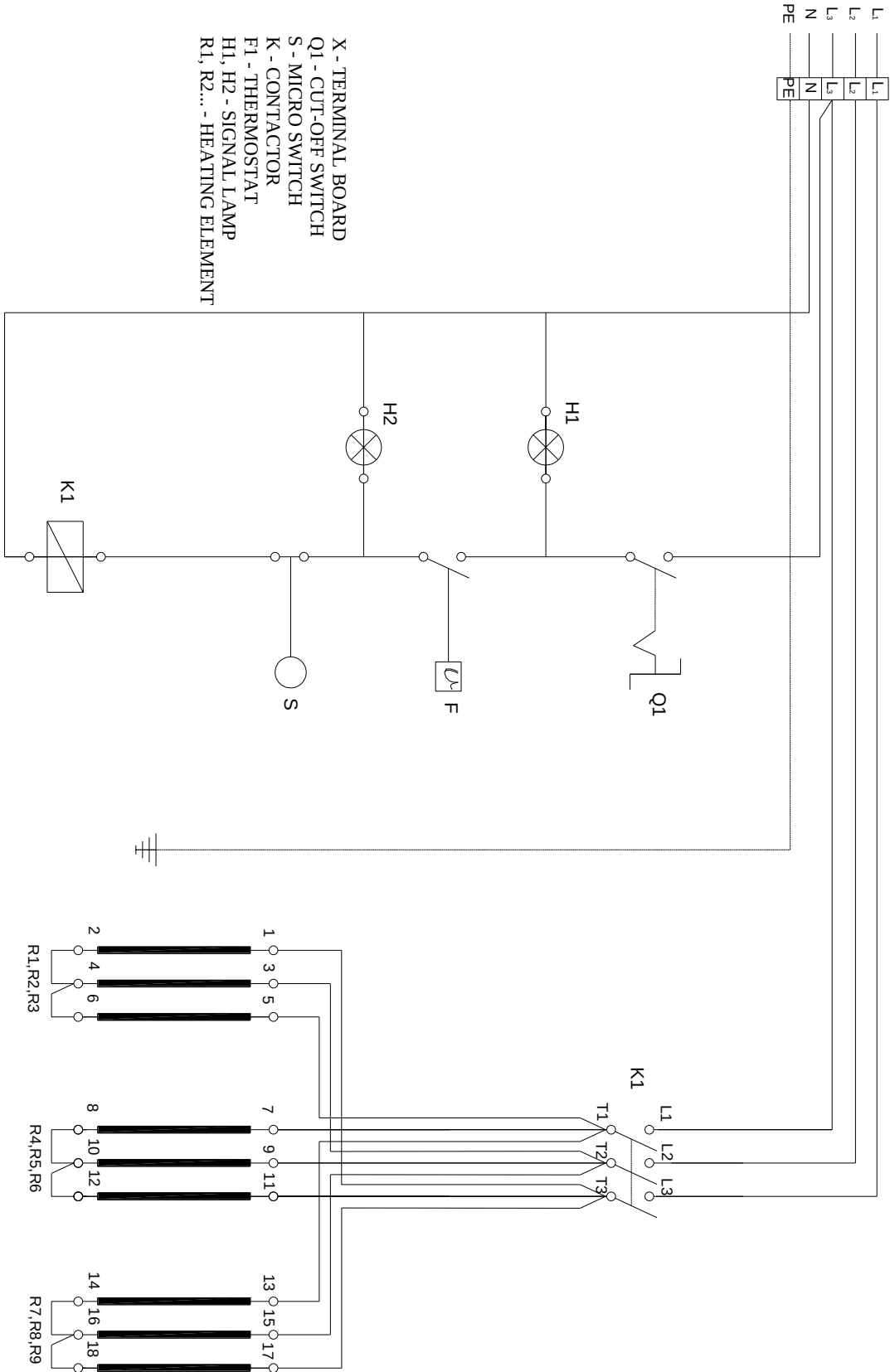
EBK199

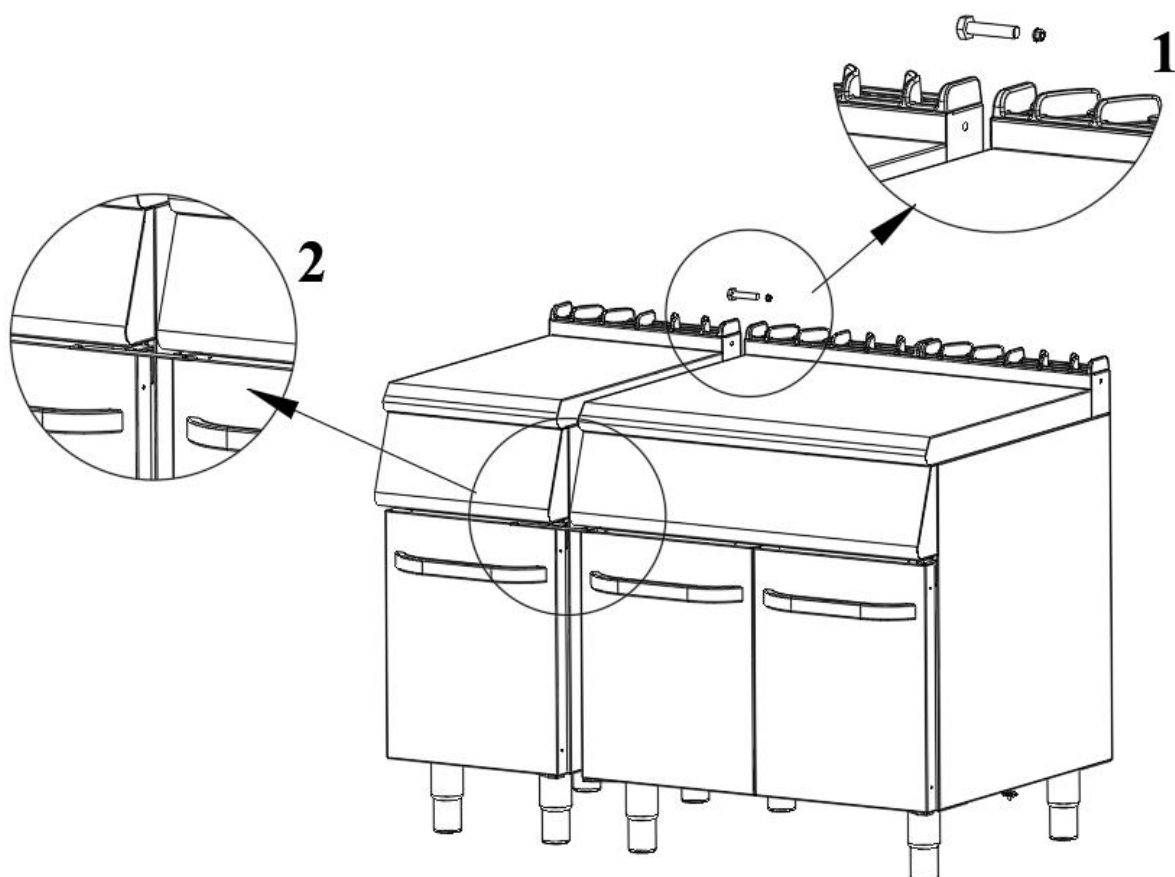


G. ELECTRICAL CONNECTION DRAWING

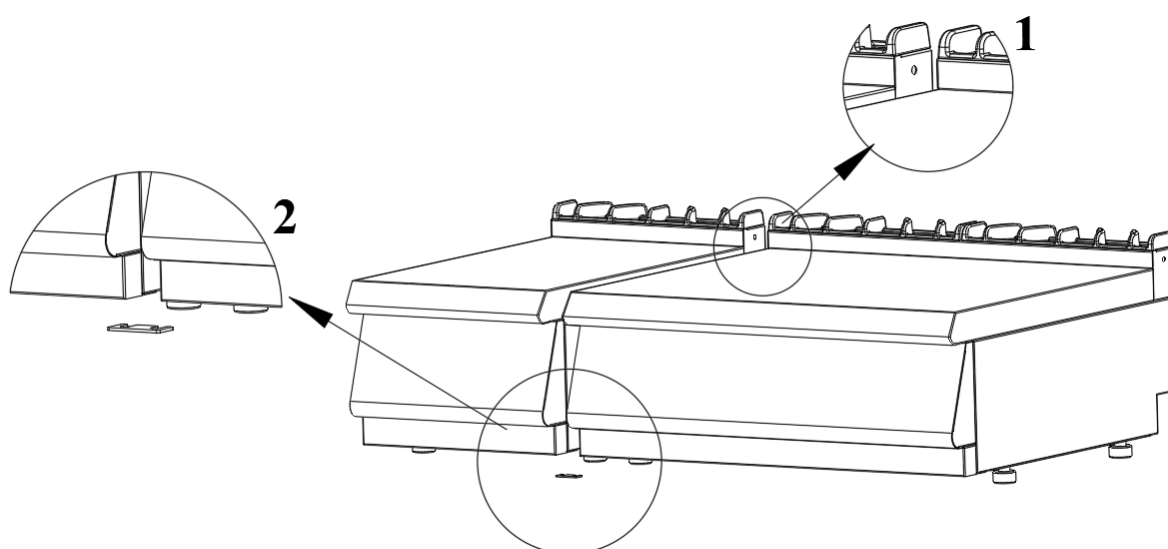
EBK879-60 / EBK879-80







SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme



Betriebs- und Wartungsanleitung

Kippbratpfanne (Elektrisch)

A.BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

Das von Ihnen bevorzugte GGM GASTRO-Produkt ist umwelt- und technologiefreundlich. Wir bedanken uns für Ihre Wahl.

GGM GASTRO wurde mit dem "Full Quality"- Verständnis in modernen Produktionsanlagen hergestellt.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Anwendungen auf.

WARNUNG: Die Geräte müssen von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden.

WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.



Weist darauf hin, dass die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht.



Explosions- / Brandgefahr.



Hochspannung, seien Sie vorsichtig bei der Reparatur, Laien dürfen nicht auseinandergebaut werden



Ein Kippbratpfanne erzeugt beim Betrieb ein Magnetfeld. Seien Sie beim Betrieb vorsichtig.



Extrem heiße Oberfläche



Erdung



Nicht mit Druckwasser reinigen.

- Die Anweisungen in diesem Handbuch enthalten wichtige Informationen zur sicheren Installation, Betrieb, Reinigung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie das Handbuch daher in Reichweite des Bedieners und des Technikers auf.
- Die Installation, der elektrische Anschluss und die Wartung des Geräts müssen von einer autorisierten Fachkraft gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Die elektrischen Anschlüsse des Geräts müssen gemäß den Tabellen und Schaltplänen in diesem Handbuch erfolgen.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus der Durchführung von Handhabungen ergeben, die nicht der Gebrauchsanweisung entsprechen, oder aus Wartungsarbeiten oder technischen Eingriffen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.

B. PRODUCKTE

CODE	BEZEICHNUNG	SERIE
EBK879-60	Elektro-Kippbratpfanne, Fassungsvermögen 60 Liter, Mulde aus Edelstahl	700
EBK879-80	Elektro-Kippbratpfanne, Fassungsvermögen 80 Liter, Mulde aus Edelstahl	900
EBK199	Elektro-Kippbratpfanne, Fassungsvermögen 120 Liter, Mulde aus Edelstahl	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG

Aufstellen

- Die Installation und Einstellung des Geräts muss von einem erfahrenen technischen Team durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät unter eine Abzugshaube, die für ausreichende Belüftung sorgt, um die Bildung von Gerüchen und Rauch zu verhindern. (Abbildung 1)
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von der Seitenwand oder Rückwand entfernt auf, um einen übermäßigen Temperaturanstieg zu vermeiden. (Abbildung 2)
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Gerät. Wenn sich klebrige Rückstände auf der Oberfläche befinden, reinigen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Das Gerät sollte auf eine ebene Fläche gestellt und auf die vier einstellbaren Füße eingestellt werden. (Abbildung A)
- Lassen Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Gerätes.
- Installieren Sie den Pfannenabnahmegriff.

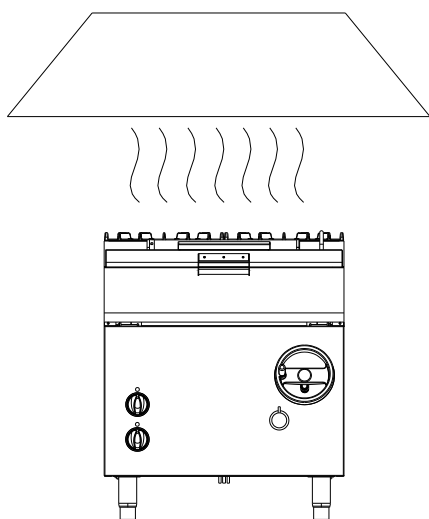


Abbildung 1

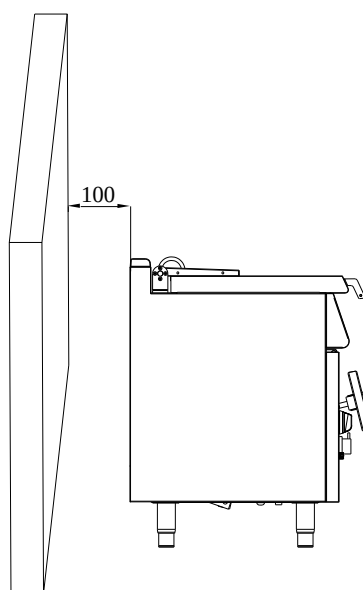


Abbildung 2

Wasseranschluss

- Stellen Sie den Wasseranschluss her.
- Installieren Sie einen mechanischen Filter am Wassereinlass des Geräts, damit Schmutz und Metallpartikel, die in das Gerät gelangen können, durch diesen Filter verhindert werden.
- Entfernen Sie vor dem Anschließen des letzten Rohrabschnitts an die Maschine angesammelten Schmutz, indem Sie etwas Wasser ablassen und stellen Sie dann die Verbindung her.
- Überprüfen Sie die Verbindungen auf Undichtigkeiten.
- Der Eingangswasserdruck sollte zwischen 1,5 und 2,5 bar liegen.

Elektrischer Anschluss

- Schließen Sie das Gerät an die Elektroinstallation gemäß den elektrischen Normen des jeweiligen Landes an.
- Versorgen Sie das Gerät mit der entsprechenden Spannung, wie auf der Kennzeichnung angegeben.
- Schließen Sie das Gerät mit einer geeigneten automatischen Sicherung an das elektrische System an. Bringen Sie die Sicherung an einem Ort an, der im Gefahrenfall leicht zugänglich ist.
- Das Kabel, welches das Gerät mit der Stromzufuhr verbindet, muss vom Typ H05 RNF sein.
- Schließen Sie das Kabel durch die Eingangskupplung an und ziehen Sie es fest, damit sich das Kabel nicht drehen kann, bevor Sie das Netzkabel an die Netzklemme anschließen.
- Die Spannungstoleranz sollte $\pm 10\%$ nicht überschreiten.
- Die Stromzufuhr ist mit einem Etikett am Gerät gekennzeichnet.
- Wenn das Gerät in einer gewerblichen Küche verwendet werden soll, wenden Sie ein geeignetes Erdungssystem an. Halten Sie hier die Norm nach DIN VDE D100 Artikel 540 ein.
- Das Gerät muss geerdet sein. Der Erdungspunkt ist mit "" gekennzeichnet.

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

VOR DEM GEBRAUCH

Nutzungskontrolle für elektrische Teile

- Verwenden Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanweisung und führen Sie die folgenden Prüfungen durch.
- **Temperaturregler:** Überprüfen Sie, ob die Temperatur für Temperaturwerte eingestellt ist.
- **Sicherheitsthermostat:** Bei Ausfall des Thermostats ist ein Sicherheitsthermostat vorhanden, der das Gerät vom Strom trennt.
- Wenn der Sicherheitsthermostat den Strom unterbricht, drücken Sie nach dem Anheben des vorderen Bedienfelds die Rückstelltaste am Sicherheitsthermostat, um es neu zu starten.
- **Mikroschalter:** Wird die Pfanne während des Betriebs der Heizungen angehoben, unterbricht der Mikroschalter die Stromversorgung. Die Heizungen laufen wieder an, wenn die Pfanne in die Betriebsstellung gebracht wird. Überprüfen Sie, ob diese Funktion funktioniert.

Wärmeleistungsregelung

- Überprüfen Sie nach Abschluss der Installation die Steuerelemente und Heizelemente, indem Sie sie das Gerät bei unterschiedlichen Temperaturen betreiben.
- Die Wärmeleistung des Geräts ist in der Tabelle "Technische Daten" angegeben.

MÖGLICHE PROBLEME / LÖSUNGEN

Die Heizungen funktionieren nicht.

- Überprüfen Sie die Sicherungen.
- Die Hauptsteckdose ist ausgeschaltet.
- Die Spannung ist niedrig oder der elektrische Anschluss ist falsch.
- Der Temperaturregler ist defekt.
- Der Sicherheitsschalter hat die Leistungsaufnahme des Thermostats aufgrund des fehlerhaften Temperaturreglerthermostats deaktiviert.
- Die Heizung (en) sind nicht richtig angeschlossen oder defekt.

Die Temperaturregelung kann nicht durchgeführt werden.

- Der Temperaturregler ist defekt.
- Die Heizung (en) sind nicht richtig angeschlossen oder verbrannt. (Ersetzen Sie die defekte Heizung durch eine neue.)
- Der Mikroschalter zum Anheben der Pfanne ist defekt.

ERSATZTEILE UND ERSATZTEILE

WICHTIG: Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie mit Wartungsarbeiten beginnen.

Energieregler, Thermostat, Sicherheitsthermostat, Mikroschalter zum Anheben der Pfanne

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
- Heben Sie das Bedienfeld an der Front an,
- Entfernen Sie die Verbindungsteile oder elektrischen Verbindungen und ersetzen Sie das Teil durch ein neues.

Hubrad und Verbindungsbolzen

- Entfernen Sie die Schraube vom Hubrad.
- Ersetzen Sie das Teil durch ein neues.

Wasserhahn

- Unterbrechen Sie die Wasserversorgung mithilfe des Ventils in der Leitung,
- Heben Sie die Frontplatte und den Bedienknopf an der Frontplatte an,
- Entfernen Sie die Verbindungsteile und ersetzen Sie sie durch ein neues.

NUTZUNG UND WARTUNG ANSWEISUNGEN

WARNUNGEN

- **Achten Sie darauf, die heiße Oberfläche des Geräts nicht zu berühren!**
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte nur von dafür geschultem Personal verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Gerichten bestimmt, verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Wenn das Gerät fehlerhaft sein sollte, schalten Sie den Hauptschalter aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

- Nutzen Sie für Wartungsarbeiten nur autorisierte Kundendienststellen und verwenden Sie Originalersatzteile.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Oberflächen, insbesondere die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen.

ACHTUNG: Benutzen Sie das Gerät nicht zum Grillen. Betreiben Sie den Garraum niemals, wenn er leer ist.

- Bei der ersten Inbetriebnahme tritt kurzzeitig Rauch und ein leichter Geruch aus dem Gerät aus. Der Rauch und der leichte Geruch sind die Folgen, die durch Isoliermaterialien wie Öl usw. auf Metalloberflächen verursacht werden. Dies ist nicht gefährlich und wird sich von selbst auflösen.
- Betreiben Sie das Gerät zum ersten Mal länger als 1 Stunde mit der höchsten Betriebsleistung.

Zusätzliche Sicherheitselemente

- Der Sicherheitsthermostat unterbricht die überschüssige Stromversorgung und stoppt den Betrieb, wenn die Pfannentemperatur aufgrund eines Thermostatausfalls die maximal einstellbare Temperatur überschreitet. Schalten Sie in diesem Fall den Hauptschalter des Geräts aus und informieren Sie den autorisierten Kundendienst.
- Wird die Pfanne während des Betriebs angehoben, unterbricht der Mikroschalter den Strom und schaltet die Heizungen aus.

INBETRIEBNAHME

Kontrolle

- Die Positionen der Thermostat-Bedientasten lauten wie folgt:

0	Aus
50°C	Mindesttemperatur
100÷250°C	Durchschnittstemperatur
300°C	Maximale Temperatur

Inbetriebnahme des Gerätes

- Schalten Sie den Hauptschalter ein, an den das Gerät angeschlossen ist.
- Aktivieren Sie den Ein-Aus-Schalter.
- Stellen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Kochtemperatur.
- Verwenden Sie die Taste "1", um Wasser in den Tank zu füllen.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne während des Gebrauchs des Geräts vollständig waagerecht ist. Andernfalls unterbricht der Mikroschalter den elektrischen Strom.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatregler auf die Position "0".
- Aktivieren Sie den Ein-Aus-Schalter.
- Schalten Sie den Hauptschalter aus, an den das Gerät angeschlossen ist.

Abnehmen der Pfanne

- Schließen Sie vor dem Abheben der Pfanne den Wasserfüllhahn und drehen Sie den Auslauf heraus.
- Die Pfanne kann mittels eines speziellen Mechanismus abgesenkt und angehoben werden. Zum Anheben der Pfanne den Drehmechanismus mit der Nadel verriegeln und im Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie den Mechanismus gegen den Uhrzeigersinn, um die Pfanne (in die Kochposition) abzusenken.

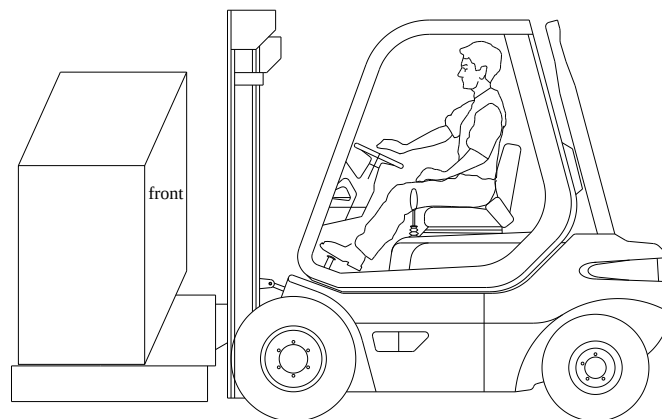
ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, die Pfanne anzuheben, ohne die obere Abdeckung anzuheben.

REINIGUNG UND WARTUNG

- **Waschen** Sie das Gerät nicht mit Hochdruckwasser.
- **Sie müssen das Gerät vom Stromnetz trennen, bevor Sie es an Reinigungs-oder Wartungsarbeiten anschließen.**
- Wischen Sie das Gerät am Ende eines jeden Arbeitstages mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch ab, bevor Sie es vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Geräteoberfläche keine Scheuermittel wie Reinigungsmittel, Drahtbürsten und dergleichen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führen kann.
- Reinigen Sie Oberflächen, die mit den oben genannten Methoden nicht gereinigt werden können, mit chemischen Lösungsmitteln.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, decken Sie die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaselineöl ein.
- Bei gefährlichen Situationen mit dem Gerät unverzüglich den autorisierten Kundendienst benachrichtigen. Lassen Sie niemals unbefugte Personen in das Gerät eingreifen.
- Schmieren Sie das Pfannenhebesystem zweimal im Jahr mit hitzebeständigem Maschinenöl.

TRANSPORT

- Kippen Sie das Gerät beim Transport niemals. Aufrecht tragen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht durch Schieben oder Ziehen.
- Verwenden Sie geeignete Transportfahrzeuge wie Gabelstapler und Hubwagen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.



Informationen zur Kompatibilität

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Richtlinien und Normen entwickelt und hergestellt.



Kennzeichnungsrichtlinie 93/68 / EEC

EN 60335-1:2012/AC

EN 60335-2-39:2003

CE-bezogene Richtlinie(n):
2014/35 / EU (Niederspannung)

- Haftungsbeschränkung: Alle technischen Informationen, Bedienungsanleitungen sowie Informationen über den Betrieb und Wartung in diesem Handbuch enthalten die neuesten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts, nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen oder die Verwendung von nicht vom Hersteller genehmigten Ersatzteilen verursacht wurden

E. ABBILDUNG

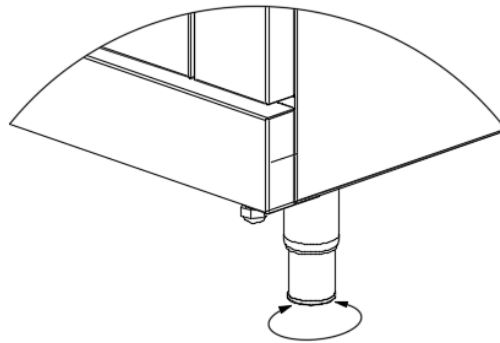
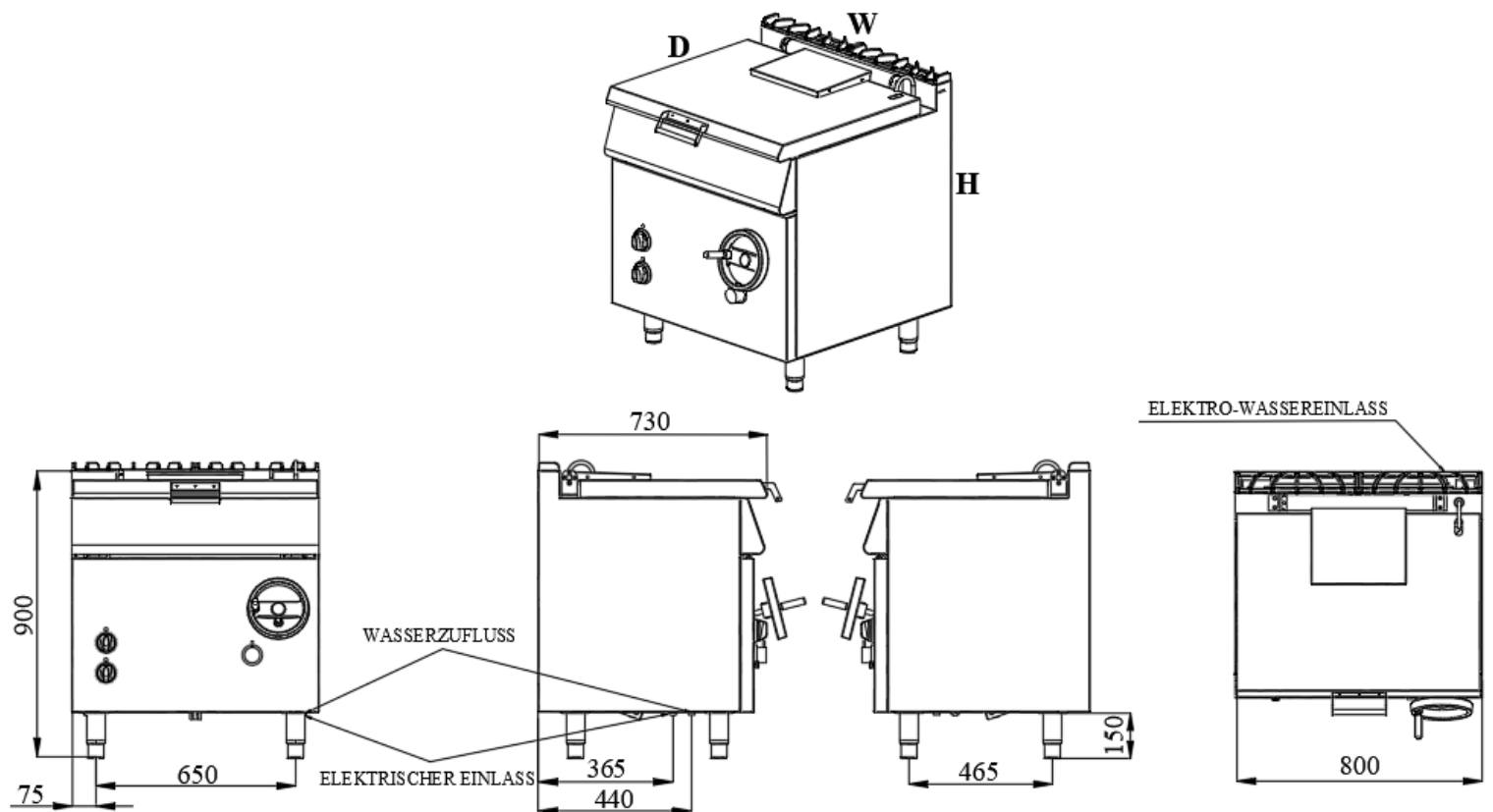


Abbildung A

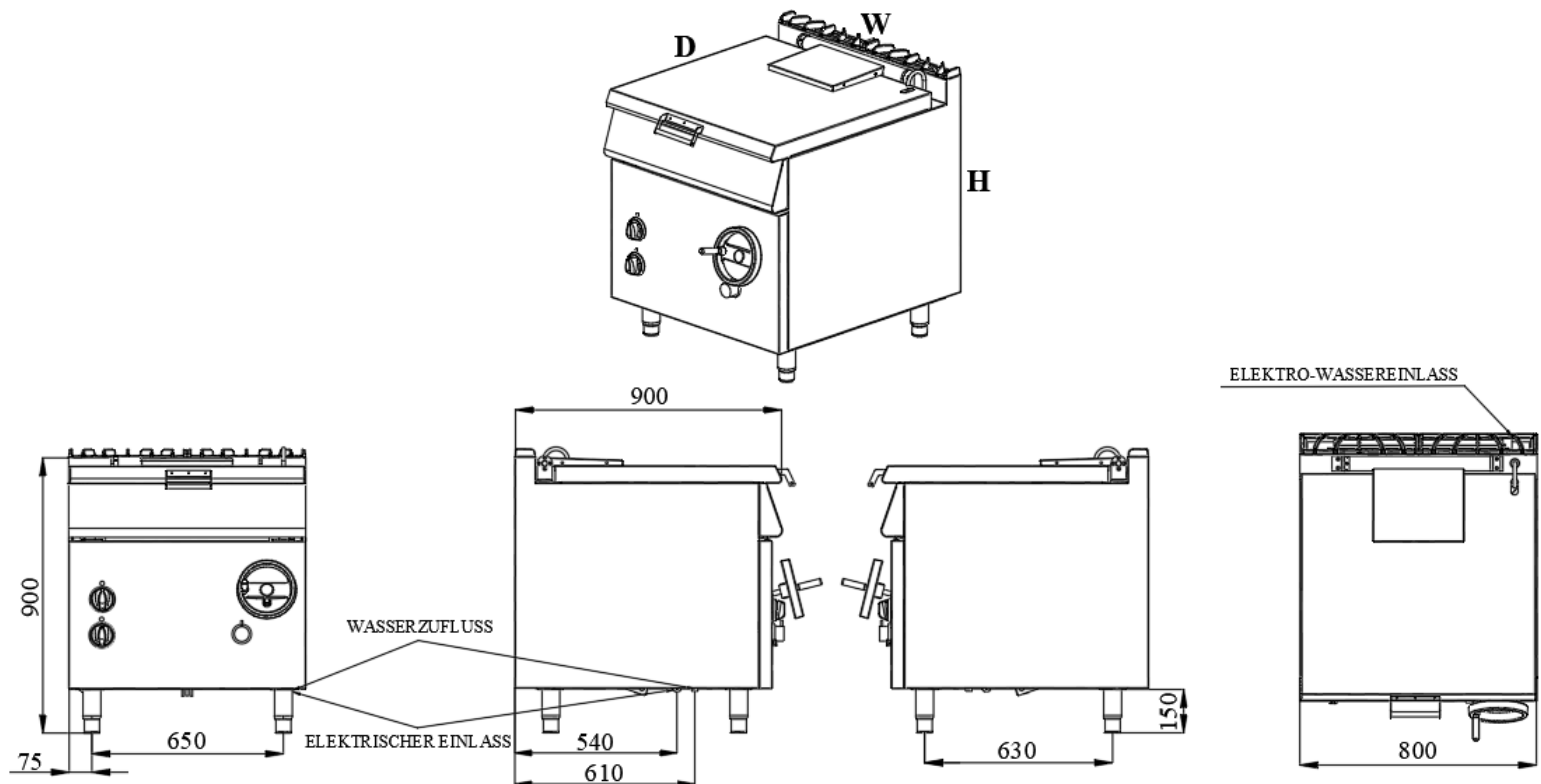
F. PRODUKTZEICHNUNGEN

Product	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen	Kapazität
EBK879-60	800 mm	700 mm	900 mm	400V AC 3N PE	9 kW	5x4 H07RNF	140 kg	0,87 m ³	60 lt
EBK879-80	800 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	12 kW	5x4 H07RNF	157 kg	1,05 m ³	80 lt
EBK199	1200 mm	900 mm	900 mm	400V AC 3N PE	18 kW	5x6 H07RNF	232,5 kg	1,52 m ³	120 lt

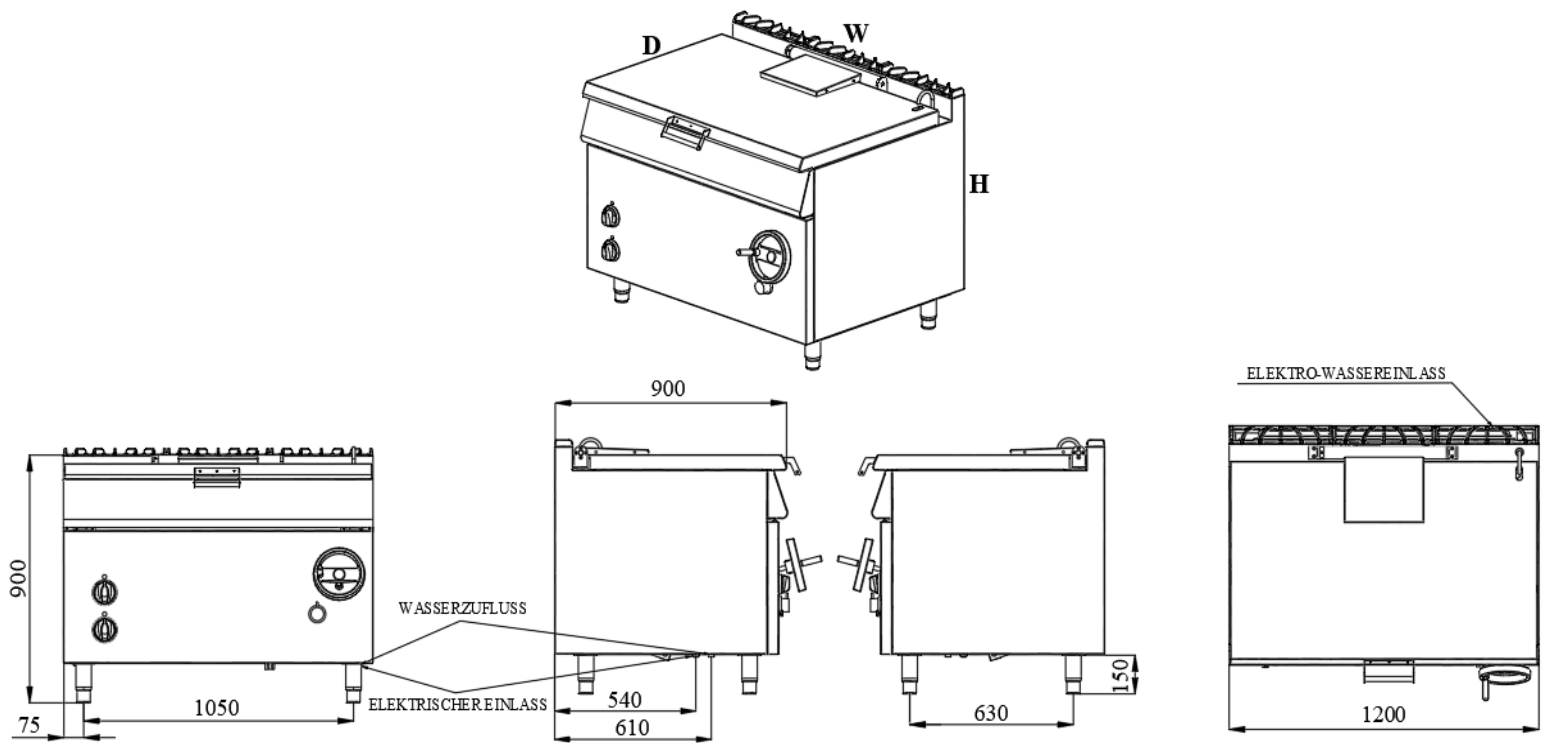
EBK879-60



EBK879-80

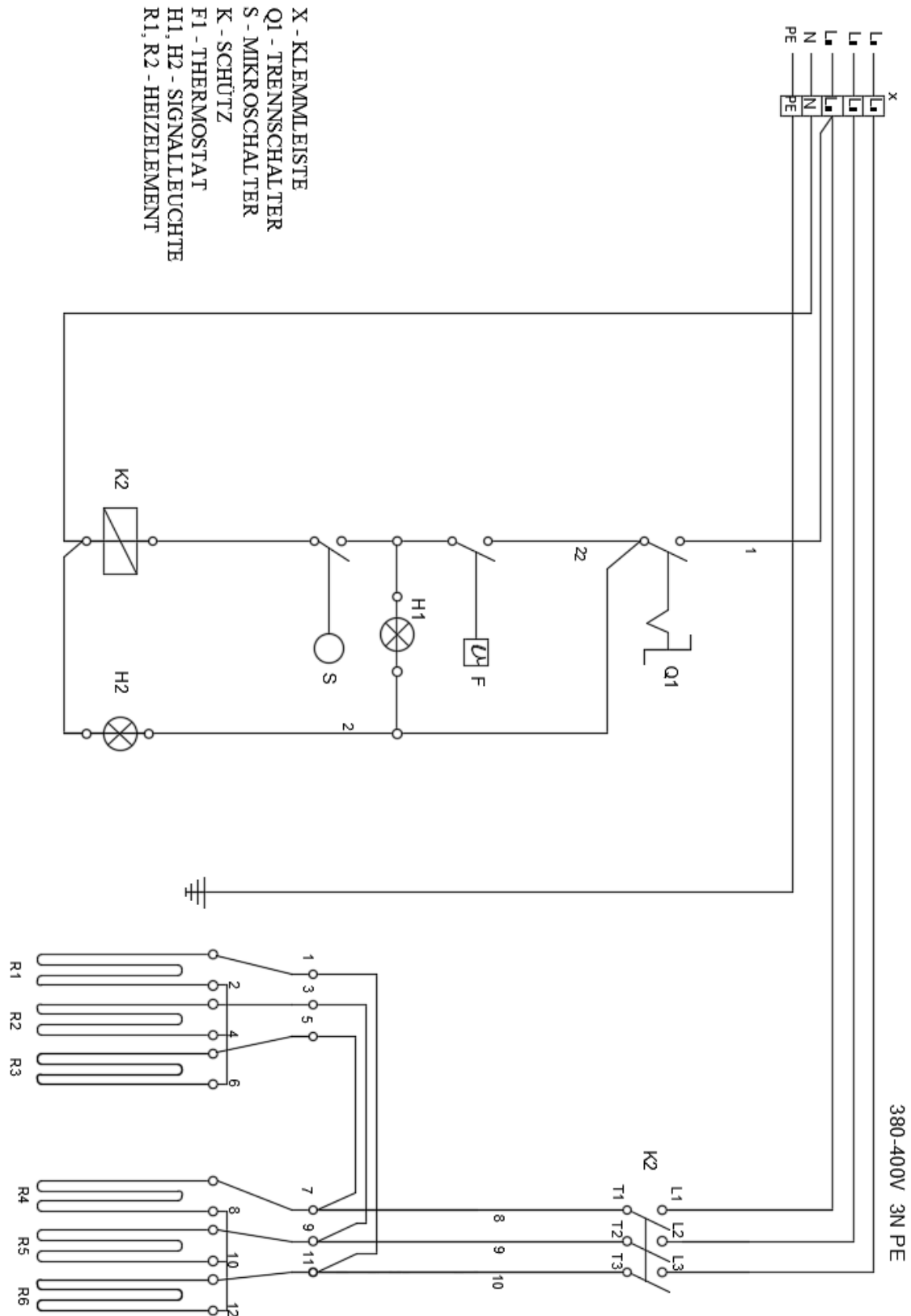


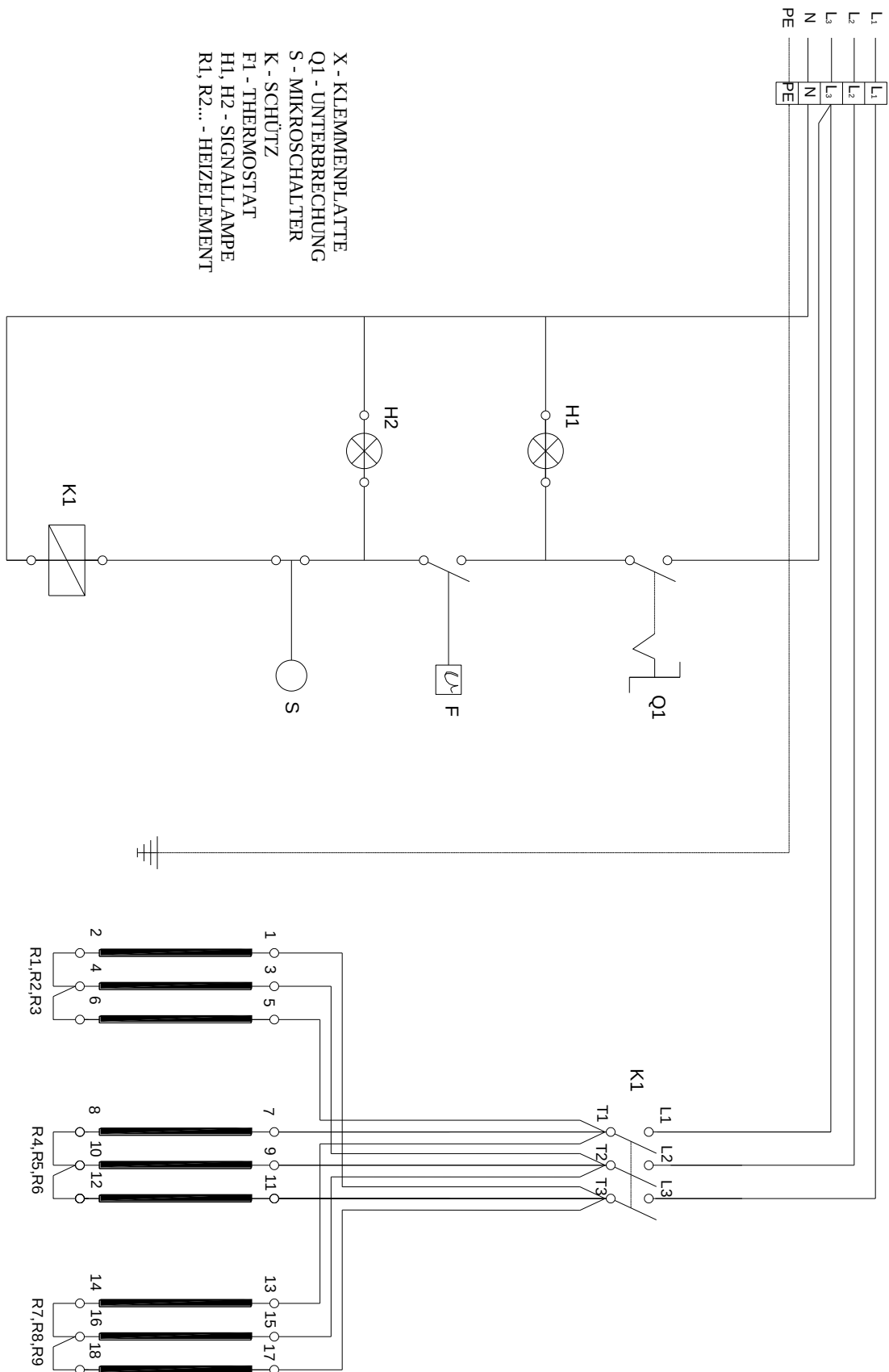
EBK199

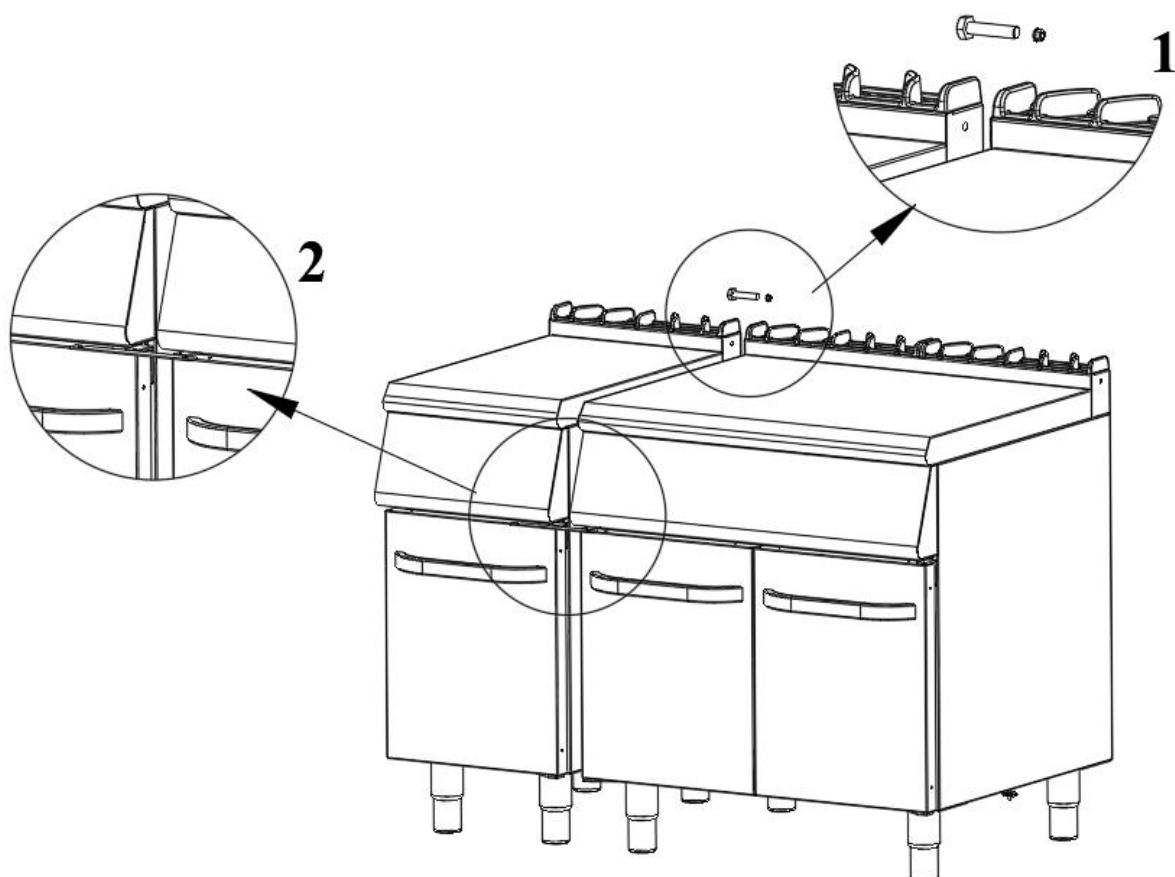


G. ELEKTRISCHE ANSCHLUSZZEICHNUNG

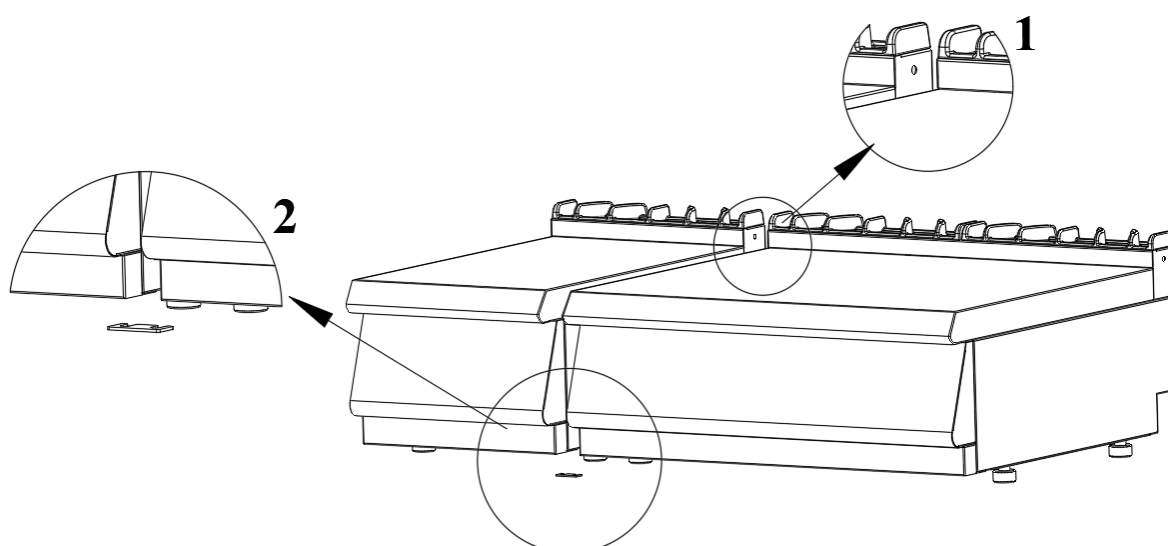
EBK879-60 / EBK879-80







SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S



GGM GASTRO

Weinerpark 16, Amtsgericht Steinfurt,
HRB9637 48607 Ochtrup/Germany

TEL: +49 2553 7220 0

E-mail: info@ggmgastro.com

www.ggmgastro.com