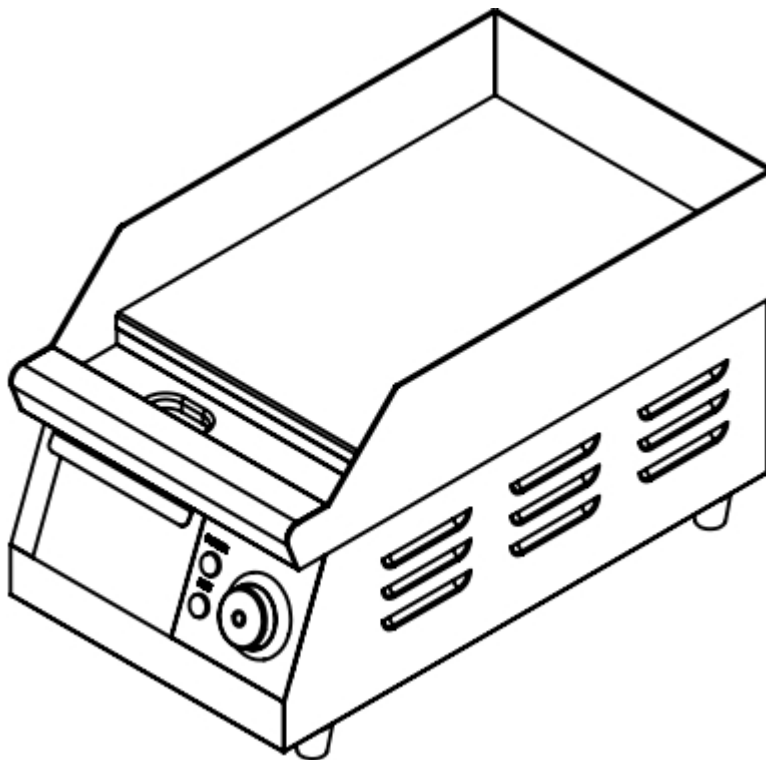


Elektrische Bratplatte für den gewerblichen Einsatz

EGKB353

Bedienungsanleitung



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 effiziente

Verarbeitung, das Garen und das Warmhalten von Lebensmitteln zu gewährleisten, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet und ordnungsgemäß gewartet wird. Die Besitzer dieses Geräts tragen die Verantwortung dafür, sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß und sicher verwendet wird, und alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen sowie die Anforderungen der lokalen, Landes- oder Bundesgesetze strikt zu 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 sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

Zu Ihrer Sicherheit

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.

1. Parameter

Beschreibung	Modell	Abmessungen	Spannung/	Leistung
---------------------	---------------	--------------------	------------------	-----------------

			Frequenz	
Elektrische Grillplatte	EGKB353	290 × 510 × 270 mm	220–240 V/50 Hz	1,5 kW

2. Aufstellungsanforderungen:

- Bitte stellen Sie dieses Gerät auf eine ebene Fläche und halten Sie es von brennbaren Materialien fern.
- Bitte installieren Sie in der Nähe des Geräts einen geeigneten Netzschalter, eine Sicherung und einen Fehlerstromschutzschalter.
- Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben im obigen Abschnitt „Technische Daten“ übereinstimmen.
- Dieses Gerät wird gemäß den Verdrahtungsvorschriften fest verdrahtet und ist mit einem Haupttrennschalter ausgestattet.
- Reparaturen dürfen aus Sicherheitsgründen nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Reparaturen und andere Arbeiten durch unqualifizierte Personen können gefährlich sein. Vor dem Ausbau von Schaltkomponenten, des Netzkabels (interne Leitung), der Leuchtmittelbaugruppe usw. muss das Gerät zunächst außer Betrieb genommen werden;

Laien dürfen das Gerät nicht eigenmächtig zerlegen oder umbauen.

3. Bedienungsanleitung

3.1 Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an; die grüne Betriebsanzeige leuchtet auf.

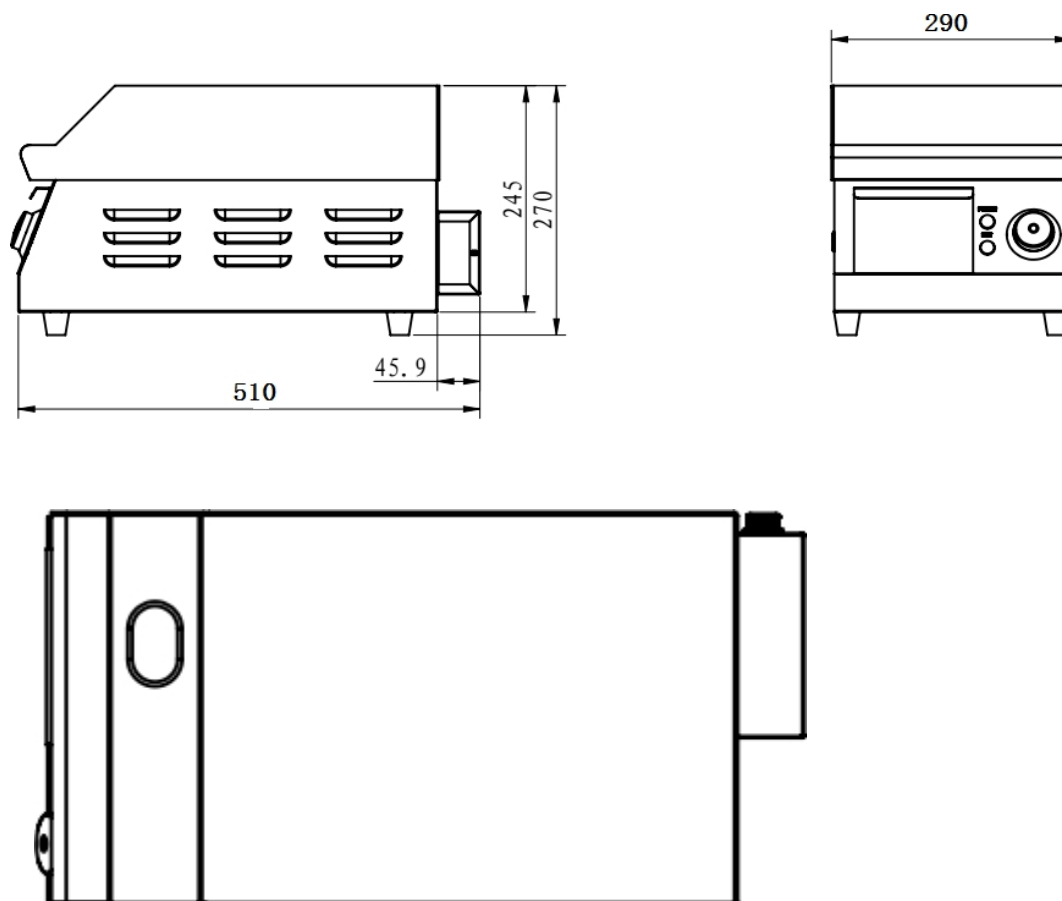
3.2 Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Temperatur der Grillplatte einzustellen. Stellen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur ein; die gelbe Heizungsanzeige leuchtet auf. Das Heizelement ist in Betrieb. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet der Thermostat das Heizelement automatisch ab, und die gelbe Kontrollleuchte erlischt. Das Heizelement wird nicht mehr betrieben. Sinkt die Temperatur unter den gewünschten Wert, schaltet der Thermostat das Heizelement automatisch wieder ein, sodass es erneut in Betrieb geht und die gelbe Heizkontrollleuchte aufleuchtet. Auf diese Weise hält die Grillplatte stets eine bestimmte Temperatur aufrecht.

3.3 Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch bitte aus und ziehen Sie den Netzstecker.

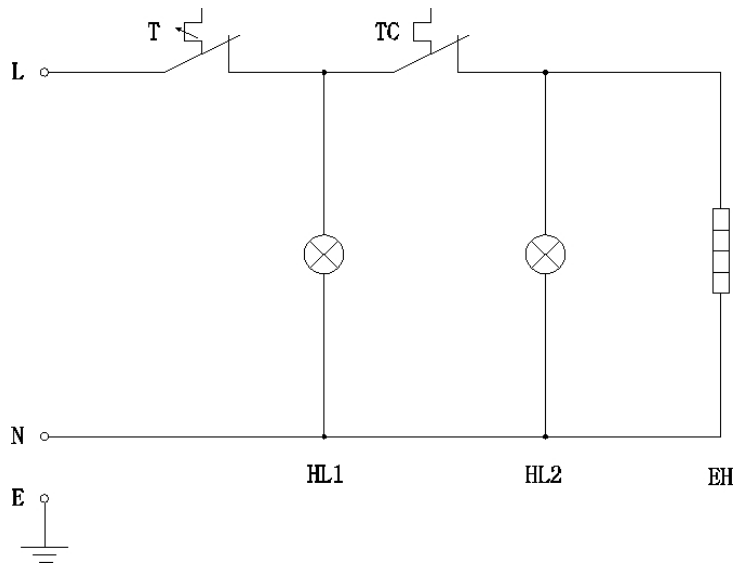
3.4 Bitte berühren Sie die Grillplatte und die Oberfläche des Geräts während des Betriebs nicht.

3.5 Bitte verwenden Sie zum Reinigen des Geräts kein ätzendes Wasser oder Reinigungsmittel.

4. Dreiachsige Zeichnung



Schaltplan:



5. Tägliche Überprüfung

Überprüfen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, 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.

Wichtig: Werfen Sie diese Bedienungsanleitung nicht weg

Diese Bedienungsanleitung gilt als Teil des Geräts und ist dem Eigentümer oder Betreiber des Hotels oder Restaurants bzw. der

Person, die für die Schulung der Bediener dieses Geräts zuständig ist. Sie sollte zur späteren Bezugnahme aufbewahrt werden. Weitere Handbücher sind bei Ihrem Händler vor Ort erhältlich.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0