

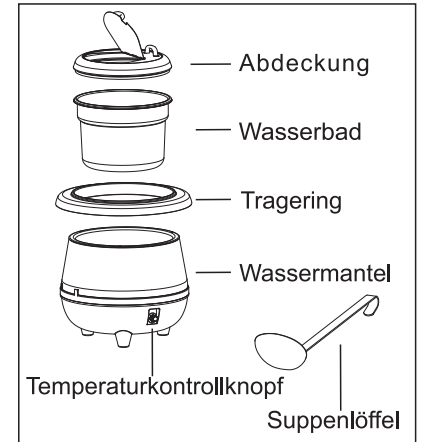


Suppenstation, elektrisch

Art. Nr. 7055/010

Warnhinweise

- Die Suppenstation dient nur zum Warmhalten, nicht zum Kochen.
- Gerät niemals ins Wasser tauchen.
- Wassermantel bis zur Markierung füllen.
- Nicht ohne Wasser im Wassermantel betreiben – Gefahr permanenter Schäden.
- Bei Reihenanschluss von Geräten: Elektriker zur Vermeidung von Überlastung hinzuziehen. Überlastung kann Brandgefahr verursachen.
- Verschüttete Speisen von äußeren Flächen sofort entfernen.
- Gerät vor der Reinigung immer von der Stromversorgung trennen.
- Gerät ist nur für den Innenbereich und muss geerdet sein.
- Entsorgung gemäß WEEE-Richtlinien.
- Kinder fernhalten und beaufsichtigen.
- Defektes Kabel nur durch Fachpersonal ersetzen.



Bedienung

1. Vorbereitung: - Schalter auf „Aus“ und Temperaturnopf auf „Min.“ stellen.
2. Wasser einfüllen: - Deckel, Trägerring und Bain-Marie abnehmen, Wassermantel bis zur Markierung füllen.
3. Suppe einfüllen: - Suppe in die Bain-Marie geben und mit Trägerring einsetzen.
4. Einschalten: - Schalter einschalten, Drehregler im Uhrzeigersinn drehen (max. Temperatur: $85^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$).
Gerät heizt automatisch bei Unterschreiten von $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$ nach.
5. Trockengehschutz: - Bei Wassermangel schaltet der Sicherheitsthermostat aus, Wassermantel nachfüllen.
6. Servieren: - Deckel auf Bain-Marie auflegen.

Reinigung

1. Deckel, Bain-Marie und Suppenlöffel mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
2. Trägerring und Wassermantel mit feuchtem Tuch säubern (nicht demontieren).
3. Edelstahl-Bain-Marie und Deckel sind spülmaschinenfest.

Technische Angaben

Spannungsversorgung	220-240V AC, 50/60Hz
Leistungsaufnahme	380-450W