

# Baño Maria Eléctrico

## OPERACIÓN MANUAL

### BM-4 (SH13)



## Operación:

1. Pon la comida en una superficie plana y estable.
2. Llene el pozo con 4 cuartos de galón de agua. No llenes el pozo. No opere esta unidad sin agua en el pozo.



### **Peligro de descarga eléctrica.**

**No llene más de 4 cuartos de galón de agua. Si el nivel del agua es demasiado alto, el agua puede desbordarse**

**Cuando se inserta la olla de comida. El desbordamiento puede ingresar a la sala eléctrica Causa un cortocircuito o una descarga eléctrica.**

3. Inserte el cable de alimentación en la toma de corriente de tierra de tres orificios.
  4. Inserta la fuente de alimentación, la luz será roja, ajusta la temperatura de acuerdo con tus necesidades,
  5. Coloque la comida caliente en la olla de comida en el calentador de alimentos. Para evitar derrames, no sobrecargue la olla de comida.
  6. Moldeo de alimentos calientes: reduzca el ajuste de la perilla en 1/4 de vuelta y controle de cerca la temperatura de los alimentos
- Seguridad Retire el recipiente de alimentos regularmente (aproximadamente 2 horas) y verifique el nivel del agua. Si es necesario, caliente el agua. Ajustar o De acuerdo con los requisitos del tipo de alimento para reducir la temperatura segura.

**El agua caliente y el vapor en el pozo pueden quemar la piel. Use guantes protectores, guantes o**

**Quita el hoyo cuando el plato de comida o la tapa. La comida caliente también puede causar quemaduras. Manija**

**Ten cuidado con la comida**

## Limpio:

Los usuarios deben limpiar la máquina después de su uso para asegurarse de que se lave con un detergente suave y una toalla húmeda.

No limpie esta máquina con agua corriente o chorro presurizado.

**Nota: Los procedimientos de mantenimiento y limpieza deben realizarse solo cuando la máquina no se está ejecutando**

**Y desenchufe el enchufe de la fuente de alimentación.**

1. Antes de limpiar o mover, desenchufe el enchufe y deje que se enfríe por completo.
  2. Suelta cuidadosamente el agua en el pozo.
  3. Limpie todo el pozo con un paño limpio y húmedo.
  4. Para evitar daños a la superficie del pozo, no use abrasivos, limpiadores de arañazos o almohadilla de fregado para limpiar
- Deposición de agua del pozo.

5. Si usa jabón o detergente químico, enjuague bien con agua inmediatamente

Después de la limpieza Los residuos químicos destruirán el calor.



6. Retire la olla cada dos horas, verifique el nivel del agua.

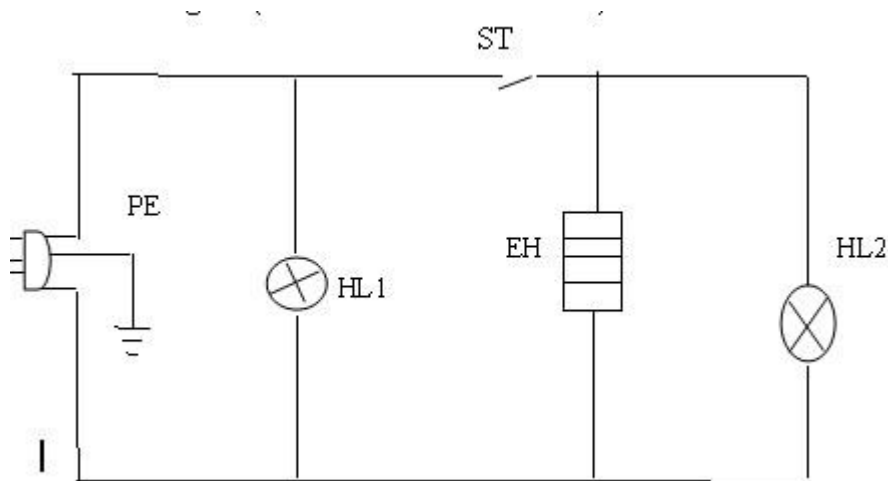
No sumerja alimentos calientes en agua u otros líquidos.

No rocíe con agua o productos de limpieza.

El líquido puede ingresar a la sala eléctrica y causar un cortocircuito

Circuito o descarga eléctrica.

### Diagrama de circuito:



### Especificaciones:

Modelo	Voltaje	Poder	Tamaño	Ji Pan
BM-4 (sh13)	110V/60Hz	700w	1170*350*315	1/2*4*4

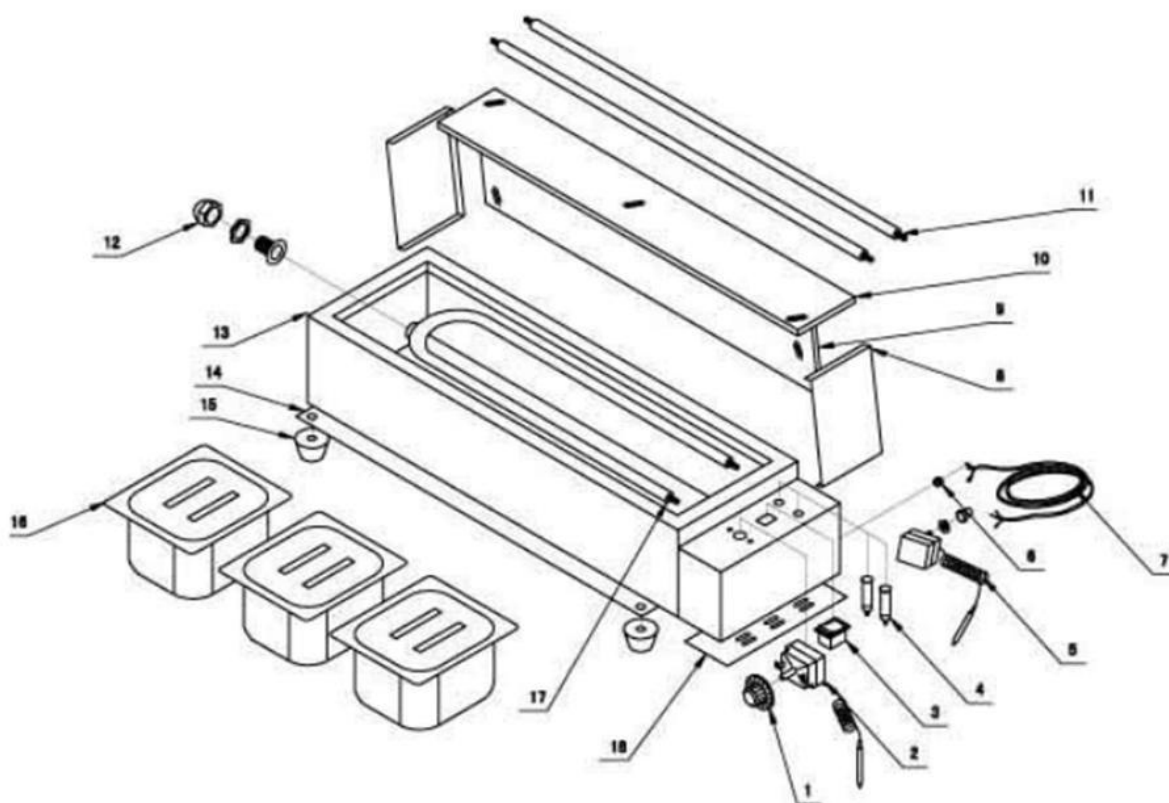
### Mantenimiento y servicio:

- El personal de mantenimiento debe tener calificaciones eléctricas. No use Poweron para mantenimiento.
- Transporte y almacenamiento: durante el transporte, la máquina debe ser Cuidate y mantente alejado de temblar. Las máquinas empacadas no deben almacenarse al aire libre. Debe almacenarse en un almacén ventilado, gas no corrosivo. No colgues boca abajo.

<b>Falló</b>	<b>Razones</b>	<b>Solución</b>
1.No hay luz de encendido Abierto y la unidad no se calienta	Sin fuente de alimentación de la máquina.	1.Verifica la fuente de alimentación
2.La luz de calentamiento está encendida Pero la dosis de temperatura No en aumento	Electricidad 1. Conexión Tubo de calentamiento suelto	1.Aprieta los dos terminales entre el tubo de calentamiento eléctrico y el tornillo 2.Reemplace el tubo de calentamiento
3.El indicador de potencia está encendido, pero configurado Temperatura No aumentará	1.El controlador de temperatura está dañado	1.Cambiar la temperatura Controlador
4.El controlador de temperatura es normal, pero la luz no está encendida	1.Indicador dañado	1.Cambiar el indicador

### Gráfico:

1	Perilla de termostato	10	Vidrio superior
2	Termostato	11	Cabeza de caballero de vidrio
3	Interruptor de barco	12	Estructura de emisiones
4	Indicador	13	Bode de motor con E-box
5	Limitador de temperatura	14	Placa base
6	Clip de alivio de tensión de la cuerda	15	Estabilizador
7	Cable de alimentación	16	GN Pan con tapa
8	Tablero de soporte	17	Curación de heridas
9	Vidrio delantero	18	Junta de correo electrónico



**Lista de empaque:**

<b>Modelo: BM-4 (Sh13)</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Cantidad/PC</b>
Máquina	1
Ji Pan	4
Cobertura	4
Vidrio	2
Manual	1