

ggm gastro

Zuckerwattenmaschine

Benutzerhandbuch



ZWJ950



ZWJ950E



ZWJ950S

Vielen Dank für den Kauf und die Verwendung der Zuckerwatte-Maschine. So können Sie die Funktionen dieses Geräts voll nutzen und unnötige Schäden und Verletzungen vermeiden. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Warnung! Jegliche Nachrüstung und falsche Installation, Einstellung und Wartung kann zu Sachschäden und Verletzungen führen. Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten, wenn der Benutzer Anpassungen vornehmen muss, die von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden sollten.

Warnung! Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, Gase oder andere Gegenstände in der Nähe des Geräts aufbewahren.

Warnung! Das Gehäuse dieses Geräts muss aus Sicherheitsgründen geerdet sein. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!

Die Zuckerwattemaschine wurde von der Firma entworfen und entwickelt, indem sie die Vorteile ähnlicher ausländischer und inländischer Produkte kombiniert und modisches Design, vernünftige Struktur, bequeme Bedienung und Wartung sowie Langlebigkeit erzielt.

Die Temperatur der Heizplatte kann in einer bestimmten Skala entsprechend den verschiedenen Kochanforderungen reguliert werden. Hauptsächlich für die Herstellung von Marshmallows verwendet, ist es die erste Wahl für die Lebensmittelindustrie und Unternehmen wie z.B. westliche Lebensmittel-Restaurants, Fast-Food-Restaurants, Hotels und Supermärkte und viele anderen Unternehmen.

1. Produktmerkmale:

Dieses Produkt wurde von unserem Unternehmen unter Berücksichtigung der Vorteile ähnlicher ausländischer Produkte entwickelt. Es zeichnet sich durch ein neuartiges Design, eine vernünftige Struktur, bequeme Bedienung, schnelle Heizgeschwindigkeit, gleichmäßige Temperatur und Energieeinsparung aus. Es eignet sich für Hotels, Einkaufszentren, Supermärkte und Orte mit hohem Personenaufkommen.

1.1 Technische Daten der Zuckerwattemaschine :

Name	Modell	Spannung	Leistung	Temperatur regler- Nummer	Temperatur bereich	Äußeres Produkt Abmessungen: mm	Netto- gewicht
Zuckerwatten- maschine	ZWJ950	220 ~ 240V	950W	1	50~300℃	520*520*485	17kg
Zuckerwatten- maschine	ZWJ950E	220 ~ 240V	950W	1	50~300℃	520*520*485	17kg
Zuckerwatten- maschine	ZWJ950S	220 ~ 240V	950W	1	50~300℃	520*520*485	17kg

2. Anweisungen:

2.1 Das Netzkabel darf nicht beschädigt, übermäßig geknickt, gedehnt oder verdreht werden, und es darf nicht mit schweren Gegenständen belastet oder eingeklemmt werden.

2.2 Nach dem Gebrauch sollte der Thermostatkopf in die Stellung "0" gebracht und dann der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, um Leckagen oder isolationsbedingte Vibrationen zu vermeiden.

2.3 Dieses Produkt sollte an einem trockenen, sauberen, gut belüfteten Ort installiert und in horizontaler Lage aufgestellt werden.

2.4 Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss das Produkt geerdet sein und ein Leckschutzschalter muss installiert sein, um die persönliche Sicherheit zu gewährleisten, andernfalls darf es nicht verwendet werden.

2.5 Bitte ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen, überprüfen oder reinigen.

2.6 Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

2.7 Je nach Herstellung der verschiedenen Lebensmittel kann die Einstellung der erforderlichen Temperatur dazu beitragen, dass die zubereiteten Lebensmittel die gewünschte Wirkung erzielen.

3. Transport und Lagerung :

Während des Transports sollte dieses Produkt vorsichtig gehandhabt werden, um starke Vibrationen zu vermeiden. Das verpackte Produkt sollte im Allgemeinen an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, um eine langfristige offene Lagerung zu vermeiden. Es sollte in einem Lager ohne korrosives Gas gelagert werden. Bei vorübergehender Lagerung sollten regensichere Maßnahmen ergriffen werden. Das Produkt darf nicht umgedreht oder gestapelt werden, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

4. Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation

4.1 Die Stromversorgung und die Spannung, die von diesem Gerät verwendet werden, müssen mit der Versorgungsspannung des Produktnetzteils übereinstimmen.

4.2 Der Benutzer muss in der Nähe des Geräts eine ausreichende Anzahl von Netzschaltern oder Luftschaltern (Sicherungsautomaten und Leckageschutzvorrichtungen usw.) installieren, wobei sich kein Schmutz vor dem Schalter befinden darf, um eine einfache Bedienung zu gewährleisten.

4.3 Auf der Rückseite des Geräts befinden sich Erdungsbolzen, und es sollten nicht weniger als 2,5 Kupferdrähte verwendet werden, um eine zuverlässige Verbindung mit dem Erdungsdraht herzustellen, der den Sicherheitsvorschriften bei der Installation entspricht.

4.4 Die "Potentialausgleichsklemme" am Gehäuse des Geräts kann für die wiederholte Erdung des Geräts verwendet werden, wobei der Installateur vor Ort entscheidet, ob er sie anschließen möchte oder nicht.

4.5 Der Stromanschluss muss von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Der Schutz dieses Geräts gegen das Berühren spannungsführender Teile entspricht der Klasse I, wobei in der Stromversorgungsleitung ein großflächig öffnender (Kontaktabstand von mehr als 3 mm), allpolig trennender Leckageschutzschalter installiert werden muss.


4.6 Der "grün/gelbe zweifarbige Draht" im Netzkabel ist ein Erdungsdraht, der zuverlässig mit einem Schutzleiter verbunden sein muss, der den nationalen Stromsicherheitsvorschriften entspricht.

4.7 ▲ **Warnung:** Es ist strengstens verboten, das Erdungskabel an die Wasser- oder Gasleitung anzuschließen,

4.8 ▲ **Warnung :** Achten Sie auf die hohe Temperatur des Geräts und berühren Sie das Gerät nicht beiläufig, um Verbrennungen zu vermeiden.
Sie müssen warten, bis die Temperatur gesunken ist, damit die Wärme abgeführt werden kann, und erst dann kann das Gerät bewegt oder gereinigt werden.

4.9 ▲ **Warnung :** Bei der Installation dürfen die Geräte nicht auf bestimmten Flächen in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Kücheneinrichtungen und dergleichen aufgestellt werden, es sei denn, sie bestehen aus nicht brennbarem Material oder die Flächen sind mit nicht brennbarem Isoliermaterial bedeckt.

4.10 ▲ **Warnung:** Personen mit körperlichen, sensorischen oder intellektuellen Mängeln oder Mangel an Erfahrung und Wissen (einschließlich Kinder), ist diese Anleitung nicht anwendbar.

4.11 "Equipotential Mark"- "Gebrauchsanweisung: Anwendungsbereich: Wird in verschiedenen Geräten verwendet und bezeichnet die Klemmen, die dafür sorgen, dass jedes Teil des Geräts oder Systems nach dem Anschluss aneinander das gleiche Potential erreicht, das nicht unbedingt Erdpotential ist, wie z.B. lokale Verbindungsleitungen.

5. Sicherheitsvorkehrungen und Anforderungen an Umgebung und Nutzung:

5.1 Dieses Produkt sollte an einem stabilen Ort aufgestellt werden, die linke und rechte Seite sollte mehr als 10 cm von nicht brennbaren Materialien entfernt sein, die Rückseite sollte mehr als 20 cm von nicht brennbaren Materialien entfernt sein (wie z.B. Ziegelwände)

5.2 Dieses Gerät muss vor dem Gebrauch sicher geerdet werden. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts, ob die Verdrahtung locker ist, ob die verwendete Spannung korrekt ist und ob der Schutzleiteranschluss zuverlässig ist. Das Gehäuse dieses Geräts muss aus Sicherheitsgründen geerdet werden. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!

5.3 Prüfen Sie, ob die elektrischen Komponenten des Produkts fest angeschlossen sind und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist.

5.4 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren zu vermeiden, von Fachleuten des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder ähnlichen Stellen ersetzt werden.

5.5 Die Installation und Wartung des elektrischen Anschlusses dieses Produkts sollte von Fachleuten mit Zertifikaten für den Betrieb als Elektriker durchgeführt werden.

5.6 Das Netzkabel sollte ein ölbeständiges ummanteltes Kabel sein, das nicht leichter ist als ein gewöhnliches Kabel mit Neopren- oder einem anderen gleichwertigen synthetischen Gummimantel H05RN-F.

5.7 Das Gerät darf nicht im Freien gelagert und verwendet werden, und es darf nicht an Orten verwendet werden, an denen es besonders feucht ist oder Wasser spritzt.

5.8 Das Gerät muss vor der Benutzung fixiert und aufgestellt werden, um zu verhindern, dass sich das Gerät während der Benutzung bewegt.

5.9 Wenn die Geräte in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Kücheneinrichtungen, Dekorationen usw. aufgestellt werden, wird empfohlen, dass diese Einrichtungen aus nicht brennbaren Materialien bestehen, andernfalls sollten sie mit geeigneten nicht brennbaren Isoliermaterialien abgedeckt werden, wobei die Brandschutzvorschriften genau zu beachten sind.

5.10 Die Bedienung sollte durch ausgewiesenes Personal erfolgen, das im Umgang mit den Maschinen und Geräten geübt ist.

5.11 Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte die Maschine während des Betriebs nicht von Kunden berührt werden.

5.12 Seien Sie vorsichtig beim Bewegen der Maschine, suchen Sie sorgfältig nach Mängeln und stoßen Sie nicht dagegen.

6. Arbeitsweise:

Kurze Einführung

Diese Zuckerwattemaschine nimmt Zucker als Hauptmaterial, es kann mehr Geschmack, mehr farbige Zuckerwatte produzieren, wenn Sie einige spezielle Aromen hinzufügen.

Dann wird die Ausgabe nicht nur weiß sein, sondern auch in anderen Farben wie rot, gelb, blau, grün, orange sein.

Mehr Geschmack wie Apfel, Erdbeere, Pfirsich-Saft, Wassermelone, Lichi, Mango usw..

Es ist nicht nur gesund, sondern auch lecker.

Vorbereitung

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig vor der Verwendung, kennen die Maschinenstruktur, die Leistung, die wichtigsten Ersatzteile und die Sicherheitsfunktion als auch, dann können wir eine gute Nutzung dieser Maschine mit einem besseren Arbeitsverhalten erhalten.

2. Nachdem Sie die Maschine aus dem Verpackungskarton genommen haben, sollten Sie zuerst den Heizkopf und die Edelstahlwanne reinigen, das Wasser wird herausgeschleudert, wenn der Heizkopf abläuft, dann wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

3. Diese Maschine sollte auf einem stabilen Arbeitstisch stehen und auch einen angemessenen Abstand zum Boden haben.

4. Vor dem Einschalten der Maschine sollte der Benutzer prüfen, ob die elektrische Spannung mit der Maschinenspannung übereinstimmt, ob die Steckdose den Sicherheitsstandards entspricht und ob Sie den Leckschutzschalter installiert haben.

Betriebsanleitung

1. Schalten Sie den Netzschalter ein und lassen Sie die Maschine für 1-2 Minuten laufen, bitte überprüfen Sie, ob die Maschine stabil läuft oder nicht. (Es muss eingestellt werden, wenn die Maschine stark wackelt, der Benutzer muss sicherstellen, dass die Maschine gleichmäßig läuft und der Motor richtig läuft).

2. Schalten Sie den Booster auf die höchste Stufe und lassen Sie das Gerät ca. 4-5 Minuten aufwärmen (je höher die Leistung, desto schneller die Aufheizgeschwindigkeit).

3. Geben Sie einen Löffel sauberen Kristallzucker in das Zentrum des laufenden Kopfes.

4. Die Zuckerwatte wird nach 30 Sekunden austreten, dann verwenden Sie einen Bambusstab oder ein anderes ähnliches Objekt, um die Zuckerwatte zu befestigen, dann drehen Sie die Innenseite der Pfanne (der Bambusstab muss mit einem feuchten Tuch gereinigt werden).

5. Nach Fertigstellung der Zuckerwatte, bitte die Maschine nicht sofort stoppen, reinigen Sie die Drehscheibe mit Wasser (lassen Sie die Maschine laufen und geben Sie etwas Wasser in den Einlass), schalten Sie den Schalter aus, dann wischen Sie den Kopf mit einem weichen Tuch. Wenn Sie mehr Zuckerwatte wollen, wiederholen Sie einfach ob die oben genannten Schritte.

Anmerkungen

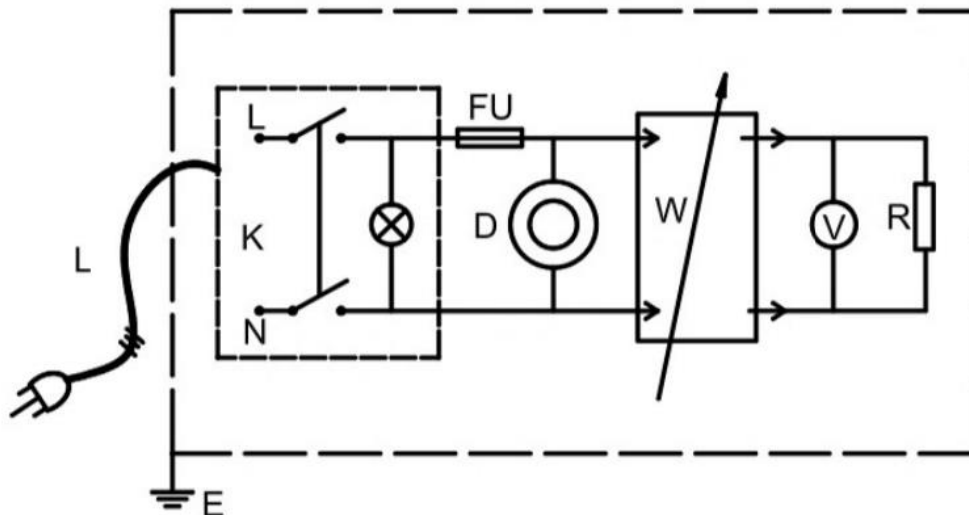
1. Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen.
2. Benutzen Sie eine Steckdose mit Erdung. Halten Sie das Kabel von Hitze fern; tauchen Sie das Kabel, den Netzstecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten; verwenden Sie keine defekten Kabel, Steckdosen und Stecker.
3. Installieren Sie den Heizkopf und die Schale korrekt und stecken Sie dann den Stecker ein. Schalten Sie den Netzschalter aus, wenn Sie nicht mehr arbeiten, nehmen Sie die Pfanne ab und reinigen Sie sie mit Wasser.
4. Berühren Sie während der Arbeit nicht die Oberfläche der Heizung und des Heizkopfes und stecken Sie nicht die Hand in die Pfanne, wenn sich noch Zucker darin befindet, um sich nicht zu verbrennen, außerdem sollten Sie die Maschine während der Arbeit nicht bewegen.
5. Berühren Sie den Stecker oder das Stromkabel nicht, wenn sie mit Wasser nass geworden sind, um einen Stromschlag zu vermeiden.
6. Die vorläufige Stückzahl des Elektromotors beträgt 80%, bitte vermeiden Sie die langfristige kontinuierliche Arbeit, um die Lebensdauer des Elektromotors zu verlängern, sollte es für 20 Minuten nach der Arbeit kontinuierlich für eine Stunde zu pausieren.
7. Unabhängig davon, ob Sie die Maschine reinigen oder warten, Sie sollten die Stromversorgung schließen und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Vermeiden Sie, dass die Maschine für längere Zeit leer läuft.
8. Verwenden Sie beim Reinigen kein Reinigungsmittel, da es sonst zu einer Verschmutzung der Maschine kommen kann. Die Maschine darf auch nicht direkt mit Wasser gewaschen werden, da dies die elektrischen Ersatzteile befeuchten und die Maschine beschädigen kann.
9. Wenn der Heizkopf nicht läuft, schalten Sie bitte den Netzschalter aus und reinigen Sie den verbrannten Zucker im Inneren.
10. Wenn der Riemen nach langer Zeit locker wird, entfernen Sie ihn einfach und tauschen Sie ihn gegen einen neuen aus.

7. Reinigung und Wartung:

- 7.1 Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollte die Stromzufuhr unterbrochen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- 7.2 Verwenden Sie nach jedem Arbeitstag ein feuchtes Handtuch, das keine ätzenden Reinigungsmittel enthält, um die Oberfläche des Gehäuses und die Oberfläche des Netzkabels zu reinigen. Es ist strengstens verboten, das Gerät mit Wasser abzuspülen, um Schäden an der elektrischen Leistung zu vermeiden. Dies könnte zu einem Unfall mit Leckagen führen.
- 7.3 Hinweis: Die Geräte dürfen nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt oder in Wasser getaucht werden, um elektrische Leckagen durch Spritzer zu vermeiden.

8. Elektrischer Schaltplan des Produkts:

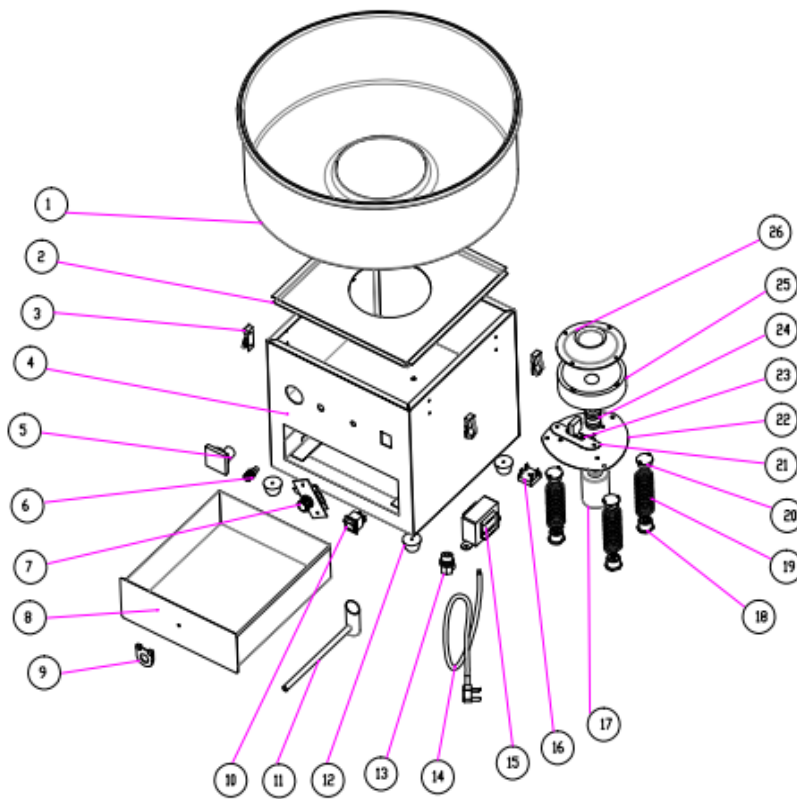
- L----- 3x0.75/1.5 Cu **Kabel**
- K----- 15A/ 230V **Schalter**
- Fu----- 5A / 10A **Sicherung**
- D----- 0.08KW/230VAc motor
- W----- 20V-230V linearity booster
- V----- 230VAc **Spannungsmesser**
- R----- 0.95KW/230V **Heizkörper**



9. Allgemeine Methoden zur Fehlersuche:

Störungsphänomen	Der Grund	Eliminierungsmethode
1. schalten Sie den Strom ein, schalten Sie den roten Schalter ein, die Kontrollleuchte des Schalters ist aus	1. Die Verdrahtung des Schalters ist lose 2. Die Sicherung ist durchgebrannt 3. Der Schalter ist beschädigt	1. Überprüfung und Reparatur der Verkabelung 2. Sicherung auswechseln 3. Den Schalter auswechseln
2. schalten Sie den Strom ein, die rote Schalterkontrollleuchte leuchtet, aber der Motor ist ausgeschaltet	1. Lose Motor- verdrahtung 2. Der Motor ist beschädigt	1. Überprüfung und Reparatur der Verkabelung 2. Den Motor austauschen
3. schalten Sie den Strom ein, die rote Schalteranzeige leuchtet und der Zeiger des Voltmeters bewegt sich nicht	1. loser Anschluss des Voltmeters. 2. Das Voltmeter ist beschädigt.	1. Überprüfung und Reparatur der Verkabelung 2. Das Voltmeter austauschen
4. schalten Sie das Gerät ein, die rote Kontrollleuchte leuchtet, der Temperaturregler ist eingeschaltet und das Becken ist nicht beheizt	1. Die Verdrahtung des Temperaturreglers oder des Heizteils ist lose. 2. Die Temperaturregelungsplatte oder das Heizteil ist beschädigt	1. Überprüfung und Reparatur der Verkabelung 2. Die Temperaturregelungsplatte oder das Heizteil austauschen

10. Explosionszeichnung des Produkts



No.	Ersatzteilbezeichnung
1	Rundes Becken
2	Schachteldeckel
3	SchlieÙe
4	Box
5	Spannung
6	Sicherung
7	Raser
8	Einzugsgebiet
9	Griffe
10	Schalter
11	Löffel
12	Fuß
13	Drahtklammer
14	Kabel
15	Spannungswandler
16	Kommutator
17	Motor
18	Federpolster
19	Frühjahr
20	Spring uper pad
21	Bürste festes Brett
22	Motorfestplatte
23	Bürste
24	Bürstenachse
25	Element
26	Element Deckel

GGM Gastro International GmbH

Weinerpark16
48607 Ochtrup

www.gmgastro.com