



INHALTSVERZEICHNISS

A	EINFÜHRUNG.....	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
B	MONTAGE.....	Seite	3
B1	LAGE und ORGANISATION	Seite	4
B2	STROMANSCHLUSS.....	Seite	4
C	VERWENDUNG und SICHERHEIT.....	Seite	5
C1	SICHERHEITEN DES VERBRAUCHERS.....	Seite	5
C2	WERKZEUGE.....	Seite	5
C3	GRÜNDUNG und VERBRAUCH	Seite	6
D	REINIGUNG, HYGIENE und LAGERUNG.....	Seite	7
D1	NACH GEBRAUCH.....	Seite	8
D2	LAGERUNG.....	Seite	8
E	FEHLER BEHEBUNG.....	Seite	8
F	WARTUNG.....	Seite	9
G	DEMONTAGE TEILELISTE	Seite	11
H	STROM SCHEMA.....	Seite	12



A EINFÜHRUNG

Mit der Bedienungseinleitung werden sie über die Sicherheiten , Bedienung und wichtige Informationen über die maschine aufgeklaert.

Mit dieser Einleitung wollen wir ihnen die Arbeit mit unseren maschienen so bequem wie möglich machen, und sie vor unfaellen schützen.

Vor dem Gebrauch , der Wartung , der Montage oder des Transports ,müssen sie die bedienungseileitung durch lesen , da wir wichtige schritte für sie mitgegeben haben damit weder sie noch die Maschine scheidan davon treagt .

Die Bedienungseinleitung muss immer in der Neahe und griff bereit sein , damit sie gleich rein schauen können wen was ist.

Wenn sie trotz der Bedienungseinleitung nicht wissen wie sie die Maschine bedienen sollen , Bitten wir sie umgehend mit uns in verbindung zu kommen damit wir ihnen weiter helfen können.

Wir weisen darauf hin das bei der Produktion auf die Sicherhit und auf die Umgebung acht gegeben wird.Zu letzt wollen wir sie darauf hinweisen das sie dafür verantwortlich sind das die Maschine artgerecht bedient wird.



A1 BESCHREIBUNG

Unsere Maschine erleichtert Ihnen die Arbeit um einiges mehr mit einer Motorleistung von 220V und einer Kapazität von 7kg. Sie ist perfekt geeignet für Konditoreien, Restaurants, Küchen und kleine Gewerbegebiete.

- 1.1 **A** TEIG TANK
- B** BRAT KESSEL
- C** KÖRPER
- D** FESTSTELLBAREN ROLLEN
- E** TEKHE MIT GAS AUSRÜSTUNG EMP.LK.002
- F** TEKHE MIT STROM AUSRÜSTUNG EMP.LK.003
- G** BELEUCHTUNG

B MONTAGE



HINWEIS!!

- *Die Maschine ist für den professionellen Gebrauch und deswegen darf die Wartung und die Reinigung nur von gelerntem Personal durchgeführt werden.
- *Bitte benutzen Sie die Maschine in gut belüfteten Räumen (Bitte führen Sie die Montage nach den).
- *Bitte achten Sie beim Gebrauch darauf, dass Sie keine beweglichen Zutaten benutzen.
- *Bitte die Maschine nicht in einen Raum mit explosionsgefährlichen Gegenständen bewahren.



MESSUNGEN – GEWICHT (VORSCHAU)

EMP.LK.001	Gereate messung: 300x500x300 mm	Gereate gewicht: 24 kg
EMP.LK.002 TEKHE	Gereate messung: 1600x750x850 mm	Gereate gewicht: 75 kg
EMP.LK.003 TEKHE	Gereate messung: 1600x750x850 mm	Gereate gewicht: 75 kg

*mm messungen verpacken:

EMP.LK.001	L:580 mm	B:580 mm	H:950 mm
EMP.LK.002 TEKHE	L:920 mm	B:1090 mm	H:1740 mm
EMP.LK.003 TEKHE	L:920 mm	B:1090 mm	H:1740 mm

B1 LAGE und ORGANISATION

*Die maschiene wurde für den gebrauch auf geraden und glatten boden produziert.

B2 STROMANSCHLUSS

HINWEIS!!

Die Strom verbindung muss von einem gelernten oder einer befugten person artgerecht gemacht werden. (Nach den standart regeln in dem bestimmten Land.)

Wenn sie einen Steckdosenadapter benutzen müssen sie kontrollieren ob genug strom da ist.

Verwenden sie keine Mehrfachsteckdose.

VORSICHT: Bitte beachten sie das bei der Montage die Standart regeln und die Gesetze für das jeweilige Land zu befolgen sind.

-Überprüfen sie das die Elektrischeversorgungsspannung des Kabels die gleichen Werte hat wie auf dem Typenschild.

-Die Maschiene muss gegen kurzschluss und überspannung geschützt werden

Vererden KEINE VERBINDUNG=KEIN SCHUTZ=UNFALL GEFAHR+FÜR DEN BEUTZER GEFEAHRLICH!

Scheaden die druch die Meangel der Erdung verursacht werden, wird nicht von der Garanti abgedeckt.



C VERWENDUNG und SICHERHEIT



HINWEIS!!

Vor der ersten Anwendung den Behealer berreich gründlich waschen.
Den Kabel nicht vom Kabelhalter entfernen kann zu Leckagen führen.
Wehrend die Maschine arbeitet die Hand von Rührbehalter fern halten; VERLETZUNGS
GEFAHR. Das Abmontieren der Sicherheitsvorkehrungen ist strengstens untersagt,HOHE
VERLETZUNGS GEFAHR!!Kontrollieren sie bitte vor jedem start die Sicherheits
vohrkerungen. Halten sie ihr Haar aus sicherheits gründen immer geschlossen und
gebunden.

**VORSICHT:Egal ob bei der Bedienung , Reinigung oder der Wartung können immer
kleine verletzungen oder schnittwunden auftauchen, deswegen bitten wir sie die
Maschiene nicht zu überlasten und ihre heande von den Klingen fernzuhalten.
Bitte sorgen sie für passende sicherheits ausrüstung.**

C1 SICHERHEITEN DES VERBRAUCHERS

- Für eine gefahrenlose beladung muss die Maschine im AUS zustand sein,
- Der Boden muss auf einem stabielen Boden sein ,
- Durch die Verknüpfung der Kolbenkostruktion und der Teig kamer besteht kein Risiko,
- Bei der Wartung,Bedienung und der Reinigung immer im Handbuch nach schauen dann garantieren wir ihnen ein unfall freies arbeiten.

C2 WERKZEUGE

- TEIG BEHEALTER
- KOCH GEFEAS
- KONTOLL RAUM
- WERKZEUGE



C3 GRÜNDUNG und VERBRAUCH



Bitte legen sie die Maschiene auf einen geraden und glatten boden um vor kipp und sturz gefahr zu schützen.

Bevor sie mit einer arbeit anfangen überzeugen sie sich das die Pulkammern und der Behealter Sauber sind.

1) Verwendung;

- Um die Maschiene zu starte öffne sie bei Gasbetriebenen theken den ventil und bei Elektrobetriebenen theken stecken sie den stecker ein.
- Bei Gasbetriebenen theken ventil öffnen und das Gas anzünden,bei Elektrobetriebenen theken die Temperatureinstellung der Termustate durchführen.
- Für die gewünschte gröse stellen sie es über de Einstellung ein.
- Control Zimmer mit Inbusschlüssel an der Schraube, die mit der Größe der Maschine kam durch Lösen der Nachtsch eingestell werden.
- Nach der Einstellung die schrauben festziehen.
- Konsistenz des Teiges donut Teig in die Fluidkammer platziert, aber stellen Sie sicher, dass die.
- Für das Gewünschte Produkt die Passenden Werkzeuge weahlen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kolben Unterlegscheibe auf die Schraube eingesetzt. Ansonsten bewirkt der Stoß die Kolbenkammer.
- Vergewissern Sie sich, dass der Palast Dessert Apparate und gelbe fest angezogen ist. Ansonsten multipliziert die Maschine den Kolbenraum Teig.
- Bei zu niedriger Spannung oder überladung bleibt die Maschiene stehen.GEFAHRLICH FÜR DIE MASCHIENEN.
- Nach der Fertigung den STOP knopf drücken.

2) Arbeiten;

- Control aushang:
 - A** "Stop/AUS" knopfi
 - B** "Start/AN" knopf
 - C** Gas einstellungs knopf
 - D** Elektrisch verstellbarer Thermostatknopf
 - E** Knopf für die beleuchtung

Donut-/ Lokma Maschine



ggmgastro

- a) Dauerhaftes arbeiten;
- **B** knopf drücken zum starten,
- **C** knopf drehen für die Gaseinstellung,
- **D** knopf drehen für die Kochstufe,
- **E** knopf drücken für das Licht AN/AUS,
- **A** knopf drücken zum stopfen,

HINWEIS:Bitte lassen sie das Gereat nicht auf Standby, bei nicht gebrauch von mehreren tagen bitte ausstecken

D REINIGUNG, HYGIENE und LAGERUNG



HINWEIS!!

Bevor sie ein teil der Maschine de montieren bitte vom stecker rausziehen.
Überzeugen sie sich bevor sie die Maschine reinigen das sie das richtige Reinigungsmittel benutzen.

Bitte nicht mit Luftdruck oder Wasserstrahler reinigen.

Bitte die Strombetriebenen teile vorsichtig anfassen (STROM SCHLAG GEFAHR) 

D1 NACH GEBRAUCH

- Die demontierbaren Werkzeuge bitte mit geeigneten Reinigungsmittel reinigen.
- Mit sauberem Wasser abwaschen und zum trocknen legen.
- Die Platte und die Pfanne bitte mit einem feuchten schwamm und leichten reinigungsmittel putzen , danach mit einem sauberen schwamm abwischen.

HINWEIS:Bitte benutzen sie keine eatzenden reinigungsmittel da diese die Oberfleache angreifen können. Bitte benutzen sie bei aluminium keine reinigungsmittel da diese flecken hinterlassen können.



D2 LAGERUNG

Nach der Reinigung die Werkzeuge an einem sicheren Ort bewahren.

E FEHLER BEHEBUNG

WENN DIE MASCHINE NICHT FUNKTIONIERT KONTROLIEREN SIE:

Elektro Betriebene Theke;

- Ob die Maschine angesteckt ist,
- Ob der Stecker richtig angesteckt ist,
- Ob der Knopf von der Thermostat einstellung funktioniert,

Gas Betriebene Theke;

- Ob die Gasleitung in ordnung ist,
- Ob vom Hauptgas ventil gas kommt,
- Ober der Gasknopf funktioniert

UNGEWÖHNLICHE GEREUSCHE:

- Halten sie die Maschine an.
- Kontrollieren sie ob die Kurbel sich bewegt obwohl der Teig fertig ist
- Gasleitung kontrollieren.
- Wenn das Gereaus da ist aber kraft in der Maschine kontrollieren sie die Thermostateinstellung.

KOLBEN-HOPPER FEHLER:

- Maschine anhalten.
- Kolben getrennt zurück sehen.
- Überprüfen sie die Anschlüsse der kolbenübertragung.
- Schmieren sie die innenseite der Kammer.
- Seubern sie die mündung des Behealters von Teig reasten.



ARBEITS QUALITEAT:

- Bevor sie eine Arbeit mit der Maschine anfangen sicher sein das die Maschine im stillstand ist.
- Wenn die Produkte nicht ordnungsgemeas rauskommen kontrollieren sie bitte
 - Konsistenz des teigs in dem Behalter
 - Ob das Fassungsvermögen beachtet wurde,
 - Die Lage der Kolbenanordnung,
 - Lager der Teigbehalter,
 - Die wahl der passenden Werkzeuge,
 - Die Lage des Kochgefases,
 - Ob bei der richtigen Kochstufe Kocht oder nicht.

WENN DAS PRODUKT IMMER NOCH NICHT DIE ERWÜNSCHTE QUALITEAT ERZIEHLT
SUCHEN SIE UMGEHEND DEN KONTAKT MIT UNS AUF

F WARTUNG

Die Wartung darf nur von gelernter oder befugter person durchgeführt werden.

MECHANISMEN

- Die Maschinen braucht nur ein minimum an Wartung.
- Für die Kontrolle befolgen sie bitte diese Arbeitsschritte:
 - Nehmen sie die obere Schutzplatte ab.
 - Kontrollieren sie den Motor der den Kolben bewegt.
 - Bitte überprüfen sie den Bewegungsmachanismus des Kolbes und der Teigkammer.
 - Kontrollieren sie die Gurtspannung des Motor riemens.
 - Stromverbinndung kontrollieren.
 - Schutzplatte wieder befestigen.
 - Gasleitungen kontrollieren.
- **Eingang der Elektronischen gereate:**
 - Trennen sie die Stromverbinndung.
 - Kontrollieren sie die Kontaktoren.
 - Kontrollieren sie die Schalter.



BEHAELTER WARTUNG:

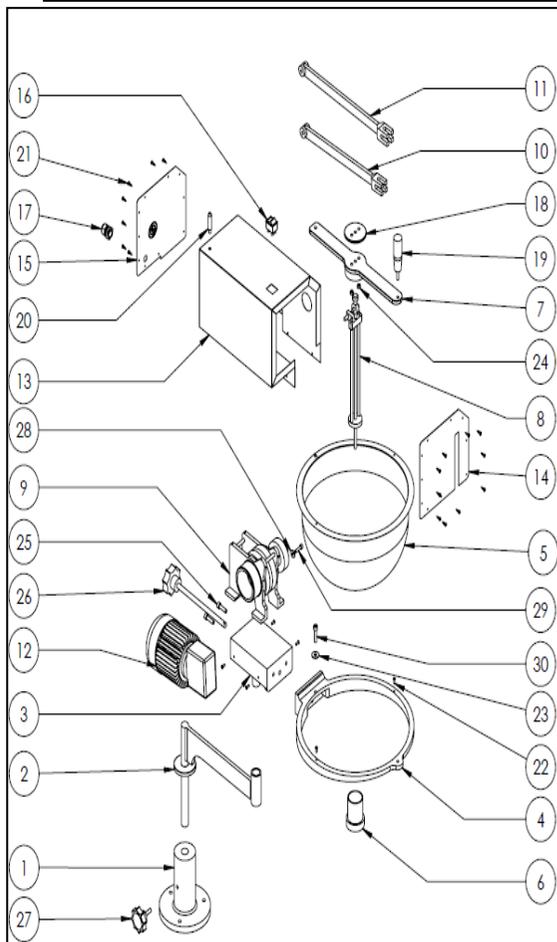
- Vor der beladung den Behalter umbedingt schmieren.
- Die Mündung des Behalters immer Sauber halten
- Wenn in dem Brat-kessel angebrante fett ist bitte entfernen.

ELEKTRISCHE GEGENSTÄNDE

Elektrik diagramm schau.

- Kraft schaltung
- Kontroll schaltung
- Motor
- Phasen
- Neutra
- Land

G DEMONTAGE TEILELISTE



NUMMER	PRODUKT NAME	CODE	ANZAHL
1	BEFESTIGUNGS KEIL	H.18.01.046	1
2	BEWEGUNGS AXHSE	H.18.01.047	1
3	MOTOR VERBINNDUNGS RING	H.18.01.048	1
4	KESSEL RING	H.18.01.033	1
5	KESSEL RING	H.18.01.049	1
6	KESSERL ROHR	H.18.01.052	1
7	OBER KESSEL VERBINNDUNG	H.62.01.074	1
8	INNERE KESSEL AXHSE	H.21.01.074	1
9	MOTOR VERBINNDUNG	H.21.01.085	1
10	BEWEGLICHER ARM UNTEN	H.09.01.007	1
11	BEWEGLICHER ARM OBEN	H.09.01.012	1
12	ELEKTRO MOTOR	H.09.01.013	1
13	MOTOR SCHUTZRING	H.09.01.014	1
14	VORDERER BLECH	LK01-PN-1MM-430K-02	1
15	HIINTERE BLECH	LK01-PN-1MM-430K-03	1
16	BELEUCHTETE SCHLÜSSEL	H.09.01.006	1
17	RAKOR SCHRAUBE- 1-M	H.25.01.004	1
18	PLASTIK GEREAT	H.03.01.008	1
19	KUNSTSTOFFGRIFF	H.03.01.009	1
20	ACHSE	H.23.01.025	1
21	TIGLI SCHRAUBE	H.11.01.109	20
22	INNENSECHSKANTSCHRAUBE	H.11.01.023	6
23	M8 GRIFF	H.01.01.012	1
24	M6 GRIFF	H.01.01.026	2
25	INNENSECHSKANTSCHRAUBE	H.01.01.022	2
26	VESTELLUNGS AXHS SCHRAUBE	H.01.01.016	1
27	BEFESTIGUNGS SCHRAUBE	H.01.01.017	1
28	M6 GRIFF	H.01.01.021	1
29	INNENSECHSKANTSCHRAUBE	H.01.01.019	1
30	INNENSECHSKANTSCHRAUBE	H.01.01.018	1

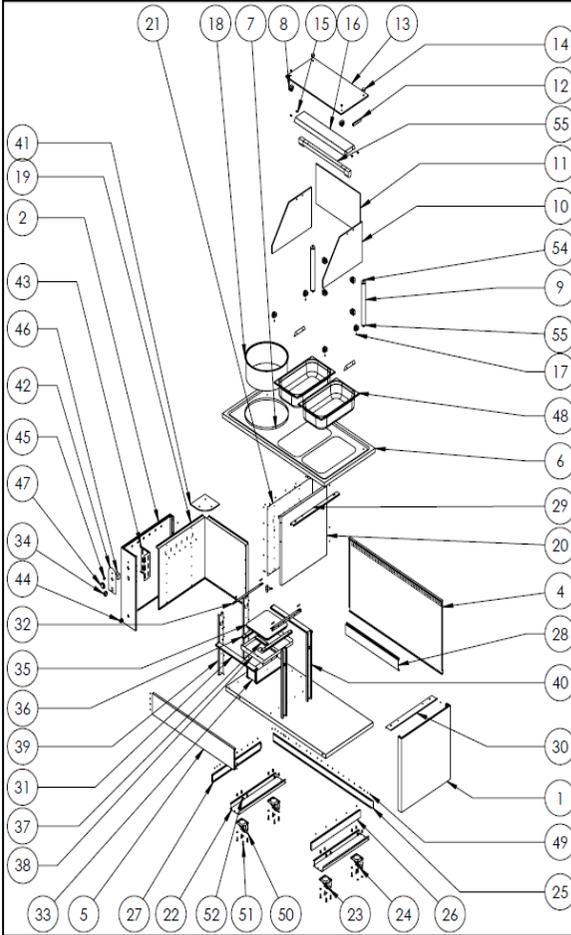
EMP.LK.001



ggmgastro

Donut-/ Lokma Maschine

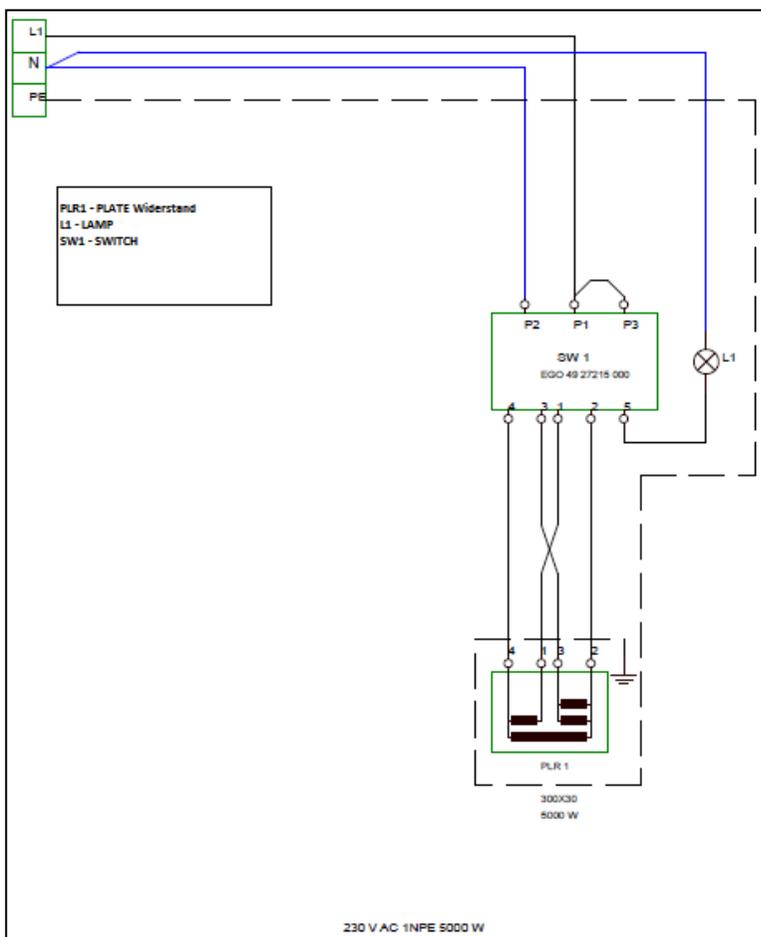
G DEMONTAGE TEILELISTE



NUMMER	PRODUKT NAME	CODE	ANZAHL
1	LINKSSEITLICHER BLECH	LK03-PN-1MM-430K-01	1
2	RECHTSSEITLICHER BLECH	LK03-PN-1MM-430K-02	1
3	BODEN BLECH	LK02-PN-1MM-430K-02	1
4	VORDER BLECH	LK02-PN-1MM-430K-01	1
5	HINTERE KAVAL	LK02-PN-1MM-430K-03	1
6	PLATTE	H.33.01.031	1
7	SEITLICHER BEHEALTER BLECH	LK02-PN-1,5MM-430K-06	1
8	GLASHALTER	H.31.01.059	10
9	50CM ROHR	EMP.LK.TST.001	2
10	VERSTARKTES GLAS SEITLICH	H.18.01.035	2
11	VORDERES VERSTARKTES GLAS	H.18.01.034	1
12	PROF-ELEKT-KABEL	H.18.01.045	1
13	VERSTARKTES GLAS	H.18.01.033	1
14	GIJON MUTTER	H.18.01.046	2
15	GLASHALTER SCHRAUBE	H.18.01.047	6
16	LICHT BLECH-1	LK02-PN-1MM-GLV-01	1
17	TIGLI SCHRAUBE	H.11.01.109	8
18	ZYLINDER TOPF	H.33.01.032	1
19	ISOLIERFOLIE	LK02-PN-1MM-GLV-01	1
20	ISOLIERFOLIE	LK02-PN-1MM-GLV-03	1
21	DECKEL ISOLIERFOLIE	LK02-PN-1MM-GLV-02	1
22	BODEN KALENDER BLECH	LK02-PN-1,2MM-430K-01	2
23	REIFEN MIT BREMSSEN	H.35.01.001	2
24	REIFEN OHNEBREMSSEN	H.35.01.002	2
25	VORDER BODEN SCHUTZ	LK02-PN-1MM-430K-04	1
26	RECHTER BODEN SCHUTZ	LK02-PN-1MM-430K-04	1
27	LINKER BODEN SCHUTZ	LK02-PN-1MM-430K-05	1
28	STÜTZRING FRONTSCHEIBE	LK02-PN-1MM-430K-06	1
29	LINKE SCHAUFENSTER STÜTZUNG	LK02-PN-1,2MM-430K-02	1
30	RECHTE SCHAUFENSTER STÜTZUNG	LK02-PN-1,2MM-430K-03	1
31	TROMMEL STÜTZRING	LK02-PN-1,5MM-430K-03	2
32	VERBINDUNGS STÜTZRING	LK02-PN-1,5MM-430K-04	2
33	VERBINDUNGS STÜTZE	LK02-PN-1MM-GLV-08	1
34	BELEUCHTETER SCHLÜSSEL	H.29.01.006	1
35	VIERECKIGE HOT PLATE	H.08.01.052	1
36	HITZ STÜTZRING	LK03-PN-1,5MM-430K-01	2
37	HITZE VERBINDUNGSSTÜTZE	LK03-PN-1,5MM-430K-01	1
38	HITZE ISOLIERFOLIE	LK03-PN-1MM-GLV-01	1
39	ISOLATIONS KALENDER LINKS	LK02-PN-1,5MM-430K-02	2
40	ISOLATIONS KALENDER RECHT	LK02-PN-1,5MM-430K-01	2
41	8MM PLATIN RING	H.62.01.004	1
42	KLEINE ETIKETT	H.21.01.074	1
43	EINBAUGEHEUSE	LK03-PN-1MM-GLV-02	1
44	NIETMUTTER	H.09.01.007	1
45	GERIPPTES LICHT	H.09.01.012	1
46	400 GRAD THERMOSTAT	H.09.01.013	1
47	THERMOSTAT KNOFF	H.09.01.014	1
48	WANNE	H.33.01.033	2
49	ALUMINIUM NIETEN	H.11.01.139	184
50	M8 GRIFF	H.11.01.011	16
51	SECHSKANT SCHRAUBE	H.11.01.032	16
52	NIETEN MUTTER	H.11.01.20	16
53	ARMATUR	H.09.01.062	1
54	VERZINKTER GIJON	H.11.21.154	2
55	VERSTÄRKUNG	H.31.01.058	4

EMP.LK.003

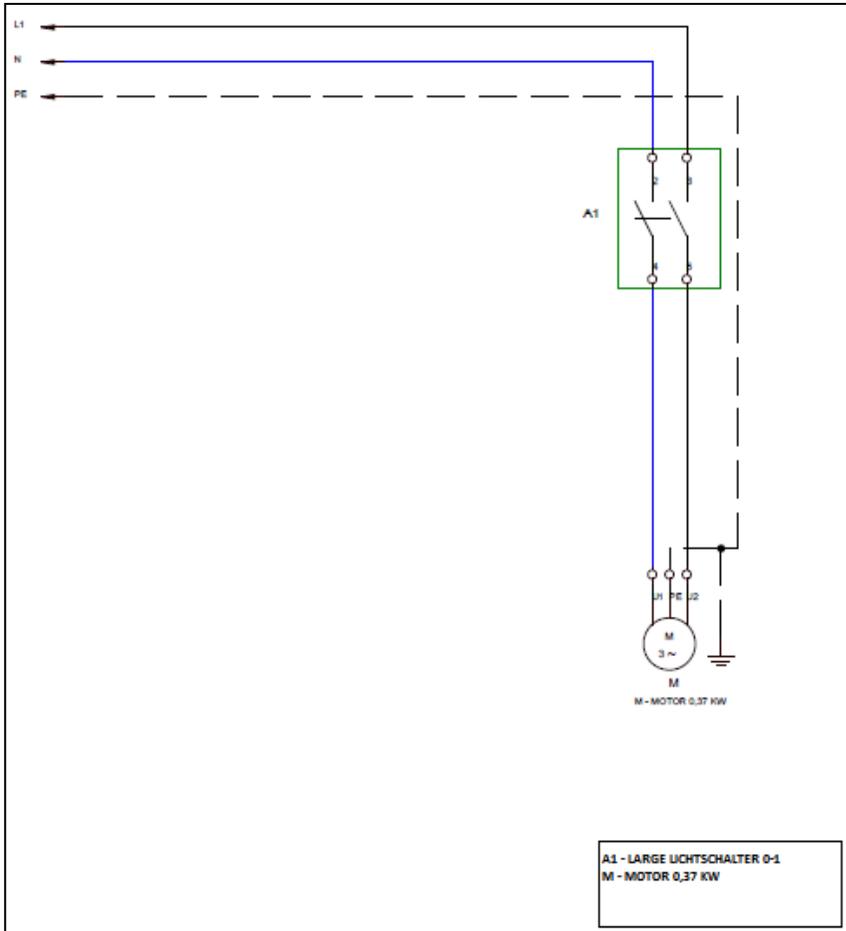
H STROM SCHEMA



EMP.LK.001



H STROM SCHEMA



EMP.LK.003