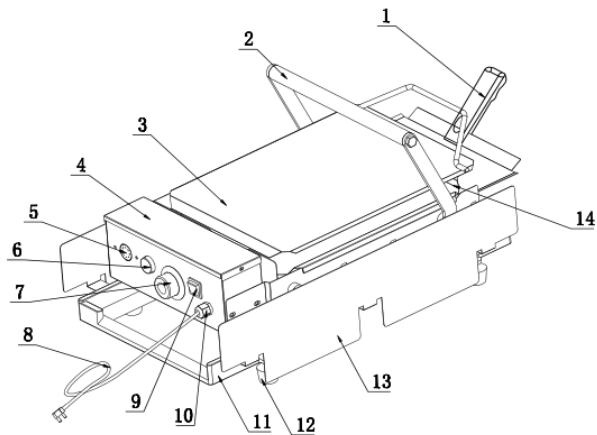


Hamburger Maschine

Bedienungsanleitung



HMEJ642



- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1. Schaufel | 8. Draht |
| 2. Griff | 9. Schalter |
| 3. Deckel | 10. Leitungsklemme |
| 4. Elektrogeschiribox | 11. Basis |
| 5. Summer | 12. Fuß |
| 6. Relais | 13. Außenbereich |
| 7. Thermostat | 14. Topf |

Model	Größe (mm)	Spannung(V)	Leistung(w)	N.W. (KG)
HMEJ642	560*320*200	230	2200	18.9

Sicherheitsvorkehrungen:

Die folgenden Sicherheitsvorkehrungen sind bei der Verwendung dieser Maschine zu beachten:

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Bitte teilen Sie nicht die gleiche Steckdose mit anderen leistungsstarken elektrischen Geräten. Gerät, um eine Überlastung der Stromversorgung oder andere Gefahren zu vermeiden.
3. Die Oberfläche dieser Maschine ist sehr heiß, wenn die Maschine bei der Arbeit oder kurz nach dem Gebrauch ist, also halten Sie sich bitte von dem heißen Teil fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Seien Sie vorsichtiger, wenn Sie dieses Gerät mit Kindern benutzen, die nicht in der Nähe sind, da es kleinen Kindern verboten ist, dieses Gerät allein zu benutzen. Sie muss an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufgestellt werden.
5. Diese Maschine darf nicht ohne Aufsicht benutzt werden.
6. Die Stromleitung darf keine scharfen Gegenstände oder Oberflächen von hoher Temperatur, um eine Beschädigung zu vermeiden.

7. Die Stromleitung und der Stecker sind häufig auf Beschädigungen zu untersuchen. Im Falle einer Beschädigung sind sie außer Betrieb zu setzen und von einem Fachmann zu reparieren oder zu ersetzen.
8. Beschädigen, biegen, zeichnen oder verdrehen Sie die Stromleitung nicht zu stark. Es dürfen keine schweren Gegenstände darauf platziert werden und es darf nicht geklemmt werden.
9. Bitte drehen Sie den Temperaturregler auf "0" und ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch der Maschine heraus, um Stromausfälle oder Stöße durch die Alterung der Isolierung zu vermeiden.
10. Diese Maschine ist an einem trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort aufzustellen. Sie muss horizontal und stabil platziert werden.
11. Die Maschine muss zuverlässig geerdet sein und der Leckageschalter muss zum Schutz der Personensicherheit ordnungsgemäß installiert sein, ansonsten darf er nicht verwendet werden.
12. Bitte ziehen Sie den Stecker heraus und warten Sie, bis sich die Maschine abgekühlt hat, bevor Sie sie bewegen, prüfen oder reinigen.
13. Den Schalter nicht mit nasser Hand einführen oder herausziehen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Hinweise zur ersten Verwendung

1. Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch.
2. Überprüfen Sie, ob sich alle Schalter in der Position OFF befinden.
3. Überprüfen Sie, ob das Zubehör vollständig ist.
4. Bitte reißen Sie die Schutzfilme auf den Oberflächen der Maschine ab und das Rostschutzöl mit einem trockenen Handtuch abreiben.

Notizen

1. Transport und Lagerung

Während des Transports muss diese Maschine mit Sorgfalt behandelt werden.

darf nicht auf den Kopf gestellt werden, um eine Beschädigung der Abdeckung oder des inneren Teils des Produkts zu vermeiden. Die verpackte Hamburger-Maschine darf nicht über einen längeren Zeitraum im Freien gelagert werden, sondern muss in einem Lager mit guter Belüftung, aber ohne korrosive Gase gelagert werden. Im Falle einer Zwischenlagerung sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen, um sie vor Regen zu schützen.

2. Hinweise zur Installation

- 1). Die Versorgungsspannung muss mit der Betriebsspannung dieses Gerätes übereinstimmen.
- 2). Bei der Installation prüfen wir, ob alle Verbindungsleitungen gelöst sind, ob die Spannung normal ist und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist.
- 3). Dieses Gerät muss an einem festen Ort aufgestellt werden, 10 cm von nicht brennbaren Gegenständen auf beiden Seiten entfernt, während seine Rückseite 20 cm oder weiter von nicht brennbaren Gegenständen, wie z. B. Mauerziegeln oder Fenstern, entfernt sein muss.
- 4). Die feste Verkabelung, die mit diesem Gerät verbunden ist, muss mit einem allpoligen Trennschalter gemäß der Verkabelungsregel ausgestattet sein, und jeder Pol am Schalter muss einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm aufweisen. Es wird vorgeschlagen, dass ein Fehlerstromschutzschalter geerdet werden sollte. Es dürfen keine Gegenstände vor dem Schalter gestapelt werden, um eine bequeme Bedienung des Schalters zu gewährleisten.

5). Es dürfen keine brennbaren und explosiven Gegenstände in der Nähe des Aufstellungsortes gelagert werden. Die Umgebungstemperatur muss niedriger sein als 45°C, während die relative Luftfeuchtigkeit unter 85% liegt.

6). Der elektrische Anschluss, die Installation und die Reparatur dieses Gerätes dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Besondere Bemerkungen:

1. Sie ist nicht für den Familienbetrieb geeignet, sondern eine kommerzielle Maschine, die von einem ausgebildeten Koch bedient werden soll.
2. Die Maschine darf bei der Arbeit nicht geschüttelt oder schräg gestellt werden.
3. Die Maschine darf nicht demontiert oder wieder aufgebaut werden. Jede Demontage oder Umrüstung der Maschine kann zu einem schweren Unfall führen.
4. Das Maschinengehäuse darf nicht geöffnet werden. Das Produkt enthält Hochspannungskreise, so dass es bei der Demontage des Gehäuses zu einem Stromschlagunfall kommen kann.
5. Vor der Reinigung der Maschine muss der Stecker herausgezogen und die Stromversorgung unterbrochen werden.
6. Es darf kein Strahlwasserlauf zur Reinigung der Maschine verwendet werden. Das Wasser ist leitfähig, so dass es zu einer elektrischen Leckage kommen kann, die einen Stromschlag verursachen kann.
7. Das Produkt darf nicht patiniert werden, und es darf kein schwerer Gegenstand darauf platziert werden. Ein unsachgemäßer Betrieb führt zu Schäden oder Gefahren für das Gerät.
8. Hohe Temperaturen verursachen Verbrennungen, so dass es verboten ist, den Maschinenkörper während, vor oder nach der Arbeit der Maschine direkt mit den Händen zu berühren.
9. Der elektrische Schalter ist so schnell wie möglich auszuschalten, wenn sich der Gewitterbereich nähert, um Schäden am elektrischen Gerät durch den Lichthub zu vermeiden.
10. Es ist verboten, harte und scharfe Gegenstände zu verwenden, um Schäden an der Schalttafel zu vermeiden.

11. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Schalter abgeklemmt werden.
12. Keine Inspektionsarbeiten an der Maschine dürfen von anderen Personen als dem qualifizierten Wartungspersonal durchgeführt werden, da sie gefährlich sind.

Wie es geht:

1. Vor der Inbetriebnahme der Maschine müssen Sie prüfen, ob die Installation der Stromversorgung normal ist, um sicherzustellen, dass die Versorgungsspannung mit der Betriebsspannung der Maschine übereinstimmt.
2. Schalten Sie den Netzschalter ein, die grüne Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass der elektrische Strom mit der Maschine verbunden ist. Wenn wir den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen und den gewünschten Temperaturskalenwert an der gewünschten Stelle ausrichten, leuchtet das gelbe Licht auf und zeigt damit an, dass das elektrische Heizrohr funktioniert; wenn die Temperatur auf das erforderliche Niveau ansteigt, kann der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch abschalten, wenn das orangefarbene Licht abschaltet und anzeigt, dass das elektrische Heizrohr nicht mehr funktioniert. Wenn die Temperatur leicht sinkt, kann der Temperaturregler automatisch eingeschaltet werden und das orangefarbene Licht leuchtet auf und zeigt damit an, dass das elektrische Heizrohr wieder funktioniert, wobei die Temperatur wieder ansteigt. Dieser Prozess wiederholt und recycelt sich, um sicherzustellen, dass die Temperatur innerhalb des eingestellten konstanten Temperaturbereichs liegt.
3. Sie können die Temperatur in einem bestimmten Bereich nach Belieben anpassen, um das beste Ergebnis der Speisen entsprechend den Temperaturen zu erzielen, die für die Herstellung verschiedener Arten von Lebensmitteln erforderlich sind.
4. Die Maschine muss im Falle eines anormalen Zustands während des Gebrauchs gestoppt werden.
5. Es müssen Schutzhandschuhe angelegt werden, um Verbrennungen während des Betriebs zu vermeiden.

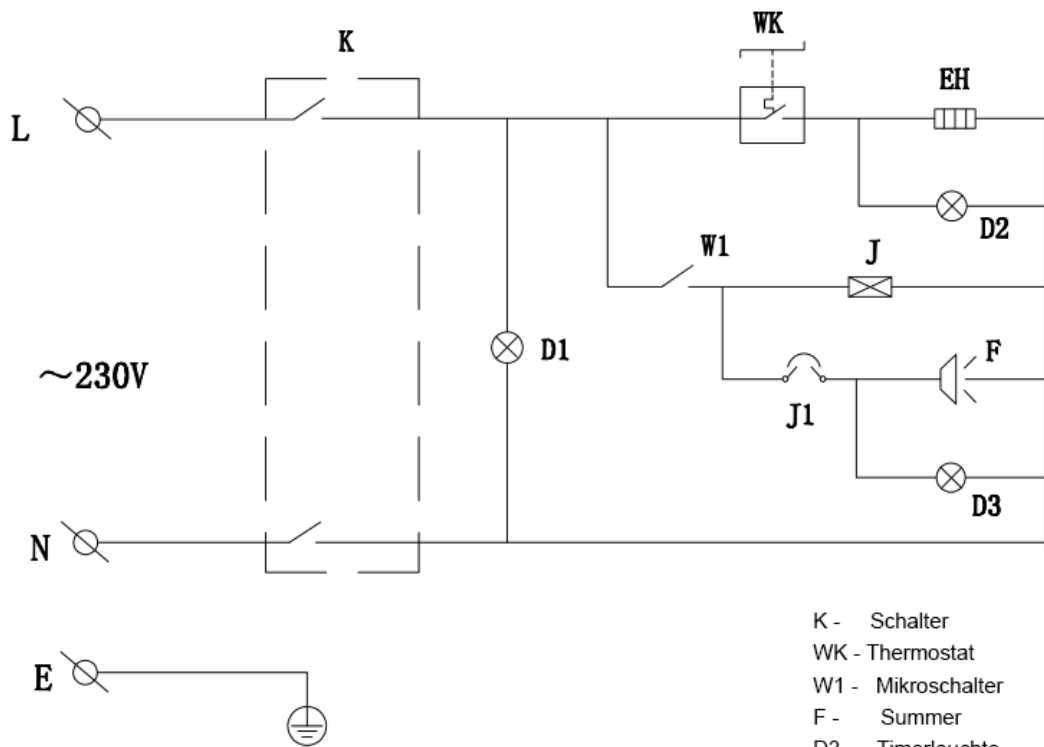
Reinigung und Wartung

1. Vor und nach dem Gebrauch der Hamburger-Maschine müssen Sie die Oberflächen des Arbeitstisches reinigen, um Ölflecken oder verkohlte Späne zu vermeiden.
2. Vor der Reinigung müssen Sie die Stromversorgung abschalten und die Heizung stoppen. Du kannst es tun, nachdem es sich abgekühlt hat.
3. Nach Abschluss der täglichen Arbeiten können Sie die Oberflächen der Maschine und der Stromleitung mit einem nassen Handtuch, das keinen korrosiven Reiniger enthält, schrubben, bevor Sie sie mit einem Stück trockenem Tuch reinigen. Kein Strahlwasserlauf wird für die direkte Reinigung der Maschine verwendet, um zu verhindern, dass Wasser in die Maschine eindringt und ihre elektrische Leistung beeinträchtigt, sowie für alle Unfälle im Zusammenhang mit Elektrizität. Es ist verboten, die Heizplatte mit einem harten Gegenstand zu zerkratzen oder zu schaufeln.
4. Der Netzschalter muss ausgeschaltet werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
5. Wenn die Platte für den Pfannkuchen über einen längeren Zeitraum nicht in Betrieb ist, muss sie gereinigt und dann in ein Lager mit guter Belüftung und ohne korrosive Gase gebracht werden.

Analyse und Behebung von Ausfällen

Fehlerphänomen	Gründe	Eliminierungsmethoden
Die Heizungsanzeige leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht an, nachdem die Stromversorgung eingeschaltet ist.	1. Der Temperaturregler wurde beschädigt; 2. Die Wärmeerzeugungslinie ist ausgebrannt.	1. Ersetzen Sie den Temperaturregler; 2. ersetzen Sie die beschädigte Wärmeerzeugungsleitung.
1. Ersetzen Sie den Temperaturregler; 2. ersetzen Sie die beschädigte Wärmeerzeugungsleitung.	1. Der Temperaturregler fällt aus.	1. Ersetzen Sie den Temperaturregler.
Die Heizung ist normal, aber die Kontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten nicht.	1. Die Kontrollleuchte wurde beschädigt.	1. Ersetzen Sie die Kontrollleuchte.
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht und erzeugt auch keine Wärme.	1. Die Stromversorgung ist nicht normal, oder die Stromversorgung hat sich nicht eingeschaltet. 2. Die Sicherung ist durchgebrannt.	1. Überprüfen Sie die Spannungsversorgung und die Anschlussleitungen, um festzustellen, ob die Spannungsversorgung normal ist. 2. Ersetzen Sie die Sicherung.

Die oben aufgeführten Aufschlüsselungen dienen nur als Referenz. Im Falle eines Ausfalls muss die Maschine außer Betrieb genommen werden, und es ist eine sofortige Benachrichtigung an den Fachmann zur Inspektion und Reparatur der Maschine zu senden.



- K - Schalter
- WK - Thermostat
- W1 - Mikroschalter
- F - Sumner
- D3 - Timerleuchte
- J - Timer
- J1 - Timerkontakt
- D1 - Stromleuchte
- D2 - Heizungsleuchte

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16, 48607 Ochtrup
www.ggmgaastro.com