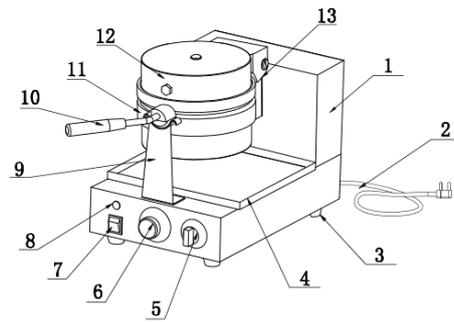


ggm **gastro**
INTERNATIONAL

Waffeleisen

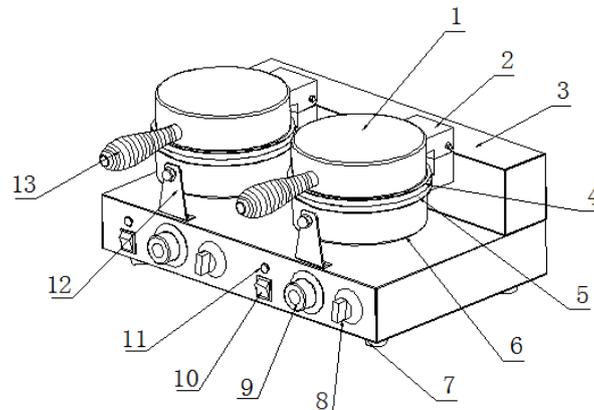
Bedienungsanleitung

WEJ180



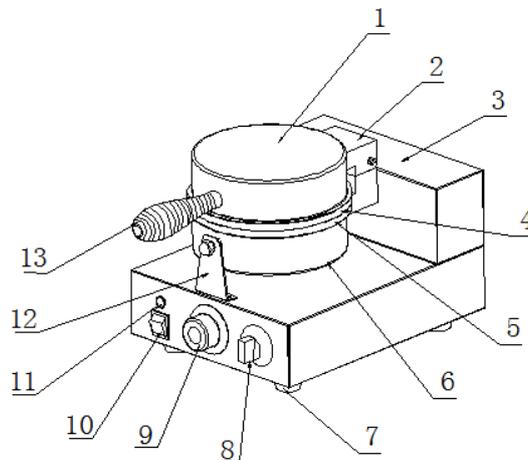
- 1: Körper 2: Draht 3: Fuß 4: Becken 5: Zeitschaltuhr
 6: Thermostat 7: Schalter 8: Licht 9: Unterstützender
 Ausschuss 10: Handgriff 11: Daunenleiste
 12: Formplatte nach oben 13: Befestigung des Ständers

MELJ322N



- 1: Deckel oben 2: Befestigung des Ständers 3: Körper
 4: Formplatte nach oben 5: Daunenleiste 6: Deckel unten 7: Fuß
 8: Zeitschaltuhr 9: Thermostat 10: Schalter 11: Licht
 12: Unterstützender Ausschuss 13: Handgriff

WAEHJ1



- 1: Deckel oben 2: Befestigung des Ständers 3: Körper
4: Formplatte nach oben 5: Daunenleiste 6: Deckel unten
7: Fuß 8: Zeitschaltuhr 9: Thermostat 10: Schalter 11: Licht
12: Unterstützender Ausschuss 13: Handgriff

Artikel	Abmessungen (mm)	Spannung(V)	Leistung(W)	Nettogewicht KG
WEJ180	400*250*300	230	1300	9.1KG
MELJ322N	500*390*260	230	2600	13KG
WAEHJ1	390*250*260	230	1300	5.3KG

Sicherheitshinweise:

Die folgenden Sicherheitshinweise müssen bei der Verwendung dieses Geräts beachtet werden:

1. Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Bitte teilen Sie nicht dieselbe Steckdose mit anderen elektrischen Geräten mit hoher Leistung, um eine übermäßige Strombelastung oder andere Gefahren zu vermeiden.
3. Die Oberfläche dieses Geräts ist sehr heiß, wenn das Gerät bei der Arbeit oder kurz nach der Benutzung benutzt wird, halten Sie sich also bitte von dem heißen Teil fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

4. Seien Sie vorsichtiger, wenn Sie dieses Gerät mit Kindern in der Nähe benutzen! kleinen Kindern ist es untersagt, dieses Gerät allein zu benutzen. Es muss an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufgestellt werden.
5. Dieses Gerät darf nicht unbeaufsichtigt verwendet werden.
6. Die Stromleitung darf keine scharfen Gegenstände oder Oberflächen mit hoher Temperatur berühren, damit sie nicht beschädigt wird.
7. Die Stromleitung und der Stecker sind häufig zu untersuchen, um festzustellen, ob sie beschädigt sind. Im Falle einer Beschädigung sind sie nicht mehr zu benutzen und müssen von einem professionellen Techniker repariert oder ersetzt werden.
8. Die Stromleitung darf nicht beschädigt, übermäßig geknickt, gezogen oder verdreht werden. Es dürfen keine schweren Gegenstände darauf gelegt und nicht geklemmt werden.
9. Bitte stellen Sie den Temperaturregler auf "0" und ziehen Sie den Stecker nach dem Gebrauch der Maschine heraus, um elektrische Leckagen oder Stromschläge aufgrund der Alterung der Isolierung zu vermeiden.
10. Diese Maschine ist an einem trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort aufzustellen. Sie muss horizontal und stabil aufgestellt werden.
11. Die Maschine muss zuverlässig geerdet sein, und der Leckage-Schalter muss ordnungsgemäß installiert sein, um die persönliche Sicherheit zu gewährleisten; andernfalls darf sie nicht verwendet werden.
12. Bitte ziehen Sie den Stecker heraus und warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist, bevor Sie sie entfernen, inspizieren oder reinigen.
13. Stecken Sie den Schalter nicht mit nasser Hand ein oder ziehen Sie ihn nicht heraus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Hinweise für die erste Verwendung

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

Hinweise

1. Transport und Lagerung

Während des Transports muss dieses Gerät mit Vorsicht behandelt werden, und darf nicht auf den Kopf gestellt werden, um eine Beschädigung der Abdeckung oder des inneren Teils des Produkts zu vermeiden. Die verpackte Hamburgermaschine darf nicht lange im Freien gelagert werden; stattdessen ist sie in ein Lagerhaus mit guter Belüftung, aber ohne korrosives Gas zu stellen. Im Falle einer vorübergehenden Lagerung sind geeignete Maßnahmen zu treffen, um sie vor Regen zu schützen.

2. Hinweise für die Installation

- 1). Die Versorgungsspannung muss mit der Betriebsspannung dieses Geräts übereinstimmen.
- 2). Bei der Installation prüfen wir, ob alle Verbindungsleitungen locker sind, ob die Spannung normal ist und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist.
- 3). Dieses Gerät muss an einem festen Ort mit einem Abstand von 10 cm zu feuerfesten Gegenständen auf beiden Seiten angebracht werden, während seine Rückseite 20 cm oder mehr von feuerfesten Gegenständen wie Mauersteinen oder Fenstern entfernt sein muss.
- 4). Die feste Verdrahtung, die mit diesem Gerät verbunden wird, muss mit einem allpoligen Trennschalter gemäß der Verdrahtungsregel ausgestattet sein, und jeder Pol des Schalters muss einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm haben. Es wird vorgeschlagen, dass ein Fehlerstromschutzschalter geerdet werden sollte. Vor dem Schalter dürfen keine Kleinigkeiten gestapelt werden, um die bequeme Bedienung des Schalters zu gewährleisten.
- 5). Es dürfen keine brennbaren und explosiven Gegenstände in der Nähe des Installationsortes gelagert werden. Die Umgebungstemperatur muss niedriger als 45°C sein, während die relative Luftfeuchtigkeit unter 85% liegt.
- 6). Der elektrische Anschluss, die Installation und die Reparatur dieser Ausrüstung muss von einem professionellen Techniker durchgeführt werden.

Besondere Anmerkungen:

1. Sie ist für den Familiengebrauch ungeeignet; stattdessen handelt es sich um eine kommerzielle Maschine, die von einem ausgebildeten Koch bedient werden soll.
2. Die Maschine darf bei der Arbeit weder geschüttelt noch schräg gestellt werden.
3. Die Maschine darf nicht zerlegt oder wiederaufgebaut werden. Jede Demontage oder Wiedermontage der Maschine würde zu einem schweren Unfall führen.
4. Das Maschinengehäuse darf nicht geöffnet werden. Das Produkt enthält Hochspannungsschaltkreise, so dass es bei einer Demontage des Gehäuses zu einem Stromschlagunfall kommen kann.
5. Vor dem Reinigen des Geräts muss der Stecker gezogen und der Strom abgeschaltet werden.
6. Die Maschine darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Wasser ist leitfähig, so dass es zu einem elektrischen Leck kommen kann, das einen Unfall mit Stromschlag verursachen kann.
7. Das Produkt darf nicht getupft werden, und es dürfen keine schweren Gegenstände darauf abgestellt werden. Ein anormaler Betrieb führt zu Schäden oder Gefahren für das Gerät.
8. Hohe Temperaturen führen zu Verbrennungen, so dass es Ihnen untersagt ist, das Maschinengehäuse während, vor oder nach der Arbeit an der Maschine direkt mit den Händen zu berühren.
9. Der elektrische Schalter muss so schnell wie möglich abgeschaltet werden, wenn sich der Bereich des Donners nähert, um eine Beschädigung des elektrischen Geräts durch den Blitzschlag zu vermeiden.
10. Es ist verboten, harte und scharfe Gegenstände zu verwenden, um Schäden an der Schalttafel zu vermeiden.
11. Der Schalter muss nach Beendigung der Arbeit abgeschaltet werden.
12. Die Inspektion der Maschine darf nur von qualifiziertem Wartungspersonal durchgeführt werden, da sie gefährlich ist.

Wie wird gebacken?

1. Vor der Verwendung der Maschine müssen Sie prüfen, ob die Installation der Stromversorgung normal ist, um sicherzustellen, dass die Versorgungsspannung mit der Betriebsspannung der Maschine übereinstimmt.

2. Bitte nehmen Sie vor dem Gebrauch alle anderen Gegenstände mit, insbesondere brennbare Güter wie Kleidung oder Handtuch.
3. Die Maschine muss angehalten werden, falls während des Gebrauchs ein anormaler Zustand auftritt.
4. Schalten Sie den Netzschalter ein, die grüne Anzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass der elektrische Strom mit der Maschine verbunden ist. Wenn wir den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen und den erforderlichen Wert der Temperaturskala an der gewünschten Stelle ausrichten, leuchtet die gelbe Anzeige auf und zeigt damit an, dass das elektrische Heizrohr funktioniert; wenn die Temperatur auf das erforderliche Niveau steigt, kann der Temperaturregler automatisch die Stromzufuhr unterbrechen, wenn die orangefarbene Anzeige erlischt und damit anzeigt, dass das elektrische Heizrohr nicht mehr funktioniert. Wenn die Temperatur geringfügig sinkt, kann der Temperaturregler automatisch einschalten und die orangefarbene Leuchte leuchtet auf, was anzeigt, dass das elektrische Heizrohr wieder in Betrieb ist und die Temperatur wieder steigt. Dieser Vorgang wird wiederholt und wiederholt, um sicherzustellen, dass die Temperatur innerhalb des eingestellten konstanten Temperaturbereichs liegt.
5. Die Platte kann nicht auf 360 Grad gedreht werden. Sie muss um 180 Grad nach links und dann um 180 Grad nach rechts gedreht werden.
6. Der Timer dient nur zur Erinnerung. Er kann den Strom nicht abschalten.
7. Sie können den Timer so einstellen, dass Sie verschiedene Farben und Produkte mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen erhalten. Normalerweise wird es mit der längeren Zeit tiefe Farbe bekommen.
8. Die ersten drei Waffelstücke können nicht gegessen werden. Sie schmecken nach Paste.

Reinigung und Instandhaltung

1. Vor und nach der Benutzung des Hamburgerautomaten müssen Sie die Oberflächen des Arbeitstisches reinigen, um Ölflecken oder verkohlte Späne darauf zu vermeiden.
2. Vor einer solchen Reinigung müssen Sie die Stromzufuhr abschalten und die Heizung stoppen. Sie können dies nach dem Abkühlen des Geräts tun.
3. Nach Beendigung der täglichen Arbeit können Sie die Oberflächen der Maschine und der Stromleitung mit einem nassen Handtuch schrubben, das keine ätzenden Stoffe enthält.

vor der Reinigung mit einem trockenen Tuch reinigen. Für das direkte Waschen der Maschine wird kein Wasserstrahl verwendet, damit kein Wasser eindringt und die elektrische Leistung der Maschine schädigt, ebenso wenig wie bei Unfällen 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 das Gerät nicht in Betrieb ist.

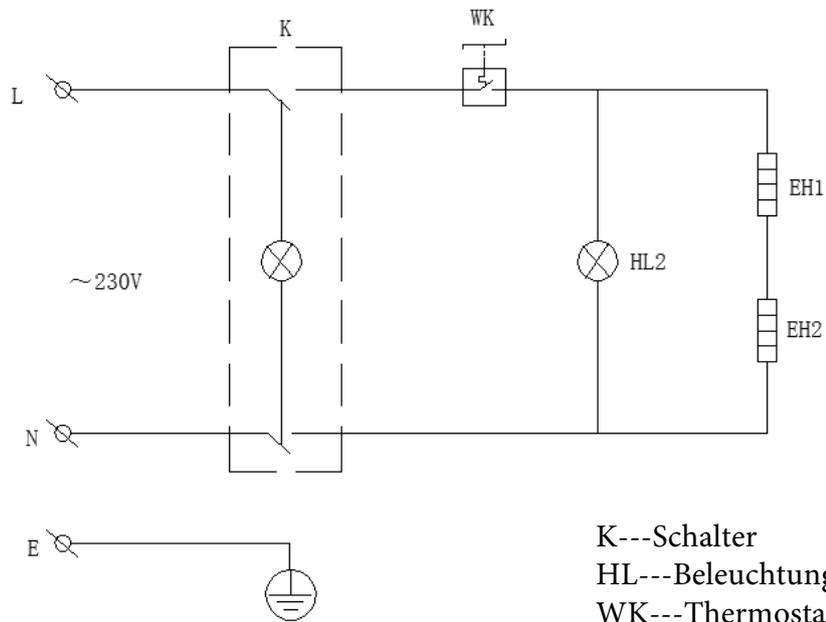
5. Wenn die Maschine längere Zeit nicht in Betrieb ist, muss die Platte für Pfannkuchen gereinigt und dann in ein Lagerhaus mit guter Belüftung und ohne korrosive Gase gebracht werden.

Pannenanalyse und -behebung

Fehler-Phänomen	Ursachen	Eliminierungs-Methoden
Die Heizungskontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nach dem Einschalten nicht an.	1. Der Temperaturregler wurde beschädigt; 2. Die Wärmeerzeugungsleitung ist durchgebrannt.	1. Ersetzen Sie den Temperaturregler; 2. Ersetzen Sie die beschädigte Wärmeerzeugungsleitung.
Die Heizungskontrollleuchte leuchtet, aber der Temperaturanstieg kann nach dem Einschalten und Drehen des Temperaturreglers nicht kontrolliert werden.	1. Der Temperaturregler fällt aus.	1. Ersetzen Sie den Temperaturregler.
Die Heizung ist normal, aber die Kontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten nicht auf.	1. Die Kontrollleuchte wurde beschädigt.	1. Ersetzen Sie die Anzeigeleuchte
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht und erzeugt auch keine Wärme.	1. Die Stromversorgung ist anormal, oder der Strom hat sich nicht eingeschaltet. 2. Die Sicherung ist durchgebrannt.	1. Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindungsleitungen, um festzustellen, ob die Stromversorgung normal ist. 2. Ersetzen Sie die Sicherung.

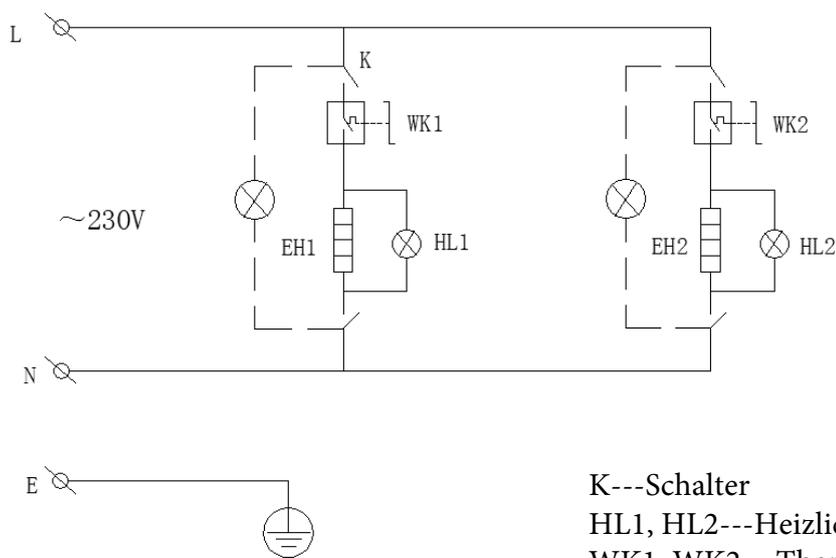
Die oben aufgeführten Aufschlüsselungen dienen nur als Referenz. Im Falle einer Panne ist die Maschine nicht mehr in Betrieb zu nehmen, und eine sofortige Benachrichtigung an den professionellen Techniker zur Inspektion und Reparatur der Maschine zu senden!!!

WEJ180 WAEHJ1



K---Schalter
 HL---Beleuchtung
 WK---Thermostat
 EH1, EH2---Element

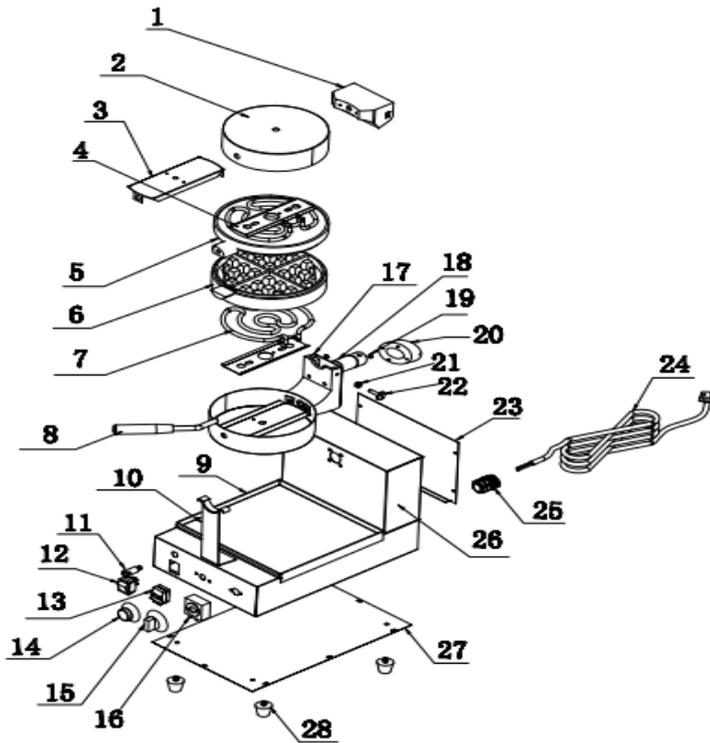
MELJ322N



K---Schalter
 HL1, HL2---Heizlicht
 WK1, WK2---Thermostat
 EH1, EH2---Element

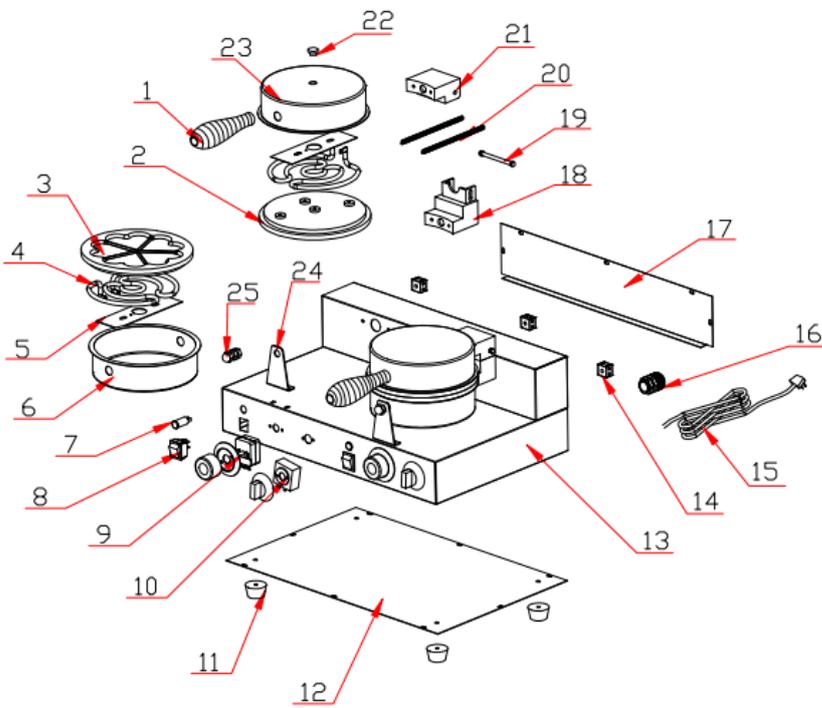
Explosionszeichnung

WEJ180



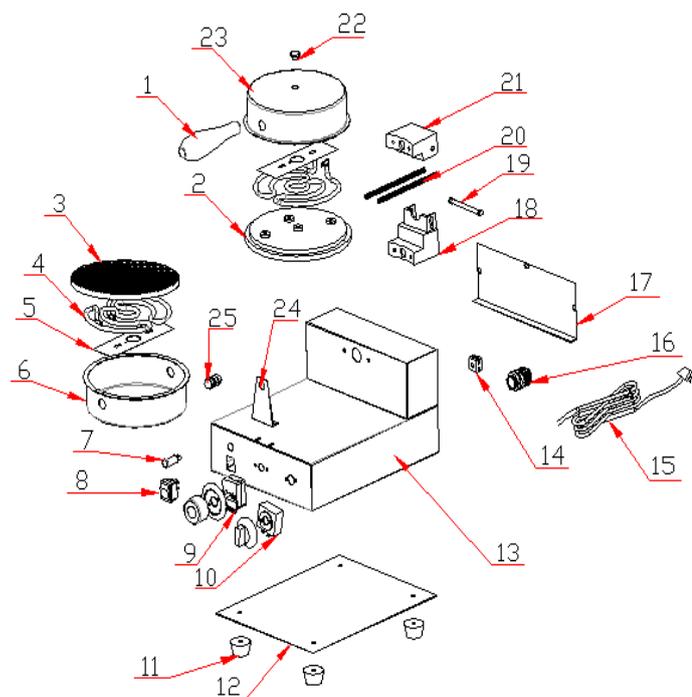
Nr.	Bezeichnung der Ersatzteile
1	Aluminiumplatte oben
2	Schale mit aufklappbarem Deckel Deckelschüssel unten
3	Stützbrett für Deckelschale
4	Element-Pressspanplatte
5	Gussplatte Oben
6	Gussplatte Unten
7	Element
8	Handgriff
9	Trümmerbecken
10	Unterstützung
11	Licht(grün)
12	Schalter (Rot)
13	Thermostat
14	Knopf Negativ
15	Timer-Knopf
16	Zeitschaltuhr
17	Aluminiumplatte unten
18	Leitungsrohr
19	Schutzring
20	Befestigungsständer aus Aluminium
21	Kupfermutter
22	Schraube
23	Rückseitige Abdichtungsplatte
24	Draht
25	Leitungsklemme
26	Basis
27	Unteres Brett
28	Fuß

MELJ322N



Nr.	Bezeichnung der Ersatzteile
1	Handgriff
2	Gussplatte Oben
3	Gussplatte Unten
4	Element
5	Element Pressspanplatte
6	Deckel unten
7	Licht (Grün)
8	Schalter (Rot)
9	Knopf
	Negativ
	Thermostat
10	Timer
	Timer-Regler
11	Fuß
12	Untere Dichtungsplatte
13	Basis
14	Anschluss-Klemme
15	Draht
16	Leitungsklemme
17	Rückseitige Abdichtungsplatte
18	Aluminium-Untergestell
19	Achse
20	Feder
21	Ständer aus Aluminium
22	Mutter
23	Deckel oben
24	Befestigungstafel
25	Schraube

WAEHJ1



No.	Artikel Nr.	Bezeichnung der Ersatzteile
1	3080172	Handgriff
2	3070088	Gussplatte Oben
3	3070088	Gussplatte Unten
4	3050224	Element
5		Element Pressspanplatte
6	3080281	Deckel unten
7	3040025	Licht
8	3040001	Schalter
9	3020002	Thermostat
10	3020031	Timer
11	3040041	Fuß
12		Untere Dichtungsplatte
13		Basis
14	3040014	Anschluss-Klemme
15	3030002	Draht
16	3040030	Leitungsklemme
17		Rückseitige Abdichtungsplatte
18	3080171	Aluminium-Untergestell
19		Achse
20	3080423	Feder
21	3080171	Ständer aus Aluminium
22	3080379	Mutter
23	3080163	Deckel oben
24		Befestigungstafel
25		Schraube



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0