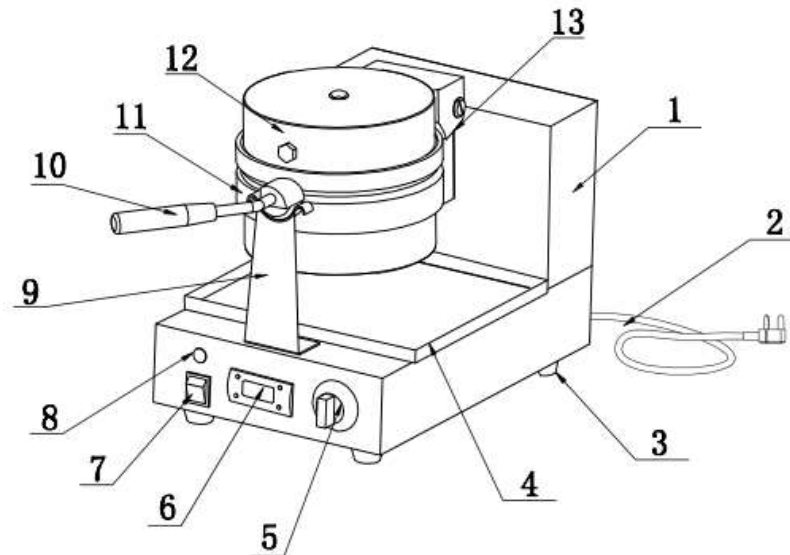


**ggmgastro**  
INTERNATIONAL

**Waffelmaschine  
(Elektronischer Modus)  
Benutzerhandbuch**

# WETJ180



- 1: Gehäuse 2: Draht 3: Fuß 4: Becken**  
**5: Zeitschaltuhr 6: Instrument 7: Schalter**  
**8: Licht 9: Trägerplatte 10: Griff 11: Untere Leiste**  
**12: Leiste oben 13: Ständer**

Modell	Größe (mm)	Spannung(V)	Leistung(w)	N.W. (KG)
<b>WETJ180</b>	400*250*300	230	1300	9.1KG

## **Sicherheitsvorkehrungen:**

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

1. Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Bitte benutzen Sie nicht dieselbe Steckdose wie andere elektrische Geräte mit hoher Leistung, um eine Überlastung oder andere Gefahren zu vermeiden.
3. Die Oberflächen dieser Maschine sind sehr heiß, wenn die Maschine in Betrieb ist oder kurz nach der Benutzung, halten Sie sich bitte von den heißen Teilen fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen! Es muss an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufgestellt werden.
5. Diese Maschine darf nicht ohne Pflege benutzt werden.
6. Das Netzkabel darf nicht mit scharfen Gegenständen oder Oberflächen mit hoher Temperatur in Berührung kommen, damit es nicht beschädigt wird.
7. Das Netzkabel und der Stecker müssen häufig auf Beschädigungen untersucht werden. Sollten sie beschädigt sein, dürfen sie nicht mehr benutzt werden und müssen von einem Fachmann repariert oder ersetzt werden.
8. Die Stromleitung darf nicht beschädigt, übermäßig geknickt, gezogen oder verdreht werden. Es darf kein schwerer Gegenstand darauf abgelegt und nicht eingeklemmt werden.
9. Schalten Sie den Temperaturregler auf "0" und ziehen Sie den Stecker nach der Benutzung des Geräts aus der Steckdose, um ein elektrisches Leck oder einen Stromschlag aufgrund der Alterung der Isolierung zu vermeiden.
10. Dieses Gerät muss an einem trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort aufgestellt werden. Es muss waagrecht und stabil aufgestellt werden.
11. Die Maschine muss zuverlässig geerdet sein und der Leckageschalter muss ordnungsgemäß installiert sein, um die persönliche Sicherheit zu gewährleisten; andernfalls darf die Maschine nicht verwendet werden.

12. Bitte ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen, inspizieren oder reinigen.

13. Stecken Sie den Schalter nicht mit nassen Händen ein und ziehen Sie ihn nicht mit nassen Händen heraus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

## **HINWEISE für den ersten Gebrauch**

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

## **HINWEISE**

### 1. Transport und Lagerung

Während des Transports muss das Gerät vorsichtig gegriffen werden und darf nicht auf den Kopf gestellt werden, um eine Beschädigung des Deckels oder der inneren Teile des Produkts zu vermeiden. Die verpackte Hamburger-Maschine darf nicht über längere Zeit im Freien gelagert werden, sondern muss in einem Lagerraum mit guter Belüftung, aber ohne korrosive Gase untergebracht werden. Bei vorübergehender Lagerung müssen geeignete Maßnahmen zum Schutz vor Regen getroffen werden.

### 2. HINWEISE für den Einbau

- 1). Die Versorgungsspannung muss mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- 2). Bei der Installation ist zu prüfen, ob alle Anschlussleitungen locker sind, ob die Spannung normal ist und ob die Schutzerdung zuverlässig ist.
- 3). Dieses Gerät muss an einem festen Ort aufgestellt werden, der auf beiden Seiten 10 cm von nicht brennbaren Gegenständen entfernt ist, während seine Rückseite mindestens 20 cm von nicht brennbaren Gegenständen wie Mauersteinen oder Fenstern entfernt sein muss.

- 4). Die feste Verdrahtung, die mit diesem Gerät verbunden ist, muss mit einem allpoligen Trennschalter gemäß den Verdrahtungsregeln ausgestattet sein, und jeder Pol des Schalters muss einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm aufweisen. Es wird empfohlen, einen Fehlerstrom-Schutzschalter zu erden. Vor dem Schalter dürfen sich keine Abfälle stapeln, um eine bequeme Bedienung des Schalters zu gewährleisten.
- 5). In der Nähe des Installationsortes dürfen keine brennbaren und explosiven Gegenstände gelagert werden. Die Umgebungstemperatur muss unter 45°C liegen, während die relative Luftfeuchtigkeit unter 85% liegt.
- 6). Der elektrische Anschluss, die Installation und die Reparatur dieses Geräts müssen von einem professionellen Techniker durchgeführt werden.

## **Besondere Bemerkungen:**

1. Es ist nicht für den Familiengebrauch geeignet, sondern ein gewerbliches Gerät, das von einem ausgebildeten Koch bedient werden muss.
2. Das Gerät darf während der Arbeit nicht geschüttelt werden und darf nicht schräg gestellt werden.
3. Die Maschine darf nicht zerlegt oder umgerüstet werden. Jede Demontage oder Umrüstung der Maschine würde einen schweren Unfall verursachen.
4. Das Gehäuse des Geräts darf nicht geöffnet werden. Das Produkt enthält Hochspannungsschaltkreise, so dass es bei der Demontage des Gehäuses zu einem Stromschlag kommen kann.
5. Vor dem Reinigen der Maschine ist der Stecker zu ziehen und der Strom abzuschalten.
6. Für die Reinigung der Maschine darf kein Wasserstrahl verwendet werden. Das Wasser ist leitfähig, so dass es zu einem elektrischen Leck kommen kann, was zu einem Stromschlag führen kann.
7. Das Gerät darf nicht geklopft werden, und es dürfen keine schweren Gegenstände darauf abgelegt werden. Ein nicht ordnungsgemäßer Betrieb führt zu Schäden oder Gefahren für das Gerät.
8. Hohe Temperaturen führen zu Verbrennungen, so dass es verboten ist, das Gehäuse des Geräts während, vor oder nach der Arbeit mit den Händen zu berühren.

9. Der elektrische Schalter ist bei Annäherung an den Gewitterbereich so schnell wie möglich auszuschalten, um eine Beschädigung des elektrischen Geräts durch den Blitzschlag zu vermeiden.
10. Harte und scharfe Gegenstände dürfen nicht verwendet werden, um Schäden an der Schalttafel zu vermeiden.
11. Nach Beendigung der Arbeiten muss der Schalter ausgeschaltet werden.
12. Die Inspektionsarbeiten an der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Wartungspersonal durchgeführt werden, da sie gefährlich sind.

## **Wie man einen Crêpe backt :**

1. Temperatur einstellen: Drücken Sie "set" und es wird angezeigt, die Temperatur zu steuern. Drücken Sie  $\approx$  oder  $\sphericalangle$  zum Ändern. (HINWEIS: die werkseitig eingestellte Temperatur beträgt 180°C)
2. Parameter einstellen: Drücken Sie die Taste "set" für sechs Sekunden und die Einstellung beginnt mit der Anzeige "d". Sie können  $\approx$  oder  $\sphericalangle$  drücken, um zwischen L5-H5-LR-d einzustellen.
  - 1) . L5: Gleichzeitiges Drücken von "Set" und  $\approx$  oder  $\sphericalangle$  , um die niedrige Temperatur 0°C~-1°C zu wählen.
  - 2) H5: Drücken Sie "set" und  $\approx$  oder  $\sphericalangle$  gleichzeitig, um die hohe Temperatur +1°C~400°C zu wählen.
  - 3) PE: H5: Durch gleichzeitiges Drücken von "set" und  $\approx$  oder  $\sphericalangle$  wird die Startverzögerung 0~3 Minuten gewählt.
  - 4) LR: Durch gleichzeitiges Drücken von "set" und  $\approx$  oder  $\sphericalangle$  wird die Temperaturanpassung -15°C~15°C gewählt.
  - 5) D: Drücken von "set" und  $\approx$  oder  $\sphericalangle$  gleichzeitig, um die Temperatureinstellung 1°C~15°C zu wählen.

## **Reinigung und Wartung**

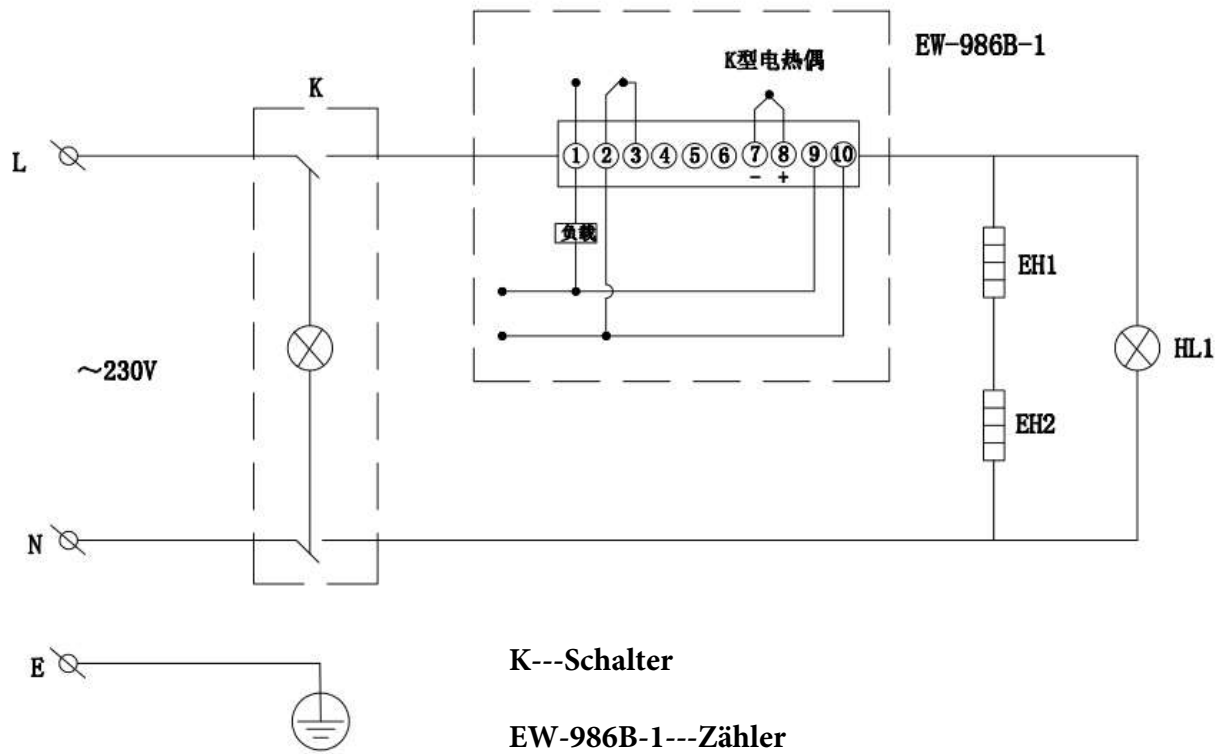
1. Vor und nach der Benutzung der Hamburger-Maschine müssen Sie die Oberflächen des Arbeitstisches reinigen, damit keine Ölflecken oder verkohlte Späne darauf zurückbleiben.
2. Vor dieser Reinigung müssen Sie die Stromzufuhr unterbrechen und den Heizvorgang beenden. Dies kann nach dem Abkühlen erfolgen.
3. Nach Beendigung der täglichen Arbeit können Sie die Oberflächen der Maschine und der Stromleitung mit einem feuchten Handtuch, das keine ätzenden Reinigungsmittel enthält, abreiben, bevor Sie sie mit einem trockenen Tuch reinigen. Es darf kein Wasserstrahl zum direkten Waschen des Geräts verwendet werden, um zu verhindern, dass Wasser in das Gerät eindringt und seine elektrische Leistung beeinträchtigt, und um Unfälle im Zusammenhang mit Elektrizität zu vermeiden. 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 das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist, muss die Pfannkuchenplatte gereinigt und dann in einem Lagerraum mit guter Belüftung und ohne korrosive Gase gelagert werden.

## Analyse und Behebung von Pannen

Störungsphänomen	Ursachen	Methoden zur Eliminierung
Die Heizkontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nach dem Einschalten der Stromversorgung nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Temperaturregler ist beschädigt worden;</li> <li>2. Die Wärmeerzeugungsleitung ist durchgebrannt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ersetzen Sie den Temperaturregler;</li> <li>2. Ersetzen Sie die beschädigte Wärmeerzeugungsleitung.</li> </ol>
Die Heizungsanzeige leuchtet, aber der Temperaturanstieg kann nicht kontrolliert werden nach dem Einschalten und Drehen des Temperaturregler.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Temperaturregler ist ausgefallen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tauschen Sie den Temperaturregler aus.</li> </ol>
Die Heizung ist normal, aber die Kontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Kontrollleuchte ist beschädigt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setzen Sie die Kontrollleuchte wieder ein.</li> </ol>
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht, und es wird auch keine Wärme erzeugt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Stromversorgung ist gestört, oder das Gerät wurde nicht eingeschaltet.</li> <li>2. Die Sicherung ist durchgebrannt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindungsleitungen, um festzustellen, ob die Stromversorgung normal ist.</li> <li>2. Tauschen Sie die Sicherung aus.</li> </ol>

Die oben aufgeführten Pannen dienen nur als Referenz. Im Falle einer Panne ist die Maschine außer Betrieb zu setzen und ein professioneller Techniker zur Inspektion und Reparatur der Maschine zu benachrichtigen!!!





K---Schalter

EW-986B-1---Zähler

HL---Heizleuchte

EH1, EH2---Element



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)      [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
+49 2553 7220 0