



DONUT-MASCHINE

DMANP2

Benutzerhandbuch

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf unserer DONUT-MASCHINE für Ihr Zuhause oder Ihr Geschäft entschieden haben! Mit diesem hochwertigen und einfach zu bedienenden Gerät können Sie Ihr Grillfest mit Ihren Familien und Freunden genießen oder mehr Gewinn für Ihr Geschäft erzielen.

***Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden.**

Katalog

I . Spezifikation.....	1
II. Wichtiger Schutz	1
III. Illustrationen	2
IV. Das Paket umfasst	4
V. Die Maschine zusammenbauen	4
VI. Betriebsanleitung	5
VII. Reinigung und Aufbewahrung	6

I. Spezifikation

Volt	AC220V/50HZ
Heizleistung	3 KW
Ertrag	500pcs /hour
Donut-Durchmesser	3~10 CM
Größe der Maschine	110x40x65 CM

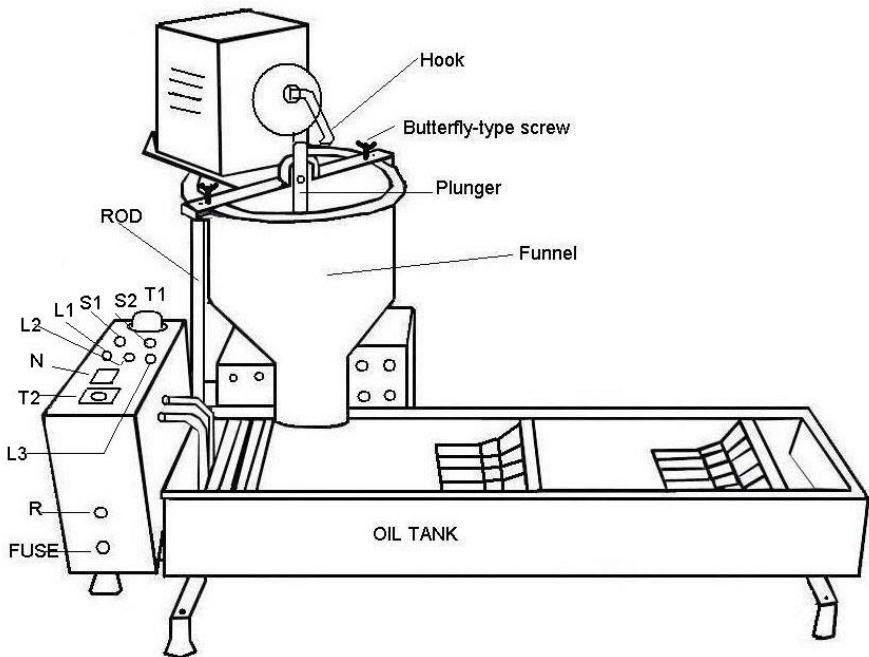
II. WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

- A. Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Produkt angegebenen Leistung übereinstimmt. Die Abweichung liegt unter 10%.
- B. Bevor Sie den Strom anschließen, schließen Sie bitte zuerst das Erdungskabel an!
Da es sich um ein Gerät mit hoher Leistung (3 KW) handelt, ist es besser, eine Stromschutzvorrichtung anzuschließen.
- C. Bevor Sie Zugang zu den Klemmen erhalten. Alle Versorgungsstromkreise müssen abgeschaltet werden.
- D. Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät Anzeichen einer Beschädigung aufweist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt und repariert werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- E. Die elektronischen und elektrischen Teile dürfen nicht eingetaucht werden.
- F. NICHT grob handhaben oder auf harte Oberflächen fallen lassen.
- G. Beim Waschen NICHT mit anderen Utensilien im Spülbecken vermischen.
- H. NICHT rosten lassen. Waschen Sie die Teile immer gründlich. Vollständig trocknen und dann mit Mineralöl schmieren oder

Flüssigfett vor der Lagerung oder dem Wiedereinbau in das Gerät.

- I. Setzen Sie die Maschine NICHT unter Druck, wenn sie sich verklemmt hat. Demontieren und entfernen Sie alle Hindernisse, um eine Beschädigung des Stößels zu vermeiden.
- J. Kinder werden beaufsichtigt, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- K. Die Belehrung für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ist nicht anwendbar.

III. ILLUSTRATION



T1: Temperaturregler ist für die Heizung zuständig.

! Es wird empfohlen, innerhalb von 220°C.

T1 ist nicht durch den Netzschalter gesteuert, es kann individuell arbeiten. Wenn die Temperatur über 240°C ist, um die Ausrüstung zu schützen, wird der Strom automatisch abgeschaltet. Sie können die Maschine via R Schalter wieder laufen lassen.

S1: Netzschalter.

S2: Abwurfschalter. Kontrolliert das Heraustropfen des Teigs aus dem Trichter.

L1: Energieanzeige.

L2: Heizungsanzeiger.

L3: Tropfenanzeiger.

N: Zählen Sie die Anzahl der Donuts, die Sie gemacht haben.

T2: Zeiteinsteller.

R: Reset-Schalter. Wenn der Strom der Maschine automatisch abgeschaltet wird, schrauben Sie die schwarze Abdeckung und drücken Sie den Schalter, nachdem die Öltemperatur gesunken ist.

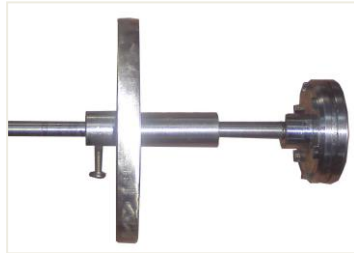
**** Ändern Sie die Größe des Donuts und führen Sie dann die folgenden Schritte aus.**



1. Wählen Sie die gewünschte Größe (3~5cm, 5~7cm & 7~10cm)



2. Die Form an den Boden des Trichters anpassen, dann festschrauben.



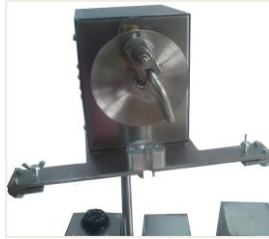
3. Schrauben Sie den Stößel mit der passenden Form zusammen.

IV. Das Paket enthält:

- A. 1x Formgebungsbox
- B. 1x Stab
- C. 1x Trichter
- D. 1x Fry Hauptteil
- E. 1* Stößel mit 3 Formen

V. Die Maschine zusammenbauen

1. Packen Sie alle Teile aus. (Siehe VI. Lieferumfang)
2. Setzen Sie die Übertragungsstange in den linken Griff der Fritteuse ein und verbinden Sie die Übertragungsstange mit dem Formkasten. Dann den Trichter einsetzen.



3. Stecken Sie den Kolben in den Trichter und bewegen Sie den Kolben auf und ab, um zu prüfen, ob der Trichter an der richtigen Stelle sitzt. Wenn sich der Stößel leicht bewegen lässt, ist er fertig. Dann schrauben Sie die Flügelschraube fest. Zum Schluss haken Sie den Stößel ein.



VI. BETRIEBSANLEITUNG

1. Montieren Sie alle Teile der Maschine und reinigen Sie die Maschine.

! Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzschalter S1 wählen.

2. Schließen Sie den Strom einschließlich des Erdungsdrahtes an. Stellen Sie sicher, dass der Strombedarf des Geräts mit der auf dem Typenschild angegebenen Stromquelle übereinstimmt.

3. Bereiten Sie alles Material vor und füllen Sie das Öl in den Tank der Fritteuse.

! Es besteht Brandgefahr, wenn sich kein Öl oder Wasser im Frittierbehälter befindet. Das Gerät NICHT in Betrieb nehmen, wenn der Tank trocken ist.

! Achten Sie auf das Heizöl, damit Sie sich nicht verbrennen.

4. Wählen Sie S1, das Gerät ist eingeschaltet. L1 ist eingeschaltet und das Gerät beginnt zu laufen. Und stellen Sie die Frittierzeit gemäß T2 ein.

5. Drehen Sie T1 auf die gewünschte Temperatur, aber überschreiten Sie nicht 220°C. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Temperaturregler von selbst aus und das Heizungsrohr hört auf zu arbeiten. Die L2-Anzeige ist gleichzeitig aus. Wenn die Temperatur des Öls sinkt, kann T1 automatisch den Strom einschalten und L2 beginnt wieder zu arbeiten. So wird sichergestellt, dass die Temperatur innerhalb der von Ihnen eingestellten Temperatur liegt.

6. Wählen Sie S2, um den Stößel zu testen. Wenn die obigen Schritte in Ordnung sind und das Öl erhitzt ist, geben Sie den vorgemischten Teig in den Trichter. Wählen Sie S2, um den Teig aus dem Trichter fallen zu lassen und im Öltank zu frittieren. Gleichzeitig leuchten L1 und L3 auf.

7. Dann können Sie Ihren leckeren Donut zubereiten.

! Wenn Sie die Maschine anhalten wollen, schalten Sie zuerst den Temperaturregler aus.

! Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es abweichend ist.

Überprüfen Sie die Fehlfunktion, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

VII. REINIGUNG UND LAGERUNG

- A. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Geräts und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- B. Verwenden Sie keine stark alkalischen Reinigungsmittel wie Lauge, Soda oder Trinatriumphosphat, da diese das Gerät verfärben oder sogar korrodieren können. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab, niemals mit Scheuermitteln.
- C. Lagern Sie es an einem trockenen Ort, fern von ätzenden Substanzen.
- D. Reinigung des Trichters und des Stößels:

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an uns oder an Ihren Verkaufsagenten.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0