

# Waffleisen

## Benutzerhandbuch



**WAEHJ1**



**WAEHJ2**

**Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und verwenden Sie es nur bestimmungsgemäß. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

**Warnung !** Jegliche Modifikation oder falsche Installation, Einstellung, Reparatur und Wartung kann zu Sachschäden oder Unfällen führen. Wenn eine Anpassung oder Reparatur erforderlich ist, sollten Sie sich an den Lieferanten wenden.

**Warnung !** Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, Gase oder andere Gegenstände in der Nähe des Geräts aufbewahren.

**Warnung !** Das Produkt muss aus Sicherheitsgründen geerdet sein.

**Dieses Produkt wurde von unserem Unternehmen durch die Kombination der Vorteile ähnlicher ausländischer und inländischer Produkte entwickelt und hat Vorteile wie modisches Design, vernünftige Struktur, bequeme Bedienung und lange Lebensdauer. Die Temperatur des Heizpaneels kann in einer bestimmten Skala entsprechend den verschiedenen Kochanforderungen reguliert werden. Dieses Produkt ist die erste Wahl für Unternehmen der Lebensmittelindustrie, wie z.B. westliche Restaurants, Fast-Food-Restaurants, Hotels und Supermärkte, usw.**

## 1. Produktmerkmale:

Dieses Produkt wurde von unserem Unternehmen unter Berücksichtigung der Vorteile ähnlicher Produkte entwickelt. Das Produkt zeichnet sich durch neuartiges Design, vernünftige Struktur, bequeme Bedienung, hohe Heizgeschwindigkeit, gleichmäßige Temperatur und Energieeinsparung aus. Das Gerät ist ideal für Restaurants, Hotels, Einkaufszentren, Supermärkte.

### 1.1 Technische Daten

Name	Modell	Spannung	Leistung	Heizebenen	Temperatur	Außenmaße (mm) (BxTxH)	Netto gewicht
Waffeleisen	WAEHJ1	220 ~ 240V	1.3KW	1	50~300℃	390*250*260	6.5KG
Waffeleisen	WAEHJ1	220 ~ 240V	1.3+1.3 KW	2	50~300℃	500*390*260	13.5KG

## 2. Anweisungen

2.1 Das Netzkabel darf nicht beschädigt, übermäßig geknickt, gedehnt oder verdreht werden. Stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und quetschen Sie das Netzkabel nicht.

2.2 Stellen Sie den Schalter nach dem Gebrauch auf die Position "0" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

2.3 Dieses Produkt sollte an einem trockenen, sauberen, gut belüfteten Ort in horizontaler Lage installiert werden.

2.4 Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss das Gerät geerdet werden. Zur Gewährleistung der persönlichen Sicherheit muss ein Leckageschalter installiert werden, andernfalls darf das Gerät nicht verwendet werden.

2.5 Bitte ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät transportieren oder reinigen.

2.6 Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus.

2.7 Durch Einstellen der Temperatur können Sie die gewünschte Wirkung auf die zubereiteten Speisen erzielen.

## 3. Hinweis zur erstmaligen Verwendung

- . Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.
- . Vergewissern Sie sich, dass alle Schalter auf der Position "Aus" stehen.
- . Bitte prüfen Sie, ob alle Zubehörteile vollständig sind.
- . Ziehen Sie bitte die Schutzfolie von der Oberfläche des Produkts ab. Reinigen Sie das Gerät mit einem trockenen Tuch.
- . Die Versorgungsspannung muss mit der auf diesem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmen.
- . Der Rauch ist normal, wenn Sie die Maschine zum ersten Mal einschalten. Das ist das Öl in der Maschine, das zum Schutz rostet.

## 4. Bedienungsschritte



1. Mischen Sie die Zutaten.



2. Schalten Sie den Schalter, stellen Sie die Temperatur auf 160-180°C.



3. Legen Sie den Teig auf das Backblech.



4. Schließen Sie den Deckel des Geräts.



5. Stellen Sie den Timer auf 3 Minuten.



6. Öffnen Sie den Deckel der Maschine und nehmen Sie die Eistüte mit der Form heraus.

## 5. Pflege und Reinigung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und stellen Sie sicher, dass das Gerät gekühlt ist.
2. Reinigen Sie die Kochfläche mit einem weichen Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.
3. Bitte verwenden Sie keine Drahtbürste, steife Bürste oder andere ätzende Flüssigkeiten zum Reinigen.
4. Sollte der Teig an den Platten kleben, einfach etwas Speiseöl auf den gebackenen Teig geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, damit der Teig weicher wird und sich leicht lösen lässt.
5. Verwenden Sie niemals ein scheuerndes Reinigungsmittel.
6. Reinigen Sie das Gerät nicht durch Besprühen oder Eintauchen in Wasser.

## 6. Wartung

1. Die Pfanne **muss** beim Vorheizen geöffnet sein (im geschlossenen Zustand ist die Innentemperatur viel höher als im offenen Zustand, hohe Temperaturen über einen langen Zeitraum sind nicht gut für die Teflonbeschichtung). 160-180 ° C ist unsere beste Temperatur.
2. Wenn das Gerät ein zusätzliches Produkt in Ihrem Geschäft ist, halten Sie die Temperatur bitte unter 80 ° C. Es ist besser, das Gerät auszuschalten, wenn keine Kunden anwesend sind.
3. Wenn das Gerät das Hauptprodukt in Ihrem Geschäft ist, werden 3-4 Geräte empfohlen.
4. Verwenden Sie einen Bambusstab, um den Kegel herauszunehmen (kein Metallwerkzeug verwenden). Wenn schwarze Punkte auf der Pfannenoberfläche erscheinen, kann davon ausgegangen werden, dass das Karamell mit Teflonbeschichtung abfällt. Die beste Lösung ist, die Heizpfanne zu wechseln.
5. Verwenden Sie ein feuchtes Handtuch, um die Pfanne zu reinigen. Wenn sich etwas schwer abwischen lässt, verwenden Sie eine professionelle Bürste, geben Sie etwas Wasser in die Löcher, erhitzen Sie das Wasser ein wenig. Lassen Sie kein Wasser in die Maschine gelangen.
6. Ölen Sie die Pfanne nicht direkt ein, sonst verbrennt die Heizung.
7. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel.

Das Gerät muss aus Sicherheitsgründen geerdet werden. Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit.

## 7.Vorsichtsmaßnahmen für die Installation

7.1 Die von diesem Gerät verwendete Stromversorgung und Spannung muss mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmen.

7.2 Der Benutzer muss in der Nähe des Geräts eine ausreichende Anzahl von Leistungsschaltern oder Luftschaltern (Trennschalter und Leckageschutz usw.) installieren.

7.3 Auf der Rückseite des Geräts befinden sich Erdungsbolzen. Es sollten mindestens 2,5 Kupferdrähte verwendet werden, um eine zuverlässige Verbindung mit dem Erdungsdraht herzustellen, der den Sicherheitsvorschriften bei der Installation entspricht.

7.4 Die " Potentialausgleichsklemme " am Gehäuse des Geräts kann zur wiederholten Erdung des Geräts verwendet werden, wobei der Installateur vor Ort entscheidet, ob die Verbindung hergestellt wird oder nicht.

7.5 Der Netzanschluss muss von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Der Schutz dieses Gerätes gegen das Berühren von spannungsführenden Teilen entspricht der Schutzklasse I. Es muss ein weit öffnender (Kontaktabstand von mehr als 3 mm), allpolig trennender Fehlerstrom-Schutzschalter in die Stromversorgungsleitung eingebaut werden.

7.6 Der „grün/gelbe Draht “ im Netzkabel ist ein Erdungsdraht, der zuverlässig an einen Schutzleiter angeschlossen werden muss, der den nationalen Elektrosicherheitsvorschriften entspricht.


7.7 Warnung: Es ist strengstens verboten, das Erdungskabel mit der Wasserleitung, Gasleitung, Heizungsleitung und anderen Rohren zu verbinden, da dies sonst zu einem Sicherheitsunfall führen kann.

7.8 Warnung: Achten Sie auf die hohe Temperatur des Geräts und berühren Sie es nicht. Sie müssen warten, bis die Hitze abgeklungen ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

7.9 Warnung: Achtung! Stellen Sie das Gerät bei der Installation nicht auf bestimmte Flächen in der Nähe von Wänden, Trennwänden oder Kücheneinrichtungen, es sei denn, diese bestehen aus nicht brennbarem Material oder die Flächen sind mit nicht brennbarem Isoliermaterial abgedeckt.

Beachten Sie auf die Wasserdichtigkeit.

7.10 Warnung: Diese Anleitung ist nicht geeignet für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen.

7.11 "Äquipotential Symbol" - ""Gebrauchsanweisung: Anwendungsbereich: Wird in verschiedenen Geräten verwendet und bezieht sich auf die Klemmen, die dafür sorgen, dass alle Teile des Geräts oder Systems nach dem Anschluss aneinander das gleiche Potenzial erreichen, das nicht unbedingt das Erdpotenzial ist, z. B. lokale Anschlussleitungen.

## **8. Sicherheitsvorkehrungen und Nutzungsanforderungen**

**8.1** Dieses Produkt sollte an einem stabilen Ort aufgestellt werden. Die linke und rechte Seite sollte mehr als 10 cm von nicht brennbaren Materialien entfernt sein. Die Rückseite sollte mehr als 20 cm von nicht brennbaren Materialien (wie z. B. Ziegelwänden) entfernt sein.

**8.2** Dieses Gerät muss vor dem Gebrauch geerdet werden. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Verdrahtung locker ist, ob die verwendete Spannung korrekt ist und ob die Schutzerdung zuverlässig ist. Das Gehäuse dieses Geräts muss aus Sicherheitsgründen geerdet werden. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!

**8.3** Prüfen Sie, ob die elektrischen Komponenten des Produkts fest angeschlossen sind und ob die Sicherheitserdung sicher ist.

**8.4** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

**8.5** Die Installation und Wartung des elektrischen Anschlusses dieses Produkts sollte von zertifizierten Fachleuten durchgeführt werden.

**8.6** Das Netzkabel sollte ein ölbeständiges ummanteltes Kabel sein, das nicht leichter ist als ein gewöhnliches Kabel mit Neopren- oder einem anderen gleichwertigen synthetischen Gummimantel H05RN-F.

**8.7** Das Gerät kann nicht im Freien gelagert und verwendet werden. Das Gerät kann nicht an Orten verwendet werden, an denen es besonders feucht oder nass ist.

**8.8** Das Gerät muss vor dem Gebrauch befestigt und platziert werden, um zu verhindern, dass sich das Gerät während des Gebrauchs bewegt.

**8.9** Wenn die Geräte in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Kucheneinrichtungen, Dekorationen usw. aufgestellt werden, wird empfohlen, dass diese Einrichtungen aus nicht brennbaren Materialien bestehen, andernfalls sollten sie mit geeigneten nicht brennbaren Isoliermaterialien abgedeckt werden.

**8.10** Die Maschine sollte von Personen bedient werden, die mit der Bedienung von Maschinen und Geräten vertraut sind.

**8.11** Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte das Gerät nicht von Kunden berührt werden, wenn es in Betrieb ist.

**8.12** Seien Sie vorsichtig beim Bewegen der Maschine.

## 9. Betrieb

**9.1** Der Temperaturregler ist an der Vorderseite des Produkts installiert, um die Heiztemperatur des elektrischen Heizrohrs zu regeln und die Gebrauchstemperatur der Schablone zu gewährleisten.

**9.2** Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie den roten Schalter in die Ein-Position. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Kontrollleuchte im roten Schalter auf. Drehen Sie dann den Thermostat im Uhrzeigersinn, um die Skala des Temperaturreglers auf den gewünschten Temperaturwert einzustellen. Die grüne Heizkontrollleuchte leuchtet auf, der Ofen wird mit Strom versorgt, und das Heizrohr beginnt zu arbeiten. Wenn die Temperatur auf die gewünschte Temperatur ansteigt, kann der Thermostat automatisch die Stromzufuhr unterbrechen, die grüne Heizkontrollleuchte erlischt, und das Heizrohr hört auf zu arbeiten. Wenn die Temperatur leicht sinkt, kann der Thermostat automatisch den Strom wieder einschalten, die grüne Heizkontrollleuchte leuchtet auf, das elektrische Heizrohr heizt wieder und die Temperatur steigt an. Wiederholen Sie diesen Zyklus, um sicherzustellen, dass die Temperatur innerhalb des Bereichs konstant ist. Stellen Sie die Temperatur je nach Bedarf auf die gewünschte Temperaturskala ein, damit die zubereiteten Speisen die ideale Wirkung erzielen können.

**9.3** Das Gerät ist mit einem Fünf-Minuten-Timer ausgestattet.

**9.4** Tritt während des Betriebs ein abnormales Phänomen auf, muss der Betrieb sofort unterbrochen werden, und der Betrieb kann erst nach einer Überprüfung und Fehlersuche fortgesetzt werden.

**9.5 Warnung:** Nach Beendigung der täglichen Arbeit müssen alle Stromversorgungen des Geräts abgeschaltet werden.

**9.6 Warnung:** Wenn das Gerät mit mehreren Stromversorgungen nicht repariert werden kann, muss der sichere Wartungsvorgang gewährleistet sein. Alle funktionierenden Stromversorgungen müssen unterbrochen werden, bevor der Wartungsvorgang durchgeführt werden kann.

## 10. Reinigung und Wartung

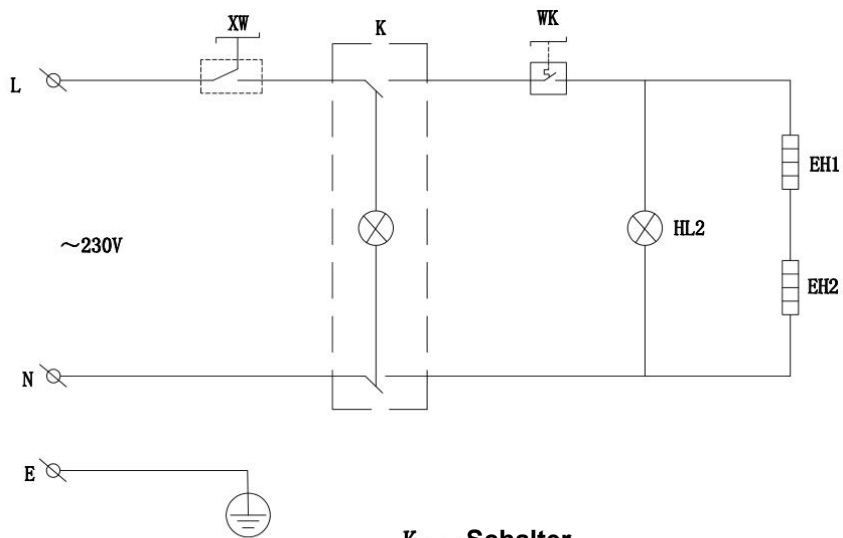
**10.1** Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollte die Stromversorgung unterbrochen werden, um Unfälle zu vermeiden.

**10.2** Reinigen Sie die Oberfläche des Gehäuses und die Oberfläche des Netzkabels nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch, das keine ätzenden Reinigungsmittel enthält. Es ist strengstens verboten, das Gerät mit Wasser abzuspuhlen.

**10.3** Reinigen Sie während des Reinigungsvorgangs das Wasser in der Ölwanne rechtzeitig, um ein Überlaufen zu verhindern.

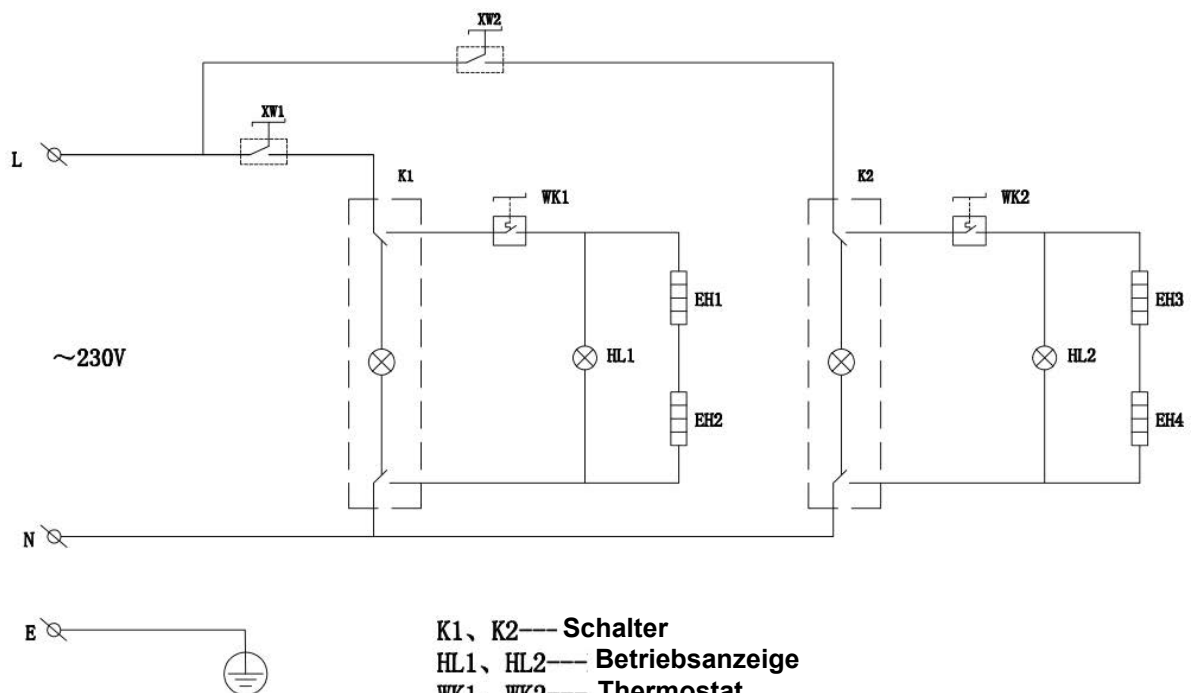
**10.4 Achtung:** Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

## 11. Schaltplan



**K**— Schalter  
**HL**— Betriebsanzeige  
**WK**— Thermostat  
**EH1, EH2**— Element  
**XW**— Temperaturbegrenzer

### WAEHJ1



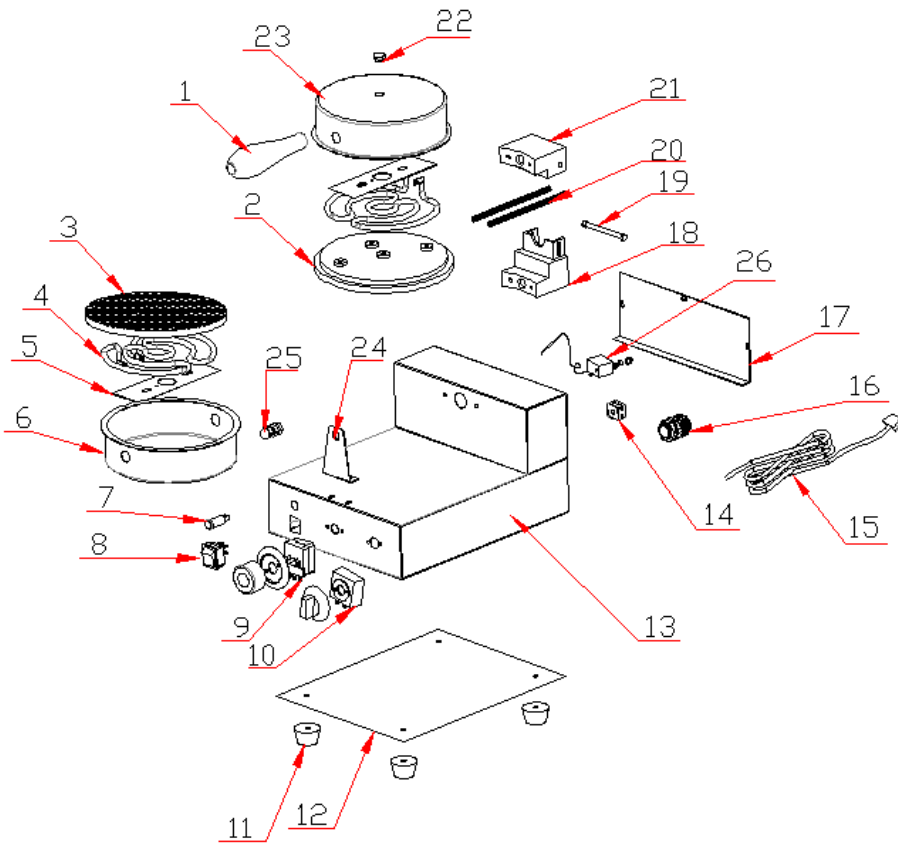
**K1, K2**— Schalter  
**HL1, HL2**— Betriebsanzeige  
**WK1, WK2**— Thermostat  
**EH1, EH2, EH3, EH4**— Element  
**XW1, XW2**— Temperaturbegrenzer

### WAEHJ2

## 12. Fehlersuche

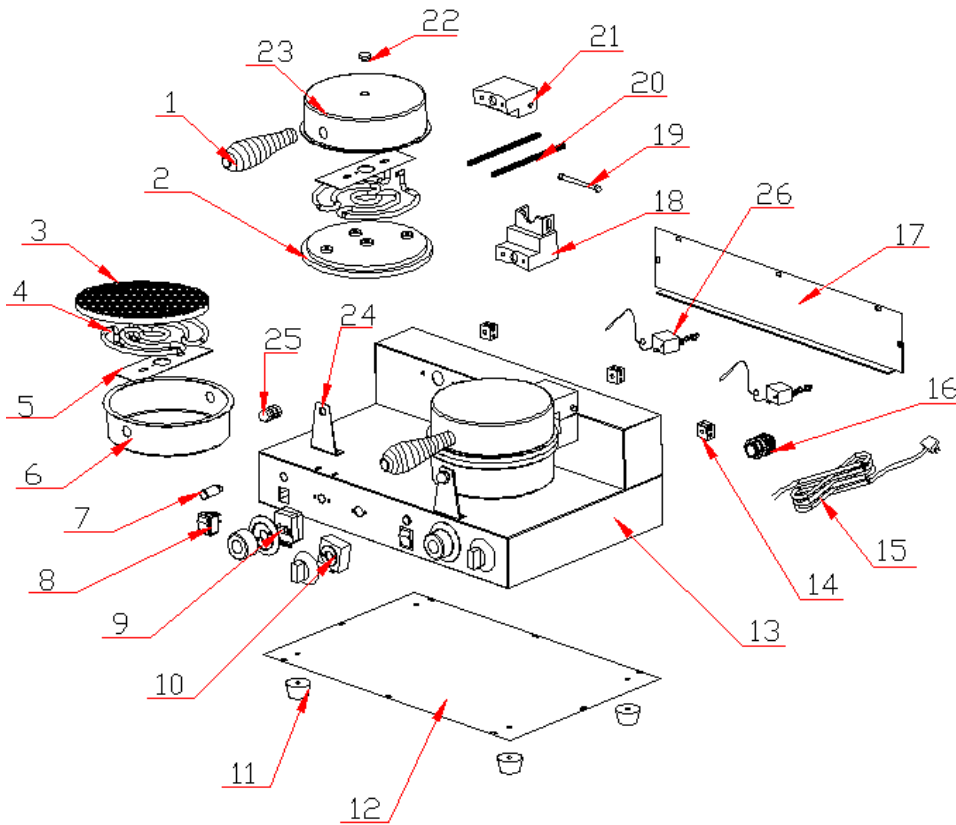
Fehler	Grund	Lösung
1. Der Netzschalter ist eingeschaltet, die Kontrollleuchte leuchtet nicht.	1. Sicherung des Netzschalters ist defekt 2. Schlechter Kontakt des Netzkabels	1. Überprüfen Sie das Kabel 2. Fixieren Sie das Kabel
2. Die grüne Kontrollleuchte erlischt nicht, und der Temperaturanstieg wird nicht kontrolliert.	1. Defekter Thermostat	1. Thermostat ersetzen
3. Die grüne Kontrollleuchte ist erloschen, und die Temperaturregelung ist normal.	1. Schlechter Anschluss der Kontrollleuchte 2. Die Kontrollleuchte ist durchgebrannt	1. Kabel fixieren 2. Kontrollleuchte ersetzen
4. Grüne Kontrollleuchte leuchtet, heizt aber nicht.	1. Verdrahtungsfehler 2. Heizrohr ist defekt	1. Verkabelung prüfen 2. Heizrohr ersetzen
5. Wenn das Gerät in Betrieb ist, hört die Heizung plötzlich auf zu arbeiten. Die Schalteuchte und die grüne Kontrollleuchte sind ausgeschaltet.	1. Temperaturbegrenzer-Schutz 2. Defekter Temperaturbegrenzer	1. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie den Reset-Schalter des Temperaturbegrenzers 2. Temperaturregler ersetzen

### 13. Explosionszeichnung



WAEEHJ1

Nr.	Ersatzteil bezeichnung
1	Griff
2	Obere Platte
3	Untere Platte
4	Element
5	Elementplatte
6	Unterer Deckel
7	Licht (grün)
8	Schalter (Rot)
9	Knopf
	negative
	Thermostat
10	Timer
	Timer-Knopf
11	Fuß
12	Untere Dichtungsplatte
13	Sockel
14	Anschlussklemme
15	Kabel
16	Klemme
17	Dichtungsplatte
18	Unterer Teil aus Aluminium
19	Achse
20	Feder
21	Oberer Teil aus Aluminium
22	Mutter
23	Oberer Deckel
24	Fixierbrett
25	Schraube
26	Temperatur begrenzer



**WAEEHJ2**

Nr.	Ersatzteil bezeichnung
1	Griff
2	Obere Platte
3	Untere Platte
4	Element
5	Elementplatte
6	Unterer Deckel
7	Licht (grün)
8	Schalter (Rot)
9	Knopf
	negative
	Thermostat
10	Timer
	Timer-Knopf
11	Fuß
12	Untere Dichtungsplatte
13	Socket
14	Anschlussklemme
15	Kabel
16	Klemme
17	Dichtungsplatte
18	Unterer Teil aus Aluminium
19	Achse
20	Feder
21	Oberer Teil aus Aluminium
22	Mutter
23	Oberer Deckel
24	Fixierbrett
25	Schraube
26	Temperatur begrenzer

**GGM Gastro International GmbH,**

**Weinerpark 16, 48607 Ochtrup**

**[www.ggmgastr.com](http://www.ggmgastr.com)**