

Wartung und Reinigung:

1. Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose, um sicherzustellen, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Verwenden Sie bitte ein trockenes, weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel, um das Maschine von beiden Enden zur Mitte der Walze zu reinigen. So lösen sich die Anhaftungen von der Walze und gelangen nicht in Kontakt mit den Lagern.
3. Drahtbürsten, harte Bürsten oder ätzende Flüssigkeiten dürfen nicht zur Reinigung der Walze verwendet werden.
4. Bitte waschen Sie das Gerät nicht und tauchen Sie es nicht in Wasser ein.

Hinweis:

1. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, den Inhalt der Bedienungsanleitung zu erläutern.
2. Technische Weiterentwicklungen werden in der neuen Bedienungsanleitung aufgeführt. Die Fotos dienen nur als Referenz, falls es zu Abweichungen bei Farben oder Oberflächen kommt.

Kundendienst

1. Sechs Monate kostenloser Service.
2. Der Zeitraum beginnt mit dem Rechnungsdatum oder dem Herstellungsdatum.
3. Die folgenden Fälle fallen nicht unter den kostenlosen Service:
 - a: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Lagerung oder Wartung;
 - b: Unsachgemäße Reparaturen oder Demontagen;
 - c: Fehlen der Rechnung oder des Kaufbelegs;
 - d: Schäden durch höhere Gewalt;
4. Das Unternehmen kann Ersatzteile für Maschinen bereitstellen, die nicht unter den kostenlosen Service fallen, und berechnet die Ersatzteilkosten. Das Unternehmen übernimmt keine Transportkosten.

Wurstmaschine

Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie als Nachschlagewerk für die Zukunft auf.

Technische Daten

Modell	Walze	Größe (mm)	Spannung (V)	Leistung (W)
HDGJ5N	5 Stück	560 × 320 × 200	220–240	1000
HDGJ7N	7 Stück	560 × 385 × 200	220–240	1400
HDGJ9N	9 Stück	560 × 460 × 200	220–240	1800
HDGJ11N	11 Stück	560 × 530 × 200	220–240	2200

Ersatzteile

A: Rollen: Zum Auflegen der Hot Dogs. B:

Temperaturregelung (50–200 ° C):

C: Heizanzeige (grün): Leuchtet, wenn das Heizelement in Betrieb ist. D:

Heizanzeige (grün): Leuchtet, wenn das Heizelement in Betrieb ist. E:

Temperaturregelung (50–200 ° C):

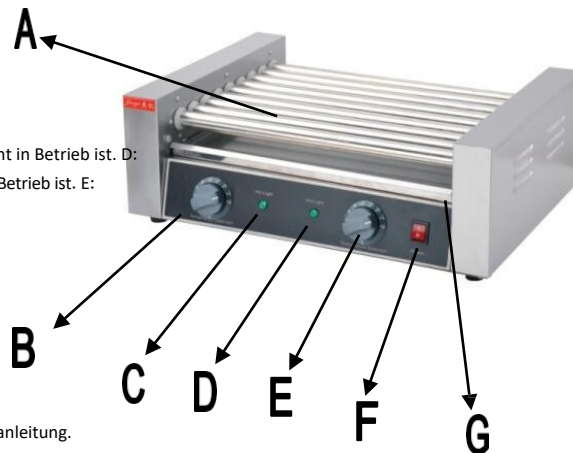
F: Motorschalter:

Steuert das Abrollen der Walze. G:

Ölbälter: zum Auffangen von ausgelaufenem Öl.

Sicherheitshinweise:

1. Bitte lesen Sie vor der Verwendung die Bedienungsanleitung.
2. Bitte verwenden Sie dieselbe Steckdose nicht zusammen mit anderen Geräten mit hoher Leistungsaufnahme, um eine Überlastung und Gefahren zu vermeiden.
3. Die Oberfläche dieses Geräts ist während des Betriebs oder kurz nach dem Betrieb sehr heiß. Bitte seien Sie vorsichtig.
4. Achten Sie bei der Benutzung dieses Geräts auf Kinder. Lassen Sie Kinder dieses Gerät nicht benutzen. Bitte stellen Sie dieses Gerät nicht an einem Ort auf, an dem Kinder es berühren können.
5. Lassen Sie das Gerät bitte nicht laufen, wenn niemand in der Nähe ist.
6. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit scharfen Gegenständen oder hohen Temperaturen in Berührung kommt.
7. Bitte überprüfen Sie den Stecker und das Kabel regelmäßig. Bei
8. Das Kabel darf nicht beschädigt, geknickt, gezogen oder verdreht werden. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kabel und klemmen Sie es nicht ein.



9. Bitte drehen Sie den Thermostatkopf nach der Arbeit auf 0 und ziehen Sie den Stecker heraus.

10. Bitte stellen Sie dieses Gerät an einem trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort auf. Es muss waagrecht und stabil aufgestellt werden.

11. Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet und mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein.

12. Ziehen Sie bitte den Stecker heraus und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen, überprüfen oder reinigen. 13. Schalten Sie das Gerät nicht ein oder aus, wenn Ihre Hände nass sind.

Hinweise zur ersten Inbetriebnahme:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

2. Überprüfen Sie, ob sich alle Regler in der Position „OFF“ befinden. 3. Überprüfen Sie, ob alle Ersatzteile in Ordnung sind.

4. Entfernen Sie bitte die Schutzfolien vom Gerät und wischen Sie das Rostschutzöl mit einem trockenen Tuch ab. Reinigen Sie anschließend die Walzen (A) sorgfältig.

So stellen Sie die Wurst her:

1. Bereiten Sie die Wurst oder den Hotdog vor.

2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, die für mindestens 10 A ausgelegt ist. Drehen Sie den Drehknopf F, und der

Motor

und die Walzen beginnen sich zu drehen.

3. Drehen Sie die Thermostatköpfe B und E auf die 150er-Markierung. Wenn das grüne Licht erlischt, ist das Gerät aufgeheizt.

4. Tragen Sie mit einem Pinsel eine angemessene Menge Speiseöl auf die Walzen auf; es ist nicht notwendig, jedes Mal Öl aufzutragen. 5. Legen Sie die Wurst in die Mitte zwischen die beiden Walzen; die Wurst wird erhitzt und gerollt. Legen Sie die Wurst nicht zu nah an die Walzen, da die Wurst sonst einen Abstand von 10 mm haben wird.

Abstand zwischen den beiden Enden der Walze. Der Geruch und die Farbe der Wurst sind in Ordnung, wenn die Wurst gut durchgebraten ist.

6. Drehen Sie den Thermostatkopf nach dem Gebrauch auf die Position 0; daraufhin erlöschen sowohl die rote als auch die grüne Leuchte.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0