

DONUT-MASCHINE

DMANP4



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

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.

Katalog

I . Spezifikation.....	1
II. Wichtiger Schutz	1
III. Illustration.....	2
IV. Das Paket umfasst	2
V. Montageprozess	3
VI. Temperaturregler	4
VII. Zeiteinstellung	7
VIII. Reinigung und Aufbewahrung	7

I. Spezifikationen

Volt	AC200-240V/50-60HZ
Heizleistung	2.8KW
Ertrag	400 pcs/hour
Donut-Durchmesser	2-4cm
Größe der Maschine	620mm*525mm*440

II. WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

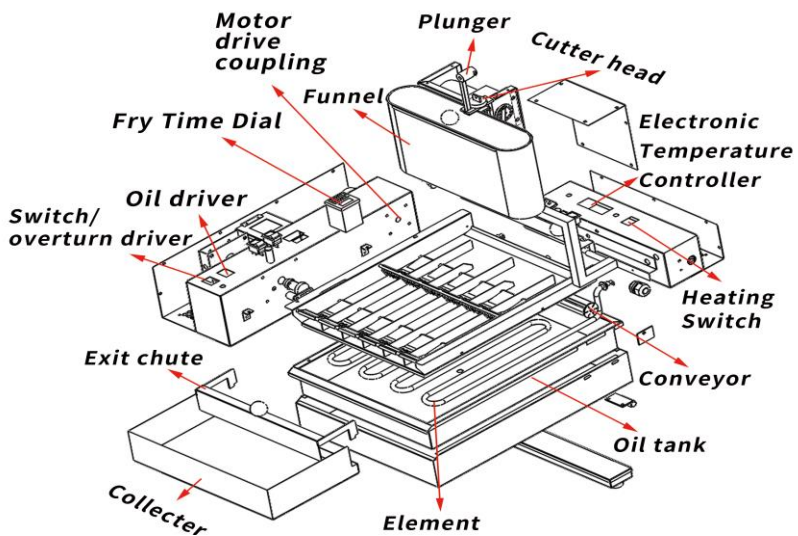
- A. Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Produkt angegebenen Leistung übereinstimmt. Die Abweichung liegt unter 10%.
- B. Bevor Sie den Strom anschließen, schließen Sie bitte zuerst das Erdungskabel an.
- C. Bevor Sie Zugang zu den Klemmen erhalten. Alle Versorgungsstromkreise 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. Trocknen Sie sie vollständig ab und schmieren Sie sie mit Mineralöl oder flüssigem Fett, bevor Sie sie lagern oder wieder in das Gerät einbauen.

-
- 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 maximale Chargenlast beträgt 30KG.

! Zu nasses Essen und eine zu große Ladung sind ebenfalls auf die Auswirkungen des Schwallkochens hinzuweisen.

- L. Die Belehrung für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ist nicht anwendbar.

III. ILLUSTRATIONEN



IV. Das Paket umfasst:

- A. 1x Messerkopf
- B. 1x Sammler
- C. 1x Trichter
- D. 1x Öltank

V. Montageprozess



Befolgen Sie diese Schritte zur Bedienung der Maschine!

1. Installieren Sie alle Teile der Maschine
2. Schließen Sie den Strom an. Stellen Sie sicher, dass der Strombedarf des Geräts mit der auf dem Typenschild angegebenen Stromquelle übereinstimmt.
3. Öl in den Tank der Fritteuse füllen.

! Beachten Sie die Markierung im Öltank: 8 l Öl werden empfohlen.

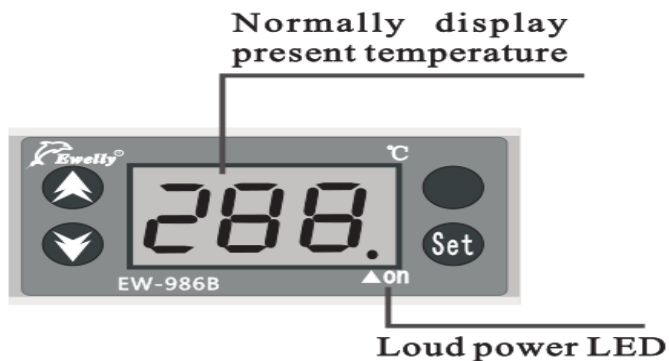
NICHT über 11 l und nicht unter 7,5 l.

! Es besteht Brandgefahr, wenn der Ölstand unter dem angegebenen Mindeststand liegt.

VI. Temperaturregler

! Es ist verantwortlich für die Heizung. Es wird empfohlen, innerhalb 220°C. Wenn die Temperatur über 240°C ist, um die Ausrüstung zu schützen, wird die Leistung der Maschine automatisch abgeschaltet. Wenn die Maschine unter 240°C ist, können Sie sie durch Drücken der Taste (RESET) neu starten.

Brief on Operation



Demand of install

1. The voltage must accord with controller's demand. The voltage's deviation is no more than $\pm 5\%$.
2. The loop of sensor is possible to keep away from the loop of power.
3. The sequence of line's must have been connected Properly.

Brief on Controlling Procedure

1. Temperature setting: Press **(set)** gently to display controlling temperature. press **(▲)** or **(▼)** to change controlling temperature.
2. Parameter Setting: Press **(set)** for 6 seconds to start parameter setting (a “d” will be displayed). Press **(▲)** or **(▼)** to adjust the parameters of **LS — HS — Pt — CR — d**



Press **(set)** key, then press **(▼)** or **(▲)** simultaneously. Choose lowest temperature limits: 0℃ ~ control temperature-1℃



Press **(set)** key, then press **(▼)** or **(▲)** simultaneously. Choose high-est temperature limits: control temperature+1℃ ~ 400℃



Press **(set)** key, then simultaneously press **(▼)** or **(▲)** to set delayed start time from 0 to 3 minutes.



Press **set** key, then press **▼** or **▲** simultaneously. Choose temperature correction: $-15^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$



Hold **set**, then press **▼** or **▲** simultaneously. Choose return difference: $1^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$



ON Error: when the sensor is short circuit. Code “E1” will be displayed.

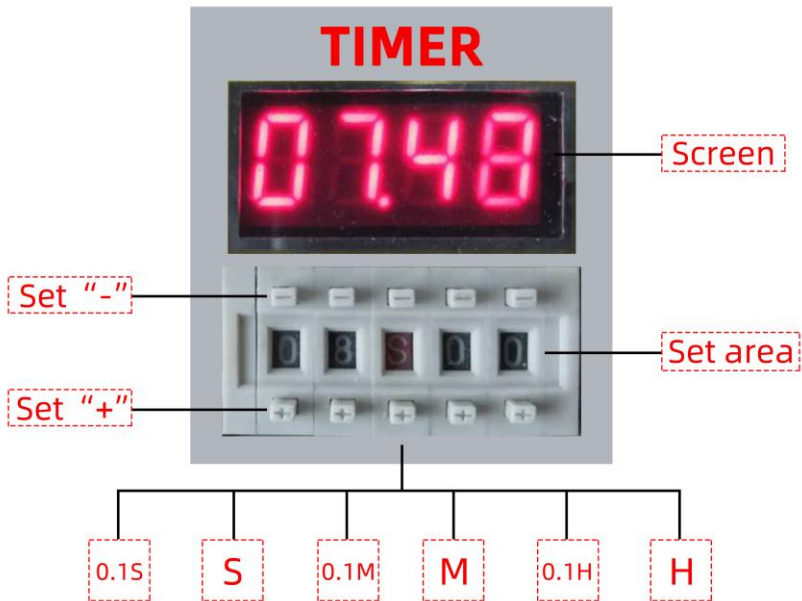


When current temperature is higher than the upper limit, the screen will display “E2” and the load will be off.

About Failure

Failure	Causes	Precautions
No display when power is on.	Check to see if the power is short circuit. The thermostat fails.	Check power supply and change fuse. Check if there is 220V power input or change thermostat with our distributor.
Machine does not work but display exits	The set temperature is higher than the present temperature. The heat protector is open circuit because the pressure is over loads.	Reset the necessary controlling temperature. Check the reasons for overload and overheating. After the trouble is solved, restart to work.
Displayed temperature is unstable or there exists misplay..	The sensor wiring is interfered, poorly contacted or is tied with other cables. The current is light because of damage in the wiring.	Separate sensor wiring with power cables or change shielded lines or check if the contact is tight or not.
Difference with temperature within storage and the displayed temperature is too big.	The locations for the sensors are not correct or sensor wiring is too long and its resistance is too big. The wiring contact is poor and the sensor's damage.	All sensors should be corrected at their locations. Enlarge the cross section of the expanded wires. Make sure the wiring sealing, is good. Change sensor.
Machine does not stop when the temperature reaches.	The sensor is not correctly installed and cannot measure the correct temperature. Compressor contactor fails.	Check if the sensor has accurately measured the temperature or not. Change compressor contactor.
“E1” is displayed	The sensor wiring is short circuit or open circuit.	Check to see if the sensor wiring has good contact with coupling end or not.

VII. Zeiteinstellung



VIII. 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:

-
1. Ziehen Sie den Netzstecker der Messerwelle.
 2. Entfernen Sie den Stößel und den Trichter.
Am Stößel oder neben dem Messerkopf befindet sich ein Zapfenschlüssel (A). Der Stiftschlüssel kann durch Anheben aus dem Schlitz im Trichterbogenherausgezogen werden. Lösen Sie dann die Schraube an jeder Seite des Messerkopfes und Sie werden feststellen, dass der Stößel und der Trichter herausgenommen und voneinander getrennt werden können. Spülen Sie den Trichter und den Kolben separat in klarem, Heißem Wasser (170°-190°F/77°-88°C).
 3. Weichen Sie die Teile gegebenenfalls vor, um hartnäckige oder angetrocknete Ablagerungen zu lösen.
 4. Waschen Sie den Trichter und den Stößel getrennt in heißem Wasser und einem für Edelstahl empfohlenen Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein nicht kratzendes Scheuertuch aus Kunststoff, um Schmutz zu entfernen und den Glanz wiederherzustellen.
 5. Reinigen Sie den Öltank
Demontieren Sie die Übertragungsstange der festen Stange (siehe Abb. Punkt D). Nehmen Sie das Förderteil vom Öltank ab. Drehen Sie das Kontrollzentrum und das Heizungsrohr auf die hintere Größe. Danach können Sie den Tank leicht reinigen.
 7. Tauchen Sie den Kolben und den Trichterzylinder in Mineralöl oder flüssiges Fett, um Rost und Verkleben zu vermeiden.
 8. Wischen Sie die Schneidkopfeinheit mit einem weichen Tuch ab, das mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel angefeuchtet wurde. Wischen Sie sie mit einem anderen feuchten Tuch ab, um den Reiniger zu entfernen. Wischen Sie sie trocken.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0