

BESTIMMUNGEN UND BEDINGUNGEN



POPCORN MASCHINE	1	KONTAKTINFORMATION
	2	EINSATZBEREICH (WO UND WIE)
	3	RICHTLINIEN DER EINRICHTUNG
	4	SICHERHEITSVORKEHRUNGEN
	5	NUTZUNGSHINWEISE
	6	PERIODISCHE WARTUNG
	7	PFLEGE UND REINIGUNG
	8	GARANTIEBEDINGUNG
ZUCKER- WATTE MASCHINE	1	KONTAKTINFORMATIONEN
	2	EINSATZBEREICH (WO UND WIE)
	3	RICHTLINIEN DER EINRICHTUNG
	4	SICHERHEITSVORKEHRUNGEN
	5	NUTZUNGSHINWEISE
	6	PERIODISCHE WARTUNG
	7	PFLEGE UND REINIGUNG
	8	GARANTIEBEDINGUNG



PART: 1	Kontaktaufnahme	POPCORN MASCHINE
----------------	------------------------	-------------------------

NAME DES UNTERNEHMENS :	GGM GASTRO	TEL :	+49255372200
ADRESSE :	Weinerpark 16, 48607 Ochtrup	WEB :	www.ggmgastro.com
		E-MAIL :	info@ggmgastro.com

PART: 2	THEMA: VERWENDUNGSZWECK UND ZIEL DER VERWENDUNG	POPCORN MASCHINE
----------------	--	-------------------------

Popcornmaschinen sind für die Herstellung von Popcorn konzipiert und hergestellt. Sie haben eine ästhetische Kante, um Ihr Dekor zu ergänzen. Es gibt eine Vielzahl von Stilen, Größen, Farben und Ausführungen für verschiedene Verwendungszwecke.

PART: 3	THEMA: RICHTLINIEN FÜR DIE INSTALLATION UND EINRICHTUNG	POPCORN MASCHINE
----------------	--	-------------------------

- Die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt werden soll, muss eben, trocken und stabil sein.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf (z. B. offene Flamme, offener Kamin, Gasheizung).
- Das Gerät darf nicht mit direkt fließendem Wasser in Berührung kommen.

PART: 4	THEMA: SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	POPCORN MASCHINE
----------------	---------------------------------------	-------------------------

Sicherheit und Warnungen!

- Nachstehend finden Sie die folgenden Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen für den produktiven und sicheren Einsatz der Maschine. Wenn der Bediener diese Empfehlungen nicht beachtet, haftet er.
- Die Maschine sollte nur von einer verantwortlichen und geschulten Person bedient werden.
- Die Einstellungen der Maschine müssen täglich vor dem Betrieb überprüft werden.
- Um elektrische Unfälle zu vermeiden, ist es ratsam, einen Regler zu verwenden, da die wechselnde Spannung sonst zu Schäden an Thermoelementen und Kontakten führen kann.
- Bitte machen Sie sich mit den Maschinenparametern vertraut.
- Zum Schutz und zur Verlängerung der Lebensdauer der Maschine ist sicherzustellen, dass sie unter geeigneten Bedingungen installiert und aufgestellt wird.
- Die Verwendung von nicht konformen Teilen kann die Maschine beschädigen und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Um die maximale Leistung zu erhalten, sollte die Maschine immer sauber gehalten werden.
- Das Gerät sollte immer auf einer trockenen, flachen, stabilen und festen Oberfläche stehen.
- Achten Sie bei der Bedienung des Geräts auf persönliche Kleidung, Hygiene, Gegenstände und Zubehör (wie Schmuck, Krawatten), Haarlänge usw., um kein unnötiges Risiko einzugehen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Arbeitsbereich auf den Verkäufer beschränkt bleibt, der die Maschine bedient.
- Die Maschine darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie konstruiert wurde.
- Halten Sie sich an die Einschränkungen, Möglichkeiten und Grenzen der Maschinenrichtlinien.
- Behandeln Sie die Maschine mit Sorgfalt und vermeiden Sie die Überbeanspruchung von Teilen und Mechanismen.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn Sie übermüdet sind oder unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen.
- Versuchen Sie nicht, die Maschine zu bedienen, wenn sie beschädigt oder reparaturbedürftig ist.
- Erlauben Sie niemandem außer dem geschulten Verkäufer, die Maschine zu bedienen.

KLASSISCHE DOPPEL THERMOSTAT MASCHINE

POPCORNMASCHINE - NUTZUNGSBEDINGUNGEN

**ACHTUNG: Bitte beachten Sie die Reinigungsregeln.
Reinigen Sie den Topf NIEMALS mit fließendem Wasser.**

4

3

2

1

- A. Die Tasten des Geräts sind wie oben abgebildet**
B. Die Taste Nr. 1 wird für die Beleuchtung verwendet
C. Die Taste Nr. 2 dient zum Einschalten des Motors
D. Die Tasten Nr. 3 und 4 sind für den Widerstand

***Bitte verstellen Sie unter keinen Umständen die Temperatur. Diese Einstellung wurde nach strengen Tests unter der Kontrolle von Emart festgelegt.

Wenn Sie die erste Ladung Popcorn zubereiten, warten Sie, bis es die richtige Hitze erreicht hat, nachdem die Signallampe erloschen ist; öffnen Sie die Deckel und warten Sie 10 Sekunden bevor Sie das Öl und den Mais hinzugeben; andernfalls kann das verbrannte Öl ein Brandrisiko darstellen.

1. Schalten Sie das Licht mit der Taste 1 ein.
2. Drehen Sie die Tasten Nr. 3 und 4 und warten Sie ca. 20 Minuten, bis der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat.
3. Wenn der Topf die optimale Temperatur erreicht hat, drehen Sie die Taste Nr. 2, um den Motor zu aktivieren.
4. Nach Beendigung des Kochvorgangs drehen Sie NUR eine der Tasten Nr. 3 ODER
4. um den Motor im Leerlauf zu halten.
5. Bitte geben Sie kein Salz in den Topf. Geben Sie nur Salz auf das Popcorn in der Box.

6. 3/4 des Popcorns fallen automatisch aus dem Topf in die Kabine; um den Rest des Popcorns zu entleeren, drehen Sie den Topf mit Hilfe des Griffs manuell auf den Kopf.

7. Nachdem Sie das gesamte Popcorn aus dem Topf geleert haben, können Sie einen kontinuierlichen Vorrat an Popcorn aufrechterhalten, indem Sie einfach das flüssige Öl und die Maiskörner nachfüllen.



SICHERHEIT

Diese Popcornmaschine wird nur mit 220 Watt Leistung betrieben.

NEUE DIGITALE THERMOSTATE MASCHINE

POPCORNMASCHINE - NUTZUNGSBEDINGUNGEN

**ACHTUNG: Bitte beachten Sie die
Reinigungsregeln. Reinigen Sie den Topf NIEMALS
mit fließendem Wasser.**

3

2

1

- E. Die Tasten des Geräts sind wie oben abgebildet**
F. Die Taste Nr. 1 wird für die Beleuchtung verwendet
G. Die Taste Nr. 2 dient zum Einschalten des Motors
H. Die Tasten Nr. 3 und 4 sind für den Widerstand

***Bitte verstellen Sie unter keinen Umständen die Temperatur. Diese Einstellung wurde nach strengen Tests unter der Kontrolle von Emart festgelegt.

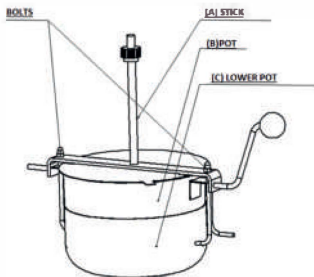
**Wenn Sie die erste Ladung Popcorn zubereiten, warten Sie, bis es die richtige Hitze erreicht hat, nachdem die Signallampe erloschen ist; öffnen Sie die Deckel und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie Öl und Mais hinzufügen;
Andernfalls kann das verbrannte Öl ein Brandrisiko darstellen.**

1. Schalten Sie das Licht mit der Taste Nr. 1 ein.
2. Drehen Sie die Tasten Nr. 3
3. Wenn die Temperatur 310 Grad auf der digitalen Anzeige erreicht, schalten Sie die Taste 2 ein und aktivieren Sie den Rührmechanismus.
4. 3/4 des Popcorns fällt automatisch aus dem Topf in den Auffangbehälter; um den Rest des Popcorns zu entleeren, drehen Sie den Topf manuell mit dem Griff auf den Kopf.
5. Bitte geben Sie kein Salz in den Topf. Geben Sie nur Salz auf das Popcorn im Schrank.

6. Vergewissern Sie sich, dass kein Popcorn im Topf bleibt, dann können Sie fortfahren.

7. Wenn der Popcornprozess eine Weile nicht beendet wird, schalten Sie die Schalter 2 und 3 aus.

PART : 6	THEMA : REGELMÄSSIGE WARTUNG	POPCORN MASCHINE
-----------------	-------------------------------------	-------------------------



- Ziehen Sie den Topf aus der Steckdose, die sich an der Decke des Geräts befindet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist
- und völlig kalt ist.
- Wie auf dem Bild zu sehen; entfernen Sie die Schrauben (die sich an den Seiten der Klappen befinden) mit einem Schraubenschlüssel der Größe 10.
- Wenn Sie den Mixerstab (A) entfernen, teilen Sie den Topf in zwei Teile: den unteren Topf (C) und den oberen Topf (B).
- Der Teil B, der keine elektrischen Anschlüsse hat, wie auf dem Bild zu sehen, sollte mit heißem Wasser und Öllösungsmittel gereinigt und dann gut getrocknet werden.
- Um die Lebensdauer des Topfes zu verlängern, ist eine tägliche Reinigung erforderlich.
- Der elektrische Teil des Topfes (C) sollte NIEMALS mit Wasser in Berührung kommen.

ACHTUNG: Beim Poppen des Mais nur Öl und Maiskörner in den Topf geben. Alle weiteren Gewürze, Salz oder Essenzen können dem servierfertigen Popcorn über die Kabine zugefügt werden.

PART : 7	THEMA : PFLEGE UND REINIGUNG	POPCORN MASCHINE
-----------------	-------------------------------------	-------------------------

- Die Außenseite des Geräts sollte mit weichen Tüchern und Wasser gereinigt werden.
- Alle Reinigungs- und täglichen Wartungsarbeiten müssen bei vom Stromnetz getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Schalten Sie die Maschine niemals bei geöffneten Zugangsfenstern ein.
- Der Arbeitsbereich muss sauber und trocken sein.
- Vermeiden Sie es, mit der bloßen Hand Rückwärtsgänge zu machen ... verwenden Sie für Reparaturen und Wartungsarbeiten die entsprechenden Werkzeuge und Geräte.
- Fetten Sie niemals Zahnräder, während die Maschine eingeschaltet ist.
- Der Pol muss vollständig von direkt fließendem Wasser ferngehalten werden.

PART : 8	THEMA : GARANTIEBEDINGUNGEN	POPCORN MASCHINE
-----------------	------------------------------------	-------------------------

- Verwenden Sie **NUR** authentisch hergestellte Teile für die Maschine, die vom Hersteller produziert wurden.
- Reparaturen und Wartung dürfen **NUR** vom zertifizierten Hersteller durchgeführt werden.
- Jede nicht zertifizierte Komponente, die der Kunde in die Maschine einbaut, führt zum Erlöschen der Garantie.
- Die Garantie erlischt, wenn in dem Topfteil, in dem sich der elektrische Mechanismus befindet, Flüssigkeit festgestellt wird.

ZUCKERWATTE MASCHINE

PART: 1	THEMA : KONTAKTAUFNAHME	ZUCKERWATTENMASCHINE
----------------	--------------------------------	-----------------------------

B5 A9 89G I BH9 FB9 < A9BG.	GGM GASTRO	TEL :	+49255372200
58 F9 GG9:	Weinerpark 16, 48607 Ochtrup	WEB :	www.gmgastro.com
		E-MAIL :	info@gmgastro.com

PART : 2	THEMA : VERWENDUNGSZWECK UND ZIEL DER VERWENDUNG	ZUCKERWATTENMASCHINE
-----------------	---	-----------------------------

Zuckerwattemaschinen sind für die Herstellung von Zuckerwatte konzipiert und hergestellt. Sie haben eine ästhetische Kante, um Ihre Einrichtung zu ergänzen. Es gibt eine Vielzahl von Stilen, Größen, Farben und Ausführungen für verschiedene Verwendungszwecke.

PART: 3	THEMA: RICHTLINIEN FÜR DIE INSTALLATION UND EINRICHTUNG	ZUCKERWATTEMASCHINE
----------------	--	----------------------------

- Die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt werden soll, muss eben, trocken und stabil sein.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf (z. B. offene Flamme, offener Kamin, Gasheizung).
- Das Gerät darf nicht mit direkt fließendem Wasser in Berührung kommen.

PART : 4	THEMA: SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	ZUCKERWATTEMASCHINE
-----------------	---------------------------------------	----------------------------

Sicherheit und Warnungen!

- **Nachstehend finden Sie die folgenden Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen für den produktiven und sicheren Einsatz der Maschine. Wenn der Bediener diese Empfehlungen nicht beachtet, haftet er.**
- Die Maschine sollte nur von einer verantwortlichen und geschulten Person bedient werden.
- Die Einstellungen der Maschine müssen täglich vor dem Betrieb überprüft werden.
- Um elektrische Unfälle zu vermeiden, ist es ratsam, einen Regler zu verwenden, da sonst die wechselnde Spannung zu Schäden an Thermik und Kontakten führen kann.
- Bitte machen Sie sich mit den Maschinenparametern vertraut.
- Zum Schutz und zur Verlängerung der Lebensdauer der Maschine ist sicherzustellen, dass sie unter geeigneten Bedingungen installiert und aufgestellt wird.
- Die Verwendung von nicht konformen Teilen kann die Maschine beschädigen und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Um die maximale Leistung zu erhalten, sollte die Maschine immer sauber gehalten werden.
- Das Gerät sollte immer auf einer trockenen, flachen, stabilen und festen Oberfläche stehen.
- Achten Sie bei der Bedienung des Geräts auf persönliche Kleidung, Hygiene, Gegenstände und Zubehör (wie Schmuck, Krawatten), Haarlänge usw., um keine unnötigen Risiken einzugehen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Arbeitsbereich auf den Verkäufer beschränkt bleibt, der die Maschine bedient.
- Die Maschine darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie konstruiert wurde.
- Halten Sie sich an die Beschränkungen, Möglichkeiten und Grenzen der Richtlinien für die Maschine.
- Behandeln Sie die Maschine mit Sorgfalt und vermeiden Sie die Überbeanspruchung von Teilen und Mechanismen.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn Sie übermüdet sind oder unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen.
- Versuchen Sie nicht, die Maschine zu bedienen, wenn sie beschädigt oder reparaturbedürftig ist.
- Erlauben Sie niemandem außer dem geschulten Verkäufer, die Maschine zu bedienen.

ANLEITUNG FÜR ZUCKERWATTE

**WARNUNG: Der Zuckerspender muss immer voll sein.
Achten Sie darauf, dass der Zucker trocken und frei
von Feuchtigkeit bleibt.**

**Dies ist sehr wichtig, denn wenn Sie diese Warnung
nicht beachten, besteht die Gefahr, dass der Motor
verbrennt.**

- Die Motortaste, die sich auf der Fernbedienung befindet, aktiviert den Motor, um den Zuckertopf zu drehen, und die Widerstandstaste wird den Zucker erwärmen.

- Schieben Sie zunächst die Motortaste in die obere Position und wiederholen Sie 30 Sekunden später den ersten Schritt für die Widerstandstaste.

- Achten Sie darauf, dass der Amperezähler konstant bei 6,5 (rote Linie) bleibt.

- Die Zuckerwatte, die aus dem Zuckertopf ausgestreckt wird, ist nun bereit für die Präsentation, indem sie um den Servierstab gerollt wird.

- Es ist wichtig, nach 4 Zuckerwatten immer wieder Zucker in den Zuckerspender nachzufüllen. Lassen Sie den Zuckerspender nie leer stehen, da sonst der Zucker verbrennt.

- Bitte achten Sie darauf, dass Sie zuerst die Resistance-Taste schließen und 2-3 Minuten später die Color-Taste.

- Versuchen Sie niemals, den Zuckerspender zum Reinigen oder t0 Waschen zu entfernen. Das Gerät ist selbstreinigend.

- Bitte achten Sie darauf, dass Sie die Schüssel und den Ventilator richtig reinigen.

BITTE ACHTEN SIE AUF DIE PFLEGE

- Die Candy-Maschine läuft mit 220 Volt Strom



- Nehmen Sie bei ausgeschalteter Maschine den oberen Pol mit seiner Schale herausnehmen.
- Nachdem der Topf abgenommen ist, schrauben Sie das mit 4 Schrauben verbundene Rohr von den Seiten ab.
- Starten Sie den Motor und halten Sie ihn mit Hilfe einer Drahtbürste an die Außenseite des Siebes, um den getrockneten Zucker zu reinigen.
- Dann den Staub mit einem feuchten Lappen entfernen und die
- die Schrauben des Siebes wieder an.

WARNUNG: Geben Sie einfach Kristallzucker in die Kammer, um Zuckerwatte herzustellen. Betreiben Sie die Maschine nicht mit Würfelzucker oder ähnlichem Zucker.

PART :7	THEMA: PFLEGE UND REINIGUNG	ZUCKERWATTE MASCHINE
----------------	------------------------------------	-----------------------------

- Die Außenseite des Geräts sollte mit weichen Tüchern und Wasser gereinigt werden.
- Alle Reinigungs- und täglichen Wartungsarbeiten müssen bei vom Stromnetz getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät niemals bei geöffneten Zugangsfenstern ein.
- Der Arbeitsbereich muss sauber und trocken sein.
- Vermeiden Sie es, mit der bloßen Hand nachzubessern... verwenden Sie die geeigneten Werkzeuge und Geräte, um Reparaturen und Wartungsarbeiten durchzuführen.
- Fetten Sie die Zahnräder niemals bei eingeschalteter Maschine.
- Der Topf muss vollständig von direkt fließendem Wasser ferngehalten werden.

PART :8	THEMA: GARANTIEBEDINGUNGEN	ZUCKERWATTEMASCHINE
----------------	-----------------------------------	----------------------------

- Verwenden Sie NUR authentisch hergestellte Teile für die vom Hersteller produzierte Maschine.
- Reparaturen und Wartung dürfen NUR vom zertifizierten Hersteller durchgeführt werden.
- Jede nicht zertifizierte Komponente, die der Kunde in die Maschine einbaut, führt zum Erlöschen der Garantie.
- Die Garantie erlischt, wenn in dem Topfteil, in dem sich der elektrische Mechanismus befindet, Flüssigkeit festgestellt wird.

NAME DES UNTERNEHMENS:	
MODELLNAME:	
DATE:	_ / _ / _
SERIENNUMMER:	



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0