



Waffeleisen / Corn Dog Maker – 6 Sticks

Bedienungsanleitung

WEJ6

Vielen Dank für den Kauf und die Verwendung dieses Waffeleisens / Corn Dog Makers mit 6 Sticks.

Um alle Funktionen dieses Produkts optimal zu nutzen und unnötige Schäden sowie Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig vor der Inbetriebnahme des Geräts und bewahren Sie sie für zukünftige Referenzzwecke auf.

Warnung! Jegliche Nachrüstung sowie eine unsachgemäße Installation, Einstellung oder Wartung können zu Sachschäden sowie zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
Falls Einstellungen oder Anpassungen erforderlich sind, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten. Sämtliche Arbeiten dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Warnung! Bewahren Sie aus Sicherheitsgründen keine brennbaren Flüssigkeiten, Gase oder andere entzündliche Gegenstände in der Nähe des Geräts auf.

Warnung! Das Gehäuse dieses Geräts muss aus Sicherheitsgründen ordnungsgemäß geerdet sein.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Dieses Waffeleisen / Corn Dog Maker mit 6 Sticks wurde unter Berücksichtigung der Vorteile vergleichbarer in- und ausländischer Produkte entwickelt und konstruiert. Es überzeugt durch ein modernes Design, eine stabile und durchdachte Konstruktion sowie eine einfache Bedienung, Wartungsfreundlichkeit und hohe Langlebigkeit.

Die Temperatur der Heizplatten kann innerhalb eines bestimmten Bereichs entsprechend den unterschiedlichen Zubereitungsanforderungen eingestellt werden.

Das Gerät ist hauptsächlich für das Backen von Lebensmitteln vorgesehen und eignet sich ideal für den Einsatz in gastronomischen Betrieben wie Restaurants, Fast-Food-Betrieben, Hotels, Supermärkten und ähnlichen Einrichtungen.

1. Produkteigenschaften

Dieses Produkt wurde von unserem Unternehmen unter Berücksichtigung der Vorteile vergleichbarer internationaler Produkte entwickelt. Es zeichnet sich durch ein modernes Design, eine durchdachte und stabile Konstruktion, eine einfache Bedienung, schnelles Aufheizen, gleichmäßige Temperaturverteilung sowie einen energieeffizienten Betrieb aus. Das Gerät eignet sich für den Einsatz in Hotels, Einkaufszentren, Supermärkten sowie in stark frequentierten Bereichen mit hohem Publikumsverkehr.

1.1 Technische Daten

Bezeichnung	Modell	Spannung	Leistung	Anzahl Temperaturregler	Temperaturbereich	Außenmaße (mm)	Nettogewicht
Waffeleisen/ Corn Dog Maker (6 Sticks)	WEJ6	220 ~ 240V	1.55KW	1	50~300°C	390*340*245	9.5KG

2. Bedienungsanleitung

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Drehen Sie den Thermostatregler im Uhrzeigersinn. Sobald die gelbe Kontrollleuchte aufleuchtet, beginnt das Gerät zu heizen.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät die Heizung automatisch ab. Sinkt die Temperatur unter einen bestimmten Wert, startet der Heizvorgang erneut. Dadurch wird eine konstante Temperatur im Arbeitsbereich gewährleistet.
- Nach dem Einschalten benötigt das Gerät mehrere Minuten, um die maximale Temperatur von 300 °C zu erreichen. Bei Erreichen von 300 °C stoppt der Heizvorgang automatisch.
- Stellen Sie den Timer auf der rechten Seite ein (Einstellbereich: 0–15 Minuten). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal („Ping“), das das Ende des Backvorgangs anzeigen.
- Der Timer zeigt ausschließlich die Arbeitszeit an und hat keinen Einfluss auf die elektrischen Funktionen des Geräts.
- Halten Sie die Backplatten während des Aufheizens geschlossen.
- Öffnen Sie den Deckel, setzen Sie den Holzstab in die vorgesehene Nut ein und geben Sie den Teig mittig auf die untere Backplatte. Legen Sie anschließend die Wurst ein.
- Führen Sie diesen Vorgang zügig durch, da das Backergebnis sonst ungleichmäßig ausfallen kann.
- Wählen Sie die gewünschte Backtemperatur über den Temperaturregler. Falls das Produkt zu dunkel wird, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Backzeit kann individuell angepasst werden. Grundsätzlich gilt: Je länger die Backzeit, desto dunkler das Backergebnis.

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Heizkontrollleuchte erneut aus. Die Betriebsanzeige bleibt weiterhin eingeschaltet.
- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die fertigen Backwaren. Verwenden Sie keine scharfen oder schneidenden Werkzeuge, um Beschädigungen der Backplatten zu vermeiden.
- Falls erforderlich, fetten Sie die Backplatten erneut mit Trennspray oder Speiseöl ein.
- Nach Abschluss des Backvorgangs schließen Sie die Backplatten bitte stets bis zum nächsten Backvorgang.
- Wenn Sie den Betrieb beenden möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel). Die Kontrollleuchte erlischt.

3. Transport und Lagerung

Während des Transports ist das Gerät vorsichtig zu behandeln, um starke Erschütterungen oder Vibrationen zu vermeiden.

Das verpackte Produkt sollte grundsätzlich an einem gut belüfteten Ort gelagert werden. Eine langfristige Lagerung im Freien ist zu vermeiden.

Das Gerät ist in einem Lagerraum ohne korrosive Gase aufzubewahren.

Bei vorübergehender Lagerung sind geeignete Maßnahmen zum Schutz vor Feuchtigkeit und Regen zu treffen.

Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf und stapeln Sie es nicht, um Beschädigungen zu vermeiden.

4. Sicherheitsvorkehrungen sowie Anforderungen an Einsatzumgebung und Verwendung

4.1 Das Gerät ist auf einer stabilen und ebenen Fläche aufzustellen. Der Abstand zu nicht brennbaren Materialien muss an der linken und rechten Seite jeweils mindestens 10 cm und an der Rückseite mindestens 20 cm betragen, beispielsweise zu Ziegel- oder Betonwänden.

4.2 Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät ordnungsgemäß und sicher geerdet sein. Vor dem Einschalten ist zu überprüfen, ob alle elektrischen Leitungen fest angeschlossen sind, die verwendete Netzschnellspannung korrekt ist und die Schutzerdung zuverlässig funktioniert. Das Gehäuse des Geräts muss aus Sicherheitsgründen geerdet sein.

4.3 Es ist sicherzustellen, dass alle elektrischen Bauteile des Geräts fest angeschlossen sind und die Schutzerdung zuverlässig gewährleistet ist.

4.4 Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung von Gefahren ausschließlich durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine vergleichbar qualifizierte Fachkraft ersetzt werden.

4.5 Die Installation sowie die Wartung der elektrischen Anschlüsse dieses Geräts dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal mit entsprechender elektrotechnischer Ausbildung durchgeführt werden.

4.6 Das Netzkabel muss über eine ölbeständige Ummantelung verfügen und mindestens der Qualität eines Neopren- oder gleichwertigen synthetischen Gummikabels des Typs H05RN-F entsprechen.

4.7 Das Gerät darf weder im Freien gelagert noch betrieben werden und darf nicht in Umgebungen verwendet werden, die besonders feucht sind oder in denen Wasser tropfen oder eindringen kann.

4.8 Vor der Inbetriebnahme ist sicherzustellen, dass das Gerät fest positioniert ist, um ein Verrutschen oder Bewegen während des Betriebs zu verhindern.

4.9 Werden Geräte in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Kücheneinrichtungen, Dekorationen oder ähnlichen Objekten aufgestellt, wird empfohlen, dass diese Einrichtungen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Andernfalls sind sie mit geeigneten nicht brennbaren Isolermaterialien zu schützen, wobei die geltenden Brandschutzbücher unbedingt zu beachten sind.

4.10 Das Gerät darf ausschließlich von dafür vorgesehenem Personal bedient werden, das im Umgang mit Maschinen und Geräten entsprechend geschult ist.

4.11 Während des Betriebs darf das Gerät von Kunden nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

4.12 Beim Bewegen des Geräts ist vorsichtig vorzugehen, das Gerät ist sorgfältig auf mögliche Beschädigungen zu überprüfen, und Stöße oder Schläge sind zu vermeiden.

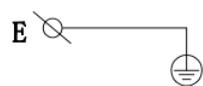
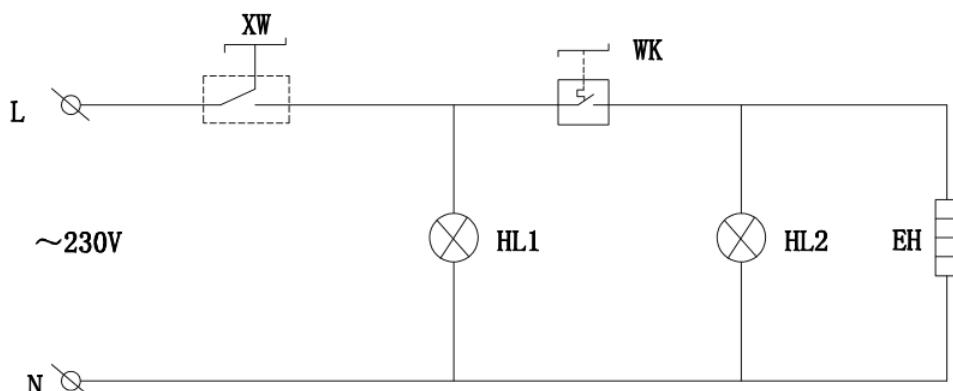
5. Reinigung und Wartung

5.1 Während Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist die Stromversorgung zu unterbrechen, um Unfälle zu vermeiden.

5.2 Nach jedem Arbeitstag sind die Geräteoberflächen sowie die Oberfläche des Netzkabels mit einem feuchten Tuch zu reinigen, das keine korrosiven Reinigungsmittel enthält. Das Abspülen mit Wasser ist strengstens untersagt, da dies zu Schäden an den elektrischen Komponenten führen und Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen kann.

5.3 Hinweis: Das Gerät darf weder mit Wasserstrahl gereinigt noch in Wasser eingetaucht werden, da andernfalls durch Spritzwasser elektrische Leckströme entstehen können.

6. Elektrischer Schaltplan



WK—Thermostat
HL1—Power light
HL2—Heating light
EH—Element
XW—temperature limiter

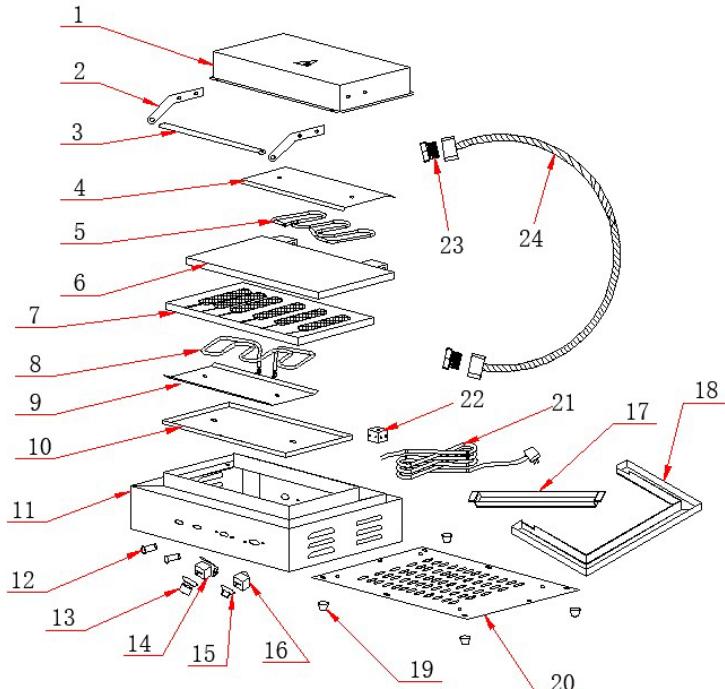
L – Phase
N – Neutralleiter
E – Schutzleiter (Erdung)

WK – Thermostat
HL1 – Betriebsanzeige (Power-Leuchte)
HL2 – Heizkontrollleuchte
EH – Heizelement
XW – Temperaturbegrenzer

7. Allgemeine Fehlersuche

Fehlerbild	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
1. Gerät eingeschaltet, grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht	Die Sicherung des Netzschaters ist defekt oder es liegt ein schlechter Kontakt im Netzkabel vor.	Überprüfen Sie das Netzkabel und die Sicherung und stellen Sie gegebenenfalls den ordnungsgemäßen Anschluss wieder her.
2. Orange Kontrollleuchte erlischt nicht, Temperatur steigt unkontrolliert	Der Thermostat ist defekt.	Der Thermostat muss ersetzt werden.
3. Orange Kontrollleuchte ist aus, Temperaturregelung funktioniert normal	Die Kontrollleuchte ist fehlerhaft angeschlossen oder defekt.	Überprüfen Sie die elektrische Verbindung oder ersetzen Sie die Kontrollleuchte.
4. Orange Kontrollleuchte leuchtet, Gerät heizt jedoch nicht	Die Verkabelung der Kontrollleuchte ist fehlerhaft oder das Heizelement ist defekt.	Überprüfen und korrigieren Sie die Verkabelung oder ersetzen Sie das Heizelement.
5. Gerät stoppt während des Betriebs plötzlich, Betriebs- und grüne Kontrollleuchte sind aus	Der Temperaturbegrenzer hat aufgrund von Übertemperatur ausgelöst oder ist beschädigt.	Schalten Sie den Thermostat aus und warten Sie, bis die Oberflächentemperatur des Geräts deutlich abgesunken ist. Der Temperaturbegrenzer stellt die Stromversorgung automatisch wieder her. Falls das Problem weiterhin besteht, muss der Temperaturbegrenzer ersetzt werden.

8. Explosionszeichnung des Produkts



WEJ6

Nr.	Bezeichnung
1	Obere Abdeckplatte
2	Griff-Haltebügel
3	Griff
4	Druckplatte für oberes Heizelement
5	Oberes Heizelement
6	Obere Backplatte
7	Untere Backplatte
8	Heizleitung
9	Druckplatte für Heizelement
10	Dichtplatte
11	Gehäuse
12	Kontrollleuchte
13	Thermostat-Drehknopf
14	300 °C-Skala
15	Thermostat (300 °C)
16	Timer-Drehknopf
17	Timer
18	Hintere Ölauffangschale
19	Ölauffangschale
20	Untergestell
21	Untere Dichtplatte
22	Netzkabel
23	Anschlussklemme (5-polig)
24	Befestigungsschraube
25	Schlauch

**GGM Gastro International GmbH,
Weinerpark 16, 48607 Ochtrup**
www.ggmgastro.com