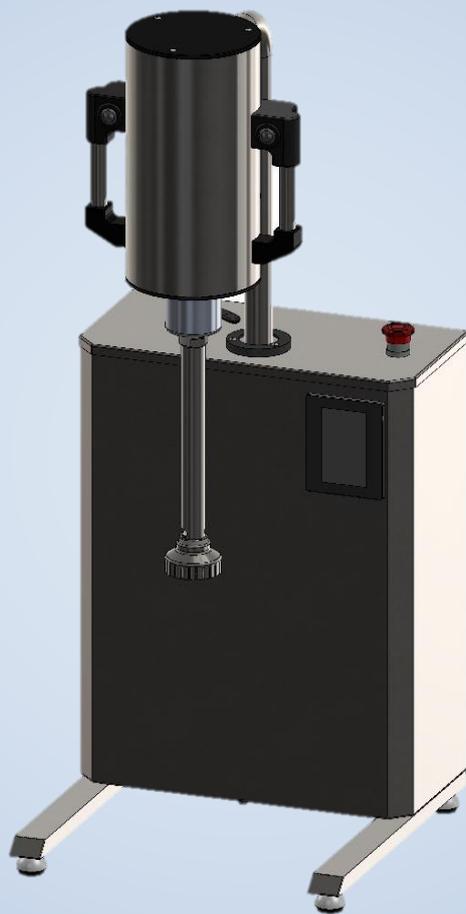


# ggm gastro



**PROMIX BENUTZERHANDBUCH  
(BEDIENUNGSANLEITUNG)**

**Professioneller Eismixer**

ART. NR: EMXC10

# 1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS .....	1
2. EINLEITUNG .....	2
3. VERWENDETE SYMBOLE .....	3
4. HERSTELLER INFORMATIONEN .....	4
5. HINWEIS ZUM ELEKTROANSCHLUSS.....	5
7. WARNUNGEN UND SICHERHEIT .....	6
8. HANDHABUNG UND TRANSPORT .....	7
9. TEILE-LISTE .....	8
9.1 Explosionszeichnung .....	8
9.2 StandardWartung.....	10
9.3 Standard Ausstattung .....	10
11. BETRIEBSVERFAHREN .....	10
12. BESCHREIBUNG DER HAUPTSTEUERUNGEN .....	11
13. DEMONTAGE DER RÜHRWERKSTEILE .....	13
14. REINIGUNG UND SANITÄRUNG DER MASCHINE .....	17

## 2. EINLEITUNG

Vielen Dank für Ihren Kauf von Promix bei uns. Unser Unternehmen ist auf die Herstellung von industriellen Kochmaschinen spezialisiert.

Wenn Sie ein Problem mit dem Promix haben, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Servicetechniker.

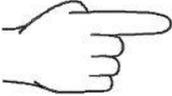
Machen Sie sich bitte mit der Maschine vertraut, indem Sie sich etwas Zeit nehmen, um dieses Handbuch zu lesen. Wenn Sie sich mit diesem Gerät vertraut gemacht haben, ist es sehr effizient und einfach zu bedienen

Hinweis und keine Garantie: Diese Informationen werden nur als Service und zu Informationszwecken zur Verfügung gestellt, und unter der Annahme, dass der Empfänger des Mixers und der Bediener des Mixers kompetent ist, die erforderlichen Aufgaben auszuführen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf den Betrieb und/oder die Reparatur von Elektrogeräten, für die die Informationen zur Verfügung gestellt werden, und dass diese Person sachkundig ist und auf die richtigen Sicherheitsvorkehrungen achtet. Weder unsere Firma noch ihre jeweiligen Mitarbeiter erheben Anspruch auf die Eignung oder Tauglichkeit der hierin enthaltenen Informationen, die ohne jegliche ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung, Garantie, Zusicherung von Qualität, Konformität mit den Spezifikationen, Zuverlässigkeit, Funktionalität oder Eignung bereitgestellt werden. Unsere Firma und/oder seine Mitarbeiter sind in keinem Fall haftbar, weder vertraglich noch aus unerlaubter Handlung, für direkte, indirekte, strafende oder Folgeschäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf entgangenen Gewinn und Geschäftsunterbrechung, die sich aus Fehlern, typographischen oder anderen, Ungenauigkeiten, Auslassungen oder Verzögerungen, die sich aus oder im Zusammenhang mit der Verwendung, dem Vertrauen auf, oder die Unfähigkeit, jede Art von Informationen, Teile oder Waren, auch wenn im Voraus über die Möglichkeit einer solchen Aktion. Die Informationen in diesem Handbuch können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Alle Rechte sind vorbehalten.



**LESEN SIE VOR DER BENUTZUNG DER MASCHINE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH. BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE.**

## 3. VERWENDETE SYMBOLE

	<p style="text-align: center;"><b>WARNUNG</b></p> <p>Wenn Sie dieses Symbol auf Ihrem Pasteurisierer oder in dieser Anleitung sehen, sollten Sie sich der Gefahr von Verletzungen bewusst sein. Befolgen Sie die empfohlenen Vorsichtsmaßnahmen und sicheren Betriebsverfahren.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>ELECTRIC DANGER</b></p> <p>Dieses Symbol weist auf die Gefahr eines Stromschlags hin.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>NOTE</b></p> <p>Dieses Zeichen weist auf wichtige Informationen für die beteiligten Personen hin.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>SCHUTZ</b></p> <p>Dieses Symbol bedeutet, dass der Bediener einen Schutz gegen Unfallgefahren verwenden muss.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>MASCHINENBEDIENER/IN</b></p> <p>Er/Sie ist die Person, die über spezifische Fachkenntnisse verfügt und den Pasteurisierer bedienen wird.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>WARTUNGSTECHNIKER</b></p> <p>Er/Sie ist ein qualifizierter Ingenieur für den Betrieb der Maschine unter normalen Bedingungen; er/sie ist in der Lage, Eingriffe an mechanischen Teilen und alle Einstellungen sowie Wartung und Reparaturen durchzuführen und ist qualifiziert für Eingriffe an elektrischen und kältetechnischen Komponenten.</p>

## 4. HERSTELLER INFORMATIONEN

Hersteller: GGM Gastro  
 Adresse: Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE)  
 Tel.Nr: +49 (0) 2553 7220 0  
 Web: www.ggmgastro.com  
 E-Mail: info@ggmgastro.com

**Wenn Sie bei GGM Gastro anrufen, halten Sie die folgenden Informationen bereit:**

### 1. Seriennummer des Geräts: Befindet sich am Gehäuse

- Hersteller
- Adresse des Herstellers
- Modell
- ID number
- Hersteller-Typ
- Stromversorgungsspannung
- Nennfrequenz
- Max. Strom
- Abmessungen
- Gewicht
- Leistung

<b>ggmgastro</b>					
GGM Gastro			+49 (0) 2553 7220 0		
Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE)			www.ggmgastro.com		
			info@ggmgastro.com		
<b>MODEL</b>	<b>PROMIX</b>	<b>SERIAL NO</b>			
<b>TYPE</b>	<b>PROFESSIONAL MIXER</b>				
<b>VOLTAGE</b>	<b>V</b>	<b>PH</b>	<b>Hz</b>	<b>kW</b>	
<b>DIMENSIONS</b>	<b>cm</b>				
<b>WEIGHT</b>	<b>kg</b>				
					

### 3. Eine kurze Beschreibung des Problems

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## 5. HINWEIS ZUM ELEKTROANSCHLUSS



1. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit dem Etikett mit den elektrischen Daten (Typenschild) übereinstimmt.
2. Überprüfen Sie auf dem Typenschild die erforderliche Amperezahl des Schutzschalters. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die der erforderlichen Stromstärke des Geräts entspricht.
3. Das Gerät muss gemäß den örtlichen Elektrovorschriften sowie anderen Arbeitsschutzbestimmungen installiert werden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer örtlichen Behörde nach Einzelheiten.



4. Dieses Symbol weist auf das Vorhandensein von Stromschlaggefahren hin. Im Inneren des Geräts besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Entfernen Sie daher **KEINE** Verkleidungen, wenn Sie kein qualifizierter Techniker oder ein autorisierter Serviceanbieter sind.



5. **WARNUNG:** Um die Gefahr von Verletzungen durch Stromschlag zu vermeiden, dürfen Sie die Verkleidungen an den Seiten und der Rückseite des Geräts nicht öffnen, wenn Sie kein qualifizierter und ordnungsgemäß autorisierter Servicetechniker sind.

6. Die Stromversorgung muss ordnungsgemäß geerdet sein, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Installateur, um dies zu überprüfen.

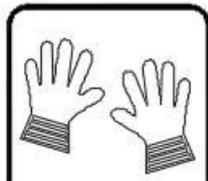
## 7. WARNUNGEN UND SICHERHEIT



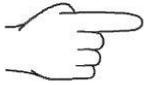
Lesen und verstehen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung. Lesen und verstehen Sie die Sicherheitsaufkleber an Ihrem Mischpult. Achten Sie auf die Position aller Aufkleber am Mischer und halten Sie die Sicherheitsaufkleber in gutem Zustand. Überprüfen Sie sie regelmäßig und ersetzen Sie fehlende, beschädigte oder unleserliche Sicherheitsaufkleber. Die Sicherheitsaufkleber müssen während der gesamten Lebensdauer des Mixers vorhanden und lesbar bleiben.

Halten Sie Ihren Mischer sauber und aufgeräumt! Wenn er repariert werden muss, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Unserem Unternehmen liegt die Sicherheit der Personen am Herzen, die die Maschine benutzen. Bitte beachten Sie daher u.a. die folgenden WARNHINWEISE und halten Sie sich daran:



- Befolgen Sie stets die Vorschriften der örtlichen Behörden zur Lebensmittelsicherheit und andere Gesundheitsvorschriften.
- Befolgen Sie stets die Vorschriften der Betriebs- und Lebensmittelhygiene und andere Gesundheitsvorschriften.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Teile sauberes Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, bevor Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Geräteschäden, schlechter Leistung, Gesundheitsrisiken oder Verletzungen führen.
- Es besteht ein potenzielles Risiko, wenn die Anweisungen im Benutzerhandbuch und andere Sicherheitsvorkehrungen nicht strikt befolgt werden.
- Erlauben Sie niemandem, Reparaturen an der Maschine vorzunehmen, solange die Hauptstromversorgung **NICHT UNTERBROCHEN** wurde.
- Öffnen Sie niemals die Verkleidungen, um in das Innere des Geräts zu gelangen. (Nur durch autorisierte Techniker)
- Die technische Wartung muss von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Der Mischer darf **NICHT** von ungeschultem Personal bedient werden.
- Beim Entfernen, Ersetzen oder Reinigen der abnehmbaren Teile ist Vorsicht geboten, da einige Teile scharfe Kanten haben, die leicht zu Verletzungen führen können.



**HINWEIS:** Unser Unternehmen übernimmt keine Verantwortung, wenn die Benutzer nicht alle in diesem Benutzerhandbuch beschriebenen Anweisungen befolgen.

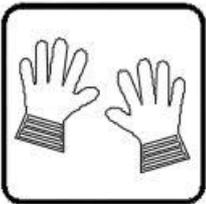
## 8. HANDHABUNG UND TRANSPORT

### WARNHINWEISE FÜR DEN SICHEREN BETRIEB



Die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen sind zu beachten.

Tragen Sie bei der Arbeit geeignete Kleidung. Tragen Sie keine Krawatten, Schmuckketten oder Gürtel, die sich in der Maschine verfangen könnten.



Verschieben oder verstellen Sie nicht die Sicherheitsschalter oder Schutzteile.

Vergewissern Sie sich, dass die Hebevorrichtung in gutem Zustand ist und dass ihre Tragfähigkeit das Gewicht des Geräts übersteigt (siehe Datenblatt mit den technischen Daten).



Heben Sie das Gerät unter Beachtung der Gebrauchs- und Wartungsanweisungen an und achten Sie auf die Position der Handgriffe. Es wird empfohlen, eine geeignete Hebevorrichtung zu verwenden.

Stellen Sie sich beim Anheben oder Bewegen des Geräts nicht unter das Gerät.

Drehen Sie das Gerät nicht, nachdem Sie es an den Kabeln oder am Wasserschlauch angehoben haben.

Wenn Sie Arbeiten oberhalb des Geräts durchführen müssen, sollten Sie eine geeignete Leiter und nicht das Gerät als Stütze verwenden.

## 9. TEILE-LISTE

### 9.1 Explosionszeichnung

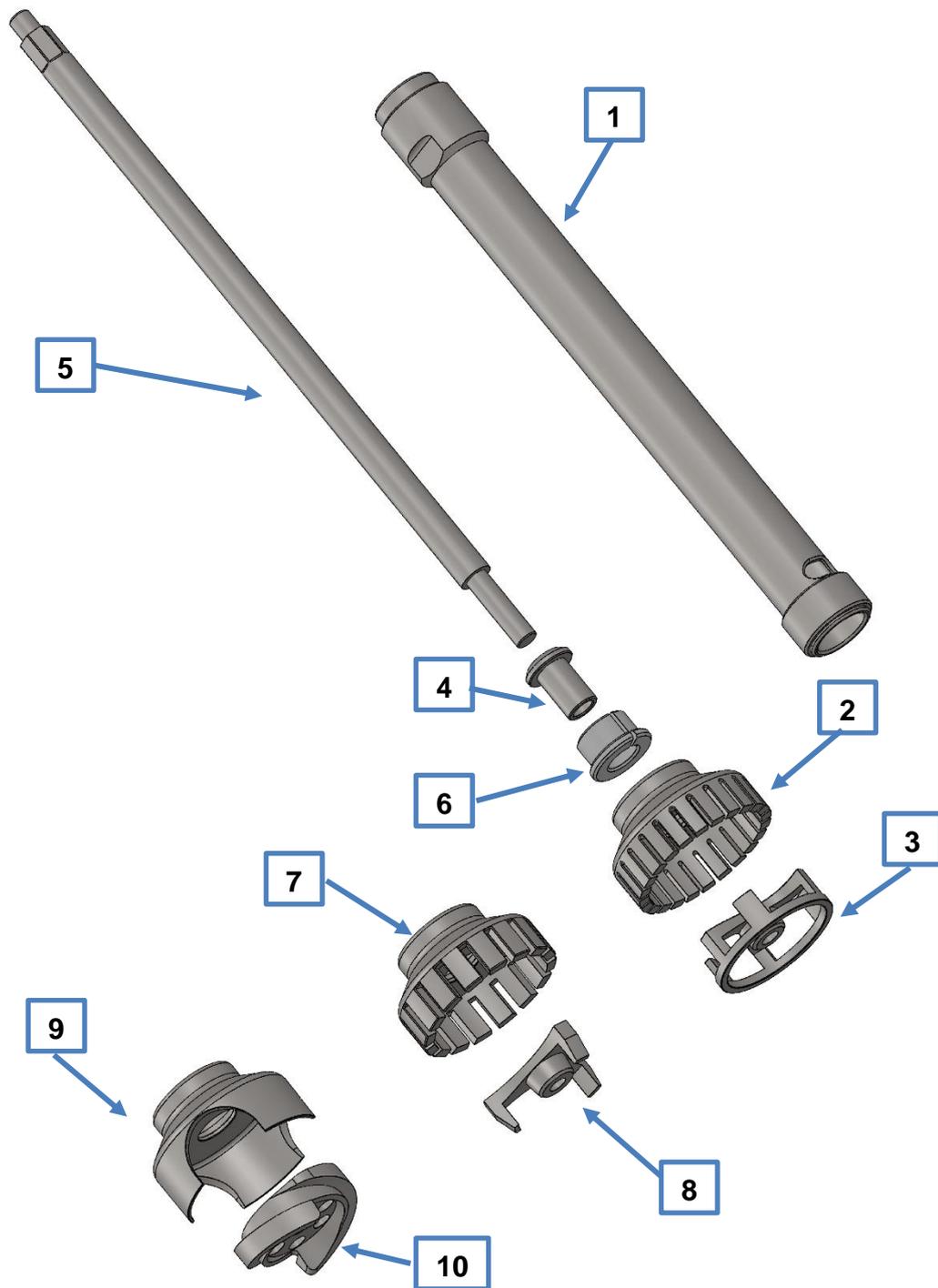
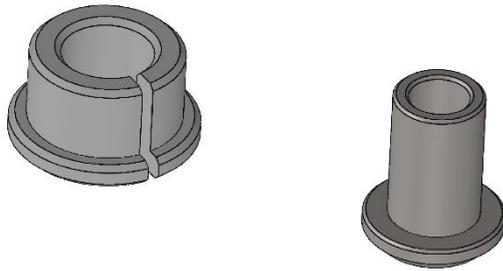


Abb. 1

NO	PART NAME	QUA.
1	<b>Promix Mischer-Welle Außenkörper</b>	1
2	Promix Mischer Dünner Korpus	1
3	Promix Mischer-Körper Dünne Rührblätter	1
4	Promix Mischer Abstandshalter	1
5	Promix Mischer-Welle	1
6	Promix Mischer-Wellenbuchse	1
7	Promix Mischer Dicker Korpus	1
8	Promix Mischer-Körper Dicke Rührblätter	1
9	Promix Mischer Spiraler Korpus	1
10	Promix Mischer-Körper Spiralrührblatt	1

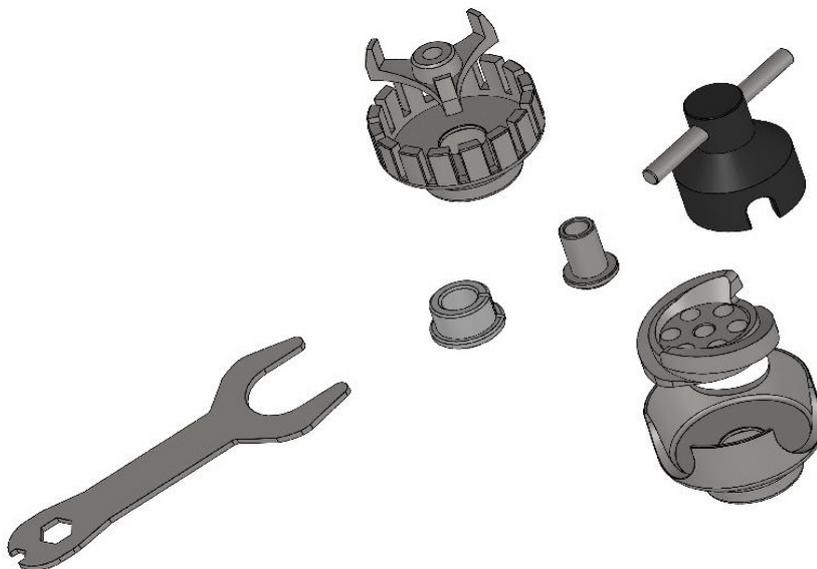
Tabelle 1

## 9.2 Standart Wartung



Die Standardwartung des Promix-Mischers besteht im Wesentlichen aus dem Austausch der verschlissenen Buchsen der Promix-Mischerwelle und des Promix-Mischer-Abstandhalters.

## 9.3 Standart Ausstattung



Folgende zusätzliche Teile werden mit dem Gerät geliefert.

## 11. BETRIEBSVERFAHREN

1. Waschen Sie sich immer die Hände mit Seife und klarem Wasser, bevor Sie die Maschine zusammenbauen. (Verwenden Sie zum Trocknen Ihrer Hände vorzugsweise Papierhandtücher)
2. Verwenden Sie die abnehmbaren Teile erst, nachdem Sie sie gewaschen, desinfiziert und an der Luft getrocknet haben.
3. Das Gerät muss während des Betriebs immer unter der Kontrolle des Benutzers sein.
4. Befolgen Sie alle Anweisungen dieses Handbuchs und die Betriebsanweisungen des Inhabers der Verkaufsstelle und befolgen Sie jederzeit die anerkannten Hygienevorschriften in der Verkaufsstelle, insbesondere in Bezug auf Milchprodukte.
5. Reparaturen müssen von Personen durchgeführt werden, die von unserem Unternehmen autorisiert sind, andernfalls wird jede Produktfehler-Garantie ungültig und nichtig.

## 12. BESCHREIBUNG DER HAUPTSTEUERUNGEN

Das Kennenlernen der wichtigsten Bedienelemente des Mixers ist schnell und einfach. Bitte beachten Sie die Abbildung unten.

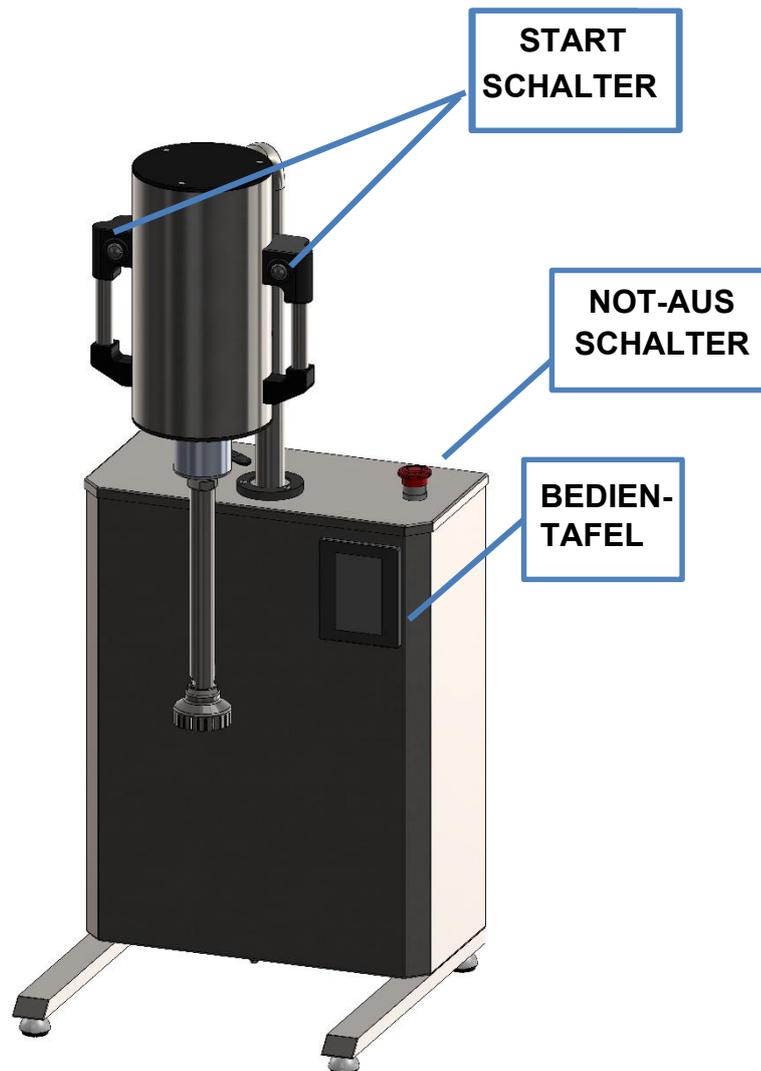


Abb. 2

**Start Buttons:** Start-Schalter: Sie müssen gleichzeitig gedrückt werden, um den Mischer zu starten.

**Not-Aus:** Dieser Schalter darf nur in einer Notsituation gedrückt werden, um den Arbeitszyklus zu stoppen.

**Das Bedienfeld:** Auf dem Bildschirm können Sie Ihre Quirlgeschwindigkeit sehen. Sie können auch einstellen, wie lange Ihr Gerät laufen und anhalten soll.

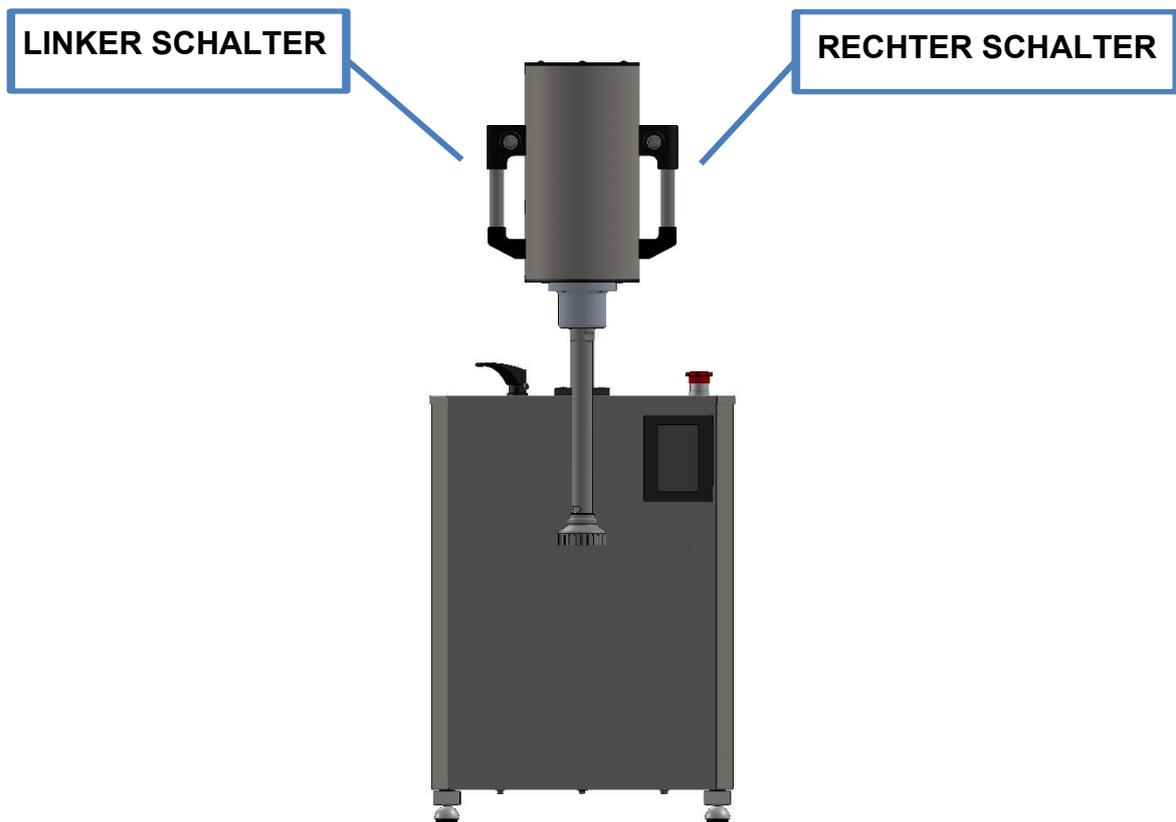
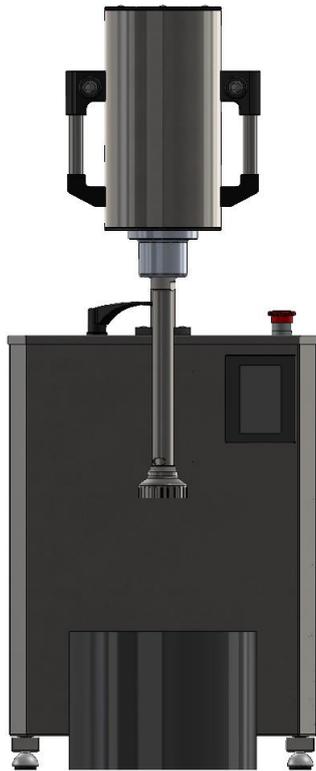


Abb. 3

Wenn Sie die linke Taste drücken, verringern Sie die Geschwindigkeit des Quirlens, wenn Sie die rechte Taste drücken, erhöhen Sie die Geschwindigkeit des Quirlens.



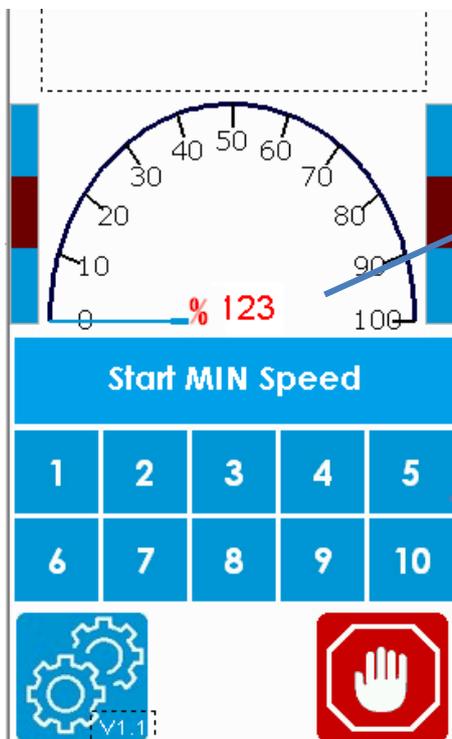
Stellen Sie den Behälter mit dem Produkt, das Sie mischen wollen, unter das Rührwerk. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter in einer stabilen Position steht und nicht herunterfallen kann.

Nehmen Sie beide Griffe und bewegen Sie den Kopf nach unten, um das Rührwerk vollständig in das zu mischende Produkt einzutauchen.

! Das Rührwerk muss während der Arbeit vollständig in das Produkt eingetaucht sein.

Die maximale Produktmenge, die Sie in ein geeignetes Gefäß einfüllen können, wenn Sie die Anweisungen für die Höchst- und Mindestmengen befolgen, beträgt ca. 12-18 lt.

## 12.1. BEDIENFELD



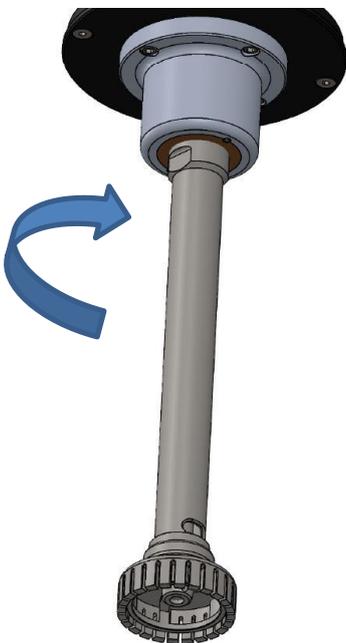
Hauptmenü: Die Beschreibungen der Symbole auf dem Hauptbildschirm lauten wie folgt. In diesem Abschnitt können Sie Ihre Quirlgeschwindigkeit sehen.

Diese Nummern stehen für die Dauer.

### 13. DEMONTAGE DER RÜHRWERKSTEILE



Vor dem Reinigen und Zerlegen der Mischerteile ist der Mischer vom Stromnetz zu trennen.



- Den serienmäßig mitgelieferten Schlüssel (Standardausrüstung des Geräts) in den A-Punkt an der Oberseite des Rührwerks stecken.
- Halten Sie mit einer Hand den Korpus des Rührwerks fest.
- Wie auf dem seitlichen Bild gezeigt, den Schlüssel drehen, um das Gehäuse zu lösen.
- Schrauben Sie den Rührer ab und entfernen Sie ihn.

Abb. 4



Abb. 5

- Setzen Sie die andere Seite des Schlüssels auf die Oberseite der Rührwerkswelle und den Acetalschlüssel auf das Rührblatt. Drehen Sie den Schlüssel wie in der Abbildung gezeigt und halten Sie den Schlüssel fest, um das Blatt leicht zu lösen.

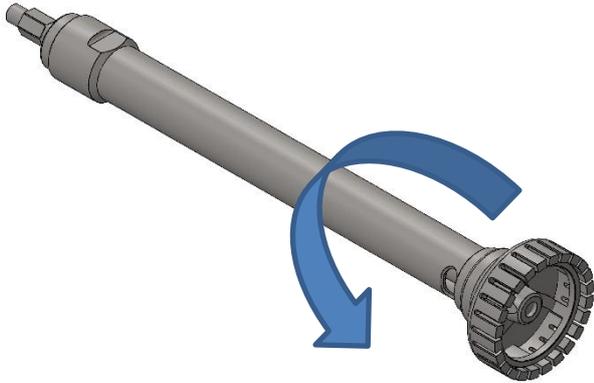


Abb. 6

- Halten Sie das Gehäuse mit einer Hand und drehen Sie den Klingenschutz vollständig, wie durch den Pfeil angezeigt.

- Entfernen Sie das äußere Gehäuse.



Abb. 7



Abb. 8

- Nachdem Sie das äußere Gehäuse entfernt haben, können Sie auch den Rührbesen vollständig abnehmen.
- Sollten Sie Probleme beim Abschrauben des Rührblatts haben, verwenden Sie die beiden Schlüssel, wie am Anfang des Absatzes beschrieben.
- Auf der vorherigen Seite finden Sie ein Bild des Rührblatts mit allen Teilen.



Um das Rührwerk richtig zu montieren, gehen Sie wie oben beschrieben vor und achten Sie darauf, dass Sie die Rührblätter fest (nicht zu fest) auf das Gehäuse schrauben.

Wenn sich die Rührblätte beim Einschalten des Mixers lockert, kann sie sich am Gehäuse festsetzen: es könnte schwierig sein, sie beim nächsten Mal zu demontieren.

## 14. REINIGUNG UND SANITÄRUNG DER MASCHINE



Der Waschvorgang muss von Personen durchgeführt werden, die mit der Sicherheit der Maschine vertraut sind und die mit den Sicherheitsfragen vertraut sind. So wird ein möglicher Unfall oder eine Verletzung verhindert.

Reinigen Sie sie niemals mit einem Scheuerschwamm oder -tuch und aggressiven Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können.



Alle Teile, die mit der Eismischung in Berührung kommen, müssen vor und nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Bei der Reinigung müssen die verwendeten Desinfektionsmittel für Lebensmittel geeignet sein. Gleichzeitig müssen die Hygieneregeln beachtet werden. Eine ordnungsgemäße Reinigung der Maschine verbessert die Effizienz Ihrer Maschine.