

# ggm gastro

## GGM GASTRO Spiralteigknetmaschine

### Bedienungsanleitung





**ggm**gastro

**Spiralteigknetmaschine**

**Knetmaschine**

**Teigknetter**

**Spiralknetter**

**ggm** **gastro**  
INTERNATIONAL

# INSTALLATIONS- UND BENUTZERHANDBUCH

<b>EINLEITUNG</b>	<b>6</b>
Warnzeichen	7
Garantie	8
Hersteller Informationen	9
Produktinformationen	9
Aufstellungsort	10
Produktbeschreibung	11
Arbeitsweise des Produkts	11
Technische Daten	11
Abmessungen	11
<b>INBETRIEBNAHME</b>	<b>12</b>
Auspacken der Maschine	12
Verladungsweise	13
Produkt Transport	13
<b>AUFBAU DES PRODUKTES</b>	<b>14</b>
Stabilisierung des Produkts	14
Wasser-Installation	15
Elektrische Installation	15
<b>FERNSTEUERUNGSELEMENTE</b>	<b>17</b>
Verwendung des Bedienfelds	17
Not-Aus-Schalter	17

Low-Speed-Taste	17
High-Speed-Taste	17
Timer-1	17
Timer-2	17
Umschalttaste Automatik/Manuell	18
Taste zur Bestimmung der Rotationsrichtung	18
Schüsselentleerungstaste	18
<b>TEIGKNETVORGANG</b>	<b>18</b>
<b>HINWEISE ZUR PRODUKT VERWENDUNG</b>	<b>18</b>
<b>PERSÖNLICHE-SCHUTZAUSRÜSTUNG</b>	<b>19</b>
<b>HINWEISE FÜR EINE LANGE LEBENSDAUER DES PRODUKTS</b>	<b>19</b>
<b>AUFBAU UND WARTUNG</b>	<b>20</b>
Dehnung zur Einstellung des Riemensystems	20
Drehrichtung des Geräts	21
Balance Rad	22
Reinigung und Reparatur die der Käufer selber ausführen kann	22
Tägliche Reinigung	22
Regelmäßige Wartung und Reparatur durch einen autorisierten Service	22
Zahnriemen und Keilriemen Einstellung	22
<b>FEHLERDIAGNOSE</b>	<b>23</b>

## EINLEITUNG

### ANLEITUNG

- Die Installationsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen für den sicheren Gebrauch des Gerätes.
- Die Anleitung muss vor der Installation vollständig gelesen werden.
- Bewahren Sie sie in der Nähe des Geräts auf damit der Nutzer sie jederzeit zur Hand hat.
- Installation instructions must be maintained along the device service life.
- Unsere Firma kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstanden sind.
- Die Installationsanleitung muss dem nachfolgenden Betreiber des Geräts übergeben werden.

### Abbildungen

- Alle Angaben in dieser Anleitung sind Beispiele.
- Sie können je nach Gerät Unterschiede aufweisen.

*Unser Unternehmen behält sich das Recht auf technische Änderungen für die Entwicklung vor!  
©GGM GASTRO Alle Rechte vorbehalten. Die Weitergabe von produktspezifischen Informationen an Dritte ist untersagt.*



## WARNZEICHEN

	Zerbrechlich	Behandeln Sie das Paket mit Vorsicht.
	Trocken halten	So verpackt, dass es nicht mit Außenluft in Berührung kommt.
	CE-Kennzeichnung	Die Maschine erfüllt die grundlegenden Sicherheitsanforderungen.
	Warnung	Eine gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen und zum Tod führen kann.
	Feuer	Brandgefahr!
	Hochspannung	Achtung, Todesgefahr!
	Mechanische Teile im Betrieb	Führen Sie keine Wartungs- oder Reparaturarbeiten an beweglichen Teilen durch.

## Garantie

Keine Gewährleistung für folgende Punkte

- Glasschäden, Schäden an Ampullen oder Dichtungen.;
- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts;
- Umbauten oder technische Veränderungen am Gerät durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen;
- Nichtverwendung von Originalteilen der Herstellerfirma;
- Schäden durch Kunden Transport.
- Schäden, die durch das Stromversorgungsnetz entstehen.
- Fehler, die durch die nicht Beachtung des Mixers von dem Benutzer entstehen;
- Nicht autorisiertes Personal darf unter keinen Umständen in die Reparatur und Modifikation des Geräts eingreifen;
- Bei Nichteinhaltung der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Regeln.
- Aufgrund von Verformungen, die bei der Reinigung der Schüsselspirale und des Schneidwerks durch Metallspachtel auftreten können.
- In Fällen von Anlassen und Beschädigung der Einstellungen am Mixer.



## Hersteller Informationen

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

08:30 - 17:30 Uhr  
[info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

### Service & Garantie

Tel: +49 (0) 2553 722 03 00  
[technik@gmgastro.com](mailto:technik@gmgastro.com)


### Anschrift

GGM Gastro International GmbH

Weinerpark 16

D- 48607 Ochtrup

### Produkt Informationen

		Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE)	
E-Mail: <a href="mailto:info@gmgastro.com">info@gmgastro.com</a>			
TYP	<input type="text"/>	Gewicht (kg)	<input type="text"/>
Modell	<input type="text"/>	Baujahr	<input type="text"/>
Artikel Nr.	<input type="text"/>		
CE.....	V <input type="text"/>	HZ <input type="text"/>	KW <input type="text"/>

### ETIKETTENINFORMATION

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1. Informationen zum Herstellerunternehmen | 6. Seriennummer      |
| 2. Typ der Maschine                        | 7. CE-Kennzeichen    |
| 3. Gewicht der Maschine                    | 8. Betriebsspannung  |
| 4. Modell der Maschine                     | 9. Betriebsfrequenz  |
| 5. Baujahr                                 | 10. Betriebsleistung |

## Aufstellungsort

1. Im gesamten Bereich sollte ein gewisser Freiraum für die Inspektion und Reinigung vorhanden sein.
2. Bei der Aufstellung der Maschinen müssen alle Anschlüsse geschlossen sein.
3. Der Grund auf dem die Maschine steht muss für den Reinigungsvorgang zugänglich sein oder vollständig geschlossen werden.
4. In Fällen, in denen die Geräte durch Abschnitte wie Decken, Türen oder Wände hindurchgehen, sollte zwischen den Geräten und den Wänden ein ausreichender Abstand für die Reinigung vorgesehen werden, oder die Geräte sollten so an der Wand befestigt werden, dass kein Spalt entsteht.
5. Die Zusatzgeräte müssen abnehmbar sein und zur Erleichterung der Reinigung wieder zusammengebaut werden können.
6. Die Arbeitsfläche sollte mit einem harten, glatten, leicht zu reinigenden und nicht saugfähigen Material bedeckt sein.
7. Zur Isolierung sollten nicht saugfähige Materialien verwendet werden. Diese Oberflächen sollten zugänglich sein.
8. Die Stapelung sollte auf Paletten erfolgen, die bei der Lagerung der Produkte einen Mindestabstand von 100 mm zur Tür haben.
9. Die zum Sammeln von Abfällen und Abwässern verwendeten Behälter sollten aus leicht zu reinigendem Material bestehen und ein ausreichendes Volumen haben.
10. Türen und Fenster, die zu der Anlage führen, sollten isoliert sein, um jegliche Kontamination von außen zu verhindern.
11. In den Reinigungsräumen ist für eine ausreichende Belüftung zu sorgen.
12. Wasser und Wasserdampf, die direkt mit den Produkten in Berührung kommen, sollten eine trinkbare Qualität haben.
13. Rohrleitungen, Ventile und Armaturen, die für flüssige Stoffe verwendet werden: Für diese Abschnitte sollten entweder "Vor-Ort-Reinigungsprogramme" eingeführt oder Systeme verwendet werden, die eine einfache Demontage und Montage ermöglichen.
14. Alle fest verlegten Rohre sollten isoliert werden, um Kondensation zu verhindern.
15. Die Bereiche, in denen eine Reinigung erforderlich ist, müssen mit einem Abwassersystem ausgestattet sein.
16. Das Gefälle sollte so ausgelegt sein, dass Wasseransammlungen auf der Oberfläche vermieden werden und ablaufen können.
17. Illumination lamps should be protected as to prevent falling and breaking.
18. Power cables should be stabilized (their contact with the ground should be prevented)
19. Machine's electrical components should be closed to prevent dust formation. Water should be prevented from entering electrical panels.
20. Machine parts such as fan, motor should be accessibly mounted.
21. Motor and other auxiliary equipment should be placed not to touch the floor.

## Produktbeschreibung

Der Spiralmischer ist eine Maschine, die das in die Schüssel gegebene Mehl und Wasser homogen vermischt und in der gewünschten Zeitspanne knetet.

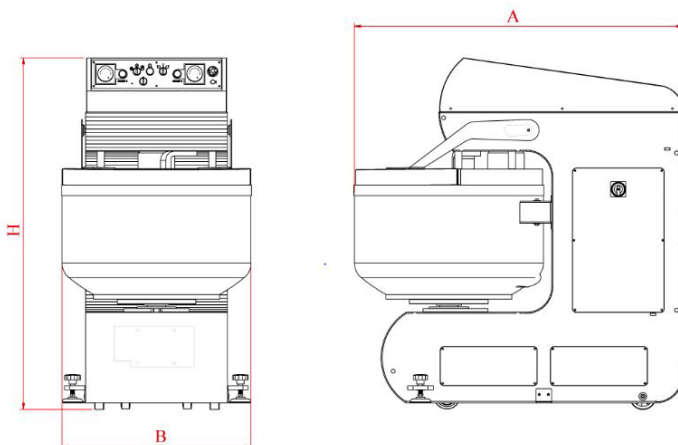
## Arbeitsweise des Produkts

Spiralknetter sind die Maschinen der Gruppe der Teigzubereitung. Das aus dem Sieb kommende Mehl wird in die Kneteschüssel gegeben. In die Schüssel wird Wasser gegeben, das entsprechend der Mehlspezialität abgemessen wird. Das Mehl wird in der gewünschten Qualität geknetet, indem die Knetdauer am Bedienfeld der Maschine eingestellt wird.

## Technische Daten

	STKMMK40	STKMMK100	STKMMK200	STKMMK250
Mehlkapazität (kg)	25	62,5	125	150
Teigkapazität (kg)	40	100	200	250
Gewicht der Maschine (kg)	350	550	830	1150
Schüsselabmessungen (ø x h)	50x30	70x41	90x47	100x47
Motorleistung der Spirale (kW)	1,5 / 3	3,5 / 5,5	5,5 / 8	7,5 / 11
Motorleistung der Schüssel (kW)	0,55	0,55	1,5	1,5
Schüsselvolumen	70	157	298	368
Elektrischer Anschluss	380V/50-60 hz/ 3 Phasen	380V/50-60 hz/ 3 Phasen	380V/50-60 hz/ 3 Phasen	380V/50-60 hz/ 3 Phasen

## Product Dimensions



(Abb. 1)

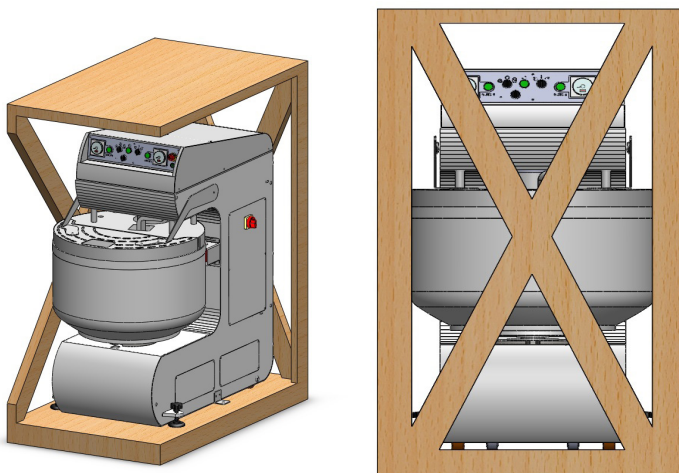
MODELL	A	B	H
STKMMK40	1010 mm	530 mm	1115 mm
STKMMK100	1255 mm	725 mm	1335 mm
STKMMK200	1530 mm	930 mm	1425 mm
STKMMK250	1650 mm	1030 mm	1535 mm

## INBETRIEBNAHME

- Die Installation erfolgt durch das Personal des Herstellers oder durch vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Der Hersteller haftet nicht für Fehler, die während der Installation durch nicht autorisiertes Personal verursacht werden.
- Der Hersteller kann nicht für den Standort und die technische und rechtliche Eignung der Maschine verantwortlich gemacht werden.
- Alle Arbeiten müssen nach den Anweisungen einer befugten Person durchgeführt werden.
- Die Bediener und die ihnen unterstellten Personen müssen eine dem Betrieb entsprechende Schutzkleidung tragen.

### Auspacken der Maschine

- Untersuchen Sie das Gerät vor dem Auspacken auf Transportschäden. Prüfen Sie, ob alle in den Frachtpapieren aufgeführten Teile vorhanden sind. Falls Teile fehlen, muss der Hersteller innerhalb von 24 Stunden informiert werden.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in Übereinstimmung mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen, wenn die Maschine vollständig installiert ist.
- Bewahren Sie die zum Anheben der Maschine verwendeten Materialien an einem geeigneten Ort für die spätere Verwendung auf. (Abbildung 2)



(Abb. 2)

## Verladungsweise

Die Maschine kann wie unten angegeben versandt werden:

- Vollständig montiert;
- Teilweise montiert;
- Nicht vollständig montiert; die Teile werden auf der Palette oder optional auf einer Holzkonstruktion gestapelt.

Das Fahrzeug, mit dem der Transport durchgeführt wird, muss über die erforderliche Tragfähigkeit verfügen. (Siehe Tabelle mit den technischen Daten der Maschine.).

Die zum Anheben der Maschine verwendete Hebevorrichtung muss über eine ausreichende Hubkapazität und Gabellänge verfügen.

## Produkt Transport

Spiralmischer lassen sich dank ihrer Räder leicht in alle Richtungen bewegen. Die Maschine wird auf einer Holzpalette oder in einer Holzkiste an den Kunden geliefert.

- GGM Gastro ist nicht verantwortlich für Fehlfunktionen, die während des Transports auftreten können.



(Abb. 3)

Die Verpackungsstruktur des Produkts wird gemäß den weltweiten und europäischen Normen hergestellt. Es wird für den Versand vorbereitet, indem es in mit Nylon verpackte Kisten gelegt wird und durch Komprimierung mit Nylon und Luftpolsterfolie den Angaben entsprechend verpackt wird.

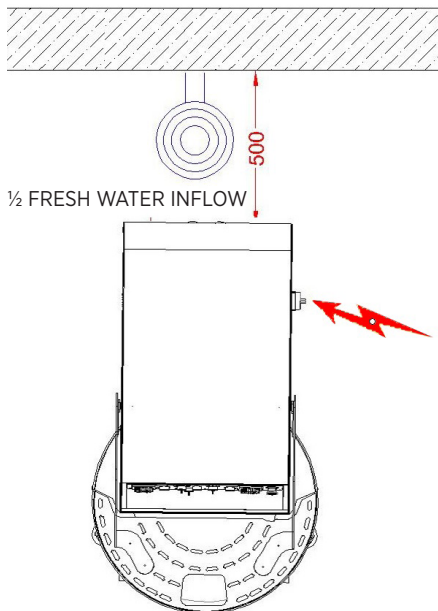


**ÜBERNEHMEN SIE KEIN PRODUKT MIT BESCHÄDIGTER VERPACKUNG, BESCHÄDIGTEM GEHÄUSE ODER PRODUKTE DIE ZERKRATZT ODER ZERDRÜCKT SIND. INFORMIEREN SIE AUSSERDEM DEN HERSTELLER SOFORT ÜBER DIESE SITUATION, INDEM SIE EIN FOTO UND EINE KURZE NOTIZ MACHEN.**

## PRODUKT AUFBAU

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
2. Stellen Sie die erforderliche elektrische Spannung her.
3. Prüfen Sie die Spannung der oberen Riemenscheibengruppe.
4. Prüfen Sie die Dehnung der unteren Riemenscheibengruppe.
5. Verhindern Sie die Bewegung der Maschine während des Betriebs mit Hilfe von Stabilisierungskeilen.

### Produkt Stabilisierung

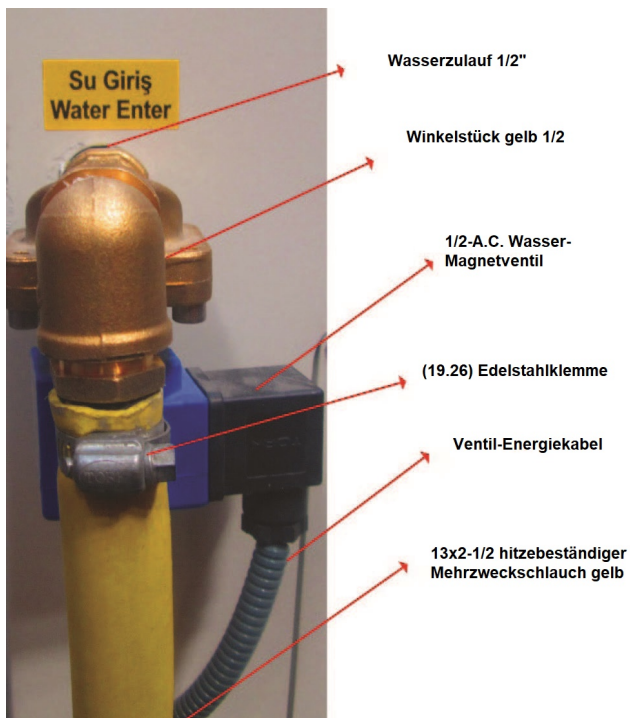


DER ABSTAND ZWISCHEN DER MASCHINE UND DER WAND MUSS MINDESTENS 500 MM BETRAGEN (Abbildung 4).

DER KW-WERT DER MASCHINE BETRÄGT  
 5 KW FÜR STKMMK40.  
 FÜR STKMMK100 SIND ES 6 KW.  
 FÜR STKMMK200 SIND ES 10 KW.  
 FÜR STKMMK250 SIND ES 14 KW.

WASSERZULAUF BODENFREIHEIT DER MASCHINE IST  
 950 MM FÜR STKMMK40  
 1020 MM FÜR STKMMK100  
 1050 MM FÜR STKMMK200  
 1150 MM FÜR STKMMK250

## Wasser-Installation



(Figure 5)

## Elektrische Installation

Elektrische Anlagen, die nach den weltweiten und europäischen Normen hergestellt werden, erhöhen den Wert Ihrer Maschine und geben Ihnen und Ihren Mitarbeitern Sicherheit. Die verwendeten elektronischen Systeme wurden entwickelt, um Ihre Arbeit zu erleichtern. Mit den technologischen Möglichkeiten wird eine einfache und bequeme Nutzung angestrebt.

Bei elektrischen/elektronischen Problemen sollte die Wartung und/oder Reparatur nur von autorisierten Personen durchgeführt werden, um dauerhafte Schäden zu vermeiden, die durch Eingriffe in das System durch Unbefugte entstehen können.

## Vorschriften:

- Der Kunde ist für den elektrischen Anschluss verantwortlich. Außerdem muss der Kunde den elektrischen Anschluss gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften vornehmen.
- Der Kunde ist nicht nur für den Schutz des Stromnetzes und seiner Leitungen verantwortlich, sondern auch für ein stabiles und effektives Erdungssystem.
- Die für den Anschluss der Stromleitung an das Stromnetz verwendeten Kabel müssen zugelassen (geprüft) und für den Betrieb der installierten Maschine geeignet sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist, bevor Sie den Stromanschluss vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kabel an einem sicheren Ort verlegt sind und dass keine Unfallgefahr besteht.
- Die Klemmen sollten so stabilisiert werden, dass sie sich nicht gegenseitig beeinflussen und die Teile im Inneren nicht beschädigen.
- In der Nähe des Bedieners sollte ein Unterbrecher oder Schutzschalter vorhanden sein.
- Alle Kabel, die das Paneel mit seinen Elementen verbinden, sind hitzebeständig.
- Die Belüftung der Elektrokabine ist wichtig. Die Lufttemperatur kann bis zu einem Grad ansteigen, der die Teile beschädigt.

## Elektrischer Anschluss entsprechend den Maschinen;

STKMMK40	3 x 16 A SICHERUNG 1 STÜCK ERFORDERLICH BETRIEBEN MIT 3 PHASEN (380 V/ 50 Hz), DIE MITTLERE STROMAUFNAHME IST 11 A 5 x 2,5 ANTIGRON-KABEL ERFORDERLICH, DIE KABELGRÖSSEN KÖNNEN JE NACH ENTFERNUNG UNTERSCHIEDLICH SEIN. h: 780 mm von der Stelle, an der das ½"-Frischwasserventil endet
STKMMK100	3 x 25-A-SICHERUNG 1 STÜCK ERFORDERLICH BETRIEBEN MIT 3 PHASEN (380 V/ 50 Hz), DIE MITTLERE STROMAUFNAHME IST 13 A 5 x 2,5 ANTIGRON-KABEL ERFORDERLICH, DIE KABELGRÖSSEN KÖNNEN JE NACH ENTFERNUNG UNTERSCHIEDLICH SEIN. h: 970 mm von der Stelle, an der das ½"-Frischwasserventil endet
STKMMK200	3 x 25-A-SICHERUNG 1 STÜCK ERFORDERLICH BETRIEBEN MIT 3 PHASEN (380 V/ 50 Hz), MITTELWERT DES ENTNOMMENEN STROMS 16 A 5 x 4 ANTIGRON-KABEL ERFORDERLICH, DIE KABELGRÖSSEN KÖNNEN JE NACH ENTFERNUNG UNTERSCHIEDLICH SEIN. h: 1050 mm von der Stelle, an der das ½"-Frischwasserventil endet
STKMMK250	3 x 25 A SICHERUNG 1 EA ERFORDERLICH BETRIEBEN MIT 3 PHASEN (380 V/ 50 Hz), DIE MITTLERE STROMAUFNAHME IST 23 A 5 x 6 ANTIGRON-KABEL ERFORDERLICH, DIE KABELGRÖSSEN KÖNNEN JE NACH ENTFERNUNG UNTERSCHIEDLICH SEIN. h: 1150 mm von der Stelle, an der das ½"-Frischwasserventil endet

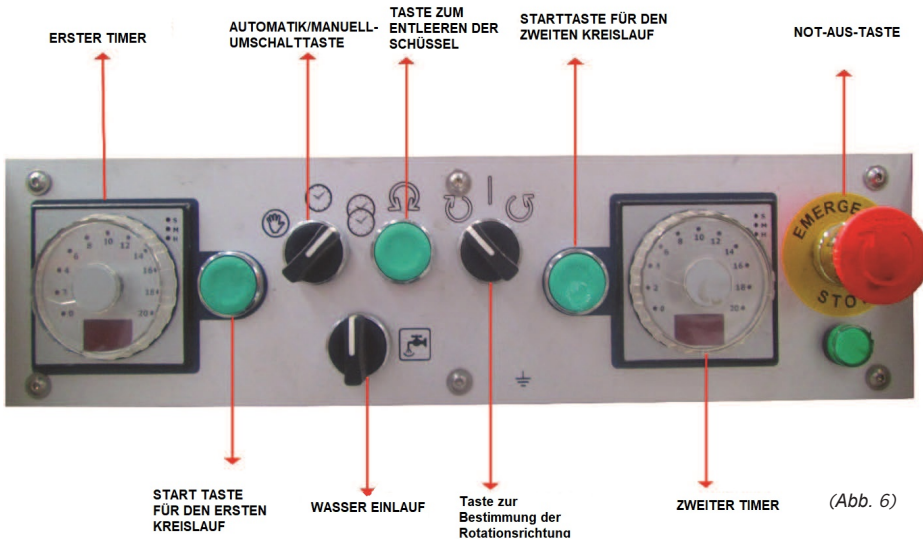


## FERNSTEUERUNGSELEMENTE

Die Fernbedienungselemente sind in der Abbildung dargestellt. Informationen zu den Fernbedienungselementen finden Sie unten.

### Verwendung des Bedienfelds

In der folgenden Abbildung ist das Bedienfeld des STKMMK40-100-200-250 dargestellt. (Abbildung 6)



### Not-Aus-Schalter

Der Notausschalter wird verwendet, wenn eine Funktionsstörung oder eine Notsituation auftritt. Die Aufgabe der Taste ist es, alle Arbeitsfunktionen zu stoppen und die Steuerenergie des elektrischen Gerätes abzuschalten.

### Low-Speed Taste

Die Aufgabe der Taste ist es, den Knetvorgang zu starten, wenn sie sich in der Position "Selective Switch Auto" befindet.

### High-Speed-Taste

Diese Taste wird verwendet, um den Knetvorgang von niedriger auf hohe Geschwindigkeit umzuschalten.

### Timer-1

Sie dient zur Einstellung der Dauer des Knetens bei niedriger Geschwindigkeit. Die weiße Anzeige zeigt die eingestellte Dauer an, die orangefarbene Anzeige zeigt die verbleibende Dauer an. Der Timer wird werksseitig schrittweise eingestellt und verfügt über die Optionen Sekunde, Minute und Stunde.

### Timer-2

Sie dient zur Einstellung der Dauer des Knetens bei hoher Geschwindigkeit. Die weiße Anzeige zeigt die eingestellte Dauer an, die orangefarbene Anzeige zeigt die verbleibende Dauer an. Der Timer wird werksseitig schrittweise eingestellt und verfügt über die Optionen Sekunde, Minute und Stunde.

### **Umschalttaste Automatik/Manuell**

Dies dient dazu, die Betriebsoptionen der Teigknetmaschine als manuell oder automatisch einzustellen.

### **Taste zur Bestimmung der Rotationsrichtung**

Dies wird verwendet, um die Schüssel im oder gegen den Uhrzeigersinn zu drehen.

### **Schüsselentleerungstaste**

Nach Beendigung des Knetvorgangs wird der in der Schüssel verbliebene Teig gesammelt.

Führen Sie die unten aufgeführten Schritte aus, um den ersten Arbeitsgang durchzuführen.

1. Stellen Sie den Hauptschalter von Position "0" auf Position "I".
2. Schalten Sie die Maschine in die automatische Betriebsposition.
3. Füllen Sie Mehl und Wasser in der richtigen Menge für die im Abschnitt "Technische Daten" angegebene Leistung ein.
4. Bestimmen Sie die Betriebsdauer für niedrige und hohe Geschwindigkeit mit Hilfe der Timer für niedrige und hohe Geschwindigkeit.
5. Starten Sie den Knetvorgang durch Drücken der Taste für niedrige Geschwindigkeit.
6. Die Maschine schaltet nach Ablauf der Betriebsdauer bei niedriger Geschwindigkeit automatisch auf hohe Geschwindigkeit um und beendet den Knetvorgang nach Ablauf der eingestellten Zeit.

### **Wichtiger Hinweis**

- Halten Sie Ihre Hand nicht zwischen den Maschinenkörper und die rotierende Schüssel, während die Maschine läuft.
- Bei der Berechnung der Motorleistung der Maschine wurde ein Wasseranteil von 55-60 % der Gesamtmenge der Mehlmenge angenommen.
- Wenn Sie mit einem geringeren Wasseranteil arbeiten, verringern Sie die zu knetende Teigmenge in angemessenem Umfang.

### **TEIGKNETVORGANG**

1. Mehl und Wasser in einer zu knetenden Menge in die Schüssel geben.
2. Nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen am Bedienfeld der Maschine vor.
3. Nehmen Sie die Maschine in Betrieb.
4. Nach Beendigung der eingestellten Dauer den Teig in der Schüssel entleeren, indem Sie die Schüssel öffnen.

## **HINWEISE ZUR PRODUKT VERWENDUNG**

1. Wenn sich die Schüsselklappe während des Betriebs öffnet, stoppt die Maschine automatisch.
2. Wenn sich die Maschine durch Schütteln bewegt, überprüfen Sie die Stabilisierungskeile.
3. Wenn ein Ungleichgewicht in der Schüssel auftritt, schließen Sie den Spalt zwischen Riemenscheibe und Schüssel, indem Sie die Schrauben oder die beidseitigen Trommeleinstellscheiben lockern.
4. Wenn sich die Riemen lockern, sorgen Sie für Spannung, indem Sie unten und oben Spannmuttern anbringen.

## PERSÖNLICHE-SCHUTZAUSRÜSTUNG



Der Bediener muss beim Entleeren des Behälters Handschuhe tragen.



Dieses Symbol bedeutet, dass der Ofen möglicherweise eine Spannungsversorgung innerhalb der Schalttafel hat. Vor dem Öffnen des Schaltschranks muss die Stromzufuhr über den Hauptschalter oder durch direktes Herausziehen der Steckdose aus dem Stecker unterbrochen werden (für Wartungspersonal).



Während die Maschine in Betrieb ist, darf nicht hineingegriffen werden. Der Bediener darf keine schlabbrige Kleidung und Krawatte tragen. Er/Sie muss eine Schutzhaube tragen.

- Entfernen oder beschädigen Sie keine Warnzeichen.
- Beschädigte und unleserliche Warnschilder sind zwingend zu ersetzen. Für neue Warnschilder wenden Sie sich bitte an den Hersteller.
- Der Hersteller haftet nicht für Arbeitsunfälle oder Schäden an der Maschine, die durch Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnschilder oder durch das Entfernen dieser Schilder von der Maschine entstehen.

## HINWEISE FÜR EINE LANGE LEBENSDAUER DES PRODUKTS

- Reinigen Sie das Innere der Schüssel, die Spirale und das Messer am Ende jeder Arbeit. Verwenden Sie während des Reinigungsvorgangs keine Metallschaber.
- Reinigen Sie die äußeren Teile der Maschine.
- Schmieren Sie regelmäßig die Lager am Boden und am Deckel.
- Tauschen Sie die Trommelstellscheiben aus, wenn sie abgenutzt sind.
- Überprüfen Sie das Riemenscheibensystem regelmäßig und tauschen Sie die alten Riemenscheiben aus.

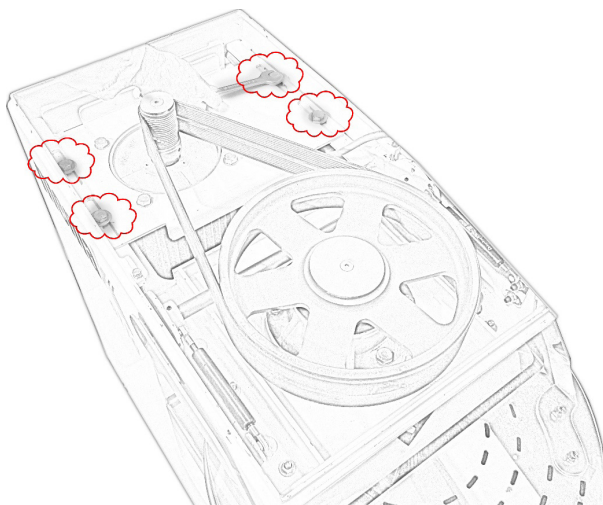
## ACHTUNG

Zum Schutz von Leben, Gesundheit und Umwelt befinden sich an den erforderlichen Stellen der Maschine Warnschilder. Diese Warnhinweise müssen beachtet werden und dürfen nicht entfernt werden.

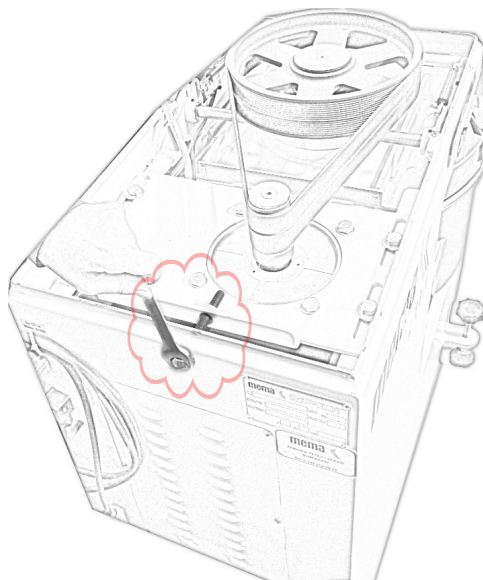
Die Warnschilder der Maschine sind unten abgebildet.

## AUFBAU UND WARTUNG

### Dehnung zur Einstellung des Riemensystems



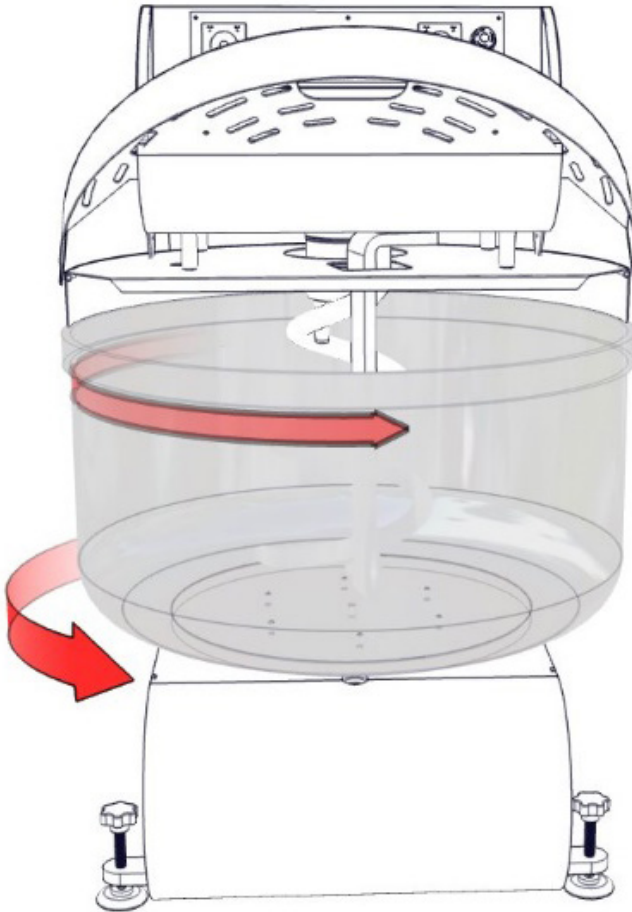
(Abb. 7)



(Abb. 8)

Um die Keilriemen zu spannen, lösen Sie die im Kreis dargestellten Schrauben und ziehen Sie anschließend die mit der Schraube verbundene Plattform in Pfeilrichtung, während Sie die im Kreis dargestellte Schraube lockern. Fahren Sie mit dem Ziehen fort, bis die Riemen gestreckt sind. Wenn die Riemen gedehnt sind, ziehen Sie die in Abbildung 10 gezeigten Schrauben an. Nach dem Anziehen der Schrauben ist der Spannvorgang abgeschlossen. (Abbildung 7 und Abbildung 8)

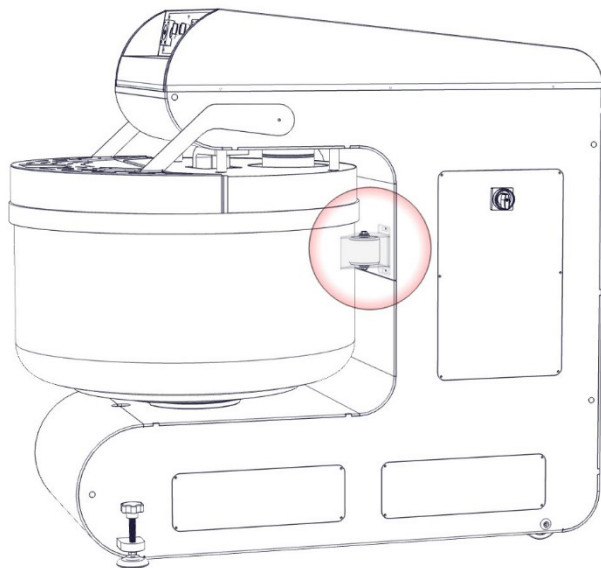
## Drehrichtung des Geräts



(Abb. 9)

Die Drehrichtung der Schale und der Spirale ist in der gezeigten Richtung (im Uhrzeigersinn).  
(Abbildung 9)

## Balance Rad



(Abb. 10)

Das Balance Rad der Schüssel sollte täglich gereinigt werden, und es sollte kein Mehl oder Staub um sie herum sein.

(Abbildung 10)

### **Reinigung und Reparatur die der Käufer selber ausführen kann.**

Für einen effizienten Betrieb der Spiralmaschine wird empfohlen, die Wartungsanweisungen zu befolgen. Die tägliche Wartung der Maschine sollte vom Benutzer am Ende der Arbeit durchgeführt werden.

### **Tägliche Reinigung**

Nach dem Gebrauch sollten die Schüssel, die Spirale und das Messer mit einem Kunststoffschaber gut gereinigt werden. Das Abwischen sollte mit einem feuchten Tuch erfolgen. Es darf kein Druckwasser verwendet werden.

### **Regelmäßige Wartung und Reparatur durch einen autorisierten Service**

Die periodische Wartung der Spiralknetmaschine sollte nur von einem autorisierten Service durchgeführt werden. Unsere Firma haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe von nicht autorisierten Personen an der Maschine entstehen.

### **Zahnriemen und Keilriemen Einstellung**

Kontrollieren Sie den Zahnriemen und die Keilriemen alle 4 Monate.

Entfernen Sie den Zahnriemen, wenn er abgenutzt ist.

Wenn einer der Keilriemen erodiert ist, entfernen Sie ihn zusammen mit allen Keilriemen an derselben Riemenscheibe gleichzeitig. Überprüfen Sie die Spannungen der Riemenscheiben. Die Riemenscheiben sollten sich bei durchschnittlichem Druck mit einem Finger höchstens 15 mm durchbiegen lassen.

## FEHLERDIAGNOSE

FEHLER	GRUND	LÖSUNG
Ausfall des Gate-Schalters	Es bewegt sich aus seinem Lager raus	Die Schalterstellung wird durch Abnehmen des Deckels eingestellt.
	Wenn die Schrauben des Schalters gelockert sind	Die Schrauben werden angezogen.
Thermischer Spiralmotorschutz ist ausgelöst worden	Eine der Phasen kann nicht erreicht werden	Überprüfen Sie es durch einen Anruf beim Service.
Wenn die Teigkapazität und die Zähigkeit des Teigs über dem empfohlenen Wert liegen	Der Motor kann durchgebrannt sein.	Der Motorschutz wird durch Öffnen der Seitenwandklappe überprüft.
Ausfall des Phasenleitungsrelais	Die Phasen können sich aufgrund des Netzes ändern.	Ersetzen Sie zwei der Netzphasen.
	Auf eine der Phasen kann nicht zugegriffen werden.	Messen Sie die Netzphasen, die zur Maschine führen.
	Das Phasenleitungsrelais ist möglicherweise ausgefallen.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Service auf.

# ggm gastro

INTERNATIONAL

## Öffnungszeiten

### Montag bis Freitag

08:30 - 17:30 Uhr  
[info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)

### Anschrift

GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D- 48607 Ochtrup

### Service & Garantie

Tel: +49 (0) 2553 722 03 00  
[technik@ggmgastr.com](mailto:technik@ggmgastr.com)