

TECHNISCHE DATEN

Fleischmischer



Artikelnummer:

FMBG50



INHALT

ÜBERUNS.....3

KAPITEL 1.....4

 1.1 Name des Geräts.....5

 1.2 Beschreibung des Geräts5

 1.3 Artikelnummer5

 1.4 Modelle des Geräts5

 1.5 Technische Daten des Geräts.....5

 1.6 Foto des Geräts.....6

KAPITEL 2.....7

 2.1 Technische Zeichnungen8

 2.2 Elektrische Schaltpläne9

KAPITEL 3.....11

 3.1 Risikoanalyse12

KAPITEL 4.....15

 4.1 Liste der Sicherheitsausrüstung16

KAPITEL 5.....17

 5.1 Benutzerhandbuch.....18



Über UNS

Seit mehr als 15 Jahren versorgen wir nun schon die Großgastronomie mit professionellem Equipment.

Wir sind ein deutsches Unternehmen, das durch stetigen Fortschritt glänzt und inzwischen sogar europäischer Marktführer für Gastronomieausstattung und Küchenzubehör ist.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, das Angebot und den Service zu optimieren und immer mehr Gastronomen zu erreichen.

An aktuell 18 internationalen Standorten ist GGM Gastro für die Kunden persönlich zu erreichen und steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Telefon : +49 (0) 2553 7220 0

WhatsApp : +49 (0) 151 7220 1000

E-Mail : info@gmgastro.com

Web Adresse : www.gmgastro.com

Adresse : GGM Gastro International GmbH

Weinerpark 16

D- 48607 Ochtrup

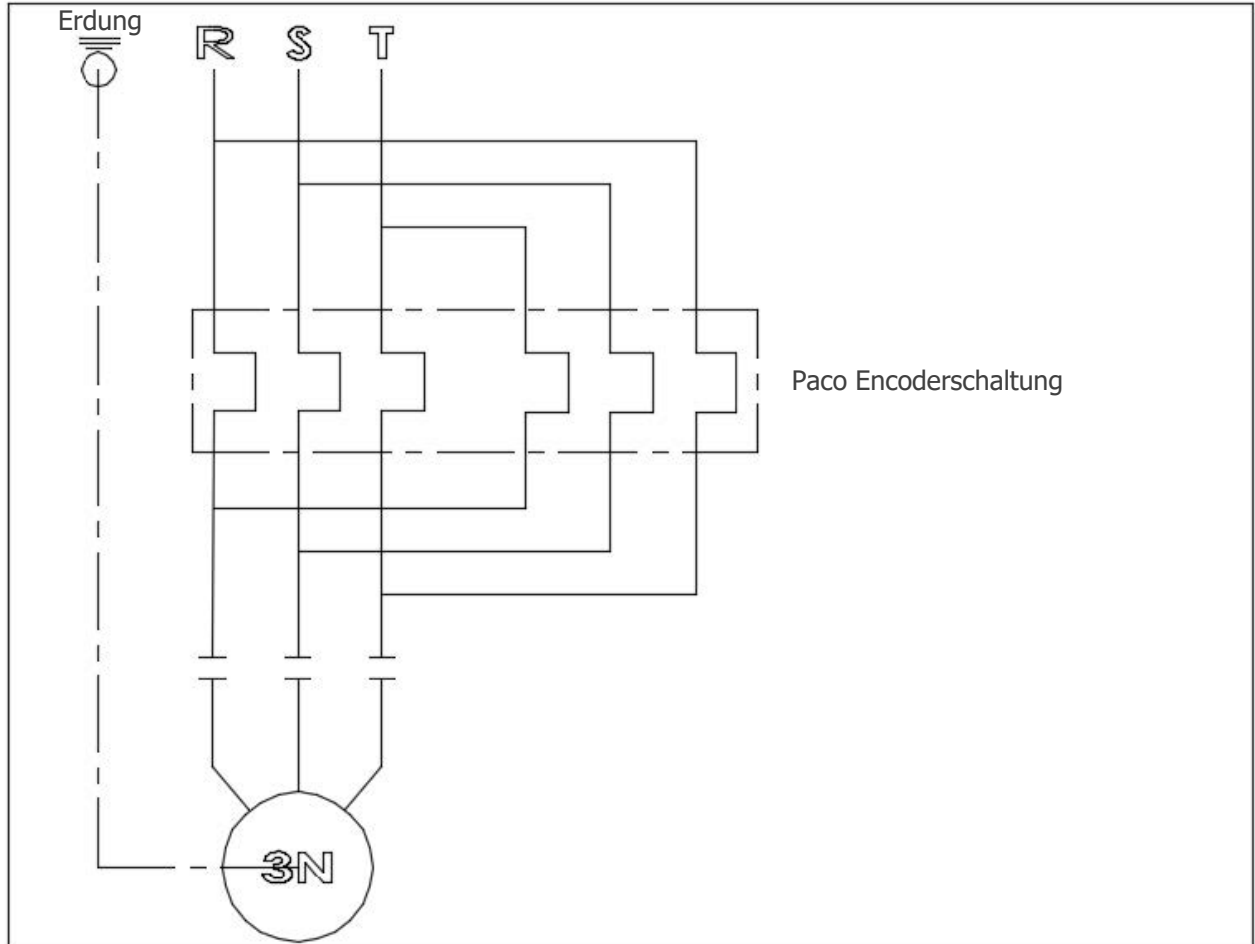
KAPITEL 1

Allgemeine Beschreibung und Eigenschaften der Maschine

KAPITEL 2

Zeichnungen, Schemata, technische Bilder

Drei-Phasen-Stromkreisdiagramm



KAPITEL 3

Risikoanalyse

KAPITEL 4

Sicherheitsausrüstung



5.1 Benutzer Handbuch

Zweck und Anwendungsbereich

Gewährleistung der sicheren Verwendung des Produkts und Erläuterung seiner Wartung.

Verantwortungen

- Der Besitzer des Produkts ist für die Einhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheits- und Betriebsvorschriften verantwortlich.
- Andernfalls liegen die Risiken und Fehlfunktionen, die auftreten können, in der Verantwortung des Produkteigentümers.
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung des Geräts liegt in der Verantwortung des Benutzers.
- Für Mängel, die bei der Konstruktion und Montage auftreten, obwohl alle in diesem Handbuch genannten Bedingungen erfüllt sind, ist der Hersteller verantwortlich.

Informationen zur Installation

- Treffen Sie während des Transports des Geräts die notwendigen Vorkehrungen gegen die Gefahren des Herunterfallens und Umkippens.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammaren und explosiven Materialien und verwenden Sie das Gerät nicht in solch einer Position.
- Bewahren Sie während der Arbeit keine brennbaren oder explosiven Materialien in der Nähe des Geräts auf.
- Wählen Sie einen geeigneten Ort für die Installation, an dem Sie die regelmäßige Wartung des Geräts leicht durchführen können.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die von Ihnen verwendete Steckdose geerdet ist.
- Reinigen Sie den Kessel und den Mischer vor der ersten Inbetriebnahme mit heißem Wasser und trocknen Sie sie ab.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Mischen von Fleisch.
- Stecken Sie Ihre Hand nicht in den Kessel, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Bedienfeld darf nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen und sollte nicht gereinigt werden.
- Füllen Sie nicht zu viel Material in den Kessel des Geräts. Andernfalls können Sie den Motor beschädigen.

Bedienungshinweise

- Die obere Abdeckung der Maschine wird geöffnet und die zu mischenden Produkte werden hineingelegt.
- Die Abdeckung der Maschine ist geschlossen.
- Die Notabschalttaste wird nach rechts gedreht und freigegeben.
- Der Mischvorgang wird gestartet, indem der Schalter an der Maschine auf die Position 1 gestellt wird.
- Da es sich um ein manuelles Gerät handelt, sollte das Mischen durch Drehen des Schalters in die rechte und linke Richtung (5 Min. rechts / 5 Min. links) erfolgen, um eine homogene Mischung zu gewährleisten.
- Nach Beendigung des Mischvorgangs wird die Tür der Maschine geöffnet und das Produkt durch Drücken der Starttaste entleert, nachdem der Kessel durch Ziehen des Kipphebels auf der linken Seite nach vorne gekippt wurde.
- Die Reinigung des Kessels sollte mit heißem Wasser nach Abschluss des Vorgangs erfolgen.



Regelmäßige Wartung

- Achten Sie beim Reinigen Ihrer Maschine darauf, dass der Stecker nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Reinigen Sie Ihr Gerät nach jedem Einsatz.
- Trocknen Sie Ihr Gerät ab, nachdem Sie es mit einem feuchten Tuch abgewischt haben.
- Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile während des Gebrauchs und der Reinigung nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Die regelmäßige Reinigung der Maschine sollte täglich erfolgen.
- Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte an unseren technischen Dienst. Eingriffe in die Maschine sind zu unterlassen.