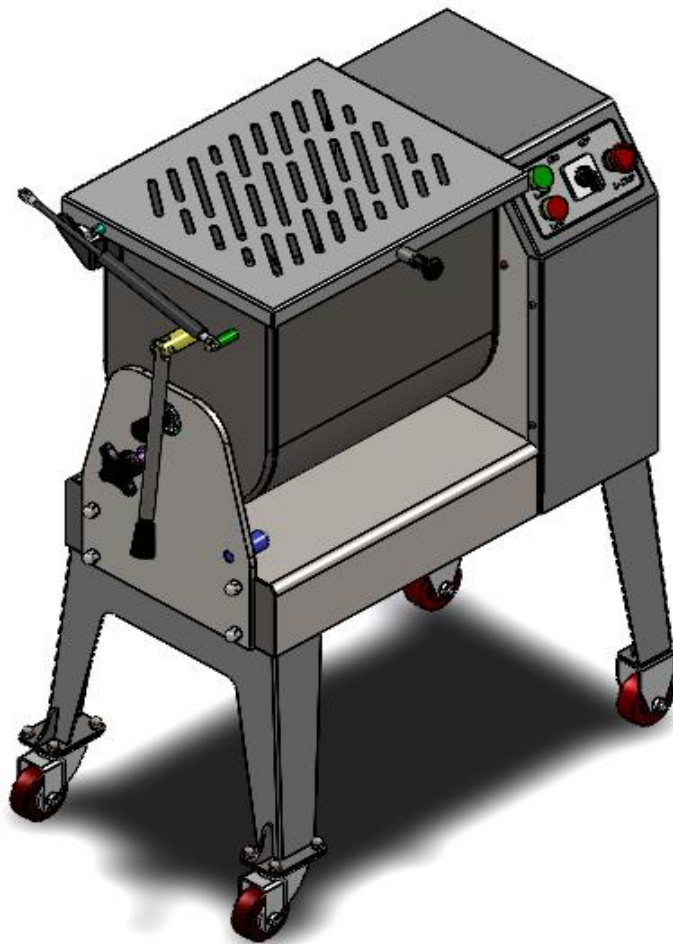


# ggmgastro

## BETRIEBSANLEITUNG STOPFMASCHINE FMH40



### **DEUTSCHE VERSION BENUTZERHANDBUCH**

Bitte lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch, da sich die Parameter ohne vorherige Ankündigung ändern können!

## VERZEICHNIS

### I. TECHNISCHE DATEN

#### 1.1 ANWENDUNGSBEREICH

#### 1.2 TECHNISCHE PARAMETER

#### 1.3 FUNKTIONSPRINZIP

#### 1.4 HAUPTSTRUKTUR

### II. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG III.

#### UMGEBUNG

#### 3.1 VERPACKEN

#### 3.2 REINIGEN

#### 3.3 SCHNEIDEN

### IV. INSTALLATION

#### 4.1 AUSPACKEN

#### 4.2 PLATZIERUNG

### V. ANSCHLUSS

#### 5.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

#### 5.2 ANFORDERUNGEN AN DIE VERWENDUNG VON KABELN

#### 5.3 STROMKREISUNTERBRECHER

#### 5.4 POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN UND ERDUNGSLEITUNG

### VI. RICHTSCHRIFT FÜR DIE VERWENDUNG

#### 6.1 VOREINSTELLUNG

#### 6.2 KONTROLLSCHALTER

#### 6.3 IN BETRIEBNAHME

#### 6.4 AUFBEWAHRUNG NACH GEBRAUCH

### VII .REINIGUNG UND WARTUNG

#### 7.1 ÄUSSERER TEIL

#### 7.2 INNENTEIL VIII .WARTUNG

#### 8.1 LEITFADEN ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG 8.2

#### WARTUNGSPLAN

### IX. ZUBEHÖR

#### 9.1 SCHALTPLAN

#### 9.2 PACKLISTE

## EINLEITUNG

In diesem Handbuch werden die Merkmale und die Ausstattung des Produkts so umfassend wie möglich beschrieben, aber nicht alle Funktionen sind standardmäßig vorhanden.

Sollte dieses Handbuch Auslassungen oder Fehler enthalten, bitten wir Sie, diese zu verstehen und zu korrigieren. Wir werden sie überarbeiten und weiter verbessern.

## TECHNISCHE ANGABEN

### 1.1 ANWENDUNGSBEREICH

Dieses Gerät wird hauptsächlich im Bereich der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt. Es verarbeitet schnell und effektiv alle Arten von Gemüse wie Wurzeln, Stängel und Blätter zu Gemüsefüllungen, und verarbeitet Fleisch und Zubehör zu Fleischfüllungen. Er kann auch alle Arten von Füllungen gleichmäßig rühren. Sie ist die ideale Ausrüstung für die Teigwarenindustrie zur Herstellung von Füllungen und Knödeln, und sie ist auch die beste Wahl für die Futtermittelverarbeitungsindustrie.

Die Maschine kann zum Mischen von Füllungen, losen und sämigen Materialien verwendet werden. Der fächerförmige Mischer, der die Viskosität, die Flexibilität und die Eigenschaften der Füllung erhöht, wirkt gleichzeitig auch als Weichmacher für die Füllung. Im Vergleich zu ähnlichen Produkten in China kann er die Arbeitseffizienz erheblich verbessern und ist ein wichtiges Verfahren für die Lebensmittelproduktion. Das Produkt ist reversibel und kann die Anforderungen verschiedener Mischprozesse erfüllen. Die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, und die äußeren Teile sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und entsprechen den Anforderungen der Lebensmittelhygiene.

Weit verbreitet in Hotels, Lebensmittelverarbeitungsbetrieben, Schulrestaurants und anderen Orten.

### 1.2 TECHNISCHE PARAMETER

Einsatzumgebung:  $-5^{\circ}\text{C} \sim +40^{\circ}\text{C}$  ;

Stromquelle: 230V□, 50Hz□

Geräuschpegel:  $\leq 70\text{dB(A)}$ .

relative Luftfeuchtigkeit:  $< 85\%$  ;

Modell	Leistung (W)	Rührgeschwindigkeit (r/min)	Wirkungsgrad (kg/h)	Form Größe (mm) L×B×H
FMH40	900	26.5	64	850X647X988

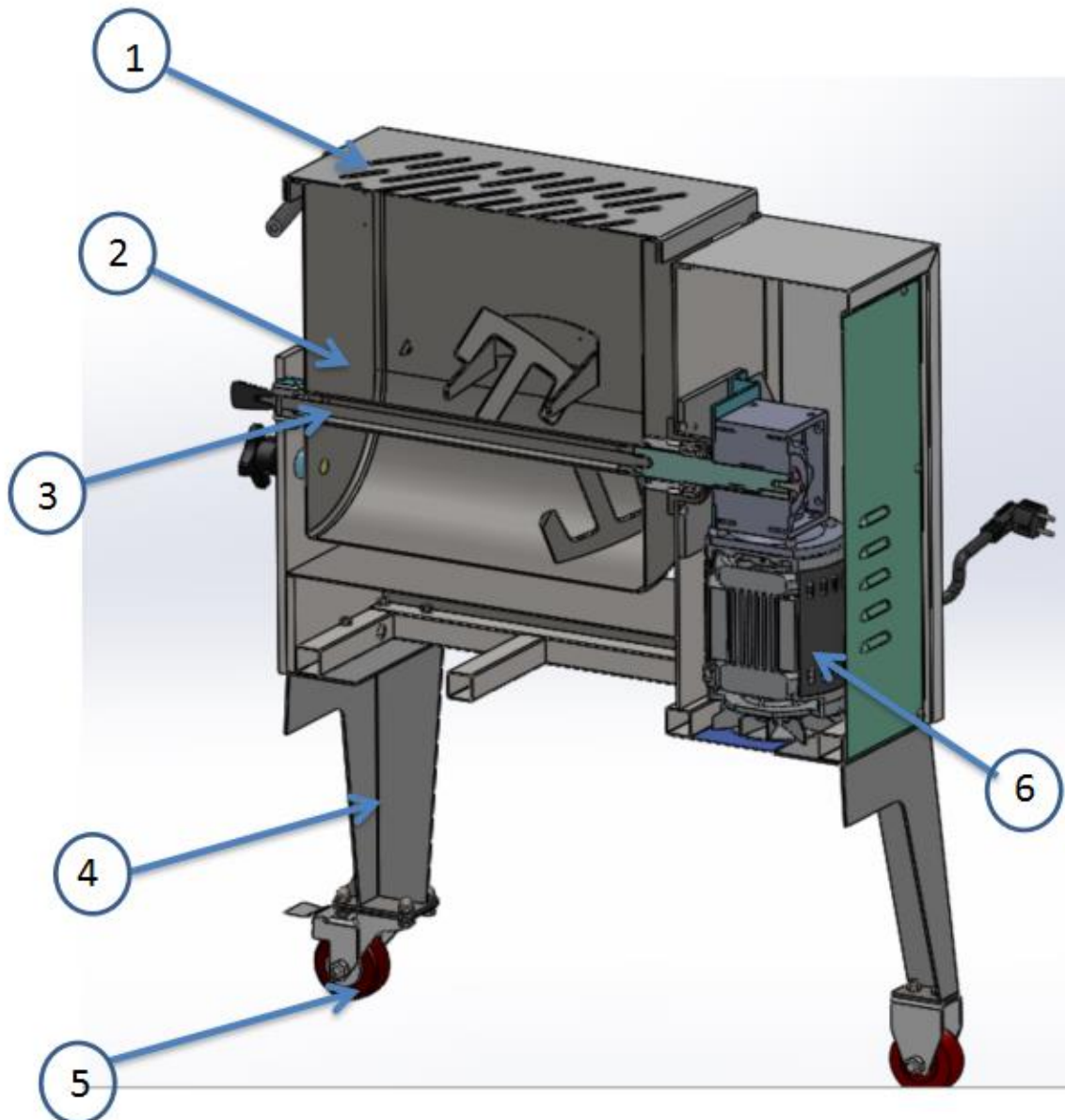
### 1.3 FUNKTIONSPRINZIP

Wenn die Maschine in Betrieb ist, schließt man die Deckelkombination und gibt verschiedene Zutaten wie Wurzeln, Stängel, Blattgemüse oder Fleisch in die Füllung. Zwischen der rotierenden Welle und den daran befestigten Messern bildet sich ein Winkel von etwa 45 Grad. Durch die Drehung der Welle wird die innere Füllung vorwärts und rückwärts bewegt. Die Schaufeln an beiden Enden, die im rechten Winkel zum Ende der Innenwand stehen, rühren die Füllung am anderen Ende des Schlitzes um und befördern sie dann in die Mitte.

#### 1.4 HAUPTSTRUKTUR

Diese Maschine besteht hauptsächlich aus einer Deckelkombination:

1. Füllwanneinheit,
2. Mischer-Kombination
3. Rahmen
4. Schneckengetriebe
5. und andere Hauptkomponenten (wie in Abbildung 1 gezeigt),
6. Motor



## II Allgemeine Beschreibung



- ◆ Lesen Sie die Installationsanleitung vor der Installation sorgfältig durch.



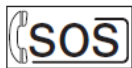
- ◆ Bitte bewahren Sie die Installationsanleitung zur späteren Verwendung auf.



- ◆ Brandverhütung - Bitte stellen Sie sicher, dass sich keine brennbaren und entflammaren Gegenstände in der Nähe des elektrischen Geräts befinden und halten Sie es von brennbaren Gegenständen fern.



- Installation des Geräts - Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem belüfteten Bereich installiert wird, um eine Gefährdung durch ein nicht entzündetes Gasgemisch zu vermeiden.
- Mangelnde Belüftung kann zum Erstickten führen. Bitte blockieren Sie nicht das Belüftungssystem um das elektrische Gerät herum und auch nicht die Lüftungsöffnungen oder -kanäle anderer Geräte.



- ◆ Bitte bewahren Sie das Notruftelefon gut sichtbar auf.

- Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Es darf nicht bei anderen Gelegenheiten verwendet werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die über keine normalen sensorischen Fähigkeiten verfügen, intellektuell unzureichend sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Personen müssen vor der Benutzung des Geräts geschult werden, und die Geräte müssen während der Benutzung bewacht werden.

Bei Fehlfunktionen oder schlechtem Betrieb schalten Sie das Elektrogerät aus.

Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte (auch nicht in verdünnter Form), um die Oberfläche des

Geräts zu reinigen, einschließlich Natriumhypochlorit, Salzsäure, Chlorberechnung usw.

Verwenden Sie keine Metallprodukte zur Reinigung von Stahlteilen, einschließlich Stahldrahtbürsten, Reinigungskugeln usw.

Lassen Sie kein Fett zwischen Kunststoffteile fließen.

Achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz, Fett, Lebensmittel oder andere Verunreinigungen auf der Oberfläche des Geräts ablagern.

Sprühen Sie kein Wasser direkt auf die Oberfläche.



- ◆ Die Installation und Wartung muss durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden. !!! Bei Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts nicht gewährleistet werden, und es besteht kein Anspruch auf Garantieleistungen.

## III Umwelt

### 3.1 PAKET

Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können sicher verbrannt und später gelagert werden. Recycelbare Kunststoffe sind gekennzeichnet als:



Polyethylen: Außenverpackung, Tasche für die Bedienungsanleitung, Tasche für das Entlüftungsrohr.



Polypropylen: obere Verpackungsplatte, gebündeltes Band.



Schaumstoffe: Eckenschutz

### 3.2 REINIGEN

Um die Menge der in die Luft abgegebenen gefährlichen Stoffe zu reduzieren, verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts (extern, ggf. intern) zu 90 % biologisch abbaubare Mittel.

### 3.3 REINIGUNG



Unsere Maschinen bestehen zu mehr als 80 % (nach Gewicht) aus wiederverwertbaren Metallen (rostfreier Stahl, Eisen, Aluminium, Zink, Kupfer, usw.).

Schalten Sie die Maschine aus, indem Sie den Strom abschalten und sie isolieren oder in einem geschlossenen Raum aufstellen (falls vorhanden), um zu verhindern, dass jemand darin eingeschlossen wird.

## IV INSTALLATION



Bitte bestätigen Sie, dass Sie die Installations- und Reparaturschritte in diesem Handbuch gelesen haben, bevor Sie das Gerät installieren. Wenn Sie die Installations- und Reparaturschritte nicht ordnungsgemäß durchführen, kann dies zu Schäden an der Maschine sowie zu Gefahren für Personen führen und ist nicht durch die Produktionsgarantie abgedeckt.

### 4.1 AUSPACKEN



Aufgepasst! Überprüfen Sie sofort, ob Transportschäden aufgetreten sind. Achten Sie beim Auspacken darauf, die Maschine nicht zu beschädigen und tragen Sie Schutzkleidung.

Prüfen Sie, ob die zufällig ausgewählten Teile vollständig sind.

Handschuhe

## 4.2 PLATZIERUNG

Achten Sie bei der Handhabung der Maschine darauf, dass Sie andere nicht verletzen.

Lassen Sie ausreichend Platz für den Betrieb, die Wartung und die Belüftung des Geräts.

Es ist verboten, brennbare Gegenstände oder Flüssigkeiten in der Nähe der Maschine zu lagern oder zu verwenden.

Prüfen Sie nach dem Aufstellen, ob eine waagerechte Aufstellung erforderlich ist, denn eine falsche Nivellierung kann zum Ausfall der Maschine führen. )

## V. VERBINDUNG

Die Installation oder Wartung muss von einem zertifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit den Parametern auf dem Typenschild übereinstimmt.



## 5.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor der elektrischen Verkabelung, dass die Nennspannung und -frequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Parametern übereinstimmen.

Der Anschluss des Netzkabels an das Gerät muss von einem Fachmann vorgenommen werden, das verwendete Netzkabel muss eine ausreichende Stromstärke haben, das Installationsnetzkabel muss fest verlegt werden und die Befestigungsschrauben müssen angezogen werden.

Um die Sicherheit des Geräts und die persönliche Sicherheit zu gewährleisten, dürfen der Nullleiter und der Erdungsleiter nicht gemeinsam verwendet werden. Der Erdungsleiter muss zuverlässig geerdet sein.

## 5.2 ANFORDERUNGEN AN DIE VERWENDUNG VON KABELN

Das externe Netzkabel des Geräts muss mit Metall- oder Hartplastikrohren geschützt werden, und die Anschlussöffnung muss durch eine spezielle Kabeldichtung verstärkt werden.

Beim Anschluss des Geräts muss die Stromversorgung gemäß den Schaltplänen auf dem Gerät angeschlossen werden. Bitte prüfen und bestätigen Sie die Angaben auf dem Typenschild des Geräts sorgfältig.

Bei dreiphasiger Stromversorgung ist zwischen Feuerleitung L, Nullleiter N und Erdleiter PE zu unterscheiden.

## 5.3 FEHLERSTROM-SCHUTZSCHALTER


Der Fehlerstromschutzschalter muss vor dem elektrischen Gerät installiert werden. 30mA Leckstrom und eine Auslösezeit von weniger als 0,1s.

Die Stromversorgung des Geräts muss über einen Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Stromstärke an das Stromnetz angeschlossen werden und kann unabhängig davon leicht abgeschaltet werden. Die Erdungsleitung kann zuverlässig geerdet werden und kann nicht durch den Schalter kontrolliert werden.

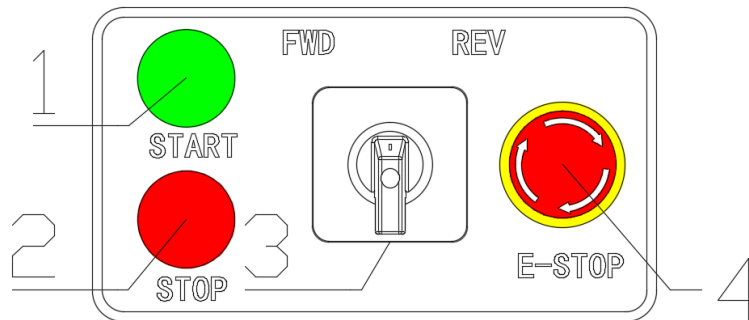
Bei Nichteinhaltung der oben genannten Bedingungen ist die Sicherheit des Geräts nicht gewährleistet und es besteht kein Garantieanspruch.

## 5.4 POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN UND ERDUNGSKABEL

Nullleiter und Erdungsleiter können nicht geteilt werden, um die Sicherheit bei der Nutzung der Geräte und die Sicherheit von Menschenleben zu gewährleisten. Das Erdungskabel ist zuverlässig geerdet.

 Equipotential Identifikator, die gegenseitige Verbindung, die Verwendung von Teilen der Ausrüstung oder System, um das gleiche Potenzial Terminal zu erreichen, ist dies nicht unbedingt eine Erdung Potenzial, wie lokale Verbindung zueinander.

## VI GEBRAUCHSANWEISUNG 6.2 KONTROLLSCHALTER



- 1、START--START- BUTTOM
- 2、STOP—STOP BUTTON
- 3、Umschalttaste (Vorwärts --STOP--REVERSE)
- 4、E-STOP--E-Stop Taste

## 6.3 IN BETRIEB GEHEN

**6.3.1** Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln und Zutaten in den Mixer, achten Sie darauf, dass er nicht zu voll ist und die obere Abdeckung nicht berührt. Großes Gemüse sollte zuerst in kleine Stücke geschnitten werden, geben Sie keine Fremdkörper in den Einfülltopf, sonst wird der Mixer beschädigt.

**6.3.2** Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie die grüne Taste, um die Stromversorgung zu starten.

**6.3.3** Stellen Sie angemessene technische Parameter entsprechend der Verwendung von Rohstoffen ein, eine übermäßige Beladung oder Vermischung wird nicht den gewünschten Prozesseffekt erzielen.

**6.3.4** Drücken Sie nach der Verarbeitung die rote Stopptaste, um das Gerät anzuhalten.

**6.3.5** Wenn die Maschine in Gebrauch ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

**6.3.6** Reinigen Sie die Maschine nach dem Gebrauch. Nach jeder Arbeit sollte die Maschine effektiv gereinigt werden und die Innenseite sollte immer trocken gehalten werden.

Achtung: Jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, muss die Mischtrommel auf Fremdkörper überprüft werden, und das geschnittene Material darf nicht mit harten Fremdkörpern vermischt werden, um eine Beschädigung des Mixers oder andere Ausfälle zu vermeiden.

## 6.4 LAGERUNG NACH GEBRAUCH

Wenn das Produkt einige Zeit nicht benutzt wird, gehen Sie wie folgt vor:

Trennen Sie die Strom-/Luftquelle und entfernen Sie das Zubehör;

Reinigen Sie das Produkt;

Lagern Sie es in einer trockenen, belüfteten Umgebung;

Überprüfen Sie das Gerät noch einmal, bevor Sie es wieder benutzen!



## VII REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.

Elektrische Bauteile werden nicht in Wasser getaucht!

Ein unsachgemäßer Betrieb führt zu dauerhaften Verformungen und Schäden an der normalen Funktion der Maschine!

### 7.1 ÄUSSERER TEIL

Verwenden Sie nach dem Gebrauch Seifenwasser, entfernen Sie Schmutz und Rückstände von der Stahloberfläche mit einem Tuch oder Schwamm mit oder ohne Reinigungsmittel und trocknen Sie die Oberfläche nach der Reinigung gründlich ab. Bei Verschmutzungen und Essensresten mit einem Tuch oder Schwamm entlang der polierten Richtung abwischen und abspülen.

Schmutz, der beim Abwischen in Umfangsrichtung am Tuch/Schwamm haften bleibt, kann die polierte Oberfläche des Stahlkörpers beschädigen.

Metallwaren können die Stahloberfläche beschädigen: Beschädigte Stahloberflächen werden eher schmutzig und korrodieren.

Entfernen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge von 6.1 und legen Sie sie in warmes Wasser und neutrales Reinigungsmittel. Anschließend können Sie sie mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

### 7.2 INTERNER TEIL

Das ist wichtig! Die folgenden Arbeiten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. (alle 6 Monate)

Überprüfen Sie die Innenteile.

Entfernen Sie alle Rückstände und Verschmutzungen im Inneren der Maschine.

Seien Sie vorsichtig! In besonderen Fällen (z. B. bei häufigem Gebrauch von Maschinen, Salznebel usw.) müssen die oben genannten Reinigungsarbeiten häufiger durchgeführt werden.

## VIII WARTUNG

### 8.1 WICHTIGE RICHTLINIEN ZUR STÖRUNGSBEHEBUNG

Um unnötige Personenschäden oder mechanische Ausfälle zu vermeiden, muss dieses Gerät von Fachpersonal gewartet und repariert werden. Laien dürfen ohne Genehmigung keine Reparaturen durchführen, da dies zu Verletzungen oder mechanischen und elektrischen Ausfällen führen kann.

Häufige Fehler und Methoden zur Fehlersuche sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Störungserscheinung	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Fleisch war in Form einer Sauce	Klingenverschleiß	Auswechseln der Klinge (Klinge und Blendenmesser)

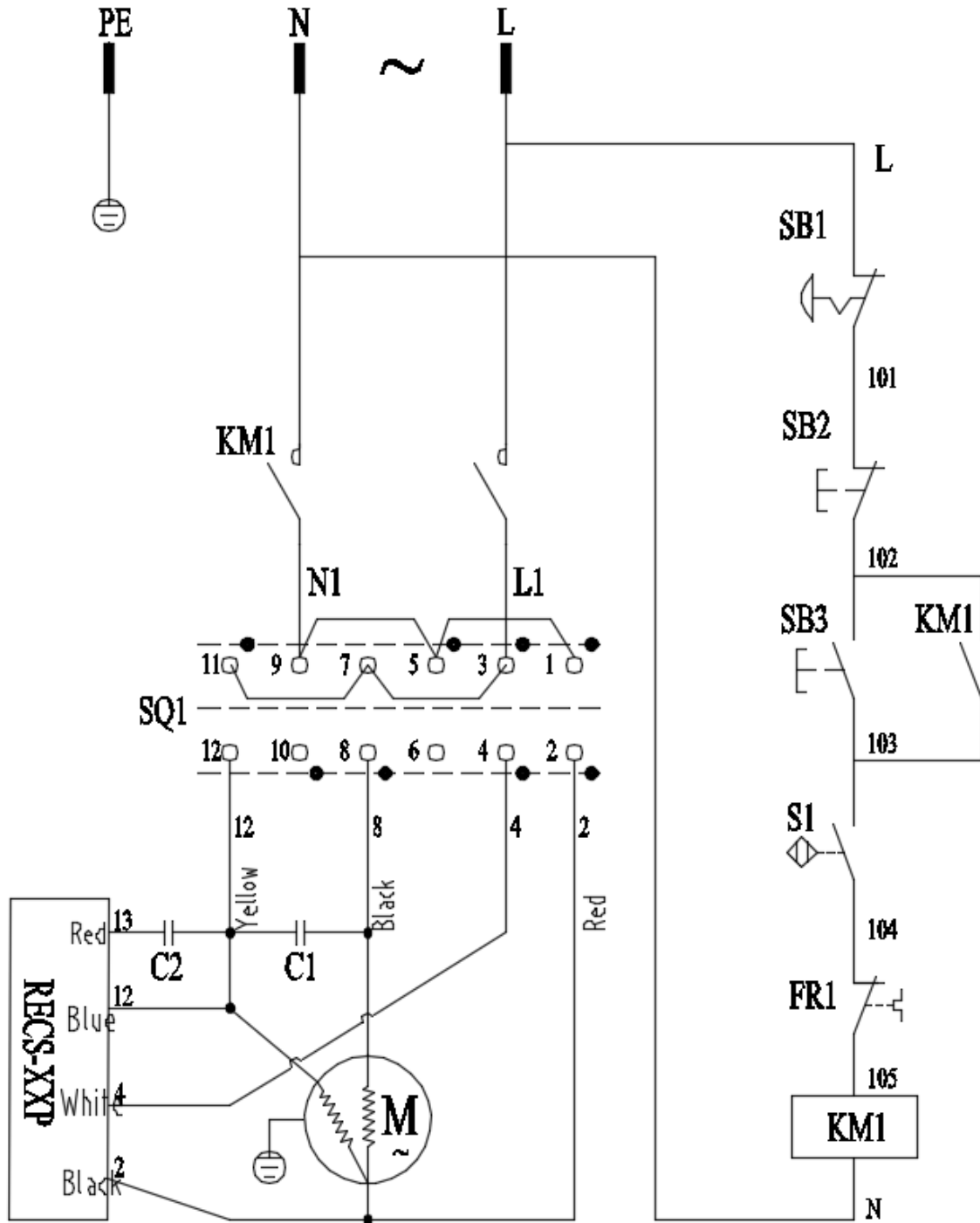
Wenn die Störung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das Service Center.

### 8.2 WARTUNGSPLAN

Das Gerät sollte mindestens alle 12 Monate von einer autorisierten Fachkraft überprüft werden.

# IX ZUBEHÖR

## 9.1 SCHALTPLAN



KM1 Schütz  
 RECS Elektronischer Zentrifugalschalter  
 SQ1 Umschalter

C1 Betriebskapazitäten  
M Motor  
SB2 Stoptaste  
S1 Schalter Position

C2 Anlaufkapazität  
SB1 Not-Aus-Taste  
SB3 Start-Taste  
FR1 Thermische Schutzvorrichtung

## 9.2 PACKLISTE

1.	Abfüllmaschine	×1
2.	Betriebsanleitung	×1