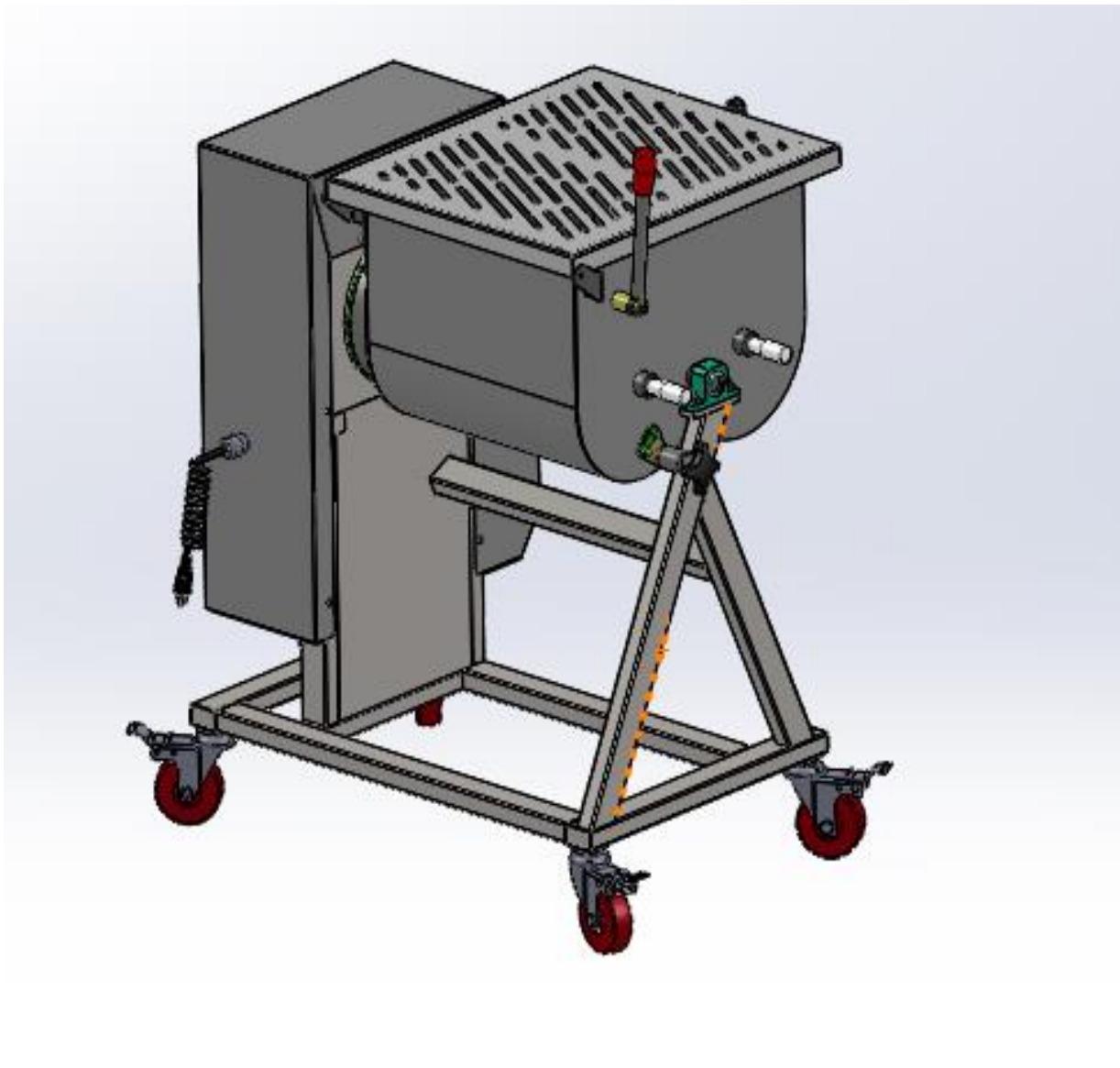


ggmgastro

BETRIEBSANLEITUNG

STOPFMASCHINE



ENGLISCHE VERSION DES BENUTZERHANDBUCHS

Bitte lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Die Parameter können ohne vorherige Ankündigung geändert werden!

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Stopfmischer-Maschine entschieden haben. Dieses Handbuch beschreibt die Merkmale und die Ausstattung des Kutters so vollständig wie möglich, aber nicht alle Funktionen sind standardmäßig vorhanden. Sollte dieses Handbuch Auslassungen oder Fehler enthalten, bitten wir Sie, diese zu verstehen und zu korrigieren, damit wir es weiter überarbeiten und verbessern 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 VERPACKUNG

3.2 REINIGUNG

3.3 ENTSORGUNG

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

VI. RICHTSCHNUR FÜR DIE VERWENDUNG

6.1 KONTROLLSCHALTER

6.2 IN GEBRAUCH NEHMEN

6.3 NACH GEBRAUCH AUFBEWAHREN

VII. REINIGUNG UND WARTUNG

7.1 ÄUSSERER TEIL

7.2 INNENTEIL

VIII. WARTUNG

8.1 LEITFADEN ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG

8.2 WARTUNGSPLAN

IX ANHANG

9.1 SCHALTPLAN

9.2 EXPLOSIONSZEICHNUNG

TECHNISCHE DATEN

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, die in der Teigwarenindustrie zur Herstellung von Füllungen und Knödeln verwendet wird, und sie ist auch die beste Wahl für die Futtermittelindustrie. Die Maschine kann solche Materialien wie Füllungen, Reste und Paste mischen. 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 Lebensmitteln in Berührung kommen, und die Oberflächenteile dieser Maschine sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und entsprechen den Anforderungen der Lebensmittelhygiene. Es ist weit verbreitet in Hotels, Lebensmittelverarbeitungsbetrieben und Schulrestaurants und anderen Orten.

1.2 TECHNISCHE PARAMETER

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

relative Luftfeuchtigkeit: $< 85\%$;

Stromquelle: 3N380V , 50Hz

Geräuschpegel: $\leq 70\text{dB(A)}$.

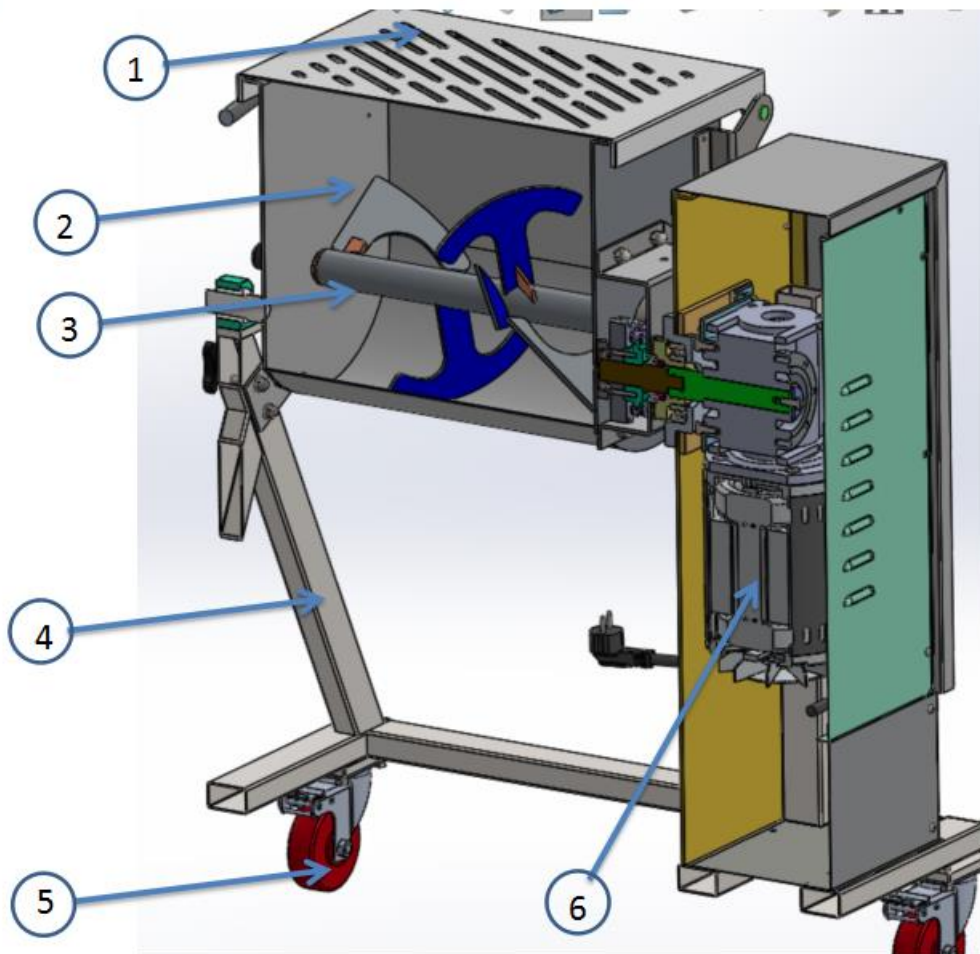
Modell	Leistung (W)	Rotationsgeschwindigkeit (r/min)	Wirkungsgrad (kg/h)	Form Größe (mm) LxBxH
FMH60	1500	26	96	850X647X988
FMH80	2000	26	128	1006X648X1017

1.3 FUNKTIONSPRINZIP

Wenn die Maschine in Betrieb ist, schließen Sie bitte die Deckelkombination und geben Sie 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 des Schlitzes.

1.4 HAUPTSTRUKTUR

Diese Maschine besteht hauptsächlich aus: 1. Deckel-Kombination, 2. Füllung Pfanne Montage, 3. Mixer-Kombination, 4. Rahmen, 5. Universal-Brems-Rad, 6. Motor und usw.
(Wie in Abbildung 1 gezeigt)



II . ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- Lesen Sie die Installationsanleitung vor der Installation sorgfältig durch.
- Bitte bewahren Sie die Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Brandverhütung - Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Elektrogeräts keine entflammaren und brennbaren Gegenstände befinden.
- Installation des Geräts - Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem belüfteten Bereich installiert wird, um Gefahren durch ein nicht entflammbares Gasgemisch zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch und nicht für andere Gelegenheiten bestimmt.
- Personen (einschließlich Kinder), die nicht über normale sensorische Fähigkeiten oder intellektuelle Defizite verfügen, oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, dürfen das Gerät nicht benutzen.

- Personen müssen vor der Benutzung geschult werden, und es muss eine Person anwesend sein, die das Gerät während des Betriebs betreut.
- Bei Fehlfunktionen oder schlechtem Betrieb das Elektrogerät ausschalten.
- 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 Ablagerungen auf der Oberfläche des Geräts ablagern.

!!! Bei Nichteinhaltung der oben genannten Richtlinien kann die Sicherheit des Geräts nicht gewährleistet werden, und Sie verlieren die Garantie.

III Umwelt

3.1 VERPACKUNG

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



PE Polyethylen: Außenverpackung, Tasche für die Bedienungsanleitung



PP Polypropylen: obere Verpackungsplatte, gebündeltes Band.



PS Schaumstoffe: Eckenschutz

3.2 REINIGEN

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

3.3 ENTSORGUNG

Nicht irgendwo entsorgen. 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 sie in einem geschlossenen Raum aufstellen (falls vorhanden), um zu vermeiden, dass jemand darin eingeschlossen wird.

Bitte wenden Sie sich an die örtlichen Umweltbehörden, bevor Sie das Gerät entsorgen, und halten Sie die örtlichen Vorschriften ein.

IV. INSTALLATION

Bitte lesen Sie die Installations- und Reparaturschritte in dieser Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren.

Die Installation und Wartung muss vom Hersteller oder von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Werden die Installations- und Reparaturschritte nicht ordnungsgemäß ausgeführt, kann dies zu Schäden an der Maschine sowie zu Gefahren für Personen führen, die nicht von der Produktionsgarantie abgedeckt werden.

4.1 AUSPACKEN

Aufpassen! Überprüfen Sie sofort, ob während des Transports ein Schaden entstanden ist.

Bei offensichtlichen oder versteckten Schäden reklamieren Sie bitte beim Spediteur und melden Sie den Verlust oder Schaden auf dem Lieferschein.

Achten Sie beim Auspacken darauf, dass das Gerät nicht beschädigt wird und tragen Sie Schutzhandschuhe.

Überprüfen Sie, ob die einzelnen Teile vollständig sind.

Bitte bewahren Sie die Dokumente im Verpackungskarton gut auf.

4.2 UNTERBRINGUNG

- Bitte bewegen Sie die Maschine vorsichtig, um Schäden an der Maschine oder Verletzungen von Personen zu vermeiden; verwenden Sie zum Bewegen oder Aufstellen der Maschine eine Palette.
- Sorgen Sie für ausreichend Platz, damit das Gerät betrieben, gewartet und belüftet werden kann. Der Abstand zwischen der Wand und diesem Gerät muss mehr als 10 cm betragen.
- Bei weniger als 10 cm. Es müssen die erforderlichen Maßnahmen zur Wärmedämmung getroffen werden.
- Es ist verboten, brennbare Gegenstände oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts zu lagern oder zu verwenden.
- Prüfen Sie nach dem Aufstellen, ob eine waagerechte Aufstellung erforderlich ist. Verwenden Sie ggf. eine Wasserwaage.
- Eine falsche Nivellierung kann zum Ausfall der Maschine führen.

V. ANSCHLUSS

Die Installation oder Wartung mit Gas-, Strom- oder Wasseranschluss muss von einem zertifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

5.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

Um die Sicherheit der Geräte und die persönliche Sicherheit zu gewährleisten, dürfen Nullleiter und Erdungsleiter nicht gemeinsam benutzt werden, sondern müssen zuverlässig geerdet sein.

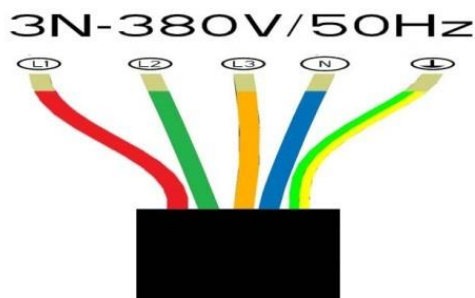
Die Schraube mit  der Markierung ist der EQUIPOTENTIAL-Punkt, bitte stellen Sie sicher, dass er gut angeschlossen ist.

5.2 ANFORDERUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON KABELN

Das externe Stromkabel des Geräts muss mit Metall- oder Hartplastikrohren geschützt werden, und die Anschlussöffnung muss mit einer speziellen Kabeldichtung verstärkt werden.

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

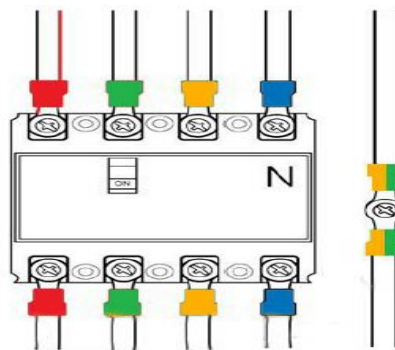
Bitte unterscheiden Sie zwischen Feuerleitung L_1, Feuerleitung L_2, Feuerleitung L_3, Nullleiter N, Erdleiter PE.



5.3 FEHLERSTROM-SCHUTZSCHALTER

Der Fehlerstromschutzschalter muss vor dem elektrischen Betriebsmittel installiert werden. Die elektrische Leckleistung beträgt 30 mA und die Auslösezeit ist kleiner als 0,1 s.

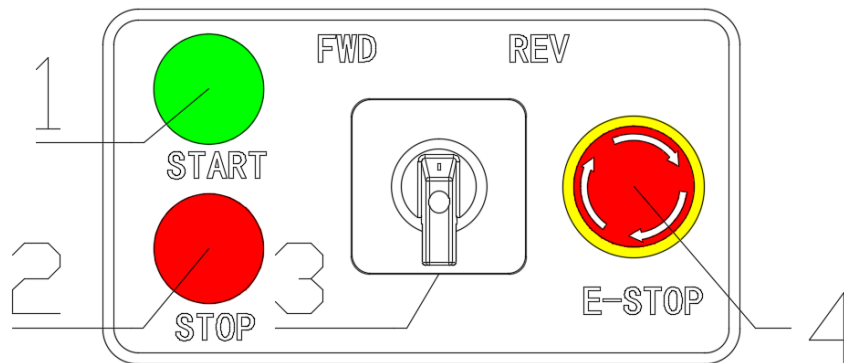
Die Stromversorgung des Geräts muss über einen Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Stromstärke an das Stromnetz angeschlossen werden und kann leicht und unabhängig voneinander abgeschaltet werden. Der Schutzleiter kann zuverlässig geerdet werden und kann nicht durch den Schalter kontrolliert werden, wie in der Abbildung dargestellt.



3-PHASEN-STROMVERSORGUNG

VI GEBRAUCHSANWEISUNG

6.1 STEUERSCHALTER



- 1、 START--STARTTASTE
- 2、 STOP--STOP KNOPF
- 3、 UMSCHALTER (VORWÄRTS-STOPP-RÜCKWÄRTS)
- 4、 E-STOP--E-Stopp-Knopf

6.2 IN BETRIEB NEHMEN

6.2.1 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.

6.2.2 Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Umschalter (3) in die richtige Richtung, drücken Sie die grüne Starttaste (1) und schalten Sie das Gerät ein. Dann sollte die Maschine ohne abnormale Geräusche reibungslos laufen.

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

6.2.4 Nach der Verarbeitung, drücken Sie die rote Stopptaste (2), um die Maschine zu stoppen. Wenn ein Unfall passiert, drücken Sie die Not-Aus-Taste (4) und die Maschine wird gestoppt

6.2.5 Wenn die Maschine in Gebrauch ist, ziehen Sie den Netzstecker.

6.2.6 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 der Mischtopf auf Fremdkörper überprüft werden, und zerkleinerte Material sollte nicht mit harten Fremdkörpern vermischt werden, um eine Beschädigung der Mischerbaugruppe oder andere Ausfälle zu vermeiden.

6.3 AUFBEWAHRUNG NACH GEBRAUCH

Wenn das Produkt für einige Zeit nicht benutzt wird, sind folgende Schritte zu unternehmen: Trennen Sie die Strom-/Luftquelle und entfernen Sie das Zubehör; Reinigen Sie das Produkt;

Lagern Sie das Gerät 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 dürfen nicht in Wasser getaucht werden!
 Unsachgemäßer Betrieb führt zu dauerhaften Verformungen und zur
 Beeinträchtigung des normalen Betriebs der Maschine!

7.1 EXTERNER TEIL

Verwenden Sie nach dem Gebrauch Seifenwasser, entfernen Sie Schmutz und Rückstände von der Stahloberfläche mit oder ohne Reinigungstuch oder -schwamm, und trocknen Sie die Oberfläche nach der Reinigung gründlich ab.

Wischen Sie bei Verschmutzungen und Speiseresten mit einem Tuch oder Schwamm entlang der polierten Richtung nach und spülen Sie sie ab. Schmutz, der beim Wischen in Umfangsrichtung am Tuch/Schwamm haftet, 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 der 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 Fehlerbehebung sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Probleme	Possible causes	Solution
Maschine läuft nicht	Schlechter Kontakt des Schalters	Ersetzen Sie den Schalter
Abnormes Geräusch gefunden	Das Lager ist gebrochen	Lager austauschen
Auslaufendes Öl	Das Siegel ist gebrochen	Dichtung austauschen

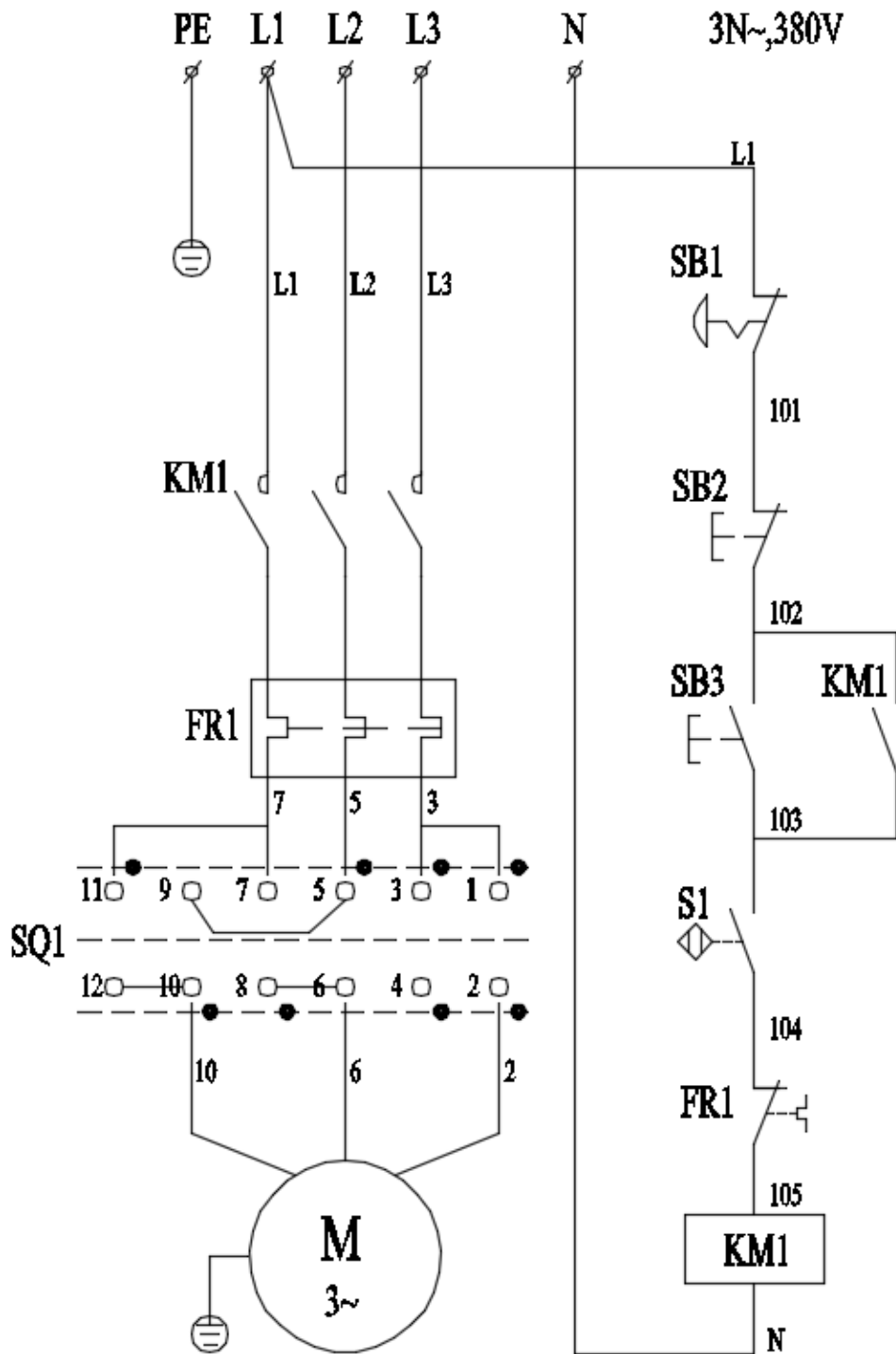
Wenn die Probleme nicht behoben werden können, wenden Sie sich an das Service Center.

8.2 WARTUNGSPLAN

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

IX ANHANG

9.1 ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



SB1 Not-Aus

SB2 Satop-Taste SB3 Start-Taste

FR1 Thermorelais

KM1 Schalter

SQ1 FWD/REV-Schalter M-Motor