



GGMgastro
international
© 2011 www.ggmgastro.com



Gastronomiebedarf Handel
commercial catering equipment

BETRIEBSANLEITUNG FÜR FLEISCHWOLF (FWH)



GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16
48607 Ochtrup

Tel: +49 2553 72 20 0 Fax: +49 2553 72 20 20 0 info@gmgastro.com www.gmgastro.com
Geschäftsführer: Ferit Inan & Ömer Elma

Es gelten unsere auf der Website www.gmgastro.com ausgewiesenen AGB's.

EINFÜHRUNG

- Diese Bedienungsanleitung liefert dem Kunden alle notwendigen Informationen über das Gerät und angewandte Herstellungsstandards sowie sämtliche Anweisungen betreffend Verwendung und Wartung für eine korrekte Verwendung des Geräts und den dauerhaften Erhalt seiner Leistungsfähigkeit.
- Diese Bedienungsanleitung ist für Endbenutzer und Wartungspersonal bestimmt.

INDEX

- 1 INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT
 - 1.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE
 - 1.2 EINGebaUTE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN
 - 1.3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS
 - 1.3.1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG
 - 1.3.2 KONSTRUKTIONSMERKMALE
 - 1.3.3 GERÄTEKOMPONENTEN
- 2 TECHNISCHE DATEN
 - 2.1 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
- 3 LIEFERUNG DES GERÄTS
 - 3.1 ÜBERPRÜFUNG DER VERPACKUNG BEI LIEFERUNG
 - 3.2 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG
- 4 INSTALLATION DES GERÄTS
 - 4.1 PLATZIERUNG DES GERÄTS
 - 4.3 SCHALTPLÄNE HM-12/HM-22/HM-22A
 - 4.4 FUNKTIONSPRÜFUNG
- 5 VERWENDUNG DES GERÄTS
 - 5.1 STEUERUNG
 - 5.2 VORBEREITUNG DES HM-12/HM-22/HM-22A FÜR DIE VERWENDUNG
 - 5.3 BEFÜLLEN DES FLEISCHWOLFS (siehe Abb. 5)
- 6 REGELMÄSSIGE REINIGUNG
 - 6.1 ALLGEMEINE REGELN
 - 6.2 VORGEHENSWEISE BEI REINIGUNG DES GERÄTS
- 7 WARTUNG
 - 7.1 ALLGEMEINE REGELN
 - 7.2 STANDFÜSSE
 - 7.3 STROMVERSORGUNGSKABEL
 - 7.4 KENNZEICHNUNG DER SCHALTER
 - 7.5 LOCHSCHEIBE UND MESSER
- 8 ENTSORGUNG
 - 8.1 AUSSERBETRIEBNAHME
 - 8.2 ENTSORGUNG

1.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE

- Das Gerät darf nur von Personal benutzt werden, das diese Anleitung sorgfältig durchgelesen und sämtliche hier beschriebene Sicherheitsstandards verstanden hat.
- Sollte es zu einem Wechsel des Personals kommen, ist vor Benutzung des Geräts sorgfältiges Durchlesen dieser Anleitung erforderlich.
- Obwohl das Gerät über Sicherheitsvorkehrungen verfügt, vermeiden Sie es, die beweglichen Teile mit den Händen anzufassen oder das Gerät mit nassen Händen zu berühren.
- Vor Reinigung oder Wartung Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Bei Reinigung oder Wartung des HM-12/HM-22/HM-22A (Schutzvorrichtungen entfernt) sämtliche möglichen Risiken beachten - Restrisiken.
- Bei Reinigung oder Wartung des Geräts stets auf den Vorgang konzentrieren und jegliche mögliche Ablenkung vermeiden.
- WARNUNG – Fehlerhafte Geräte sollten durch den Hersteller oder dessen Vertreter repariert werden.
- Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, dessen Service-Vertreter oder durch vergleichbar qualifizierte Personen ausgetauscht werden um Gefahren zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel (stets vollständig abrollen, um elektrische Gefahren und Verdrehungen des Kabels zu vermeiden). Ein abgenutztes oder beschädigtes Kabel führt zu ernstesten elektrischen Gefahren. Vermeiden Sie es, das Kabel mit Gewichten zu beschweren, oder es auf erhitzten oder scharfkantigen Oberflächen liegen zu lassen, und ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Falls der HM-12/HM-22/HM-22A eine mutmaßliche Fehlfunktion aufweist oder nicht korrekt arbeitet, nicht verwenden oder reparieren. Kontaktieren Sie das „Service-Center“.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Zerkleinerung von Fleisch durch den Fleischwolf entwickelt. Das Gerät nicht für gefrorene Lebensmittel oder Nicht-Nahrungsmittel verwenden und keine metallischen Gegenstände in den Fleischwolf einführen.
- Zerkleinerung nicht ohne Benutzung des Stopfers durchführen.
Der Hersteller trägt keine Verantwortung für folgende Situationen:
- Falls das Gerät oder die Sicherheitsvorkehrungen durch unautorisiertes Personal manipuliert wurden;
- Falls andere als die Original-Ersatzteile verwendet werden;
- Falls die Anweisungen in dieser Anleitung nicht sorgfältig befolgt oder berücksichtigt werden;
- Falls ungeeignete Reinigungsmittel (entzündlich, ätzend oder giftig) zur Reinigung des Geräts verwendet werden.

1.2 EINGEBAUTE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Die Sicherheitsvorkehrungen gegen elektrische Gefahren entsprechen den Standards IEC/EN60335-2-64, die mechanischen Sicherheitsvorkehrungen hingegen erfüllen EN/IEC60335-2-64. Der HM-12/HM-22/HM-22A ist ausgestattet mit:

Relais im Hauptschaltkreis für den Neustart des Geräts nach einem Stromausfall; Der HM-12/HM-22/HM-22A ist mit elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen ausgestattet, die geltende Standards erfüllen. Diese Vorrichtungen sind dafür da wenn das Gerät arbeitet, aber auch wenn es gereinigt oder gewartet wird. Dennoch gibt es RESTRISIKEN, die nicht vollkommen eliminiert werden können und in dieser Anleitung durch das Wort VORSICHT angezeigt werden. Diese Risiken beziehen sich auf die Gefahr, sich im Zuge der Reinigung bei der Handhabung des Messers des HM-12/HM-22/HM-22A zu schneiden oder zu verletzen.

1.3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1.3.1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

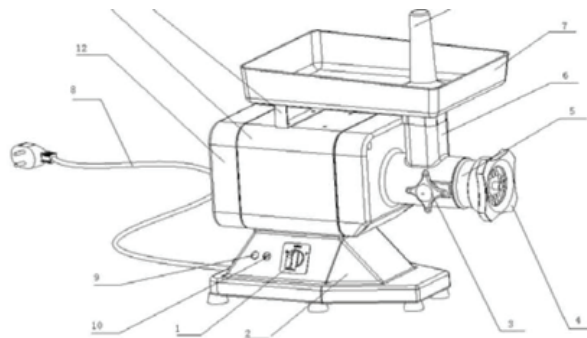
- Der HM-12/HM-22/HM-22A wurde von uns entwickelt und hergestellt um Folgendes zu garantieren:
- Maximale Sicherheit bei Verwendung, Reinigung und Wartung;
- Maximale Hygiene dank einer sorgfältigen Auswahl der Materialien, die in Kontakt mit dem Nahrungsmittelprodukt kommen. Zusätzlich ermöglicht das Fehlen scharfer und rauer Kanten, die mit dem Produkt in Berührung kommen könnten, eine einfache und gründliche Reinigung;
- Das Gerät lässt sich einfach auseinanderbauen
- Robuste und stabile Komponenten und Aufbau
- Maximal reduzierter Geräuschpegel dank Getriebeantrieb und Ölbad
- Einfach zu handhaben

1.3.2 KONSTRUKTIONSMERKMALE

Der HM-12/HM-22/HM-22A ist aus Edelstahl und Aluminiumlegierung für Nahrungsmittelgeräte gefertigt. Diese Metalle sind ideal, was die Hygiene betrifft, außerdem sind sie säure- und salzresistent sowie rostfrei.

1.3.3 GERÄTEKOMPONENTEN

Abb. 1 – Übersicht HM-12/HM-22/HM-22A



- 1-Steuerung 2-Basis 3-Knopf 13-Stütze
4-Verschlussring 5-Fleischwolfgehäuse 6-Vordere Abdeckung 14-Stopfer
7-Einfülltablett 8-Stromkabel 9-Stoppsschalter
10-Startschalter 11-Gehäuse 12-Hintere Abdeckung

2 TECHNISCHE DATEN

Modell	HM-12	HM-22	HM-22A
Spannung	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz
Leistung	850W	1000W	1000W
Löcher in Lochscheibe	6mm/8mm	8mm/5mm	10mm/6mm/5mm
Ertrag: Max.	120kg/h	300kg/h	300kg/h
Gewicht	23,5kg	24kg	25kg
Abmessungen	60,2x45,4x26,2cm	60,2x45,4x26,2cm	60,20x45,4x26,2cm

Vorsicht: Das Gerät wurde für die Spezifikationen entwickelt, die auf dem an der Rückseite des Geräts angebrachten Schild angegeben sind. Vor Anschluss an die Stromversorgung Abschnitt 4.2 über die Verbindung zur Stromversorgung zu Rate ziehen.

ABB. 2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Rückseite des Geräts angebrachten Schild angegeben sind. Vor Anschluss an die Stromversorgung Abschnitt 4.2 über die Verbindung zur Stromversorgung zu Rate ziehen.

3 LIEFERUNG DES GERÄTS

3.1 ÜBERPRÜFUNG DER VERPACKUNG BEI LIEFERUNG

Öffnen Sie bei Erhalt der Ware die Verpackung, sofern es keine Anzeichen für Beschädigungen gibt. Sollten bei Erhalt der Ware Anzeichen für Beschädigungen an der Verpackung vorliegen, etwa durch den Spediteur oder Kurier, erstellen Sie innerhalb von drei Tagen ab dem auf den Unterlagen angegebenen Datum eine detaillierte Liste und melden sie sämtliche Schäden an der Ware. Die verpackte Ware nicht auf den Kopf stellen! Bei Transport des Pakets sicherstellen, dass dessen vier Schwerpunkte zuverlässig gesichert sind (die Ware parallel zum Boden halten).

3.2 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Bei den verschiedenen Materialien, die für die Verpackung verwendet werden (Pappe, Paletten, Plastikgurte, Polyurethanschaum) handelt es sich normale Abfallstoffe, die ohne Schwierigkeiten entsorgt werden können. Falls das Gerät für ein Land bestimmt ist, in dem spezifische Standards für die Abfallentsorgung gelten, muss die Verpackung unter Einhaltung der geltenden Standards entsorgt werden.

4 INSTALLATION DES GERÄTS

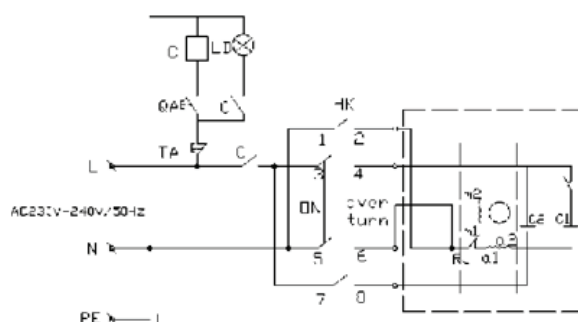
4.1 PLATZIERUNG DES GERÄTS

4.1.1 Die Arbeitsoberfläche, auf dem der HM-12/HM-22/HM-22A aufgestellt werden soll, muss für die Größe des Geräts geeignet sein. Bitte beachten Sie die in Abb. 2 angegebenen Abmessungen. Die Arbeitsoberfläche muss gerade und trocken sein sowie in einer Höhe von 80cm über dem Fußboden, bei einer Temperatur zwischen 5°C und 35°C.

4.1.2 Das mit dem Gerät verbundene Stromkabel muss über eine zuverlässige Erdung verfügen.

4.2 SCHALTPLÄNE HM-12/HM-22/HM-22A

Abb. 3 – Illustration



4.3 FUNKTIONSPRÜFUNG

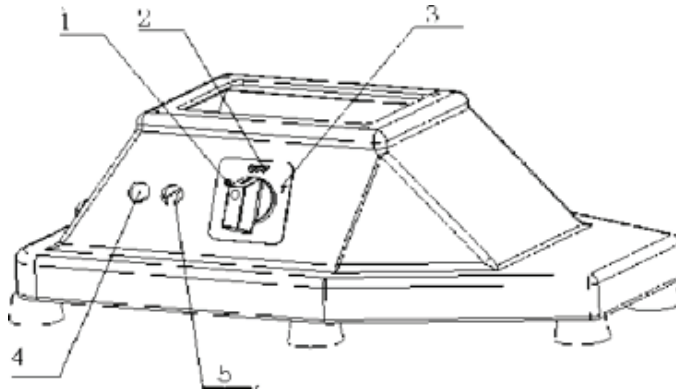
Folgendermaßen vorgehen, um die korrekte Funktion des Geräts zu prüfen:

- Den Schalter auf „On“ stellen und überprüfen, dass sich die Zuführschnecke gegen den Uhrzeigersinn zur Auslassöffnung des HM-12/HM-22/HM-22A dreht.
- Den Schalter auf „Off“ stellen. Das Gerät hört auf, zu arbeiten.

- Falls das Gerät automatisch anhält: Drücken Sie den Rücklaufknopf „Turn Over“, überprüfen Sie, ob die Zuführschnecke die Richtung wechselt und sich nun im Uhrzeigersinn dreht.

5.1 STEUERUNG

Abb. 4 – Steuerung



- 1-Startschalter „On“
- 2-Stoppschalter „Off“
- 3-Rücklaufschalter „Turn Over“
- 4-Stopfknopf (rot)
- 5-Startknopf (grün)

5.2 VORBEREITUNG DES HM-12/HM-22/HM-22A FÜR DIE VERWENDUNG

Achten Sie vor Verwendung des Geräts darauf, dass alle entfernbar Komponenten sicher an ihrer Position angebracht sind. (siehe Abb. 6).

- Montieren Sie den Auslass des Fleischwolfs und bringen Sie ihn mit Hilfe des seitlich angebrachten Griffs in Position.
- Montieren Sie Zuführschnecke, Messer und Lochscheibe und ziehen Sie den Verschlussring fest.

5.3 BEFÜLLEN DES FLEISCHWOLFS (siehe Abb. 5)

Es ist wichtig, dass Sie bei der Benutzung des Fleischwolfs in der korrekten Position stehen. Vermeiden Sie es unbedingt, sich so hinzustellen, dass Ihr Körper mit dem Fleischwolf in Berührung kommt, während dieser arbeitet.

Abb. 5 – Befüllen des Fleischwolfs

ACHTUNG Der Fleischwolf muss befüllt sein, während er arbeitet.

Befolgen Sie diese Vorgehensweise:

1. Nahrungsmittel auf dem Einfülltablett platzieren;
2. Fleischwolf durch Betätigen des Startschalters starten.
3. Stopfer anheben; Fleisch in die Röhre eingeben; Fleisch mithilfe des Stopfers ohne Kraftaufwand in die Öffnung drücken.
4. Sofern das Fleisch vorher angemessen zerkleinert wurde, sollte es keine Probleme mit der Zuführschnecke geben. Sollte es zu Problemen kommen, Verschlussring nachziehen bis das Fleisch auf die gewünschte Größe zerkleinert wird.
5. Damit Lochscheibe und Messer länger halten und ihre Schärfe bewahren:
 - Gerät abschalten sobald alles Fleisch zerkleinert wurde.
 - Messer und Lochscheibe müssen stets gekoppelt sein.
6. Verschlussring nicht übermäßig stark anziehen.

7. Nach Verwendung des Geräts Stoppschalter betätigen. Dann Gerät auseinanderbauen und die Öffnung sowie alle anderen Komponenten gründlich reinigen.

6 REGELMÄSSIGE REINIGUNG

6.1 ALLGEMEINE REGELN

- Das Gerät muss mindestens einmal am Tag gereinigt werden, falls notwendig mehrmals.
- Reinigen Sie sämtliche Komponenten des HM-12/HM-22/HM-22A äußerst gewissenhaft, unabhängig davon, ob sie mit dem Nahrungsmittelprodukt direkt in Kontakt kommen oder nicht.
- Säubern Sie den HM-12/HM-22/HM-22A niemals mit einem unter Druck stehenden Wasserstrahl, Industriereinigern und Bürsten oder anderen Reinigungsutensilien, die die Oberfläche des Geräts beschädigen könnten.
- Vor dem Säubern den Stecker für die Stromversorgung ziehen und das Gerät vom Stromkreislauf trennen.

6.2 VORGEHENSWEISE BEI REINIGUNG DES GERÄTS (siehe Abb. 6)

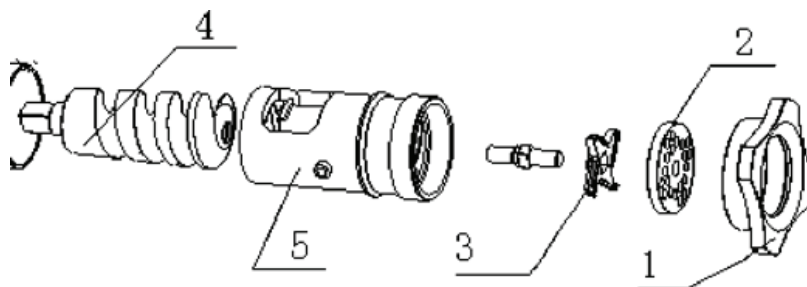
- Stopfer und Einfülltablett entfernen.
- Verschlussring lösen und Lochscheibe, Messer und Zuführschnecke entfernen, in die durch den Pfeil angegebene Richtung losschrauben.
- Knopf abschrauben und Fleischwolfgehäuse entfernen, in die per Pfeil angezeigte Richtung drehen.

Nun können alle Komponenten mit warmem Wasser (50°C) und einem neutralen Reinigungsmittel abgewaschen werden (siehe Abb. 7). Für die Reinigung des Gehäuses ein feuchtes Tuch verwenden und dieses häufig ausspülen.

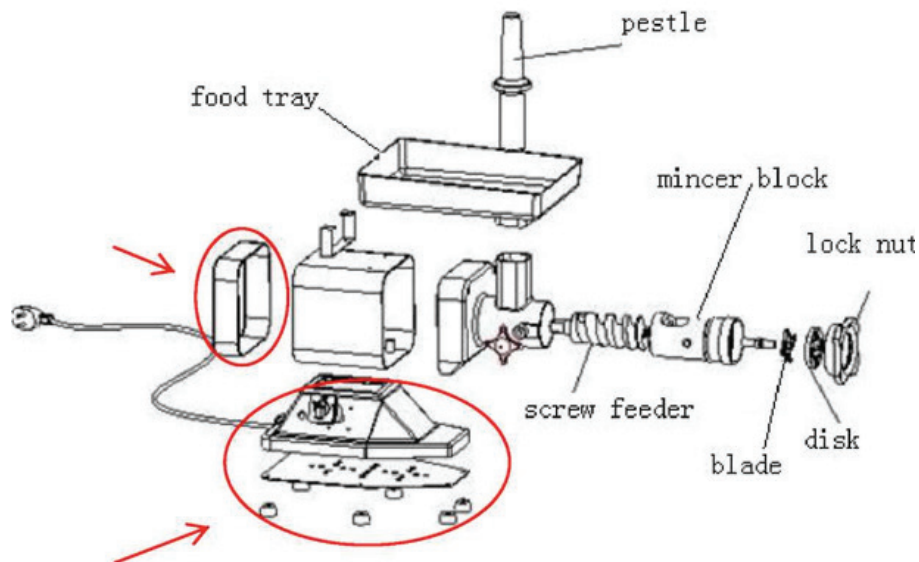
Die Trommelraffel des HM-12/HM-22/HM-22M sollte mit einer Bürste gereinigt werden. Säubern Sie die Lochungen sorgfältig. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vollständig trocken sind bevor Sie sie wieder zusammenbauen. Beachten Sie beim Zusammenbau des HM-12/HM-22/HM-22A die Diagramme:

- 1) Montieren Sie das Fleischwolfgehäuse und bringen Sie es mithilfe des Knopfes in Position; der Stift am Knopf muss in die Öffnung eingeführt werden.
- 2) Führen Sie die Zuführschnecke in das Fleischwolfgehäuse ein und vergewissern Sie sich, dass sie korrekt positioniert ist.
- 3) Befestigen Sie das Messer auf dem quadratischen Stift an der Zuführschnecke und montieren Sie dann die Lochscheibe unter Beibehaltung der ursprünglichen Kopplungsanordnung.
- 4) Durch Festziehen des Verschlussrings sichern, sobald sämtliche Komponenten befestigt sind.

Abb. 6 – Komponenten entfernen



1-Verschlussring 2-Lochscheibe 3-Messer 4-Zuführschnecke 5-Fleischwolfgehäuse
Abb. 7 – Diagramm HM-12/HM-22/HM-22A, auseinandergebaut für die Reinigung



[food tray: Einfülltablett; pestle: Stopfer; screw feeder: Zuführschnecke; mincer block: Fleischwolfgehäuse; blade: Messer; disk: Lochscheibe; lock nut: Verschlussring]

7 WARTUNG

7.1 ALLGEMEINE REGELN

Vor der Wartung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

7.2 STANDFÜSSE

Die Standfüße des Geräts können sich im Laufe der Zeit abnutzen, was zu Instabilität führen kann. In diesem Fall sollten sie ersetzt werden.

7.3 STROMVERSORGUNGSKABEL

Überprüfen Sie das Stromkabel regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung und wenden Sie sich, falls notwendig, an das „SERVICE-CENTER“, um Ersatz zu erhalten.

7.4 KENNZEICHNUNG DER SCHALTER

Die Kennzeichnung könnte im Laufe der Zeit abgenutzt oder sogar beschädigt werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das „SERVICE-CENTER“, um Ersatz zu erhalten.

7.5 LOCHSCHEIBE UND MESSER

Sowohl Messer als auch Lochscheiben können sich im Laufe der Zeit abnutzen. Wenden Sie sich in diesem Fall an das „SERVICE-CENTER“, um Original-Ersatzteile zu erhalten.

8 ENTSORGUNG

8.1 AUSSERBETRIEBNAHME

Sollte das Gerät aus irgendeinem Grund außer Betrieb genommen werden, stellen Sie sicher, dass es nicht länger verwendet kann: Trennen und entfernen Sie sämtliche elektrischen Verbindungen.

8.2 ENTSORGUNG

Wurde das Gerät außer Betrieb genommen, kann es entsorgt werden. Kontaktieren Sie ein entsprechend spezialisiertes Unternehmen für die Entsorgung der Materialien, die bei der Herstellung der verschiedenen Komponenten verwendet wurden (siehe Kapitel 1, Abschnitt 3.2).