

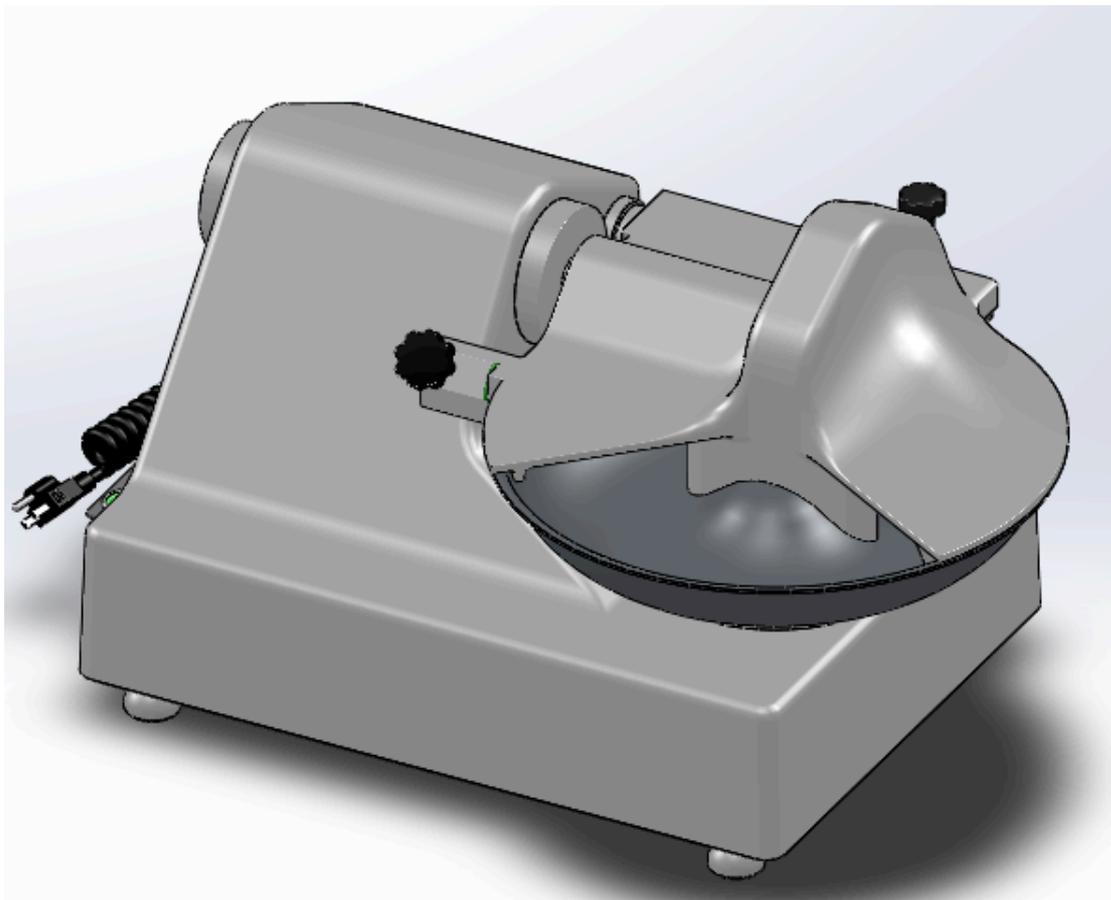


ggmgastro.com
INTERNATIONAL

HLQ8

SCHNEIDMIXER

BEDIENUNGSANLEITUNG



Vorwort

- Um eine effiziente Verwendung zu gewährleisten, stellen wir in dieser Bedienungsanleitung Details und Informationen bereit, einschließlich Spezifikationen, Betriebsverfahren und Anweisungen.
- Diese Bedienungsanleitung sollte qualifizierten Bedienpersonen ausgehändigt werden, damit diese sich mit dem Betrieb und der Wartung der Maschine vertraut machen können.

Kapitel 1 Allgemeine Anweisungen

1.1 Funktion des Produktes

Der HLQ8 Schneidmixer unseres Unternehmens wird hauptsächlich für die Lebensmittelverarbeitung hergestellt. Mit dieser Maschine kann eine Vielzahl an Wurzeln, Halmen, Blättern und Gemüse schnell und effektiv zu Pasten verarbeitet werden. Gleiches gilt auch für die Verarbeitung von Fleisch und anderen Zutaten. Die Maschine kann außerdem unterschiedliche Teige gleichmäßig vermengen, wodurch es ein ideales Gerät für die Verarbeitung von Knödeln und Brötchenteigen und auch die beste Wahl für die Lebensmittelverarbeitung ist.

1.2 Leistung und Eigenschaften

Das Prinzip der relativen Bewegung wird bei diesem Gerät angewandt, wodurch das zu verarbeitende Lebensmittel und die rotierenden Hochgeschwindigkeitsmesser eine relative vertikale Bewegung ausführen. Durch die entgegengesetzten Schnittrichtungen wird das Lebensmittel zu einer Paste verarbeitet. Der stromlinienförmige und vollständig geschlossene Korpus ist so konzipiert, dass sämtliche beweglichen Teile und Antriebseinheiten sich im Inneren des Korpus befinden, weswegen sich das Gerät durch feine Handwerkskunst und einen exzellenten Aufbau auszeichnet.

Die Klingengeschwindigkeit des Geräts, die Schüsseldrehzahl und das Klingmaterial sowie deren Härte sind bestens aufeinander abgestimmt. Die Klingen sind scharf, stabil und hochentwickelt, was eine gute Schneidleistung, nur minimalen Temperaturanstieg und kurze Schneidzeiten gewährleistet. Dies optimiert auch die Emulgierung, Flexibilität, Gleichmäßigkeit und Ergiebigkeit bei der Teigherstellung.

Die Taster befinden sich an der Steuerungseinheit des HLQ8 Schneidmixers. Sie sind feuchtigkeitsbeständig, sicher, verlässlich, bieten lange Lebensdauer, sind geräuscharm und ermöglichen einfachen Betrieb und Wartung.

Kapitel 2 Aufbau und Funktionsweise

2.1 Grundaufbau

Die Maschine besteht aus dem Rahmen, der Turbinenantriebseinheit, der Messereinheit, der Schüssel sowie deren Abdeckung, der Riemenscheibe, dem Motor und anderen wichtigen Komponenten (siehe Abbildung 1).

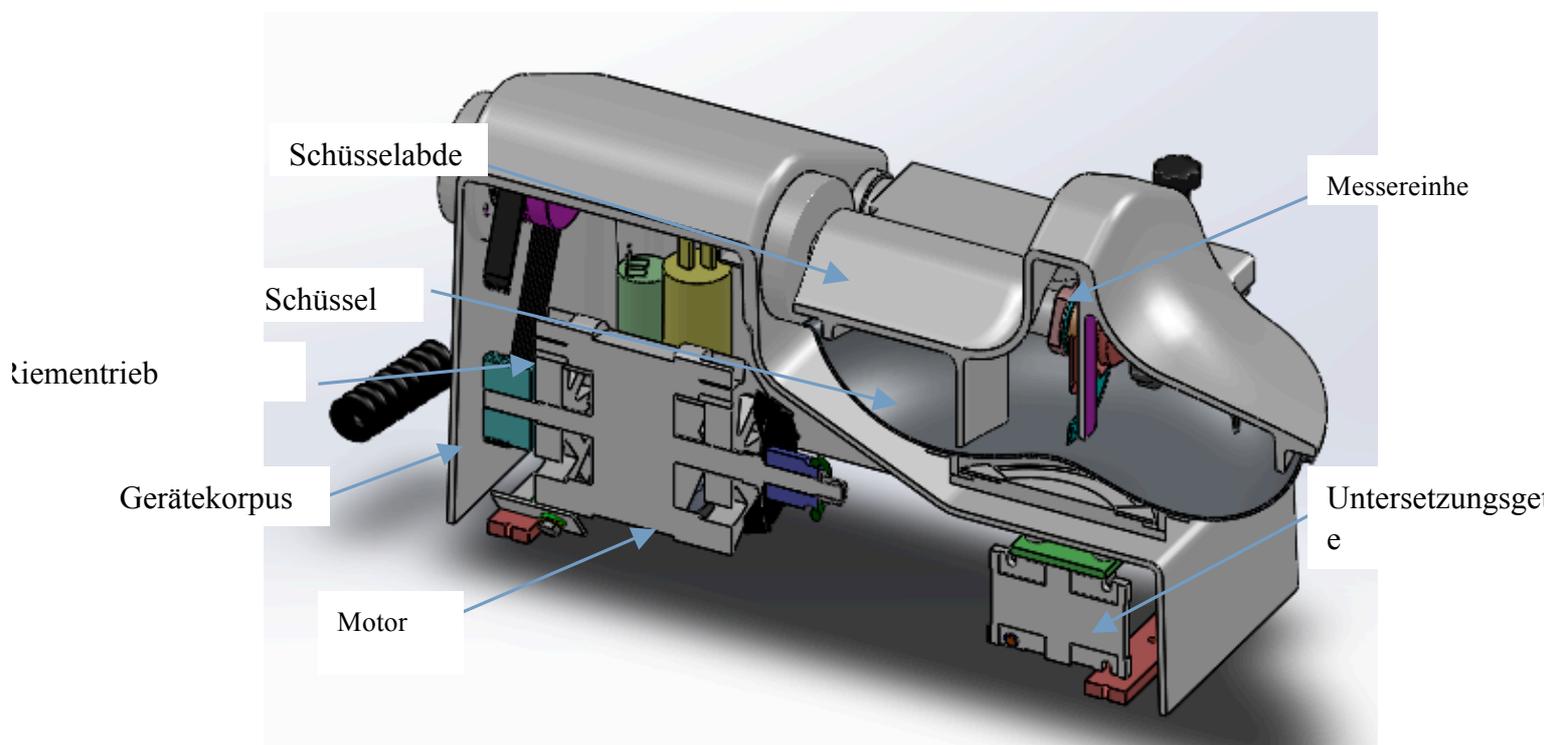


Abbildung 1: Aufbau

2.2 Materialsicherheit

Jene Maschinenteile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, sind aus einem Material hergestellt, das sich streng an den Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit und den Gesundheitsstandards orientiert. Das Material ist auch nach langer Verwendung rostfrei, korrosionsfrei, nicht toxisch und ungefährlich für die menschliche Gesundheit.

2.3 Funktionsprinzip

Im laufenden Maschinenbetrieb halten Sie die Schlüsselabdeckung geschlossen und geben Sie unterschiedliche Wurzeln, Halme, Blätter, Gemüsesorten, Fleisch usw. in die Schüssel. Die Lebensmittel drehen sich entgegen dem Uhrzeigersinn in der Schüssel und werden bei Kontakt mit den vertikal rotierenden Klingen zu einer Paste zerkleinert (der Zerkleinerungsgrad wird durch Einstellen der Schneiddauer gesteuert).

2.4 Elektrisches Anschlussschema

Die Maschine ist ausgestattet mit einer Eingangsleitung mit einem Querschnitt von 3 x 1,0 mm² und einer Länge von 1,85 m.

Die Maschine sollte an eine 220 V/50 Hz-Stromversorgung angeschlossen werden.

Achtung: Der Stecker muss mit einem Schalter ausgestattet sein, damit die Stromzufuhr jederzeit abgeschaltet werden kann.

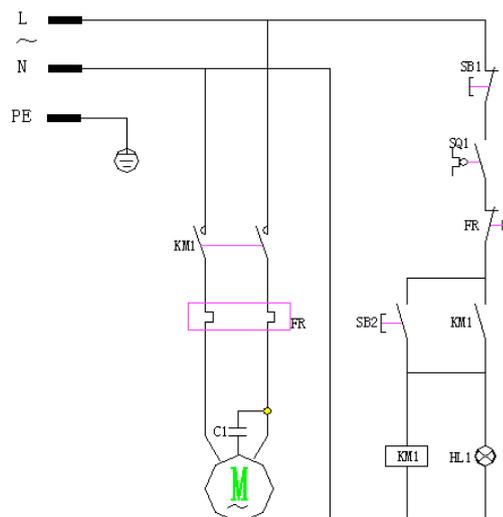


Abbildung 2: Elektrisches Anschlussschema

Tabelle 1. Anmerkungen zu den Heizelementsymbolen

Anmerkung: Europäische Spannung: 220-240 V, 50 Hz					
M	Motor	T	Überhitzungsschutz	SB2	Starttaste
SQ1/SQ2	Mikroschalter	SB1	Stopptaste	HL1	Anzeige
KM1	Schütz				

Kapitel 3 Grundlegende Technische Daten

3.1 Abmessungen und Gewicht

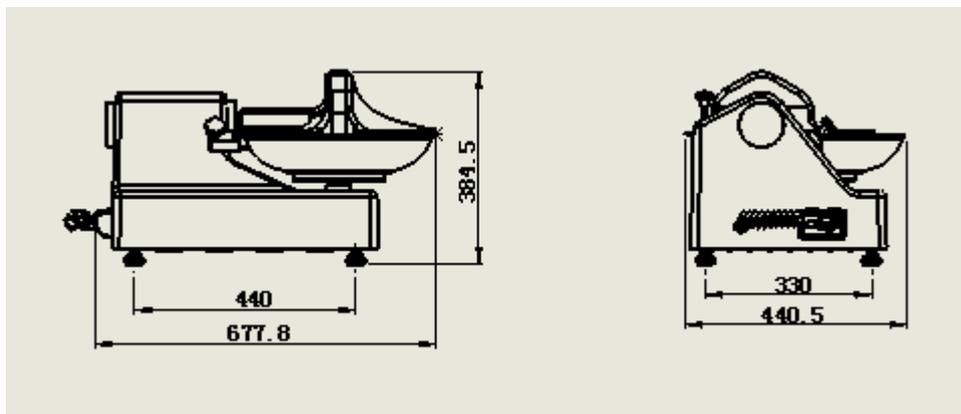


Abbildung 3: Abmessungen

3.2 Grundlegende technische Daten

Tabelle 3: Grundlegende technische Daten

Kapazität (kg/Std)	Messerrotationsgeschwindigkeit	Schüsselrotationsgeschwindigkeit	Motorleistung	Spannung	Frequenz (Hz)	Wasserdichtigkeit	Riemenmodell	Nettogewicht
-----------------------	--------------------------------	----------------------------------	---------------	----------	------------------	-------------------	--------------	--------------

	hwindigkeit (U/min)	schwindigkeit (U/min)	(kW)	(V)				(kg)
120	1440	12	0,55	220-230	50	IPX1	PJ-508	36,7

Kapitel 4 Verpackung und Überprüfung

4.1 Überprüfung der Verpackung

Die Maschine muss mit folgenden Materialien vor dem Versand sorgfältig verpackt werden (siehe Abbildung 3)

- a. Karton und Platte
- b. Schneidmixer
- c. Bedienungsanleitung

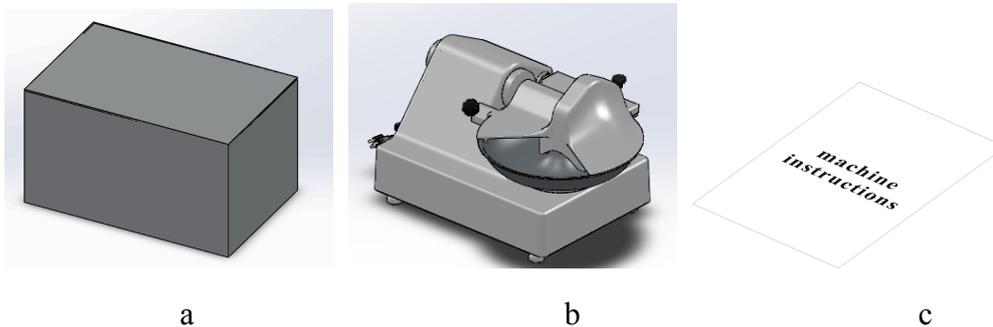


Abbildung 4: Verpackungszusammenstellung

4.2 Überprüfung

Stellen Sie vor dem Auspacken sicher, dass die Etiketten auf dem Karton nicht beschädigt sind. Im Falle eines Transportschadens (Kratzer oder entfernte Etiketten) listen Sie bitte

binnen drei Tagen nach dem auf dem Dokument vermerkten Datum alle beschädigten Teile auf und kontaktieren Sie den Lieferanten. Halten Sie beim Transport bitte die Maschine parallel zum Boden, drehen Sie diese nicht auf den Kopf.

4.3 Entsorgung des Verpackungsmaterials

Sämtliche Verpackungsmaterialien (Kartons, Plastikbeutel, Polyurethanschaum) können als normaler Haushaltsmüll entsorgt werden. In Ländern mit besonderen Anforderungen und Standards bezüglich der Abfallentsorgung nehmen Sie die Entsorgung bitte unter strenger Einhaltung der örtlichen Gesetze vor.

Kapitel 5 Installation

5.1 Aufstellen der Maschine

Stellen Sie die Maschine auf einer trockenen und gut belüfteten, ebenen Oberfläche auf, um einen reibungslosen und sicheren Betrieb der Maschine sicherzustellen. Wählen Sie eine Position aus, die den Maßen der Abbildung 1 entspricht (basierend auf dem Modell).

5.2 Anschluss

Verlängerung des Netzkabels, mit Erdungssymbol, zuverlässige Erdung, drei weitere Leitungskerne (Einphasenmotor für zwei) mit jeweils einem passenden Schutzschalter (der Benutzer sollte seinen eigenen vorliegen haben), Verlängerungskabel, Klemmleiste, zuverlässige Markierungen auf den Potentialausgleichskabeln.

5.3 Prüfung vor Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen folgende Schritte durchgeführt werden:

1. Paket vorsichtig auspacken und Bedienungsanleitung lesen.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf transportbedingt lockere Befestigung, transportbedingt beschädigte Schalter und Stromversorgungskabel. Überprüfen Sie, ob Versorgungsspannung und

Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.

3. Überprüfen Sie die Schüssel auf Fremdkörper. Falls ja, beseitigen Sie diese und reinigen Sie die Schüssel, damit keine harten Fremdkörper die Messer und andere Maschinenteile beschädigen können.

Kapitel 6 Betrieb

6.1 Schaltsteuerung



Abbildung 5: Bedienschalter

Bedienschalter(Abbildung 5):

- 1—“ON” und “OFF” sind gemeinsam zu nutzen
- 2—“OFF” Stopp
- 3—“ON” Start

6.2 Anweisungen

Hinweis: Wenn der Motor sich nicht mehr dreht, können Lebensmittel eingefüllt werden

Gemäß folgender Schritte:

1. Schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an.

2. Öffnen Sie die Abdeckung, füllen Sie die korrekte Menge an Lebensmitteln ein, achten Sie darauf, die Schüssel nicht zu überfüllen. Das Befüllen sollte ohne Abdeckung erfolgen. Größere Gemüsestücke sollten kleingeschnitten werden. Achten Sie darauf, dass mit dem Lebensmittel zusammen keine Fremdkörper in die Schüssel gelangen, da sonst die Schneideinheit beschädigt werden kann.
3. Schließen Sie die Abdeckung.
4. Drücken Sie die Taste ON, die Maschine schaltet ein und ist betriebsbereit. Der Betrieb sollte reibungslos und ohne ungewöhnliche Geräuschbildung erfolgen.
5. Entsprechend des genutzten Rohmaterials kann eine übermäßige Befüllung abseits der vertretbaren technischen Parametern oder eine zu lange Schneiddauer zu Verarbeitungsergebnissen führen, die nicht ideal sind.
6. Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob sich Fremdkörper in der Schüssel befinden. Diese dürfen nicht unter die geschnittenen oder noch zu schneidenden Zutaten gemischt werden, da sonst die Klingen oder andere Maschinenteile beschädigt werden können.
7. Nach dem Schneiden der Zutaten in der Schüssel drücken Sie die Taste OFF. Die Schüssel und die Schneidmesser drehen sich nicht länger und halten an.
8. Entfernen Sie die geschnittenen Lebensmittel mit einem speziellen Löffel/Schaber aus der Schüssel.
9. Reinigen Sie die Maschine nach jeder Verwendung sorgfältig und trocknen Sie alle Teile ab.
10. Nach dem Abschalten der Maschine sollten Sie den Netzstecker ziehen.

Kapitel 7 Regelmäßige Reinigung

Hinweis: Stecken Sie nicht die Hände in die laufende Maschine.

Das Reinigen und Warten der Maschine darf nur im abgeschalteten und vom Strom getrennten Zustand erfolgen.

7.1 Allgemeines

1. Vor dem Reinigen trennen Sie die Maschine wie in Abbildung 6 dargestellt von der Stromversorgung und ziehen Sie den Stecker.
2. Die Maschine muss täglich nach Benutzung gereinigt werden. Dies gilt für alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden mechanischen Teile.
3. Da Lebensmittelrückstände die Maschine beschädigen können, muss diese von innen und

außen gereinigt werden.

4. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, Industriereiniger, Drahtbürsten, Schläuche und Reinigungsprodukte, die die Oberfläche der Maschine beschädigen oder unterhalb dieser eindringen können.

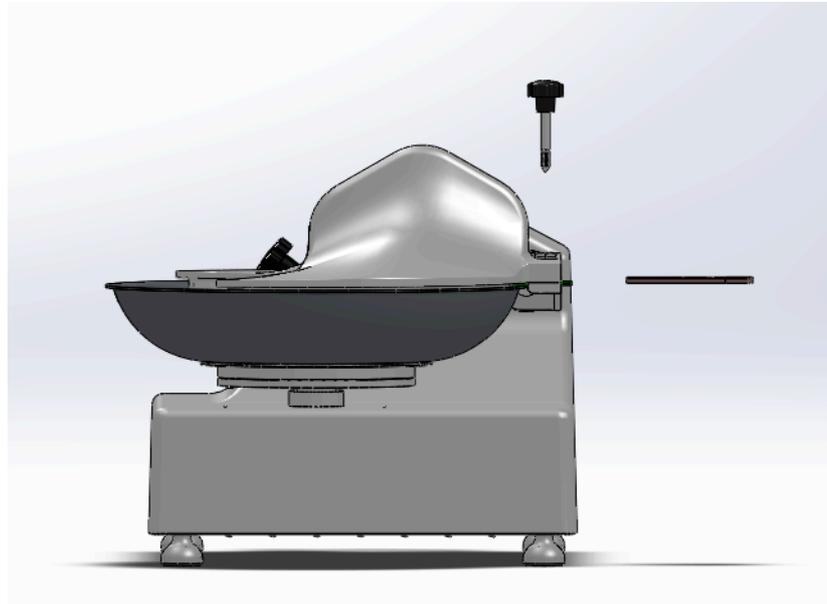


Abbildung 6

Kapitel 8 Wartung und tägliche Überprüfung der Maschine

Hinweis: Vor Wartungsarbeiten ziehen Sie bitte den Stecker. Gleiches gilt auch für Reparaturarbeiten. Die Maschine muss unbedingt von der Stromversorgung getrennt werden.

8.1 Notwendigkeit der regelmäßigen Wartung

1. Eine regelmäßige Wartung des Schneidmixers kann die Lebensdauer effektiv verlängern.
2. Regelmäßige Reinigung des Schneidmixers kann die Lebensmittelqualität und -sicherheit

gewährleisten.

8.2 Tägliche Überprüfung der wichtigsten Komponenten

1. Schneidmesser

Sie sollten das Schneidmesser vor Inbetriebnahme der Maschine auf korrekte Installation und Schäden hin überprüfen.

2. Riemen

Der Riemen sollte regelmäßig eingestellt werden. Nach 2-3 Jahren muss dieser ausgetauscht werden. Hierfür sollten Sie den Kundendienst kontaktieren.

3. STANDFÜßE

Im Laufe der Zeit wird der Verschleiß der Standfüße zu unsicherem Stand der Maschine führen. Falls dies der Fall ist, tauschen Sie bitte die Standfüße aus.

4. Kabel

Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel. Falls ein Austausch erforderlich sein sollte, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

Kapitel 9 Recycling

9.1 Keine Reparatur

Falls die Maschine nicht repariert werden kann, stellen Sie sicher, dass eine Weiterverwendung nicht möglich ist und entfernen Sie alle elektrischen Anschlüsse.

9.2 Entsorgung

Wenn die Maschine entsorgt werden muss, kontaktieren Sie bitte Ihr Abfallentsorgungsunternehmen, damit qualifizierte Materialien für die Produktion anderer Komponenten recycelt werden können.

9.3 Elektro- und Elektronikabfall

Gemäß der Richtlinie 2002/95/CE, 2002/96/CE und 2002/108/CE zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten.

Das Logo auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden kann.

Die Abfallsammlung gemäß Klassifizierung wird durch den Hersteller verwaltet. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, sich mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen. Der Hersteller muss den Abfall in Übereinstimmung mit dem Abfallentsorgungssystem klassifizieren.



Die Sammlung gemäß Klassifizierung und das Recycling von Abfällen tragen zum Umweltschutz bei. Durch das Recycling werden die menschliche Gesundheit und die Umwelt geschützt. (Exportorientiert)

Sicherheitshinweise:



- W022: Warnung vor spitzem Gegenstand



- W019: Warnung vor Quetschgefahr



- W012: Warnung vor elektrischer Spannung



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com info@ggmgaastro.com
+49 2553 7220 0