

BEDIENUNGSANLEITUNG



HÜHNCHEN-PANIERMASCHINE

PHK1

Lesen Sie die Bedienungsanleitung unbedingt durch, bevor Sie die Maschine aufstellen und in Betrieb nehmen. So können Sie mögliche Schäden an sich selbst und am Gerät vermeiden.

INHALT

Allgemeine Hinweise, Allgemeine Informationen	3
Produktbeschreibung, Technische Daten	4
Gerätekomponenten und Teileliste	5
Transport- und Lagerbedingungen, Auspacken und Überprüfung der Produktverpackung	6
Hinweise vor der Installation.....	7
Installation und Bedienung, Maschinenbedienung.....	8
Erstreinigung und Wartung, Was ist im Störfall zu tun?.....	9
Schaltplan.....	10
Garantie.....	11
Kundendienst	12

Sehr geehrter Nutzer,

wir von der GGM GASTRO Familie bedanken uns bei Ihnen, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben und unserem Unternehmen Ihr Vertrauen schenken. Damit Sie die maximale Leistung aus Ihrem Gerät herausholen und es lange Zeit sicher nutzen können, bitten wir Sie

Anleitung sorgfältig durchzulesen und die betroffenen Nutzer ebenfalls mit diesen Informationen vertraut zu machen.

Detaillierte Informationen zur Montage, Nutzung und Wartung des von Ihnen erworbenen Produkts finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation Ihres Geräts beginnen. Anschluss- und Installationsarbeiten müssen von autorisiertem und fachkundigem Personal gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden. Sollten die Spannungswerte des Stromnetzes, an das das Gerät angeschlossen wird, nicht geeignet sein, kann eine Überlastung des Geräts zu Spannungsstörungen führen, was dazu führen kann, dass Ihr Produkt nicht mehr unter die Garantie fällt.

1- ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Diese Bedienungsanleitung enthält technische Informationen zu den Anforderungen hinsichtlich Installation, Betrieb und Wartung sowie zu den Garantiebedingungen für das Kalitegaz-Hähnchen-Paneliereinheit-Gerät.

Um einen sicheren und effizienten Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen alle in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen, Warnhinweise und technischen

Anforderungen sorgfältig gelesen und vollständig befolgt werden. Die Anleitung enthält verbindliche Informationen zur korrekten Installation, zum Betrieb und zu den regelmäßigen Wartungsmaßnahmen des Produkts.

Der Hersteller haftet nicht für Druck- oder Übersetzungsfehler in der Bedienungsanleitung sowie für direkte oder indirekte Schäden an Personen, der Umwelt oder anderen Geräten, die durch eine zweckwidrige oder fehlerhafte Verwendung des Geräts entstehen; haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden an Personen, der Umwelt oder anderen Geräten.

Bei vorsätzlichen Eingriffen in das Gerät, bei Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung und der geltenden nationalen/internationalen Normen, bei fehlerhaften elektrischen oder mechanischen Anschlüssen, bei der Durchführung von Wartungsarbeiten durch unbefugte Personen sowie bei unbefugten Änderungen am Gerät gilt das Produkt als vom Garantieumfang ausgeschlossen.

BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AN EINEM LEICHT ZUGÄNGLICHEN ORT AUF, DAMIT SIE SIE BEI BEDARF VERWENDEN KÖNNEN.

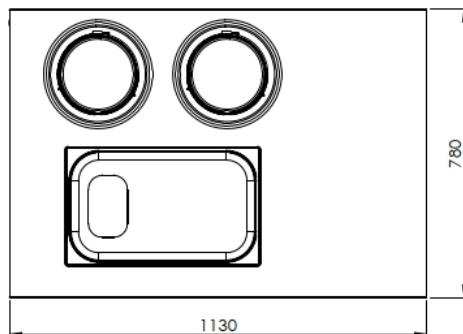
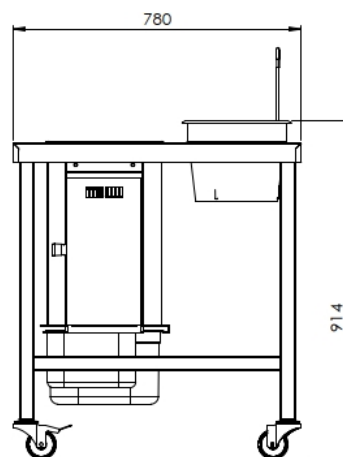
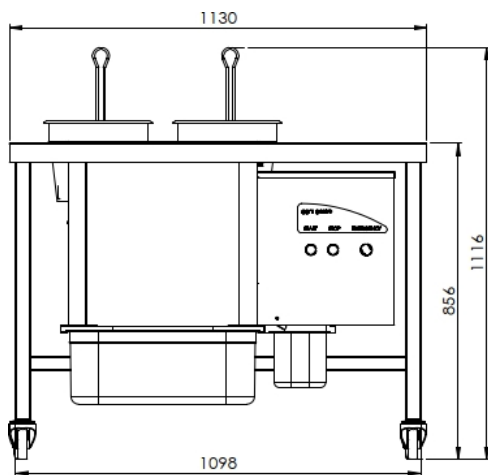
2- PRODUKTBESCHREIBUNG

Der Zweck unserer Kalitegaz-Hähnchen-Panieranlage besteht darin, die Panierung von Hühnerprodukten so durchzuführen, dass die Außenseite knusprig und das Innere saftig bleibt

in Serienproduktionsumgebungen in gleichbleibender Qualität durchzuführen. Bei minimalem Kontakt wird Hygiene gewährleistet, während durch die gleichmäßige Panierdicke bei jedem Produkt konsistente Ergebnisse erzielt werden. Unsere Hähnchen-Paniermaschine verfügt über ein automatisches Siebssystem, das die während des Paniervorgangs entstehenden Mehlklumpen mithilfe einer Spiralbürste und eines Siebmechanismus entfernt und das Mehl so wieder zur Verwendung bereit macht. Dank des speziellen Siebsystems

wird Zeit gespart und gleichzeitig die Verschwendung der Paniermasse auf ein Minimum reduziert. Darüber hinaus ermöglicht der Mehrkammeraufbau, der in unseren verschiedenen Modellen vorhanden ist, die gleichzeitige Verwendung unterschiedlicher Gewürze und Rezepturen. Das Gehäuse des Geräts und alle Oberflächen, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind aus Materialien gefertigt, die den Lebensmittelsicherheitsstandards entsprechen.

Es verfügt über einen modularen Aufbau, der die Reinigung und Wartung erleichtert.

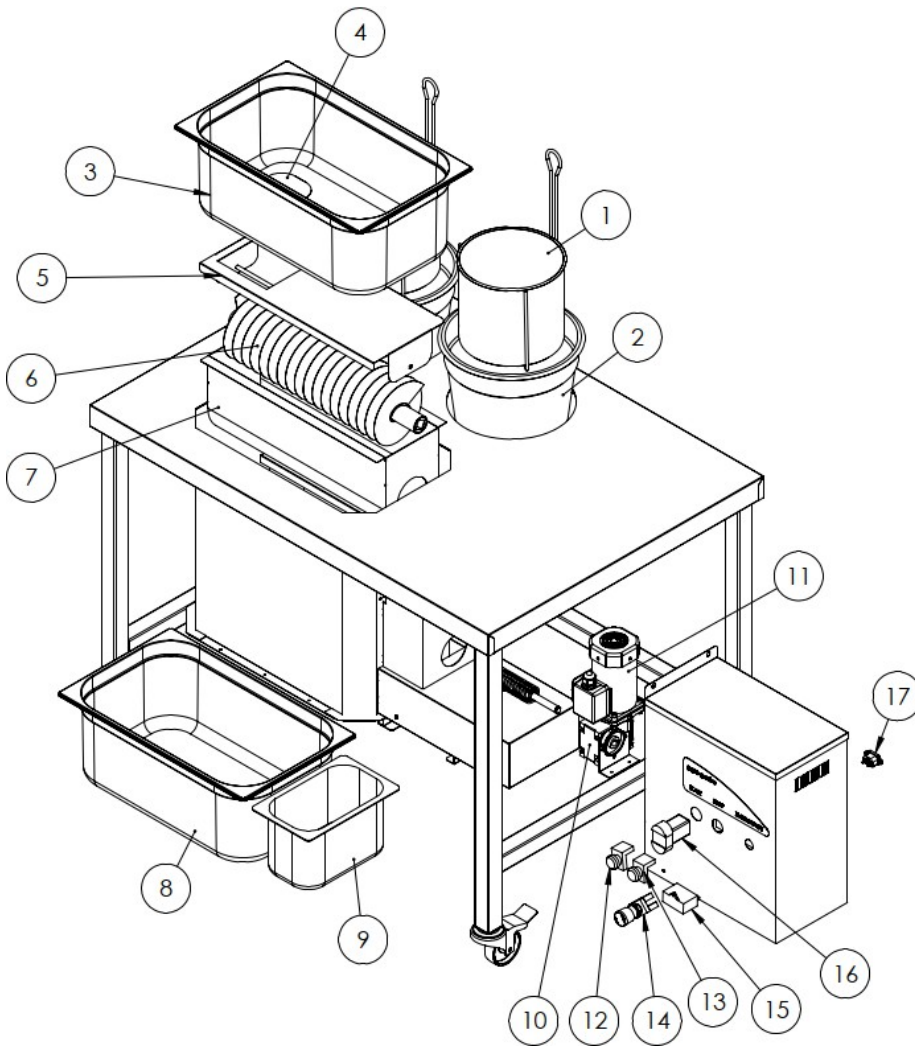


PRODUCT : CHICKEN BREADING UNIT	VOLTAGE : 230V 50/60Hz.
MODEL NO : CBUR1S2	CURRENT : 2A
IP Protection Rating : IPX1	Electrical Protection Class : Class I
SERIAL NO :	POWER :0,4 kW
PRODUCT DATE :	STOCK CODE :

Technische Daten Höhe

Höhe : 850 mm
 Breite : 1130 mm
 Tiefe : 780 mm
 Gewicht : 58 kg
 Spannung : 230 V, 50/60 Hz.
 Leistung : (2 A) – 0,4 kW
 IP-Schutzart: IPX1 Elektrische
 Schutzklasse: Klasse I

3- Gerätekomponenten und Teileliste



NO	TEILEBEZEICHNUNG
1	KORB
2	SAUCENBEHÄLTER
3	GN 1/1 BEHÄLTER MIT DECKEL
4	DECKEL
5	OBERES ABDECKBLECH DER SCHNECKE
6	SCHNECKENBÜRSTE
7	LAGERBLECH DER SCHNECKE
8	GN 1/1 BEHÄLTER
9	GN 1/4 BEHÄLTER
10	GETRIEBE
11	MOTOR
12	GRÜNER TASTER
13	ROTER TASTER
14	NOT-AUS-TASTER
15	KONDENSATOR
16	RELAIS
17	STROMANSCHLUSSBUCHSE

4- TRANSPORT- UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN

Das Produkt wurde in einer speziellen Kiste/Verpackung und in aufrechter Position verpackt, um das Risiko mechanischer Schäden während des Transports zu minimieren. Transport- und Umschlagvorgänge müssen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Arbeitsschutzvorschriften und den Anforderungen des Arbeitsschutzmanagementsystems nach ISO 45001 durchgeführt werden.

Bei der Beförderung mit einem Gabelstapler müssen die Gabeln so positioniert werden, dass sie die Palette vollständig untergreifen und die Last ausgewogen ist. Die Umschlagvorgänge müssen gemäß den in der Norm ISO 780 „Verpackung – Symbole für Transport und Umschlag“ festgelegten Zeichen und Anweisungen durchgeführt werden.



Während des Transports muss unbedingt verhindert werden, dass das Produkt Stößen ausgesetzt wird, umkippt, herunterfällt oder gegen eine Oberfläche prallt. Derartige unsachgemäße Handhabungen können die Leistungsfähigkeit und die strukturelle Integrität des Produkts beeinträchtigen.

Die Lagerbedingungen sind unter Berücksichtigung der Norm ISO 2230 „Gummiprodukte – Lagerbedingungen“ sowie der allgemeinen industriellen Lagerungsgrundsätze festzulegen. Wenn das Produkt unbenutzt gelagert werden soll, muss es in der ungeöffneten Originalverpackung und -kiste in einer trockenen und kontrollierten Umgebung, geschützt vor Feuchtigkeit, Staub, direkter Sonneneinstrahlung und chemischen Einflüssen, aufbewahrt werden.

Muss das Produkt nach der Verwendung erneut gelagert werden, ist die Produktoberfläche gemäß den entsprechenden Reinigungsverfahren zu reinigen, die erforderliche Schutzverpackung anzubringen und das Produkt wieder unter den für die Lagerung geeigneten Bedingungen aufzubewahren.

5- ÖFFNEN UND PRÜFEN DER PRODUKTVERPACKUNG

Bei Erhalt der Lieferung sind die Unversehrtheit der Verpackung und der Kiste visuell auf mögliche Transportschäden zu überprüfen. Werden Verformungen, Stoßspuren oder Beschädigungen festgestellt, sind entsprechende Aufzeichnungen zu führen und die erforderlichen Meldungen zu machen.

Nach dem Öffnen der Verpackung ist anhand des Lieferscheins und der Produktliste zu überprüfen, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind.

Alle Metallteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt und erfüllen die Anforderungen an Hygiene und Sicherheit

Anforderungen entsprechen. Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Kunststoffkomponenten wurden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie den einschlägigen nationalen und internationalen Lebensmittelsicherheitsvorschriften

. Alle Kunststoffteile sind mit Kennzeichnungen versehen, die die Art des Materials angeben.

Die nach Abschluss der Montage anfallenden Verpackungsabfälle sind gemäß den Grundsätzen des Umweltmanagementsystems nach ISO 14001 und den geltenden lokalen Umweltvorschriften zu entsorgen. Recyclbare Materialien (z. B. Folie, Karton, Styropor usw.) sind sortiert den entsprechenden Recycling-Sammelsystemen zuzuführen.

Bei der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Bauteilen sind die Anforderungen der WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) zu beachten. Ausrangierte elektrische Geräte sind zur Verhinderung einer erneuten Nutzung durch Unterbrechen der Stromverbindungen

und über geeignete Abfallentsorgungssysteme entsorgt werden.

6- HINWEISE VOR DER INSTALLATION

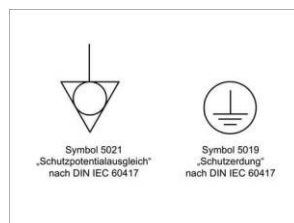
Dieses Gerät ist für den Einsatz in gewerblichen Betrieben wie Restaurants, Kantinen, Krankenhausküchen und Metzgereien konzipiert, eignet sich jedoch nicht für die kontinuierliche Serienproduktion von Lebensmitteln.

Da es sich bei dem Gerät um eine gewerbliche Küchenmaschine handelt, darf es nur von geschultem und qualifiziertem Personal bedient werden. Kinder und unbefugte Personen dürfen es auf keinen Fall benutzen.

Das Gerät fällt gemäß IEC 60335-1 unter die elektrische Schutzklasse I und ist aufgrund seiner Metallgehäusekonstruktion durch eine Schutzerdung elektrisch abgesichert. In diesem Zusammenhang ist es zwingend erforderlich, dass der Erdungsanschluss des Geräts vollständig, lückenlos und gemäß den geltenden Normen für elektrische Anlagen ausgeführt wird. Der Betrieb des Geräts ohne Erdungsanschluss ist absolut unzulässig und birgt die Gefahr eines Stromschlags.

Das Gerät ist gemäß den Anforderungen von IEC 60335-2-64, Abschnitt 27.2, mit einer externen Potentialausgleichsklemme ausgestattet. Diese Klemme steht in ständigem elektrischem Kontakt mit den festen Metallteilen des Geräts und befindet sich nach der Montage an einer zugänglichen Stelle. Die Klemme ist für den Anschluss von Leitern mit einem Querschnitt von bis zu 10 mm² ausgelegt und muss während der Installation verwendet werden, um sicherzustellen, dass alle Metallteile auf das gleiche elektrische Potential

. Dieser Anschluss ist mit dem Symbol gemäß IEC 60417-5021



gekennzeichnet und dieses Symbol weist auf die Notwendigkeit eines Potentialausgleichs am Gerät hin.

Die Schutzart des Geräts gegen Wasser wurde im Rahmen derselben Norm mit IPX1 festgelegt; diese Schutzart gewährleistet lediglich Beständigkeit gegen senkrecht herabtropfendes Wasser. Daher darf das Gerät keinem direkten Wasserstrahl, Hochdruckreinigung oder Reinigungsvorgängen mit intensivem Wasserkontakt ausgesetzt werden.

Das Netzkabel des Geräts entspricht gemäß IEC 60335-1 dem Anschlusstyp X; es wird ein flexibles Netzkabel vom Typ H05VV-F mit einem Stecker der Größe 3G1,5 mm² verwendet. Dieses Kabel ist PVC-isoliert, flexibel und

für den allgemeinen Einsatz in Innenräumen geeignet und in einem Querschnitt ausgewählt, der den Nennstrombedarf des Geräts deckt. Das Kabel wurde so verlegt, dass es ausreichende Widerstandsfähigkeit gegen mechanische Beanspruchungen aufweist; im Falle von Beschädigungen, Verformungen oder Isolationsfehlern darf es ausschließlich von einem autorisierten Kundendienst entsprechend den ursprünglichen Spezifikationen ausgetauscht werden.

Die Installation des Produkts darf ausschließlich von autorisiertem und geschultem Fachpersonal gemäß den geltenden technischen Vorschriften und den Herstelleranweisungen durchgeführt werden. Bei den Installationsarbeiten sind die Grundsätze der ISO 12100 Maschinensicherheit

– Risikobewertung zu beachten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Störungen, die auf eine fehlerhafte oder unbefugte Installation zurückzuführen sind.

Im Falle einer Produktstörung muss das Gerät unverzüglich ausgeschaltet und die Stromversorgung unterbrochen werden. Eingriffe und Reparaturarbeiten

dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisierten Servicezentren durchgeführt werden. Bei allen Wartungs- und Reparaturarbeiten sind Originalersatzteile zu verwenden; die entsprechende Teileliste ist in der Produktdokumentation Produktdokumentation aufgeführt.

Der Untergrund, auf dem das Produkt aufgestellt wird, muss eben, stabil und hinsichtlich der Tragfähigkeit geeignet sein. Gegen die Gefahr des Umkippen und Verrutschens sind die erforderlichen mechanischen Befestigungs- und Sicherheitsmaßnahmen zu treffen.

Elektrische Anschlüsse dürfen ausschließlich von autorisiertem und geschultem Fachpersonal vorgenommen werden, und alle Installationsarbeiten müssen den geltenden Normen der IEC 60364 entsprechen. Darüber hinaus müssen in der Anlage ein geeigneter Sicherungsschutz und ein Fehlerstromschutzschalter (RCD) vorhanden sein. Im Falle einer Störung muss das Gerät unverzüglich von der Stromversorgung getrennt werden, und es dürfen unter keinen Umständen unbefugte Eingriffe vorgenommen werden.

7- INSTALLATION UND BETRIEB

Der Boden, auf dem die Verlegeeinheit betrieben wird, muss eben sein. Das Gerät darf nicht auf geneigten Böden verwendet werden. Nachdem das Gerät auf einem ebenen Boden aufgestellt wurde, sichern Sie es mit dem Feststellmechanismus an den Rädern, damit es während des Betriebs nicht verrutscht. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers Ihrer Verlegeeinheit, dass Ihre elektrische Installation den auf dem Gerät angegebenen Leistungswerten entspricht.

7.1 BEDIENUNG DER MASCHINE

Vor Beginn der Bearbeitung

- Vergewissern Sie sich, dass die Auslassklappe geschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob der Behälter für gesiebtes Mehl und der Behälter für klumpiges Mehl an ihrem Platz sind.

Zubereitung und Verwendung des Teigs (Paniermasse)

1. Gießen Sie das Batter-Mehl in den Battermilch-Behälter.
2. Fügen Sie Wasser gemäß der angegebenen Menge hinzu.
3. Rühren Sie die Battermilch-Mischung an.
4. Tauchen Sie die marinierten Produkte in die Battermilch ein.
5. Stellen Sie sicher, dass die Produkte vollständig mit der Battermilch bedeckt sind.
6. Nehmen Sie den Teigkorb aus dem Gerät heraus.

Panieren

7. Geben Sie die Produkte in das Paniermehl.
8. Bedecken Sie die Produkte vollständig mit Paniermehl.
9. Schütteln Sie die Produkte im Mehl.
10. Legen Sie die Produkte in den Backkorb.

Mehlabsiebung und Rückgewinnung

11. Drücken Sie nach Abschluss des Paniervorgangs die START-Taste, um klumpiges Mehl auszusieben.
12. Öffnen Sie den Entleerungsdeckel des Panierbehälters.
13. Leiten Sie das Mehl mithilfe der Klappe in das Sieb.
14. Leeren Sie das gesiebte Mehl vollständig in das Sieb.

15. Drücken Sie nach Abschluss des Vorgangs die STOP-Taste.
16. Entnehmen Sie den Behälter mit dem gesiebten Mehl.
17. Schütten Sie das gesiebte Mehl aus der Schale zurück in die Paniervorrichtung.
18. Das saubere, gesiebte Mehl kann erneut für den Paniervorgang verwendet werden.

Verwenden Sie den Notfallknopf in einer gefährlichen oder unerwarteten Situation. Wenn Sie diesen Knopf betätigt haben, ziehen Sie ihn aus der gedrückten Position zurück und drücken Sie den Startknopf, damit das Gerät wieder in Betrieb geht.

ACHTUNG: *Stecken Sie während des Betriebs weder Ihre Hände noch Werkzeuge in die beweglichen Teile des Geräts. Halten Sie weite Kleidung, Haare und Schmuck von den rotierenden Mechanismen fern.*

8- ERSTE REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Produkts sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden, . Die Reinigungs- und Hygienemaßnahmen müssen gemäß den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und in Übereinstimmung mit den Grundsätzen des ISO 22000-Managementsystems für Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden.

Beim Bewegen des Geräts zum Reinigen oder Abwischen der Unterseite sollte in Bewegungsrichtung des Geräts zusätzlich zu dessen Abmessungen ein freier Abstand von mindestens 500 mm eingehalten werden, um eine übermäßige Spannung des Stromkabels zu vermeiden.

Vor Beginn der Reinigung muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen und sichergestellt werden, dass alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind. Alle abnehmbaren Teile (mit dem Produkt in Berührung kommende Behälter, Förderer usw.) müssen sorgfältig demontiert werden.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen mit geeigneten Reinigungsmitteln für Lebensmittelgeräte gereinigt und anschließend mit Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden. Die verwendeten Reinigungschemikalien müssen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen und dürfen keine Rückstände auf den Oberflächen hinterlassen. Es dürfen keine scheuernden (abrasiven) Reinigungsmittel und harte Bürsten dürfen nicht verwendet werden.

Nach der Reinigung müssen alle Teile vollständig getrocknet und so wieder zusammengebaut werden, dass keine Feuchtigkeit zurückbleibt

. Da feuchte Oberflächen ein Hygienierisiko darstellen können, ist hierauf besonders zu achten.

Im Rahmen der Erstwartung müssen mechanische Verbindungen, Befestigungselemente und bewegliche Teile einer Sichtprüfung unterzogen

. Lose Verbindungen müssen festgezogen werden; bei Feststellung von ungewöhnlichem Verschleiß oder Beschädigungen ist der autorisierte Kundendienst zu kontaktieren.

Die regelmäßigen Wartungs- und Hygienemaßnahmen am Gerät sollten in regelmäßigen Abständen entsprechend der Nutzungshäufigkeit durchgeführt werden. Bei diesen Arbeiten ist die Norm ISO 14159 „Maschinensicherheit – Hygieneanforderungen“ zu beachten.

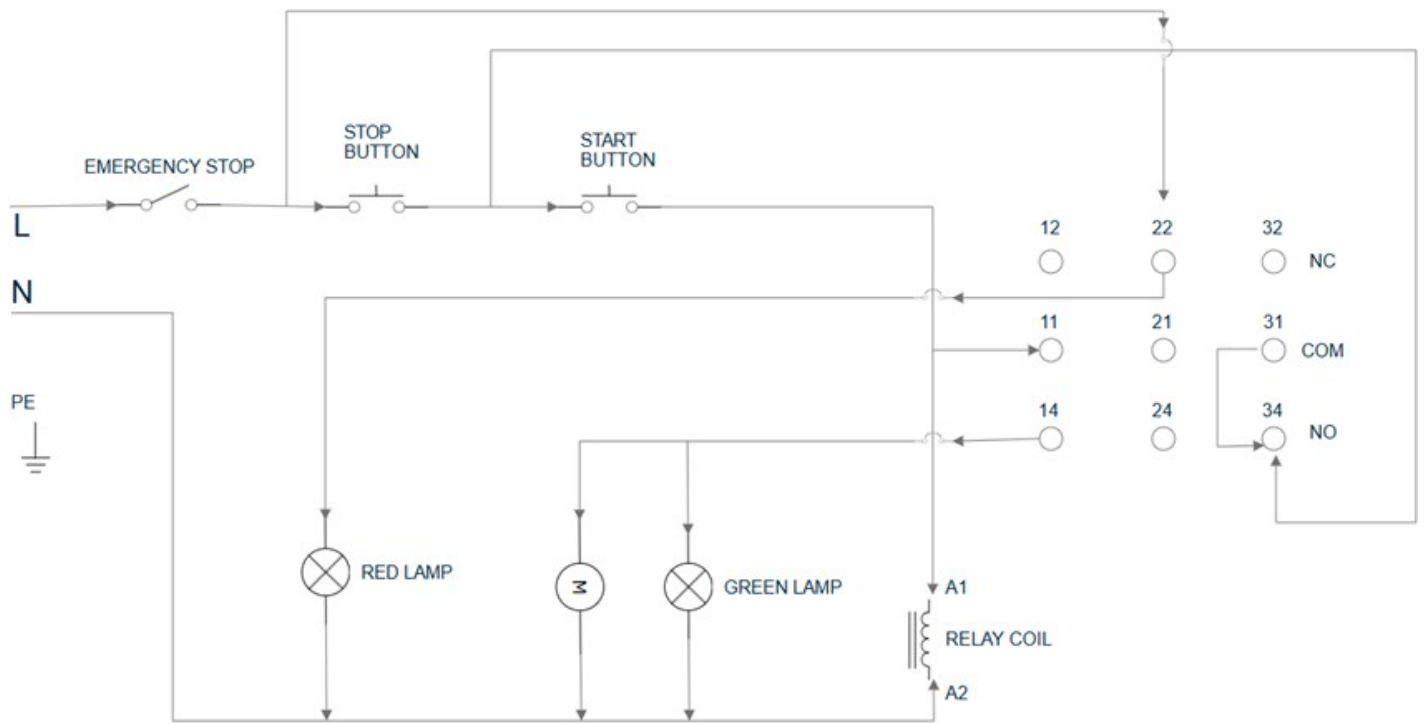
Der Benutzer darf keine Eingriffe an den elektrischen und mechanischen Bauteilen vornehmen; in erforderlichen Fällen ist ausschließlich die Unterstützung durch einen autorisierten Kundendienst in Anspruch zu nehmen.

Was ist im Falle einer Störung zu tun?

Die Reparatur des Geräts darf ausschließlich vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Fehlerhafte Reparaturen durch nicht autorisierte Kundendienste können eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT	STROMVERSORUNG DES GERÄTS	STROMVERSORUNG PRÜFEN

9- SCHALTPLAN





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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