

TEIGKNETMASCHINE

CE

## 1. VORSTELLUNG







### 1.1. ERLÄUTERUNG

Dieses Dokument enthält Informationen zu Installation, Betrieb, Sicherheit, Reinigung und Hygiene, Fehlerbehebung, Wartung der Teigknetmaschine sowie zu den Garantiebedingungen und Kontaktdaten, die Sie möglicherweise benötigen.

Für weitere Informationen können Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.

### 1.2. WARNUNGEN UND HINWEISE

Beschreibungen von Warnhinweisen und Anweisungen sind in der Bedienungsanleitung aufgeführt und auf dem Gerät angebracht.

	<b>GEFAHR</b>
ES KANN ZU GEFÄHRLICHEN SITUATIONEN KOMMEN. ES KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN UND/ODER ZUM TOD KOMMEN , WENN SIE DIE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGEN	
	<b>STROMSCHLAGGEFAHR</b>
RISIKO EINER ELEKTRISCHEN GEFAHR	
	<b>BEWEGLICHE TEILE KÖNNEN SCHNITTVERLETZUNGEN UND QUETSCHVERLETZUNGEN VERURSACHEN</b>
GEFAHR DES EINKLEMMENS VON HÄNDEN ODER KÖRPERTEILEN IM DREHENDEN MISCHER	
	<b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b>
LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN	
	<b>INFORMATION</b>
DIE UNTER DIESEM ZEICHEN ANGEGEBENEN HINWEISE MÜSSEN NICHT BEACHTET WERDEN, KÖNNEN ABER NÜTZLICH SEIN	
	<b>BEACHTEN SIE</b>
WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AN DER ENTSPRECHENDEN STELLE	

## 2. EINLEITUNG

### 2.1. BESCHREIBUNG

Teigknetmaschinen sind speziell für die Anforderungen der Teigverarbeitung in kleinen, mittleren und großen Hotels, Cafeterias, Schulen, Wohnheimen, Restaurants und anderen Großküchen konzipiert. Die Teigknetmaschine verkürzt die Knetzeit. Die Schüssel und der Rührarm bestehen aus Edelstahl der Norm AISI 304. Dank des verstärkten Gehäuses ist eine lange Lebensdauer gewährleistet.

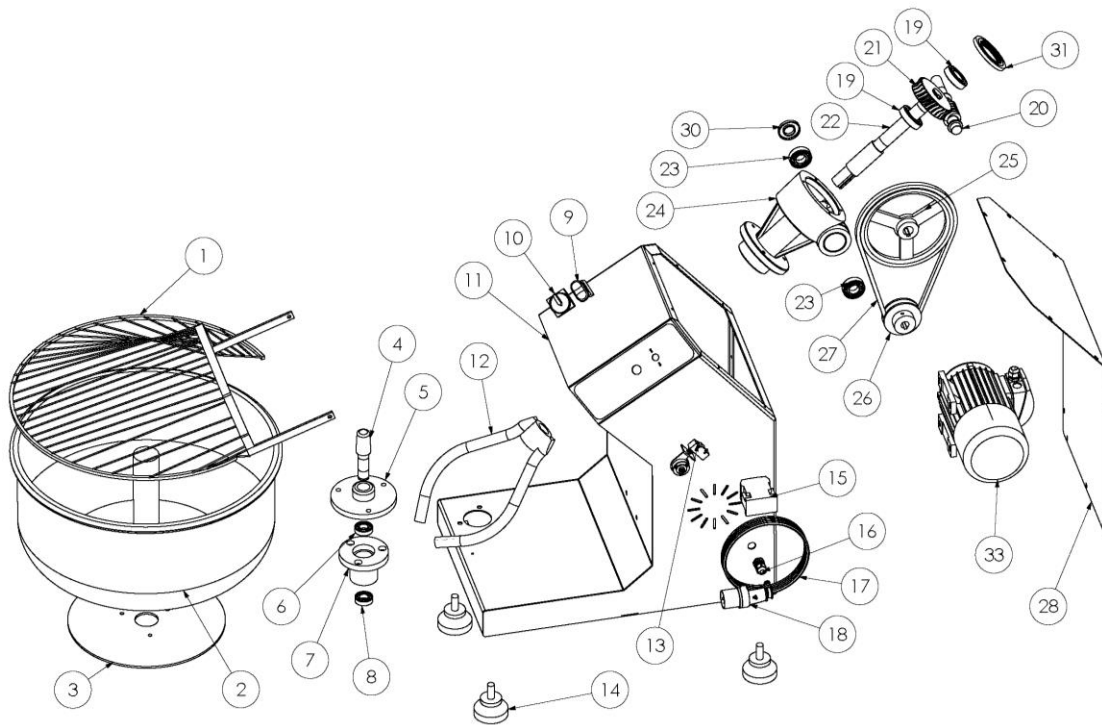


Abbildung 1 – Explosionszeichnung

Nr.	BEZEICHNUNG	NR.	BEZEICHNUNG
1	ABDECKGITTER FÜR SCHÜSSEL	16	KABELMANSCHETTE
2	SCHALE	17	KABEL
3	SCHALENFLANSCH	18	STOPFEN
4	SCHALENWELLE	19	KUGELLAGER
5	SCHALENWELLENGEHÄUSE	20	SCHNECKENWELLE
6	KUGELLAGER	21	SCHNECKENRAD
7	LAGERGEHÄUSE	22	GABELWELLE
8	KUGELLAGER	23	KUGELLAGER
9	EIN/AUS-TASTE	24	GETRIEBE
10	SCHALTER	25	GETRIEBE-RIEMENSCHLEIBE
11	RAHMEN	26	MOTORRIEMENSCHLEIBE
12	GABEL	27	RIEMEN
13	SICHERHEITSSCHALTER	28	RAHMENABDECKUNG
14	Fuß	29	MOTOR
15	SCHÜTZ	30	DICHTUNG
31	DICHTUNG		

## 2.2. MODELLE

TMBO16: 5 kg Mehlkapazität TMBO20:  
10 kg Mehlkapazität TMBO30: 15 kg  
Mehlkapazität TMBO50: 25 kg  
Mehlkapazität TMBO80: 10 kg  
Mehlkapazität TMBO130: 50 kg  
Mehlkapazität TMBO160: 100 kg  
Mehlkapazität

Überprüfen Sie, ob die Eigenschaften Ihres Geräts mit den technischen Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

## 3. INSTALLATION

Stellen Sie sicher, dass die Installation von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.

### 3.1. ABMESSUNGEN, GEWICHT UND VOLUMEN

Diese Angaben dienen nur zu Informationszwecken.

Modell	TMBO16	TMBO20	TMBO30	TMBO50	TMBO80	TMBO130	TMBO160
Abmessungen	35 x 65 x 55	45 x 62 x 56	55 x 75 x 65	55 x 85 x 80	65 x 95 x 80	80 x 115 x 90	90 x 130 x 105

**Tabelle 1 – Modelle und Abmessungen**

Technische Daten	MODELL						
	TMBO16	TMBO20	TMBO30	TMBO50	TMBO80	TMBO130	TMBO160
Volumen (m <sup>3</sup> )	0,125	0,156	0,27	0,42	0,5	0,83	1,23
Gewicht (kg)	28	46	55	75	85	140	180
Schalendurchmesser (cm)	30x18	36x19	43x22,5	50x29	60 x 30	75 x 35	85 x 43
Schüsselkapazität	5 kg Mehl / 7 kg Teig	10 kg Mehl / 13 kg Teig	15 kg Mehl / 20 kg Teig	25 kg Mehl / 30 kg Teig	35 kg Mehl / 50 kg Teig	50 kg Mehl / 75 kg Teig	100 kg Mehl / 130 kg Teig

### 3.2. TRANSPORT

Verwenden Sie zum Transport des Geräts einen Gabelstapler oder eine Hubwagen. Der Schwerpunkt des Geräts liegt im hinteren Bereich des Gehäuses. Beachten Sie diesen Punkt beim Transport.



**Treffen Sie alle notwendigen Maßnahmen, um ein Umkippen zu vermeiden. Der Schwerpunkt des Geräts liegt im hinteren Teil des Gehäuses.**



**Transportieren Sie das Gerät nicht, indem Sie es über den Boden ziehen.**

### 3.3. AUFSTELLUNG

- Stellen Sie das Gerät auf ebenem Boden auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Betriebs stabil steht.

### 3.4. STROMVERSORGUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss von qualifiziertem Personal vorgenommen wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Stromnetzes mit dem elektrischen System des Geräts kompatibel ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Teile des Kabels oder des Steckers beschädigt sind.

Technische Technische		Modell						
		TMBO16	TMBO20	TMBO30	TMBO50	TMBO80	TMBO130	TMBO160
Motor (kW)	M*	0,25	0,37	0,55	0,55	0,75	1,5	2,2
	T**	0,25	0,37	0,55	0,55	0,75	1,5	2,2
Nennphase	M	~ 1F	~ 1F	~ 1F	~ 1F	~ 1. Stock	~ 1. Stock	~ 1. Stock
	T	~ 3. Stock	~ 3. Stock	~ 3. Stock	~ 3. Stock	~ 3F	~ 3. Stock	~ 3F
Spannung (V)	M	230	230	230	230	230	230	230
	T	-	400	400	400	400	400	400
Frequenz (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

Tabelle 3 – Motoreigenschaften

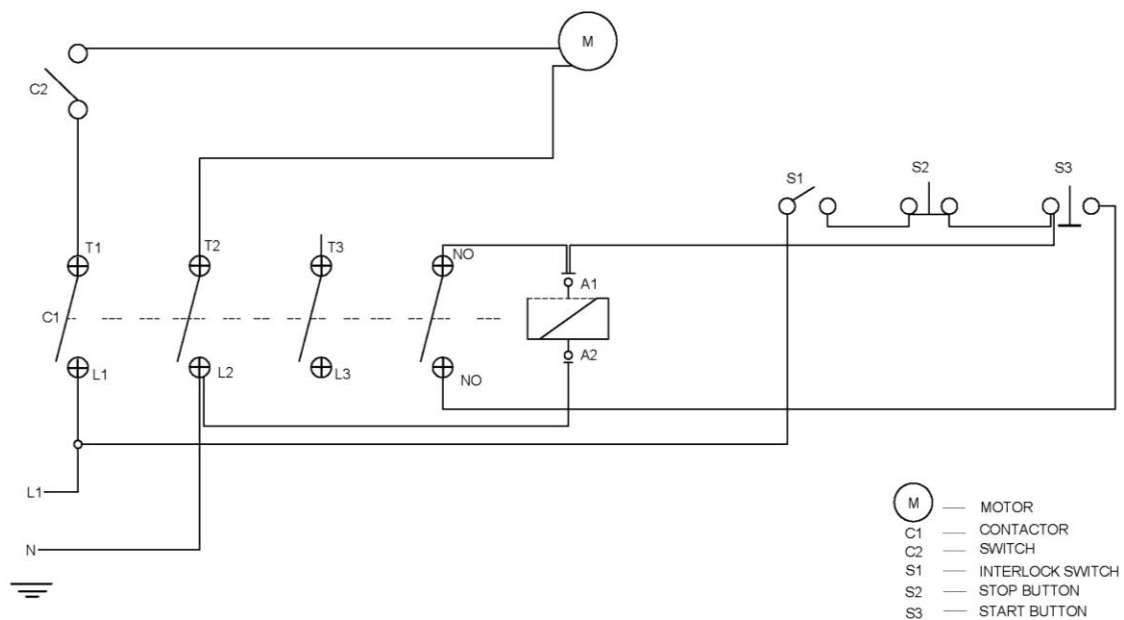


Abbildung 2 – Einphasiger Schaltplan

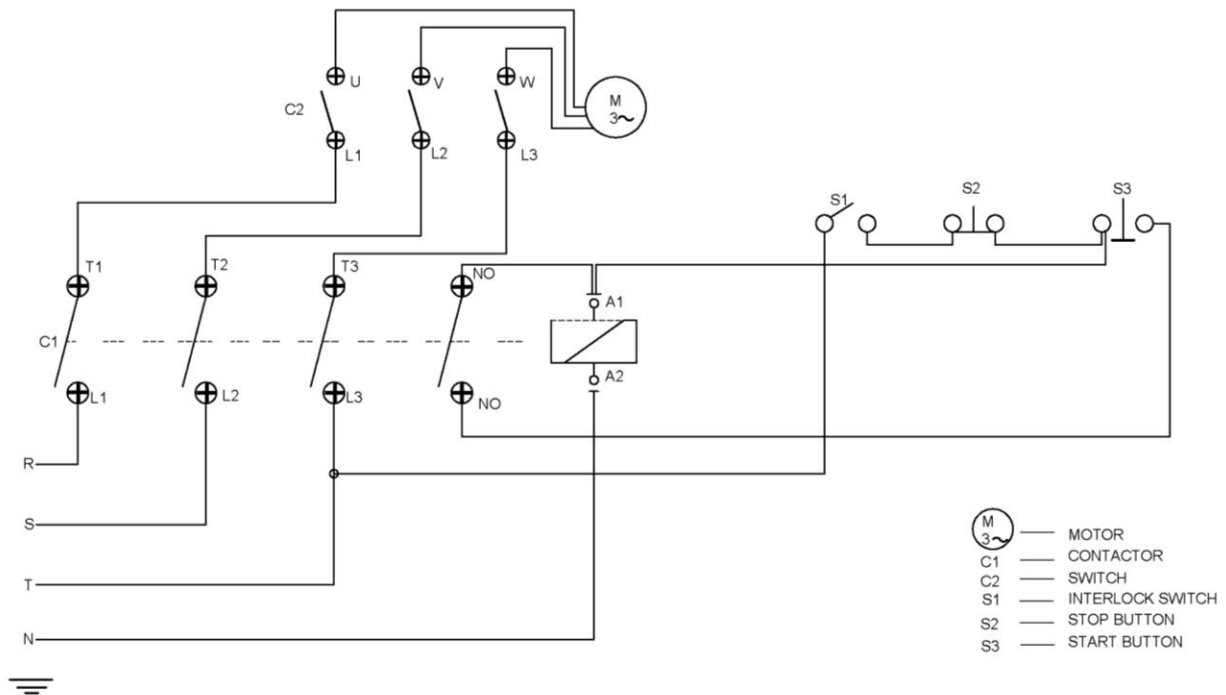


Abbildung 3 – Dreiphasiger Schaltplan



Das Gerät ist über ein gelb-grünes Kabel geerdet.

#### 4. BETRIEB UND SICHERHEIT

##### 4.1. BETRIEB

- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel sauber ist, bevor Sie den Betrieb aufnehmen.
- Geben Sie Mehl, Wasser und andere Zutaten entsprechend dem Fassungsvermögen der Schüssel hinein. Das Fassungsvermögen entnehmen Sie bitte **Tabelle 4**.
- Um das Gerät zu starten, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie die Starttaste.
- Stellen Sie das Gerät ab, sobald der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entleeren Sie die Schüssel.
- Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch.



Die Gabel sollte sich immer in Richtung des auf dem Gehäuse angegebenen Pfeils drehen. Überprüfen Sie die Drehrichtung und tauschen Sie gegebenenfalls die Anschlüsse der beiden Phasenkabel (nur bei dreiphasigen Modellen).



Befüllen Sie die Schüssel nicht während des Betriebs. Stoppen Sie das Gerät, bevor Sie es mit Mehl, Wasser oder anderen Zutaten befüllen.



**Es ist im Sinne der menschlichen Gesundheit und des Umweltschutzes sehr wichtig, das Gerät in einer hygienischen Umgebung zu betreiben. Betreiben Sie das Gerät daher nicht an feuchten, schmutzigen, öligen und staubigen Orten.**

\* M: Einphasen-Motormodelle

\*\* T: Modelle mit Drehstrommotor

## 4.2. BETRIEBSLEISTUNG

Die Betriebsleistung des Geräts hängt von den unten aufgeführten Faktoren ab:

- Teigbeschaffenheit
- Umgebungsbedingungen
- Umgebungstemperatur
- Mischqualität

## 4.3. SICHERHEIT

Mögliche Gefahrensituationen im Zusammenhang mit dem Gerät sind Zusammenstöße, Schnittverletzungen und Gleichgewichtsverlust. Im Arbeitsbereich der Spiralgabel besteht die Gefahr von Zusammenstößen und Schnittverletzungen. Der Abstand zwischen der Schüssel und dem Gehäuse ist groß gehalten, um Unfälle zu vermeiden.



**Öffnen Sie während des Betriebs nicht die Rahmenabdeckung.**



**Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile des Geräts, wie z. B. die Schüssel und die Spiralgabel.**

## 5. REINIGUNG, HYGIENE



**Schalten Sie den Hauptschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

- Beginnen Sie mit der Reinigung erst, nachdem Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb genommen und ausgeschaltet haben.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie Rückstände aus der Schüssel.
- Stellen Sie sicher, dass sich kein Teig mehr am unteren Teil der Spirale befindet.
- Verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel, um die Schüssel und die Spiralgabel zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung der Spirale kein Teig mehr vorhanden ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckwasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Reinigen Sie die Teile des Geräts täglich mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen einmal im Monat.

- Starten Sie das Gerät erst nach vollständiger Trocknung.

	<b>Reinigen Sie die Schüssel nicht während des Betriebs.</b>
---	--

	<b>Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckwasser.</b>
---	--

## 6. FEHLERSUCHE

Fehler	Mögliche Ursachen	Zu ergreifende Maßnahmen
<b>Das Gerät funktioniert nicht.</b>	Der Stecker ist möglicherweise nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Stecker an die Stromversorgung an .
	Der Hauptschalter auf der rechten Seite des Gehäuses, ist möglicherweise ausgeschaltet	Stellen Sie den Hauptschalter von 0 auf I, um das Gerät einzuschalten
<b>Das Gerät gibt metallische Geräusche von sich.</b>	Die Gabel dreht sich möglicherweise in die falsche Richtung.	Die Gabel sollte sich immer in Richtung des auf dem Gehäuse angegebenen Pfeils drehen. Überprüfen Sie die Drehrichtung und tauschen Sie gegebenenfalls die Anschlüsse der beiden Phasenkabel aus (nur bei dreiphasigen ).
	Die Schüssel ist möglicherweise beschädigt.	Stellen Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und überprüfen Sie die Schüssel und das Gerät.
	Möglicherweise ist ein Fremdkörper in die Schüssel gefallen.	Stellen Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und prüfen Sie, ob sich ein Fremdkörper in der Schüssel befindet.
<b>Keine Stromversorgung</b>	Der Stecker ist möglicherweise nicht richtig eingesteckt sein.	Überprüfen Sie den Stecker und korrigieren Sie den Anschluss, falls .
	Das Steckerkabel ist möglicherweise beschädigt und/oder es liegt ein Phasenausfall vor	Öffnen Sie das Kabel und prüfen Sie gegebenenfalls auf Fehler

Tabelle – 5 Fehlerursachen

## 7. WARTUNG

Reinigen Sie die Lüftungsöffnung an der Rückseite des Geräts täglich mit einem feuchten Tuch. Das Gerät erfordert keine weitere regelmäßige Wartung.



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

+49 2553 7220 0