

TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

INHALTSVERZEICHNISS

A	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	4
A4	ENTPACKEN	Seite	4
B	MONTAGE	Seite	4
C	ALLGEMEINE HINWWEISE	Seite	5
D	ANWENNDUNG DER MASCHINE	Seite	6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite	7
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite	8
G	ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Seite	9
H	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	Seite	13

TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

A ALLGEMEINE EMPFEHLUNG

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig durch, bevor sie das Geraet installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schaeden der Maschne oder zu Verletzungen des Personals f"uhren. F"ur Schaeden die durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlaessigkeit oder durch die falsche Installation entstehen ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemaes bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch sorgfealtig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgef"uhrt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem fachpersonal installieren lassen.**
3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem Personal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller und zugelassene fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Orginal- Ersatzteile.

TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

A1 BESCHREIBUNG

*Die Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen konzipierte Teigknetmaschine.

Code	Mase (mm)	Gewicht (Kg)	Verpackungs-Mase (mm)
STMKE25	450x800x1010	179	630x930x1170
STMKE50	540x940x1080	212	690x1050x1260
STMKE60	650x1100x1200	245	760x1200x1350

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Mase (mm)	Mehl-Kapaz. (Kg)	Kessel Kapaz. (L)	Motor (Kw)	Betriebs-Spannung (V)	QU. (mm²)	Sicherung (A)
STMKE25	400x260	15	30	0,6-0,9	380	5x1,5	25
STMKE50	500x300	25	55	1,0-1,7	380	5x1,5	32
STMKE60	600x315	35	80	1,5-2,5	380	5x1,5	32

TEIGNET MASCHINE -SPIRALE

A3 TRANSPORT

*Die Maschine kann nicht mit der Hand transportiert werden. Benutzen sie deswegen ein geeignetes Fahrzeug, ein Gabelstapler oder ein Hubwagen (Die Gabeln müssen mit überwiegendem Anteil unter der Maschine sein).

A4 ENTPACKEN

*Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile, die mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

*Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.

B MONTAGE

*Stellen sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberflaeche um es vor Kipp- und Sturzgefahren zu schützen.

*Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Betriebe und Personen dürfen die Geraete installieren und Kundendienst durchführen.

*Der Stromanschluss muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

*Stellen sie sicher, dass die Netzspannung der vom Hersteller angegebenen Betriebsspnung entspricht.



Die Erdung der Maschine muss mit dem Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

*Die Erdung der Maschine, muss an die naehste Erdungsschiene angeschlossen werden.

*Der Stromanschluss, Hauptsicherung und die Leckstromsicherung müssen mit den geltenden Vorschriften und Regeln übereinstimmen.

TEIGNET MASCHINE -SPIRALE

C ALLGEMEINE HINWEISE



*Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumen benutzen.



*Benutzen sie keine beweglichen Produkte.



*Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.



*Die Maschine nicht unnötig im Leerlauf lassen.



*Beachten sie die Kapazität der Maschine.



*Benutzen sie passende Sicherheitsbekleidung.



*Falls die Maschine brennt oder in flammen aufgeht nicht in Panik geraten,(falls vorhanden) Gasventil oder Elektoschalter ausschalten. Benutzen sie einen Feuerlöscher. Auf keinen fall Wasser benutzen.



*Schäden die durch die Fehlende Erdung verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

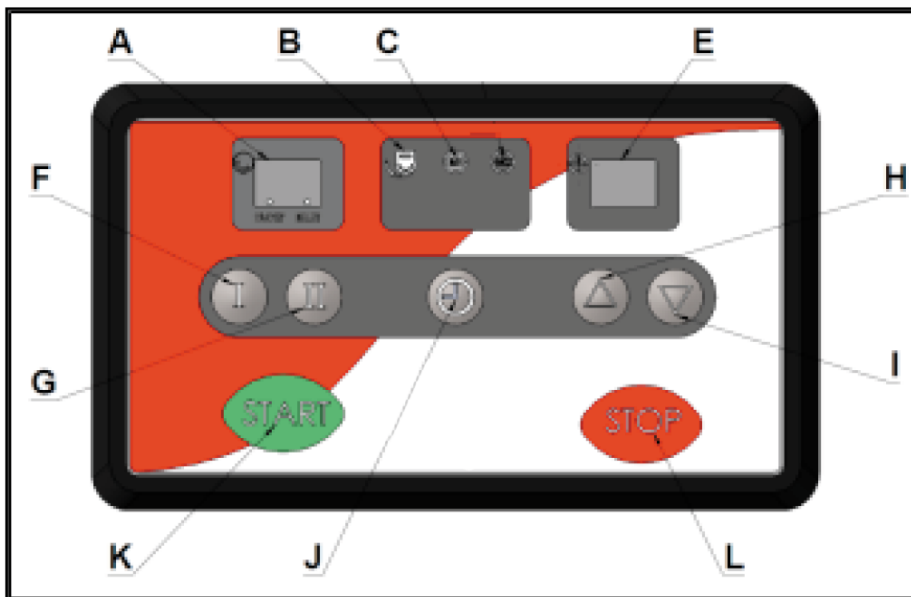


*Die Hand nicht in den Kessel stecken, andernfalls kann es zu schweren Verletzungen kommen.

TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

D ANWENDUNG DER MASCHINE

*Kontroll Paneel ;



- A : Geschwindigkeits anzeige
- B : Kessel offen hinweis
- C : Motor ausfall
- E : Zeitanzeige
- F-G : Geschwindigkeits knöpfe
- H-I : Zeiteinstellungs pfeile
- J : Zeit stoppen knopf
- K : START/EIN knopf
- L : STOP/AUS knopf

*Anwendung ;

- Vor dem Start den Kessel und den Deckel mit einem feuchtem Tuch abwischen und trocknen.
- Öffnen sie den Deckel und geben sie das Mehl hinzu(Kapazitaet beachten). Achten sie darauf das ausreichend Wasser vorhanden ist.
- Um die Maschine zu starten den START knopf drücken.
- Wenn die Maschine mit 380V arbeiten soll, beachten sie die Pfeile beim anstecken, falls die Maschine nicht startet, so sollten sie die Phasen des Steckers überprüfen.
- Die Maschine hat zwei geschwindigkeiten: erste stufe (I), zweite stufe (II).
- Um die Zeit einzustellen drücken sie den Knopf (Zeiteinstellungs knopf), mit den Pfeilen können sie die Zeit einstellen oben/unten. Nach dem angegebenen Zeitfenster stoppt die Maschine.
- Wenn sie keine Zeit festgelegt haben drücken sie nach dem Knetvorgang den Stop knopf um die Maschine zu stoppen.
- Wenn die Arbeit mit der Maschine fertig ist den Stecker ziehen.

TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

E REINIGUNG und WARTUNG

➤ **Nach jeder anwendung;**

- Die Aussenflaeche, den Kessel und das Rühr-Equipment mit heissem Wasser und feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.
- Achten sie beim Reinigen der Maschine das der Stecker nicht mit dem Stromnetz verbunden ist und, dass gleichzeitig der Schalter ausgeschaltet ist.
- Benutzen sie keine Saeure und aetzende Reinigungsmittel bei der Reinigung.
- Die Maschine nicht mit Spritz Wasser waschen. Kurzschluss gefahr!

➤ **In regelmäßigen Abständen erforderlich;**

- Die Wartung darf nur vom ausgebildetem Personal durchgeführt werden.
- Führen sie alle 15 tage eine Reinigung durch.
- Die Maschine braucht nur ein minimum an Wartung.
- Je nach gebrauch der Maschine , den Elektroschalter mit luft abpusten.

TEIGNET MASCHINE -SPIRALE

F FEHLER BEHEBUNG

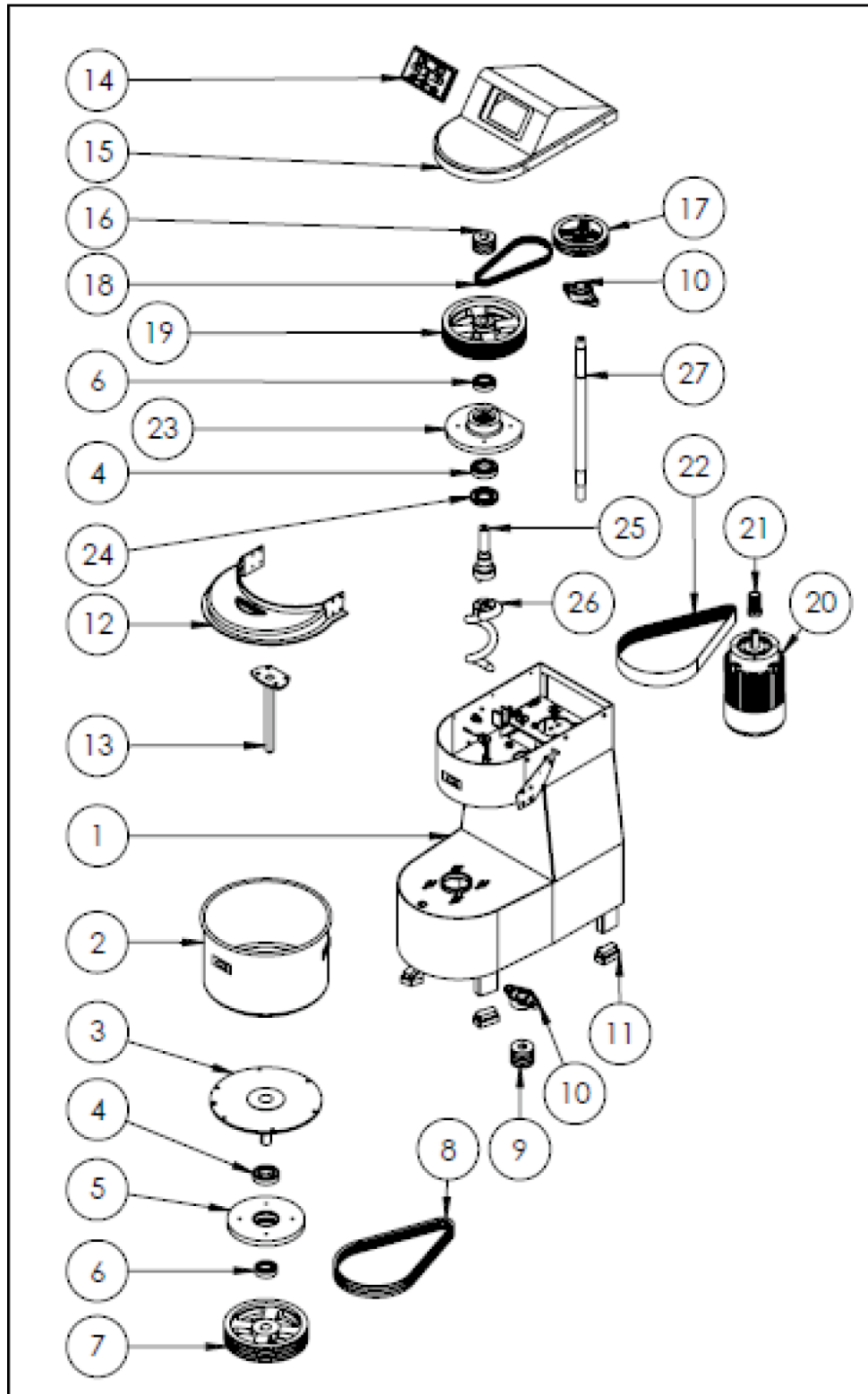
MASCHINE STARTET NICHT	1. Überprüfen Sie ob der Stecker mit dem Stromnetz verbunden ist. 2. Stromanschluss kontrollieren 3. Überprüfen Sie den Knopf
GERAEUSCHE AUS DER MASCHINE	1. Ist eine ausreichende Menge an Mehl und Wasser vorhanden? 2. Das Rühr-Equipment überprüfen. 3. Maschine stoppen und den Service anrufen.
DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	1. Das Gerät kann durch Niederspannung stoppen. In diesem Falle sollte der Kessel entleert werden, damit der Motor sich abkühlen kann. 2. Das Gerät kann stoppen, wenn es durch Überkapazitäten belastet wird. In diesem Falle sollten sie das Gerät ausschalten, damit sich der Motor abkühlen kann. 3. Wenn der Motor ein Defekt vorweist, den Defekt aufheben und die Maschine neustarten.

- Die Maschine arbeitet nicht zufrieden stellend.
- Wenn einer der Sicherheitsvorkehrungen nicht funktioniert.
 - Die Maschine nicht in betrieb nehmen!

***DEN KONTAKTIEREN KONTAKTIEREN.**

TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: STKME2		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	Y.SH.01.1001
2	KESSEL	Y.SH.01.1002
3	KESSEL PLATTE	Y.SH.01.1003
4	KUGELLAGER (6209)	Y.SH.01.1004
5	UNTERE HÜLSE	Y.SH.01.1005
6	KUGELLAGER (6207)	Y.SH.01.1006
7	KESSEL RIEMENSCHIEBE	Y.SH.01.1007
8	RIEMEN (13x1100)	Y.SH.01.1008
9	WELLE UNTERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.01.1009
10	HÜLSE	Y.SH.01.1010
11	FUSS	Y.SH.01.1011
12	KESSEL SCHUTZ	Y.SH.01.1012
13	TEIG TEILER	Y.SH.01.1013
14	PANEEL	Y.SH.01.1014
15	OBERE DECKEL	Y.SH.01.1015
16	RÜHR OBERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.01.1016
17	WELLE OBERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.01.1017
18	RIEMEN (13x700)	Y.SH.01.1018
19	RÜHR UNTERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.01.1019
20	MOTOR	Y.SH.01.1020
21	MOTOR RIEMENRAD	Y.SH.01.1021
22	RIEMEN (22PJx1168)	Y.SH.01.1022
23	OBERE HÜLSE	Y.SH.01.1023
24	FILZ (45x90x10)	Y.SH.01.1024
25	SPIRALE RÜHR ARMWELLE	Y.SH.01.1025
26	SPIRALE RÜHR ARM	Y.SH.01.1026
27	MEDIUMWELLE	Y.SH.01.1027

TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: STMKE50		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	Y.SH.02.1001
2	KESSEL	Y.SH.02.1002
3	KESSEL PLATTE	Y.SH.02.1003
4	KUGELLAGER (6209)	Y.SH.02.1004
5	UNTERE HÜLSE	Y.SH.02.1005
6	KUGELLAGER (6207)	Y.SH.02.1006
7	KESSEL RIEMENSCHIEBE	Y.SH.02.1007
8	RIEMEN (13x1100)	Y.SH.02.1008
9	WELLE UNTERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.02.1009
10	HÜLSE	Y.SH.02.1010
11	FUSS	Y.SH.02.1011
12	KESSEL SCHUTZ	Y.SH.02.1012
13	TEIG TEILER	Y.SH.02.1013
14	PANEEL	Y.SH.02.1014
15	OBERE DECKEL	Y.SH.02.1015
16	RÜHR OBERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.02.1016
17	WELLE OBERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.02.1017
18	RIEMEN (13x700)	Y.SH.02.1018
19	RÜHR UNTERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.02.1019
20	MOTOR	Y.SH.02.1020
21	MOTOR RIEMENRAD	Y.SH.02.1021
22	RIEMEN (22PJx1168)	Y.SH.02.1022
23	OBERE HÜLSE	Y.SH.02.1023
24	FILZ (45x90x10)	Y.SH.02.1024
25	SPIRALE RÜHR ARMWELLE	Y.SH.02.1025
26	SPIRALE RÜHR ARM	Y.SH.02.1026
27	MEDIUMWELLE	Y.SH.02.1027

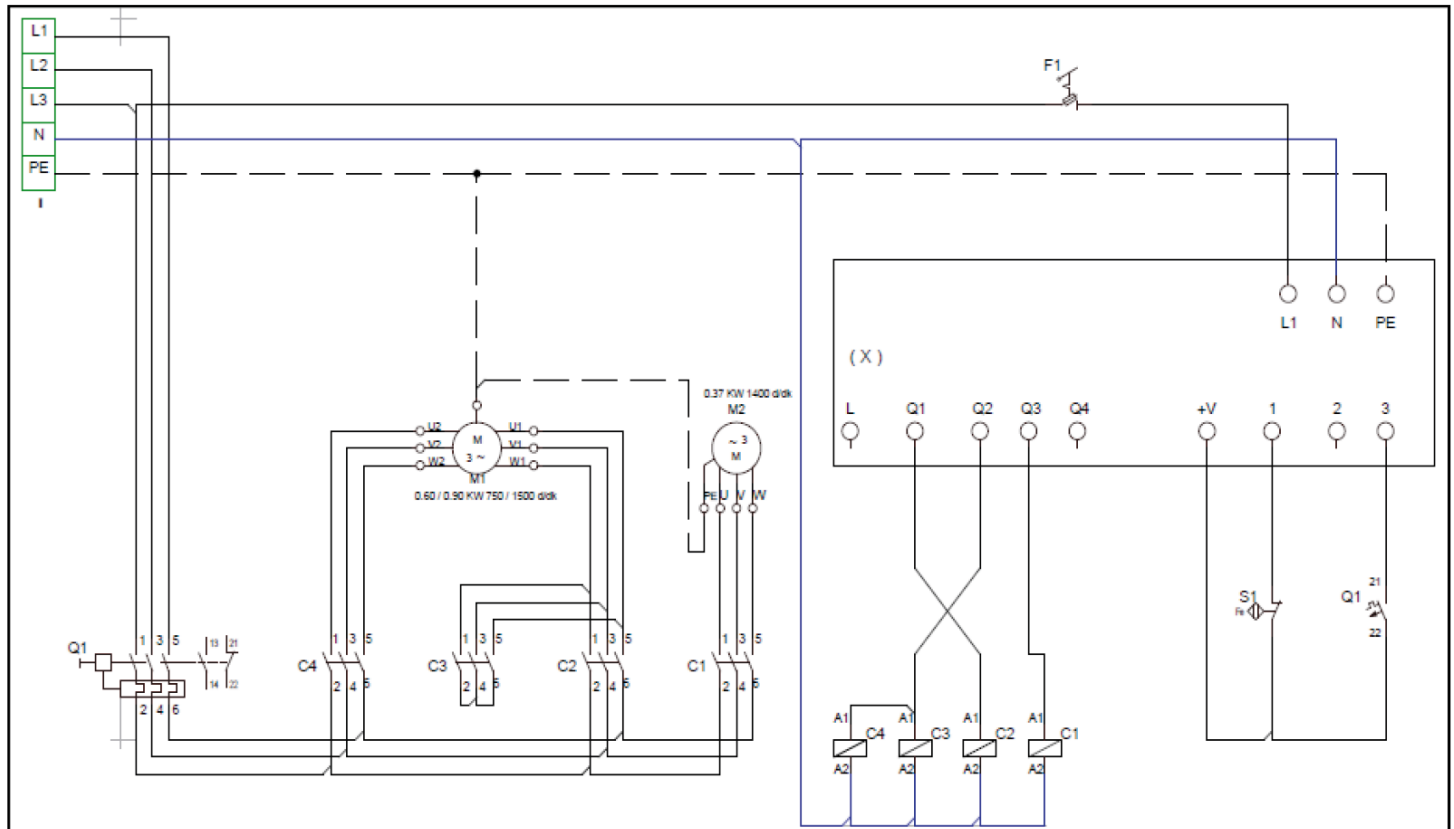
TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: STMKE60		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	Y.SH.03.1001
2	KESSEL	Y.SH.03.1002
3	KESSEL PLATTE	Y.SH.03.1003
4	KUGELLAGER (6209)	Y.SH.03.1004
5	UNTERE HÜLSE	Y.SH.03.1005
6	KUGELLAGER (6207)	Y.SH.03.1006
7	KESSEL RIEMENSCHIEBE	Y.SH.03.1007
8	RIEMEN (13x1100)	Y.SH.03.1008
9	WELLE UNTERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.03.1009
10	HÜLSE	Y.SH.03.1010
11	FUSS	Y.SH.03.1011
12	KESSEL SCHUTZ	Y.SH.03.1012
13	TEIG TEILER	Y.SH.03.1013
14	PANEEL	Y.SH.03.1014
15	OBERE DECKEL	Y.SH.03.1015
16	RÜHR OBERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.03.1016
17	WELLE OBERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.03.1017
18	RIEMEN (13x700)	Y.SH.03.1018
19	RÜHR UNTERE RIEMENSCHIEBE	Y.SH.03.1019
20	MOTOR	Y.SH.03.1020
21	MOTOR RIEMENRAD	Y.SH.03.1021
22	RIEMEN (22PJx1168)	Y.SH.03.1022
23	OBERE HÜLSE	Y.SH.03.1023
24	FILZ (45x90x10)	Y.SH.03.1024
25	SPIRALE RÜHR ARMWELLE	Y.SH.03.1025
26	SPIRALE RÜHR ARM	Y.SH.03.1026
27	MEDIUMWELLE	Y.SH.03.1027

TEIGKNET MASCHINE -SPIRALE

H ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



CODE	KW	D/MIN	V
STKME25	1 / 1,7	750/1500	380
STKME50	1.5 / 2.5	750/1500	380
STKME60	1.5 / 2.5	750/1500	380

I	Q1	C1	C2	C3-C4	M1	S1	X	F1
Terminal	Motor Schutz	Untere Kessel Motor Elekt. Schalter	1.stufe elekt. schalter	2.stufe elekt. schalter	Knetarm Motor 0,60/0,90 KW 750/1500 d/min	Korb Magnet Sensor	Paneel GMK 200	Sicheru ng 5A



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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