

07/2013

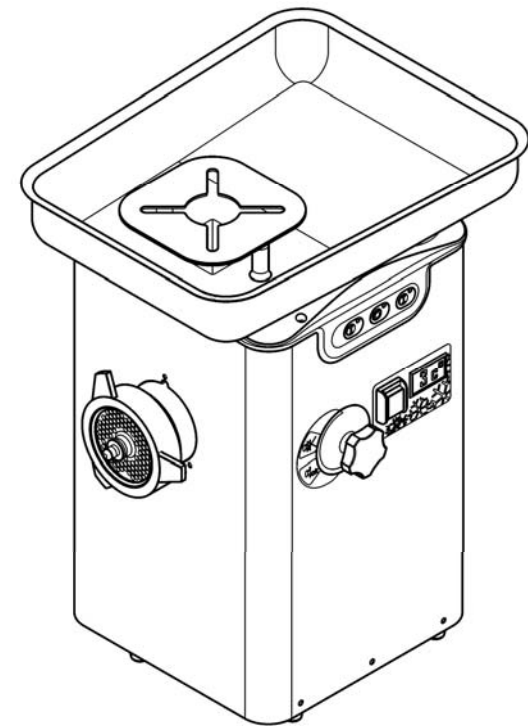
Mod: TC22/ICE

Production code: TC 22 BARCELONA ICE 1F



Diamond
catering equipment

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF



GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHANDBUCH

Inhalt

1. Übergabe und Garantie	5
1.1 Vorwort	
1.2 Aufbewahrung und Benutzung dieses Handbuchs	
1.3 Garantie	
1.4 Maschinenbeschreibung	
1.5 Zweckmäßiger Gebrauch	
1.6 Unzweckmäßiger Gebrauch	
1.7 Maschinendaten	
1.8 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
1.8.1 Entblockung - Blockung System Ausgangsmundstück	
1.9 Arbeitsplatz	
2. Technische Eigenschaften	10
2.1 Hauptbestandteile	
2.2 Technische Eigenschaften	
2.3 Abmessungen und Gewicht der Maschine	
2.4 Geräusch	
2.5 Schaltpläne	
3. Befehle, Anzeigen	15
3.1 Verzeichnis der Befehle und Anzeigen	
4. Prüfung, Transport, Übergabe und Installation	15
4.1 Prüfung	
4.2 Übergabe und Fortbewegung der Maschine	
4.3 Installation	
4.3.1 Verpackungsbeseitigung	
4.3.2 Fortbewegung der Maschine	
4.4 Elektroanschluss	
4.4.1 Drehstrom-Maschine	
4.4.2 Einphasen-Maschine	
5. Ein- und Ausschaltung	17
5.1 Kontrolle Elektroanschluss	
5.2 Kontrolle der Schutzvorrichtungen	
5.3 Funktionskontrolle Ausschalttaste	
5.4 Einschaltung	
5.5 Ausschaltung	
6. Gebrauch der Maschine	18
6.1 Vorschriften	
6.2 Anbringung des Mundstücks am Ausgang	
6.3 Gebrauch des Fleischwolfs	

7. Wartung	19
7.1 Schmierung	
7.2 Reinigung	
7.3 Elektro - Und Elektronikgerategesetz	
8. Störungen-Abhilfe	21
8.1 Störungen, mögliche Ursachen, Abhilfe	
9. Symbolzeichnung	22

1 - Übergabe und Garantie

1.1 - Vorwort

ACHTUNG!

Die in diesem Handbuch benutzten Symbole sollen den Leser auf Operationen aufmerksam machen, die für Bediener und Maschine eine Gefahr darstellen. Die Maschine nicht betätigen, bevor man die Hinweise nicht vollkommen verstanden hat.

ACHTUNG!

Zur besseren Ansicht ist die Maschine oder sind Teile davon auf einigen Abbildungen ohne Paneele oder Gehäuse dargestellt. Die Maschine darf so nicht benützt werden, sondern nur mit vollständig angebrachten und funktionierenden Schutzvorrichtungen. Der Hersteller gestattet nicht die Reproduktion, sei es auch nur teilweise, dieses Handbuchs und der Inhalt darf nicht für Zwecke, die vom Hersteller nicht autorisiert wurden, benutzt werden. Eine Zuwiderhandlung kann gesetzlich verfolgt werden.

1.2 - Aufbewahrung und Benutzung dieses Handbuchs

Zweck dieses Handbuchs ist es, den Benutzer anhand von Texten und Abbildungen, über die Vorschriften, den Transport, die Fortbewegung der Maschine, den Gebrauch und die Wartung in Kenntnis zu setzen.

Vor Benützung der Maschine, sollte dieses Handbuch aufmerksam gelesen werden. Es sollte in der Nähe der Maschine aufbewahrt werden, um bei Bedarf jederzeit Einsicht nehmen zu können.

Sollte das Handbuch verloren gehen oder abgenützt sein, wenden Sie sich an Ihren Händler oder direkt an den Hersteller.

Bei Weitergabe der Maschine, dem Hersteller die neuen Besitzerdaten übermitteln.

Das Handbuch beschreibt den technischen Stand der Maschine am Zeitpunkt der Markteinführung und kann also nicht als überholt betrachtet werden, wenn es in der Zwischenzeit durch neue Erfahrungen Abänderungen erlitten hat.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und die entsprechenden Handbücher anzupassen, ist aber nicht verpflichtet die vorhergehenden Produktionen und Handbücher anzupassen, was nur für Sonderfälle gilt. Im Zweifelsfall, den nächstgelegenen Händler konsultieren oder sich direkt an den Hersteller wenden.

Der Hersteller ist ständig dazu bedacht, die eigenen Produkte zu verbessern. Vorschläge zur Verbesserung der Maschinen und/oder des Handbuchs sind erwünscht. Es gelten die beim Verkauf gültigen Garantiebedingungen. Für weitere Erläuterungen wenden Sie sich an Ihren Händler.

1.3 - Garantie

Fremdeingriffe und Veränderungen an der Maschine sind nicht erlaubt. Bei Störungen, sich an die Herstellerfirma wenden. Der Benutzer oder nicht autorisiertes Personal darf die Maschine nicht selbstständig abmontieren, modifizieren oder Eingriffe an Maschinenkomponenten vornehmen; die Konformitätserklärung, gemäß Richtlinie CEE 2006/42, würde dann nichtig werden und folglich auch die Garantieleistung ausfallen. Der Hersteller übernimmt in

diesem Fall, für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen, keine Verantwortung.

Außerdem übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:

- bei nicht korrekter Installation;
- unzweckmäßigem Gebrauch durch ungenügend geschultes Personal;
- bei Nichtberücksichtigung der im Installationsland geltenden Regelungen
- bei nicht fachgerechter oder fehlender Wartung;
- wenn nicht Originalersatzteile oder modellfremde Ersatzteile eingebaut werden;
- wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht genauestens befolgt werden;

1.4 - Maschinenbeschreibung

Der von Ihnen erworbene Fleischwolf ist eine einfache, kompakte und leistungsfähige Maschine.

- Da mit dieser Maschine Nahrungsmittel verarbeitet werden, sind aus Hygienegründen die Bestandteile, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen können, sorgfältig gewählt worden. Gehäuse aus Edelstahl.
- Der aus Edelstahl bestehende Trichter kann einfach gereinigt werden und garantiert somit äußerste Hygiene.
- Die aus Edelstahl bestehenden Werkzeuge garantieren eine längere Lebensdauer und sind äußerst hygienisch.
- Starke Maschinen mit modernem Design, hergestellt aus einer Alu-Legierung, Gehäuse aus Edelstahl.
- Mundstücke aus Fusions-Edelstahl, Unger-System applizierbar, entweder total oder partial.
- Die Drehrichtung der Schnecke kann durch einen entsprechenden Schalter umgestellt werden.
- Fester Anschluss des Mundstücks, zum besseren Fleischschnitt und zur längeren Dauer der Messer und Scheiben.
- Die belüftete Drehstrom- und Einphasenstrommaschinen weisen folgende Vorteile auf:
- gleichmäßige Leistung und lange Lebensdauer des Motors;
- weniger Unterbrechungen, folglich Erhöhung der effektiven Betriebszeit;
- schwache Erwärmung, damit das Fleisch immer frisch bleibt.
- Thermoelektrischer Modul für Kühlung des Fleischwolfkopfs und -Einfüllöffnung

Die in diesem Handbuch abgebildeten Modelle entsprechen der **Richtlinie CEE 2006/42** und folgenden Änderungen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei Unfällen, die durch unbefugte Eingriffe an der Maschine, Änderungen, durch Fehlen der Schutzvorrichtungen oder durch unzweckmäßigen Gebrauch verursacht worden sind.

1.5 - Zweckmäßiger Gebrauch

Die Maschine ist zum Faschieren von Fleisch oder Ähnlichem konzipiert und hergestellt worden.

Die Maschine ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, das

Bedienungspersonal muss entsprechend ausgebildet sein und dieses Handbuch

sehr aufmerksam gelesen und auch verstanden haben. Die Maschine muss für den Betrieb auf einem stabilen Tisch standsicher aufgestellt werden.

Das zu verarbeitende Fleisch muss in der Eingangsöffnung enthalten bleiben, darf also nicht aus den Trichter ragen.

1.6 - Unzweckmäßiger Gebrauch

Die Maschine darf nur für den vom Hersteller bestimmten Zweck benutzt werden, im Besonderen:

- die Maschine **nur** für Fleisch oder Ähnliches benutzen;
- die Maschine **nur** nach sachgerechter Installation benutzen. Sich vergewissern, dass bei Betrieb alle Schutzvorrichtungen vollständig vorhanden und korrekt angebracht sind, um gefährliche Verletzungen zu vermeiden.
- wenn Eingriffe an elektrischen Komponenten vorgenommen werden, den Netzstecker vorher ziehen: **es besteht Folgorationsgefahr!**
- Die zu bearbeitenden Stücke dürfen nicht aus dem Trichter ragen.
- Den Unfallverhütungsnormen entsprechende Kleidungsstücke tragen. Sich beim Arbeitsgeber über die jeweils geltenden Sicherheitsvorschriften und über die Unfallschutzmaßnahmen erkundigen.
- Eine defekte Maschine darf **nicht** eingeschaltet werden.
- Vor Gebrauch der Maschine sich vergewissern, dass alle Sicherheitsvorkehrungen getroffen worden sind. Auch nur geringere Störungen, müssen dem zuständigen Wartungspersonal gemeldet werden.
- Unbefugtes Personal darf die Maschine **nicht** benutzen.
- Die Ersthilfeleistung bei Elektrounfällen besteht darin, den Verunglückten sofort von der Stromquelle zu entfernen (da dieser normalerweise bewusstlos wird). Diese Handlung ist gefährlich. Der Verunglückte selbst wird zum Stromleiter: berührt man ihn, erleidet man selbst einen Stromschlag. Man muss also die Stromversorgung direkt am Versorgungsventil der Leitung abbrechen, oder wenn das nicht möglich ist, den Verunglückten mit Hilfe von Isolierstoffen (Holzstücke, PVC, Stoffe, Leder. usw.) entfernen. Danach sofort einen Arzt rufen und ihn ins Krankenhaus begleiten lassen.
- Der Fleischwolf darf **nicht** Witterungseinflüssen ausgesetzt sein, die Maschine niemals direkt mit Wasserstrahl reinigen. Es ist zu vermeiden den Fleischwolf mit nassen oder feuchten Füßen zu berühren.

1.7 - Maschinendaten

Genaue Angaben über "**Modell**", "**Kennnummer**" und "**Baujahr**", ermöglichen eine rasche und sichere Lösung Ihres Problems durch unseren Kundendienst. Sollten Sie unseren Kundendienst anrufen, immer das Modell und die Kennnummer angeben.

Diese Angaben sind aus dem in Abb. 1.7.1. dargestellten Schild zu entnehmen. Sie können Ihre Maschinendaten hier nachstehend eintragen, damit sie schnell zur Hand sind.

Fleischwolf Modell
 Kennnummer.....
 Baujahr.....
 Typ.....

ACHTUNG!

Die Daten auf dem Typenschild dürfen nicht geändert werden.

Mod. **A**
 Matr. **B** **C** Watt
 A. **D** Hz. **E** Volt
 F Kg. **G** 

A = Fleischwolfmodell
B = Kennnummer
C = Motorleistung Watt
D = Ampere
E = Motorfrequenz Volt
F = Maschinengewicht in Kg
G = Hersteller

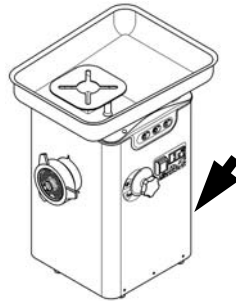


Abb. 1.7.1

1.7.1 - Hinweis- und Gefahrenschilder (Abb. 1.7.2)

ACHTUNG!

Die Maschine darf bei Eingriffen an elektrischen Komponenten nicht angesteckt sein.

Es besteht Folgorationsgefahr.

Die Hinweise auf den Schildern berücksichtigen.

Durch Nichtberücksichtigung könnte man sich Verletzungen zuziehen.

Die Schilder müssen immer vorhanden und leserlich sein.

Andernfalls diese anbringen oder ersetzen.

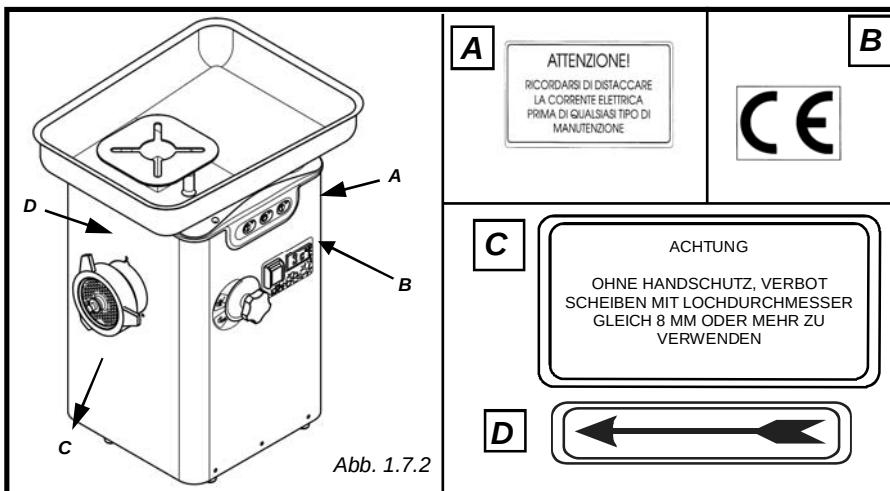


Abb. 1.7.2

1.8 - Schutz - und Sicherheitsvorrichtungen

ACHTUNG!

Bevor man die Maschine benutzt, sich vergewissern, dass sie standsicher aufgestellt wurde und die Sicherheitsvorrichtungen komplett und korrekt angebracht sind. Bei jedem Schichtwechsel überprüfen, dass diese vorhanden und auch effizient sind. Andernfalls sich an den Verantwortlichen für die Wartung wenden.

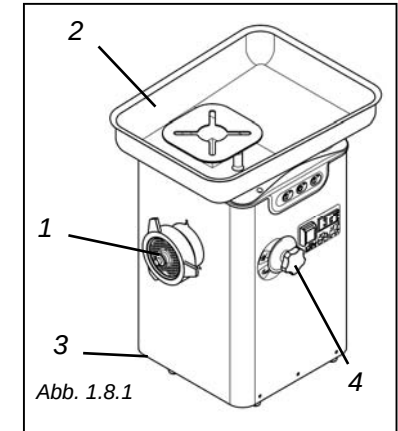


Abb. 1.8.1

1. Mundstück für Produktausgang mit Scheibenhöcher unter 8 mm, um das Einführen der Finger in die Löcher zu verhindern. Auf Anfrage können auch Scheiben mit größeren Löchern bezogen werden. In diesen Fällen muss aber der Benutzer dafür sorgen, am Ausgang eine entsprechende Schutzvorrichtung anzubringen.
2. Edelstahltrichter, der an der Füllöffnung fest angebracht ist.
3. Schutzgehäuse Elektrokomponenten.
Der untere Teil der Maschine ist mit einem Edelstahl verschlossen, um unwillkürliche Zugriffe an elektrischen Komponenten zu vermeiden.
4. Kugelgriff zum Feststellen des Ausgangsmundstücks
- den Kugelgriff **im Gegenuhrzeigersinn** drehen, um das Mundstück und seine Teile abzunehmen
- den Kugelgriff **im Uhrzeigersinn** drehen, um das Ausgangsmundstück betriebsbereit zu machen; prüfen, dass das Mundstück richtig angebracht ist.

1.8.1 - Entblockung - Blockung System Ausgangsmundstück

Auf allen Modellen müssen die Mundstücke fest angebracht sein, nur dann können diese Maschinen korrekt funktionieren und eine präzise Faschierbearbeitung durchführen.

Die Mundstücke werden durch ein Schnell-Entblockungssystem eingespannt. Mit diesem System können die Mundstücke schnell und einfach angebracht und wieder abgenommen werden.

Das Blockiersystem ist einfach:

- feststellen, daß innerhalb keiner Rückstand vorher gehacktes Fleisch geblieben ist
- den Kopf setzen und aufpassen, daß er richtig in der vorgesehenen Position eingesteckt wird
- den Griff in Uhrzeigersinn drehen, um den Kopf in der Arbeitsposition zu blockieren
- prüfen, daß die weiße Dichtung des Freigabegriffs am Körper der Maschine gehaftet (Abb. 1.8.2).

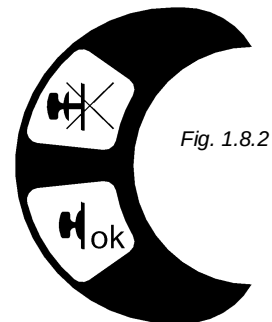


Fig. 1.8.2

Diese Reste des Einschnappens verhindern könnten, die weiße Dichtung am Pilzgriff würde dann vom Maschinengehäuse abstehen anstatt anzuheften (Fig. 1.8.3)

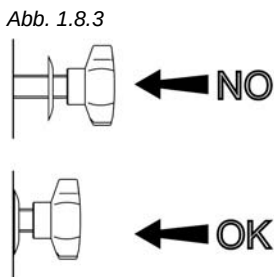
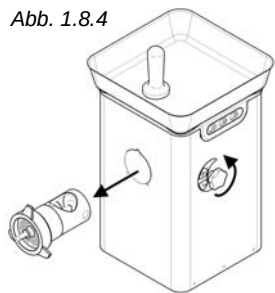


Abb. 1.8.4



Um den Kopf zu lösen, es genügt den Freigabegriff zu erfassen und ihn **entgegen dem Uhrzeigersinn** zu drehen, sodass man den Kopf leicht weggenommen werden kann. (Abb. 1.8.4)

ACHTUNG!

Die Schutzvorrichtungen dürfen auf keinen Fall geändert werden

1.9 - Arbeitsplatz

In Abb. 1.9.1. ist die korrekte Arbeitsstellung des Bedieners dargestellt, um mit der Maschine optimal arbeiten zu können.

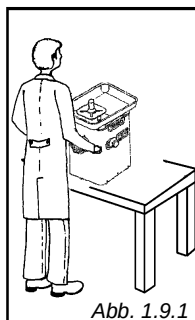


Abb. 1.9.1

2 - Technische Eigenschaften

2.1 - Hauptbestandteile

Zum einfacheren Verständnis des Handbuchs sind in Abb. 2.1.1 die Hauptbestandteile dargestellt.

1. Stampfer
2. Kugelgriff (Mundstückbefest.)
3. Maschinenbefehle
4. Füße
5. Ausgangsmundst. f. das fasch. Fleisch
6. Fülltrichter
7. Füllöffnung

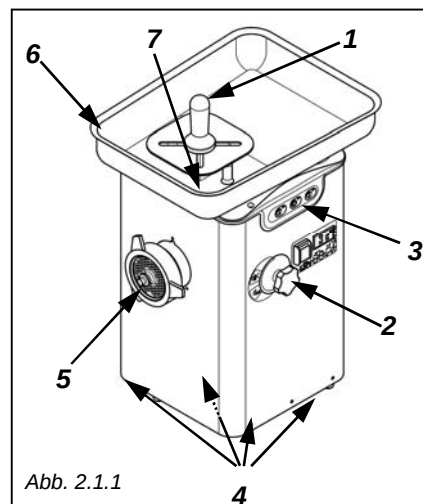


Abb. 2.1.1

2.2 - Technische Eigenschaften

	Motor	Versorgung	Stundenprod.	mitgelieferte Scheiben
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 22 ICE	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5

2.3 - Abmessungen und Gewicht der Maschine

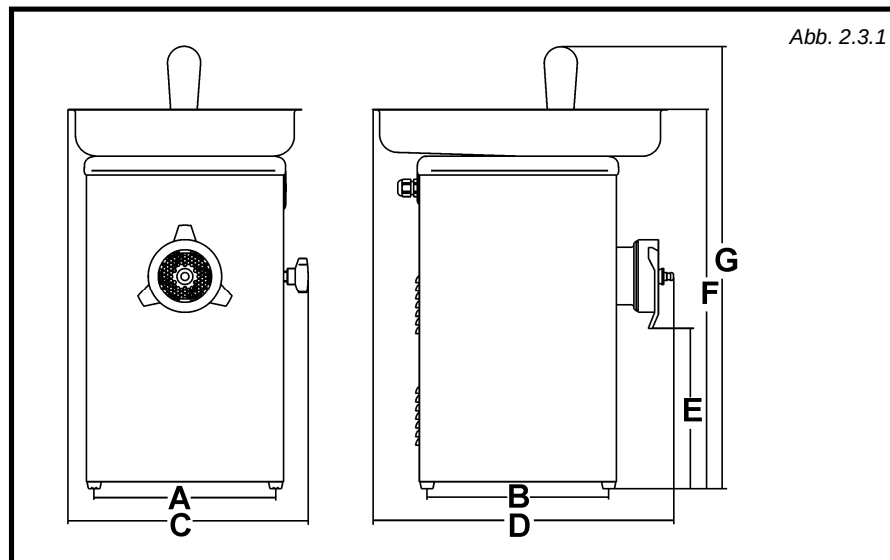


Abb. 2.3.1

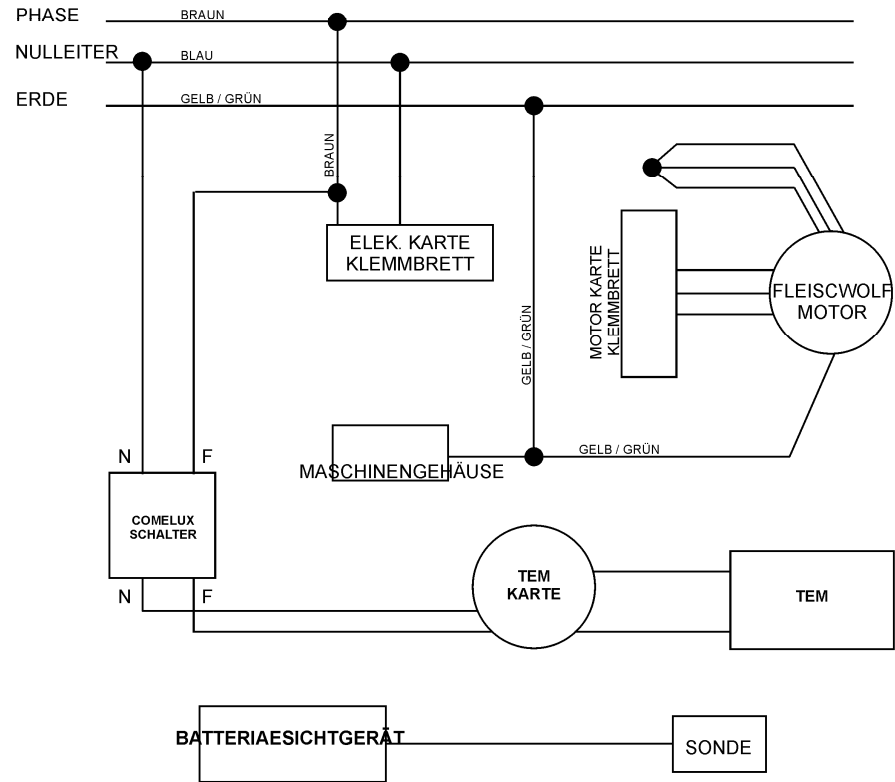
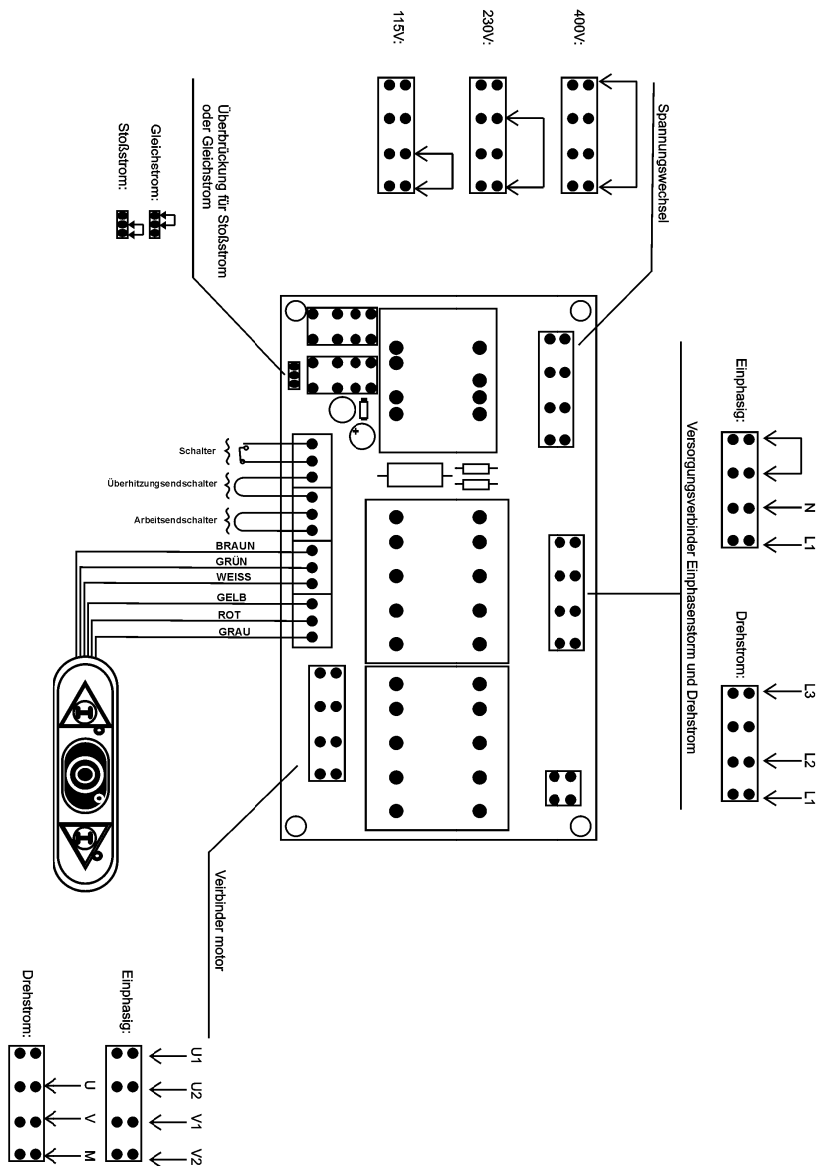
	A	B	C	D	E	F	G	Netto gewicht
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
TC 22 ICE	250	185	310	350	225	455	530	30

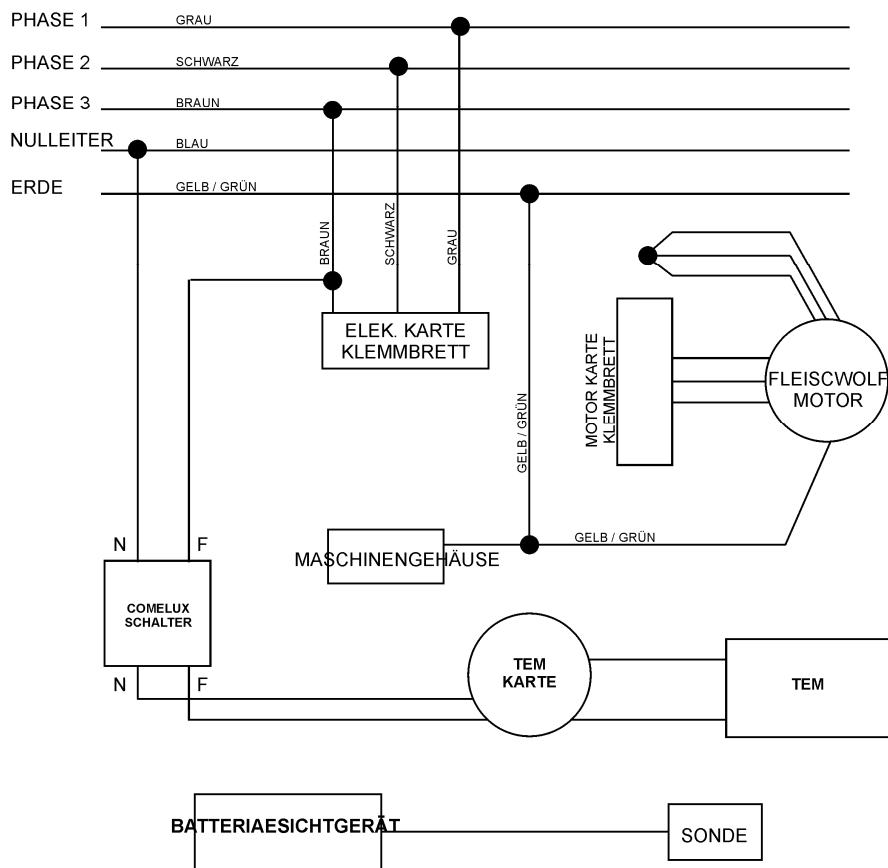
2.4 - Geräusch

Die Geräuschmessungen ergaben Werte, die unter 70 dBA liegen.

Eine Kopie der Geräuschprobe kann beim Hersteller nachgefragt werden

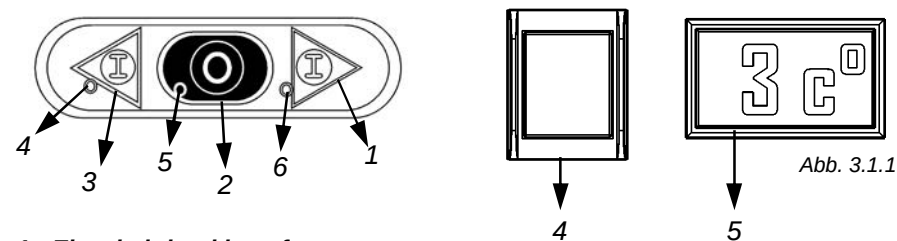
2.5 - Schaltplan





3 - Befehle und Anzeigen

3.1 - Verzeichnis der Befehle und Anzeigen



- 1 - Einschaltdruckknopf**
- drücken um die Maschine einzuschalten
- 2 - Ausschaltdruckknopf**
- drücken um die Maschine auszuschalten
- 3 - Druckknopf für Umschaltung**
- damit kann man die Drehrichtung der Schraube ändern
- 4 - ON-OFF Schalter für An- und Ausschalten des TEM**
- 5 - Temperaturanzeiger des Fleischwolfkopfhalters**

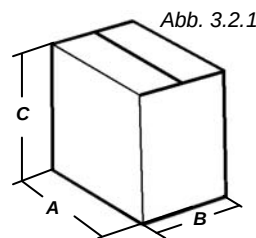
4 - Prüfung, Transport, Übergabe und Installation

4.1 - Prüfung

Ihre Maschine ist in unserem Werk geprüft worden, um eine einwandfreie Betriebsweise und eine korrekter Einstellung zu garantieren. Die Prüfung erfolgt mit demselben Material, das der Benutzer verarbeitet.

4.2 - Übergabe und Fortbewegung der Maschine

Das verschickte Material ist vor Übergabe an den Speditionär sorgfältig überprüft worden.



Maße AxBxC		Bruttogew	
TC 22 ICE	650x470xH600	TC 22 ICE	32 Kg

Falls nicht anders mit dem Kunden vereinbart oder es sich nicht um besondere Transporte handelt, wird die Maschine mit Nylon und Karton verpackt. Bei Erhalt der Maschine die Vollständigkeit der Verpackung überprüfen. Ist die Verpackung beschädigt, dem Transporteur den Lieferschein mit dem Vermerk:

akzeptiere mit Vorbehalt (Grund angeben)
unterschreiben. Sollten beim Öffnen der Verpackung tatsächlich Teile beschädigt sein, beim Speditionär innerhalb von 3 Tagen ab Eingangsdatum Bericht erstatten. Die Maschine muss vor Unwetter geschützt werden, Lagerungstemperatur zwischen -25°C und +55°C, Luftfeuchtigkeit zwischen 30 und 95%.

4.3 - Installation

ACHTUNG!

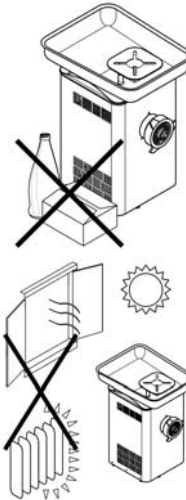
Die Maschine muss auf einen soliden, standsicheren Platz abgestellt werden. Rundum muss genügend Platz zur Verfügung stehen, damit alle Arbeitsschritte und Wartungsarbeiten bequem durchgeführt werden können.

Die Maschine muss für den Bediener rundum gut sichtbar sein, darum für eine entsprechende Beleuchtung sorgen.

Die Maschine sehr vorsichtig auspacken, dabei achten, dass keine Teile (Stampfer, usw.) verloren gehen, damit den Fleischwolf vollständig montiert werden kann.

- Das Cellophan an der Maschine entfernen und auch das restliche, innen sich befindliche Verpackungsmaterial. Die Maschine funktioniert bei einer Raumtemperatur von: 25°C, Luftfeuchtigkeit 60% (Klimaklasse gemäß der internationalen Normativen, ISO 1992/II/1973 (3 EN 441).

Vorne an der Maschine muss genügend Platz für eine zweckmäßige Belüftung des Kondensators zur Verfügung stehen. Vorne am Schutzrost des Kondensators eventuell sich befindliche Gegenstände könnten die Funktionstüchtigkeit des Fleischwols beeinträchtigen. Werden die vorgesehenen Umweltbedingungen nicht berücksichtigt, sind die Maschine Luftzügen von über 0,2m/Sek. oder auch Wärmestrahlungen ausgesetzt, können die vorgesehenen Leistungen vermindern.



4.3.1 - Verpackungsbeseitigung

Verpackungsmaterial wie Karton, Nylon und Holz gehören zum Gemeinmüll und können problemlos beseitigt werden.

Nylon ist umweltverschmutzend und erzeugt giftige Stoffe, wenn es verbrennt, darum also es nicht in der Umwelt verwahren oder verbrennen, sondern gemäß der geltenden Gesetze beseitigen.

Wird die Maschine in Ländern mit besonderen Vorschriften installiert, die dort geltenden Normen für die Abfallbeseitigung berücksichtigen.

4.3.2 - Fortbewegung der Maschine

ACHTUNG!

Die Maschine vorsichtig handhaben, damit sie nicht auf den Boden fällt. Sie könnte dadurch ernste Schäden erleiden.

Das Gewicht auf die Beine verlagern, um Muskelzerrungen zu vermeiden.

4.4 - Elektroanschluss

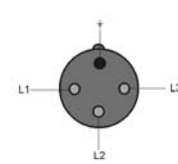
ACHTUNG!

Bevor man die Maschine anschließt, sich vergewissern, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt.

Jeder Eingriff muss durch geschultes und befugtes Personal geschehen.

Für den Anschluss muss eine effiziente Erdleitung vorgesehen sein.

4.4.1 - Drehstrommaschine -380 Volt-50Hz und Drehstrommaschine -220 Volt-50 Hz

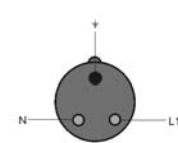


Bei diesen Ausführungen, ist die Maschine mit einem Kabel mit Schnitt 4 x 1,5 mm.

ausgerüstet, das mit einem dreipoligen Drehstromstecker + Erdung verbunden ist. Das Kabel an das Drehstromnetz schließen, dabei einen magnetthermischen Differentialschalter-16 Ampere dazwischenlegen.



4.4.2 - Einphasenmaschine -220 Volt-50 Hz



Bei dieser Ausführung ist die Maschine mit einem Kabel mit Schnitt 3 x 1,5 mm. ausgerüstet. Dieses Kabel ist mit einem dreipoligen Einphasenstecker verbunden.



N: normalerweise BLAU oder mit 4 gekennzeichnet

Das Kabel an das Einphasennetz (220 Volt-50 Hz), schließen, dabei einen magnetthermischen Differentialschalter-16 Ampere dazwischenlegen. Sollte die Spannung mit der hier angegebenen nicht übereinstimmen, sich an den Hersteller wenden. Sollte man das Kabel verlängern müssen, ein Kabel mit demselben Schnitt des Originalen verwenden.

5 - Ein - und Ausschaltung

5.1 - Kontrolle Elektroanschluss

Den Stecker anstecken;

Die Netz-Kontrollleuchte ("6" Abb. 3.1.1) muss aufleuchten.

Den Einschaltdruckknopf ("1" Abb. 3.1.1) drücken und die Drehrichtung der Werkzeuge kontrollieren (Version 380V –Drehstrom).

Die Schnecke muss in Pfeilrichtung drehen ("D" Abb. 1.7.2), im Gegenuhrzeigersinn. Ist die Drehrichtung falsch, muss die Maschine sofort ausgeschaltet und unsere nächstgelegene Verkaufsstelle angerufen werden.

Hinweis:

Bei Maschinen, die an ein Einphasenstromnetz angeschlossen werden und dafür bestimmt sind, wird die Drehrichtung direkt beim Hersteller definiert.

5.2 - Kontrolle der Schutzvorrichtungen

1 - Produktausgangsmundstück

Der Durchmesser der Ausgangslöcher muss unter 8 mm. liegen.

Andernfalls muss eine geeignete Schutzvorrichtung angebracht werden

2 - Edelstahltrichter

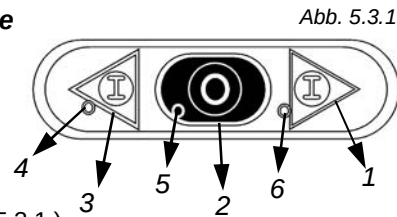
Der Edelstahltrichter ist fest mit dem Gehäuse verbunden.

3 - Schutzdeckel an den elektrischen Komponenten

Der Schutzdeckel an den elektrischen Komponenten muss vollständig vorhanden sein und richtig befestigt sein.

5.3 - Funktionskontrolle Ausschalttaste

Mit angesteckter Maschine und mit drehendem Werkzeug, den Ausschaltdruckknopf drücken. Die Maschine muss ausschalten.



5.4 - Einschaltung

Den Einschaltdruckknopf drücken ("1", Abb. 5.3.1.) nachdem man die Maschine angesteckt hat. Die Maschine wird dann einschalten.

5.5 - Ausschaltung

Zum Ausschalten der Maschine die Ausschalttaste "2" Abb 5.3.1 drücken.

6 - Gebrauch der Maschine

6.1 - Vorschriften

ACHTUNG!

Nur befugtes Personal darf die Maschine bedienen.
Vor Gebrauch muss der Bediener sich vergewissern, dass alle Schutzvorrichtungen angebracht sind, dass alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden sind und funktionieren. Andernfalls die Maschine ausschalten und sich an das Wartungspersonal wenden.
Die Fleischstücke müssen in die Füllöffnung passen und werden mit Hilfe des Stampfers runtergestoßen. **NIEMALS DIE HÄNDE EINFÜHREN**

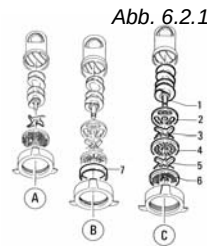
6.2 - Anbringung des Ausgangs-Mundstücks oder des Stampfers

Die Maschine kann mit 3 verschiedenen Schneidgruppen ausgerüstet werden:

- A - Enterprise oder Normal
- B - Halb UNGER
- C - UNGER Total

- System -C-, (UNGER Total), bestehend aus: einer Schnecke "1" zum Weitertreiben des Fleisches, einer Zerkleinerungsscheibe "2" einem ersten Messer "3" und dazugehöriger gelochter Scheibe "4", einem zweiten Messer "5" mit abschließender gelochter Scheibe "6".
- System -B-, (halb UNGER), mit Distanzstück "7" anstatt des Messers "5" und der Scheibe "6".
- System -A-, (normal), stellt das einfachste System dar, mit nur einer Förderschnecke, einem Messer und einer abschließenden Lochscheibe

Die Scheiben der Gruppe C oder B können nicht auf den Modellen mit Austreibgruppe A montiert werden, eventuell muss der komplette Block gewechselt werden.



6.3 - Gebrauch des Fleischwolfs

- 1 Die Spannung muss den Typenschildwerten entsprechen.
- 2 Den Stellring des Fleischwolfs leicht anschrauben, etwas Fleisch reingeben, dann die Einschalttaste drücken; zu beachten, dass die Drehung im Gegenuhrzeigersinn erfolgen muss.
- 3 Ist man mit dem Fleischschnitt zufrieden, bedeutet das, dass der Stellring richtig reguliert ist, andernfalls den Stellring fester anziehen, bis man also den gewünschten Schnitt erreicht.
- 4 Mit der Ausschalttaste die Maschine ausschalten.
- 5 Zum Abschrauben des Stellrings ist kein Werkzeug notwendig. Den Entblockungsgriff 1 Runde drehen und der Stellring kann dann einfach abgezogen werden.
- 6 Nach einer sorgfältigen Reinigung zuerst das Mundstücks montieren, dann mit dem Kugelgriff blockieren; diese Operationen müssen durchgeführt werden, um zu prüfen, dass das Mundstück richtig fest sitzt.
- 7 Nun können Schnecke, Messer, Platte und Stellring wieder montiert werden.

7 - Wartung

ACHTUNG!

Die Maschine muss bei den Reinigungs- und Wartungsarbeiten ausgesteckt sein. Wartungseingriffe müssen immer an sauberen und trockenen Plätzen durchgeführt werden.

Nicht autorisiertes Personal darf keine Eingriffe vornehmen.

Auszutauschende Teile, einschließlich der Werkzeuge, dürfen nur durch Originalersatzteile ersetzt werden. Diese Arbeit muss in autorisierten Werkstätten oder direkt beim Händler erfolgen.

7.1 - Schmierung

Die Maschine muss nicht geschmiert werden.

7.2 - Reinigung der Maschine

ACHTUNG!

Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.

Die Maschine nicht mit Wasserstrahl reinigen.

Zur Reinigung ungiftige Mittel benutzen, die für Komponenten, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen geeignet sind.

Monatlich den Kondensator mit einer Bürste mit harten Borsten (keine Metallborsten) oder noch besser, mit einem Staubsauger, reinigen. Jegliche Staubansammlungen und Ablagerungen entfernen, die sich zwischen den Propellern befinden und darauf achten, diese nicht zu beschädigen. Ein schmutziger Kondensator, der längere Zeit nicht gereinigt wird, bedeutet höheren Stromverbrauch und schlechte Leistung des gekühlten TC.

7.3 Elektro - Und Elektronikgerategesetz

Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.

8 - Störungen und Abhilfe

8.1 - Störungen Ursachen Abhilfe

Störungen

- 1 - Die Maschine schaltet nicht ein
- 2 - die Schnecke dreht nicht in Pfeilrichtung (auf Drehstrommodell)
- 3 - Endprodukt nicht zufriedenstellend
- 4 - Die Maschine kühlt nicht ab

Ursachen

Differentialschalter in Position "0".

- 1 - Steckerschalter in Position "0"
- 1 - Einschaltdruckknopf funktioniert nicht
- 1 - Elektromotor defekt

- 2 - Draht für Motor vertauscht

- 3 - Scheibe und Messer ungenügend angezogen
- 3 - Scheibe ist gerillt oder Messer liegt nicht perfekt an (an der Scheibe)
- 3 - Mundstück nicht richtig angebracht

- 4 - Der thermoelektrische Modul funktioniert nicht richtig

Abhilfe

- 1- den Schalter auf "I" stellen
- 1- den Schalter auf "I" stellen
- 1- den Kundendienst anrufen
- 1- den Kundendienst anrufen

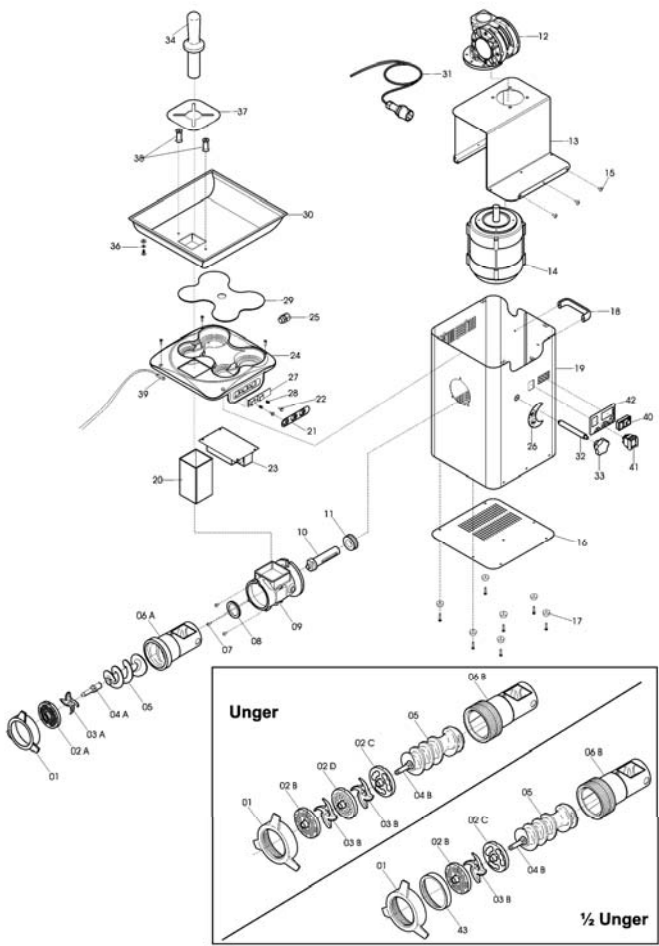
- 2 - sich an den Kundendienst wenden

- 3 - die Scheibe und das Messer richtig anziehen
- 3 - das beschädigte Messer-Scheibenpaar ersetzen
- 3 - Das Mundstück korrekt befestigen

- 4 - Den thermoelektrischen Modul oder die Modulkarte ersetzen

9 - Symbolzeichnung

TAV 1



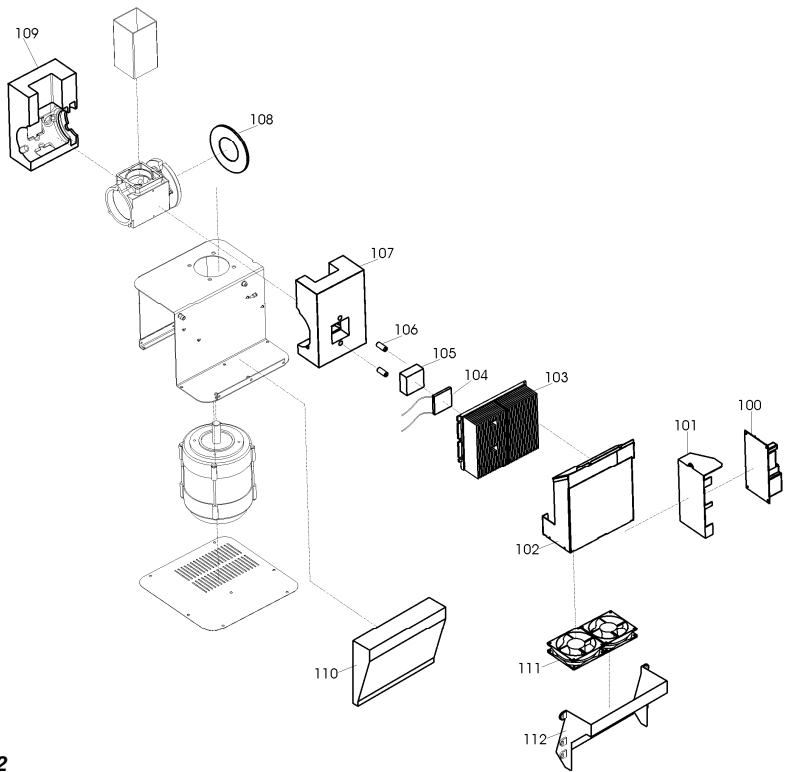
Tav 1	CODICE
33	LF1510702
39	LF1010005
31 A	LF1010013
31 B	LF1010015
27	LF1033019
23	LF1033020
21	LF1033005 B
40	LF1035831
41	LF1039201

Tav 1	CODICE
36	LF1039700
11	LF1139201
08	LF1239203
14 A	LF1838301
14 B	LF1838303
35	LF2010085
04	LF2032008
34	LF2032017

Tav 1	CODICE
38	LF2034207
13	LF2035803
16	LF2035805
32	LF2035810
06	LF2035818
05	LF2035821
09	LF2035826
20	LF2035842
30	LF2035843

Tav 1	CODICE
37	LF2035833
19	LF2035854
01	LF2035822
12	LF2039210
10	LF2039212
26	LF1035835
24	LF2035824
29	LF2035827

TAV 2



Tav 2	CODICE
100	LF1035804
104	LF1035807
103	LF1035810
112	LF1035813
111	LF1035816
107	LF1035822
109	LF1035825
110	LF1035828
108	LF2035835
102	LF2035858