

04/2013

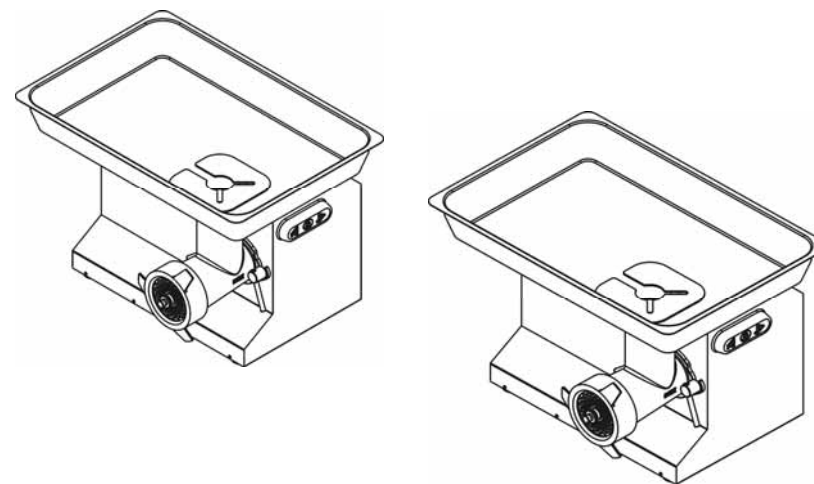
Mod: TCX22/NC

Production code: 21229002F



Diamond
catering equipment

FLEISCHWOLF



BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG

INHALTSANGABE

1. Auslieferung und Garantie	5
1.1 - Vorwort.	
1.2 Aufbewahrung und Verwendung dieser Bedienungsanleitung	
1.3 Garantie	
1.4 Beschreibung der Maschine	
1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung	
1.6 Nicht zulässige Verwendung	
1.7 Kenndaten	
1.8 Sicherheitsvorrichtungen	
1.9 Arbeitsposition	
2. Technische Charakteristiken	12
2.1 Hauptkomponenten	
2.2 Technische Charakteristiken	
2.3 Maße und Gewicht der Maschine	
2.4 Lärmpegel	
2.5 Schaltpläne	
3. Steuerungen und Anzeiger	16
3.1 Verzeichnis der Steuerungen und Anzeiger	
4. Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation	16
4.1 Abnahme	
4.2 Auslieferung und Bewegung der Maschine	
4.3 Installation	
4.3.1 Entsorgung der Verpackungselemente	
4.3.2 Bewegung der Maschine	
4.4 Anschluss an die Elektroanlage	
4.4.1 Dreiphasen-Maschine	
4.4.2 Monophasen-Maschine	
5. Inbetriebnahme und Halt	18
5.1 Überprüfung des korrekten elektrischen Anschlusses	
5.2 Überprüfung des Vorhandenseins und der Funktionstüchtigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
5.3 Die Funktionstüchtigkeit der Stopp-Taste überprüfen	
5.4 Inbetriebnahme der Maschine	
5.5 Halt der Maschine	
6. Verwendung der Maschine	19
6.1 Vorschriften	
6.2 Ausstattung des Austritt-Mundstücks	
6.3 Nutzung des Fleischwolfs	

7.	Wartung	20
7.1	Schmierung	
7.2	Reinigung der Maschine	
7.3	WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte Richtlinie	
8.	Störungen und Lösungen	22
8.1	Störungen Ursachen und Lösungen	

1 - Auslieferung und Garantie

1.1 - Vorwort

ACHTUNG!

Die in diesem Handbuch benutzten Symbole sollen den Leser auf Punkte und Operationen hinweisen, die eine Gefahr für die Unversehrtheit der Operatoren darstellen oder durch die die Maschine beschädigt werden könnte.

Die Maschine nicht in Betrieb nehmen, wenn man sich nicht sicher ist, diese Anmerkungen genau verstanden zu haben.

ACHTUNG!

Der Deutlichkeit halber werden die Maschine bzw. ihre Komponenten in einigen Abbildungen dieses Handbuchs mit abgenommenen Paneelen und Schutzblechen dargestellt. Die Maschine unter diesen Bedingungen nicht in Betrieb nehmen; die Inbetriebnahme ist ausschließlich mit korrekt montierten und funktionstüchtigen Schutzvorrichtungen gestattet.

Der Hersteller verbietet die komplette, wie auch die teilweise Vervielfältigung dieser Bedienungsanleitung; des Weiteren darf der Inhalt dieses Handbuchs nicht zu Zwecken verwendet werden, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden. Jede Zuwiderhandlung wird rechtlich verfolgt.

1.2 - Aufbewahrung und Verwendung dieser Bedienungsanleitung

Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Nutzer der Maschine mit erläuternden Texten und Abbildungen, die Vorschriften und wesentlichen Kriterien für Transport, Handling, Betrieb und Wartung der Maschine zu übermitteln.

Bevor man die Maschine in Betrieb nimmt, muss man dieses Handbuch aufmerksam gelesen haben.

Bewahren Sie dieses in der Nähe der Maschine auf, an einem Ort an dem es schnell griffbereit ist, um konsultiert werden zu können.

Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, muss man bei dem Händler oder direkt bei dem Hersteller ein neues anfordern.

Sollte die Maschine abgegeben werden, muss man dem Hersteller die Daten und die Adresse des neuen Besitzers mitteilen.

Das Handbuch entspricht dem Stand der Technik bei der Kommerzialisierung der Maschine und ist nicht als unzureichend zu betrachten, wenn infolge neuer Erkenntnisse spätere Änderungen vorgenommen wurden.

In diesem Zusammenhang behält sich der Hersteller das Recht vor, seine Produktion und die entsprechenden Handbücher auf den neuesten Stand zu bringen, ohne jedoch verpflichtet zu sein, die vorab hergestellten Produkte und Handbücher ebenfalls auf den neuesten Stand bringen zu müssen, von Ausnahmen abgesehen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die nächstliegende Kundendienststelle oder direkt an den Hersteller.

Der Hersteller ist um die ständige Produktionsverbesserung bemüht.

Aus diesem Grund freut sich der Hersteller Vorschläge in Bezug auf die Verbesserung der Maschine und/oder des Handbuchs zu erhalten. Die Maschine wird dem Nutzer zu den Garantiebedingungen geliefert, die zum Zeitpunkt des Verkaufs gelten. Für weitere Erläuterungen wenden Sie sich an den Händler .

1.3 - Garantie

Der Nutzer hat kein Recht dazu, an der Maschine Änderungen vorzunehmen. Bei Betriebsstörungen aller Art, muss man sich an die nächste Kundendienststelle wenden.

Jeder Versuch der Demontage, der Änderung an der Maschine oder an Komponenten der Maschine durch den Nutzer oder durch dazu nicht befugtes Personal führt umgehend zum Verlust der **Konformitätserklärung** die im Sinne der Richtlinie CEE 2006/42 abgefasst wurde, setzt die Garantie außer Kraft und enthebt den Hersteller jeder Haftung für Schäden, die auf diese Änderungen zurückzuführen sind.

Der Hersteller sieht sich auch in den folgenden Fällen seiner Haftung enthoben:

- Unsachgemäße Installation;
- Unsachgemäße Anwendung der Maschine seitens nicht entsprechend fachlich geschultem Personals;
- Anwendungen, die nicht mit den gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Einrichtungslandes konform sind;
- Bei nicht oder unsachgemäß ausgeführter Wartung ;
- Bei Verwendung von nicht Originalersatzteilen, die nicht speziell für das Modell bestimmt sind;
- Bei völliger oder teilweiser Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.

1.4 – Beschreibung der Maschine

Ihr Fleischwolf ist eine einfache, kompakte Maschine mit hoher Leistungsfähigkeit und Leistung.

- Da sie benutzt wird, um Nahrungsmittel zu hacken, wurden die Komponenten, die mit dem Produkt in Kontakt treten können, mit großer Sorgfalt ausgewählt, um höchste Hygiene garantieren zu können. Die Verkleidung ist aus Edelstahl hergestellt.
- Auch der Trichter ist aus Edelstahl hergestellt, um höchstmögliche Hygiene garantieren zu können und um die Reinigung zu erleichtern.
- Auch der Trichter ist aus Edelstahl hergestellt, um höchstmögliche Hygiene garantieren zu können und um die Reinigung zu erleichtern
- Robuste Maschinen mit moderner Linie, aus Aluminiumlegierung mit Gehäuse aus Edelstahl.
- Öffnungen aus Edelstahl-Fusion mit der Möglichkeit das komplette oder partielle UNGER System anzuwenden.
- Öffnungen aus Edelstahl-Fusion mit der Möglichkeit das komplette oder partielle UNGER System anzuwenden
- Starre Blockierung der Öffnung, um das Schneiden des Fleisch zu erleichtern und die Lebensdauer der Scheiben und Messer zu verlängern.
- Belüftete Dreiphasen-, wie auch Monophasen-Motoren, mit folgenden Vorteilen:
 - Hohe Leitungskonstanz und Lebensdauer des Motors;
 - Längere effektive Arbeitszeiten durch weniger Unterbrechungen;
 - Erwärmungsindex um das Fleisch immer frisch und unverändert beizubehalten .

Die in diesem Handbuch dargestellten Modelle wurden in Konformität mit der **Richtlinie CEE 2006/42** und folgende Änderungen hergestellt.

Im Fall eines Unfalls haftet der Hersteller nicht, wenn die Maschine verändert oder beschädigt wurde, die Schutzvorrichtungen entfernt wurden oder sie nicht für die vom Hersteller bestimmte Verwendung benutzt wurde.

1.5 – Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine wurde entworfen und hergestellt, um Fleisch und ähnliche Produkte zu hacken.

Sie darf ausschließlich an professionellen Arbeitsplätzen von Fachpersonal benutzt werden, das dieses Handbuch gelesen und verstanden hat. Die Maschine ausschließlich benutzen, wenn diese sicher auf einem festen Arbeitstisch aufliegt. Die zu hackenden Fleischstücke müssen so groß sein, dass die komplett in die Ladeöffnung passen; die dürfen nicht aus dem Trichter austreten.

1.6 - Nicht zulässige Verwendung

Die Maschine darf ausschließlich für die vom Hersteller bestimmten Verwendungszwecke benutzt werden; im Einzelnen:

- darf die Maschine **nicht** für das Hacken von Nahrungsmitteln benutzt werden, wenn es sich bei diesen nicht um Fleisch und gleichartigem handelt.
- um die Gefahr schwerer Verletzungen vermeiden zu können, darf die Maschine **nicht** benutzt werden, wenn diese nicht korrekt installiert wurde und alle Sicherheitsvorrichtungen vollständig und korrekt montiert wurden.
- Man darf sich **nicht** den elektrischen Komponenten nähern, wenn die Maschine nicht vorab von der elektrischen Versorgung isoliert wurde: **Stromschlaggefahr**.
- Nicht mit Produkten arbeiten, die größer sind als die Ladekapazität des Trichters.
- Keine Kleidung tragen die nicht den Unfallschutzbestimmungen entspricht. Informieren Sie sich bei dem Arbeitgeber über die geltenden Sicherheitsbestimmungen und die anzuwendende Schutzausrüstung.
- Die Maschine **nicht** in Betrieb nehmen, wenn diese eine Funktionsstörung aufweist.
- Bevor man die Maschine benutzt, muss man sicherstellen, dass für die Sicherheit gefährliche Bedingungen angemessen beseitigt wurden. Bei Unregelmäßigkeiten die Maschine anhalten und das Wartungspersonal in Kenntnis setzen.
- Nicht autorisiertem Personal ist es **nicht** gestattet Eingriffe an der Maschine auszuführen .

Die Notfallbehandlung bei Unfällen im Zusammenhang mit Strom, muss man zuerst den Verunglückten von dem Leiter entfernen (da dieser gewöhnlicherweise ohnmächtig ist).

Diese Operation ist gefährlich.

Der Verunglückte ist in diesem Fall der Leiter: berührt man ihn, erleidet man einen Stromschlag.

Aus diesem Grund ist es angebracht, die Kontakte direkt an den Linien-Versorgungsventilen abzutrennen, sollte dies nicht möglich sein, das Opfer mit Hilfe von Isoliermaterialien entfernen (Holz- oder PVC Stäbe, Soff, Leder, usw. ...). Es muss sofort ein Arzt hinzugezogen werden und der Patient muss in ein Krankenhaus eingeliefert werden.

1.7 – Kenndaten

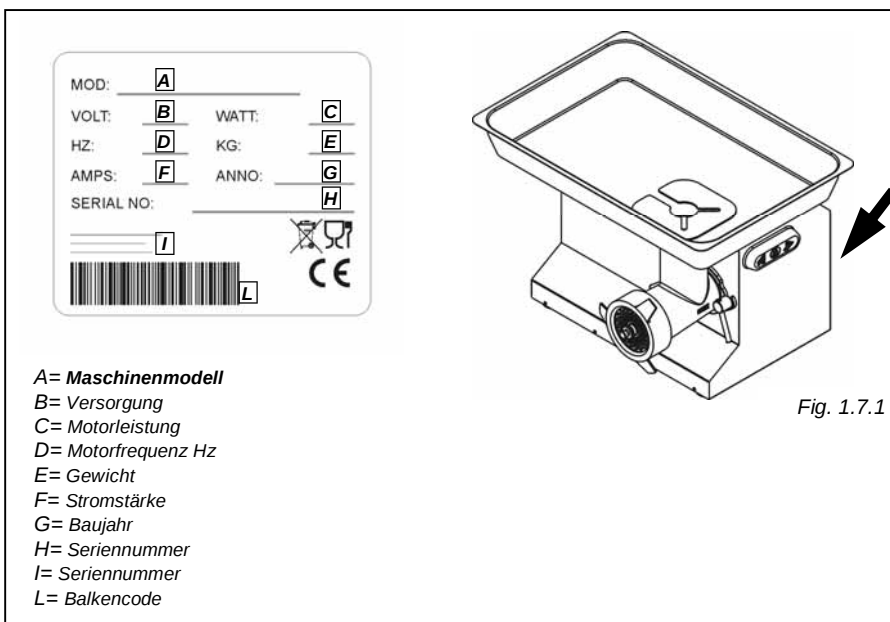
Die genaue Beschreibung des "Modells", der "Seriennummer" und des "Baujahrs" der Maschine vereinfachen die Arbeit unseres Kundendienstes, der Ihnen so schneller und wirkungsvoller helfen kann.

Wenn Sie mit unserem Kundendienst Kontakt aufnehmen, wird empfohlen immer das Modell der Maschine und die Seriennummer anzugeben.

Entnehmen Sie die Daten des in Abb. 1.7.1 dargestellten Typenschilds.

Als Merkzettel empfehlen wir die Daten Ihrer Maschine in die nachfolgende Tabelle einzutragen:

Fleischwolf Modell
Seriennummer
Baujahr
Typ.....



ACHTUNG!

Die Daten auf dem Typenschild dürfen keinesfalls verändert werden.

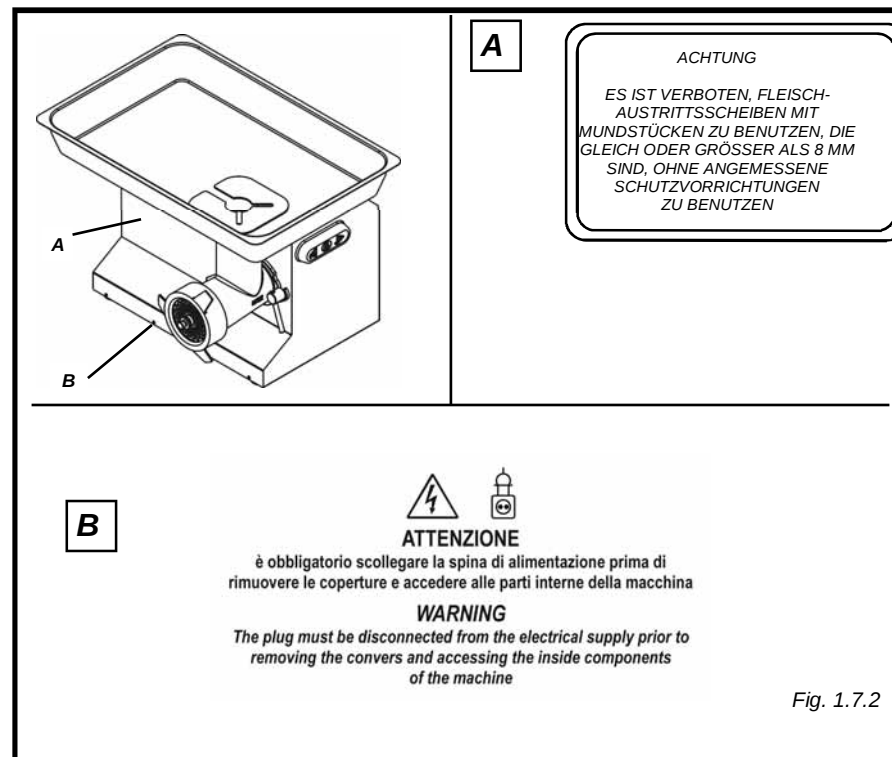
1.7.1 - Schilder mit Warn- und Gefahrenhinweisen (Abb. 1.7.2)

ACHTUNG!

Ist die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen, dürfen keine Eingriffe an den elektrischen Komponenten ausgeführt werden. Stromschlaggefahr. **Beachten Sie die Hinweise auf den Schildern. Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen.**

Sicherstellen, dass alle Schilder immer vorhanden und lesbar sind.

Anderenfalls sind diese anzubringen oder zu ersetzen.



1.8 – Sicherheitsvorrichtungen

ACHTUNG!

Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass die Sicherheitsvorrichtungen korrekt positioniert und funktionstüchtig sind.

Vor Beginn jeder Schicht prüfen, dass diese Vorrichtungen vorhanden und funktionstüchtig sind. Sollte dies nicht so sein, das verantwortliche Wartungspersonal verständigen.

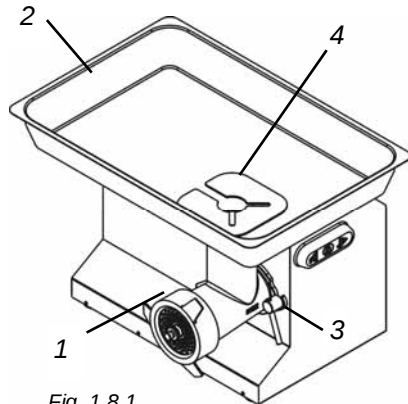


Fig. 1.8.1

1. Produkt-Austrittsmundstück, mit Löchern auf der unteren Scheibe von 8 mm.
In diesem Fall wird die Einführung der Finger in die Öffnung verhindert.
2. Trichter aus Edelstahl fest an der Ladeöffnung befestigt.
3. Kontermutter Mundstück. Für die ordnungsgemäßen Betrieb des Fleischwolfs muss das Mundstück fest mit diesen Kontermuttern verschraubt sein.
4. Schutzgitter.

Der Trichter des Modells ist mit der Schutzvorrichtung "2" Abb.1.8.1 ausgestattet, die fest befestigt ist, in Übereinstimmung mit des Rundschreiben des Arbeitsministeriums und der Sozialversicherung, Nr. 66 vom 05.09.79.
Auf Grund der reduzierten Maße des Einfüll-Mundstücks benötigen kleinere Modelle keine derartige Schutzvorrichtung

ACHTUNG!

Die Sicherheitsvorrichtungen keinesfalls verändern.

1.8.1 – Blockierhebel Fleischaustritt-Mundstück (TC 22 – 32)

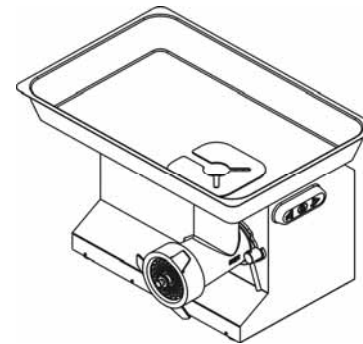


Fig. 1.8.2

Korrekte Verwendung :

Möchte man einen korrekten Betrieb und ein präzises Hackergebnis erhalten, muss bei allen Fleischwolfs das Mundstück fest befestigt sein.

Um eine nicht genaue Montage vermeiden zu können, muss man die folgende Montageprozedur beachten:

1. Das Mundstück einsetzen, sicherstellen, dass es sich in seiner korrekten Position befindet und dieses mit dem Blockierhebel befestigen
2. Hackschraube einsetzen
3. Messer und Platte einsetzen
4. Kontrollieren, dass das Messer mit der Schneide zur Platte hin montiert wurde
5. Die Zwingen anschrauben und leicht anziehen.

1.9 – Arbeitsposition

Die korrekte Position des Operators, um die Arbeit mit der Maschine optimieren zu können, wird in Abbildung 1.9.1 dargestellt.

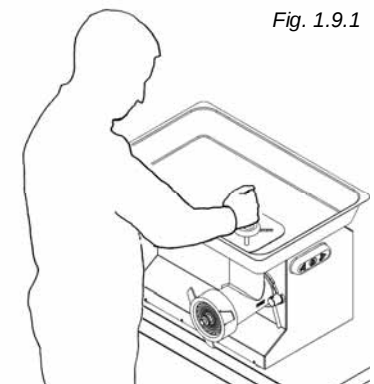


Fig. 1.9.1

2 - Technische Charakteristiken

2.1 - Hauptkomponenten

Um das Verstehen des Handbuchs zu erleichtern, werden im Folgenden die Hauptkomponenten der Maschine aufgeföhrt und in Abbildung 2.1.1 dargestellt.

- 1. Stößel
- 2. Hebel zur Entriegelung des Mundstücks
- 3. Steuerungen der Maschine
- 4. Stützfüße
- 5. Hackfleisch-Ausgangsmundstück
- 6. Einfülltrichter
- 7. Einfüll-Mundstück

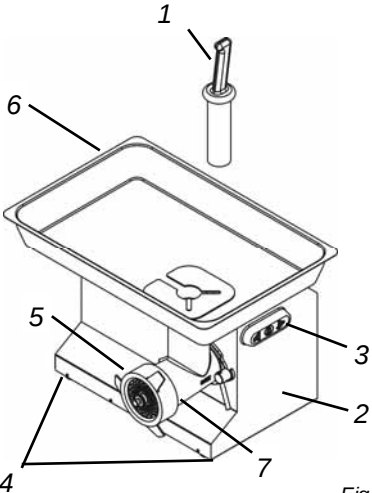


Fig. 2.1.1

2.2 - Technische Charakteristiken

	Motor	Versorgung	Stündl. Pro- duktion	Mitgelieferte Platten
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 22	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5
TC 32	2208/3	230-400V/50Hz	500	6

2.3 - Maße und Gewicht der Maschine

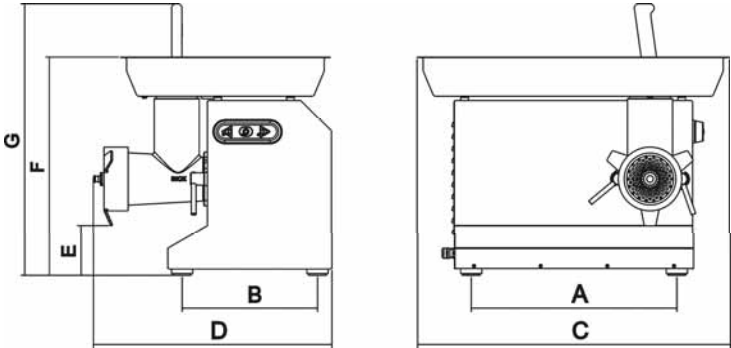


Fig. 2.3.1

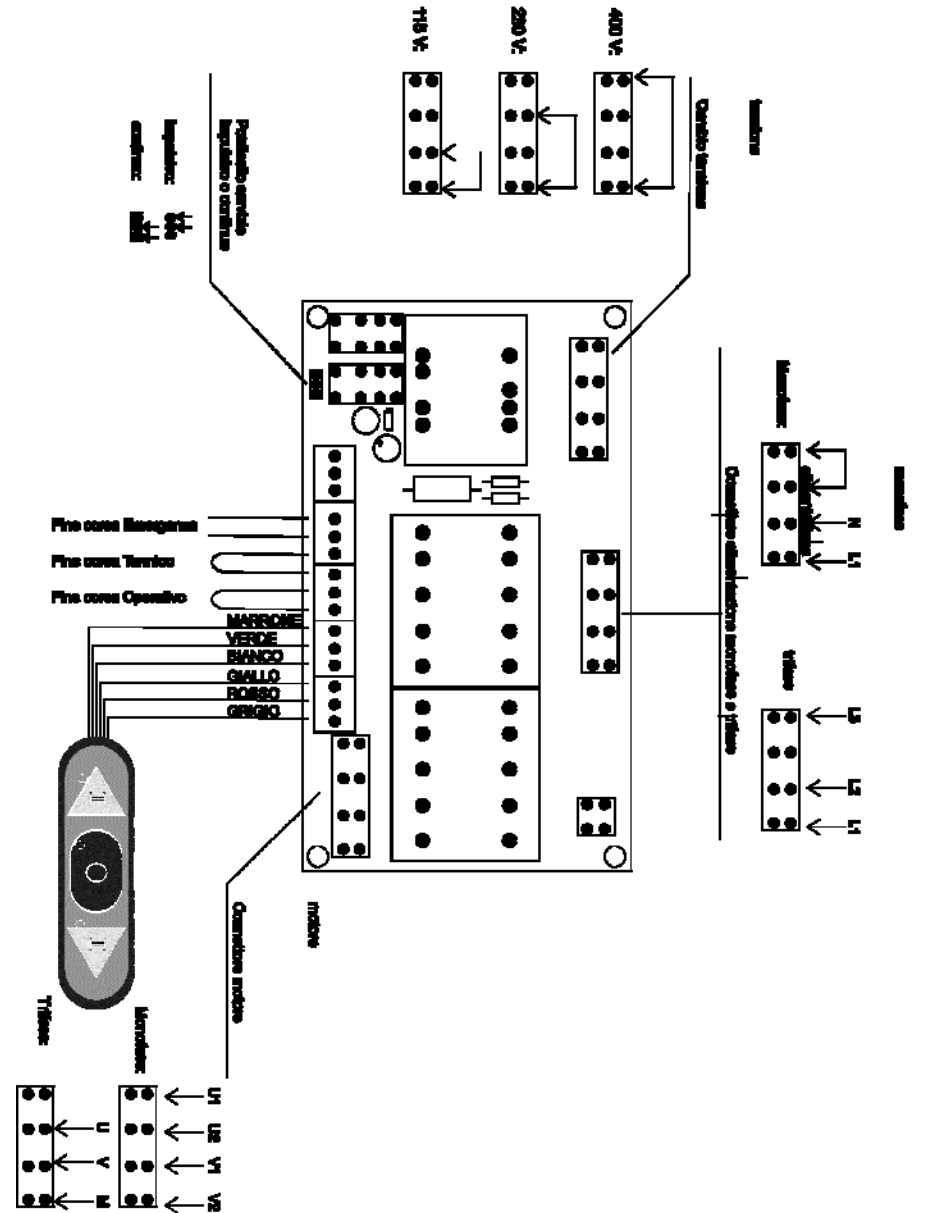
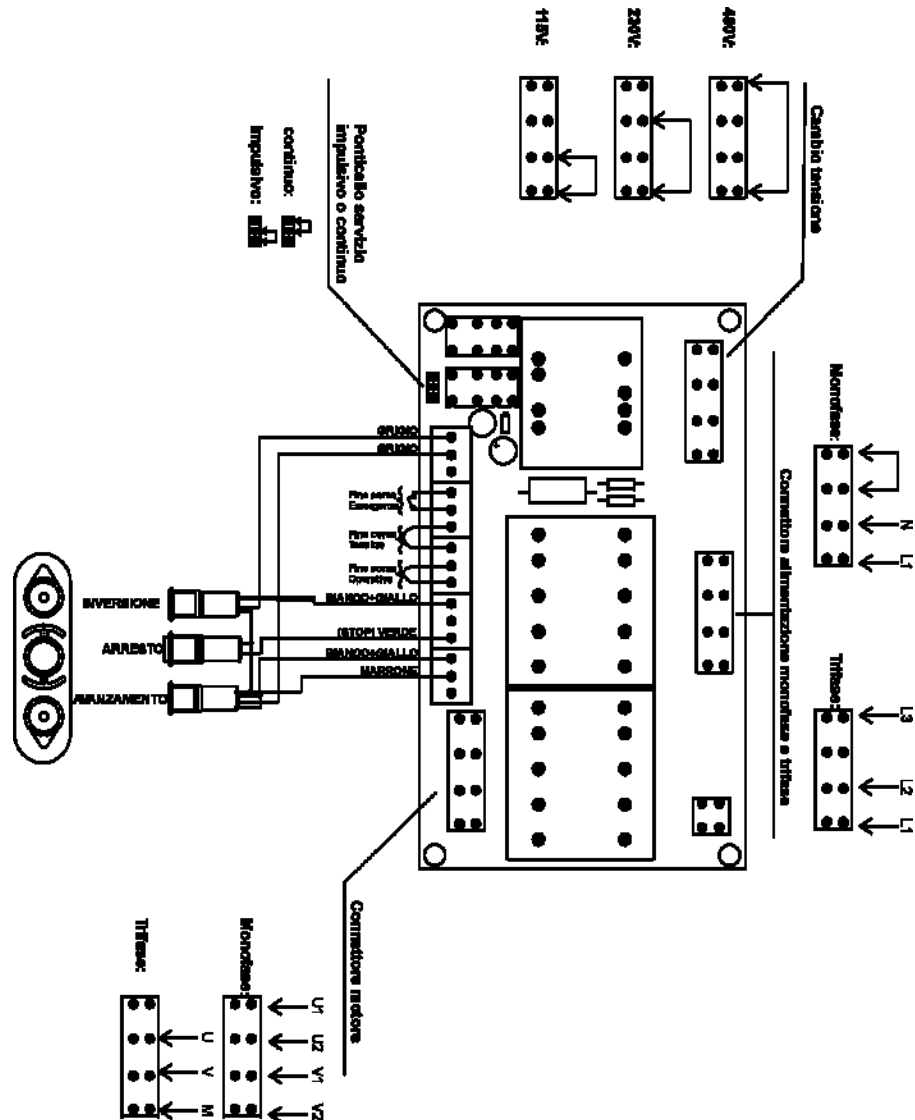
	A	B	C	D	E	F	G	Netto- Gewicht
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
TC 22	351	264	500	437	132	430	491	
TC 32	401	264	610	465	99	428	532	

2.4 - Lärmpegel

Die Erfassung des Lärmpegels der Maschine hat einen Lärmpegel unter 70 dBA ergeben.

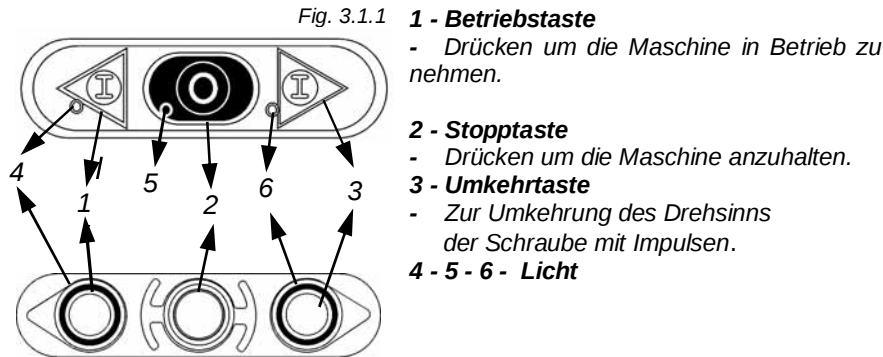
2.5 - Schaltpläne

2.5.1 - Schaltpläne



3 - Steuerungen und Anzeiger

3.1 - Verzeichnis der Steuerungen und Anzeigen



4 - Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation

4.1 - Abnahme

Ihre Maschine wurde in unseren Werken abgenommen, um deren Funktionstüchtigkeit und die korrekte Regulierung sicherstellen zu können. Während dieser Abnahme werden Arbeitstests mit Materialien durchgeführt, die den ähneln, die der Nutzer verwendet.

4.2 - Auslieferung und Bewegung der Maschine

Das verschickte Material wurde vor der Übergabe an den Spediteur sorgfältig kontrolliert. Wenn nicht anders vereinbart, wird die Maschine auf einer Holzpalette, in Nylon verpackt, verankert; darüber wird eine Kiste gezogen, die ebenfalls an der Holzpalette befestigt wird. Bei Erhalt der Maschine muss man die Integrität der Verpackung überprüfen. Sollte die Verpackung beschädigt sein, dem Spediteur den Empfangsschein mit der folgenden, oder einer entsprechenden Anmerkung versehen: " Mit Vorbehalt angenommen..." und Angabe des Grunds.

Stellt man nach Öffnen der Verpackung fest, dass Maschinenkomponenten beschädigt wurden, muss dies innerhalb von drei Tagen ab dem auf den Dokumenten angegebenen Datum, dem Spediteur gemeldet werden.

4.3 - Installation

ACHTUNG!

Der Bereich an dem die Maschine installiert werden soll, muss eben und fest sein und die Auflagefläche muss deren sicheren Halt garantieren. Des Weiteren muss die Maschine so abgestellt werden, dass um sie herum ausreichend Raum vorhanden ist. So erhält man eine größere Bewegungsfreiheit in der Arbeitsphase und garantiert den Zugang bei den folgenden Wartungseingriffen. Um die Maschine herum für eine ausreichende Beleuchtung sorgen, um die korrekte Sicht des mit der Nutzung der Maschine beauftragten Operators zu garantieren.

- Das Cellophan und die weitere Verpackung mit der die Maschine verpackt ist, entfernen.

4.3.1 - Entsorgung der Verpackungselemente

Die Verpackungselemente wie Karton, Nylon und Holz gehören zu den Siedlungsabfällen. Somit können sie frei entsorgt werden. Nylon ist ein umweltbelastendes Material, das bei Verbrennen giftige Gase erzeugt. Nicht verbrennen und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgen. Sollte die Maschine in Länder verschickt werden in denen Sonderbestimmungen gelten, müssen die Verpackungselemente in Übereinstimmung mit den dort geltenden Bestimmungen entsorgt werden.

4.3.2 - Bewegung der Maschine

ACHTUNG!

Die Maschine aufmerksam sorgfältig handeln, ein unabsichtliches Fallen vermeiden, wodurch die Maschine schwer beschädigt werden könnte. Um Muskelzerrungen zu vermeiden, bei Anheben der Maschine die Beinkraft benutzen.

4.4 - Anschluss an die Elektroanlage

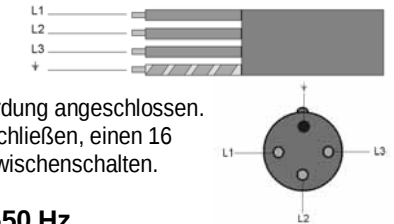
ACHTUNG!

Kontrollieren, dass die elektrische Versorgungslinie dem Wert auf dem Typenschild der Maschine entspricht. Eingriffe dürfen ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden, das ausdrücklich von dem Verantwortlichen dazu befähigt wurde. Den Anschluss an ein Netz mit effizienter Erdung ausführen.

4.4.1 - Dreiphasen-Maschine 380 Volt-50Hz und Dreiphasen-Maschine 220 Volt-50 Hz

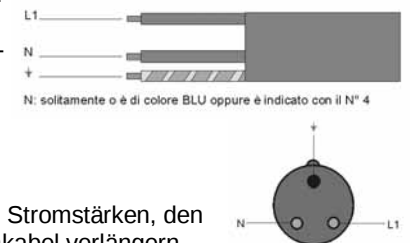
In dieser Ausstattung wird die Maschine mit einem Stromkabel mit einer Sektion von 4 x 1,5 mm geliefert.

Dieses ist an einen Dreiphasen-Stecker 3-polig + Erdung angeschlossen. Das Kabel an ein Dreiphasen-Versorgungsnetz anschließen, einen 16 Ampere magnetothermischen Differenzialschalter zwischenschalten.



4.4.2 - Monophasen-Maschine 220 Volt-50 Hz

In dieser Ausstattung wird die Maschine mit einem Stromkabel mit einer Sektion von 3 x 1,5 mm geliefert. Dieses ist an einen Monophasen-Stecker 3-polig angeschlossen. Das Kabel an ein Monophasen-Versorgungsnetz anschließen, einen 16 Ampere magnetothermischen Differenzialschalter zwischenschalten.



Bei Ausstattungen mit hiervon abweichenden Stromstärken, den Hersteller konsultieren. Sollte man das Stromkabel verlängern müssen, ein Kabel mit der selben Sektion wie der des Herstellers benutzen.

5 - Inbetriebnahme und Halt

5.1 - Überprüfung des korrekten elektrischen Anschlusses

Den Stecker in die elektrische Steckdose stecken.

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

Die Betriebstaste ("1" Abb. 3.1.1) drücken, den Drehsinn der Werkzeuge überprüfen (in der 380 Dreiphasenversion).

Der Drehsinn der Schraube muss mit dem, vom Pfeil ("C" Abb. 1.7.2) angezeigten Sinn, gegen den Uhrzeigersinn, übereinstimmen.

Sollte sie in die entgegengesetzte Richtung drehen, die Maschine von der Stromversorgung isolieren und sich an den nächstliegenden Händler wenden.

Anmerkung:

Bei Maschinen die an eine Monophasen-Linie angeschlossen werden und für eine derartige Versorgung vorgesehen wurden, wird der korrekte Drehsinn direkt vom Hersteller definiert.

5.2 - Überprüfung des Vorhandenseins und der Funktionstüchtigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

1 - Produkt-Austrittsmundstück.

Sicherstellen, dass das Produkt-Austrittsmundstück Löcher mit einem Durchmesser unter 8 mm aufweist.

2 - Schutzgitter.

Der Trichter muss mit einem Schutzgitter zum Schutz der Hände versehen werden.

3 - Edelstahl-Trichter.

Der Trichter ist an dem Einfüll-Mundstück befestigt.

5.3 - Die Funktionstüchtigkeit der Stopp-Taste überprüfen (Abb. 5.3.1)

Ist die Maschine an das Versorgungsnetz angeschlossen und die Werkzeuge befinden sich in Bewegung, die Stopp-Taste (2) drücken. Die Maschine muss anhalten.

5.4 - Inbetriebnahme der Maschine (Abb. 5.3.1)

Um die Maschine in Betrieb zu nehmen, ist es ausreichend die Betriebstaste "1" Abb. 5.3.1 drücken, nachdem man korrekt den Stecker in die Steckdose gesteckt hat und die Maschine in Betrieb genommen hat.

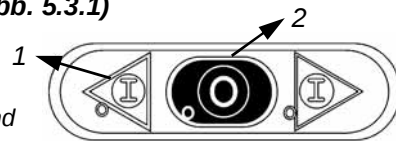


Fig. 5.3.1

5.5 - Halt der Maschine (Abb. 5.3.1)

Um die Maschine anzuhalten, ist es ausreichend die Stopp-Taste "2" Abb. 5.3.1 zu drücken und die Maschine hält an.

6 - Verwendung der Maschine

6.1 - Vorschriften

ACHTUNG!

Ausschließlich autorisiertes Personal kann Eingriffe an der Maschine ausführen. Vor der Inbetriebnahme muss der Operator sicherstellen, dass sich die Schutz- wie auch die Sicherheitsvorrichtungen vorhanden sind und auch funktionstüchtig sind.

Im gegenteiligen Fall muss die Maschine abgeschaltet und das Wartungspersonal informiert werden.

Das zu hackende Produkt muss zerstückelt werden, um in das Innere des Einfüll-Mundstücks zu passen und es muss mit Hilfe des Drückers (Stößel) gedrückt werden NIEMALS MIT DEN HÄNDEN MACHEN.

6.2 - Ausstattung des Austritt-Mundstücks

Die Maschine kann mit drei verschiedenen Fleisch-Schnittgruppen ausgestattet werden:

A - Enterprise oder normal

B - Teil-UNGER

C - Gesamt-UNGER

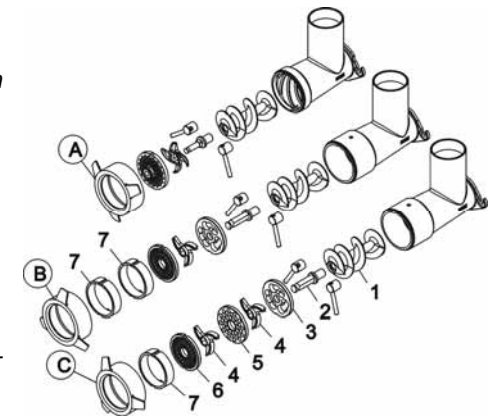
Fig. 6.2.1

- Das System -C-, (Gesamt-UNGER), besteht aus: einer Schraube "1" zum Transport des Fleisch, eine Mühlen-Platte "2", ein erstes Messer "3" und die entsprechende gelöcherte Platte "4", ein zweites Messer "5" mit der gelöcherten Endplatte, ein Abstandhalter "7"

- Das System -B-, (Teil-UNGER), ersetzt das Messer "5" und die Platte "4" durch den Abstandhalter "7".

- Das System -A-, (Normal), ist die einfache beste Methode, da es einfach nur aus der Transportschraube, einem Messer und einer Ausgangsplatte besteht.

- Die Platten der Gruppe -C- oder -B- können nicht auf Modelle mit Hackgruppe -A- montiert werden, hierzu müsste man die komplette Gruppe austauschen.



6.3 - Nutzung des Fleischwolfs

1 Überprüfen, dass die Versorgungsspannung der auf dem technischen Typenschild aufgeführten entspricht.

Der Spannungsanzeiger muss aufleuchten, um den Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz anzuzeigen.

2 Die Zwingen des Fleischwolfs leicht anziehen und etwas Fleisch eingeben, die Betriebstaste drücken, dabei darauf achten, dass der Drehsinn der Schraube der vom Pfeil angegebenen entspricht (gegen den Uhrzeigersinn).

- 3 Wenn das austretende Fleisch gut gehackt wurde, ist die Regulierung der Zwingen ausreichend, im gegenteiligen Fall muss man die Zwingen weiter anziehen, bis man den perfekten Schnitt des Fleisches erhält.
- 4 Die Maschine mit der Stopp-Taste anhalten
- 5 Um die Zwingen zu lösen, benötigt man kein Werkzeug, es ist ausreichend den Hebel zu drehen, der das Mundstück blockiert, um die Zwingen zu befreien und abziehen zu können.
- 6 Nach der sorgfältigen Reinigung zuerst das Mundstück montieren, sich von dessen korrekten Position überzeugen und mit dem seitlichen Hebel blockieren.
- 7 Jetzt kann man die Schraube, das Messer, die Platte und die Zwingen montieren.

7 - Wartung

7.1 - Requirements

ACHTUNG!

Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich bei Maschinenstillstand und Isolierung von der Stromversorgung ausgeführt werden. Der Bereich in dem die Wartungsarbeiten ausgeführt werden, muss sauber und trocken gehalten werden.

Nicht autorisiertem Personal ist es nicht gestattet Eingriffe an der Maschine auszuführen.

Eventuelle Ersetzungen von Komponenten, einschließlich des Ersetzens von Werkzeugen, müssen mit Original-Ersatzteilen in einer autorisierten Werkstatt oder direkt beim Hersteller vorgenommen werden.

7.1 - Schmierung

Die Maschine muss nicht geschmiert werden.

7.2 - Reinigung der Maschine

ACHTUNG!

Vor den Reinigungsarbeiten muss die Maschine von der Stromversorgung isoliert werden. Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.

Ausschließlich schadstofffreie Reinigungsmittel benutzen, die zur Reinigung von Komponenten für den Nahrungsmittelbereich bestimmt sind.

Platten und Messer wurden aus Edelstahl AISI 430 hergestellt, taucht man diese ein, oder befeuchtet sie, können diese rosten.

Nach dem Waschen empfiehlt es sich diese abzutrocknen.

7.3 WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte Richtlinie

INFORMATIONEN FÜR DIE NUTZER

Im Sinne des Art.13 der Richtlinie vom 25. Juli 2005, Nr. 151 Ausführung der Richtlinien 2002/96/CE und 2003/108/CE, in Bezug auf die Reduzierung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten, wie zu der Abfallentsorgung"



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung, weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensphase getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Die Mülltrennung dieses Geräts, das sein Lebensende erreicht hat wird vom Hersteller organisiert und gelenkt. Der Nutzer der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich mit dem Hersteller in Verbindung setzen und dem System folgen das verwendet wird, um die Mülltrennung des zu entsorgenden Gerätes ermöglicht.

Die angemessene Mülltrennung für das darauf folgende Recycling, die Behandlung und die umweltfreundliche Entsorgung des Gerätes trägt dazu bei, die möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiedernutzung und/oder das Recycling der Materialien aus der sich die Maschine zusammensetzt.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Inhaber führt zur Verhängung einer Ordnungsstrafe in Übereinstimmung mit den Gesetzesbestimmungen.

8 - Störungen und Lösungen

8.1 - Störungen Ursachen und Lösungen

Störungen

- 1- Die Maschine startet nicht
- 2- Die Schraube dreht gegen den mit dem Pfeil angezeigten Drehsinn (Dreiphasen-Mod.)
- 3- Das Produkt wird nicht korrekt gehackt

Ursachen

- 1- Der Differenzialschalter steht auf "0".
- 1- Der Schalter des Steckers steht auf "0".
- 1- Start-Taste funktioniert nicht
- 1- Überprüfen, dass alle Sicherheitsvorrichtungen montiert wurden und vorhanden sind
- 2 - Den Phasendraht des Steckers umkehren, siehe Abschnitt 4.4
- 3- Platte und Messer wurden nicht korrekt angezogen
- 3- Platte ist verkratzt oder Haftung des Messers nicht ausreichend (auf Ebene der Platte)
- 3- Zwingen gelöst

Lösungen

- 1- Den Schalter auf "I" stellen
- 1- Den Schalter auf "I" stellen
- 1- Den Kundendienst verständigen
- 1- Die Sicherheitsvorrichtungen überprüfen
- 2- An den Kundendienst wenden
- 3- Die Platte und das Messer korrekt anziehen
- 3- Das fehlerhafte Paar, Platte und Messer austauschen
- 3- Die Zwingen gut anziehen