

04/2013

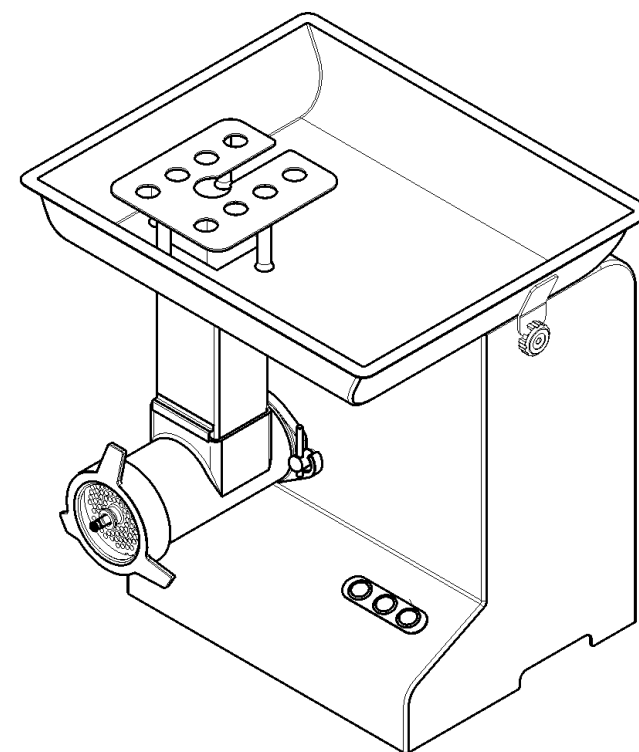
Mod: TMGD-32/CA

Production code: 213212P12F + LF039770



Diamond
catering equipment

INDUSTRIELLER 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	
1.7.1 Hinweis- und Gefahrenschilder	
1.8 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
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	
2.5.1 Einphasiges und dreiphasiges elektrisches Schema	
2.5.2 Einphasiges und dreiphasiges elektrisches Schema mit Überstromschutz als Option	
2.6 Optional	
2.6.1 Optional: Ständer mit Räder	
2.6.2 Optional: polyäthylenes Servierbrett	
3. Befehle, Anzeigen	13
3.1 Verzeichnis der Befehle und Anzeigen	
4. Prüfung, Transport, Übergabe und Installation	14
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	15
5.1 Kontrolle Elektroanschluss	
5.2 Kontrolle der Schutzvorrichtungen	
5.3 Funktionskontrolle Ausschalttaste	
5.4 Einschaltung	
5.5 Ausschaltung	

6. Gebrauch der Maschine	16
6.1 Vorschriften	
6.2 Anbringung des Mundstücks am Ausgang	
6.3 Gebrauch des Fleischwolfs	
7. Wartung	17
7.1 Schmierung	
7.2 Reinigung	
7.3 Elektro - Und Elektronikgerategesetz	
8. Störungen-Beseitigung	19
8.1 Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung	

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 Teile davon auf einigen Abbildungen ohne Paneele oder Gehäuse dargestellt. Die Maschine darf so nicht benützt werden, sondern nur mit vollständig angebrachten und wirksamen 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 Schäden an Personen oder Sachen, keine Verantwortung.

Außerdem übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:

- bei nicht korrekter Installation;
- unzureichendem Gebrauch durch nicht geschultes Personal
- bei Nichtberücksichtigung der im Installationsland geltenden Regelungen
- bei nicht sachgemäßer 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. Verkleidung aus Edelstahl.
- Der Trichter besteht aus Edelstahl und kann einfach gereinigt werden, damit eine äußerste Hygiene gewährleistet werden kann.
- Die aus Edelstahl bestehenden Werkzeuge garantieren eine längere Lebensdauer und sind äußerst hygienisch.
- 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 Platten.
- Belüftete Drehstrom- und Einphasenstrommaschinen weisen folgende Vorteile auf:
 - gleichmäßige Leistung und lange Lebensdauer des Motors;
 - weniger Unterbrechungen, folglichweise Erhöhung der effektiven Betriebszeit;
 - schwache Erwärmung, damit das Fleisch immer frisch bleibt.

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 unzureichenden 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 - Unzureichender 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 (Holzstöcke, PVC, Stoffe, Leder. usw.) entfernen. Danach sofort einen Arzt rufen und ihn ins Krankenhaus begleiten lassen.

1.7 - Maschinendaten

Genaue Angaben über "Modell", "Kennnummer" und "Baujahr", ermöglichen eine rasche und sichere Lösung Ihres Problems durch unseren Kundendienst.

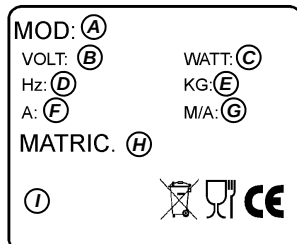
Sollten Sie unseren Kundendienst anrufen, immer das Modell und die Kennnummer angeben.

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.



A = Machine modell
 B = Motorfrequenz Volt
 C = Motorleistung Watt
 D = Motorfrequenz Hz
 E = Maschinengewicht in Kg
 F = Ampere
 G = Monat und Jahr der Produktion
 H = Kennnummer
 I = 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.

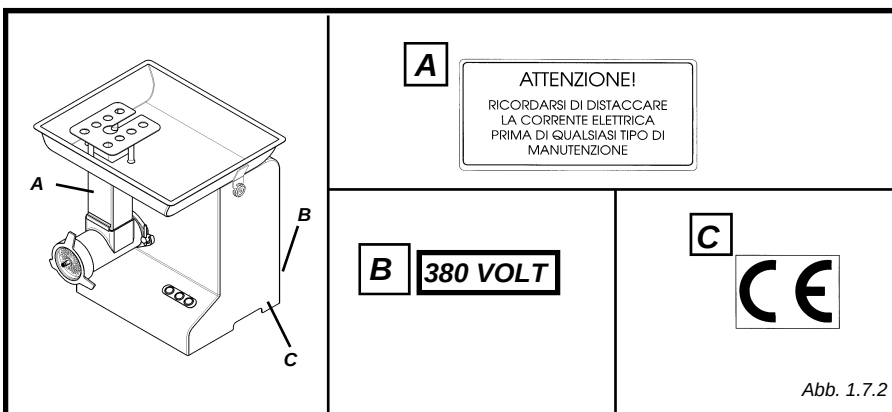


Abb. 1.7.2

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.

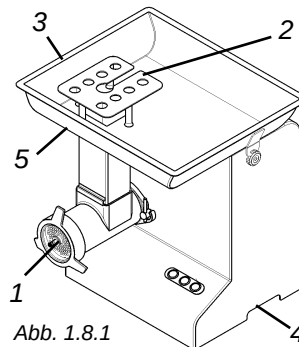


Abb. 1.8.1

1. Mundstück für Produktausgang mit Scheibenlöchern unter 8 mm, so kann das Einführen der Finger in die Löcher verhindert werden.
 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. Handschutz
 Der Trichter ist mit einer Schutzvorrichtung (2) Abb.1.8.1 ausgerüstet, gemäß des

Rundschreibens des Arbeits- und Sozialfürsorgeministeriums Nr. 66 des 05.09.79.

3. Edelstahltrichter, der am Eingangsmundstück fest angebracht ist.
4. Schutzgehäuse Elektrokomponenten.
 Der untere Teil der Maschine ist verschlossen, um unwillkürliche Zugriffe an elektrischen Komponenten zu vermeiden.
5. Mikro am Trichter
 Innen am Trichter ist gegenüber des Fühlers ein Magnet angebracht.

ACHTUNG!

Die Sicherheitsvorrichtungen 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.

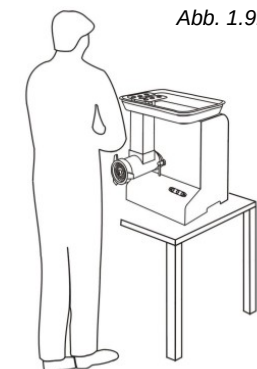


Abb. 1.9.1

2 - Technische Eigenschaften

2.1 - Hauptbestandteile

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

1. Stampfer - Werkzeug mit dem das Fleisch in den Mahlabschnitt gestoßen wird
2. Schaltung
3. Ausgangsmundstück f. das faschierte Fleisch
4. Fülltrichter
5. Füllöffnung

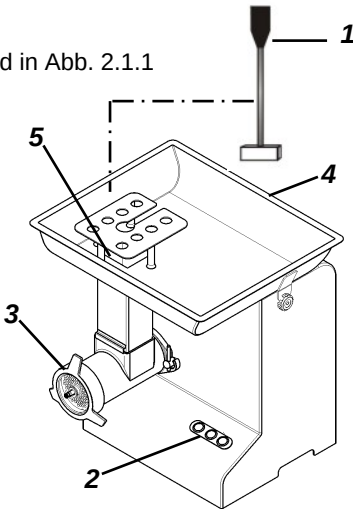


Abb. 2.1.1

2.2 - Technische Eigenschaften

	Motor	Speisung	Stunde nprod.	beiliegende Scheiben
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 32 Hp 3	2208/3	230-400V/50Hz	700	6
TC 32 Hp 4	2940/4	230-400V/50Hz	700	6

2.3 - Abmessungen und Gewicht der Maschine

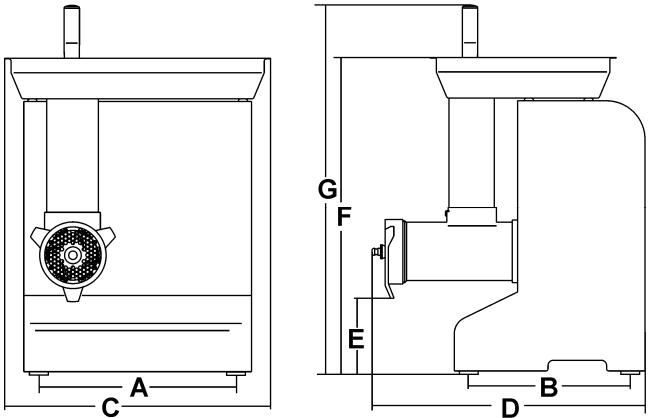


Abb. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Nettogewicht
TC 32	385 mm	315 mm	535 mm	505 mm	140 mm	610 mm	710 mm	65 kg

24 - Geräusch

Die Geräuschmessungen ergaben Werte, die unter 70 dBA liegen.
Eine Kopie der Geräuschprobe kann beim Hersteller nachgefragt werden.

2.5 - Schaltpläne

2.5.1 - Einphasiges und drephasiges elektrisches Schema

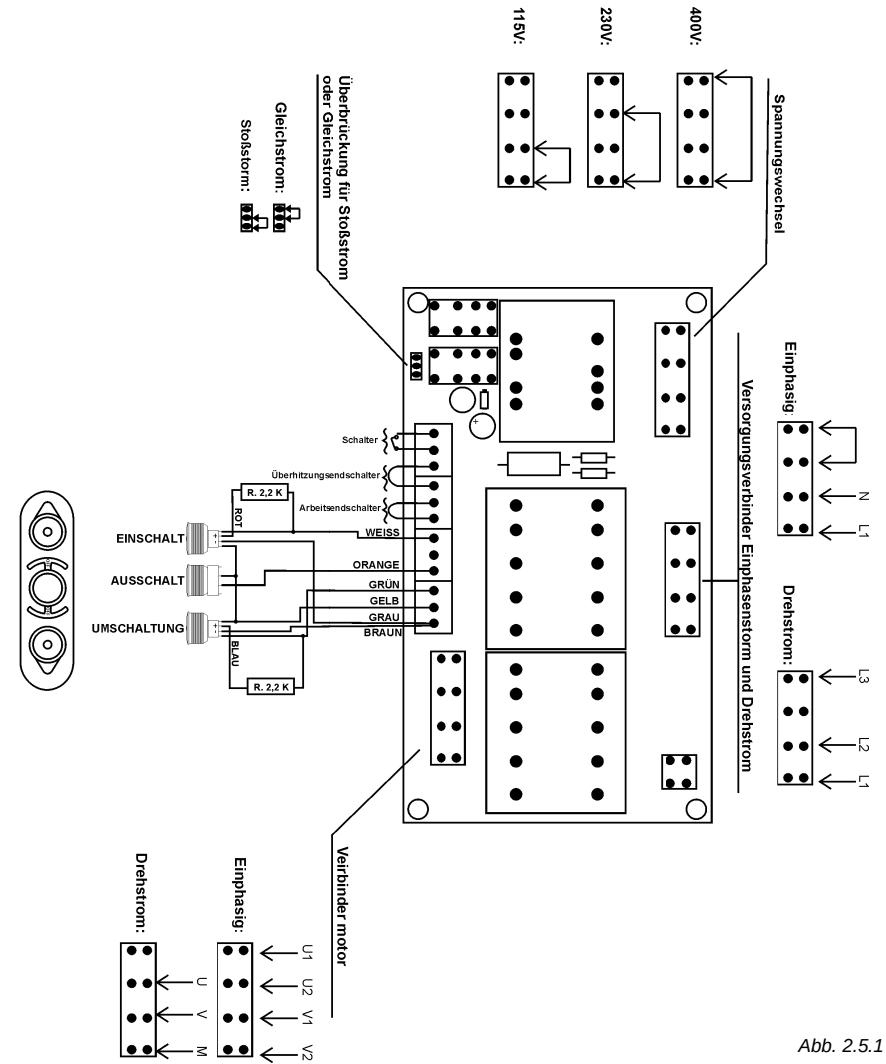
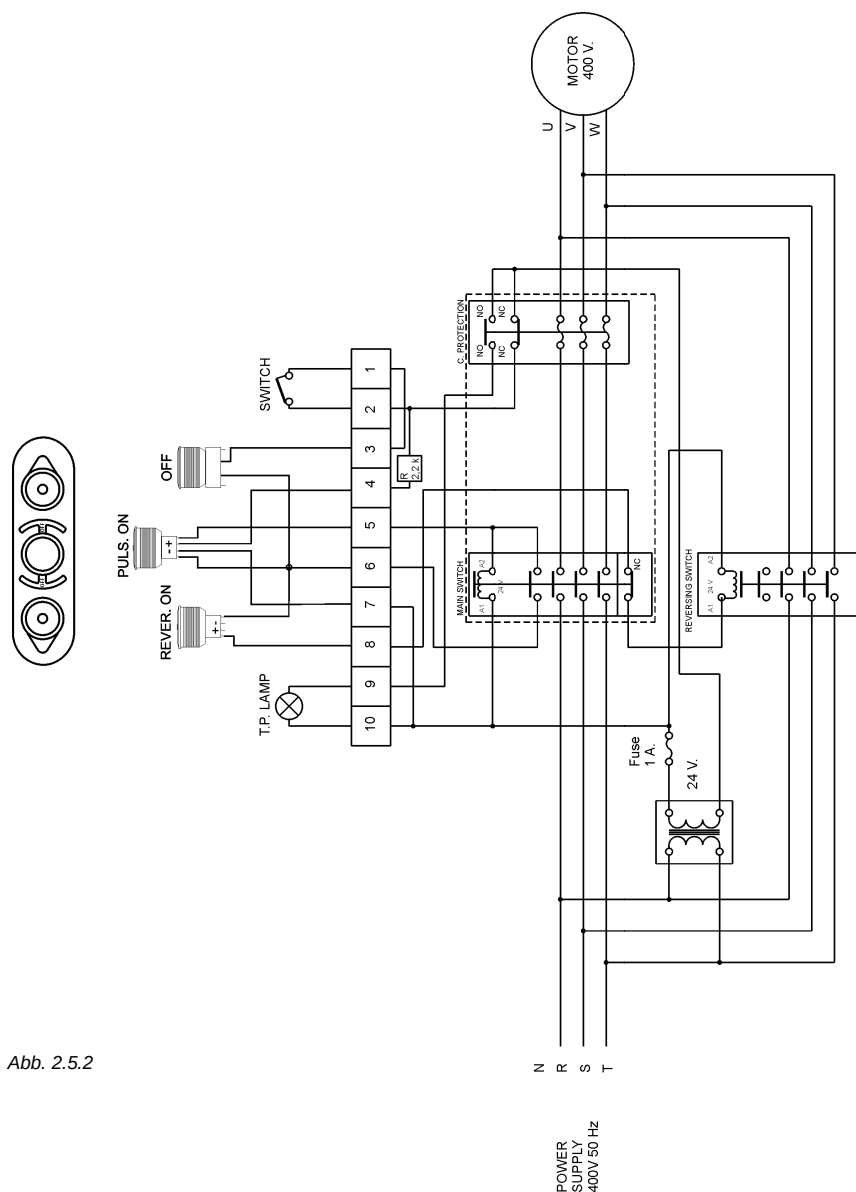


Abb. 2.5.1

2.5.2 - Einphasiges und dreiphasiges elektrisches Schema mit Überstromschutz als Option



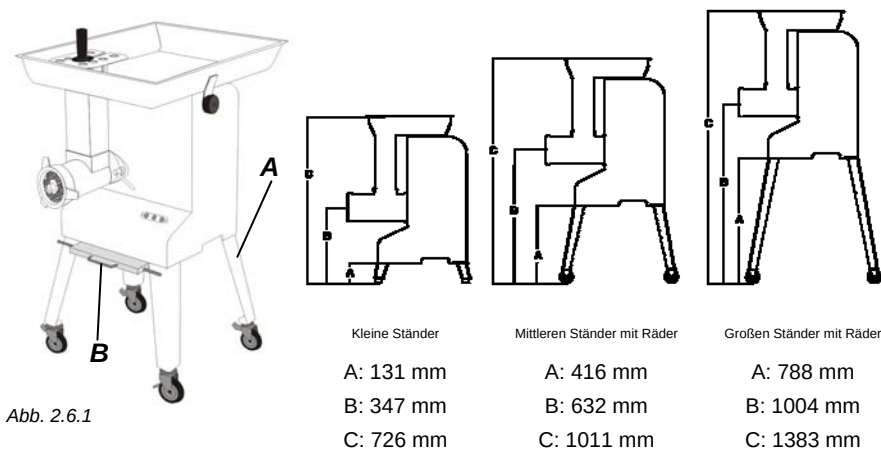
2.6 - Optional

2.6.1 Optional: Ständer mit Räder (A Abb. 2.6.1)

Passen Sie mal auf, wenn Sie das Ständer mit Räder ziehen.

Vor allem, bevor die Maschine zu verschieben, vergessen Sie nicht die RÄDER LOSZULASSEN, sonst kann der Fleischwolf fallen und man sich dabei Verletzungen ziehen und die Maschine selbst beschädigen.

Außerdem, beachten Sie den Boden wo Sie den Fleischwolf verschieben, daß es keine Löcher, Stufe, breiten Lecke oder Kanaldeckel gibt, sonst kann die Maschine zu den Boden fallen.

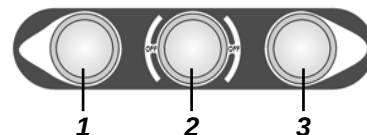


2.6.2 Optional: polyäthylenes Servierbrett (B Abb. 2.6.1)

Das polyäthylene ausziehbare Servierbrett kann nur Gewichte UNTER Kg 12 unterstützen

3 - Befehle und Anzeigen

3.1 - Verzeichnis der Befehle und Anzeigen



1 - Einschaltdruckknopf (kontinuierlich)

- drücken um die Maschine einzuschalten

2 - Ausschaltdruckknopf

- drücken um die Maschine auszuschalten

3 - Druckknopf für Umschaltung (diskontinuierlich)

- damit kann man die Drehrichtung der Schraube ändern

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..

4.2 - Übergabe und Fortbewegung der Maschine

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

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.

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.

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 verwahrlosen 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.

Es müssen mindestens zwei Personen die Maschine fortbewegen

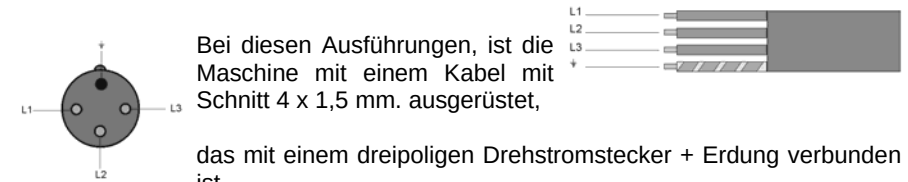
4.4 - Elektroanschluss

ACHTUNG!

Bevor man die Maschine anschließt, sich vergewissern, dass die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt. Jeglicher Eingriff muss durch geschultes und befugtes Personal geschehen.

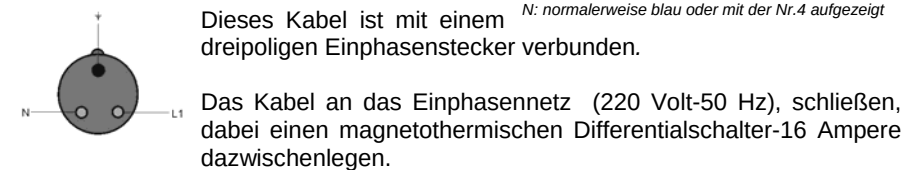
Für den Anschluss muss eine effiziente Erdleitung vorgesehen sein.

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



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.



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

Die Schnecke muss im Gegenuhrzeigersinn drehen.

Ist die Drehrichtung falsch, muss die Maschine sofort ausgeschaltet werden 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 - Handschutz

Der Trichter muss mit Handschutz versehen sein.

3 - Edelstahltrichter

Der Edelstahltrichter ist fest an das Gehäuse geschweißt.

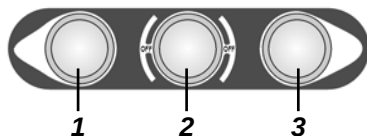
4 - Schutzverkleidung an den elektrischen Komponenten

Die Schutzverkleidung an den elektrischen Komponenten muss vollständig vorhanden sein und richtig befestigt sein.

5.3 - Funktionskontrolle Ausschalttaste (Abb. 5.3.1)

Abb. 5.3.1

Mit angesteckter Maschine und mit drehendem Werkzeug, den Ausschaltdruckknopf "2" Abb. 5.3.1. drücken. Die Maschine muss ausschalten.



5.4 - Einschaltung (Abb. 5.3.1)

Man braucht nur den Einschaltdruckknopf zu drücken ("1", Abb. 5.3.1.) nachdem man die Maschine angesteckt hat. Die Maschine wird dann einschalten.

5.5 - Ausschaltung (Abb. 5.3.1)

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 Mundstücks am Ausgang 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 Platte "6".
- System -A-, (normal), stellt das einfachste System dar, mit nur einer Förderschnecke, einem Messer und einer abschließenden Lochscheibe

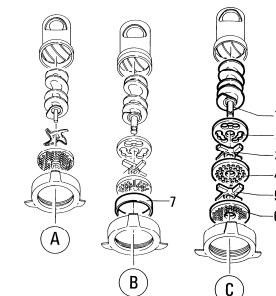


Abb. 6.2.1

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 Stelling 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 Stelling richtig reguliert ist, andernfalls den Stelling fester anziehen, bis man also den gewünschten Schnitt erreicht.
- 4 Mit der Ausschalttaste die Maschine ausschalten.
- 5 Nach sorgfältiger Reinigung zuerst das Mundstück befestigen; diese Operationen müssen durchgeführt werden, um ein einwandfreies Funktionieren garantieren zu können.
- 6 Nun können Schnecke, Messer, Platte und Stelling 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. Auzutauschende 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.

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 –Beseitigung

8.1 - Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung

Störungen

- 1 - Die Maschine schaltet nicht ein
- 2 - Die Schnecke dreht im Uhrzeigersinn (auf Drehstrommodell)
- 3 - Endprodukt nicht zufriedenstellend

Ursachen

- 1.0 - Differentialschalter in Position "0".
- 1.1 - Steckerschalter in Position "0"
- 1.2 - Einschaltdruckknopf funktioniert nicht
- 1.3 - Elektromotor defekt

2.0 - Draht für Motor ist verwechselt worden

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

Beseitigung

- 1.0 - Den Schalter auf "I" stellen
 - 1.1 - Den Schalter auf "I" stellen
 - 1.2 - Den Kundendienst anrufen
 - 1.3 - Den Kundendienst anrufen
- 2.0 - Sich an den technischen Dienst wenden(Händler)
- 3.0 - Die Scheibe und das Messer richtig anziehen
 - 3.1 - Das beschädigte Messer-Scheibenpaar ersetzen
 - 3.2 - Das Mundstück korrekt befestigen