

10/2012

Mod: TTGD-42/DC-N

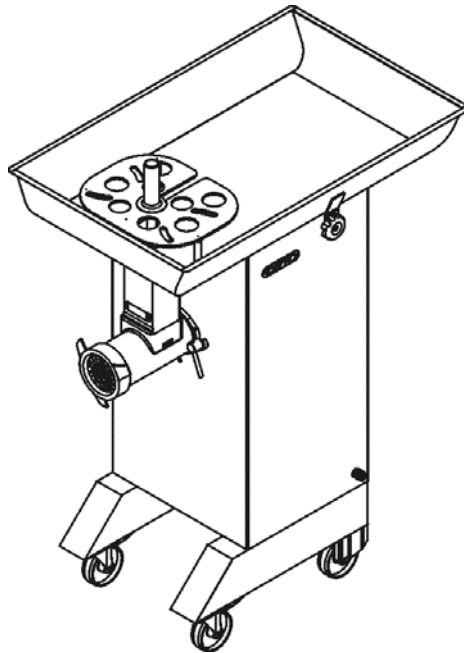
Production code: 2142201323213



Diamond
catering equipment

TC 32 Hp 4
TC 42 Hp 5
TC 42 Hp 7

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 TC 32 Hp 4	
2.5.2 Einphasiges elektrisches Schema TC 32 Hp 4	
2.5.3 Dreiphasiges elektrisches Schema TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5 - TC 42 Hp 7	
2.5.4 Dreiphasiges elektrisches Schema mit full control TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5 - TC 42 Hp 7	
2.6 Sonderzubehör	
2.6.1 Spritzerschutz	
2.6.2 Halb-automatische Hamburgermaschine	
2.6.3 Automatische Hamburgermaschine	
2.6.4 Pedalsystem	
2.6.5 Schutz der Einfüllöffnung bei Verwendung einer Lochscheibe mit Löchern >8mm	
3. Befehle, Anzeigen	16
3.1 Verzeichnis der Befehle und Anzeigen	
4. Prüfung, Transport, Übergabe und Installation	16
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 Ausgang-Mundstücks	
6.3 Gebrauch des Fleischwolfs	
7. Wartung	19
7.1 Schmierung	
7.2 Reinigung	
7.3 Elektro - Und Elektronikgerategesetz	
8. Störungen-Abhilfe	20
8.1 Störungen, mögliche Ursachen, Abhilfe	

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 benutzt 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 abgenutzt 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;
- unzumutbarem 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.
- 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 Einphasenstrommotoren weisen folgende Vorteile auf:
- Gleichmäßige Leistung und lange Lebensdauer;
- weniger Unterbrechungen, folglichweise Erhöhung der effektiven Betriebszeit;
- schwache Erwärmung, damit das Fleisch 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 unzumutbaren 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 Ähnlichem 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.

1.7 - Maschinendaten

Genaue Angaben über "Modell", "Kennnummer" und "Baujahr", ermöglichen eine rasche und sichere Lösung Ihres Problems durch unseren Kundendienst. Diese Angaben sind auf dem Typenschild (Abb. 1.7.1.) abzulesen. 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)	
VOLT: (B)	WATT: (C)
HZ: (D)	KG: (E)
A: (F)	M/A: (G)
MATRIC. (H)	
(I)	  

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.

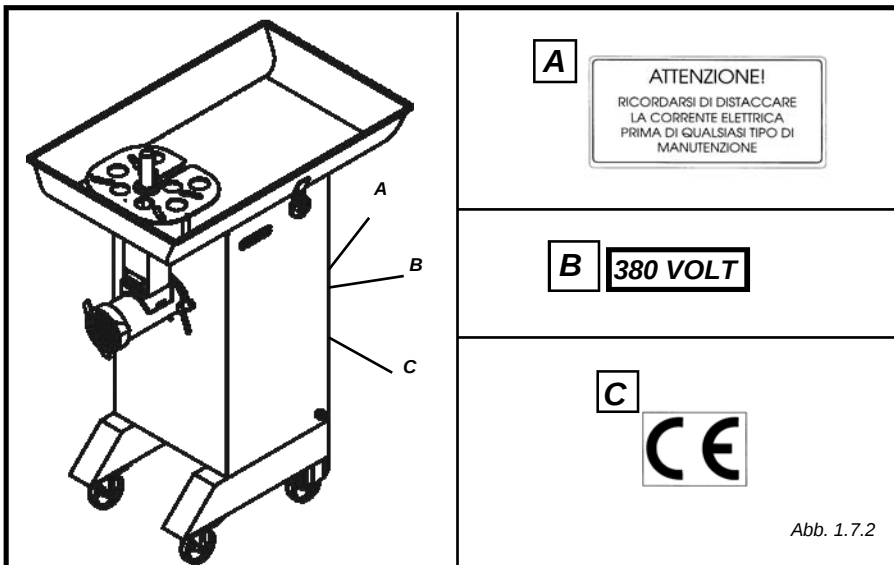


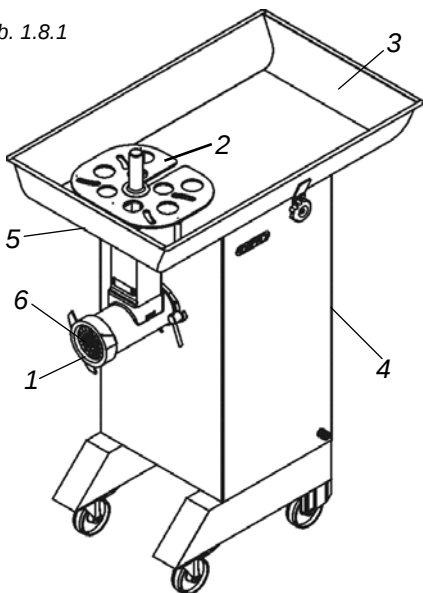
Abb. 1.7.2

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. Produktausgang, Scheibenlöcher unter 8 mm, um das Einführen der Finger 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. Handschutz.
Trichter –Schutzklasse “2”, Abb.1.8.1, gemäß Rundschreiben Ministerium für Arbeit und Sozialfürsorge Nr.66 vom 05.09.79
3. An der Füllöffnung fixierter Edelstahltrichter
4. Schutzgehäuse Elektrokomponenten.
Der untere Teil der Maschine ist mit einem Deckel verschlossen, um unwillkürliche Zugriffe an elektrischen Komponenten zu verhindern.
5. Mikro auf Trichter
Am unteren Abschnitt des Trichters, gegenüber des Sicherheitssensors, ist ein Magnet montiert.

6. Sicherheitsmikro für die korrekte und komplette Stellung der Schneidgruppe (nur für TC 42)
Die Schnecke schaltet den Mikro nur wenn alle Komponenten der Schneidgruppe richtig gestellt sind und die Nutmutter gut versperrt ist.

ACHTUNG!

Die Schutzvorrichtungen dürfen auf keinen Fall verändert werden.

1.9 - Arbeitsplatz

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

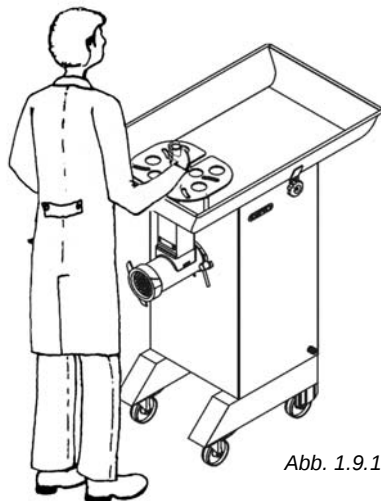


Abb. 1.9.1

2 - Technische Eigenschaften

2.1 - Hauptbestandteile

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

1. Stampfer
2. Maschinenbefehle
3. Ausgangsmundst. f. das fasch. Fleisch
4. Fülltrichter
5. Füllöffnung

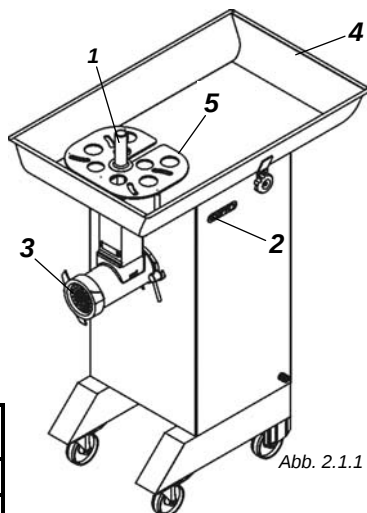


Abb. 2.1.1

2.2 - Techn. Eigenschaften

	Motor	Versorgung	Stundenp rod	mitgeliefert e Scheiben
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 32 HP 4	2940/4	230-400V/50Hz	700	6
TC 42 HP 5	3675/5	230-400V/50Hz	800-1000	6
TC 42 HP 7	5145/7	230-400V/50Hz	1200-1800	6

2.3 - Abmessungen und Gewicht der Maschine

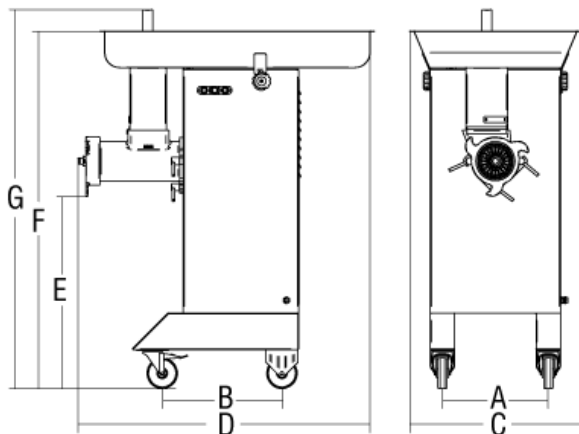


Abb. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Netto gewicht
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg
TC 32 HP 4	348	393	564	911	230	1170	1240	90
TC 42 HP 5	348	393	564	973	180	1170	1240	112
TC 42 HP 7	348	393	564	973	180	1170	1240	112

2.4 - 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 TC 32 Hp 4 -

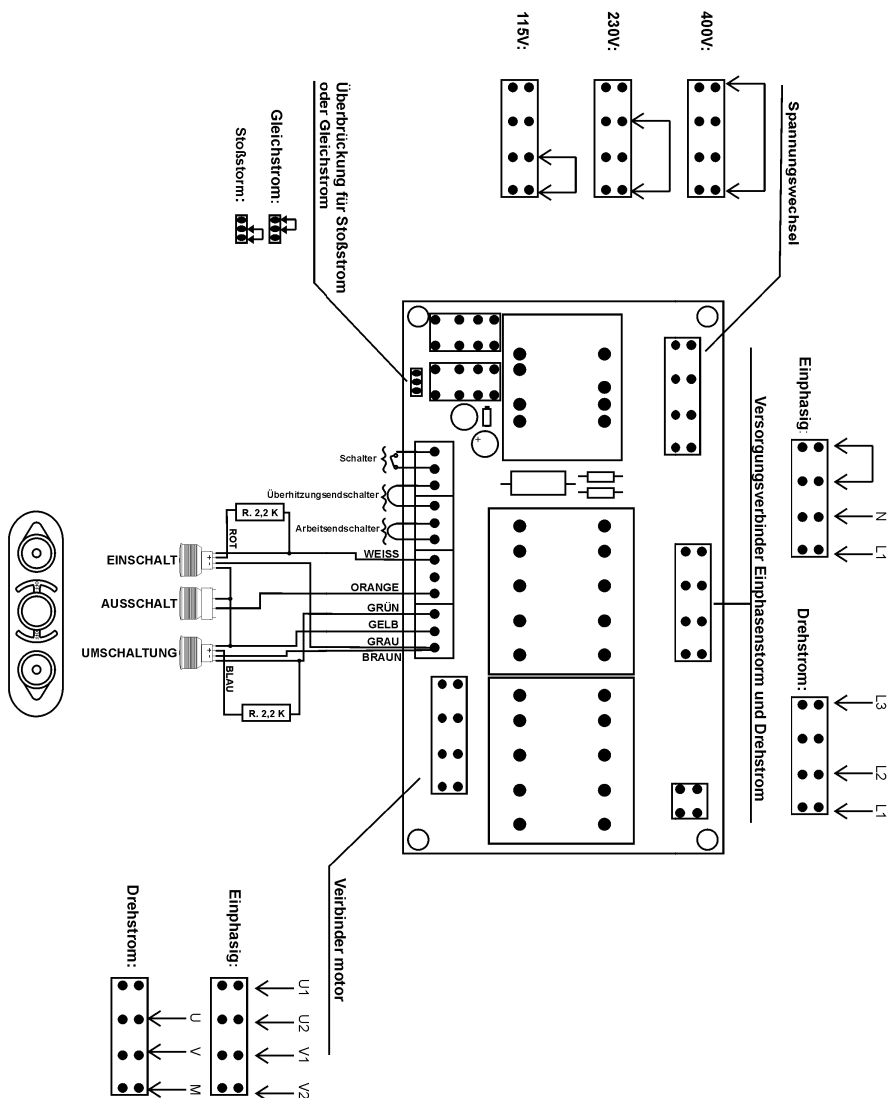


Abb. 2.5.1

2.5.2 - Einphasiges Schema TC 32 Hp 4

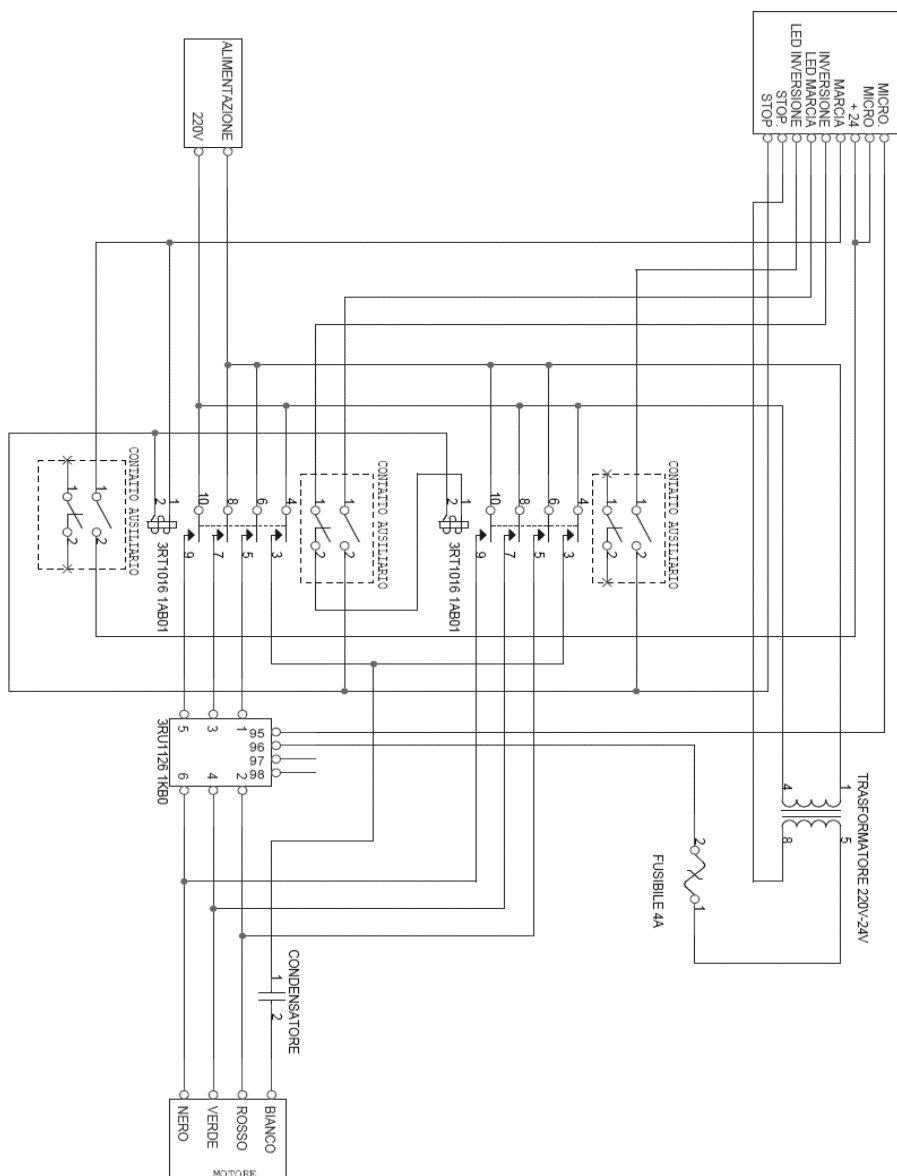


Abb. 2.5.2

2.5.3 - Dreiphasiges elektrisches Schema TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5 - TC 42 Hp 7

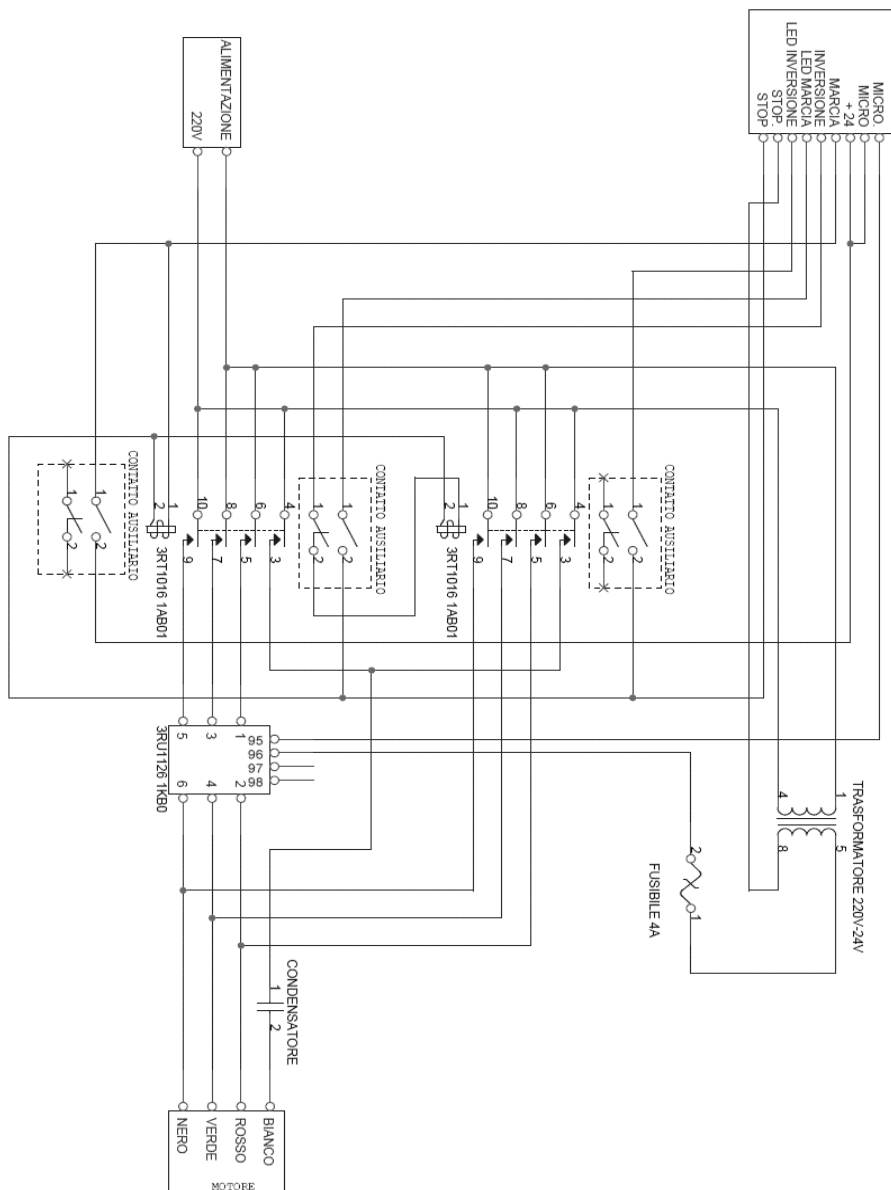


Abb. 2.5.3

2.5.4 - Dreiphasiges elektrisches Schema mit full control TC 32 Hp 4 - TC 42 Hp 5 - TC 42 Hp 7

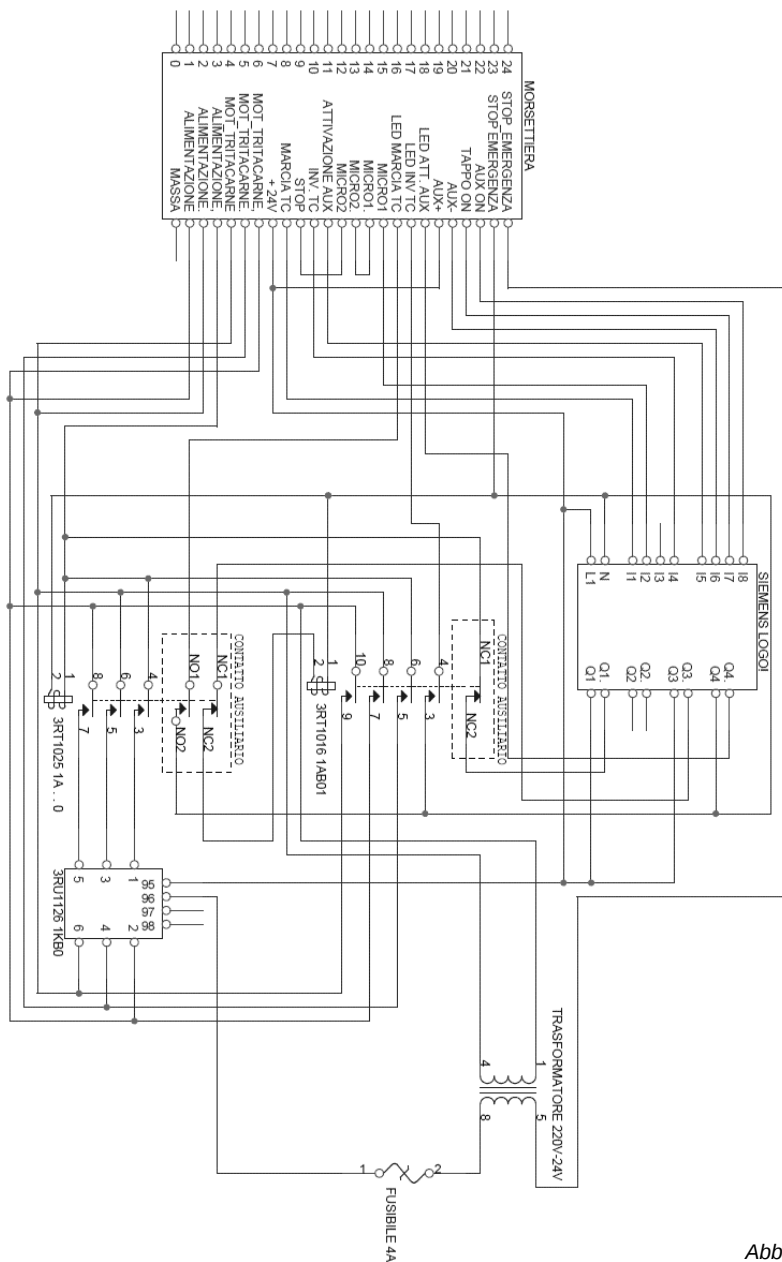


Abb. 2.5.4

2.6 - Sonderzubehör

2.6.1 Spritzerschutz: Schutzvorrichtung gegen Spritzer während der Verarbeitung.

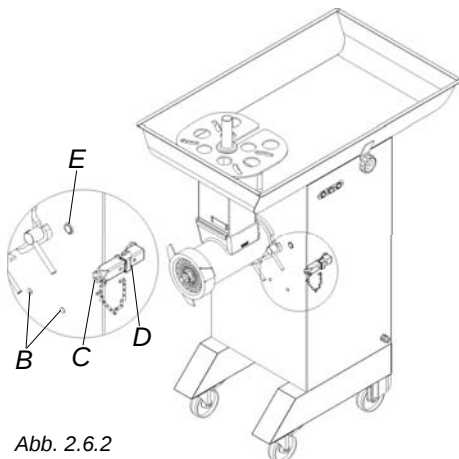


Abb. 2.6.2

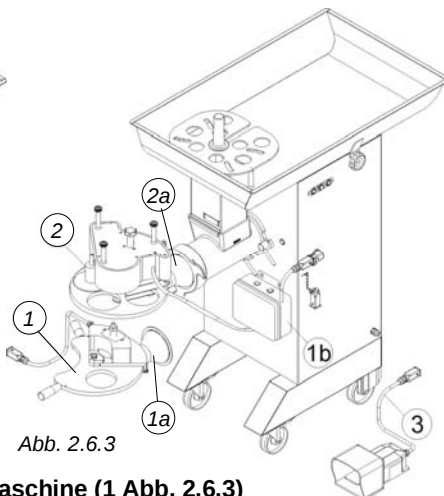


Abb. 2.6.3

2.6.2 Halb-automatische Hamburgermaschine (1 Abb. 2.6.3)

Der Fleischwolf kann mit einer halb-automatischen Hamburgermaschine geliefert werden, die besteht aus:

- Einer Komponente, die über den Gewinding der Einfüllöffnung fest an diese befestigt wird (1a Abb. 2.6.3).
- Einem Verbindungsstecker ILME, der aus dem Schaltkasten führt und in die passende Buchse (D Abb. 2.6.2) auf dem Fleischwolf gesteckt wird.

2.6.3 Automatische Hamburgermaschine (2 Abb. 2.6.3)

Der Fleischwolf kann mit einer automatischen Hamburgermaschine geliefert werden, die besteht aus:

- Einer Komponente, die über den Gewinding der Einfüllöffnung fest an diese befestigt wird (2a Abb. 2.6.3).
- Einem Schaltkasten (1b Abb. 2.6.3), der an der Maschine mit zwei Bolzen befestigt wird (B Abb. 2.6.2).
- Einem Verbindungsstecker ILME, der aus dem Schaltkasten führt und in die passende Buchse (D Abb. 2.6.2) auf dem Fleischwolf gesteckt wird.

2.6.4 Pedalsystem (3 fig. 2.6.3)

Der Fleischwolf kann mit einem Pedalsystem geliefert werden. Dieses besteht aus:

- Pedalen (3 Abb. 6.6.2)
- Einem Verbindungsstecker ILME, der aus dem Schaltkasten führt und in die passende Buchse (D Abb. 6.6.1) auf dem Fleischwolf gesteckt wird.

HINWEIS: Wenn die Zubehöriteile aus 2.6.3, 2.6.4 und 2.6.5 wie oben beschrieben angeschlossen sind, können sie mit der Taste E aktiviert werden. Wenn das Zubehör für 20 Sekunden nicht verwendet wird, muss diese Taste reaktiviert werden, um den Betrieb des Zubehörs wieder aufzunehmen. Wenn das Zubehör nicht mehr verwendet wird, ist es zur Aufrechterhaltung der Standardfunktion der Maschine wichtig, den Deckel C, wie in Abbildung 2.6.1 gezeigt, wieder einzusetzen.

2.6.5 Schutz der Einfüllöffnung bei Verwendung einer Lochscheibe mit Löchern > 8 mm (Fig. 2.6.4)

Wenn Sie Lochscheiben mit Löchern größer als 8 mm verwenden, befestigen Sie den Schutz an der Trägerplatte, die sich auf der vorderen Wanne befindet. Auf diese Weise verhindert der Schutz, dass Sie in Kontakt mit den Messerschneiden in der Einfüllöffnung kommen. Wenn die Zerkleinerung abgeschlossen ist, reicht es aus, diesen Schutz zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten der Maschine zu entnehmen. Dieser Schutz ist mit einem Verriegelungssystem versehen, das im Falle einer falschen Montage und Positionierung sämtliche Funktionen der Maschine sperrt.



Abb. 2.6.4

3 - Befehle und Anzeigen

3.1 - Verzeichnis der Befehle und Anzeigen

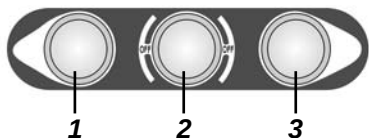


Abb. 3.1.1

- 1 - Einschaltdruckknopf (kontinuierlich)**
 - drücken um die Maschine einzuschalten
- 2 - Ausschaltdruckknopf**
 - drücken um die Maschine auszuschalten
- 3 - Druckknopf für Umschaltung (diskontinuierlich) NO 7Hp**
 - 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 verwerfen 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 und beschädigt wird. Das Gewicht auf die Beine verlagern, um Muskelzerrungen zu vermeiden.

ACHTUNG!

Vor Anschluss der Maschine sich vergewissern, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt.

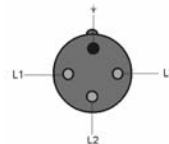
Jeder Eingriff muss durch geschultes und befugtes Personal geschehen.

Für den Anschluss muss eine effiziente Erdleitung vorgesehen sein.

4.4 - Elektroanschluss

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.

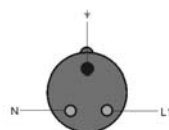


4.4.2 - Einphasenmaschine -220 Volt-50 Hz

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. Das Kabel an das Einphasenetz (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 dem selben Querschnitt des Originalen verwenden.



N: normalerweise BLAU oder mit 4 gekennzeichnet



5 - Ein- und Ausschaltung

5.1 - Kontrolle Elektroanschluss

Den Stecker anstecken; Den Einschaltknopf ("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 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 dem Handschutz versehen sein

3 - Edelstahltrichter

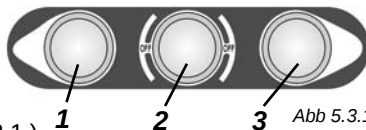
Der Edelstahltrichter ist fest mit dem Gehäuse verbunden.

4 - Schutzdeckel an den elektrischen Komponenten

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

5.3 - Funktionskontrolle Ausschalttaste (Abb. 5.3.1)

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



5.4 - Einschaltung (Abb. 5.3.1)

Den Einschaltdruckknopf 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 Ausgang-Mundstücks oder des Stampfers

Die Maschine kann mit drei unterschiedlichen Baugruppen zur Fleischzerkleinerung ausgerüstet werden:

- A - Enterprise oder Normal
- B - Teilsystem UNGER
- B - Komplettsystem UNGER

Das System C (**Komplettsystem UNGER**) besteht aus: einem Schneckengang „1“ zur Förderung des Fleisches, einem Mahlvorsatz „2“, einer ersten Messerscheibe „3“ mit dazugehöriger Lochscheibe „4“, einer zweiten Messerscheibe „5“ mit abschließender Lochscheibe „6“ und einem Abstandhalter „7“. Im System B (**Teilsystem UNGER**) wird das Messer „5“ und die Scheibe „4“ durch den Abstandhalter „7“ ersetzt.

Das System A (**Normal**) ist das einfachste System und besteht nur aus dem Schneckengang, einer Messerscheibe und einer Austrittsscheibe.

Auf die Zerkleinerungseinheit A können die Scheiben des Modells C oder B nicht montiert werden. In diesem Fall ist eine Auswechslung der kompletten Einheit notwendig.

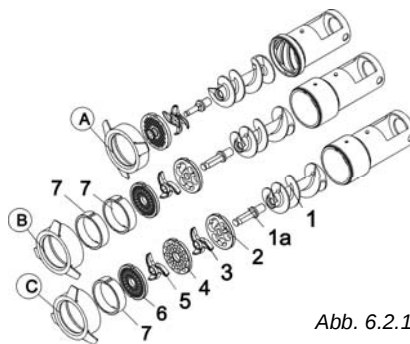


Abb. 6.2.1

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 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 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. 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 und Abhilfe

8.1 - Störungen Ursachen Abhilfe

Störungen	Ursachen	Beseitigung
Die Maschine schaltet nicht ein	- Differentialschalter in Position "0". - Steckerschalter in Position "0" - Einschaltdruckknopf funktioniert nicht - Der Gewinding auf der Einfüllöffnung des Fleischwolfs ist nicht fest zugeschraubt. - Elektromotor defekt	- Den Schalter auf "I" stellen - Den Schalter auf "I" stellen - Den Kundendienst anrufen - Drehen Sie den Gewinding der Einfüllöffnung des Fleischwolfs sorgfältig zu. - Den Kundendienst anrufen
Die Schnecke dreht nicht im Uhrzeigersinn (auf Drehstrommodell)	- Draht für Motor vertauscht	- Sich an den Kundendienst (Händler) wenden
Endprodukt nicht zufriedenstellend	- Scheibe und Messer ungenügend angezogen - Scheibe ist gerillt oder Messer liegt nicht perfekt an (an der Scheibe) - Mundstück nicht richtig angebracht	- Die Scheibe und das Messer richtig anziehen - Das beschädigte Messer-Scheibenpaar ersetzen - Das Mundstück korrekt befestigen

AUTORISIERTER HÄNDLER