

BEDIENUNGSANLEITUNG

ADE

Maschinen für die Fleischverarbeitung



Fleischwolf - Serie FLC

(FLC-210504-Rev004-UM-de)



INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS.....	1
VORWORT	2
Einleitung	3
SICHERHEITSHINWEISE	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	3
Sicherheit des Bedieners	3
Sicherheit des Gerätes	4
Sicherheit im Arbeitsbereich	4
Sicherheit bei der Wartung	4
Sicherheitsüberprüfung	5
INBETRIEBNAHME	5
Überprüfen des Kartoninhalts	5
Geräte-Identifikation	6
Installation	6
Elektroanschluss	6
Abnahmeprüfung	7
BETRIEBSFUNKTIONEN	7
Bedienung des Fleischwolfes	7
Ein- und Ausschalten	7
Einsatz des Geräts	8
Ein- und Ausbau des Schneidsatzes	8
Veränderung des Schneidsatzes	9
Betriebsdauer	9
REINIGUNG UND WARTUNG	9
Reinigung	9
Wartung	10
Lagerung und Entsorgung	10
SCHULUNG	10
FEHLERSUCHE	11
GARANTIE	11
Garantie	11
Lager- und Transportbedingungen	11
TECHNISCHE DATEN	12
CE- KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	13
SCHALTPLÄNE	14
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN	14
ERSATZTEILLISTEN	15

VORWORT



Dieses Symbol bedeutet: „Gebrauchsanweisung beachten“. Um präzise Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb, die Reinigung und die Wartung des Fleischwölfs notwendigen Informationen.

Zweck der vorliegenden Veröffentlichung, nachstehend auch als „Handbuch“ bezeichnet, ist es, den Benutzer in klarer und leicht verständlicher Form zu informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

Die Maschine wurde entwickelt und hergestellt, um in gewerblich betriebenen Küchen, Restaurants und Hotels, für Kleinbedarf in Großküchen und Fleischereibetrieben sowie in Großhaushalten frisches Fleisch zu verarbeiten. Gefrorenes Fleisch sowie andere Waren dürfen nicht verarbeitet werden.

Die Fleischwölfe unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in dem vorliegenden Handbuch angeführten Hinweise und Angaben in keiner Weise beeinträchtigt.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschinen ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Es dürfen keine Reparaturen oder Eingriffe am Gerät durchgeführt werden, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind.

Der Hersteller kann nicht für durch einen nicht in dieser Bedienungs- und Wartungsanleitung beschriebenen Einsatz des Geräts oder durch unsachgemäße Wartung verursachte Schäden haftbar gemacht werden.



Gerät erst auspacken, anschließen und in Betrieb nehmen, nachdem diese Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen wurde.



Für Personen- und Materialschäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Bedienungsanleitung und seiner Sicherheitshinweise entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung!



Eine Demontage der Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig!



Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen. Sie muss umgehend an Ihren Kundendienst zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung übergeben werden.



Es ist verboten, mit den Fleischwölfen der Serie FLC Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser größer 8 mm zu montieren und zu verwenden!

Einleitung

Die Fleischwölfe der Serie FLC sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jedem der Geräte das Kennschild "CE", mit dem die Konformität bezüglich der Anforderungen zertifiziert wird.

Das Maschinengehäuse ist aus Edelstahl gefertigt

Das Ein- und Ausschalten wird über Tasten ausgelöst, die an einen Hilfssteuerkreis angeschlossen sind, welcher nach einer möglichen Unterbrechung der Stromzufuhr ein ungewolltes Anlaufen verhindert.

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Vor Inbetriebnahme des Fleischwolfs ist die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen.
- Die Maschine darf nur von vorher geschultem Personal bedient werden.
- Die Schulung der Benutzer muss alle Informationen bezüglich der mit dem Gebrauch im Zusammenhang stehenden Gefahren und die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen beinhalten.
- Der Benutzer muss sachgemäß über die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen unterrichtet sein. Weiterhin muss er darin geschult sein, regelmäßige Kontrollen dieser Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen durchzuführen.
- Tragen Sie Sorge dafür, dass Kinder, Unfähige und ungeschultes Personal das Gerät nicht bedienen können.
- Diese Maschine ist nur von einem Benutzer zu bedienen.
- Es ist verboten, die Maschine unter Einfluss von Alkohol oder Drogen zu bedienen.
- Drücken Sie das Fleisch im laufenden Betrieb niemals mit der Hand an in den Einfüllschacht.
- Lassen Sie die Maschine im laufenden Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie die Maschine bei jedweder Art von Wartungsarbeit vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Maschine niemals unter fließendem Wasser oder in einem Wasserbecken.
- Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche wahrnehmen, die von der Maschine ausgehen, schalten Sie sie sofort ab, trennen sie vom Stromnetz und informieren Ihren Kundendienst.



Die optimale Sicherheit liegt in ihren Händen, da der Gebrauch jeglicher Art von elektrischen Geräten Gefahren birgt!

Sicherheit des Bedieners

- Vor Inbetriebnahme des Fleischwolfs muss der Benutzer die vorliegende Anleitung gelesen und verstanden haben. Ihre Augen sind die beste Sicherheitsvorrichtung: Erst schauen und sich dann bewegen und handeln!
- Die Erfahrung hat gezeigt, dass einige vom Benutzer getragene Gegenstände Unfälle verursachen können. Ringe, Uhren, Armbänder und Armreifen sind vor Gebrauch des Geräts abzulegen. Ärmel sicher um das Handgelenk zuknöpfen oder festbinden. Krawatte ablegen, da sie herunterhängen und sich im Gerät verfangen kann. Haare mit Haube, Gummibändern, Haarnadeln usw. hochstecken und zusammenhalten.



Befolgen Sie alle allgemein vorgeschriebenen und empfohlenen Sicherheits- und Unfallverhütungsmaßnahmen!

Sicherheit des Gerätes

- Das Gerät vor Inbetriebnahme aufmerksam überprüfen und regelmäßige Kontrollen der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen durchführen.
- Vor Anschalten des Geräts immer die Schutzabdeckungen (Überwurfmutter, Einfüllschale) fachgerecht schließen.
- Die Schutzabdeckungen sind bei ausgeschaltetem Fleischwolf anzubringen.
- Den Fleischwolf mit sachgemäß angebrachten und vollständig funktionstüchtigen Schutzabdeckungen verwenden. Es ist verboten, das Gerät zu benutzen, falls diese Bedingungen nicht erfüllt sind.
- Niemals so große Fleischstücke verarbeiten, die die Leistung des Geräts übersteigen.
- Keine Fleischstücke mit Knochen oder andere Waren verarbeiten.
- Es ist verboten, das Fleisch während der Verarbeitung mit den Händen nachzupressen.
- Versuchen Sie niemals, Fleischstücke mit den Händen oder Gegenständen aus dem laufenden Fleischwolf herauszuholen.
- Vor jedem Ein- oder Ausbau von Geräteteilen sowie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, darf NIE am Stromkabel gezogen werden.
- Das Stromkabel ist sofort zu ersetzen, sobald es auch nur leicht beschädigt ist. Es dürfen keinerlei Risse, Beschädigungen, Ausbuchtungen u. ä. festzustellen sein.
- Sobald nicht für normal empfundene Geräusche oder Gerüche wahrgenommen werden, sofort den Fleischwolf ausschalten und Ursache ermitteln.

Sicherheit im Arbeitsbereich

- Der Arbeitsbereich, in dem der Fleischwolf eingesetzt wird, muss ausreichend beleuchtet und groß genug sein, damit alle Arbeitsabläufe reibungslos und ohne Risiken für den Benutzer durchgeführt werden können.
- Die Stellfläche darf keinerlei Wasser, Verarbeitungsrückstände oder andere Restprodukte aufweisen. Die Arbeitsfläche ist in tadellosem Zustand zu halten, wobei etwaige Gefahren, was Abrutschen, Verhaken oder Verfangen betrifft, vollständig zu beseitigen sind. Die Stellfläche ist frei von sonstigen frei herumliegenden Materialien zu halten.
- Im Arbeitsbereich des Fleischwolfs darf sich nur der für die Fleischverarbeitung zuständige Bediener aufhalten.

Sicherheit bei der Wartung

- Vor der Reinigung und Wartungsarbeiten sowie dem Ein- oder Ausbau von Geräteteilen ist der Fleischwolf auszuschalten: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose!
- Die allgemeine Säuberung des Fleischwolfs stellt einen wichtigen Sicherheitsfaktor dar.
- Alle Fehler oder Schäden am Gerät oder auch an den Schutzabdeckungen müssen, sobald sie entdeckt werden, dem für den Fleischwolf Verantwortlichen gemeldet und das Gerät sofort ausgeschaltet werden. Vor dem weiteren Einsatz sind alle Mängel zu beheben.

Restrisiken

Trotz umfangreicher Sicherungsvorkehrungen an der Maschine bleiben Restrisiken für den Bediener bei der täglichen Arbeit mit der Maschine. Diese treten insbesondere auf, wenn der Bediener versucht, das Schnittgut mit der Hand in den Einfüllschacht zu drücken. Der mitgelieferte Stopfer muss grundsätzlich zum Nachschieben der Fleischstücke verwendet werden. Der Bediener darf sich niemals mit offener Kleidung bzw. offenen langen Haaren über die Maschine beugen. Weitere auftretende Restrisiken stellen Stromschläge durch Berührung unter Strom stehender Geräteteile dar sowie die unsachgemäße Arbeitsstellung des Benutzers.

Sicherheitsüberprüfung

Ein gefahrloser Betrieb ist nicht mehr gewährleistet,

- wenn der Netzstecker oder das Stromkabel sichtbare Beschädigungen aufweist.
- wenn der Netzstecker nicht mehr arbeitet.
- nach längerer Lagerung in feuchten Räumen.
- wenn das Gewinde des Schneckengehäuses und/oder der Mitnehmerzapfen der Schnecke Beschädigungen aufweisen.
- wenn der Ein-Ausschalter Beschädigungen aufweist.
- wenn Lochscheiben **dünner als 5 mm** zum Einsatz kommen.

Benachrichtigen Sie in diesen Fällen zu Ihrer eigenen Sicherheit Ihren Händler oder Ihren Servicepartner.

INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des Pakets mit dem Fleischwolf stellen Sie sicher, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

Im Fall von Beschädigungen benachrichtigen Sie bitte unverzüglich den Händler, über den das Gerät bezogen wurde.

Überprüfen des Kartoninhalts



Verpackungskarton immer senkrecht halten.

- Karton öffnen und Maschine entnehmen
- Kartoninhalt auf Vollständigkeit überprüfen:
 - 1 Fleischwolf der Serie FLC:
2-teiliger Schneidsatz, bestehend aus:
1 Kreuzmesser
2 Lochscheiben (Lochdurchmesser 4,5mm + 7,8mm)
1 Ersatz-Kreuzmesser
 - Ersatzteile (im Lieferumfang enthalten)
Kunststoff-Distanzring (3)
Vierkant-Schneckenbolzen (6)
Verriegelungsschraube (30)
 - Einfüllschale aus Edelstahl
 - Nachstopfer
 - Wursttülle
FLC70: 12mm
 - Bedienungsanleitung inkl. Konformitätserklärung.



Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.

Die örtlichen Vorschriften sind bei der Entsorgung unbedingt einzuhalten.

Das Verpackungsmaterial keinesfalls in freier Natur entsorgen!

Geräte-Identifikation

Alle Angaben zur Identifikation des Geräts sind auf dem Typenschild aufgeführt, das sich am Gehäuse des Fleischwolfs befindet:

Typ	Gerätemodell
Nr.	Seriennummer
V	Betriebsspannung
kW	Motorleistung
Hz	Elektrische Frequenz in Hertz
% ED	Einschaltdauer (bezogen auf die Zeit)

Bitte halten Sie diese Daten bei schriftlicher oder telefonischer Kontaktaufnahme mit Ihrem Servicepartner oder dem Hersteller unbedingt bereit. Geben Sie zudem unbedingt das Erwerbsdatum und den Händler an, über den das Gerät bezogen wurde und geben Sie ausführliche Angaben zu den evtl. aufgetretenen Störungen.

Installation

Den Fleischwolf auf einer ebenen, glatten, vibrationsfreien und nicht rutschigen Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten.

Rund um den Fleischwolf muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten. Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30°C garantiert.

Vor dem Einschalten des Fleischwolfs ist zu überprüfen, ob der Schneidsatz mittels Feststellhebel, -griff oder -knopf gesperrt ist.

Die Überwurfmutter muss einen leichten Druck auf die Lochscheibe und diese wiederum auf das Messer ausüben.



Überwurfmutter darf NIE fest angezogen sein. Dieses könnte einen raschen Verschleiß des Messers und der Lochscheibe verursachen.



Der Fleischwolf darf NIE im Leerlauf, d. h. ohne Fleisch im Gerät betrieben werden! Dieses führt zu einer Überhitzung der Lochscheibe und des Messers, fördert den Verschleiß und kann ein Zerschlagen dieser Teile verursachen. Für durch unsachgemäßen Gebrauch verursachte Schäden ist alleinig der Benutzer haftbar zu machen.

Elektroanschluss

Vor Ausführung des Anschlusses müssen Sie unbedingt prüfen, ob die Eigenschaften des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Eigenschaften übereinstimmen.



Bei Nichtübereinstimmung darf die Maschine nicht angeschlossen werden, da es sonst zu Beschädigungen an der Maschine und zu Bränden führen kann!

Die Geräte mit Wechselstrommotor sind mit einem Schuko-Netzstecker ausgestattet. Es ist verboten, den Netzstecker auszuwechseln. Durch das Ersetzen des Steckers verliert das Gerät die Konformität mit den EG-Bestimmungen und die Gültigkeit der Garantie.

Der Stromanschluss der Geräte mit Wechselstrommotor und die darauffolgenden Kontrollen sind anhand des dem Gerät beiliegenden Schaltbildes von einem qualifizierten Elektriker durchzuführen.

Beim Einschalten muss sich die Schnecke gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Abnahmeprüfung

Bitte betätigen Sie vor Arbeitsbeginn die Betriebstasten und kontrollieren Sie, ob sich die Maschine ordnungsgemäß ein- und ausschalten lässt.

BETRIEBSFUNKTIONEN

Gebrauch

Die Fleischwölfe der Serie FLC dienen dazu, frisches Fleisch zu verarbeiten.

Für den Benutzer ist es ratsam, die zu wolfenden Fleischstücke in gleichmäßig große Teile vorzubereiten. Schneiden Sie das Fleisch in etwa Gulasch große Stücke. Zur Optimierung der Wolfergebnisse lassen Sie das Fleisch ggf. zweimal durch den Wolf. Besonders fetthaltiges Fleisch sollte nur einmal gewolft werden.

Die kontinuierliche Betriebsdauer der Fleischwölfe soll auf 24 Minuten (Einschaltdauer = 40% bezogen auf eine Stunde) begrenzt werden. Nach entsprechend gleich langer Ruhezeit kann der Betrieb wieder aufgenommen werden.



Wird sehr zähes Material verarbeitet, sind die Intervalle entsprechend kürzer!



Zu hohe Verarbeitungsmengen gehen immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und führen zu einer verkürzten Lebensdauer der Maschine!

Bei kürzeren Einschaltdauern sind auch die Abkühlungsintervalle entsprechend kürzer.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage oder Deaktivierung der mechanischen und elektrischen Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Die Maschine darf nicht mit losen elektrischen Anschlüssen, d. h. mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln betrieben werden. Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen, Defekten, Betriebsstörungen, Verdacht auf Bruch, nicht korrektem Lauf, ungewöhnlichen Geräuschen o. ä. ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis gesetzt werden.

Bedienung des Fleischwolfes

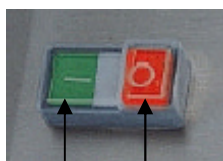
Die Beladung muss stets bei aufgesetzter Einfüllwanne erfolgen. Zum Nachdrücken ist der mitgelieferte Stopfer zu verwenden. Bei einem Stau im Schneckenbereich oder dem Eindringen eines Fremdkörpers in den Einfüllschacht muss das Gerät sofort abgeschaltet und der Fremdkörper entfernt werden.



Niemals mit den Händen in den Einfüllschacht greifen oder andere Gegenstände, wie Stiele, Kochgeschirr u. ä. dort hinein stecken! Es besteht Verletzungsgefahr!

Ein- und Ausschalten

- Zum Einschalten des Fleischwolfs die grüne Taste (1) drücken.
- Zum Ausschalten des Fleischwolfs die rote Taste (2) drücken.



1 2

Einsatz des Geräts

Einen Fleischauffangbehälter (oder einen ähnlichen Behälter; nicht im Lieferumfang enthalten) zum Auffangen des Hackfleischs unter den Schneidsatz stellen. Das zu verarbeitende Fleisch in Würfelstücke schneiden, die an die Größe des Einfüllstutzens angepasst sind. Den Fleischwolf einschalten. Die Fleischstücke in die Einfüllschale geben und mit dem Stopfer leicht in den Einfüllstutzen pressen.



Das Fleisch darf NICHT mit den Händen oder mit anderen Hilfsmitteln in den Stutzen gepresst werden!

Das Fleisch nach und nach und mit konstanter Geschwindigkeit in den Einfülltrichter geben, ohne den Fleischwolf zu überlasten. Nach Verarbeitung wirft der Fleischwolf das gehackte Fleisch aus. Die Größe des verarbeiteten Fleisches (Körnung) wird vom Lochdurchmesser der Lochscheibe bestimmt: Je kleiner die Löcher, desto feiner die Hackfleisch-Körnung.



Es ist verboten, mit Fleischwölfen der FLC-Serie Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser größer 8mm zu montieren und/oder zu verwenden.

Ein- und Ausbau des Schneidsatzes



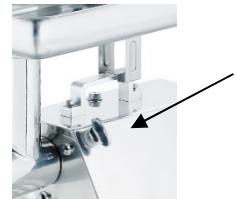
Vor dem Einbau des Schneidsatzes ist der Netzstecker von der Stromversorgung abzutrennen.



Während des Ein- und Ausbaus des Messers das Messer mit größter Sorgfalt handhaben. Es kann Schnittwunden an den Händen verursachen!

Der Einbau des Schneidsystems erfolgt wie folgt:

1. Das Schneckengehäuse fest in das Gehäuse einsetzen und mittels der seitlich von oben ins Gehäuse einzuführenden Verriegelungsschraube festsetzen (siehe Abbildung).
2. Kunststoffdistanzring auf die Schneckenführung einsetzen, um die Reibung der Schnecke am Gehäuse zu minimieren.
3. Die Schnecke in das Schneckengehäuse einsetzen. Dabei das Einpassen in die Führung des Schneckengehäuses durch leichte Drehung der Schnecke überprüfen.
4. Das Kreuzmesser mit der mit der Messerklinge nach außen gerichtet (in Richtung der Lochscheibe) in die Schnecke einsetzen.
5. Die Lochscheibe montieren. Die Lochscheibe kann nur eingesetzt werden, wenn die Einkerbung der Lochscheibe und die Führung am Schneckengehäuse übereinstimmen.
6. Bei Verwendung der Wursttülle diese vorsetzen.
7. Die Überwurfmutter aufsetzen und festziehen. Die Überwurfmutter muss einen leichten Druck auf die Lochscheibe und diese wiederum auf das Messer ausüben. Die Überwurfmutter darf NIE fest angezogen sein, da dieses einen raschen Verschleiß des Messers und der Lochscheibe verursachen kann.
8. Die Einfüllschale in den Einfüllhals einsetzen.



Überwurfmutter darf NIE fest angezogen sein. Dieses könnte einen raschen Verschleiß des Messers und der Lochscheibe verursachen.

Der Ausbau des Schneidsystems erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Veränderung des Schneidsatzes

Eine vielseitige Verwendungsmöglichkeit ist dadurch gegeben, dass man je nach gewünschter Körnung Lochscheiben mit unterschiedlichen Lochdurchmessern verwenden kann.

In jedem Fall ist als letztes Teil die Überwurfmutter aufzusetzen.



Es ist zwingend darauf zu achten, dass die Reihenfolge der Montage des Schneidsatzes wie oben beschrieben erfolgt.



Es ist verboten, mit Fleischwölfen der FLC-Serie Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser größer 8mm zu montieren und/oder zu verwenden.



Die auslaufseitige Lochscheibe darf nur bis zu einer Stärke von $\geq 5\text{mm}$ geschliffen werden.

Betriebsdauer

Die Maschinen sind je nach Ausführung geeignet für eine Anzahl von ca. 100 Verpflegungspersonen (FLC70). Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Empfehlungen, die auf Erfahrungswerten basieren und je nach Anwendung abweichen können.

Die maximale Einschaltdauer beträgt 40% (bezogen auf 1 Stunde = 24 Minuten). Danach ist eine entsprechende Abkühlzeit für den Motor zu berücksichtigen. Bei kürzeren Einschaltdauern sind auch die Abkühlungsintervalle entsprechend kürzer.



Wird sehr zähes Material verwendet, sind die Intervalle entsprechend kürzer zu halten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

Aus hygienischen Gründen muss der Fleischwolf stets sauber sein. Die Maschine muss nach jedem Gebrauch und vor jeder neuen Fleischverarbeitung sorgfältig gereinigt werden.

Vor Beginn der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Drücken der Stopptaste an der Maschine darf keinesfalls als ausreichend betrachtet werden.

Zur Reinigung des Gehäuses darf nur ein Tuch verwendet werden, das mit ca. 60°C warmen Wasser und einem nicht schäumenden, umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit einem neutralen pH-Wert von 7-8 befeuchtet ist. Zur Reinigung und Desinfizierung dürfen nur Produkte bzw. Zusätze ausgewählt werden, die nahrungsmittelverträglich und hierfür zugelassen sind. Die Gebrauchsanweisungen der Mittel unbedingt beachten! Nach einer derartigen Behandlung mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nachwischen und gründlich trocknen.

Um den Fleischwolf und die Bauteile sorgfältig zu reinigen, ist der Schneidsatz aus dem Gehäuse auszubauen. Legen Sie die einzelnen Bauteile nicht übereinander, um Beschädigungen daran zu vermeiden. Zur Desinfizierung legen Sie die ausgebauten Schneidsatzteile etwa 30 Minuten lang in eine zugelassene Wasserlösung, spülen diese dann mit warmen Wasser nach und lassen sie anschließend gründlich trocknen.



Der Fleischwolf einschließlich des Schneckengehäuses und der Schneckenwelle darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden!



Der Fleischwolf darf nicht mit Spritzwasser gereinigt werden!



Das Gerät darf nicht mittels vollständigem oder auch nur teilweisen Eintauchen in Wasser gereinigt werden!



Keinesfalls dürfen die Maschine oder Teile davon mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger bearbeitet werden!

Wartung

Vor Beginn der Wartungsarbeiten am Gerät muss der Netzstecker von der Stromversorgung getrennt werden. Das Drücken der Stopptaste an der Maschine darf keinesfalls als ausreichend betrachtet werden. Die Demontage und Montage des Geräts oder von Gerätebauteilen ist auf einer tadellosen Arbeitsfläche durchzuführen, nachdem etwaige Gefahren, wie Abrutschen, Verhaken oder Verfangen, beseitigt wurden. Die Stellfläche ist frei von sonstigen frei herumliegenden Materialien zu halten.

Schmierung der Getriebe

Bewegungs- und Antriebselemente werden bei der Herstellung im Werk geschmiert. Bitte überprüfen Sie ggf. halbjährlich den Ölstand. Ein Nachfüllen ist nur bei Ölverlust notwendig, z.B. nachdem der Fleischwolf gelegen oder auf dem Kopf gelagert wurde. Hierzu nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Servicepartner oder dem Hersteller auf.

Überprüfen der Sicherheitsvorrichtungen

Die Sicherheit des Geräts hängt unmittelbar von der Funktionstüchtigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ab.

Täglich sind vor Arbeitsbeginn die An- und Abschaltfunktion zu überprüfen.

Außerdem ist täglich vor Arbeitsbeginn die Funktionstüchtigkeit und Wirksamkeit aller Schutzabdeckungen (Überwurfmutter mit Schneidsatz, Einfüllschale) zu prüfen.

Etwaige bei diesen Kontrollen festgestellte Störungen sind dem für das Gerät Verantwortlichen sofort mitzuteilen. Dieser muss das Gerät außer Betrieb setzen und, falls nötig, den Kundendienst rufen.

Lagerung und Entsorgung

Im Fall von längerfristiger Nichtnutzung des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden und das Gerät wie oben beschrieben sorgfältig gereinigt werden.

Der Fleischwolf darf nicht über einen längeren Zeitraum in feuchten Räumen gelagert und muss vor Witterungseinflüssen geschützt werden.

Das Gerät ist aus schadstofffreien und unschädlichen Materialien hergestellt.

Zur Verschrottung Eisenmaterialien von Kunststoffmaterialien trennen und separat entsorgen.

SCHULUNG

Während der Installation muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Reinigung und Instandhaltung ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt.

FEHLERSUCHE

Die nachstehende Tabelle zeigt die wichtigsten Probleme, die während des Betriebs auftreten können.

Störung	Mögliche Ursachen	Behebung
Der Motor dreht nicht, die Schneckenwelle steht still.	Überprüfen, ob die Maschine am Netz angeschlossen ist. Steckdosen-Sicherungen sind durchgebrannt. Platine ist defekt.	• Ans Netz anschließen. • Sicherungen auswechseln. • Platine auswechseln.
Die Schneckenwelle dreht nicht.	Fremdkörper im Haschierbereich.	• Fremdkörper entfernen.
Die laufende Schneckenwelle macht Lärm.	Das Handrad ist zu fest angezogen. Schneckenwelle nicht in Aufnahme eingerastet. Scheibe und Messer verschlissen.	• Handrad etwas lösen. • Sitz der Schneckenwelle korrigieren. • Scheibe und Messer nachschleifen bzw. ersetzen.
Öl unter dem Fleischwolf.	Leck in der Öldichtung des Motors möglich.	• Öldichtung des Motors ersetzen.

GARANTIE

Garantie

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr nach Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile, wie z.B. Kabel, Kreuzmesser, Lochscheiben etc., sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, zuständig.

Lager- und Transportbedingungen

Bewahren Sie alle Teile der Verpackung für einen eventuell notwendigen Rückversand auf, um eine mögliche Transportbeschädigung zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Modell	FLC70-230
Lochscheiben Ø:	70mm
Kapazität (bis zu):	120kg
Abmessungen (BxTxH):	245x415x500mm
Leistung:	0,55kW
Stromart:	230V
Einschaltdauer:	40%
Eigengewicht:	26kg

- Maschinengehäuse, Einfüllschale, Schnecke, Schneckenwelle und Schneidsatz aus Edelstahl
- Leichter Ausbau von Schneckengehäuse, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung
- Inkl. Lochscheiben Lochdurchmesser Ø 4,5mm und Ø 7,8mm
- Inklusive Nachstopfer aus Kunststoff
- Wursttülle aus Kunststoff
 - FLC70: Auslass Ø 12mm



Konformitätserklärung des Herstellers

Dieses Produkt wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG
- 1935/2004/EG und 10/2011/EU über
Lebensmittelkontaktmaterialien
in den jeweils geltenden Fassungen.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, Mai 2021

ADE Germany GmbH

Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

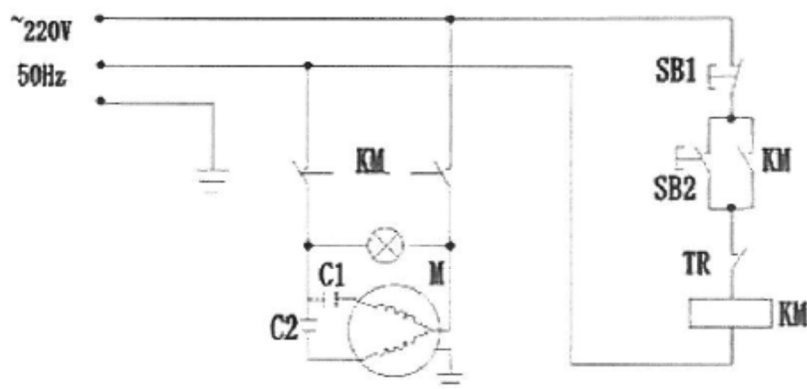
Hersteller:

ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

 +49 40 432 776 - 0
 +49 40 432 776 - 10
 info@ade-germany.de
 www.ade-germany.de

SCHALTPLÄNE

Modell FLC70

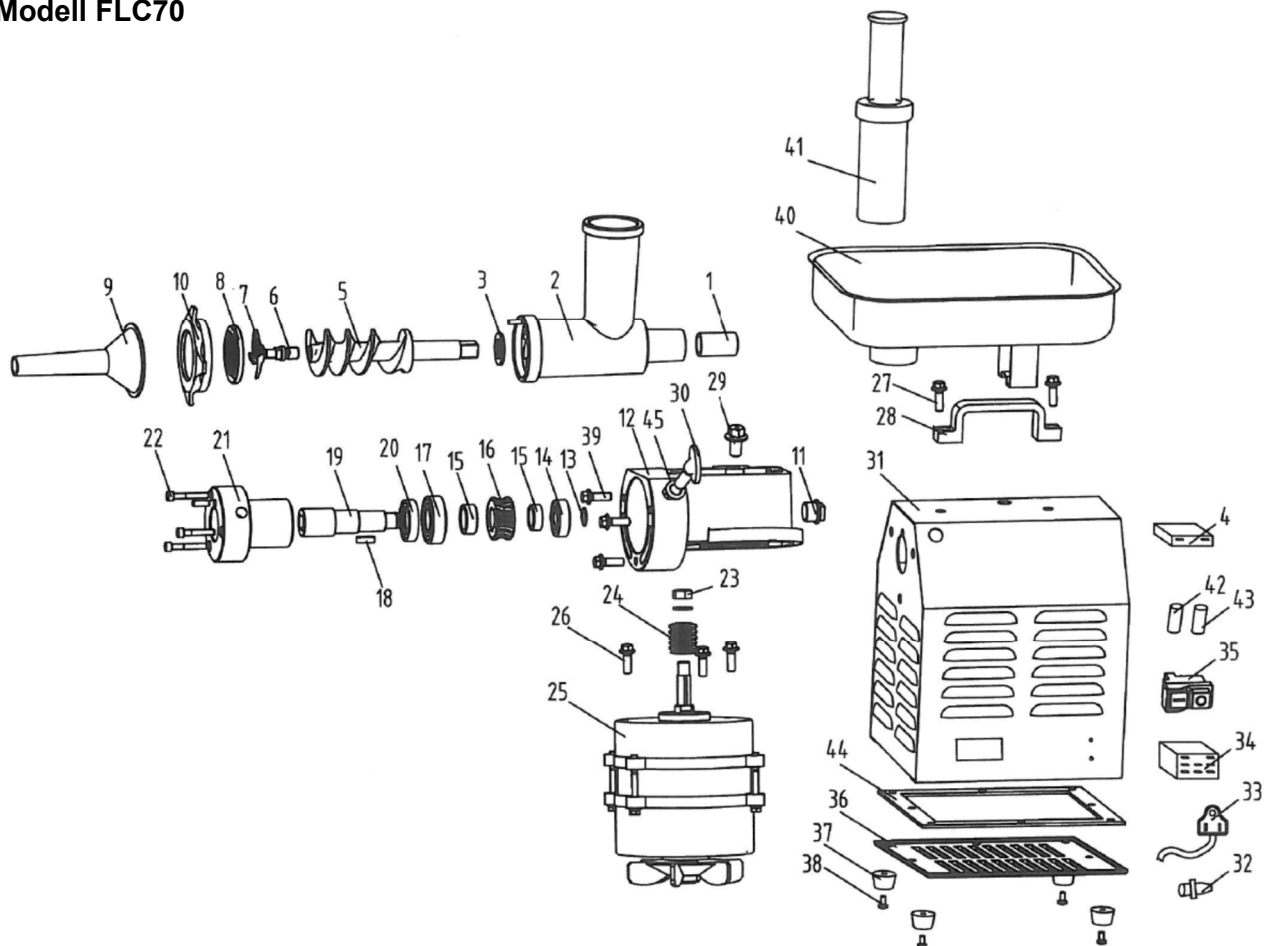


M-Motor C1-Capacitor Initiator C2-Capacitor start SB1-Switch-off button

SB2-Switch-on button KM-Relay TR-overheating protection switch

EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

Modell FLC70



ERSATZTEILLISTEN

Modelle FLC70-230V

Nummer	Bezeichnung	ADE Art. Nr.
2	Schneckengehäuse	
5	Schneckenwelle	H4325-005
7	Kreuzmesser	H4325-007
8a	Lochscheibe Ø70mm/Loch-Ø 4,5mm, inox	H4325-008
8b	Lochscheibe Ø70mm/Loch-Ø 6mm, inox	H4325-0081
8c	Lochscheibe Ø70mm/Loch-Ø 7,8mm, inox	H4325-0082
9	Wursttülle Ø12mm	H4325-009
10	Handrad	
34	Platine	
35	Ein-/Ausschalter	
37	4 Stellfüße	
38	4 Schrauben für Stellfüße M6	
40	Einfüllwanne	
41	Kunststoffstopfer	

Händler: