

BEDIENUNGSANLEITUNG

ADE

Maschinen für die Fleischverarbeitung



Fleischwolf mit Kühlung und Pattymaker-Vorsatz – FL82-Cool

(FL-Cool-210504-Rev004-UM-de)



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitshinweise	2
Allgemeine Sicherheitshinweise	2
Sicherheit Ihrer Person	2
Sicherheit des Gerätes	3
Sicherheit im Arbeitsbereich	3
Sicherheit bei der Wartung	4
Rest-Risiken	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	5
Aufstellen und Inbetriebnahme des Fleischwolfes	5
Überprüfen des Kartoninhaltes	5
Aufstellen des Fleischwolfes	6
Einsetzen des Schneidsatzes	7
Veränderung des Schneidsatzes	8
Inbetriebnahme	8
Betreiben des Fleischwolfes	8
Einschalten	9
Ausschalten	9
Betrieb	9
Verwenden des Kühlsystems	9
Thermostat für Kühlsystem	9
Bedientasten des Thermostats	10
Statusanzeigen des Thermostats	10
Bedienung des Thermostats	10
Voreinstellung des Kühlwertes	11
Pattymaker-Betrieb	11
Montieren des Pattymaker-Vorsatzes	11
Bedienung des Pattymaker-Vorsatzes	11
Reinigung, Instandhaltung und Wartung, Entsorgung	12
Demontage des Fleischwolfs zur Reinigung	12
Reinigung	12
Störungssuche	13
Lager- und Transportbedingungen	13
Garantie	13
Entsorgen	14
CE-Kennzeichnung und Konformitätserklärung	14
Technische Daten	15
Explosionszeichnung	16
Ersatzteilliste	17
Blockschaltplan	18



Dieses Symbol bedeutet: „Gebrauchsanweisung beachten“. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Vor Inbetriebnahme des Fleischwolfes die vorliegende Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig durchlesen.
- Aufmerksam die am Gerät angebrachten Schilder mit den Sicherheitsangaben durchlesen und die Hinweise befolgen.
- Nur sachgemäß geschulte Personen dürfen den Fleischwolf benutzen.
- Die Schulung der Benutzer muss alle Informationen bezüglich der mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren und die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen enthalten.
- Der Benutzer muss sachgemäß über die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen unterrichtet sein. Weiterhin muss er darin geschult sein, regelmäßige Kontrollen dieser Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen durchzuführen.
- Der Benutzer darf den Fleischwolf NIE während des Betriebs unbeaufsichtigt lassen.
- Dieser Fleischwolf ist nur von einem Benutzer zu bedienen.
- Das Gerät bietet sowohl optimale Sicherheit als auch größtmögliche Leistung.
- Der Hersteller übernimmt KEINERLEI Haftung für durch nicht befugte Änderungen am Gerät verursachte Schäden.
- Es ist verboten, den Fleischwolf nach Alkoholkonsum, Drogen- oder Arzneimiteleinnahme zu benutzen.



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

Eine Demontage der Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig!

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

Sicherheit Ihrer Person

- 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 -reifen vor Gebrauch des Geräts ablegen; Ärmel sicher um das Handgelenk zuknöpfen oder festbinden; die Krawatte, die herunterhängen und sich im Gerät verfangen kann, ablegen; Haare mit Haube, Gummibändern, Haarnadeln, usw. hochstecken und zusammenhalten.



Befolgen Sie alle weltweit 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 fachgerecht schließen.
- NIE zu große Fleischstücke verarbeiten, d.h. solche, welche die Leistung des Geräts übersteigen.
- KEINE Fleischstücke mit Knochen verarbeiten.
- Es ist verboten, das Fleisch während der Verarbeitung mit den Händen nachzupressen.
- Die Schutzabdeckungen sind bei ausgeschaltetem Fleischwolf anzubringen.
- Vor jedem Ein- oder Ausbau von Geräteteilen IMMER den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Vor Wartungsarbeiten am Gerät IMMER das Gerät von der Stromversorgung abtrennen.
- Den Fleischwolf NUR mit sachgemäß angebrachten und vollständig funktionstüchtigen Schutzabdeckungen verwenden. Es ist verboten, das Gerät zu benutzen, falls diese Bedingungen nicht erfüllt sind.
- Versuchen Sie NIE, Fleischstücke aus dem laufenden Fleischwolf herauszuholen.
- Das Stromkabel ist sofort zu ersetzen, sobald es auch nur leicht beschädigt ist. Es dürfen keinerlei Risse, Beschädigungen, Ausbuchtungen u. ä. festzustellen sein.
- Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, darf NIE am Stromkabel gezogen werden.
- Sobald nicht für normal empfundene Geräusche wahrgenommen werden, sofort den Fleischwolf ausschalten.

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 die Tastatur/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.

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, wie Abrutschen, Verhaken oder Verfangen betrifft, absolut zu beseitigen sind. Die Stellfläche ist frei von sonstigen frei herumliegenden Materialien zu halten.
- Im Arbeitsbereich des Fleischwolfs hat sich NUR der für die Fleischverarbeitung zuständige Bediener aufzuhalten.

Sicherheit bei der Wartung

- Vor Säuberungen, Wartungsarbeiten, Ein- oder Ausbauen von Geräteteilen ist der Fleischwolf auszuschalten: Ziehen Sie den Stecker 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 werden und das Gerät muss ausgeschaltet werden.

Rest-Risiken



Ein Fleischwolf stellt trotz sinnreicher Unfallschutzvorrichtungen ein Rest-Risiko an Verletzungsgefahren dar. Daher ist bei diesen Arbeiten besondere Vorsicht geboten!

- Niemals mit offener Kleidung (z. B. Krawatte) oder offenen längeren Haaren über die Maschine beugen.
- Niemals mit den Fingern oder irgendwelchen ungeeigneten Gegenständen (z. B. Gabel, Messer usw.) in die Einfüllöffnung greifen!
- Keine Manipulationen an der Elektro-Installation oder den Sicherheitseinrichtungen! Elektro-Defekte stets von einem Fachmann beheben lassen.
- Vor einem Eingriff unbedingt Netzstecker ziehen!
- Bei Wartungsarbeiten möglichst Sicherheitshandschuhe tragen!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Ihr ADE - Fleischwolf mit Kühlung ist ein Qualitätsprodukt und für den Einsatz in gewerblichen Küchen und Vorbereitungen wie Kantinen und Großküchen hergestellt.

Es handelt sich um einen Fleischwolf zum Verarbeiten von ungefrorenen Fleischwaren ohne Knochen. Andere Waren wie Früchte, Gemüse, Brot, Nüsse etc. dürfen nicht verarbeitet werden.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden.

Aufstellen und Inbetriebnahme des Fleischwolfes

Überprüfen des Kartoninhaltes



Nr.	Bedeutung
1	Fleischwolf der Serie FL-Cool im Edelstahlgehäuse
2	Absperrschraube für Schneckengehäuse
3	Programm-Wahlschalter: Zum normalen Wolfen oder zur Patty-Herstellung
4	Integrierte Bedieneinheit
5	Blockierring (Handrad)
6	Integrierte Einfüllschale
7	Nachstopfer
8	Schneckengehäuse
9	Schnecke
10	5-teiliger Unger-Schneidsatz, bestehend aus: inkl. Vorschneider inkl. Kreuzmesser (2x) inkl. zwei Lochscheiben (Lochdurchmesser 3 und 8 mm) Distanzringe
11	Patty-Maker-Vorsatz Bedienungsanleitung mit Konformitätserklärung

Aufstellen des Fleischwolfes

Der Fleischwolf wird in einem stabilen und für den Transport ausreichend starken Verpackungskarton geliefert.

Nehmen Sie den Fleischwolf aus der Verpackung heraus. Aufgrund des Eigengewichts sollte dies von zwei erwachsenen Personen durchgeführt werden.

Die Maschine ist auf einen Arbeitsplatz zu stellen, der eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichtes der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten.

Je nach Größe des Bedienungspersonals sollte die Maschine nicht zu hoch stehen, um ein bequemes und müheloses Arbeiten zu ermöglichen!



Warten Sie mit dem Einschalten des Geräts mindestens vier Stunden, damit sich die Kühlflüssigkeit im Kühlsystem vollständig verteilen kann.

Einsetzen des Schneidsatzes

Bevor der Schneidsatz eingesetzt wird, ist zunächst das Schneckengehäuse einzusetzen und mit der Absperrschraube (1) zu arretieren. Achten Sie beim Einsetzen des Schneckengehäuses auf den korrekten Sitz (2).

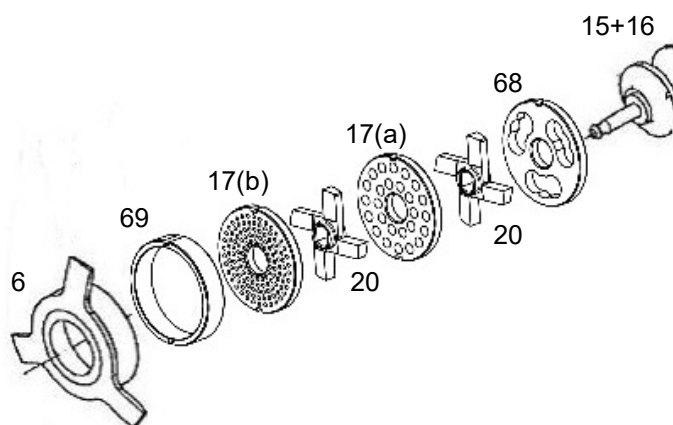


Die Einführung der Schneckenwelle (15+16) erfolgt in der Form, dass die Welle mit dem Antriebszapfen zuerst in das Schneckengehäuse einführt wird. Sie wird nach hinten durchgeschoben und die Schneckenwelle so lange gedreht, bis sie mit ihrem Antriebszapfen am hinteren Ende in das gleichförmige Langloch des Antriebes einrastet.

Nunmehr wird der Vorschneider (68) auf den Wellenstumpf geschoben und so gedreht, dass die rechteckige Aussparung am Scheibenrand über die gleich geformte Erhöhung des Schneckengehäuses gleitet.

Es folgt das erste Kreuzmesser (20). Dabei ist darauf zu achten, dass die Messerklingen entgegen dem Uhrzeigersinn ausgerichtet sind.

Hierauf folgt die erste Lochscheibe (17a).



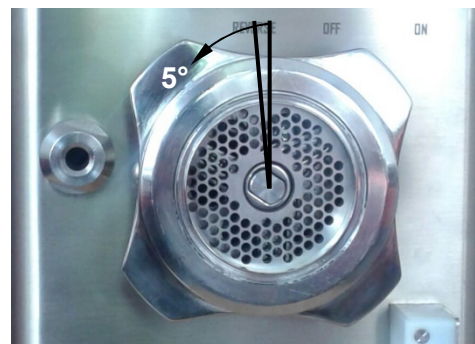
Nun folgt das zweite Kreuzmesser (20). Dabei ist wieder auf die richtige Lage zu achten (Schneidkanten zeigen in Drehrichtung).

Es folgt die zweite Lochscheibe (17b).

Dann wird der Distanzring (69) so in das Schneckengehäuse eingesetzt, dass die Nase des Distanzringes in die dafür vorgesehene Aussparung der Lochscheibe (17b) greift.

Den Abschluss bildet das Handrad (6), welches zunächst leicht festgezogen und dann um ca. 5° gelöst wird. Letzteres ist besonders

wichtig, weil die Schneckenwelle im Interesse der einwandfreien Funktion des Wolfes in Längsrichtung etwas Spiel haben muss.



HINWEIS zur Verwendung der Distanzringe:

Beim Betrieb mit 5-teiligem Schneidsatz wird der schmale und beim Betrieb mit 3-teiligem Schneidsatz der breitere Distanzring verwendet.

Veränderung des Schneidsatzes

Eine vielseitige Verwendungsmöglichkeit ist dadurch gegeben, dass man - je nach gewünschtem Schneideffekt - einzelne Lochscheiben austauscht. In jedem Fall ist das Handrad als letztes Teil aufzusetzen.



Es ist darauf zu achten, dass die Montagereihenfolge des Schneidsatzes entsprechend der Herstellervorgabe stattfindet.

Für die Lochscheibe, die als letzte Lochscheibe in das Schneckengehäuse eingesetzt wird, dürfen aus Sicherheitsgründen nur Lochscheiben verwendet werden, deren Lochdurchmesser kleiner als 8 mm ist!

Die Lochscheiben dürfen nicht dünner als 5 mm geschliffen werden!

Inbetriebnahme

Serienmäßig wird die Maschine mit rotem CEE-Stecker (16 A) geliefert.

Überprüfen Sie die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit dem örtlichen Stromnetz.

Stecken Sie dann den Stecker in eine passende Drehstrom-Steckdose und die Maschine ist damit betriebsbereit.

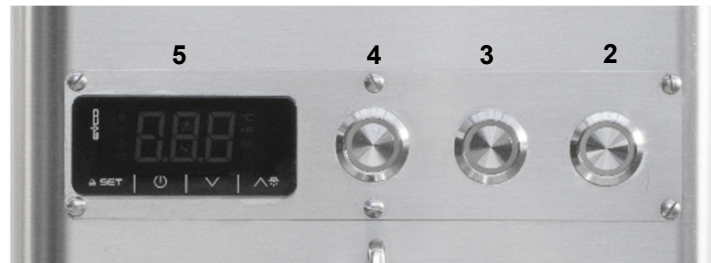


Bei Drehstrommaschinen kann wegen unterschiedlicher Auslegung der örtlichen Stromnetze ein umgekehrter Lauf entstehen. Es müssen dann im Stecker 2 der 3 Stromphasen von einem Fachmann gegeneinander ausgetauscht werden!

Die Schnecke muss sich beim Einschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen!

Ein Austausch des Steckers darf nur durch einen Fachmann erfolgen!

Betreiben des Fleischwolfes



Nr.	Bezeichnung	Bedeutung
1	Programmwahl	Schalter zum Einschalen des Gerätes
		Einschalten des Gerätes
		Ausschalten des Gerätes
		Patty-Maker-Betrieb
2	ON	Einschalter (Grüner Leuchtrand) – zum Einschalten der Wolf-Einheit
3	OFF	Ausschalter (Roter Leuchtrand) – zum Ausschalten der Wolf-Einheit
4	REVERSE	Schalter für Rückwärtslauf (Weißer Leuchtrand) – zum Einschalten des Rückwärtslaufs der Wolf-Einheit
5	Thermostat	Anzeige der Kühltemperatur

Der Schalter für den Rückwärtslauf sollte nur im Bedarfsfall betätigt werden, z. B. wenn ein kleiner Knochen zusammen mit dem Fleisch in die Schnecke gelangt ist und sich verhakt hat.

Versichern Sie sich, dass der Schneidsatz und die Schnecke im Schneckengehäuse ordnungsgemäß eingesetzt sind. Prüfen Sie noch einmal den Sitz des Handrades. Für die sichere Funktion des Schneidsatzes wird zunächst das Handrad leicht festgezogen und dann um **ca. 5°** gegen den Uhrzeigersinn gelöst.

Einschalten

Zum Standardbetrieb des Fleischwolfs drehen Sie den Programm-Wahlschalter nach links auf die Position „I“.

Starten Sie nun den Betrieb der Schnecke durch Drücken des Einschaltknopfes „ON“ (grüner Leuchtrand leuchtet). Die Schnecke beginnt sich nun gegen den Uhrzeigersinn zu drehen.

Ausschalten

Zum Stoppen der Schnecke drücken Sie den Ausschaltknopf „OFF“ (roter Leuchtrand).

Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Programm-Wahlschalter auf die Position „O“.

Betrieb

Schalten Sie sowohl die Maschine als auch das Thermostat (siehe nachstehendes Kapitel) ein und warten Sie etwa 10 Minuten, bis die eingestellte Kühltemperatur erreicht ist.

Vergewissern Sie sich, dass der Schneidsatz korrekt installiert und das Handrad wie unter „Aufstellen des Fleischwolfs“ beschrieben aufgesetzt ist.

Öffnen Sie die Abdeckung der Einfüllwanne und füllen Sie die Fleischstücke hinein. Schneiden Sie das Fleisch ggf. in Stücke geeigneter Größe.

Schalten Sie den Fleischwolf ein und drücken Sie das Fleisch mit Hilfe des Nachstopfers in den Zuführtrichter zur Schnecke. Führen Sie das Fleisch gleichmäßig und mit geringem Druck in den Trichter ein. Vermeiden Sie dabei ein zu kräftiges Nachstopfen.



Betreiben Sie den Fleischwolf nie ohne Fleisch im Leerlauf, um einer Überhitzung des Schneidsatzes oder Schneckengehäuses mit irreparablen Schäden vorzubeugen.

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

Verwenden des Kühlsystems

Mit Hilfe des Thermostats wird die Kühltemperatur in der Regel bei der Inbetriebnahme voreingestellt. Die optimale Temperatur wird individuell festgelegt und kann mittels Durchlaufs verschiedener Proben durch das gekühlte Schneckengehäuse ermittelt und nach und nach optimiert werden. Das Thermostat lässt Werteeinstellungen zwischen -50°C und +99°C zu. Die Empfehlung für den voreingestellten Wert der Kühltemperatur liegt bei +2°C.

Bei Anschluss des Geräts an das örtliche Stromnetz ist das Kühlsystem zunächst ausgeschaltet und das Display vom Thermostat zeigt das „OFF“-Symbol  an.

Thermostat für Kühlsystem



Bedientasten des Thermostats

Tastensymbol	Bedeutung
SET	
	Ein- und Ausschalten des Thermostats
∨	Verringern der Kühltemperatur
∧	Erhöhen der Kühltemperatur

Statusanzeigen des Thermostats

Anzeige	Bedeutung	Status
	LED Kompressor	LED an: Kompressor ist eingeschaltet LED blinkt: Einstellung vom Setpoint-Betrieb läuft oder Schutz vom Kompressor wurde ausgelöst
°C	LED Grad Celsius	LED an: Maßeinheit für Temperatur sind Grad Celsius
°F	LED Grad Fahrenheit	LED an: Maßeinheit für Temperatur sind Grad Fahrenheit
	LED On/Standby	LED an: Gerät ausgeschaltet / Standby
LOC	LOCK	Tastatur ist blockiert
UnL	UNLOCK	Tastatur ist entriegelt
---		Die gewünschte Funktion ist nicht verfügbar.

Bedienung des Thermostats

Zum Einschalten des Kühlsystems halten Sie die „On/Off-Schaltfläche“ des Thermostats 4 Sekunden lang gedrückt.

Das Display zeigt nun die aktuelle Temperatur an, in der Regel die Raum- oder Umgebungstemperatur, sowie das sternförmige Eis-Symbol  , das anzeigt, dass das Kühlsystem eingeschaltet ist und arbeitet.

Das System kühlt nun herunter, bis die voreingestellte Temperatur erreicht wird und schaltet dann automatisch ab.

Sobald ein Anstieg der Temperatur auf +4°C erreicht wird, z. B. durch äußere Einflüsse wie die Umgebungstemperatur, schaltet das Kühlsystem automatisch wieder ein.

Nach Beendigung der Arbeit schalten Sie das Kühlsystem aus, indem Sie die „On/Off-Schaltfläche“ des Thermostats erneut für 4 Sekunden gedrückt halten.

Das Kühlsystem wird ausgeschaltet und im Display verschwindet das sternförmige Eis-Symbol  , während gleichzeitig im Display das „OFF“-Symbol  aufleuchtet.



Für eine lange Lebensdauer des Kühlsystems sowie zur Erreichung optimaler Wolfergebnisse ist es ratsam, die Kühltemperatur weder extrem niedrig oder extrem hoch zu wählen.

Voreinstellung des Kühlwertes

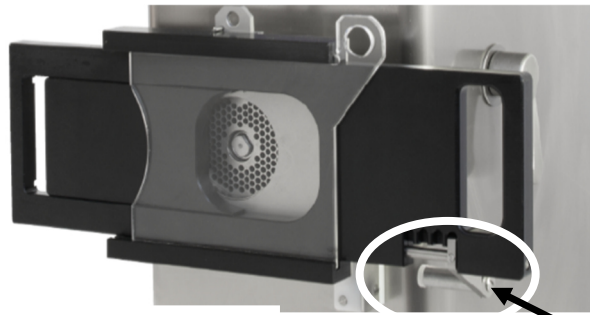
Zur Voreinstellung eines festen Kühlwertes drücken Sie kurz die Schaltfläche „SET“. Die LED ✱ blinkt und die aktuell voreingestellte Kühltemperatur wird angezeigt. Drücken Sie innerhalb von 15 Sekunden die Tasten ▲ oder ▼ zur Veränderung des Kühlwertes. Nachdem Sie ihre gewünschte Kühltemperatur ausgewählt haben, drücken Sie erneut kurz die Schaltfläche „SET“. Die LED ✱ hört auf zu blinken und die aktuell erreichte Kühltemperatur wird angezeigt.

Zum Verlassen der Temperatureinstellung ohne Speicherung der geänderten Kühltemperatur drücken Sie kurz die On/Off-Schaltfläche.

Pattymaker-Betrieb



1: Programm-Wahlschalter



Pattymaker-Vorsatz

2: Hebel zur Voreinstellung der Pattygröße

Der Fleischwolf mit Kühlung ist dazu geeignet, mit Hilfe des Pattymaker-Vorsatzes auf halbautomatische Weise einfach und schnell Pattys („Hamburger“) verschiedener Größen und Gewichte herzustellen.

Montieren des Pattymaker-Vorsatzes

Montieren Sie den Pattymaker-Vorsatz vor den Auswurf des Schneckengehäuses.

Hierzu ziehen Sie die Verriegelung an der oberen Seite des Pattymaker-Vorsatzes heraus und positionieren Sie den Vorsatz so vor dem Gerät, dass der Führungsstift in die Führungshalterung eingeführt wird und die untere Halterung um das Handrad greift.

Lassen Sie dann die Verriegelung los, so dass der Schnappmechanismus an der oberen Seite ebenfalls das Handrad umgreift.

Prüfen Sie den Pattymaker auf seinen festen Sitz.

Bedienung des Pattymaker-Vorsatzes

Die Gewichte der Pattys können in vier Größen eingestellt werden.

Als Richtwerte gelten etwa 100 g, 130 g, 155 g und 170 g, wobei diese Gewichte in Abhängigkeit verschiedener Einflüsse wie verwendetem Fleisch, Temperatur des Fleisches, Menge in Einfüllstutzen und Schneckengehäuse, Wasser- bzw. Eisanteil u. ä. um bis 10-15% abweichen können.

Die Einstellung erfolgt mit Hilfe des Hebels am Pattymaker-Vorsatz (2). Wird der Hebel in der linken äußeren Einkerbung positioniert, werden die größtmöglichen Pattys hergestellt; analog dazu bedeutet eine Voreinstellung in der rechten äußeren Einkerbung die Positionierung für die kleinsten Pattys.

Schließen sie zunächst das Schubfach des Vorsatzes, indem Sie es bis zum Anschlag nach links schieben.

Drehen Sie nun den Programm-Wahlschalter (1) nach rechts (☉). Damit aktivieren Sie den Patty-Modus. Damit beginnt die Schnecke sich automatisch gegen den Uhrzeigersinn zu drehen und transportiert das Fleisch in den Pattymaker-Vorsatz.

Sobald das Fach im Vorsatz in der voreingestellten Größe gefüllt ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie nun das Schubfach nach rechts auf und entnehmen Sie den Patty.

Sobald das Fach wieder geschlossen wird startet das Gerät automatisch und füllt das Fach erneut.

Zur Demontage ziehen Sie die Verriegelung nach oben und entnehmen den Pattymaker-Vorsatz.

Das Gerät kann auch mit montiertem Pattymaker-Vorsatz als reiner Fleischwolf eingesetzt werden, indem die Plexiglasscheibe geöffnet wird.

Reinigung, Instandhaltung und Wartung, Entsorgung



Grundsätzlich ist die Maschine vor der Reinigung, Instandhaltung und Wartung auszuschalten und der Netzstecker vom Netz abzuziehen.

Demontage des Fleischwolfs zur Reinigung

Das Handrad ist durch Linksdrehung abschraubbar. Danach ist die Lochscheibe zu entnehmen. Durch Ziehen an der Schneckenwelle kann nun die Schnecke komplett mit dem Schneidsatz entnommen werden.



Wird das Kreuzmesser einzeln entnommen, ist besondere Vorsicht geboten. Es besteht Verletzungsgefahr (Schnittverletzung).

Jetzt erfolgt die Entnahme des Schneckengehäuses. Nach dem Lösen der Absperrschraube für das Schneckengehäuse kann es aus dem Gehäuse gezogen werden.

Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Maschine gründlich mit einem feuchten Tuch und lauwarmen Wasser.

Je nach Beanspruchung bzw. Häufigkeit des Gebrauchs ist die Maschine regelmäßig zu reinigen - spätestens jeweils nach Beendigung der täglichen Arbeitsabläufe.

Sämtliche mit der Ware in Berührung kommenden Teile und Hohlräume, in denen sich Ablagerungen bilden können, sind zu reinigen.

Die Reinigung erfolgt mit einem feuchten Tuch (zum Teil zweckmäßigerweise mit einer Bürste) und ca. 60 ° warmem Wasser. Zur Reinigung und Desinfizierung nur Produkte bzw. Zusätze auswählen, die nahrungsmittelverträglich und hierfür zugelassen sind. Gebrauchsanweisung dieser Mittel beachten.

Es ist strengstens verboten, die Maschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können.

Nach Entfernen der Fleischrückstände müssen alle Komponenten mit Wasser und Desinfektionsmitteln gereinigt werden. Spülen Sie mit warmen Wasser nach und reiben Sie die Komponenten trocken.

Achten Sie darauf, dass die Teile nicht aneinanderschlagen, um Schäden zu vermeiden.

Zur besseren und effektiven Desinfektion wird empfohlen, die Teile für etwa 30 Minuten in ein Bad mit 3% NaCl hypotonischer Lösung zu legen und sie danach mit warmem Wasser zu spülen und anschließend trocken zu reiben.

Nach einer derartigen Behandlung mit klarem Trinkwasser nachspülen. Vor einem Zusammenbau ist darauf zu achten, dass sämtliche Rückstände aus der Antriebsöffnung einschließlich der Gehäusewand herausgewischt sind und alle Teile vollständig trockengerieben sind.

Alle abnehmbaren Teile sind auch im Geschirrspüler zu reinigen.

Jedoch kann die regelmäßige Reinigung der Messer im Geschirrspüler dazu führen, dass sie schneller abstumpfen und damit häufiger geschärft werden müssen.



Keineswegs darf die Maschine mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfdruckreiniger bearbeitet werden!

Ebenso darf die Maschine nicht in ein Wasserbecken getaucht werden.

Niemals darf Wasser direkt in den Antrieb gespritzt werden!

Störungssuche

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

STÖRUNG	URSACHEN	BEHEBUNG
Der Motor dreht nicht und die Schneckenwelle steht still	Überprüfen, ob die Maschine am Netz angeschlossen ist Überprüfen, ob der Anschluss des Drehstromsteckers + Erdung + Mittelleiter richtig ist.	Ans Netz anschließen Für richtigen Anschluss sorgen
Die Schneckenwelle dreht nicht	Fremdkörper im Haschierbereich	Fremdkörper entfernen
Die laufende Schneckenwelle macht Lärm	Das Handrad ist zu stark angezogen Schneckenwelle nicht in Aufnahme eingerastet Scheibe und Messer verschlissen	Handrad etwas lösen Schneckenwelle richtig einsetzen Scheibe und Messer nachschleifen oder ersetzen
Öl unter dem Fleischwolf	Leck in der Öldichtung des Motors möglich	Öldichtung des Motors ersetzen
Display zeigt Pr1	Fehler Sonde Raumtemperatur	Anschluss der Sonde ans Gerät prüfen. Raumtemperatur prüfen. Ggf. an den Servicepartner wenden.
Display zeigt Pr2	Fehler Sonde Verdampfer oder Fehler Sonde Kondensator	Anschluss der Sonde ans Gerät prüfen. Ggf. an den Servicepartner wenden.

Lager- und Transportbedingungen

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

Garantie

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr, vom 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.

Entsorgen



Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie bitte defekte- bzw. Altgeräte den gesetzlichen und landesspezifischen Vorschriften entsprechend!

CE-Kennzeichnung und Konformitätserklärung



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

Technische Daten

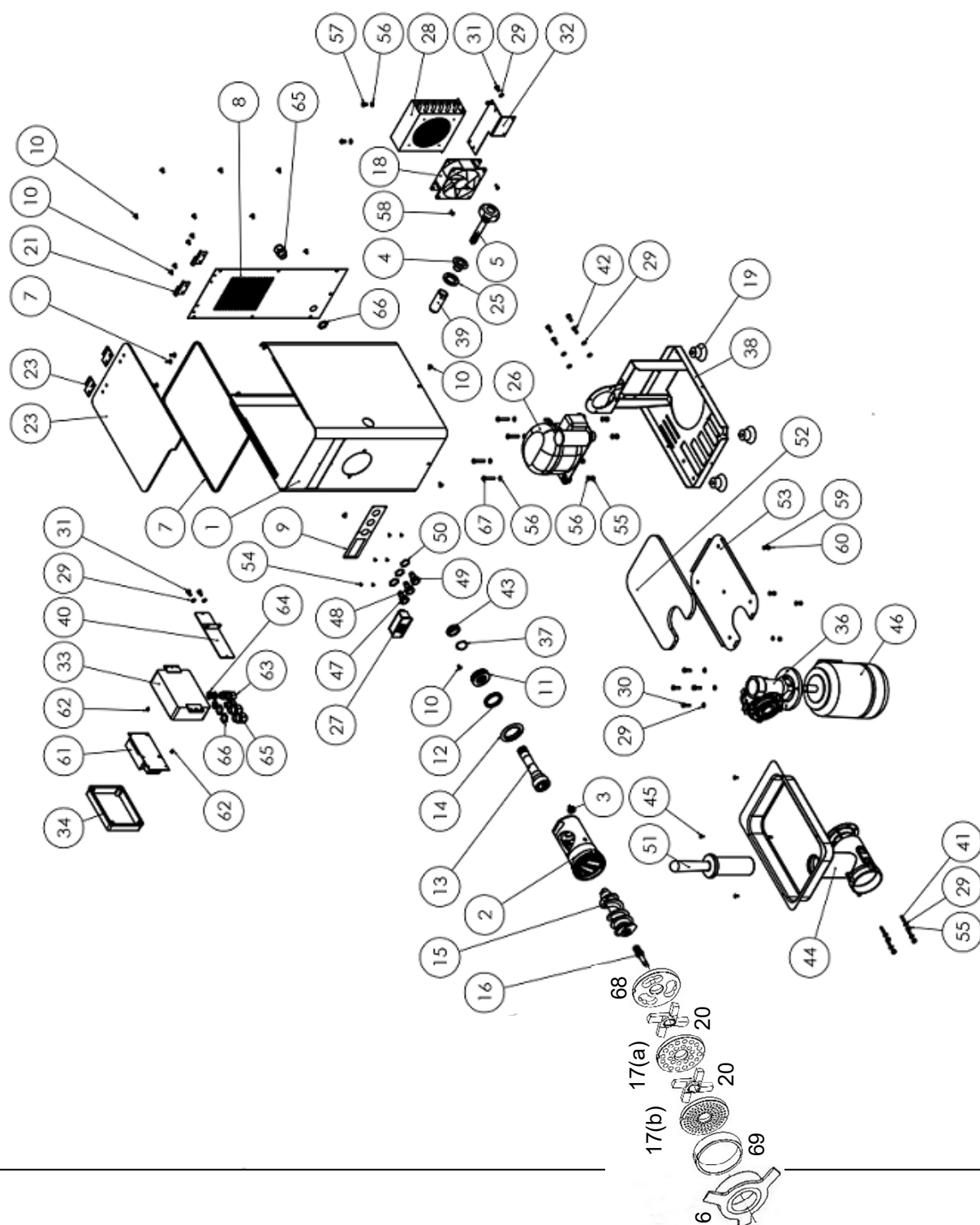
Modell	FL 82-Cool
Lochscheiben Ø:	82 mm
Kapazität:	280 Kg
Abmessung:	270 x 410 x 545 mm
Leistung:	1,1 kW
Stromart:	400 V
Eigengewicht:	43 kg

Informationen zum Kühlsystem

Leistung:	0,14kW
Frequenz:	230V / 50Hz
Kältegas:	R134a – 80g

- Gehäuse, Schnecke und Schneckengehäuse aus Edelstahl
- Verstellbarer Pattymaker-Vorsatz aus Kunststoff für verschiedene Patty-Gewichte (ca. 100g/130g/155g/170g – Abweichungen von 10-15% sind möglich)
- Leistungsstarker Motor mit Vor- und Rücklauf
- Leichter Ausbau von Schneckengehäuse, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung
- Inklusive Nachstopfer
- 5 teiliger Unger-Schneidsatz mit Vorschneider, Kreuzmesser, Lochscheiben (Loch-Ø 3 und 8 mm)

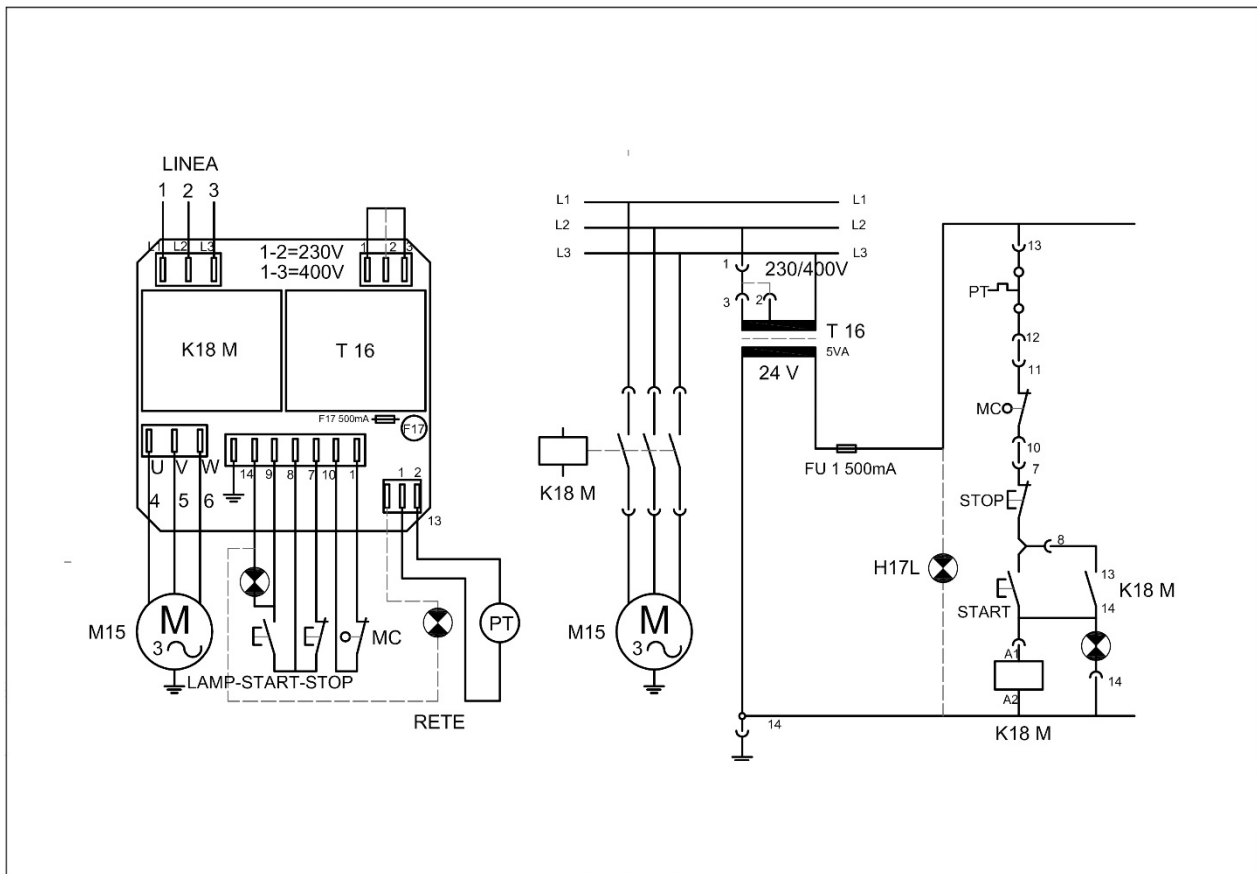
Explosionszeichnung



Ersatzteilliste

Nr.	Bezeichnung	Artikelnummer
2	Schneckengehäuse	H4327-0021
5	Absperrschraube	H4327-005
6	Handrad	H4327-006
15	Schneckenwelle	H4327-015
16	Zapfen für Schneckenwelle	H4327-016
17a	Lochscheibe (Ø 7,8 mm)	H4305-028
17b	Lochscheibe (Ø 3 mm)	H4305-027
19	Standfuß	H4327-019
20	Kreuzmesser	H4327-002
23	Kunststoffdeckel für Einfüllschale	H4327-023
27	Display	H4327-027
36	Getriebe	H4327-036
46	Motor	H4327-046
47	Rückwärts-Taster	H4327-047
48	Aus-Taster	H4327-048
49	Ein-Taster	H4327-049
51	Stopfer	H4327-051
61	Platine	H4327-061
68	Vorschneider	H4327-001
69	Distanzring 18mm	H4305-026

Blockschaltplan



Händler: