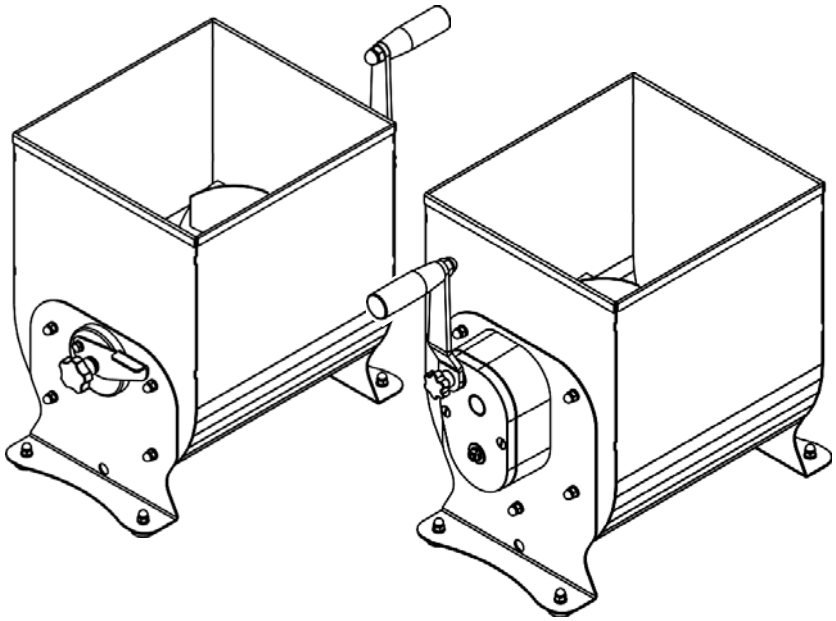
KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER

20_MAN_001 Ed. 07.2018

FLEISCHMISCHMASCHINE



BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Vor der Inbetriebsetzung:

- Kontrolle, ob das Typenschild mit den technischen Daten und der Seriennummer vorhanden ist.
- Kontrolle des Anzugsmoments aller Schrauben.
- Kontrolle, ob die Maschine den geltenden Normen und den Angaben dieser Anleitung entspricht.

Mit Maschine in Betrieb:

- Allgemeine Betriebskontrolle.
- Durchführung mehrerer aufeinanderfolgender Tests, um die korrekte Einstellung der Maschine abhängig von der auszuführenden Arbeit zu überprüfen..

5.4 - Bei der Installation auszuführende Kontrollen

Folgende Kontrollen müssen gewissenhaft ausgeführt werden, um Transportschäden oder Schäden bei der Installation der Maschine auszuschließen:

Vor der Inbetriebnahme:

- Überprüfen Sie das Vorhandensein und den ordnungsgemäßen Zustand des Typenschilds der technischen Daten.

Kontrollen bei laufender Maschine:

- Führen Sie einige Tests aus mit Material, das dieselben Abmessungen wie das zu verarbeitende Produkt hat.

5.5 - Regelmäßige Kontrollen

Damit Ihre Maschine langfristig ihre hohen Leistungsmerkmale und ihre Zuverlässigkeit bewahrt, ist zudem nach jeder Arbeitsschicht Folgendes notwendig:

- Beseitigen Sie sämtliche Verarbeitungsrückstände durch eine gründliche Reinigung.
- Die Schaufel herausziehen, reinigen und wieder einsetzen.

5.6 - Reinigung der Maschine

Nach jeder Arbeitsschicht muss die Maschine sorgfältig gereinigt und bei Bedarf desinfiziert werden.

- Entfernen Sie mit einem wassergetränkten Schwamm und milden, ungiftigen Fettlösern Verarbeitungsrückstände restlos von der Maschine. Die Maschine sorgfältig abspülen und abtrocknen.

Kein Benzin, Lösungsmittel oder sonstige brennbare Flüssigkeiten zur Reinigung verwenden: Benutzen Sie stattdessen zugelassene, ungiftige und nicht brennbare handelsübliche Lösungsmittel. Bei der Reinigung und Desinfektion müssen sich die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen nach dem verwendeten Produkt richten. Hierzu die Herstelleranweisungen der Produkte beachten.

ACHTUNG! Da in der Mischmaschine Fleisch verarbeitet wird, müssen ungiftige, neutrale Reiniger verwendet werden, die für die hygienische Reinigung von Maschinenteilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, geeignet sind.

5.7 - Schmierung

Das Getriebe ist dauergeschmiert und wartungsfrei.

5.8 - Ersatzteile

- Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Der Einbau muss durch Fachpersonal erfolgen.

4.4.2 - Reinigen des Behälters

Zur Reinigung des Behälters:
- Den vorderen Hebel „1“ anheben, Abb. 4.4.1.
- Den Drehgriff „2“ herausziehen, Abb. 4.4.2, um die Schaufel „3“ entnehmen zu können, Abb. 4.4.2.
- Es kommt nun eine glatte und leicht zu reinigende Fläche zum Vorschein. Die Maschine muss nun sorgfältig gereinigt und bei Bedarf desinfiziert werden.
- Entfernen Sie mit einem wassergetränkten Schwamm und milden, ungiftigen Fettlösern (pH 7) Verarbeitungsrückstände restlos von der Maschine und den Schaufeln.
- Die Maschine sorgfältig abspülen und abtrocknen. Kein Benzin, Lösungsmittel oder sonstige brennbare Flüssigkeiten zur Reinigung verwenden: Benutzen Sie stattdessen zugelassene, ungiftige und nicht brennbare handelsübliche Lösungsmittel. Bei der Reinigung und Desinfektion müssen sich die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen nach dem verwendeten Produkt richten. Hierzu die Herstelleranweisungen der Produkte beachten.

4.5 - Montage der Schaufel

Bei der Montage der Schaufel die im vorherigen Abschnitt beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen und die Schaufel in der korrekten Position einbauen.
- Die Schaufel „3“ Abb. 4.4.2 greifen und durch Drücken nach unten und dann nach vorn in den Behälter einsetzen.
- Den Drehgriff „2“ Abb. 4.4.2 in die Schaufel stecken.
- Den Hebel „1“ Abb. 4.4.2 um 90° im Uhrzeigersinn drehen, um den Drehgriff „2“ zu arretieren.

5 Wartung

5.1 - Vorschriften

ACHTUNG! Der Ort, an dem die Wartungsarbeiten ausgeführt werden, muss stets sauber, trocken und gut ausgeleuchtet sein. Unbefugtem Personal dürfen Eingriffe an der Maschine **nicht** erlaubt werden. Den Körper, die Gliedmaßen oder Finger **nicht** in Gelenköffnungen, Öffnungen mit scharfen Kanten und ohne angemessene Schutzeinrichtungen und Schutzausrüstungen (Schutzhandschutz, Schutzbrille etc…) einführen **Kein** Benzin, Lösungsmittel oder sonstige brennbare Flüssigkeiten zur Reinigung verwenden: Benutzen Sie stattdessen zugelassene, ungiftige und nicht brennbare handelsübliche Lösungsmittel. Zur Reinigung der Maschine **keine** Druckluft verwenden. Sollte dies dringend notwendig sein, eine Schutzbrille mit Seitenschutz tragen und den Druck auf maximal 2 atm. (1,9 bar) begrenzen. Bei Kontroll- und Wartungsarbeiten **keine** offenen Flammen zur Beleuchtung verwenden.

5.2 - Vorwort

Eine regelmäßige Wartung und ein korrekter Gebrauch sind Grundvoraussetzungen für einen effizienten und sicheren Betrieb der Fleischmischmaschine. Bei einem eventuellen Austausch von Teilen dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden, um einen ordnungsgemäßen und kontinuierlichen Betrieb der Maschine zu garantieren und den Garantieanspruch nicht zu verlieren.

5.3 - In unseren Betriebsstätten ausgeführte Kontrollen

Ihre Maschine wurde beim Hersteller verschiedenen Abnahmeprüfungen unterzogen, wobei die korrekte Inbetriebnahme und die notwendigen Einstellungen vorgenommen wurden. Im Besonderen hat der Hersteller folgende Kontrollen durchgeführt:

INHALTSVERZEICHNIS

1. Auslieferung und Garantie 5
1.1 - Vorwort
1.2 - Aufbewahrung und Gebrauch dieser Anleitung
1.3 - Garantie
1.4 - Beschreibung der Maschine
1.5 - Bestimmungsgemäßer Gebrauch
1.6 - Unsachgemäßer Gebrauch
1.7 - Maschinendaten
1.8 - Arbeitsplatz
1.9 - Beleuchtung
1.10 - Maßnahmen zur Unfallverhütung

2. Technische Maschinenmerkmale 7
2.1 - Hauptkomponenten
2.2 - Technische Daten
2.3 - Abmessungen und Gewicht

3. Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation 8
3.1 - Abnahme
3.2 - Lieferung und Transport
3.2.1 - Lieferumfang
3.3 - Installation
3.3.1 - Installation
3.3.2 - Entsorgung der Verpackung
3.3.3 - Handling der Maschine

4. Verwendung der Maschine 9
4.1 - Vorschriften
4.2 - Gebrauch der Fleischmischmaschine
4.3 - Verwendung der Maschine
4.4 - Entleeren und Reinigen des Behälters
4.4.1 - Leeren des Behälters
4.4.2 - Reinigen des Behälters
4.5 - Montage der Schaufel

Deutsch

5. Wartung **10**
5.1 - Vorschriften
5.2 - Vorwort
5.3 - In unseren Betriebsstätten ausgeführte Kontrollen
5.4 - Bei der Installation auszuführende Kontrollen
5.5 - Regelmäßige Kontrollen
5.6 - Reinigung der Maschine
5.7 - Schmierung
5.8 - Ersatzteile

3.3.3 - Handling der Maschine

ACHTUNG! Die Maschine sehr vorsichtig handhaben, da sie beim Herunterfallen auf den Boden schwer beschädigt werden könnte. Muskelzerrungen können beim Anheben der Maschine vermieden werden, indem man das Gewicht auf die Beine verlagert.

4 Verwendung der Maschine

4.1 - Vorschriften

ACHTUNG! Nur autorisiertes Personal darf Eingriffe an der Maschine vornehmen.
Vor dem Gebrauch muss der Bediener überprüfen, ob alle Schutzeinrichtungen installiert sind. Andernfalls muss er sich an den Wartungsverantwortlichen wenden. **E**ine geeignete Beleuchtung ist notwendig, um dem Bediener eine korrekte Sicht zu gewährleisten. **M**ehrere Arbeitsgänge mit Hilfe von Fachpersonal ohne das zu verarbeitende Produkt ausführen, um sich mit dem sicheren Umgang der Maschine vertraut zu machen.

4.2 - Gebrauch der Fleischmischmaschine

Das zu verarbeitende Produkt muss sich vollständig innerhalb des Einfüllbehälters befinden und das zulässige Höchstgewicht darf nicht überschritten werden

4.3 - Verwendung der Maschine

Die Bewegung (Start, Richtungsumkehr und Stopp) des Werkzeugs (Schaufel) wird über einen Hebel „1“ Abb. 4.3.1 betätigt, der mit einem Getriebe „2“ Abb. 4.3.1 auf der Rückseite des Behälters des Fleischmischers verschraubt ist.
Eine Drehung im Uhrzeigersinn oder -gegensinn bewirkt die entsprechende Schaufelbewegung.
Positioniert man den Hebel in der Aufnahme „A“, wird jede Schaufelumdrehung etwa 3 Mal übersetzt (Verhältnis 1:3).
Bei Ausdrehen des Drehgriffs „3“ Abb. 4.3.1 und erneuter Positionierung des Hebels in der Aufnahme „B“ erfolgt der Direkteingriff der Schaufel, d. h. jeder Hebelumdrehung entspricht eine Schaufelumdrehung (Verhältnis 1:1).

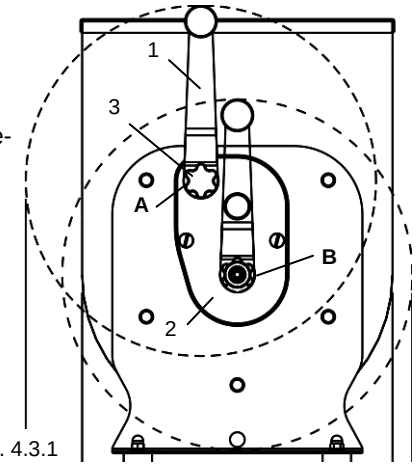


Abb. 4.3.1

4.4 - Entleeren und Reinigen des Behälters

4.4.1 - Leeren des Behälters

- Den vorderen Hebel „1“ anheben, Abb. 4.4.1.
- Den Drehgriff „2“ herausziehen, Abb. 4.4.2, um die Schaufel „3“ entnehmen zu können, Abb. 4.4.2.
- Danach durch Entnahme des Mischguts den Behälter entleeren.

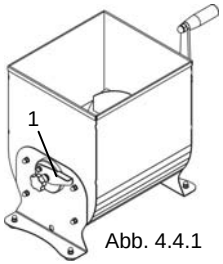


Abb. 4.4.1

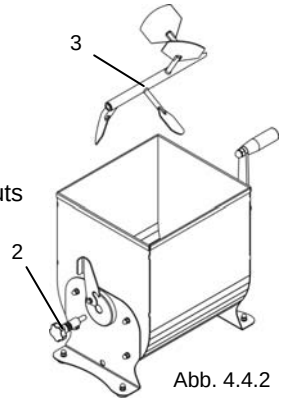


Abb. 4.4.2

Deutsch

3 Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation

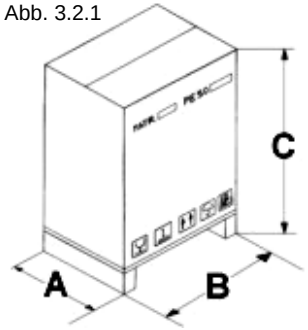
3.1 - Abnahme

Die Abnahme Ihrer Maschine erfolgte in unserem Werk, um ihren einwandfreien Betrieb und korrekte Einstellung zu überprüfen. Bei der Abnahme werden Prüfungen mit demselben vom Benutzer verarbeiteten Material durchgeführt.

3.2 - Lieferung und Transport

Das versendete Material wurde vor der Übergabe an das Transportunternehmen sorgfältig und vollständig kontrolliert. Falls nicht anders mit dem Kunden vereinbart oder es sich nicht um besonders sperrige Sendungen handelt, wird die in einem Karton befindliche Maschine auf einer Holzpalette verpackt und mit einem Kunststoffband verzurrt. Die Abmessungen der Verpackung sind in Abb. 3.2.1 ersichtlich.

Abb. 3.2.1



	Verpackung (mm) (AxBxC)	Brutto Gewicht (kg)
20 M	375 x 600 x H515	23

Bei Erhalt der Maschine den einwandfreien Zustand der Verpackung überprüfen. Bei einer beschädigten Verpackung dem Transporteur den Lieferschein mit dem Vermerk: „Ich akzeptiere mit Vorbehalt...“ (Grund angeben) unterschreiben. Sollten beim Öffnen der Verpackung tatsächlich Maschinenteile beschädigt sein, muss dies dem Transportunternehmen innerhalb von drei Tagen ab dem auf den Dokumenten angegebenen Datum gemeldet werden.

3.2.1 - Lieferumfang

Im Lieferumfang der Maschine befindet sich folgendes Material:
1 Bedienungs- und Wartungsanleitung (dieses Dokument);
1 Klemme.

3.3 - Installation

ACHTUNG! Die Auflagefläche der Maschine muss waagrecht, stabil und standsicher sein. Der Arbeitsplatz rund um die Maschine muss gut ausgeleuchtet sein, um dem Bediener der Fleischmischmaschine stets eine korrekte Sicht zu garantieren.

3.3.1 - Installation

Da die Maschine in einem Karton verpackt auf einer Palette geliefert wird, muss der Transport der Verpackung mit einem Gabelstapler oder ähnlichen Transportmitteln erfolgen.
- Den Karton öffnen
- Das Zellophan von der Maschine und sämtliche Verpackungsteile im Innern entfernen.

3.3.2 - Entsorgung der Verpackung

Verpackungsmaterialien wie Karton, Nylon und Holz gehören zum Hausmüll und können problemlos entsorgt werden. Nylon ist umweltschädlich, da es bei der Verbrennung giftige Stoffe freisetzt. Es darf daher nicht verbrannt werden, sondern muss gemäß den geltenden Gesetzen entsorgt werden.
Wird die Maschine in Länder geliefert, in denen besondere Vorschriften bestehen, das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.

1 Auslieferung und Garantie

1.1 - Vorwort

Die Symbole in dieser Anleitung verfolgen den Zweck, den Bediener auf wichtige Hinweise sowie auf Arbeitsgänge aufmerksam zu machen, die für das ausführende Personal gefährlich sind oder die Maschine beschädigen können. Nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb, wenn Sie diese Hinweise nicht genau verstanden haben.
ACHTUNG! Einige Abbildungen dieser Anleitung stellen die Maschine oder Teile davon zur Erläuterung mit abgenommenen Verkleidungen oder Schutzgehäusen dar. Die Maschine darf so nicht verwendet werden, sondern nur in vollständig montiertem und perfekt funktionstüchtigem Zustand. Der Hersteller verbietet die - auch auszugsweise - Vervielfältigung dieser Anleitung und ihre Verwendung für von ihm nicht erlaubte Zwecke. Jede Zuwiderhandlung wird rechtlich verfolgt.

1.2 - *Aufbewahrung und Gebrauch dieser Anleitung*

Zweck dieser Anleitung ist es, den Benutzern anhand von Texten und Abbildungen Informationen zur Maschine zu liefern und die Vorschriften und wesentlichen Kriterien zu deren Transport, Handling, Bedienung und Wartung zu vermitteln. Lesen Sie daher vor dem Gebrauch der Maschine diese Anleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie sie in der Nähe der Maschine an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig auf, um sie jederzeit konsultieren zu können. Fordern Sie bei Verlust oder Beschädigung der Anleitung bei Ihrem Händler oder direkt beim Hersteller ein neues Exemplar an. Teilen Sie bei einem Besitzerwechsel dem Hersteller die Daten und die Anschrift des neues Eigentümers mit. Die Anleitung entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Markteinführung der Maschine und behält auch seine Gültigkeit, wenn diese aufgrund von Erfahrungswerten überarbeitet wurde. Der Hersteller behält sich weiterhin vor, die Produktion und die entsprechenden Anleitungen zu aktualisieren, ohne - von Ausnahmefällen abgesehen - zur Aktualisierung vorheriger Produktionen und Anleitungen verpflichtet zu sein. Wenden Sie sich bei Unklarheiten an das nächst gelegene Kundendienstzentrum oder direkt an den Hersteller. Der Hersteller ist um die kontinuierliche Weiterentwicklung seiner Produkte bemüht und nimmt daher Hinweise oder Vorschläge, die zu einer Verbesserung der Maschine und/oder der Anleitung führen, gerne entgegen. Die Maschine wurde dem Benutzer zu den zum Kaufzeitpunkt gültigen Garantiebedingungen übergeben. Kontaktieren Sie für weitere Informationen Ihren Lieferanten.

1.3 - Garantie

Unter keinen Umständen darf der Anwender an der Maschine Manipulationen vornehmen. Bei Störungen aller Art wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Jeder Versuch von Seiten des Benutzers oder unbefugten Personals, die Maschine zu zerlegen, sie zu verändern oder allgemein Manipulationen jeglicher Art an deren Bauteilen vorzunehmen, führt zum Verfall der gemäß **Richtlinie 2006/42/EG** erstellten **Konformitätserklärung** und der Garantie und enthebt den Hersteller von der Haftung für aus einer derartigen Manipulation eventuell entstehende Personen- und Sachschäden.
Der Hersteller betrachtet sich darüber hinaus ebenfalls in folgenden Fällen als von der Haftung befreit:
- unkorrekte Installation;
- unsachgemäße Verwendung der Maschine durch unzureichend geschultes Personal;
- den geltenden Vorschriften im Einsatzland widersprechender Gebrauch;
- keine bzw. unsachgemäß ausgeführte Wartung;
- Verwendung von Nichtoriginal-Ersatzteilen bzw. nicht modellspezifischen Ersatzteilen;
- gänzliche oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen.

1.4 - Beschreibung der Maschine

Der von Ihnen erworbene Fleischmischer ist eine einfache und kompakte Maschine. Da mit dieser Maschine Lebensmittel verarbeitet werden, wurden die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sorgfältig gewählt, um höchsten Hygieneansprüchen zu genügen. Das bei allen Modellen aus rostfreiem Stahl gefertigte Werkzeug (Schaufel) garantiert eine längere Lebensdauer und maximale Hygiene. Die Einschaufel-Fleischmischmaschinen sind mit einer Schaufel ausgestattet. Bei der Planung der Maschine stand der Aspekt einer leichten Reinigung im Vordergrund, was durch die einfache und werkzeuglose Entnahme der Schaufel ermöglicht wird.

1.5 - Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Maschine wurde für das Mischen von Fleisch bei der Wurstherstellung entwickelt.
Sie ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und das fachlich qualifizierte Bedienpersonal muss vor dem Gebrauch der Maschine die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen haben. Die für die Fleischverarbeitung konzipierte Mischmaschine erfordert keine speziellen Umgebungsbedingungen. Sie sollte jedoch in einem geschlossenen, vor Wettereinflüssen und starken Temperaturschwankungen geschützten Raum installiert werden. **ACHTUNG! B**eachten Sie die Größe des Mischgutes. Es muss vollständig in den Behälter passen und das Gewicht darf maximal 20 kg betragen.

1.6 - Unsachgemäßer Gebrauch

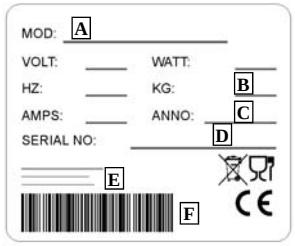
Die Fleischmischmaschine darf nur für den vom Hersteller vorgesehen Zweck verwendet werden;
- Sie darf **nicht** zum Mischen anderer Lebensmittel als Fleisch verwendet werden.
- Die nicht korrekt installierte Maschine darf **nicht** verwendet werden.
- Produktmengen, die das Fassungsvermögen des Behälters überschreiten, dürfen **nicht** verarbeitet werden.
- Kleidungsstücke, die den Unfallverhütungsvorschriften nicht entsprechen, dürfen **nicht** getragen werden. Befragen Sie den Arbeitgeber zu den geltenden Sicherheitsvorschriften und die vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen.
- Unbefugtem Personal dürfen Eingriffe an der Maschine **nicht** erlaubt werden.
- Ohne vorherige Genehmigung dürfen Eingriffe an der Maschine **nicht** ausgeführt werden.
- **Beachten Sie** die angegebenen Verfahren zur Wartung und Anforderung des technischen Kundendienstes.

1.7 - Maschinendaten

Die genaue Angabe von „Modell“, „Seriennummer“ und „Baujahr“ der Maschine erleichtert die Arbeit unseres Kundendienstes und führt schneller zu Ergebnissen. Geben Sie bitte das Maschinenmodell und die Seriennummer jedes Mal an, wenn Sie den Kundendienst kontaktieren. Ermitteln Sie die Daten auf dem Typenschild, dargestellt in Abb. 1.7.1. Wir empfehlen Ihnen, die Maschinendaten in das folgende Kästchen einzutragen, damit sie schnell zur Hand sind.

Modell.....
Kennnummer.....
Baujahr.....

ACHTUNG! Die Typenschilddaten dürfen **keinesfalls** verändert werden.



A = Machine modell
B = Maschinengewicht
C = Baujahr
D = Kennnummer
E = Hersteller
F = Barcode

Abb. 1.7.1

1.8 - Arbeitsplatz

Die korrekte Position des Bedieners für ein optimales Arbeiten mit der Fleischmischmaschine ist in Abb. 1.8.1 ersichtlich.

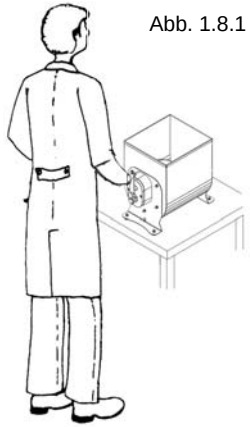


Abb. 1.8.1

1.9 - Beleuchtung

Am Installationsort der Fleischmischmaschine muss ausreichend natürliches Licht vorhanden sein und die künstliche Beleuchtung muss dem im Installationsland der Maschine geltenden Vorschriften entsprechen. In jedem Fall muss die Beleuchtung den im Bestimmungsland der Maschine geltenden Vorschriften entsprechen und darf keine gefährlichen Reflexe erzeugen.

1.10 - Maßnahmen zur Unfallverhütung

Es sind keine speziellen Schutzausrüstungen erforderlich.
Wir empfehlen das Tragen von zur Verarbeitung von Lebensmitteln geeigneten Gummihandschuhen.

2 Technische Maschinenmerkmale

2.1 - Hauptkomponenten

Zum leichteren Verständnis der Anleitung sind in der Abb. 2.1.1 die Hauptbestandteile der Maschine dargestellt.
1 - Behälter.
2 - Werkzeug (Schaufel).
3 - Hebel zur Schaufeldrehung

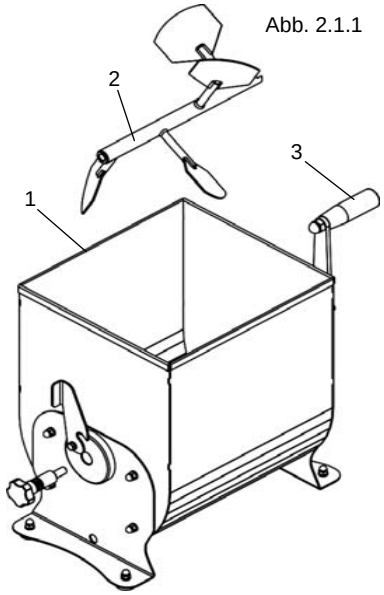
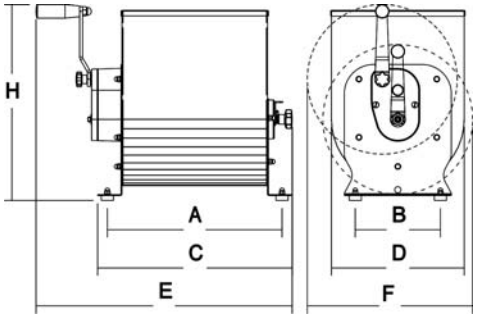


Abb. 2.1.1

2.2 - Technische Daten

	Becken abmessungen	Kapazität
	mm	Lt/Kg
20 M	270x300	20/28

2.3 - Abmessungen und Gewicht



	A	B	C	D	E	Gewicht
	mm	mm	mm	mm	mm	kg
20 M	360	175	400	273	527	13

Deutsch