

BEDIENUNGSANLEITUNG

ADE

Maschinen für die Fleischverarbeitung



Fleischwolf - Serie FL-E

(FL-E-210504-Rev008-UM-de)



INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS.....	1
VORWORT	2
SICHERHEITSHINWEISE	3
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	3
Sicherheit Ihrer Person	3
Sicherheit des Gerätes.....	4
Sicherheit im Arbeitsbereich	4
Sicherheit bei der Wartung.....	4
Rest-Risiken	5
Sicherheitsüberprüfung.....	5
AUFSTELLEN UND INBETRIEBNAHME.....	5
Überprüfen des Kartoninhalts	6
Geräte-Identifikation.....	6
Installation.....	7
Elektroanschluss.....	7
Abnahmeprüfung	8
BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	8
Bedienung des Fleischwolfes.....	8
Einsatz des Geräts.....	8
Ein- und Ausbau des Schneidsatzes.....	9
Veränderung des Schneidsatzes	9
Betriebsdauer	10
REINIGUNG UND WARTUNG	10
Wartung	11
Schmierung der Getriebe	11
Überprüfen der Sicherheitsvorrichtungen.....	11
Lagerung und Entsorgung.....	11
STÖRUNGEN.....	12
Fehlersuche	12
SCHULUNG	12
GARANTIE	13
Garantie.....	13
Lager- und Transportbedingungen.....	13
CE- KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	14
TECHNISCHE DATEN	15
SCHALTPLÄNE.....	15
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN.....	17
ERSATZTEILLISTEN.....	20
Händler.....	23



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.

Allgemeines

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung des Fleischwolfs 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.

Ihr ADE - Fleischwolf ist ein Qualitätsprodukt und für den Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie, Großküche, Fleischereibetriebe und Großhaushalte hergestellt.

Es handelt sich um einen Fleischwolf zur Verarbeitung (Zerkleinern, Zerhacken) von frischem Fleisch. Gefrorenes Fleisch darf in keinem Fall verarbeitet werden.

Andere Waren dürfen nicht verarbeitet werden.

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

Die Betriebszeit der Modelle der FL-E-Serie ist Kurzbetriebszeit.



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



Für Personen- und Materialschaden, der aus der Nichtbefolgung dieser Bedienungsanleitung und seiner Sicherheitshinweise entsteht, übernimmt ADE 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, bei Fleischwölfen der Serie FL-E Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser größer 7,8 mm zu montieren und zu verwenden!

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

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

Vor der Inbetriebnahme des Fleischwolfs 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.

Daher sollten die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben vor Arbeitsbeginn mit der Maschine unbedingt aufmerksam gelesen werden.

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.

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 Arzneimittelaufnahme zu benutzen.



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

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.

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, 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!
- Berühren Sie niemals laufende Geräteteile.
- 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!

Weitere Rest-Risiken:

- Stromschlag durch Berührung unter Strom stehender Geräteteile.
- Gefahr durch 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 die Tastatur/Ein-Ausschalter (27) 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.

AUFSTELLEN UND 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, siehe auch Pfeile auf der Verpackung.

- Karton öffnen und Maschine entnehmen;
- Kartoninhalt auf Vollständigkeit überprüfen:
 - 1 Fleischwolf der Serie FL-E
 - Für FL-E-800:
 - 2-teiliger Schneidsatz, bestehend aus:
 - 1 Kreuzmesser
 - 1 Lochscheibe (standardmäßig 4,5mm Lochdurchmesser)
 - Für FL-E-1200 + FL-E2200:
 - 3-teiliger Schneidsatz, bestehend aus 1 Vorschneider, 1 Kreuzmesser + 1 Lochscheibe (standardmäßig 4,5mm Lochdurchmesser)
 - Einfüllschale aus Edelstahl
 - Auffangschale aus Edelstahl (nur bei FL-E-1200 + FL-E-2200)
 - Stopfer
 - Bedienungsanleitung mit 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 entweder seitlich oder auf der Rückseite 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 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 evtl. aufgetretenen Störungen.

Installation



Vor dem Anschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass die örtliche Stromversorgung und Stromfrequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine deklarierten Angaben übereinstimmen.

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

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.

Um beim Transport das Austreten von Öl zu verhindern, wird ein Klebeband über den Ölnachfüllverschluss geklebt.

Vor Inbetriebnahme ist das Klebeband zu entfernen.

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: Dies 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 und fördert somit den Verschleiß und kann ein Zerschneiden dieser Teile verursachen. Für durch unsachgemäßen Gebrauch verursachte Schäden ist alleinig der Benutzer haftbar zu machen.

Um die Stellfläche des Geräts herum muss ausreichend Freiraum vorhanden sein, damit der Bediener sich bei Gefahr rasch in Sicherheit bringen kann.

Elektroanschluss



Der Fleischwolf darf nicht in explosionsgefährdeten Räumen eingesetzt werden!

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

Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.

Die Geräte mit Wechselstrommotor sind mit 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.



Vor Inbetriebnahme des Geräts ist sicherzustellen, dass die Drehrichtung der vom Pfeil angegebenen entspricht.

Beim Einschalten muss sich die Schnecke gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Bei Drehstrommaschinen kann wegen unterschiedlicher Auslegung des örtlichen Stromnetzes ein umgekehrter Lauf entstehen. In diesem Fall müssen im Stecker zwei der drei Stromphasen von einem Elektronikfachmann gegeneinander ausgetauscht werden.

Abnahmeprüfung

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

BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bedienung des Fleischwolfes

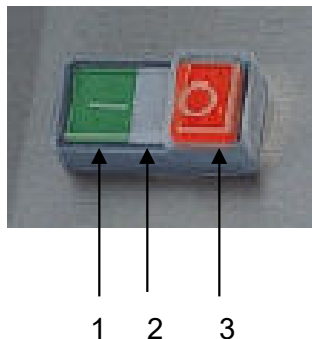
Die Beschickung muss stets bei aufgesetzter Einfüllwanne erfolgen. Zum Nachdrücken ist der mitgelieferte Stopfer zu verwenden. Bei einem Stau im Schneckenbereich oder dem Eindringen eines Fremdkörpers in den Einfüllschacht muss das Gerät sofort abgeschaltet und der Fremdkörper entfernt werden.



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

Ein- und Ausschalten des Geräts

- Zum Einschalten des Fleischwolfes die grüne Taste (1) drücken.
- Das Aufleuchten des weißen Lichts (2) zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Zum Ausschalten des Fleischwolfes die rote Taste (3) drücken.



Einsatz des Geräts

1. Den Fleischauffangbehälter (oder ähnlichen Behälter) zum Auffangen des Hackfleischs unter den Schneidsatz stellen.
2. Den Fleischwolf starten.
3. Das zu verarbeitende Fleisch in den Einfülltrichter geben und mit dem Stopfer leicht in die Schnecke pressen.



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

Es wird empfohlen, das Fleisch nach und nach und mit konstanter Geschwindigkeit in den Einfülltrichter zu 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, auf Fleischwölfen der FL-E-Serie Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser größer 7,8mm 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 Ausbau 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 Griff (je nach Modell Hebel oder Knopf) anziehen.
2. Die Schnecke in das Schneckengehäuse montieren. Dabei das Einpassen in die Führung des Schneckengehäuses überprüfen.
3. Für Modelle FL-E-1200 + FL-E2200: Den Vorschneider so in die Schnecke einsetzen, dass die flache Seite nach außen gerichtet ist. Der Vorschneider ist nur einzusetzen, wenn die Einkerbung am Vorschneider und die Führung am Schneckengehäuse übereinstimmen.
4. Das Kreuzmesser mit der Nabe nach außen gerichtet / mit der Schneide zum Vorschneider gerichtet in die Schnecke einsetzen.
5. Die Lochscheibe montieren. Die Lochscheibe ist nur einzusetzen, wenn die Einkerbung an der Lochscheibe und die Führung am Schneckengehäuse übereinstimmen.
6. 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.
7. Die Einfüllschale in den Einfüllhals einsetzen.

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.

Betriebsdauer

Die Maschinen sind je nach Ausführung geeignet für eine Anzahl von ca. 60 Verpflegungspersonen (FL-E-800), ca. 100 Verpflegungspersonen (FL-E-1200) oder auch darüber (FL-E-2200). 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

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

Vor Beginn der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Das Drücken der Stopptaste an der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck 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 klarem Wasser nachwischen und gründlich trocknen.

Um den Fleischwolf sorgfältig zu reinigen, ist der Schneidsatz aus dem Gehäuse auszubauen, um die Bauteile einzeln zu waschen. Um Beschädigungen zu vermeiden, die einzelnen Bauteile dabei nicht übereinanderlegen. Zur Desinfizierung des Geräts die ausgebauten Schneidsatzteile etwa 30 Minuten lang in eine Wasserlösung mit 3% Natriumchlorid legen und sie dann mit warmem Wasser nachspülen und anschließend trocknen.



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



Der Fleischwolf darf nicht mit Spritzwasser gereinigt werden!



Das Gerät darf nicht mittels vollständigem oder auch nur teilweisem Untertauchen in Wasser gereinigt werden!



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

Vor Reinigung und/oder Wartungsarbeiten am Gerät muss der Netzstecker von der Stromversorgung abgetrennt werden.

Die Demontage und Montage des Geräts oder von Gerätebauteilen ist auf einer tadellosen Arbeitsfläche durchzuführen, nachdem etwaige Gefahren, was Abrutschen, Verhaken oder Verfangen betrifft, beseitigt wurden. Die Stellfläche ist frei von sonstigen frei herumliegenden Materialien zu halten.

Wartung

Schmierung der Getriebe

Bewegungs- und Antriebselemente werden bei der Herstellung im Werk geschmiert.

Falls nötig Öl nachfüllen, z. B. bei Ölleck.

Alle 5-6 Jahre sollte ein Ölwechsel durchgeführt werden. 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 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 sorgfältig gereinigt werden, wie oben beschrieben.

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.

STÖRUNGEN

Fehlersuche

Die nachstehende Tabelle zeigt die wichtigsten Probleme, die während es 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. Steckdosen-Sicherungen sind durchgebrannt. Platine ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Ans Netz anschließen. • Für richtigen Anschluss sorgen. • Sicherungen auswechseln. • Platine auswechseln.
Die Schneckenwelle dreht nicht.	Fremdkörper im Haschierbereich.	<ul style="list-style-type: none"> • Fremdkörper entfernen.
Die laufende Schneckenwelle macht Lärm.	Das Handrad ist zu stark angezogen. Schneckenwelle nicht in Aufnahme eingerastet. Scheibe und Messer verschlissen.	<ul style="list-style-type: none"> • Handrad etwas lösen. • Schneckenwelle richtig einsetzen. • Scheibe und Messer nachschleifen oder ersetzen.
Öl unter dem Fleischwolf.	Leck in der Öldichtung des Motors möglich.	<ul style="list-style-type: none"> • Öldichtung des Motors ersetzen.

SCHULUNG

- Alle Benutzer müssen in Bezug auf Gebrauch, Einstellung und Betrieb des Fleischwolfs sachgemäß geschult sein.
- Alle Benutzer müssen die Bedienungs- und Wartungsanleitung lesen und den Sicherheitshinweisen besondere Aufmerksamkeit schenken, insbesondere:
 - a) den Prinzipien der Funktionsweise des Geräts, der sachgemäßen Verwendung der Schutzabdeckungen,
 - b) der Handhabung der einzelnen Teile während der Fleischverarbeitung,
 - c) der Haltung der Hände während der Fleischverarbeitung.

Die Benutzer müssen außerdem über Gefahren in Bezug auf den Gebrauch des Fleischwolfs und die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen informiert sein und müssen für regelmäßige Überprüfungen der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen geschult sein.

GARANTIE

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.

Lager- und Transportbedingungen

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



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

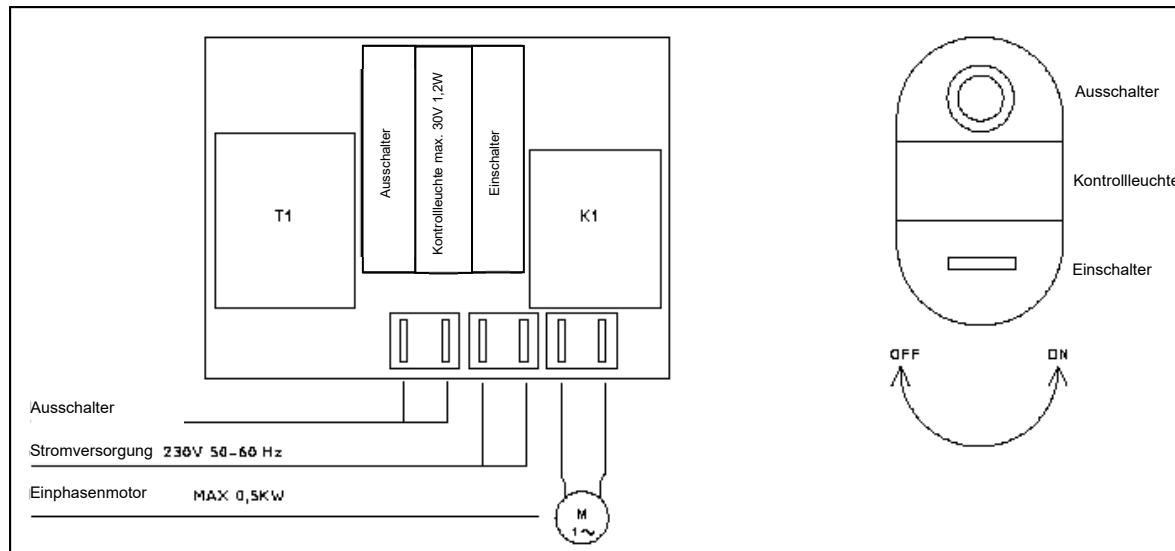
TECHNISCHE DATEN

Modell	FL-E-800	FL-E-1200	FL-E-2200
Lochscheiben Ø:	62 mm	70 mm	82 mm
Kapazität/Stunde ca.:	8 kg	120 kg	220 kg
Abmessungen (BxTxH):	325x270x330mm	230x400x385mm	240x450x390mm
Leistung:	0,4 kW (Kurzbetrieb)	0,8 kW	1,1 kW
Stromart:	230 V	230 V und 400 V	400 V
Eigengewicht:	12 kg	27 kg	36 kg

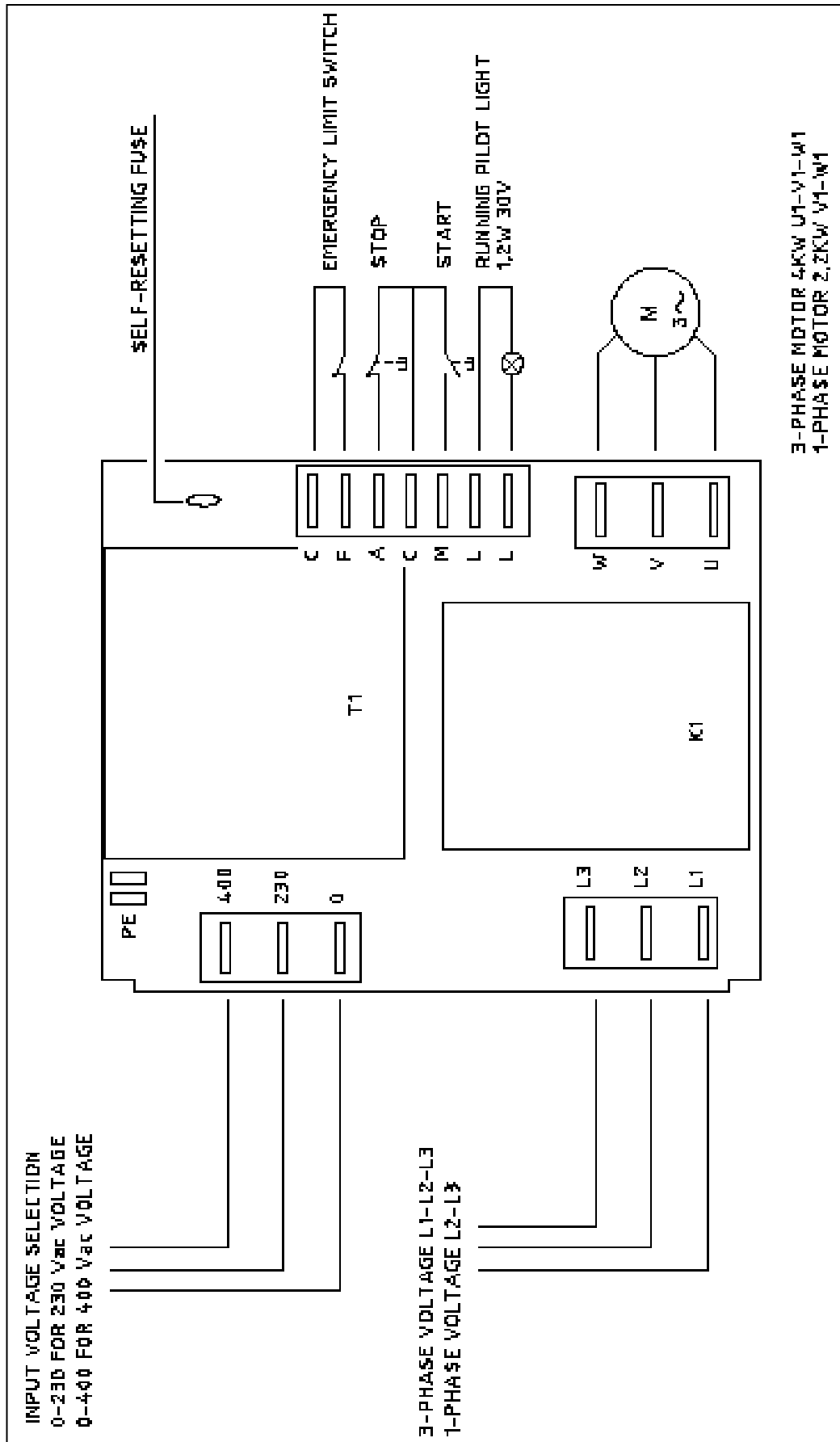
- Gehäuse, Einfüllschale, Auffangschale (nur für Modelle FL-E-1200 + FL-E-2200) und Schneidsatz aus Edelstahl
- Schnecke und Schneckenwelle aus Gusseisen (FL-E-800) oder Edelstahl (FL-E-1200 + FL-E-2200)
- Leichter Ausbau von Schneckengehäuse, Schnecke und Schneidsatz für einfache Reinigung
- Inklusive Nachstopfer aus Kunststoff
- Schalldruck-Pegel nach VDI-Richtlinie 2058: < 70 db (A)
gemessen in 1 m Abstand und 1,70 m Höhe

SCHALTPLÄNE

Modell FL-E-800-230V



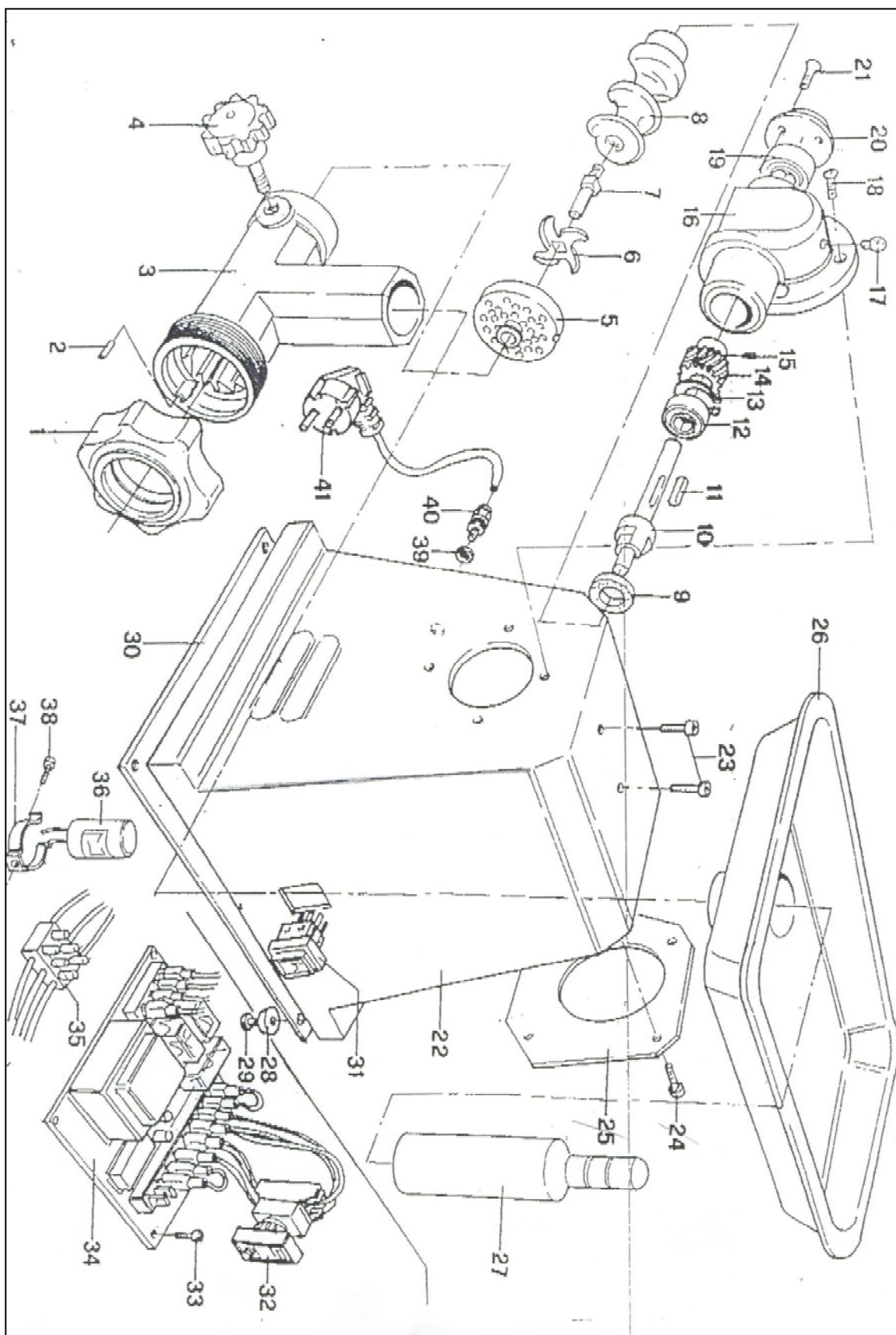
Modelle FL-E-1200-230V / FL-E-1200-400V / FL-E-2200-400V



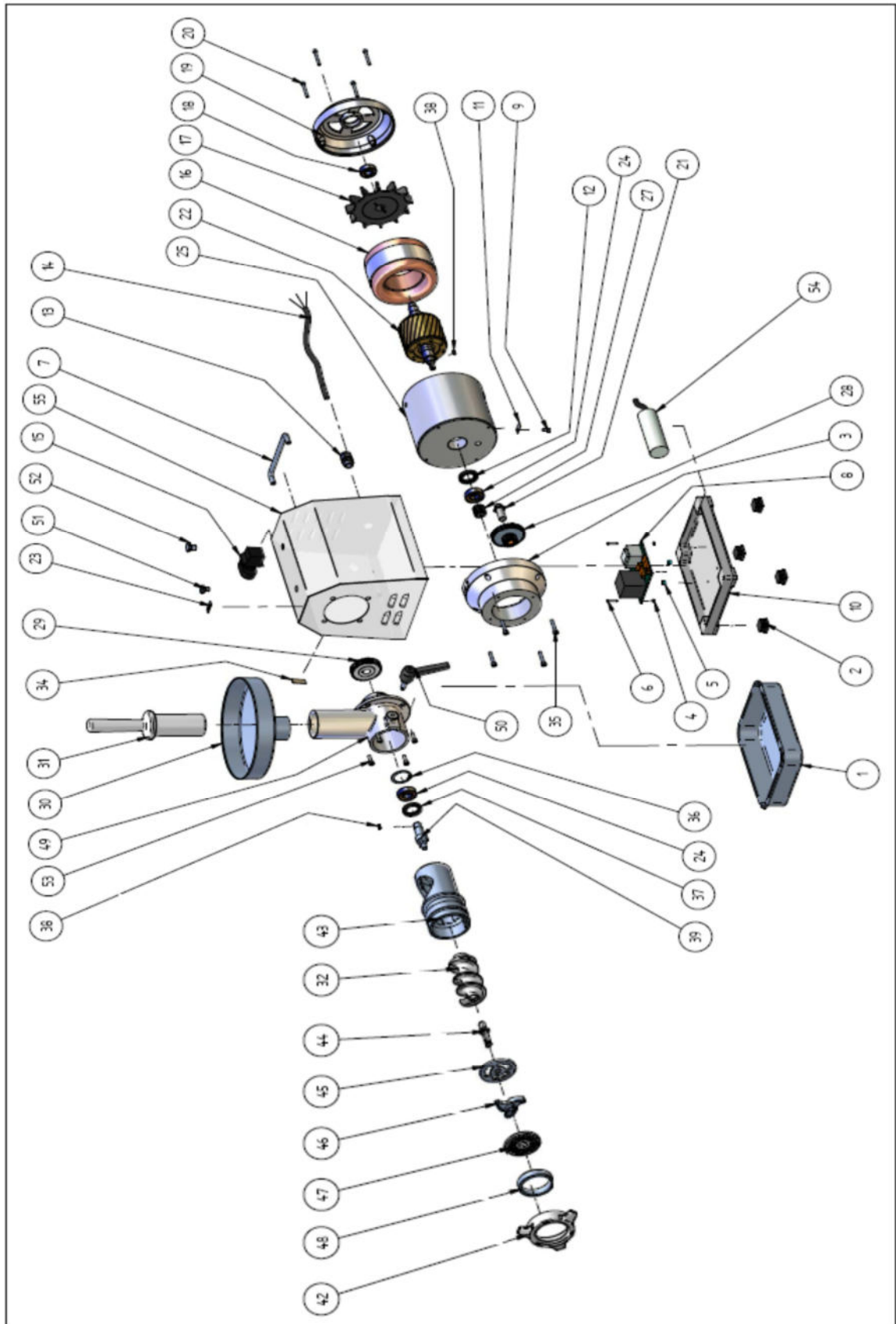
3-PHASE MOTOR 4KW U1-V1-W1
 1-PHASE MOTOR 2.2KW V1-W1

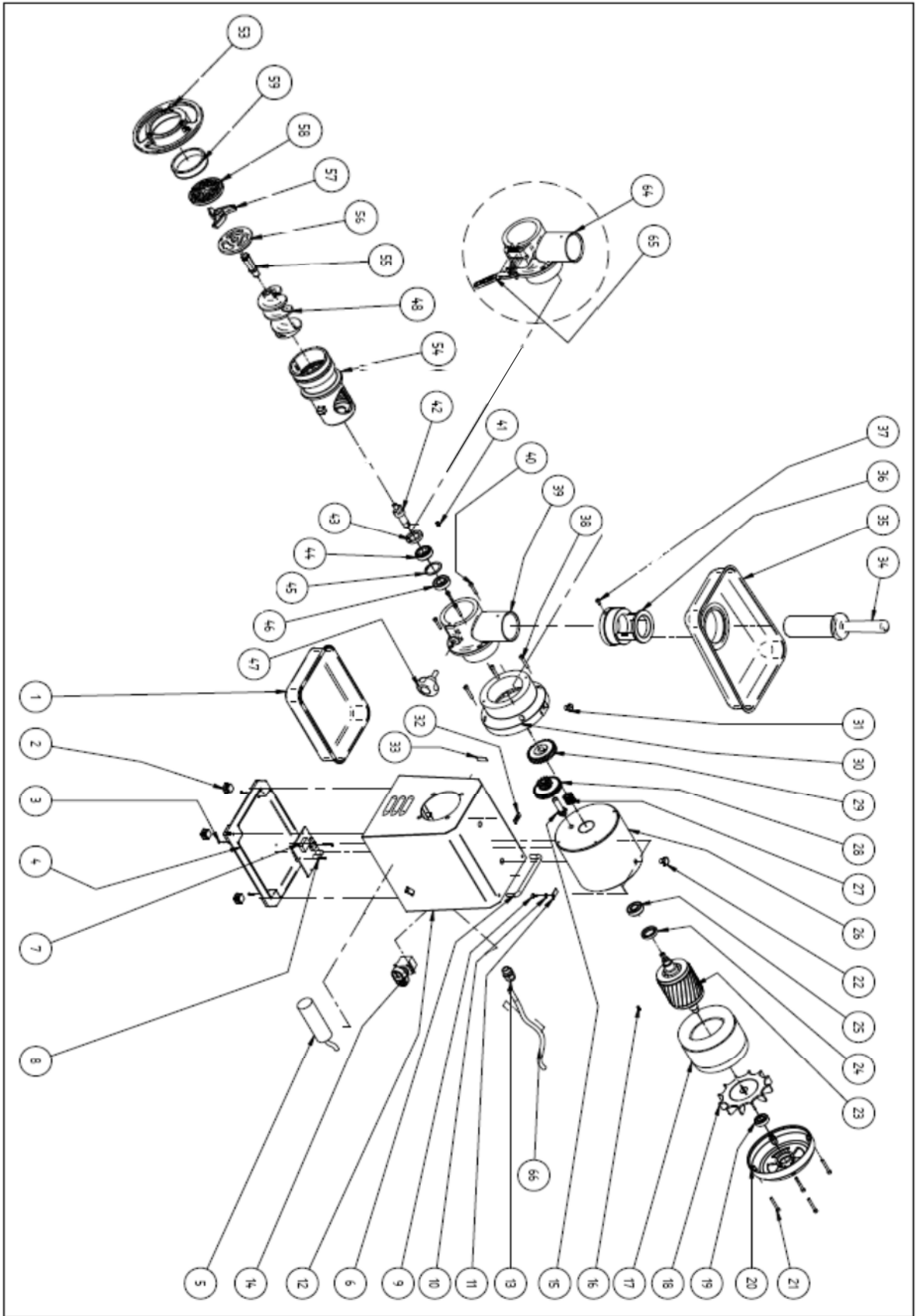
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

Modell FL-E-800-230V



Modell FL-E-1200-230V / FL-E-1200-400V





ERSATZTEILLISTEN**Modell FL-E-800-230V**

Nummer	Bezeichnung	ADE Art.Nr.
1	Handrad	H4318-007
3	Schneckengehäuse	H4318-008
4	Feststellschraube	H4318-009
5	Lochscheibe 3mm, inox	H4318-002
5	Lochscheibe 4,5mm, inox	H4318-004
5	Lochscheibe 6mm, inox	H4318-003
6	Kreuzmesser	H4318-001
8	Schneckenwelle	H4318-006
26	Einfüllwanne	H4318-005
27	Stopfer	H4318-010
34	Platine	H4318-011

Modell FL-E-1200-230V + FL-E-1200-400V

Nummer	Bezeichnung	ADE Art. Nr.
1	Auffüllwanne	H4319-016
2	Füße	H4319-014
30	Einfüllwanne	H4319-015
31	Stopfer	H4319-011
32	Schneckenwelle	H4319-004
42	Handrad	H4319-006
43	Schneckengehäuse	H4319-005
45	Vorschneider	H4319-009
46	Kreuzmesser	H4319-007
47	Lochscheibe 3,5mm	H4319-0011
47	Lochscheibe 3mm, inox	H4319-001
47	Lochscheibe 4,5mm, inox	H4319-008
47	Lochscheibe 5mm, inox	H4319-012
47	Lochscheibe 6mm, inox	H4319-002
47	Lochscheibe 8mm, inox	H4319-010
49	Einfüllschacht	H4319-017
50	Hebelsperrvorrichtung	H4319-013

Modell FL-E-2200-400V

Nummer	Bezeichnung	ADE Art.Nr.
6	Gehäuse, solo	H4320-011
8	Schalterplatine, komplett	H4320-010
48	Schneckenwelle	H4320-003
53	Handrad	H4320-005
54	Schneckengehäuse	H4320-004
56	Vorschneider	H4320-008
57	Kreuzmesser	H4320-007
58	Lochscheibe 3mm, inox	H4320-001
58	Lochscheibe 4,5mm, inox	H4320-006
58	Lochscheibe 6mm, inox	H4320-002
59	Distanzring	H4320-013
	Wursttülle 20mm	H4320-009

Händler