FEUMA Gastromaschinen GmbH

Originale Bedienungsanleitung

Fleisch- und Separierwolf T-SWF 82-1

FEUMA Gastromaschinen GmbH / Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz
Telefon 034493 21555 / Fax 034493 21414 info@feuma.de www.feuma.de

Status Mai 2017

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Inhalt **Seiten**

1. Einleitung **02**

2. Sicherheitsvorschrift und Arbeitsschutz **02**

3. Verwendungszweck **03**

3.1 Allgemeine Beschreibung *03*
3.2 Zubehör *03*
3.3 Aufbau Separierschneidsatz *04*

4. Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch **05**

5. Betrieb **05**

6. Reinigung **06**

7. Wartung **06**

8. Anhang **08**

8.1 Schaltplan *08*
8.2 CE-Konformitätserklärung *09*
8.3 GS-Zertifikat *10*

1. Einleitung

Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält alle Angaben, die für eine sachgemäße Aufstellung, Bedienung und Wartung des gelieferten Gerätes beachtet werden müssen.

Bei dem Produkt handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist. Es ist nur unterwiesenes Personal einzusetzen.
Die Verwendung der Maschine ist auf Personen über 14 Jahre beschränkt.

Bei Schäden aus unsachgemäßer Aufstellung, Inbetriebnahme oder Bedienung, können wir unsere Garantieverpflichtungen nicht erfüllen. Mängelansprüche bestehen generell nicht bei diesen Verschleißteilen: Schneidsätze, Stopfer.

Diese Unterlagen sind ausschließlich für unseren Kundenkreis bestimmt und dürfen deshalb weder vollständig oder teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Wettbewerbszwecken unbefugt verwendet, noch Dritten zugeführt werden.

Der Fleisch- und Separierwolf T-SWF 82-1 ist ein Qualitätserzeugnis der FEUMA Gastromaschinen GmbH Gößnitz

Mit dem Kauf dieses FEUMA - Gerätes haben Sie unsere Garantie für hohe Leistung und lange Funktion.

Alle unsere Erzeugnisse unterliegen einer technischen Weiterentwicklung, deshalb ist diese Anleitung nur insoweit gültig, als Ihr Gerät dem darin beschriebenen Stand entspricht.

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften geprüft. Die Konformitätserklärung nach CE liegt vor.

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN UND ARBEITSSCHUTZ

- Lesen Sie nachfolgende Sicherheitshinweise **SORGFÄLTIG** durch. Belehren Sie das Bedienpersonal und weisen Sie auf die Restgefährdungen hin, die beim Bedienen der Maschine vorhanden sind.
- Den allgemeinen Vorschriften des Arbeits- und Gesundheitsschutzes, sowie den betrieblichen Weisungen ist unbedingt Folge zu leisten.
- Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen, übernimmt FEUMA Gastromaschinen GmbH Gößnitz keine Haftung.
- Reparaturen dürfen nur vom Fachpersonal oder von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden.
- Nur Original - FEUMA - Ersatzteile gewährleisten den einwandfreien Einsatz des Gerätes.
- Vor jedem Eingriff in das Gerät ist der Netzstecker zu ziehen.
- Die einschlägigen Unfallverhütungs- und Sicherheitsvorschriften sind zu beachten.
- Bei der Planung und Aufstellung der Maschine ist darauf zu achten, dass das Umfeld entsprechend den hygienischen Anforderungen gereinigt werden kann.
- Nicht –ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmittel abgeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

3. Verwendungszweck

Der Separierwolf oder auch Trennwolf genannt, ist gemeinsam mit der Antriebseinheit , zum Trennen und separatem Abführen von Knorpel, Sehnen und sonstigen schwer verarbeitbaren Fleischbestandteilen geeignet.
Zum Umbau des Separierwolfes zum Fleischwolf müssen Schneidsatz und Schnecke getauscht werden.

3.1 Allgemeine Beschreibung

Der Fleisch- und Separierwolf setzt sich aus den Baugruppen Antriebseinheit und Separier- bzw. Trennwolf zusammen.
Das Wolfgehäuse, die Überwurfmutter, die Schale und auch die Schnecke sind aus Edelstahl gefertigt.
Der Stopfer bestehen aus einem lebensmittelverträglichen Kunststoff.
Die Durchsatzleistung des Fleischwolfes beträgt ca. 300 kg/h, beim Einsatz der Separierlochscheibe 5 mm.

3.2 Zubehör

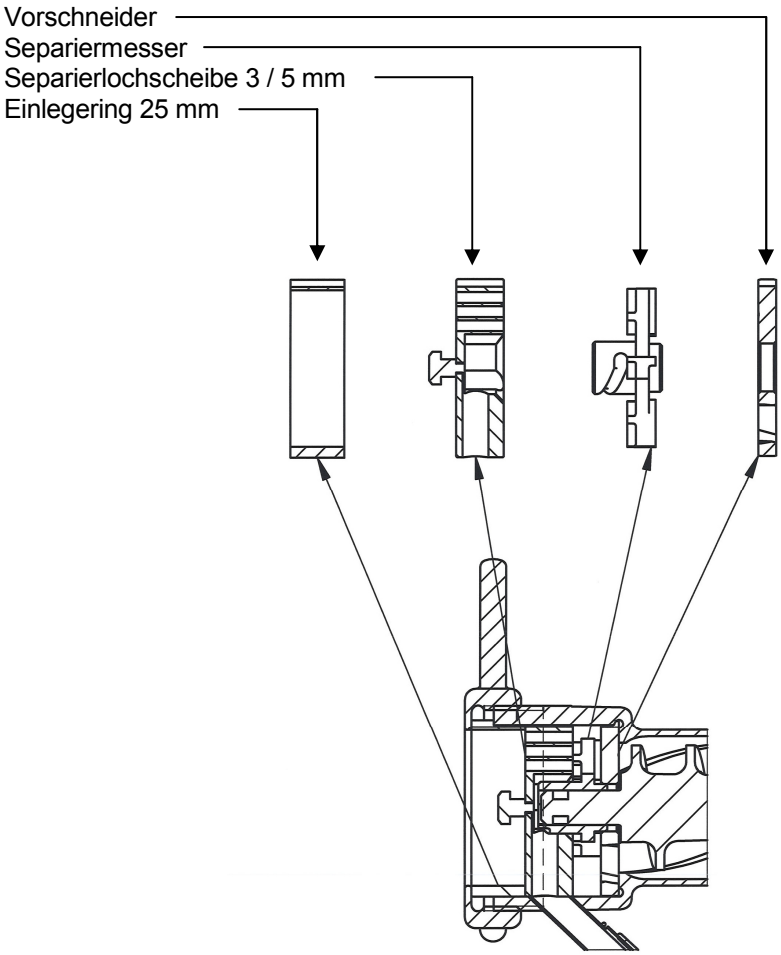
Das Standardzubehör besteht aus:

- 1 Stück Vorschneider
- 1 Separiermesser
- 1 Separierlochscheibe 5 mm
- 1 Stück Einlegering 25 mm breit
- 1 Stück Stopfer aus Kunststoff
- 1 Stück Ausziehhaken

Sonderzubehör

- 1 Stück Separierlochscheibe 3 mm

3.3 Aufbau Separierschneidsatz



4. Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch als Separierwolf

Zusammensetzen

Achtung!
Verwenden Sie nur die vorgesehenen Schneidsätze in der dargestellten Anordnung.
Die Stärke von 5 mm der Vorschneider darf nicht unterschritten werden.

1. Fleischwolfgehäuse bis zum Anschlag in die Kupplungsstelle der Antriebseinheit einstecken, (Führungsstift muß in Nut eingreifen), und durch Abwärtsschwenken des Verriegelungshebels verriegeln.
2. Schnecke in das Gehäuse einschieben.
3. Den Separierschneidsatz auf den Messerzapfen der Schnecke aufstecken. (Drehrichtung beachten! Linksdrehend).
4. Überwurfmutter aufschrauben, festziehen und wieder ¼ Umdrehung lösen.
5. Schale aufsetzen.
6. Schlauchtülle mit Abführschlauch auf den Rohrstutzen aufschrauben.

Nun ist der Separierwolf betriebsbereit.

Achtung! Überwurfmutter nach dem Festziehen wieder ¼ Umdrehung lösen

Demontage

Für die Demontage verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

Gefahr!
Benutzen Sie zum Ausbauen des Schneidsatzes und der Schnecke nur den mitgelieferten Ausziehhaken.
Entfernen Sie vorher die Einfüllschale. Schalten Sie den Motor auf keinen Fall ein.
Befindet sich auf der Auslaufseite eine Scheibe mit großen Bohrungen, in die z.B. ein Finger hineingesteckt werden kann, kann es zu erheblichen Verletzungen und/oder zum Verlust von Gliedern kommen.
Verwenden Sie deshalb keinesfalls auf der Auslaufseite eine Scheibe mit Bohrungen über 7,8 mm Durchmesser

5. Betrieb

Bedienung

Nachdem die Montagehinweise alle eingehalten sind, kann mit der Verarbeitung begonnen werden.

1. Fleisch in schmale Streifen schneiden, so dass die Streifen problemlos in die Einfüllöffnung passen und von der Schnecke erfasst werden können.
2. Fleisch in den Einfüllstutzen des Gehäuses eingeben.
3. Das normale Fleisch tritt stirnseitig aus der Separierlochscheibe aus. Die Rückstände wie Knorpel, Kochen, Sehnen u. ä. werden durch den Schlauch abgeführt. Je kleiner die Borungen der Separierlochscheibe sind, umso besser wird getrennt.
4. Sollte es notwendig werden, das Fleisch nachzustopfen, dann darf nur der mitgelieferte Stopfer zur Anwendung kommen.
5. Nach Beendigung der Arbeit ist als Erstes das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers, vom Netz zu trennen. Danach den Wolf demontieren und reinigen. Zum Entfernen der Separierlochscheibe und der Schnecke, darf nur der mitgelieferte Ausziehhaken verwendet werden.

6. Reinigung

- Zuerst die Antriebseinheit ausschalten!
- Aus hygienischen Gründen ist der Fleischwolf nach jeder Benutzung zu zerlegen und gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Für die Reinigung ist die Schnecke unbedingt aus dem Gehäuse zu ziehen.
- Alle Teile des Fleischwolfes sind von Hand oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Keine bleichenden, chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Schneidsatz nach dem Abtrocknen mit einem für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Carum 330 ESSO) leicht einfetten.

7. Wartung

Hauptkriterium für eine gute Schnittqualität ist der einwandfreie Zustand der Schneidwerkzeuge.
Lassen sie aus diesem Grund Messer und Scheiben regelmäßig von einem Fachmann nachschleifen.

Betriebsstörungen

Die Steckverbindung der Antriebseinheit zum E- Netz muss stets zugänglich sein!
Bei Betriebsstörungen das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen. Erst jetzt Fehlerursache suchen und abstellen. Wenn nötig ist ein sachverständiger Servicebetrieb hinzuzuziehen.

Achtung!
Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

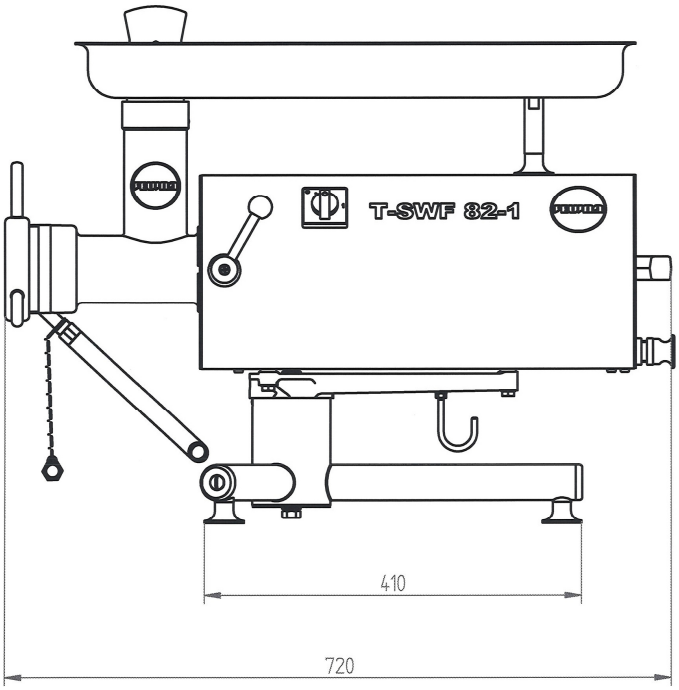
Technische Daten

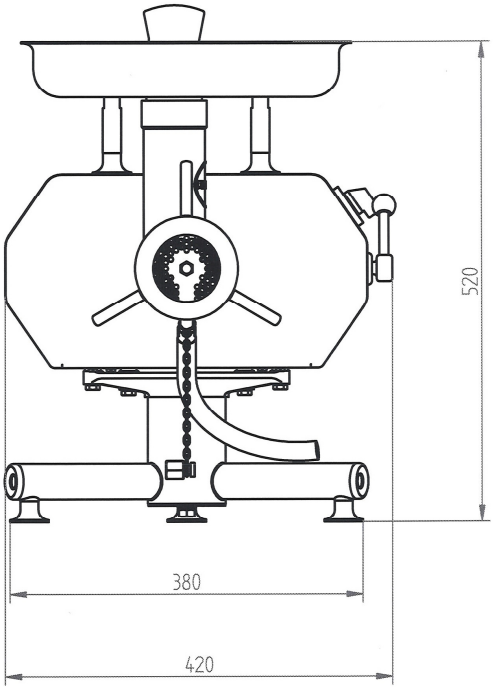
Stromart	3 ~ 400 V 50 Hz
Schutzart	IP 54
Nennleistung	1,5 kW
Wellendrehzahl	180 U/min
Absicherung	16 A
Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker nach CEE 7/VII	4,5 m
Gewicht	47 kg
Motorschutzschalter	ja
CE-geprüft	ja
GS-Zeichen	ja

Der Schalldruckpegel liegt unter 70dB (A). Die Messung wurde nach DIN 45735 Teil 1 durchgeführt.

Abmessungen:

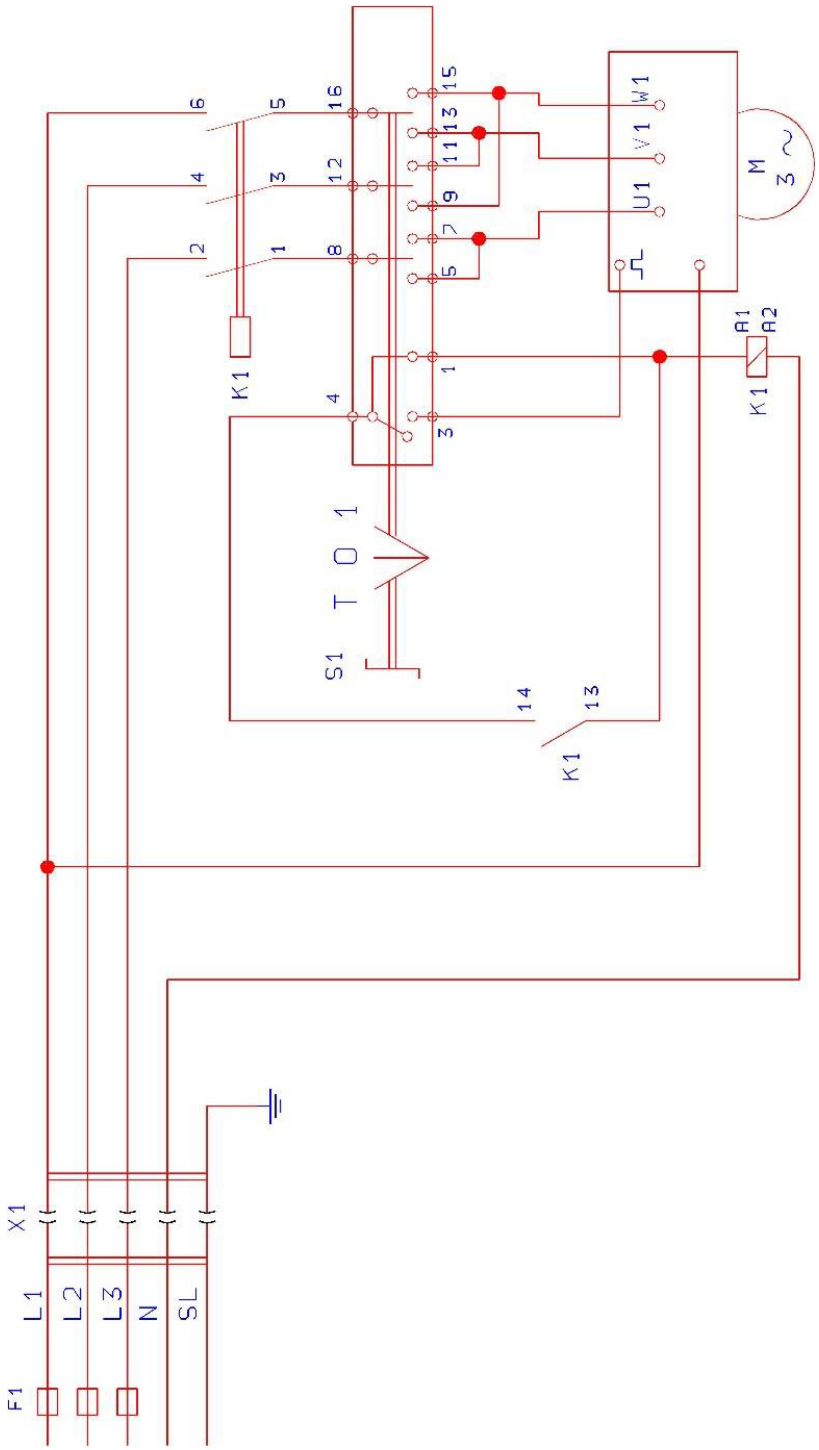
Länge:	720 mm
Breite:	420 mm
Höhe:	520 mm





8. Anhang

8.1 Schaltplan ab 02/2011



FEUMA Gastromaschinen GmbH

8.2 CE-Konformitätserklärung

CE-Konformitätserklärung gemäß EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Der Hersteller: FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz/Thür.

erklärt hiermit, dass die nachstehend beschriebenen Maschinen:

	Fabrikat	TYP
*	Tisch-Separierfleischwolf	T-SWF 82-1
*	Tisch-Fleischwolf	TW-R 70
*	Tisch-Fleischwolf	TW-H 82
*	Tisch-Fleischwolf-Steaker-Kombination	TW 70/TFS
*	Tisch-Fleischsteaker	TFS
*	Tisch-Streifenschneider	TSS
*	Tisch-Salatschneider	TSAS

übereinstimmt mit den Bestimmungen folgender EG- Richtlinien:
* Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
* EMV- Richtlinie 2014/30/EU

Angewendete Normen und technische Spezifikationen:

* DIN EN ISO 12100 Sicherheit von Maschinen –Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze-
* DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Anforderungen
* DIN EN 349 Mindestabstände zur Vermeidung des Quetschens von Körperteilen
* ProdSG Produktsicherheitsgesetz
* BGR500 Nahrungsmittelmaschinen
* BGR 111 (12/2001) Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen
* DIN EN 1678 vom 07.2011 Gemüseschneidemaschinen

Die Anforderungen nach EMV -Richtlinie werden eingehalten. Die Steuerung der Maschinen ist so ausgeführt, dass eine ausreichende Störfestigkeit sicherheitsrelevanter Steuersignale gegeben ist.

Gößnitz, 02.01.2018

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Maik Döring
Geschäftsführer

8.3 GS-Zertifikat (Seite 1)

DGUV Test
Prüf- und Zertifizierungsstelle
Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel

Zertifikat
Nr. **NV 17075**
vom 31.03.2017

GS-Zertifikat

Name und Anschrift des Zertifikatsinhabers: (Auftraggeber)	**FEUMA Gastromaschinen GmbH** Wehrstraße 24 04639 Gößnitz Deutschland
Produktbezeichnung:	**Universalküchenmaschinen** **Tischgerät**
Typ:	TFS, TW 70 / TFS, T-SWF 82-1, TW-H 82, TW-R 70
Prüfgrundlage:	GS-NV 2:2015/12 Prüfgrundsätze für Nahrungsmittelmaschinen
Zugehöriger Prüfbericht:	Prüfbericht zum Zertifikat NV 17075
Weitere Angaben:	Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts.

Das geprüfte Baumuster stimmt mit den in § 21 Absatz 1 des Produktsicherheitsgesetzes genannten Anforderungen überein. Der Zertifikatsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete GS-Zeichen an den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen. Der Zertifikatsinhaber hat dabei die umseitig aufgeführten Bedingungen zu beachten.

Dieses Zertifikat einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des GS-Zeichens ist gültig bis:
30.03.2022

Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung.

Prüf- und Zertifizierungsstelle DGUV Test Fachbereich Nahrungsmittel

Unterschrift (Zertifizierer)

PZB04_D 1.14

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) e.V.
Spitzenverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften und der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand
Vereinsregister-Nr. VR 751 B, Amtsgericht Charlottenburg

DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel
Dynamostraße 7 – 11 • 68165 Mannheim • Deutschland
Telefon: +49 (0) 6 21 44 56-34 30 • Fax: +49 (0) 800 1977 553 16625

8.3. GS-Zertifikat (Seite 2)

Rückseite GS-Zertifikat: NV 17075

GS-Zeichen

Normalausführung

Bei einer Höhe von 20 mm oder weniger auch zulässige Ausführung

1. Der Zertifikatsinhaber hat die Voraussetzungen einzuhalten, die bei der Herstellung des umseitig genannten Produktes zu beachten sind, um die Übereinstimmung mit dem geprüften Baumuster zu gewährleisten.

2. Die Prüf- und Zertifizierungsstelle des Fachbereichs Nahrungsmittel führt in regelmäßigen Abständen Kontrollmaßnahmen zur Überwachung der Herstellung und rechtmäßigen Verwendung des GS-Zeichens durch.

3. Die für die Herstellung verantwortliche Person hat sich zur Einhaltung der Voraussetzungen nach Nummer 1 und Duldung der Kontrollmaßnahmen verpflichtet.

4. Die Prüf- und Zertifizierungsstelle entzieht dem Zertifikatsinhaber die Zuerkennung des GS-Zeichens, wenn sich die Anforderungen nach § 21 Absatz 1 Produktsicherheitsgesetz geändert haben oder die Voraussetzungen nach Nummer 1 nicht eingehalten werden.

5. Das GS-Zeichen darf nur verwendet und mit ihm darf nur geworben werden, wenn die Voraussetzungen nach § 22 Produktsicherheitsgesetz erfüllt sind.