alexandersolia
Food processing

AW F 98

FLEISCHWOLF TISCH- ODER BODENGERÄT

ORIGINAL-BETRIEBSANLEITUNG

Für künftige Verwendung aufbewahren

© 2022 AlexanderSolia GmbH

Identifikationsdaten

Hersteller	AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59-61 D-42857 Remscheid Fon: +49 (0) 2191 / 95 13 10 Fax: +49 (0) 2191 / 95 13 11 info@alexandersolia.com
Titel:	AW F 98
Maschinennummer:	
Baujahr:	2021
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	09.02.2017 / vBa
Letzte Änderung / Redaktion:	29.01.2021 / Bou
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

© 2017 AlexanderSolia GmbH, Alexanderstraße 59-61,
42857 Remscheid, Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Firma gestattet.

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Sicherheitshinweise 5
1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise 5
1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen 6
1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation 8
1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten 8
1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine 8
1.3.3 Schutzeinrichtungen 8
1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine 8
1.3.5 Verpflichtung des Betreibers 8
1.3.6 Verpflichtung des Personals 9
1.3.7 Ausbildung des Personals 9
1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine 10
1.4.1 Transport und Aufstellung 10
1.4.2 Inbetriebnahme 10
1.4.3 Normalbetrieb 10
1.5 Besondere Gefahrenquellen 11
1.5.1 Elektrische Ausrüstung 11
1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel 11
1.5.3 Strahlung 11
1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung 11
2 Verwendung, Eigenschaften und Produktbeschreibung ... 12
3 Technische Daten 13
4 Lagerung, Transport und Lieferung 14
5 Aufstellung 15
5.1 Spannungswechsel 16
6 Gebrauchsanleitung 17
6.1 Zerkleinerungssysteme 18
6.2 Empfehlung zu Lochscheiben und Messern 18
6.3 Demontage des Schneidsatzes und der Schnecke 19
7 Reinigung 20
7.1 Vorgehensweise 20
7.2 Empfohlene Reinigungsmittel 20
7.3 Allgemeine Reinigungshinweise 20
7.4 Spezielle Reinigungshinweise 22
8 Wartung 23
8.1 Wartung der Messer 23
9 Fehlerdiagnose und –Behebung 24

10 Abbildungen 25
10.1 Explosionszeichnung 25
10.2 Ersatzteilliste 26
10.3 Detailbezeichnungen 28
10.4 Demontage Schneidsatz 29
10.5 Schneidsätze 30
10.6 Schaltplan 31
11 Garantie 32
11.1 Garantieanspruch 32
11.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten 32
12 Außerbetriebsetzung und Entsorgung 33
12.1 Sicherheitshinweise 33
12.2 Außerbetriebsetzung 33
12.3 Entsorgung 33
12.3.1 Allgemeines 33
12.3.2 Materialgruppen 33

1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1.1 Aufbau der Sicherheitshinweise

GEFAHR

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Gefahr“ eine unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise hat schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.

WARNUNG

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Warnung“ eine möglicherweise drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen zur Folge haben, bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen.

VORSICHT

Die jeweiligen Piktogramme bedeuten in Zusammenhang mit dem Signalwort „Vorsicht“ eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann leichte Verletzungen zur Folge haben oder zu Sachbeschädigungen führen.

ACHTUNG

Dieses Piktogramm gibt in Zusammenhang mit dem Signalwort „Achtung“ wichtige Hinweise für den sachgerechten Umgang mit der Maschine. Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Störungen an der Maschine oder in der Umgebung führen.

Anwendungs-Tipps

Bei diesem Piktogramm erhalten Sie Anwendungs-Tipps und besonders nützliche Informationen. Sie helfen Ihnen, alle Funktionen an Ihrer Maschine optimal zu nutzen.

1.2 Piktogramme in den Sicherheitshinweisen

Die Sicherheitshinweise können mit den unten aufgeführten Piktogrammen gekennzeichnet sein. Die Symbole können auch an der Maschine auf Gefahrstellen hinweisen.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Allgemeine Gefahr		Kippende Lasten
	Quetschgefahr, Handverletzung		Hängende Lasten
	Einzugsgefahr		Gefahr durch eine Förderanlage im Gleis
	Heiße Oberflächen		feuergefährliche Stoffe
	Laser		UV-Strahlung
	explosionsfähige Atmosphäre		explosionsgefährliche Stoffe
	Gefahr durch Elektrik		Magnetisches Feld
	elektrostatische Entladung		elektromagnetisches Feld
	Drucksysteme		gesundheitsschädliche Stoffe
	Umweltgefährdung		

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um Sie zur Benutzung von persönlicher Schutzausrüstung aufzufordern. Der Betreiber muss die persönliche Schutzausrüstung bereitstellen.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Schutzbrille tragen		Schutzhandschuhe tragen
	Gehörschutz tragen		Schutzkleidung tragen
	Sicherheitsschuhe tragen		Vollvisierschutz tragen
	Sicherheitshelm tragen.		

Die folgenden Symbole können in der Betriebsanleitung und an der Maschine verwendet werden, um gefährliche Handlungsweisen zu verbieten.

Piktogramm	Kurzbeschreibung	Piktogramm	Kurzbeschreibung
	Zutritt/Eingreifen für Unbefugte verboten!		Zutritt verboten für Personen mit Herzschrittmacher
	Rauchen verboten		Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten

1.3 Sicherheitshinweise zu Personal und Organisation

1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb der Maschine ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise und der Sicherheitsvorschriften.
Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um die Maschine sicherheitsgerecht zu betreiben.
Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an der Maschine arbeiten.
Darüber hinaus sind die für den jeweiligen Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine

Die Maschine ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei ihrer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen an der Maschine oder an anderen Sachwerten entstehen. Die Maschine ist nur zu benutzen

- für die bestimmungsgemäße Verwendung, siehe Kapitel **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**
- in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand.

Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen.

1.3.3 Schutzeinrichtungen

Vor jedem Ingangsetzen der Maschine müssen alle Schutzvorrichtungen sachgerecht angebracht und funktionsfähig sein.

1.3.4 Bauliche Veränderungen an der Maschine

Ohne Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten an der Maschine vornehmen.

Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Genehmigung der Firma AlexanderSolia GmbH.
Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.
Nur Original-Ersatz- und Verschleißteile verwenden. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.

1.3.5 Verpflichtung des Betreibers

Der Betreiber verpflichtet sich, nur Personen an der Maschine arbeiten zu lassen, die

- mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfall-verhütung vertraut und in die Handhabung der Maschine eingewiesen sind,
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung gelesen, verstanden und dies durch ihre Unterschrift bestätigt haben.
- Die erforderlichen persönlichen Schutzausrüstungen sind vom Betreiber bereitzustellen.
- Alle vorhandenen Sicherheitseinrichtungen sind regelmäßig zu überprüfen.

1.3.6 Verpflichtung des Personals

Alle Personen die mit Arbeiten an der Maschine beauftragt sind, verpflichten sich, vor Arbeitsbeginn:

- die grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung zu beachten,
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung zu lesen und durch ihre Unterschrift zu bestätigen, dass sie diese verstanden haben.

Bei noch offenen Fragen steht die AlexanderSolia GmbH für Auskünfte zur Verfügung.

1.3.7 Ausbildung des Personals

- Das Bedienpersonal muss mindestens 14 Jahre alt sein und körperlich sowie geistig zum Bedienen der Maschine geeignet sein.
- Jede Person, die mit der Aufstellung, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung und Instandhaltung der Maschine befasst ist, muss, bevor sie die ersten Handgriffe ausführt, die komplette Betriebsanleitung und besonders das Kapitel „Sicherheitshinweise“ gelesen und verstanden haben.
- Das Bedienungspersonal des Betreibers wird nach Abschluss der Installationsarbeiten von qualifizierten Mitarbeitern des Herstellers oder von dessen Beauftragten in die Handhabung der Maschine eingewiesen.
- Der Betreiber verpflichtet sich, neu hinzugekommenes Bedienungs- und Instandhaltungspersonal im selben Umfang und mit derselben Sorgfalt in die Bedienung und Instandhaltung der Maschine unter Berücksichtigung aller Sicherheitsvorschriften einzuweisen.
- Arbeiten an der elektrischen/elektronischen Ausrüstung dürfen nur von elektrotechnisch ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

1.4 Grundlegende Sicherheitshinweise bei Arbeiten an der Maschine

1.4.1 Transport und Aufstellung

VORSICHT

Vorsicht beim Transport der Maschine zum Standort.

Handhaben Sie die Anlagenkomponenten mit Sorgfalt. Dazu zählt unter anderem auch ein erschütterungsfreier Transport.

Beachten Sie die einschlägigen Vorschriften wie z. B. UVV.

1.4.2 Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit elektrisch betriebenen Schutzeinrichtungen ausgestattet. Diese schützen den Benutzer bei Normalbetrieb der Maschine vor den Gefahrenstellen. Beachten Sie, dass während der Inbetriebnahme diese Schutzeinrichtungen ganz oder teilweise außer Betrieb sind.

WARNUNG

Arbeiten Sie umsichtig und vorsichtig!

Es darf sich nur ausgebildetes und unterwiesenes Fachpersonal in unmittelbarer Nähe der Maschine befinden.

Prüfen Sie vor Wiederaufnahme des Betriebs die korrekte Funktion der Schutzeinrichtungen.

1.4.3 Normalbetrieb

Vor Arbeitsbeginn muss sich das Bedienpersonal mit der Umgebung der Maschine vertraut machen. Es muss gewährleistet sein, dass sich im Arbeitsbereich der Maschine keine Hindernisse befinden.
Führen Sie das Ein- und Ausschalten der Maschine nur entsprechend den Vorgaben dieser Betriebsanleitung durch!

WARNUNG

Die Maschine darf im Normalbetrieb nur betrieben werden, wenn alle Schutzeinrichtungen korrekt an der Maschine vorhanden sind und korrekt funktionieren.

Schutz- und Sicherheitseinrichtungen (Abdeckungen, Schutzgitter, ...) während des Betriebs der Maschine nicht entfernen.

Sie müssen sich von der Funktion der Schutzeinrichtungen überzeugen:

Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob sich Fremdkörper (Werkzeuge, Flüssigkeitsbehälter, etc.) im Arbeitsbereich der Maschine befinden. Entfernen Sie diese sofort!

Bei einer Funktionsstörung ist die Maschine sofort stillzusetzen und gegen Wiederinbetriebnahme, auch durch Dritte, zu sichern. Funktionsstörung sofort dem Betriebsverantwortlichen melden und umgehend beseitigen oder ggf. beseitigen lassen.

1.5 Besondere Gefahrenquellen

1.5.1 Elektrische Ausrüstung

Unbefugtes Öffnen und Eingreifen in Klemmenkästen, Steckverbindungen sowie das Verletzen von Kabelisolierungen ist verboten!

Nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden. Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Maschine sofort abschalten!

GEFAHR

Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine dürfen nur von einer Elektrofachkraft gemäß den elektrotechnischen Gesetzesvorlagen vorgenommen werden. Bei den Arbeiten immer den Elektroschaltplan benutzen.

Festgestellte oder vermutete Mängel an elektrischen Einrichtungen müssen sofort behoben werden. Besteht bis dahin eine akute Gefahr, so darf die Maschine oder das Betriebsmittel nicht weiter benutzt werden.

WARNUNG

Elektrische Ausrüstungsteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.

Vor Inspektions-, Wartungs-, und Reparaturarbeiten an elektrischen Einrichtungen ist die Maschine komplett auszuschalten und den CEE-Stecker zu ziehen.

1.5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

WARNUNG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel können gesundheitsschädlich sein und die Atemwege verletzen.

Es besteht Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung.

Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmitteln und anderen chemischen Substanzen die für das jeweilige Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften.

Die Mittel für eine Erste Hilfe sind stets greifbar zu halten.

1.5.3 Strahlung

1.5.3.1 Elektromagnetische Strahlung

VORSICHT

Das elektromagnetische Verhalten der Maschine kann durch Ergänzungen oder Veränderungen jeglicher Art beeinträchtigt werden.

Nehmen Sie deshalb keine Änderungen oder Ergänzungen an elektrischen /elektronischen Komponenten ohne die schriftliche Zustimmung des Herstellers vor.

2 Verwendung, Eigenschaften und Produktbeschreibung

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns durch den Erwerb eines Alexander-Solia-Fleischwolfs entgegengebracht haben. Die von Ihnen gekaufte Maschine bietet, dank ihrer fortschrittlichen Technologie, ausgezeichnete Leistung und umfangreiche Möglichkeiten.

Diese Maschine entspricht den anspruchsvollen europäischen Normen für Sicherheit und Hygiene und besitzt viele Merkmale, die ihre umfassenden Einsatzmöglichkeiten unter Beweis stellen.

AlexanderSolia-Fleischwölfe wurden für eine schnelle und schonende Fleischzerkleinerung entwickelt. Nach Entfernen der Knochen wird das entsprechend vorzerkleinerte Fleisch in den Behälter gegeben. Verwenden Sie kein tiefgefrorenes Fleisch.

Die mit dem einfachen Schnittsystem ausgestatteten Fleischwölfe Enterprise/Unger- 2 sind vorwiegend für die Herstellung von frischem Hackfleisch bestimmt, während die mit Doppelschnittsystem ausgestatteten Maschinen Unger-3 und die mit Vierfach-schnittsystem versehenen Fleischwölfe Unger-5 für die Verarbeitung halbgefrorener Fleischprodukte geeignet sind, die fein geschnitten oder gemahlen werden sollen.
Der Benutzer haftet selbst für jeglichen Gebrauch des Fleischwolfs, der nicht seinem vorgesehenen Verwendungszweck entspricht.

Lieferbare Modelle: Halbindustrielles Tischmodell oder Standmodell. Der untere Teil der Maschine ist geschlossen um das Eindringen von Wasser und Schmutz zu ver-meiden. Der Fleischwolf steht auf vier Antivibrationsfüßen, die sowohl die Reinigung, als auch den Transport vereinfachen.

Die funktionale und moderne Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl ohne Schmutz-ecken erleichtert in hohem Maße die Reinigung des Fleischwolfs.
Bei allen Modellen können die Elemente des Schneidsatzes komplett auseinander genommen werden, um eine einwandfreie Reinigung zu ermöglichen.

Das Ein- und Ausschalten erfolgt anhand eines Sicherheitsschalters, der ein unge-wolltes Einschalten nach einem Stromausfall verhindert.
Der Motor verfügt über einen Überhitzungsschutz.
Einstufiges Untersetzungsgetriebe mit Metallzahnrädern im Ölbad.
Außen angebrachtes und leicht abnehmbares Schneckengehäuse.
Nach Unger (DIN 9805) genormte Lochscheiben aus Edelstahl.
Unger Messer aus Edelstahl.
Große Einfüllschale mit Handschutzgitter im Fleischeinfüllbereich.
Hohe Produktionsfähigkeit von bis zu 800 kg/h (abhängig von Aufsatz, Leistung, Durchmesser der Lochscheiben, Schnittsysteme, Größe der zu zerkleinernden Teile und deren Temperaturen).

Die Maschine ist wahlweise lieferbar mit zwei möglichen Schnittsystemen: (Abb. 1, S. 29)
Unger-3-System: 1 Lochscheibe + 1 Doppelschnitt-Messer + 1 Vorschneider.
Unger-5-System: 2 Lochscheiben + 2 Doppelschnitt-Messer + 1 Vorschneider.
Wahlweise: Einphasiger Motor, große 52-Liter-Einfüllschale für W32K/98K

3 Technische Daten

	AW F 82	**AW F 98**	**AW F 98**
	Tischmodell	Tischmodell	Standmodell
Lochscheibendurchmesser, mm	H ø82 mm	Größe B ø98 mm	
Fassungsvermögen Einfüllschale, Liter	10 l	23 l	52 l
Leistung 3-phasiger Motor, PS - kW	1,5 PS - 1,1 kW	3 PS - 2,2 kW	
Verbrauch 3-phasiger Motor 400/380 V, Amp.	3,2 Amp.	5,9 Amp.	
Verbrauch 3-phasiger Motor 230/220 V, Amp.	5,5 Amp.	10,2 Amp.	
Leistung 1-phasiger Motor, PS - kW	1,75 PS 1,3 kW	3 PS 2,2 kW	
Verbrauch 1-phasiger Motor 230/220 V, Amp.	10,5 Amp. (50 Hz)	14,5 Amp. (50 Hz)	
Kondensator µF 1-phasiger Motor 230/220 V	35 µF	50 µF 100 µF	
Maximale Verarbeitungsmenge pro Stunde, kg	± 300/350 kg	± 700/800 kg	
Maschinenmaße (BxTxH), cm	60x31x46	75x42x61	90x56x102
Verpackungsmaße (BxTxH), cm	69x34x50	91x67x116	102x77x126
Verpackungsvolumen , m³	0,1 m³	0,7 m³	1 m³
Nettogewicht 3-phasige Maschine, kg	± 50 kg	± 110 kg	± 140 kg
Geräuschpegel 3-phasige Maschine dB (A) LEQ Abstand 1m	60 dB(A)	62 dB(A)	
Max./min. Umgebungstemperatur, ºC	+5° bis +40° C		
Max./min. relative Luftfeuchtigkeit %	20 bis 90 %		

4 Lagerung, Transport und Lieferung

Halten Sie die Maschine und ihre Verpackung immer in senkrechter Stellung. Stapeln Sie die Maschinen nicht und legen Sie keine Gewichte auf dieselbe oder auf ihre Verpackung.

Der Spediteur ist für alle Transportschäden verantwortlich. Achten Sie bei der Warenannahme darauf, dass die Lieferung in einwandfreiem Zustand erfolgt.
Wenn diese Kontrolle sachgemäß durchgeführt wurde und der Zustand der Maschine zufriedenstellend ist, können Sie mit der Aufstellung derselben an einem vorher ausgewählten Platz beginnen. Ziehen Sie beim Auspacken und Aufstellen der Maschine nicht an dem Einfüllstutzen des Fleischwolfs.

Die Maschine wird auf einer Palette im Schutzkarton geliefert. Wir verwenden recyclebares Verpackungsmaterial (Recyceln Sie es!). Die Verpackung enthält folgende Elemente:

- AlexanderSolia-Fleischwolf.
- Einfüllstopfer.
- Zwei Lochscheiben mit Löchern mit ca. 5 und 8 mm Durchmesser.
- Abziehschlüssel der Schnecke.
- Modelle Unger-3: 1 Doppelschnitt-Messer mit austauschbaren Klingen + 1 Vorschneider + 1 Einlegering.
- Modelle Unger-5: 2 Doppelschnitt-Messer mit austauschbaren Klingen + 1 Vorschneider + 1 Lochscheibe mit Löchern mit ca. 3 mm Durchmesser + 2 Einlegering
- Schlüssel zum Herausnehmen der auswechselbaren Doppelschnitt-Klingen
- Gebrauchsanleitung.
- CE-Konformitätserklärung bei Maschinen, die in EU- und CEN- Länder geliefert werden.

5 Aufstellung

Geschätzte Aufstellzeit: 45 min. Die Aufstellung muss durch einen autorisierten Installateur gemäß den nationalen Bestimmungen bezüglich Elektroinstallationen erfolgen.

Die Elektroinstallation des Aufstellungsorts muss über eine Schutzvorrichtung gegen Überstärken (Motorschutz) verfügen, die den technischen Spezifikationen (s. Punkt 4) der jeweiligen Maschine angepasst sein muss.

Stellen Sie die Maschine auf einer waagrechten Fläche auf, indem Sie um sie herum Abstand halten, damit die sichere, einwandfreie Bedienung, Reinigung und Wartung gewährleistet sind.
Der Arbeitsbereich muss gut gelüftet und ausreichend beleuchtet sein.

Bei den Tisch-Fleischwölfen muss sichergestellt sein, dass der Untergrund, auf dem die Maschine platziert wird, stabil und solide genug ist, um das Gewicht der Maschine tragen zu können.

Ist durch einen Stoß oder Schlag oder aufgrund unsachgemäßen Transports das Handschutz-Gitter verbogen, darf der Fleischwolf nicht in Gang gesetzt werden.
Überprüfen Sie, ob die elektrischen Eigenschaften der Maschine (Anschlussspannung und Frequenz) mit denen des Stromnetzes übereinstimmen (die Toleranz für die Spannung beträgt ±10%, für die Frequenz liegt die Toleranz bei ±2%). Ist dies der Fall, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts 8.„Gebrauchsanleitung“.

Stimmt die Gerätespannung nicht mit der Netzspannung überein und ist erstere dreiphasig mit Doppelspannungsmotor, stellen Sie die Gerätespannung gemäß den im folgenden Abschnitt beschriebenen Anweisungen korrekt ein.
Zum Anschließen der Maschine muss ein entsprechend genormter Stromstecker verwendet werden.
Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass ein leichter Zugriff auf den Stromstecker gewährleistet ist.

WICHTIG: Die Farben der Kabel sind normalerweise folgende: Phase(n): schwarz, braun oder grau. Erdung: Zweifarbig gelb/grün (bzw. ausnahmsweise in einigen Länder grün). Lassen Sie vor dem Anschließen durch einen qualifizierten Elektrofachmann prüfen, ob die vorstehenden Angaben mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen.

5.1 Spannungswechsel

Dies ist nur für Maschinen mit Doppelspannungsmotor 400/230 V vorgesehen und darf nur durch einen Fachmann ausgeführt werden.

Schließen Sie die Maschine nicht an das Stromnetz an. Ist die Maschine bereits angeschlossen, müssen Sie sie vom Stromnetz nehmen und dürfen sie während des gesamten Vorgangs nicht anschließen. Schließen Sie das Gerät erst an, wenn die Anschlussspannung mit der des Netzes übereinstimmt.

Schrauben Sie die 4 Schrauben ab, mit der die Einfüllschale befestigt ist. Entfernen Sie die Einfüllschale und den Isolierschutz aus Polyurethan, indem Sie ihn an den Rändern anheben.

MOTOR: Öffnen Sie den Anschlusskasten des Motors, indem Sie dessen vier Schrauben abschrauben. Lösen Sie die 6 kleinen Fixiermuttern der Anschlussklemmen und bringen Sie die Plättchen in die richtige Position (siehe Abb. 4, S. 28).

SCHALTER: Wechseln Sie den Sicherheitsschalter durch einen anderen aus, der der Spannung Ihres Stromnetzes entspricht.

Die Schale und der untere Deckel dürfen nur durch einen technischen Dienst und nur zur Regulierung bzw. Wartung der Maschine demontiert werden. Setzen Sie den Isolierschutz aus Polyurethan wieder ein. Schließen Sie dann die Maschine wieder an und testen Sie sie. Schließen Sie die Maschine nie an, ohne vorher die Einfüllschale eingesetzt zu haben.

6 Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch ist die vorliegende Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen. Bevor Sie die Maschine zum Zerkleinern von Fleisch einsetzen, führen Sie einen Probelauf im Leerzustand durch. Entfernen Sie hierfür die Schnecke und den Schneidsatz, da diese niemals „trocken“ laufen dürfen (befolgen Sie die im Abschnitt 9.2 beschriebenen Schritte).

Schließen Sie den Stromstecker an das Netz an.
Drehen Sie anschließend den Schalter in die Position „I“ (Start), um die Maschine in Gang zu setzen. Wenn die Maschine dreiphasig ist, stellen Sie sicher, dass sich die Achse von vorne gesehen nach links dreht (siehe Abb. 3, S. 28). Ist dies nicht der Fall, sind am Stecker zwei der Phasen untereinander auszutauschen.

Führen Sie anschließend eine gründliche Reinigung durch und befolgen Sie hierbei die in der vorliegenden Gebrauchsanweisung im Abschnitt 10 „Reinigung“ beschriebenen Anweisungen. Waschen Sie die Einfüllschale und den dazugehörigen Einfüllschacht, den Einfüllstutzen, die Schnecke, das Schneidsatzes und die Verschlussmutter der Lochscheiben.

Beim erneuten Zusammenbau der Maschine ist darauf zu achten, dass das Schneckengehäuse fest mit dem Unterbau verbunden ist (hierfür die seitlichen schwarzen Fixierknöpfe festziehen) und dass die Schnecke, die Messer und die Lochscheiben richtig eingebaut sind.

Füllen Sie das Fleisch mit Hilfe des AlexanderSolia-Einfüllstopfers in den Fleischwolf. Auf oder an der Maschine dürfen keine Behälter abgestellt werden.

Sie können nun die Maschine einschalten und mit der Zerkleinerung beginnen.
Falls die Schnecke blockiert, ist die Maschine sofort abzuschalten und vom Netz zu nehmen. Nehmen Sie den Schneidsatz und die Schnecke heraus und entfernen Sie den Fremdkörper, der das einwandfreie Funktionieren verhindert. Üben Sie keinen Druck auf das Schneidgehäuse aus und vermeiden Sie Beschädigungen.
Drehen Sie den Schalter in die Position „0“ (Stopp), um die Maschine zu stoppen. Die Schnecke hält in diesem Moment an.

Bei Beenden des Betriebs ist das Gerät vom Netz zu nehmen.

Diese Maschine ist nicht für ununterbrochenen Dauerbetrieb entworfen. Sie soll viel mehr mit angemessenen Pausen arbeiten, damit die Hitze, die sich je nach Konsistenz des Produkts bzw. Durchmesser und Anzahl der Löcher in den verwendeten Lochscheiben entwickelt, abgebaut wird.

6.1 Zerkleinerungssysteme

Die Fleischwölfe sind mit zwei verschiedenen Schnittsystemen lieferbar, die je nach der zu verarbeitenden Fleischmasse und dem gewünschten Endprodukt auszuwählen sind. Die Unterschiede der verschiedenen Systeme sind in Abb. 1 dargestellt.

•SYSTEM UNGER-3, Doppelschnitt, für gekühltes Fleisch: Vorschneider- Doppelschnitt-Messer mit auswechselbaren Klingen – Lochscheiben - Einlegering.

•SYSTEM UNGER-5, 5 Elemente, Vierfachschnitt fein bis sehr fein, für gekühltes Fleisch: Vorschneider - Doppelschnitt-Messer mit auswechselbaren Klingen - Lochscheibe - Doppel schnitt-Messer mit auswechselbaren Klingen - Lochscheiben - Einlegering.

6.2 Empfehlung zu Lochscheiben und Messern

Nähern Sie Ihre Hände den Messern nie ohne ausreichenden Schutz (verstärkte Metallfaserhandschuhe).

VORSICHT

Der Fleischwolf muss immer mit einer Lochscheibe ausgestattet sein, die bezüglich ihrer Löcher innerhalb des europäischen Gebiets CE-EN die Höchstmaße einhalten müssen, wie in den CE-Sicherheitsvorschriften festgelegt ist (≤8 mm).

Beim Ein- und Ausbauen der Scheiben und Messer muss das Schneckengehäuse fest mit dem Fleischwolf sitzen. Sie werden einzeln in der angegebenen Reihenfolge aus- und eingebaut (siehe Abb. 1) und ordnungsgemäß befestigt.

Um einen einwandfreien Sitz aller Teile zu gewährleisten, sind vor dem Einbau des Schneidsatzes Lochscheiben, Messer, Messerhalterachse, Schnecke und Schneckengehäuse gründlich von allen Fleischresten zu befreien.

Lassen Sie den Fleischwolf niemals „trocken“ laufen, da sowohl Scheiben als auch Messer innerhalb von weniger als drei Minuten zu glühen beginnen und Temperaturen von 1.800ºC/ 1.000ºF erreichen.

Vor Arbeitsbeginn sind die Schnittflächen der Lochscheiben und Messer mit tierischem Fett oder mit Öl einzufetten. Üben Sie niemals zu großen Druck auf die Verschlussmutter aus, da hierdurch eine übermäßige Reibung und Erhitzung erzeugt wird.

Für ein optimales Ergebnisses ist es unerlässlich, die Schnittflächen der Scheiben und Messer stets in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind gegebenenfalls zu schleifen und dann zu ersetzen, wenn die Verschlussmutter nicht genug Druck auf sie erzeugt. Verwenden Sie die Schneidsätze immer paarweise und zusammen.
Die Schnecke ist auszutauschen, wenn sie zu viel Spiel hat und sich Verschleißerscheinungen zeigen. Andernfalls wird der Verschleiß beschleunigt, indem es zu einer unregelmäßigen Rotation kommt und das Fleisch in zerquetschtem Zustand aus der Maschine austritt. Auch der die Scheibe fixierende Keil ist auszutauschen, da er ähnliche Störungen verursacht.

Im Falle eines übermäßigen Verschleißes der Lochscheiben aus rostfreiem Edelstahl empfehlen wir die Verwendung von Scheiben aus Kohlenstoffstahl F155C.
Die Messer sind in ihrer Verpackung zu lagern und zu transportieren, um die Schnittflächen zu erhalten und sie vor starken Stößen und Beschädigungen zu schützen.

6.3 Demontage des Schneidsatzes und der Schnecke

Halten Sie das Gerät an, indem Sie den Schalter in die Position „0“ (Stopp) drehen. Vor jedem Ein- oder Ausbau des Schneidsatzes und der Schnecke, ist das Gerät vom Stromnetz zu nehmen. Hierbei muss das Schneckengehäuse stets fest mit dem Motorgehäuse verbunden sein. Dabei sind die Sicherheitshinweise der vorliegenden Gebrauchsanweisung zu beachten.

Entfernen Sie den Einfüllstopfer aus dem Schacht der Fleischwolf-Einfüllschale. Lockern Sie die Verschlussmutter mit einer Linksdrehung und entfernen Sie sie per Hand. Verwenden Sie keinen Hammer oder andere Gegenstände zum Schlagen. Lassen Sie sie nicht fallen, da sie sich beim Aufschlag verziehen oder andere Schäden davontragen könnten.

Benutzen Sie den mit dem Gerät gelieferten Abziehschlüssel, um die Schnecke etwa 2-3 cm herauszuziehen und anschließend Scheiben, Messer und Schnecke getrennt ausbauen zu können (Abb. 2, S.28).

Die ausgebauten Teile sind gegen Stöße und Schläge zu schützen, da sie sich sonst nicht mehr ordnungsgemäß einbauen lassen. Zum Ausbau des Schneckengehäuses sind ebenfalls die beiden Fixierknöpfe zu lockern und zu entfernen. Halten Sie das Schneckengehäuse mit beiden Händen gut fest und lösen Sie es aus seiner Verankerung. Zum Einbau des Schneckengehäuses, wiederholen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass die beiden Fixierknöpfe fest angezogen sind. Befolgen Sie beim Einbau der verschiedenen Schnittsysteme Abbildung 1. Stellen Sie sicher, dass die Aufnahme der Arbeitsschnecke mit der Achse im Maschinengehäuse übereinstimmt.

Sobald der Schneidsatz wieder eingebaut ist, empfehlen wir, die Maschine für einige Sekunden einzuschalten, wieder abzuschalten und dann die Verschlussmutter erneut festzuziehen.

7 Reinigung

7.1 Vorgehensweise

WARNUNG

Vor der Montage bzw. Demontage der Fleischwolfschnecke, ist die Maschine komplett auszuschalten und der CEE-Stecker zu ziehen.

Schalten Sie den Fleischwolf komplett aus und trennen sie den Netzstecker vom Netz. Nehmen Sie den Stopfer vom Gerät ab. Schrauben Sie den Verschlussring vom Wolfgehäuse ab. Ziehen Sie die Schnecke mit dem Schneidsatz, unter Zuhilfenahme des Entnahmehakens heraus. Nun demontieren Sie das Wolfgehäuse durch lösen des Verriegelungshebels.
Das Wolfgehäuse, Schnecke und Schneidsatz können in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

7.2 Empfohlene Reinigungsmittel

Produkt	Marke	Bezeichnung	Anmerkungen
Entfetter pH neutral 7	Henkel	TOPAX 10	Da es pH- neutral ist, ist kein Schutz für den Gebrauch nötig. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Entfetter für die Reinigung per Hand	Henkel	RIK	Nur mit Schutzkleidung arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Alkalischer Entfetter mit Desinfektionsmittel	Henkel	TOPAX 68	Mit Antirostbestandteilen. Nur mit Schutzkleidung arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Desinfektionsmittel auf Ammonium-Quartärbasis	Henkel	TOPAX 91	Nur mit Schutzkleidung arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.

7.3 Allgemeine Reinigungshinweise

Zu befolgende Schritte	Produkte	Methode	Utensilien	Anmerkungen
Oberflächliche Reinigung		Per Hand	Kunststoff Spachtel	Beseitigen Sie die großen Rückstände, nachdem Sie, falls erforderlich, die kleinen Teile abmontiert haben.
Gründliche Reinigung	Mildes Putzmittel	Per Hand	Bürste, Eimer	Anwendungszeit des Produktes ± 15 Min.
Ausspülung	Warmwasser	Per Hand	Schwamm, Eimer	Warmwasser 40/50°C.

Kontrolle		Visuell		Wichtig: Überprüfen Sie alle kritischen Punkte und die problematischen Zonen.
Desinfektion	Desinfektionsmittel	Per Hand	Schwamm, Tuch	Am Ende aller Reinigungsarbeiten.
Nachspülen	Trinkwasser	Per Hand	Schwamm, Eimer	
Trocknen		Per Hand	Tuch	
Wartung	Pflegeöl	Per Hand	Tuch	Außenflächen der Maschine.

7.4 Spezielle Reinigungshinweise

Regelmäßigkeit	Reinigungsbereich	Methode	Produkt	Utensilien	Bemerkungen
Täglich	Einfüllschale, Kopfstück und Schnittsystem, Verschlussmutter, Fixierknöpfe und Einfüllstopfer	Per Hand	Schonendes Reinigungsmittel; warmes Wasser	Schwamm, Tuch	Gründliche Reinigung des Gehäusekeils und dessen Befestigungsschraube, gegebenenfalls mit einer Bürste
Alle 14 Tage	Maschinengehäuse/ Außenflächen	Per Hand	Schonendes Reinigungsmittel; warmes Wasser	Schwamm, Tuch	Gründliche Reinigung des gesamten Maschinengehäuses.

8 Wartung

Der AlexanderSolia-Fleischwolf muss, mit Ausnahme der regelmäßigen Reinigung, nicht gewartet werden. Wir empfehlen eine regelmäßige Überprüfung des Zustands der Verschleißteile, insbesondere der Lochscheiben und Messer.

Normalerweise ist ein Austausch des in dem Reduzierstück befindlichen Schmiermittels nicht erforderlich. Ist ein Austausch nötig, sind Schmiermittel nach Norm SAE90EP zu verwenden. Wir empfehlen den Einsatz von Natosbin-Fett B1600EP von KlüberLubrication. Die Fettmenge in dem Reduzierstück beträgt 1kg. Stellen Sie fest, dass unten aus der Maschine kontinuierlich Schmiermittel aus dem Reduzierstück austritt, benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst des Händlers, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Bemerken Sie Beschädigungen am Stromkabel, wechseln Sie dieses umgehende durch ein anderes mit denselben Eigenschaften aus, das Sie bei Ihrem Fachhändler erworben haben.
Sämtliche elektrischen und mechanischen Reparaturen sind von einem Fachmann auszuführen.

8.1 Wartung der Messer

Die Messer sind stets mit äußerster Vorsicht und unter Verwendung verstärkter Metallfaserhandschuhen zu handhaben.

Wenn Sie einen Qualitätsverlust bei der Zerkleinerung feststellen, müssen die Messer von einem Fachmann geschliffen werden da ein übermäßiger Verschleiß oder ein schlechter Schliff zu unerwünschten Konsistenten der verarbeiteten Produkte führt. Die Messer müssen ausgetauscht werden, sobald die Verschlussmutter nicht mehr genügend Druck auf die Scheiben ausübt. Verwenden Sie die Schnittelemente immer paarweise und zusammen.

Es empfiehlt sich, die Oberfläche der Stahlmesser mit einem Rostschutzmittel zu reinigen.

Bei den Systemen Unger-3 und Unger-5 sind die Messer mit abnehmbaren und austauschbaren Klingen ausgestattet. Wenn Sie einen Qualitätsverlust bei der Zerkleinerung feststellen, tauschen Sie diese Klingen aus. Verwenden Sie zu diesem Zweck den zusammen mit dem Gerät gelieferten Schlüssel.

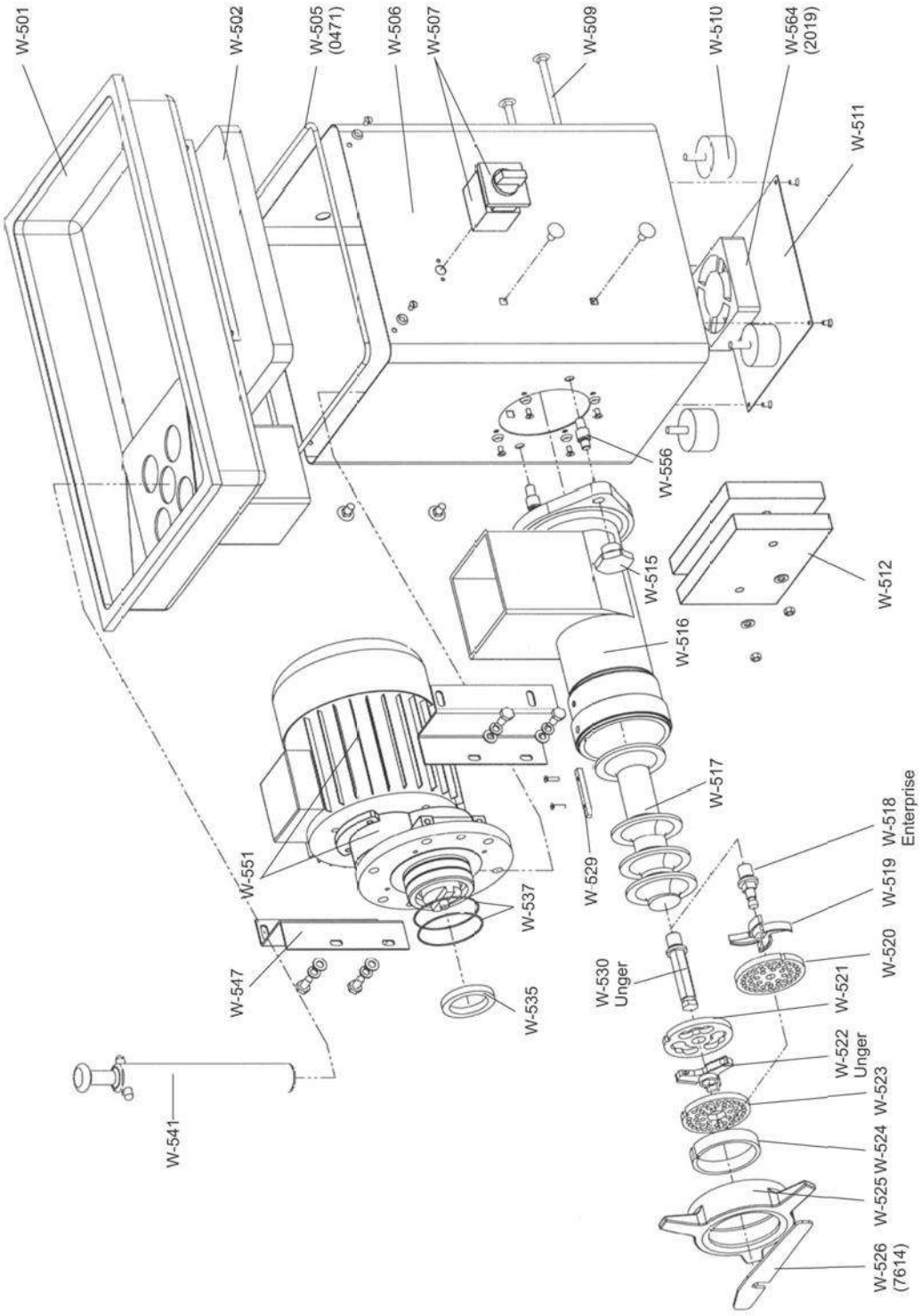
9 Fehlerdiagnose und –Behebung

Die AlexanderSolia-Fleischwölfe werden unter Verwendung bester Materialien hergestellt und unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Dennoch kann es in Einzelfällen zu folgenden Störungen kommen:

Störung	**Mögliche Ursachen**	**Lösung**
Die Maschine funktioniert nicht	Die Maschine ist nicht angeschlossen	Schließen Sie sie an
	Keine Spannung auf einer oder mehreren Phasen	Überprüfen Sie Sicherungen, Stecker und Schalter
	Die Maschine ist an eine, nicht mit der im Netz übereinstimmenden Spannung angeschlossen	Überprüfen Sie, ob die Spannung und die Anzahl der Phasen zwischen Maschine und Netz übereinstimmen
	Das Thermorelais (Clixon) ist herausgesprungen	Lassen Sie die Maschine einige Minuten abkühlen und versuchen Sie anschließend, sie erneut einzuschalten
	Die Schalter ist defekt	Benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst, damit die Drucktaste ausgetauscht wird
Die Schnecke dreht sich entgegen der vorgesehenen Richtung	Phasen sind umgekehrt (3-phasige Geräte)	Tauschen Sie 2 der 3 Phasen in der Hauptstromzufuhr untereinander aus
Qualitätsverlust bei der Zerkleinerung	Das Schneidwerk ist stumpf	Schleifen Sie die Lochscheiben und Messer (oder Klingen) bzw. tauschen Sie sie aus
	Die Schnecke und/oder das Kopfstück haben zu viel Spiel	Tauschen Sie Schnecke und/oder Kopfstück aus
Übermäßiger Verschleiß des Schneidsatzes	Die Achse des Messer-/Platten-/ Scheibenträgers verschlissen	Wechseln Sie die Messerzapfen aus
	Der Scheibenfixierkeil ist verschlissen	Gehäusekeil auswechseln
Die Schnecke dreht sich langsam und kraftlos	Die Netzspannung ist geringer als die Maschinenspannung	Überprüfen Sie , ob die Spannung korrekt ist
Der Fleischwolf gibt seltsame Geräusche ab	Die Schnecke ist durch einen Fremdkörper blockiert	Bauen Sie die Schnecke, wie in der vorliegenden Gebrauchsanweisung beschrieben, aus und beseitigen Sie die Blockierung durch Entfernen des Fremdkörpers
	Zahnräder, Motorreduzierstück oder die Lager des Reduzierstücks sind möglicherweise beschädigt	Benachrichtigen Sie den zuständigen Händler, damit er den Zustand der Zahnräder, des Reduzierstücks, des Motors und die Lager des Reduzierstücks überprüft
Am Boden der Maschine befinden sich Ölflecken	Aus dem Reduzierstück ist Öl ausgelaufen	Benachrichtigen Sie den zuständigen Händler

10 Abbildungen

10.1 Explosionszeichnung



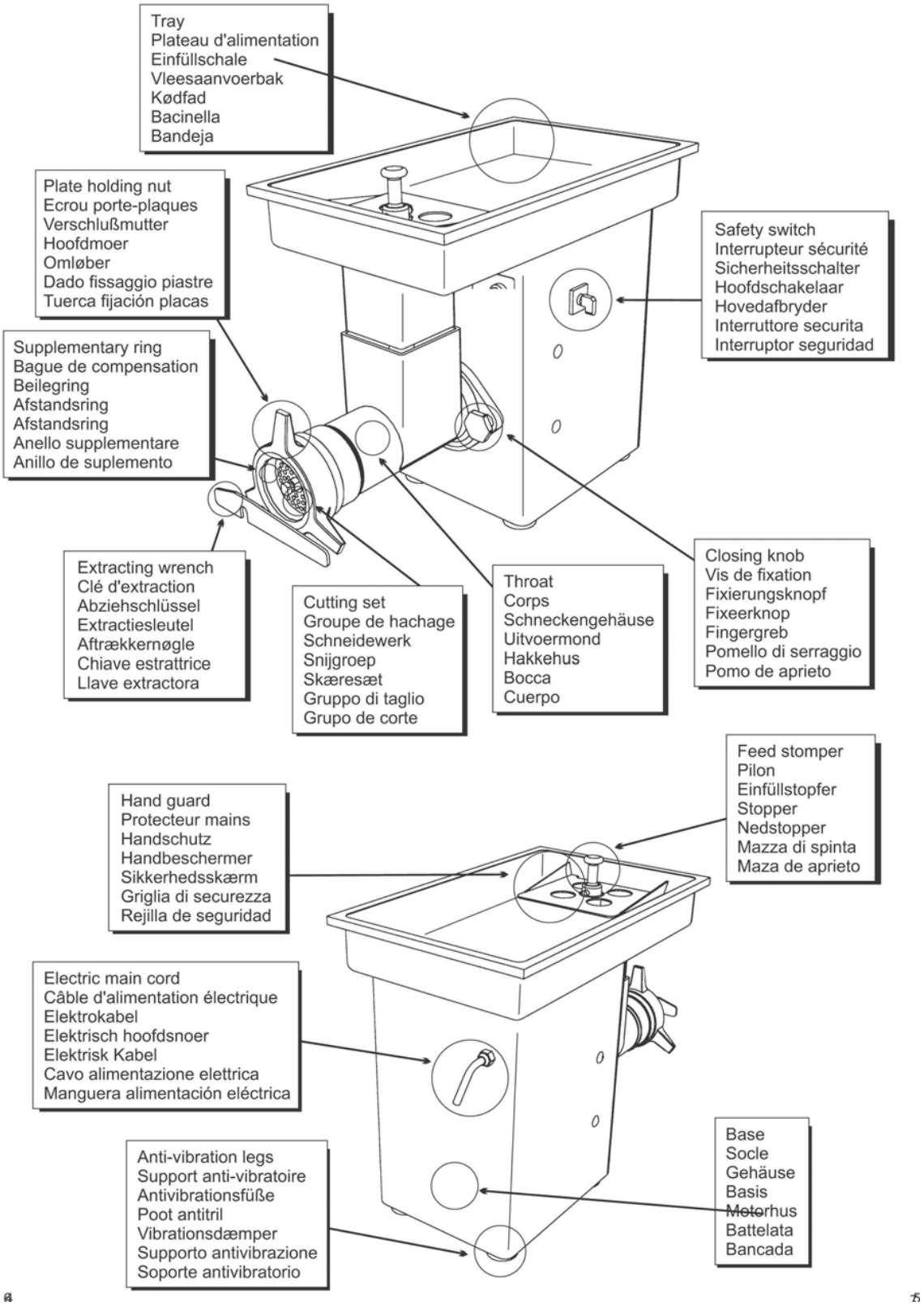
10.2 Ersatzteilliste

Die sich in der Zeichnung befindlichen 3-stelligen Nummern gelten nicht für Bestellungen. Bestellen Sie Ersatzteile ausschließlich mittels des 4-stelligen Codes, der sich in der nachstehenden Tabelle befindet. Wenden Sie sich diesbezüglich immer an den Fachhändler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

	AW F 82	AW F 98	TEILELISTE
W-501	2936	2285	Einfüllschale K
W-501	-	2286	Einfüllschale L-52l.
W-502	-	Vary	IsolierendePlatte Einfüllschale
W-505	0471	0471	Dichtung(wasserdicht) Einfüllschale
W-506	2935	Vary	Maschinengehäuse
W-507	3389	3389	Schalter 3-phasigmit Abschaltung.380/400V 50Hz
W-507	3508	3508	Schalter 3-phasigmit Abschaltung.380V60Hz
W-507	3390	3390	Schalter 3-phasig/1-phasig mit Abschaltung. 220/230V 50Hz
W-507	3507	3507	Schalter 3-phasig/1-phasig mit Abschaltung. 208/220V 60Hz
W-509	2975	2846	Blockbefestigungsschraube
W-510	2240	2033	Antivibrationsfuß(grün), Gummi-K
W-510	-	2528	Antivibrationsfuß (grün), Gummi-L
W-512	7561	7561	Block-K
W-512	-	7562	Block-L
W-515	2977	7555	Befestigungs-Rändelmutter/ Schneckengehäuse
W-516	7430	7338	Schneckengehäuse Enterprise
W-516	7431	7211	Schneckengehäuse Unger3+2
W-516	7432	7213	Schneckengehäuse Unger5+3+2
W-517	7433	7291	Wolfschnecke
W-518	7427	7285	Messerzapfen(Enterprise)
W-519	2968	2773	Einschneidig Messer (EnterpriseoderUnger2)
W-520	Vary	Vary	Wolfscheibe (Enterprise)

	AW F 82	AW F 98	TEILELISTE
W-530	7428	7236	MesserzapfenUnger3
W-530	7429	7238	MesserzapfenUnger5
W-535	3136	2671	Dichtung/ Schneckenantriebswelle
W-537	2979	2469	O-Ring Schneckengehäuse
W-541	7464	7465	Einfüllstopfer
W-547	2984	3135	Stützstab Getriebegehäuse-K
W-547	-	2850	Stützstab Getriebegehäuse-L
W-551	-	3137	Getriebegehäuse+Elektromotor3PS/2,2kW3*390/225V 50Hz
W-551	Vary	Vary	Getriebegehäuse+Elektromotor3*208/220V60Hz
W-551	2939	-	Getriebegehäuse+Elektromotor1,5PS/1,1kW3*390/225V 50Hz
W-551	-	3139	Getriebegehäuse+Elektromotor1*220/230V50Hz 2,5PS/1,8kW
W-551	-	3140	Getriebegehäuse u. Elektromotor 1*220V 60Hz 2,5PS/1,8kW
W-551	2940	-	Getriebegehäuse u. Elektromotor 1*220/230V 50Hz 1,5PS/1,1kW
W-556	7468	7369	Edelstahl- Gewindebolzen für Rändelmutter
W-564	2019	2019	Ventilator für Untergehäuse 120*120*35. Einphasiger

10.3 Detailbezeichnungen



10.4 Demontage Schneidsatz

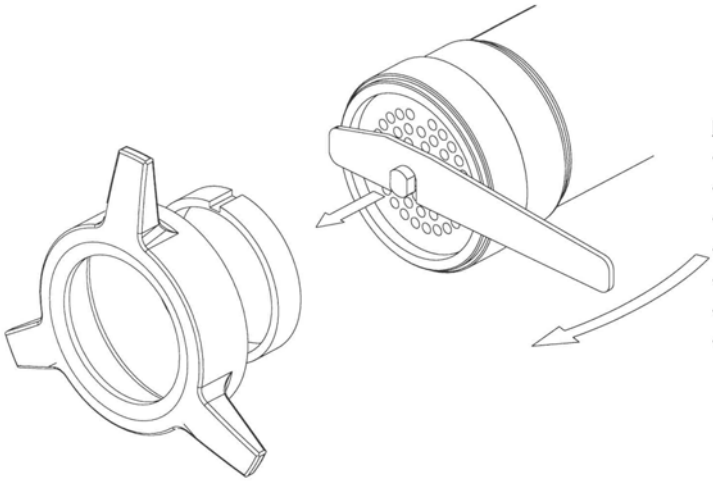


FIG. 2

- Cutting group extraction.
- Extraction du groupe de hachage.
- Herausziehen des Schneidwerkes.
- Extractie van de snijgroep.
- Aftrækning af skæresæt.
- Estrazione del gruppo di taglio.
- Extracción del grupo de corte.

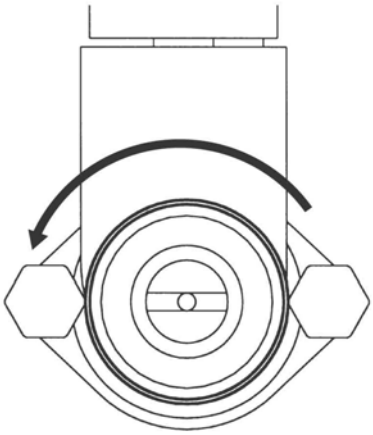


FIG. 3

- Correct worm turning direction.
- Sens de rotation correct de la vis sans fin.
- Korrekte Drehrichtung der Achse.
- Correcte draairichting van de as.
- Korrekt omdrejningsretning af aksel.
- Senso di giro corretto dell' albero.
- Sentido de giro correcto del sinfin.

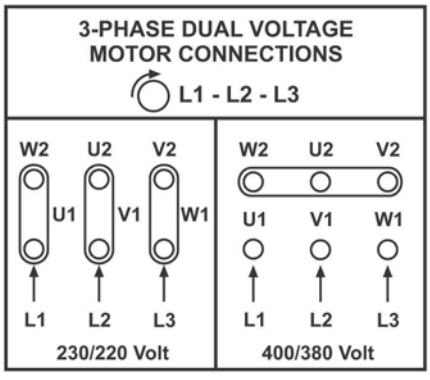
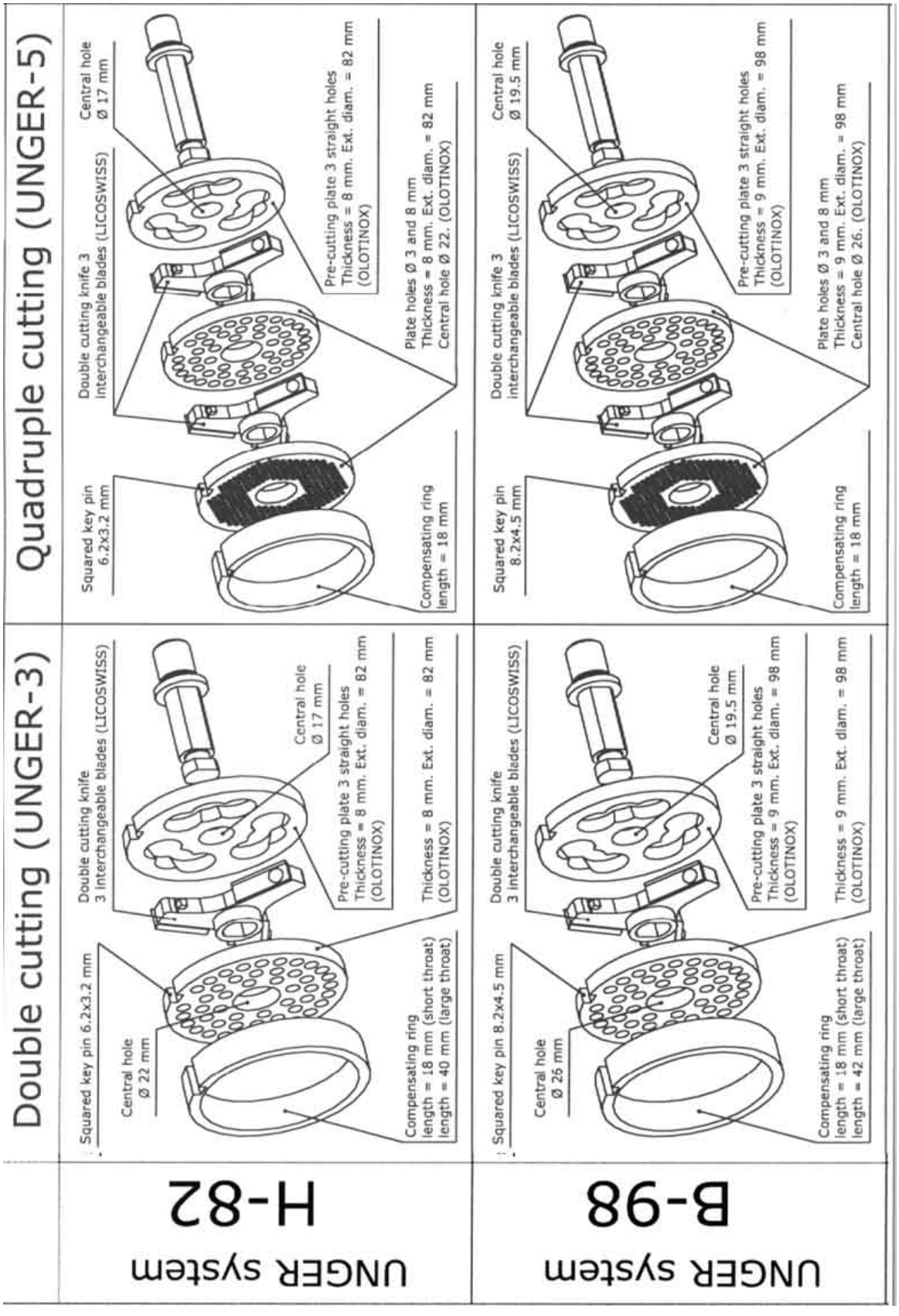


FIG. 4

- Connection tree-phase dual voltage motors.
- Connexion moteurs triphasés bi-tension.
- Anschluß 3-phasige Doppelspannungsmotoren.
- Connectie tweespannige 3-fase motoren.
- Tilslutning af dobbeltpændings 3-fasemotor.
- Allacciamento motore trifase.
- Conexión motores trifásicos bitensión.

- **Switch replacement needed if 3-phase voltage is changed!**
- **Changement d'intérrupteur nécessaire si le voltage triphasé est changé !**
- **Verandering van schakelaar nodig bij verandering van 3-fasige voltage!**
- **Aenderung vom Schalter notwendig bei Aenderung 3-phasiger Volt!**
- **Cambio de interruptor necesario si se cambia el voltaje trifásico!**

10.5 Schneidsätze

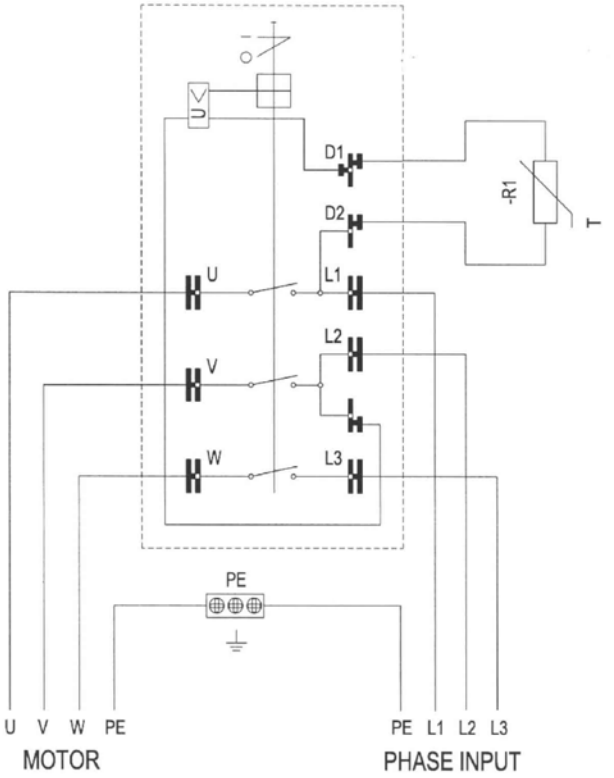


10.6 Schaltplan

3-PHASE / TRI

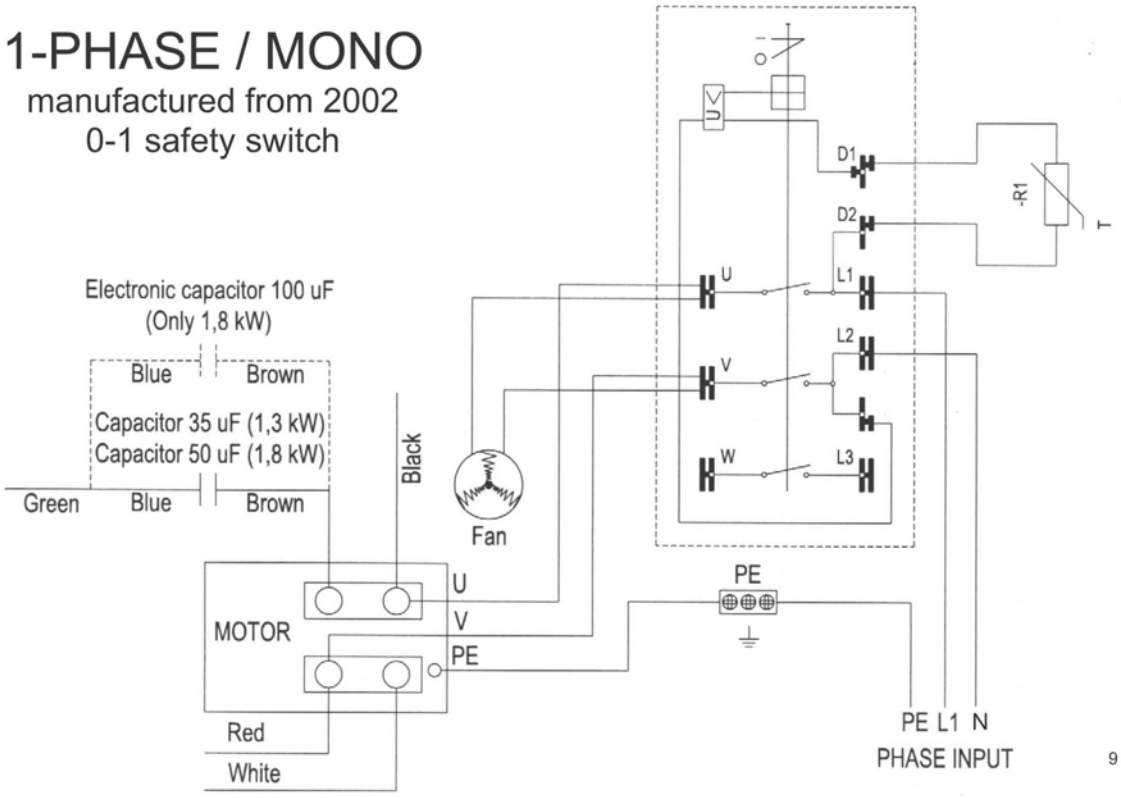
manufactured from 2002
0-1 safety switch

- **Switch replacement needed if 3-phase voltage is changed!**
- **Changement d'intérrupteur nécessaire si le voltage triphasé est changé !**
- **Verandering van schakelaar nodig bij verandering van 3-fasige voltage!**
- **Aenderung vom Schalter notwendig bei Aenderung 3-phasiger Volt!**
- **Cambio de interruptor necesario si se cambia el voltaje trifásico!**



1-PHASE / MONO

manufactured from 2002
0-1 safety switch

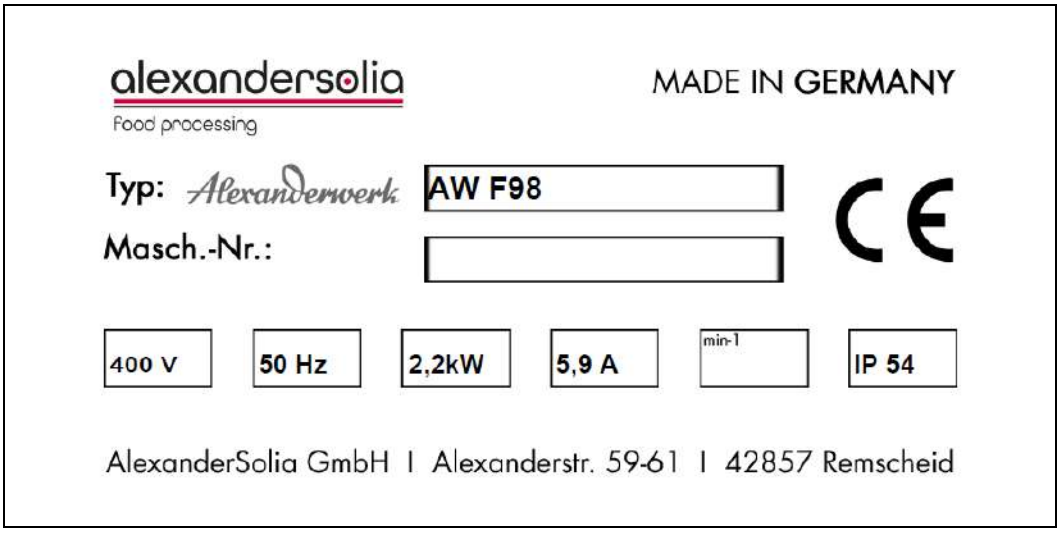


11 Garantie

11.1 Garantieanspruch

Die Firma AlexanderSolia GmbH übernimmt für das Gerät 24 Monate Garantie. Die Garantie erstreckt sich auf Material- bzw. Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten. Ausgeschlossen sind solche Teile, die durch unsachgemäße Behandlung oder falsche Bedienung ausgefallen sind. In der Garantieleistung sind Folgeschäden ausgeschlossen.
Die Garantie beginnt mit dem Tag der Auslieferung (Datum des Lieferscheins).

11.2 Was Sie bei einem Garantiefall unbedingt beachten sollten



Typenschild

- Bitte teilen Sie uns Ihre Maschinennummer mit (Maschinennummer befindet sich auf dem Typenschild)
- Bitte reinigen Sie Ihr Gerät, bevor der Garantiefall behoben wird.
- Geben Sie uns ein Stichwort, welche Beanstandungen Sie haben.

12 Außerbetriebsetzung und Entsorgung

12.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG

Die in diesem Kapitel aufgeführten Arbeiten dürfen nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Wartungsarbeiten:	Elektro- und Mechaniker-Fachpersonal
Reinigungsarbeiten:	eingewiesenes Personal

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Energie!

Es dürfen nur Personen mit elektrischer und elektronischer Fachausbildung an den elektrischen Komponenten der Maschine arbeiten.

Bei Störungen an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist diese sofort abzuschalten und die Störung zu beseitigen.

Beim Sicherungswechsel nur Originalsicherungen mit vorgeschriebener Stromstärke verwenden!

Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine besteht Gefahr durch elektrische Spannung. Ein lebensgefährlicher Stromschlag kann die Folge sein!

12.2 Außerbetriebsetzung

- Verstauen Sie Kabel und Leitungen so, dass es zu keiner Stolperfalle wird.
- Vermeiden Sie Beschädigungen am Kabel.
- Reinigen Sie die Maschine wie unter Kapitel 4.2 beschrieben.
- Decken Sie die Maschine mit einer Plane gegen Staub und grobe Verschmutzung ab.

12.3 Entsorgung

12.3.1 Allgemeines

Achten Sie auf Umweltverträglichkeit, Gesundheitsrisiken, Entsorgungsvorschriften und ihre örtlichen Möglichkeiten der vorschriftsmäßigen Entsorgung. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Landkreis beim Amt für Abfallwirtschaft.

12.3.2 Materialgruppen

Metalle, Nichtmetalle, Verbundwerkstoffe und Hilfsstoffe nach Sorten trennen und umweltgerecht entsorgen.