FEUMA Gastromaschinen GmbH

Originale Bedienungsanleitung

Tisch-Fleischwolf TW-R 70

FEUMA Gastromaschinen GmbH / Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz
Phone +49 34493 21555 Fax + 49 34493 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 Material *03*
3.3 Leistung und Funktionsbeschreibung *03*
3.4 Zubehör *03*

4. Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch **04**

5. Betrieb **05**

6. Reinigung **05**

7. Wartung **06**

8. Anhang **07**

8.1 Schaltplan *07*
8.2 CE-Konformitätserklärung *08*
8.3 GS-Zertifikat *09*

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 Tisch-Fleischwolf TW-R 70 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 Fleischwolf ist geeignet zum Verarbeiten von Fleisch, Fisch und Gemüse.
Er ist nicht geeignet zum Verarbeiten von Gefriergut, Knochen und trockenem Brot.

3.1 Allgemeine Beschreibung

Das Tischgerät Fleischwolf TW–R 70 besteht aus dem Grundgerät und dem Ansteckgerät Fleischwolf. Das Grundgerät ist der Antrieb für den in der Lebensmittelverarbeitung benötigten Fleischwolf. Hochwertige Bauteile garantieren einen geräuscharmen Lauf und eine lange Lebensdauer. Die Spann- und Verriegelungselemente zum Arretieren des Fleischwolfgehäuses gewährleisteten eine sichere Halterung und ermöglichen ein leichtes Umrüsten des Gerätes. Bei Überlastung wird ein Motorschutzschalter ausgelöst, welcher die Beschädigung des Antriebsmotors verhindert.

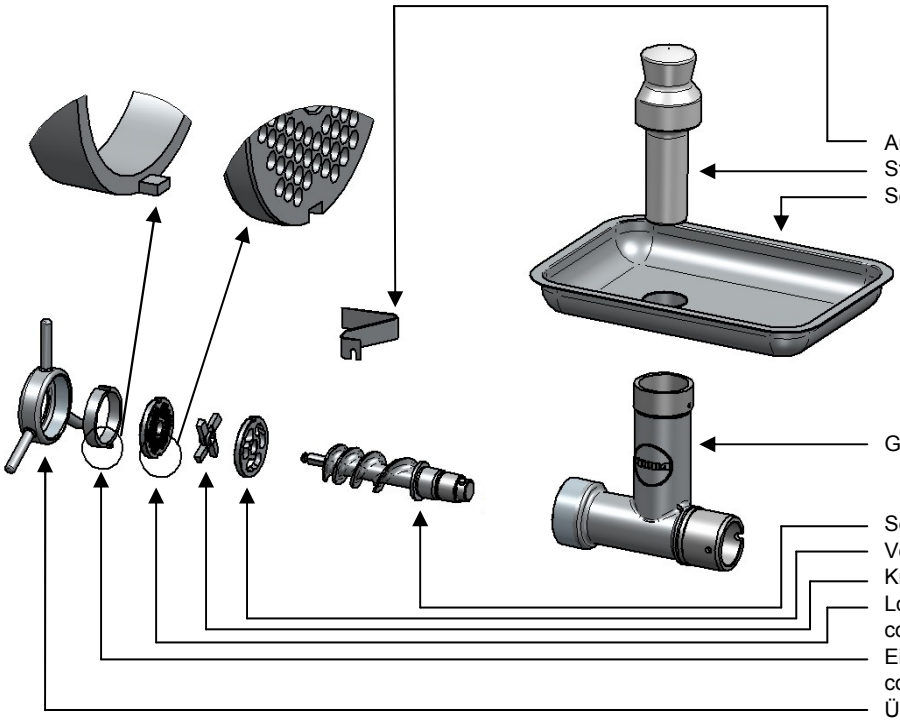
3.2 Material

Das Grundgerät besteht aus Edelstahl und Spezialaluminium.
Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Überwurfmutter, Schale und Ausziehhaken sind aus Edelstahl gefertigt. Alle Materialien entsprechen den Bestimmungen der Hygiene und sind lebensmittelbeständig.

3.3 Leistung und Funktionsbeschreibung

Die Durchsatzleistung des Fleischwolfes beträgt durchschnittlich 150 kg/h bei Einsatz der Lochscheibe 4,5mm.
Das zu verarbeitende Gut gelangt über den Einfüllschacht zur Schnecke, wird von der Schnecke zum Schneidsatz transportiert und durch den Schneidsatz gedrückt. Im Schneidsatz wird das Gut zerkleinert.

3.4 Zubehör

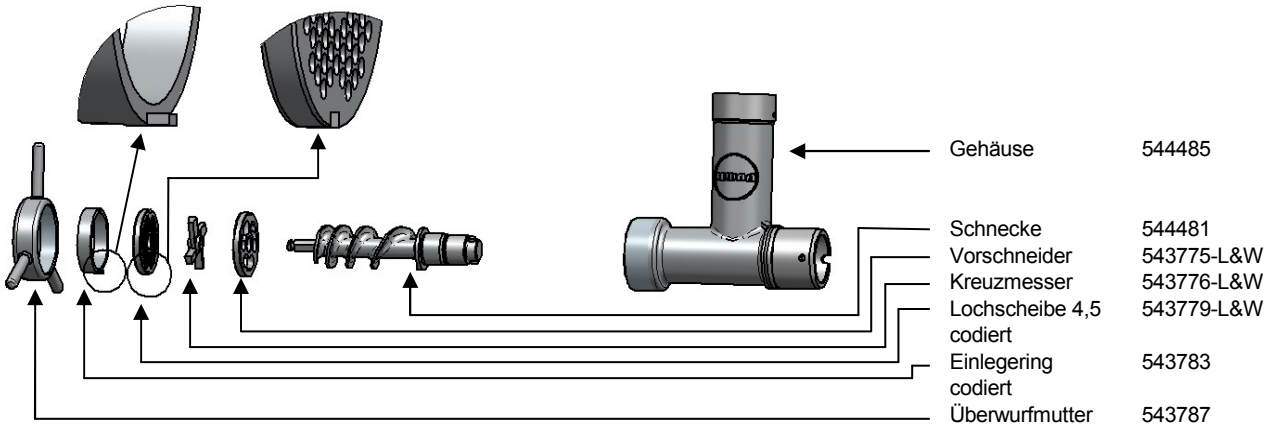


Auf Wunsch können neben der im Lieferumfang enthaltenen Lochscheibe 4,5 auch die Größen 2 / 3 / 6 / 8 mm geliefert werden.

4. Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch

Zusammensetzen

- Gehäuse an das Grundgerät anstecken, gegebenenfalls Drehgriff so weit zurückdrehen, bis sich das Gehäuse bis zum Anschlag aufstecken lässt (Führungsstift muss in Nut eingreifen).
- Drehgriff festdrehen.
- Fleischwolf wie folgt zusammensetzen:



- Schnecke in das Gehäuse einschieben und durch drehen in die hinterste Position bringen.
- Den gewünschten Schneidsatz auf den Messerzapfen der Schnecke schieben, (Drehrichtung beachten!) Dabei ist darauf zu achten, dass der Vorschneider als Erstes eingesetzt wird.
- Einlegering einsetzen.
- Überwurfmutter aufsetzen und handfest anziehen.
- Netzstecker in Steckdose stecken.

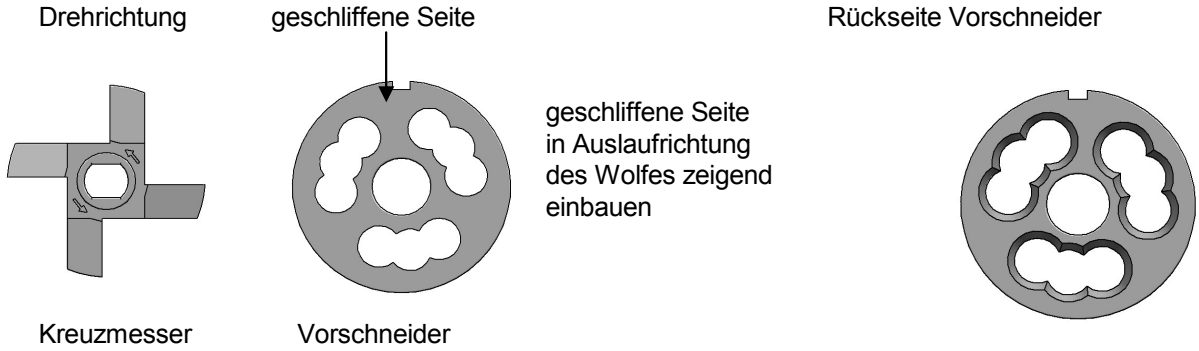
Achtung! Überwurfmutter festziehen, danach ¼ Umdrehung lösen.

- Schale aufstecken

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

Gefahr!
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 8 mm Durchmesser.

Einbaulage für Kreuzmesser und Vorschneider



5. Betrieb

Schalterfunktionen

- Stellung „0“ = Aus — Gerät ist abgeschaltet
- Stellung „T“ = Tippbetrieb — das Gerät läuft in umgekehrter Drehrichtung, nach dem Loslassen des Schalterknebels springt der Schalter selbsttätig in Stellung 0 zurück.
- Stellung „1“ = Ein — Gerät läuft in Arbeitsrichtung.

Benutzung

- Das Gerät durch Betätigen des Schalters in Stellung „1“ in Betrieb nehmen.
- Zum Auffangen des Verarbeitungsgutes Schale unter die Austrittsöffnung des Fleischwolfes stellen.
- Das zu bearbeitende Gut in die Einfüllöffnung geben.

Achtung! Füllen Sie keine Fremdkörper, Knochen oder Splitter ein. Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.

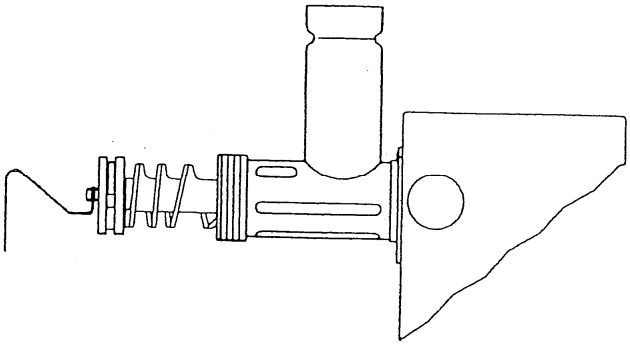
6. Reinigung

Aus hygienischen Gründen ist es notwendig, den Fleischwolf nach jeder Benutzung zu zerlegen, gründlich zu säubern und zu desinfizieren.

Demontage

- Gerät abschalten (Schalter in Stellung „0“)
- Netzstecker ziehen
- Schale abnehmen
- Überwurfmutter abschrauben
- Einlegering wegnehmen, und mit Ausziehhaken Schnecke einschließlich Schneidsatz herausziehen,

Gefahr! Benutzen Sie zum Herausziehen des Schneidsatzes und der Schnecke nur den mitgelieferten Ausziehhaken! Schalten Sie den Motor keinesfalls ein!



- Drehgriff lösen
- Gehäuse abziehen

Achtung! Das Grundgerät ist nicht strahlwassergeschützt, nur mit feuchtem Lappen reinigen. Keinen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger verwenden.

Alle Teile des Fleischwolfes sind von Hand oder in der Spülmaschine zu reinigen. Schneidsatz, insbesondere nach der Reinigung in Spülmaschinen, mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z.B. Carum 330 ESSO) leicht einfetten. Stopfer nicht auf heißen Flächen trocknen.

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.

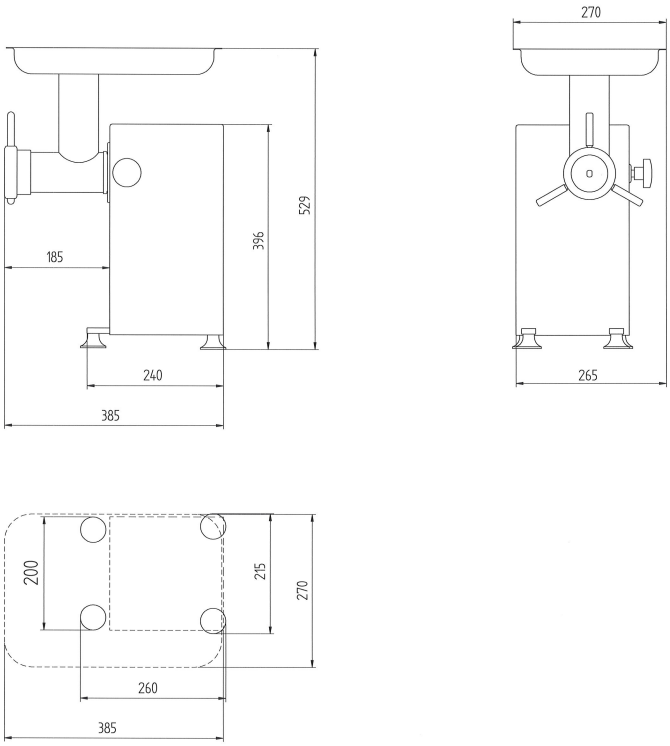
Technische Daten

Stromart	3 ~ 400 V 50Hz
Schutzart	IP 54
Nennleistung	650 W
Wellendrehzahl	100 U/min
Absicherung	16 A
Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker nach CEE 7/VII	2,5 m
Gewicht	25 kg
Motorschutzschalter	ja
CE-geprüft	ja
GS-Zeichen	ja

Der Schalldruckpegel liegt unter 70dB (A). Die Messung wurde nach DIN 45735 Teil1 durchgeführt.

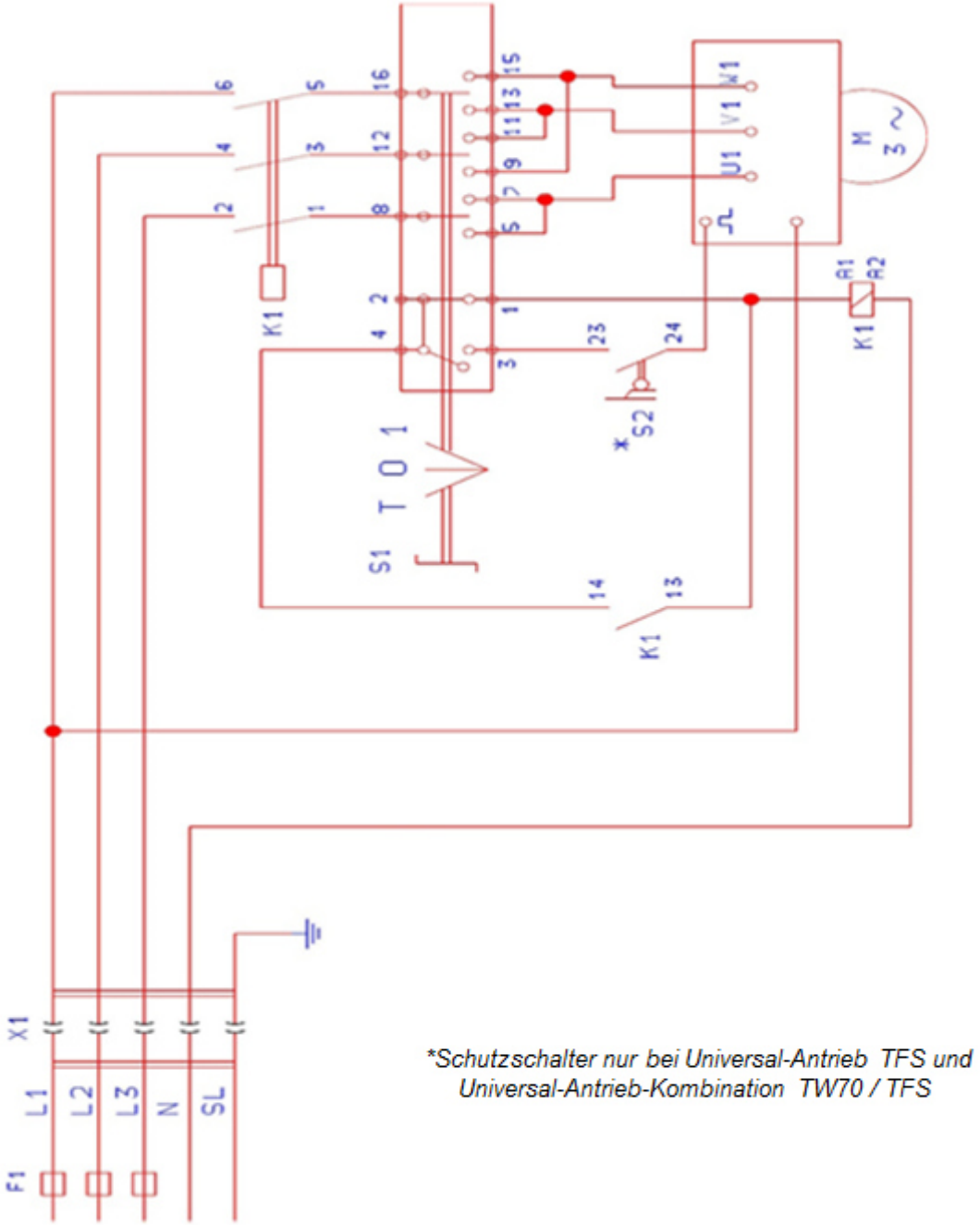
Abmessungen

Länge :	385 mm
Breite :	270 mm
Höhe :	529 mm



8. Anhang

8.1 Schaltplan ab 02/2011



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
*	Tisch- Fleischwolf	TW-R70
*	Tisch- Fleischwolf- Steaker- Kombination	TW70-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)

ZB04_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.