

Bedienungsanleitung

1.1 VORWORT

Diese Broschüre, die der Maschine beiliegt, enthält vollständige Anweisungen für den korrekten Betrieb. Alle damit zusammenhängenden Hinweise auf allgemeine Gefahren, die sich aus der Verwendung des Geräts ergeben, müssen unbedingt beachtet werden, um das Auftreten von Gesundheitsrisiken des Bedieners oder der anwesenden Personen sowie das Auftreten möglicher Schäden am Gerät selbst zu vermeiden.

Dieses Produkt wurde vom Hersteller gemäß den europäischen Normen zertifiziert und trägt die CE-Kennzeichnung, womit alle wesentlichen Anforderungen an die Sicherheit der Benutzer des Geräts erfüllt werden.

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Typ:	22 MEC	22 MEC
Motor:	einphasig	dreiphasig
Motorleistung:	1 kw	1.1 kw
Spannung Stromversorgung:	230 V	230-400 V
Frequenz:	50 Hz	50 Hz
Drehzahl Motor:	1400 U/min	1400 U/
Aufnahme von max.	7 A	2.6 A
durchschnittliche Stundenleistung:	220 Kg	250 Kg

1.3 HERSTELLER

Der Fleischwolf wird hergestellt von der Firma:
OFFICINE C.G.T.
du Fuzzi Maurilio e & C. S.n.c.
Firmensitz: via larga ,53 - Misano
Adriatico (ITALY)
Tel. 0039-0541-610143
Fax 0039-0541-613430

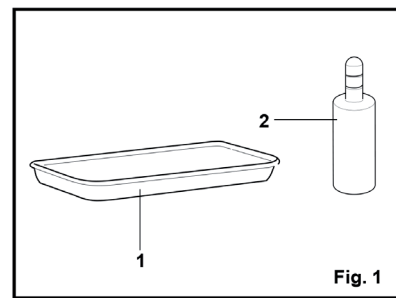


1.4 BESTIMMTER GEBRAUCH

Dieses Gerät wurde für das Zerkleinern aller Arten von magerem Fleisch ohne Knochen oder Fett entwickelt und gebaut: **Es ist daher verboten, diesen Fleischwolf für andere Verfahren zu verwenden, die zu Schäden am Gerät und zu Gefahren für den Bediener führen könnten. Das Fleisch darf nicht gefroren eingeführt werden.**

1.5 ZUBEHÖR

Eine Auffangplatte (1) für das Hackfleisch und ein Stößel (2) von geeigneter Größe für die Öffnung des Fleischwolfs (Abb.1) werden als Zubehör mit dem Gerät geliefert.



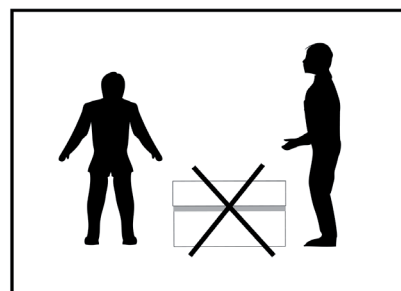
1.6 TRANSPORT UND AUSPACKEN

Die Größe und das Gewicht des Geräts erfordern besondere Aufmerksamkeit des/der Bediener(s) bei allen Transport-, Verpackungs- oder Auspackvorgängen: Gehen Sie beim Anheben und Transportieren der Verpackung mit Vorsicht vor.

Es wird empfohlen, dass mindestens zwei Personen das Gerät anheben.

Überprüfen Sie beim Auspacken des Geräts sofort die Unversehrtheit aller Teile und des Zubehörs: Überprüfen Sie besonders sorgfältig, dass während des Transports keine Schäden oder Brüche entstanden sind: **Sollten Sie**

Zweifel an der Unversehrtheit des Geräts haben, wenden Sie sich vor der Installation an Ihren Vertragshändler. Das gesamte für die Verpackung des Geräts vorgesehene Material darf nicht weggeworfen werden, sondern muss für den Fall eines späteren Transports aufbewahrt werden. **Lassen Sie vor allem keine dieser Materialien wie Schachteln, Umschläge, Tüten usw. in der Reichweite von Kindern, da sie eine Gefahrenquelle für sie darstellen könnten.**



2.0 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Fleischwolf besteht aus folgenden Teilen (Abb.2)

- 1) Motorgehäuse
- 2) Elektrische Steuerung
- 3) Trichter
- 4) Stößel
- 5) Ausgießer
- 6) Ringmutter zur Befestigung des Zubehörs
- 7) Lochplatten (in verschiedenen Ausführungen erhältlich)
- 8) Messer aus rostfreiem Stahl
- 9) Schnecke

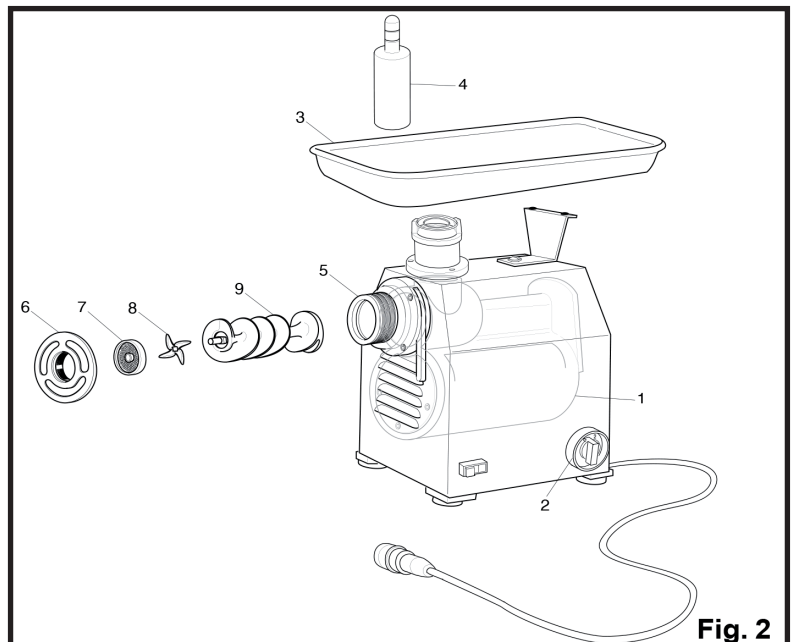


Fig. 2

2.1 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Der Fleischwolf ist mit einer Reihe von Vorrichtungen für die Sicherheit des Bedieners während der Verarbeitungsphasen ausgestattet: die Öffnung des Trichters hat einen gleichmäßigen Querschnitt, ebenso die Höhe.

N.V.R.-Vorrichtung

2.2 ABMESSUNGEN UND GEWICHT

MASCHINE SCHLEIFMASCHINE 22 MEC

max. Höhe 480 mm

max. Länge 450 mm

max. Breite 240 mm

Gesamtgewicht 30 kg (dreiphasig), 32 kg (einphasig)

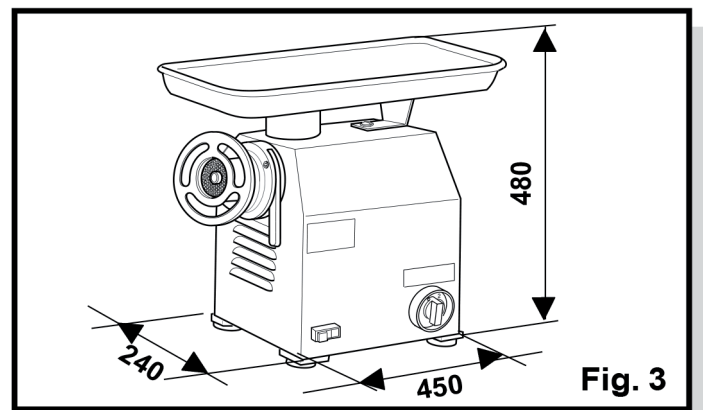


Fig. 3

2.3 ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Alle in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise sind aufmerksam zu lesen und zu befolgen, da sie wichtige Hinweise zu allen Funktionen

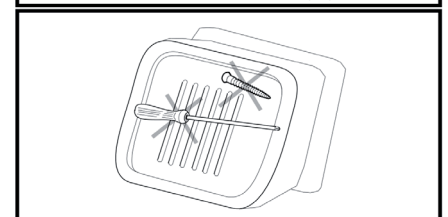
der Maschine geben: alle diese Hinweise sind bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung des Fleischwolfs zur Sicherheit der Maschine selbst und des Bedieners zu beachten.

1) Diese mit dem Fleischwolf gelieferte Broschüre muss während der gesamten Nutzungsdauer des aufbewahrt und immer dann konsultiert werden, wenn der von Ihnen ausgeführte Vorgang dies erfordert.

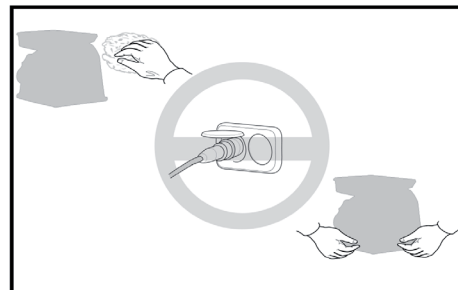
2) Der Fleischwolf 22 MEC darf nur für den Zweck verwendet werden, für den er gebaut wurde (siehe Kapitel 1.4). Jede andere Verwendung ist daher unsachgemäß und verboten: Der Hersteller kann daher nicht für eventuelle Sach- und Personenschäden verantwortlich gemacht werden, die durch Nachlässigkeit oder Nichtbeachtung der vom Hersteller selbst gegebenen und in diesem Handbuche angegebenen Anweisungen durch die Benutzer dieses Geräts verursacht werden.

3) Die Benutzung dieser Maschine ist nur dem verantwortlichen Bediener und bei vollständiger Kenntnis des vorliegenden Handbuchs gestattet. **Die Benutzung, auch versehentlich, durch nicht kompetente Personen (die nicht über die oben beschriebenen Voraussetzungen verfügen) oder durch Kinder ist verboten. Es wird daher empfohlen, die Maschine während der Arbeitsphasen oder bei der Inbetriebnahme niemals unbeaufsichtigt zu lassen.**

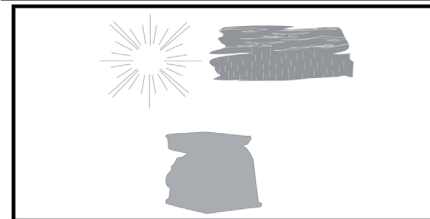
4) Der Arbeitstisch, auf dem der Fleischwolf steht, muss die ideale Höhe haben, um dem Bediener eine bequeme Position zu bieten: empfohlen wird eine Höhe zwischen 90 und 120 Zentimetern. Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche frei von Gegenständen ist, die die Verarbeitung behindern könnten: Das Vorhandensein eines Hindernisses wird als potenziell gefährlich angesehen. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Gegenstand oder Hindernis zwischen dem Tisch und dem Sockel des Fleischwolfs befindet: kann nicht nur das Gerät beschädigen, sondern auch den Bediener verletzen, indem er mit beweglichen Teilen des Geräts in Berührung kommt oder es gefährlich aus dem Gleichgewicht bringt.



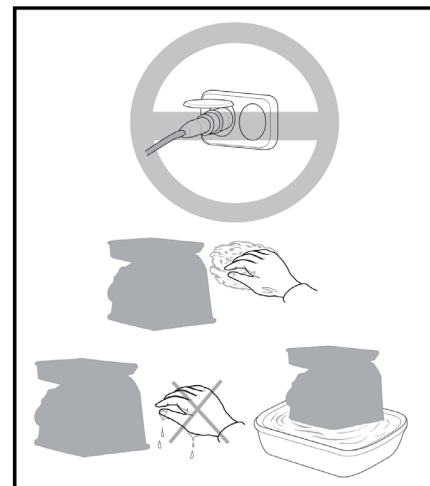
5) Es ist absolut verboten, Ausbau-, Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät vorzunehmen, ohne es vorher auszuschalten und vom Stromnetz zu trennen: Die gleiche Sorgfalt und Vorgehensweise muss immer dann angewendet werden, wenn es notwendig ist, einige Teile zu demontieren oder einige der mitgelieferten Zubehörteile (wie die Lochbleche) auszutauschen, sowie immer dann, wenn es nicht benutzt wird, auch nicht für kurze Zeit oder während zwei Arbeitsphasen.



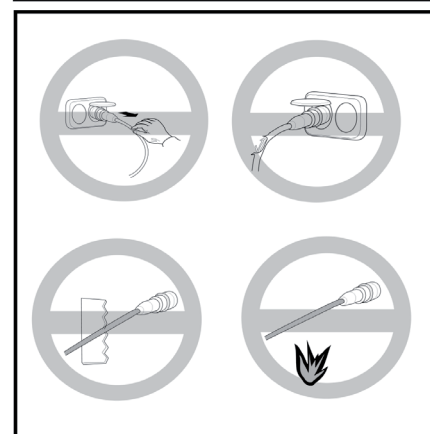
6) Da der Fleischwolf mit elektrischen Bauteilen ausgestattet ist, müssen Sie immer bestimmte Hinweise beachten, die sehr wichtig sind, um Unfälle auch schwere zu vermeiden: Vor allem vermeiden Sie es, das Gerät Witterungseinflüssen wie Regen, Sonneneinstrahlung oder anderen auszusetzen, die die inneren Teile auf Dauer beschädigen und seine Leistungsfähigkeit und Sicherheit gefährlich verringern könnten.



7) Es ist sehr wichtig, den Kontakt des Geräts mit Wasser, Lösungsmitteln oder schädlichen und korrosiven Substanzen zu vermeiden: berühren Sie das Gerät daher niemals mit nassen oder feuchten Händen, ohne es vorher vom Netz getrennt zu haben. Es ist absolut verboten, insbesondere bei Reinigungsarbeiten, die Maschine in Wasser oder Reinigungsmittel zu tauchen, säurehaltige Substanzen oder entflammbare Lösungen zu verwenden, die seine Oberflächen beschädigen und den Isolierschutz der elektrischen Teile zerstören könnten.



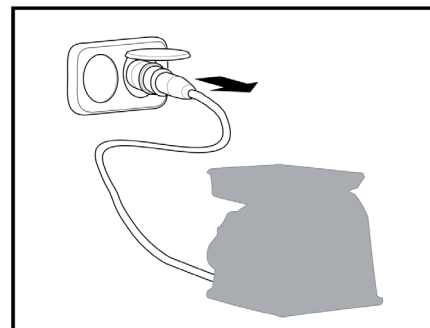
8) Vermeiden Sie es, das Kabel und den Netzstecker unnötigen und schädlichen Belastungen und Handlungen auszusetzen, die zu einer raschen Verschlechterung mit gefährlichen Leistungseinbußen führen würden: Vermeiden Sie daher das Ziehen am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, das Kabel selbst schädlichen Gewichten auszusetzen, die es quetschen könnten, den Kontakt mit scharfen oder besonders heißen Oberflächen. Sollte eines dieser Teile Anzeichen von Verschleiß oder Abnutzung aufweisen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Wenden Sie sich für den Austausch dieser und anderer elektrischer Teile ausschließlich an Fachpersonal.



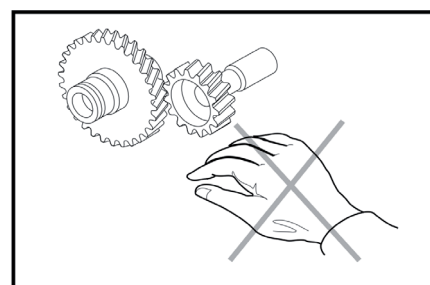
9) Sollten während der Arbeit Funktionsstörungen am Gerät oder ungewöhnliche Geräusche auftreten, schalten Sie sofort den Motor aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler vor Ort oder den Hersteller, um das Problem zu beheben.

10) Bei Reparaturen am Gerät verlangen Sie den Austausch der beschädigten Teile nur durch Ersatzteile des Herstellers, da nur diese die vollständige Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit des Fleischwols gemäß den vorgesehenen Sicherheitsstandards gewährleisten können. Wenden Sie sich für alle diese Vorgänge an den Händler in Ihrer Nähe oder direkt an den Hersteller.

11) Der Bediener muss wichtige Vorsichtsmaßnahmen treffen, bevor er mit der Arbeit an dem Gerät beginnt: Tragen Sie niemals Kleidung mit gefährlichen Anhängseln wie Krawatten, aufgeknöpften Hemden, offenen Schürzen oder offenen Gürteln. Schützen Sie lange Haare, Zöpfe oder Pferdeschwänze mit einer Haube. All diese Accessoires könnten versehentlich mit beweglichen Teilen des Fleischwols in Kontakt kommen und Situationen hervorrufen, die die Gesundheit des Bedieners gefährden.



12) Die Aufmerksamkeit des Bedieners muss während der gesamten Nutzung der Maschine ausschließlich auf seine Arbeit gerichtet sein: Ablenkungen oder die gleichzeitige Ausführung mehrerer Vorgänge sind zu vermeiden. Bevor Sie sich auch nur für kurze Zeit vom Gerät entfernen, denken Sie immer daran, es auszuschalten. Vermeiden Sie daher unnötige und gefährliche Momente, in denen der Fleischwolf im Leerlauf läuft: Dies führt nur zu einer Erwärmung der Lochplatte und des Messers mit möglicher Blockierung der Kontaktteile.



13) Das Gerät ist mit Öffnungen für den Austausch von Warmluft mit der Außenwelt ausgestattet: Diese Öffnungen dürfen niemals verdeckt werden, so dass die Möglichkeit der Luftzirkulation nicht mehr gegeben ist, und dürfen niemals spitze oder konische Gegenstände hindurchgeführt werden, die die beweglichen oder an das elektrische System angeschlossenen Innenteile beeinträchtigen könnten.

3.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

1) Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der für das Gerät erforderlichen Spannung übereinstimmt, die auf dem am Gehäuse angebrachten Schild (A) angegeben ist (siehe Abb. 5).

2) Überprüfen Sie dann die Kompatibilität der Netzsteckdose mit dem Stecker des Geräts: Falls erforderlich, lassen Sie die Steckdose von kompetentem Personal austauschen. Verwenden Sie niemals Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Reduzierstücke.

3) Vergewissern Sie sich auch, dass die Steckdose den geltenden Vorschriften entspricht, und veranlassen Sie ggf. den Austausch des Teils.

4) Vermeiden Sie immer die Verwendung von Verlängerungskabeln für den Netzanschluss des Geräts, da das Kabel den normalen Betrieb behindern könnte.

5) Beim Einschalten des Geräts mit dem Dreiphasen-Elektromotor ist besonders auf die Drehrichtung zu achten: Die Drehrichtung des Fleischwols muss gegen den Uhrzeigersinn sein. Sollte die Drehbewegung im Uhrzeigersinn sein, schalten Sie das Gerät sofort aus und benutzen Sie die Taste für die Umkehrung. Für weitere Informationen siehe Kapitel 3.3 der elektrischen Steuerung.



WARNUNG: Niemals Arbeiten, die ausschließlich fachkundigem Personal vorbehalten sind, übernehmen oder von unqualifizierten Personen durchführen lassen: die Unfallgefahr für Personen oder die Beschädigung der Maschine sind sehr hoch.

3.2 AUFSTELLEN DES GERÄTS

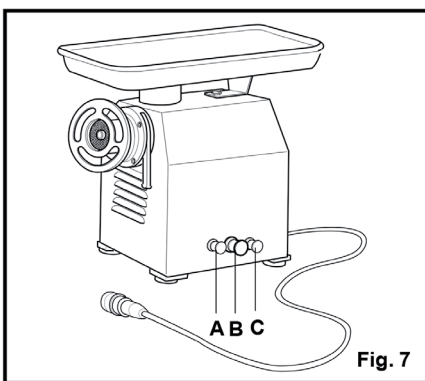
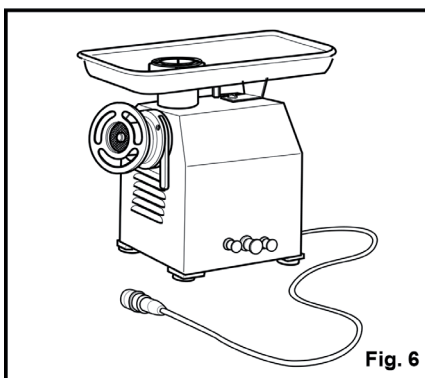
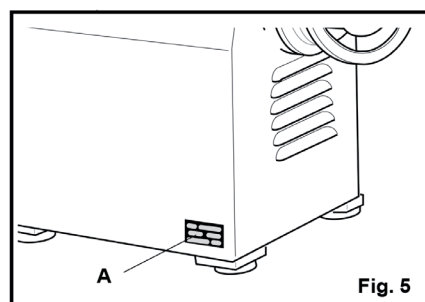
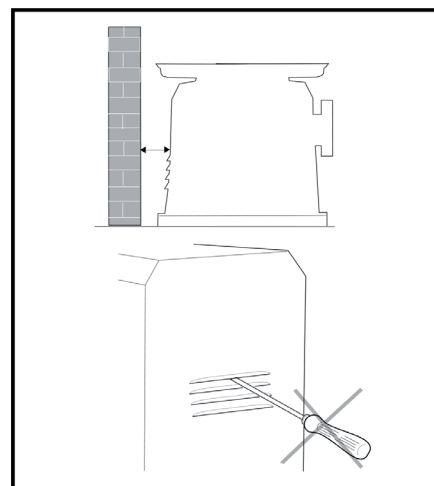
Die richtige Positionierung des Fleischwols ist so zu wählen, dass eine bequeme Arbeitsposition für den Bediener gewährleistet ist: Das Gerät sollte angehoben werden, indem man es wie in Abb. 6 an den Seiten an der Basis anfasst, wobei man angesichts seines beträchtlichen Gewichts, das zu einem Ungleichgewicht führen könnte, sehr vorsichtig sein muss.

3.3 ELEKTRISCHE STEUERUNGEN

Der Fleischwolf 22 MEC N.M. ist mit den Tasten (Abb. 7) für den Rückwärtslauf der Maschine und für den Sofortstopp ausgestattet. Alle diese Tasten sind an einen Stromkreis mit niedriger Spannung angeschlossen:

- A) GRÜNE Taste für den Normalbetrieb.
- B) Taste für die Richtungsumkehr in der Farbe GELB.
- C) Pilzförmige Sofort-Stopp-Taste Farbe ROT.

Um den Fleischwolf einzuschalten, drücken Sie die GRÜNE Taste (A). Wenn die Drehrichtung des Fleischwols im Uhrzeigersinn ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die ROTE Stopptaste (C) drücken. Drücken Sie dann die GELBE Taste (B), wodurch der Fleischwolf in der richtigen Richtung anläuft (gegen den Uhrzeigersinn). Verwenden Sie die GRÜNE Taste für den Rückwärtslauf.



Der Fleischwolf MEC 22 hingegen ist mit einer einzigen Drei-Positionen-Taste für Normal- und Rückwärtslauf ausgestattet:

- 0) Ruhestellung
- 1) Stellung bei Normalbetrieb
- 2) Position für den Rückwärtsbetrieb

Um den Fleischwolf einzuschalten (Abb.8), drehen Sie den Hebel (A) des Inverters bis zum Anschlag nach rechts und lassen Sie dann den Hebel los, der automatisch in die Position (1) zurückkehrt.

Wenn die Drehrichtung des Fleischwolfs im Uhrzeigersinn ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie den Hebel in die Position (0) zurückstellen. Drehen Sie dann den Hebel in Richtung nach links bis zum Anschlag und lassen Sie den Hebel los, der automatisch in die Position (2) zurückkehrt: Auf diese Weise dreht sich der Fleischwolf korrekt gegen den Uhrzeigersinn. Verwenden Sie in diesem Fall die Position des Knopfes (1), um die Drehrichtung umzukehren.

Der Inverter ist mit einer Spule ausgestattet, bei einem Stromausfall hält das Gerät an. Wenn der Strom wiederkehrt, verhindert die Spule den automatischen Neustart der Maschine. Zum Wiederanlauf muss der Schalter erneut betätigt werden.



WARNUNG: Die Verwendung der Taste für die Umkehrung wird empfohlen wenn der normale Betrieb der Maschine durch die Blockierung eines festen Körpers, der das Werkzeugmesser blockiert, behindert wird.

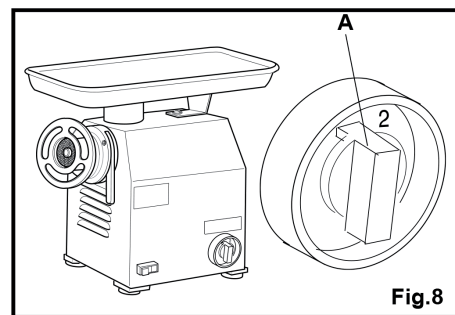


Fig. 8

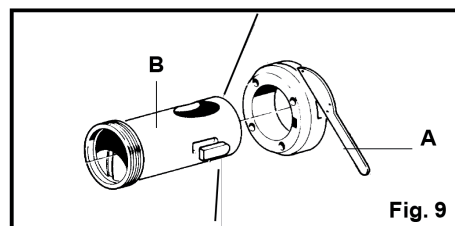


Fig. 9

3.4 MONTAGE DES FLEISCHWOLFS

1) Entriegeln Sie den Hebel (A), indem Sie ihn herausziehen, wie auf in Abb. 9 dargestellt, und setzen Sie dann die Düse (B) ein, den Hebel (A) in seine ursprüngliche Position zurückbringen. Wenn der Auslass nicht vollständig eingesetzt ist, kann der Hebel nicht perfekt in seine Position zurückkehren.

2) Fahren Sie nun mit der Montage (Abb. 10) der Schnecke (C) fort, indem Sie sie in die Düse (B) einführen: Schieben Sie sie ganz hinein, und drehen Sie sie dann um ihre Achse, damit sie mit dem Einsetzen des geformten Sitzes auf der Antriebswelle eingesetzt werden kann.(1)

3) Führen Sie nun das Messer aus rostfreiem Stahl (D) in die in Abb. 11 angegebene Richtung ein, wobei der Schnitt zur Lochplatte gerichtet sein muss, und positionieren Sie es richtig im Sitz der Schnecke (E).

4) Montieren Sie dann die Lochplatte (F), indem Sie sie in der korrekten Richtung wie in Abb. 12 gezeigt mit der Nabe nach außen einsetzen, dann schrauben Sie die Sicherungsringsmutter (G) auf das Gewinde der Düse (H) und ziehen sie ohne Gewaltanwendung fest.



BEI DER MONTAGE DES SICHERUNGSRINGS DIE RINGMUTTER AUF DER DÜSE NIE ZU FEST ANZIEHEN, UM UNNÖTIGE REIBUNG ZWISCHEN DEN INNEREN BEWEGLICHEN TEILEN MIT ERHÖHTEM VERSCHLEISS DERSELBEN UND DEM PLÖTZLICHEN VERLUST DER SCHÄRFE DES MESSERS IN ROSTFREIEM STAHL ZU VERMEIDEN.

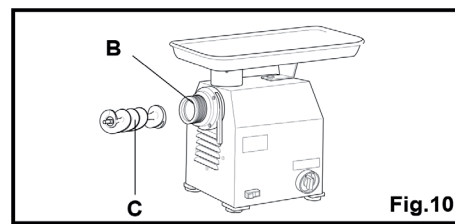


Fig. 10

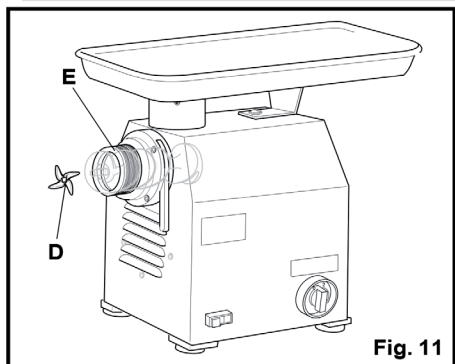


Fig. 11

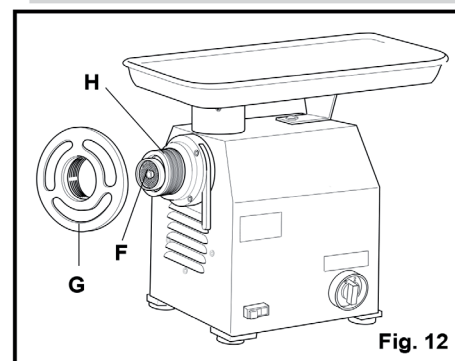
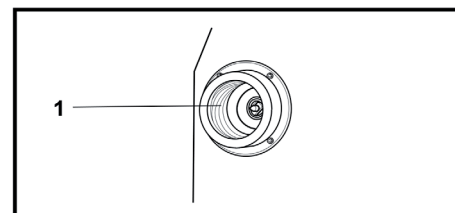


Fig. 12

5) Um den Trichter (I) richtig zu positionieren, setzen Sie ihn wie in Abb.13 gezeigt in die Öffnung(L) im oberen Bereich des Gehäuses ein.

ACHTUNG: Achten Sie beim Zusammenbau aller dieser Teile genau auf die Richtung: Wenn Sie Schritt für Schritt den Anweisungen im Handbuch mit den entsprechenden Abbildungen an der Seite folgen, kann der gesamte Vorgang korrekt ausgeführt werden.

ACHTUNG: Einige Teile wie das Edelstahlmesser oder die Schnecke haben sehr scharfe Kanten und scharfe Teile. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie diese Zubehörteile montieren oder demontieren und behandeln Sie sie mit Sorgfalt, um körperliche Schäden zu vermeiden.

WARNUNG: Es ist sehr gefährlich, die Hände durch die Öffnungen oben oder vorne am Fleischwolf zu stecken, SELBST WENN DER MESSER NICHT EINGESCHALTET IST, da Sie sich körperlich verletzen können, wenn Sie versehentlich mit den scharfen Innenkanten des Fleischwols in Berührung kommen.

WARNUNG: Es ist sehr gefährlich in der Reichweite von Kindern oder Fleischwolfzubehör wie Messer, Schnecke usw. zu belassen, die zu einer Quelle der Gesundheitsgefährdung werden könnten.

Zum Zerlegen des Fleischwols im Falle einer notwendigen Wartung oder zur einfachen Reinigung der Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen, wiederholen Sie einfach alle Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge.

3.5 RICHTIGER GEBRAUCH DES FLEISCHWOLFES

1) Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, indem Sie den Netzstecker einstecken.

2) Prüfen Sie, ob das Lochblech für die von Ihnen beabsichtigte Verarbeitung geeignet ist. Denken Sie immer daran, kein Blech mit Löchern zu verwenden, die größer als 8 mm im Durchmesser sind.

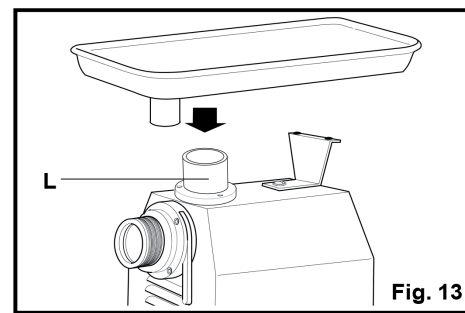
3) Setzen Sie den Trichter richtig ein, wie in Kapitel 3.4 unter Punkt (5) beschrieben, und stellen Sie den entsprechenden Behälter unter den Auslass, um das Hackfleisch aufzufangen

4) Sie können nun den Fleischwolf starten, indem Sie die entsprechende Taste drücken (wie in Kapitel 3.3 der elektrischen Steuerung beschrieben).

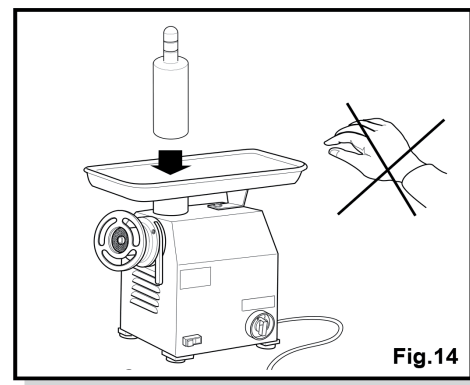
5) Schieben Sie das zu zerkleinernde Fleisch mit dem Stößel durch die Öffnung des Trichters.

6) Sollte während des Betriebs der Maschine der Schneckeneinzug aufgrund der Blockierung einiger größerer Teile (wie z.B. der Rippen des Fleisches) blockiert werden, gehen Sie vor, indem Sie die Drehrichtung für einige Sekunden umkehren: Drücken Sie einfach die entsprechende Taste (wie im Kapitel 3.3 der elektrischen Bedienelemente dargestellt). Stellen Sie dann die korrekte Drehrichtung wieder her, indem Sie die Starttaste drücken, um weiterzuarbeiten.

7) Nach Beendigung der Bearbeitung immer die Maschine abschalten und mit der Reinigung fortfahren.



ACHTUNG: UM DAS ZU ZERKLEINERENDE FLEISCH IN DEN FLEISCHWOLF ZU DRÜCKEN, VERWENDEN SIE NUR DEN MITGELIEFERTEN STÖßEL (ABB. 14)



4.1 WARTUNG

Um eine einwandfreie Funktion des Fleischwols zu gewährleisten, muss die Klinge regelmäßig geschärft werden. Selbst die selbstschärfenden Klingen aus rostfreiem Stahl verlieren über einen längeren Zeitraum ihre Schärfe. Wenn die Klinge zu sehr abgenutzt ist, sollte sie ausgetauscht werden.

Was die Schmierung betrifft, so reicht es aus, den Ölstand durch das Loch im Stopfen an der Rückseite des Fleischwols zu überprüfen (Abbildung 15). Da das Öl nicht durch Abnutzung verbraucht wird, ist ein Nachfüllen nur bei geringfügigen Leckagen oder Ölverlusten erforderlich: Wenden Sie sich in diesen Fällen an einen qualifizierten Techniker.

Das Öl kann durch die Öffnung im Stopfen (Abbildung 16) am oberen Teil des Gehäuses nachgefüllt werden. Es gibt auch eine Entlüftung um den Innendruck abzulassen.

Fassungsvermögen des Öltanks: 0,3 kg

Empfohlenes Öl: Typ LVS (Öl mit hoher Dichte, geeignet für mechanische Getriebe).

4.2 REINIGUNG

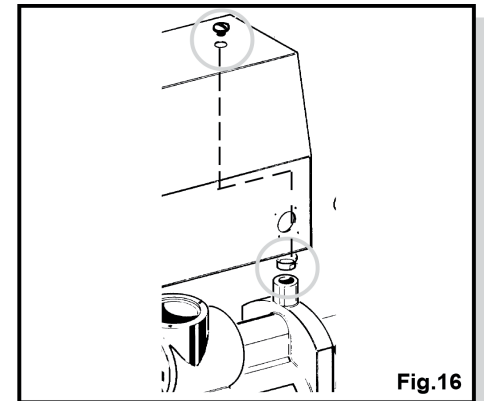
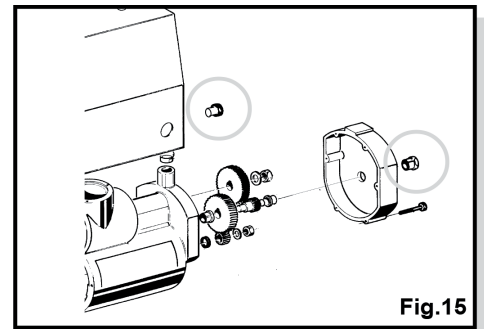
Die Reinigungsarbeiten sollten am Ende jedes Arbeitszyklus durchgeführt werden und sich vor allem aus hygienischen Gründen auf alle Teile des Geräts konzentrieren, die in ständigem Kontakt mit dem Fleisch stehen. Die wichtigsten Warnhinweise zu dieser Art von Arbeitsgang müssen genauestens befolgt werden und sollen in erster Linie die Funktionsfähigkeit des Fleischwols gewährleisten, aber auch eventuelle Störungen verhindern, insbesondere in Bezug auf den elektrischen Teil, die bei der Wiederverwendung des Geräts Gefahren auch für den Bediener hervorrufen könnten.

Vermeiden Sie daher in jedem Fall:

- a) mit der Reinigung zu beginnen, ohne vorher das Gerät vom Stromnetz getrennt zu haben
- b) den Fleischwolf in Wasser oder andere Reinigungsmittel zu tauchen.
- c) das äußere Gehäuse des Fleischwols mit sauren oder basischen Reinigungslösungen oder Reinigungsmitteln jeglicher Art zu reinigen, die die Oberfläche beschädigen könnten: reiben Sie diese Oberflächen nicht mit Schleifpasten, Schleifpapier, Drahtreinigern oder mit einem Druckwasserstrahl.

Für eine ordnungsgemäße Reinigung der Teile empfehlen wir:

- 1) das äußere Gehäuse mit einem Tuch oder einem feuchten Schwamm zu reinigen, für alle fetthaltigen Teile, die eine größere Widerstandsfähigkeit aufweisen, ein Produkt für Stahl Inox zu verwenden.
- 2) die inneren Teile des Fleischwols wie die Tülle, die Schnecke, das Messer, die Ringmutter und die Lochplatten (die in direktem Kontakt mit dem Fleisch stehen) immer mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel, möglichst neutral, zu reinigen: Vorallem sind diese Teile sorgfältig zu reinigen und zu trocknen.
- 3) Die gleiche Aufmerksamkeit und Behandlung muss allen Teilen gewidmet werden, die ständig mit dem zu zerkleinernden Fleisch in Berührung kommen: der Trichter, die obere Einlassöffnung (der gesamte innere Teil des Kragens) und die vordere Auslassöffnung (alle Innenwände, an denen die Schnecke arbeitet).
- 4) Achten Sie am Ende des Reinigungsvorgangs darauf, dass das Gerät immer gründlich abgetrocknet wird.



ACHTUNG:
WÄHREND DER REINIGUNG
DES GERÄTES MÜSSEN IMMER
ALLE BEWEGLICHEN TEILE
DEMONTIERT WERDEN: BEFOLGEN
SIE ALLE ANWEISUNGEN UND
WARNHINWEISE IN KAPITEL 3.2
BEZÜGLICH DEMONTAGE UND
WIEDERMONTAGE.

5.0 GARANTIE

5.1 GARANTIERUNGSBEDINGUNGEN

Die allgemeinen Garantiebestimmungen gelten für einen Zeitraum von 6 Monaten ab dem Rechnungsdatum. Der Versicherungsschutz gilt ausschließlich für Geräte, die bei autorisierten Einzelhändlern erworben wurden. Der Hersteller garantiert das einwandfreie Funktionieren des Geräts: Etwaige Herstellungsmängel müssen daher dem Vertragshändler oder dem Hersteller innerhalb von 8 Tagen ab dem Datum, an dem der/die Betreiber davon Kenntnis erlangt haben, gemeldet werden.

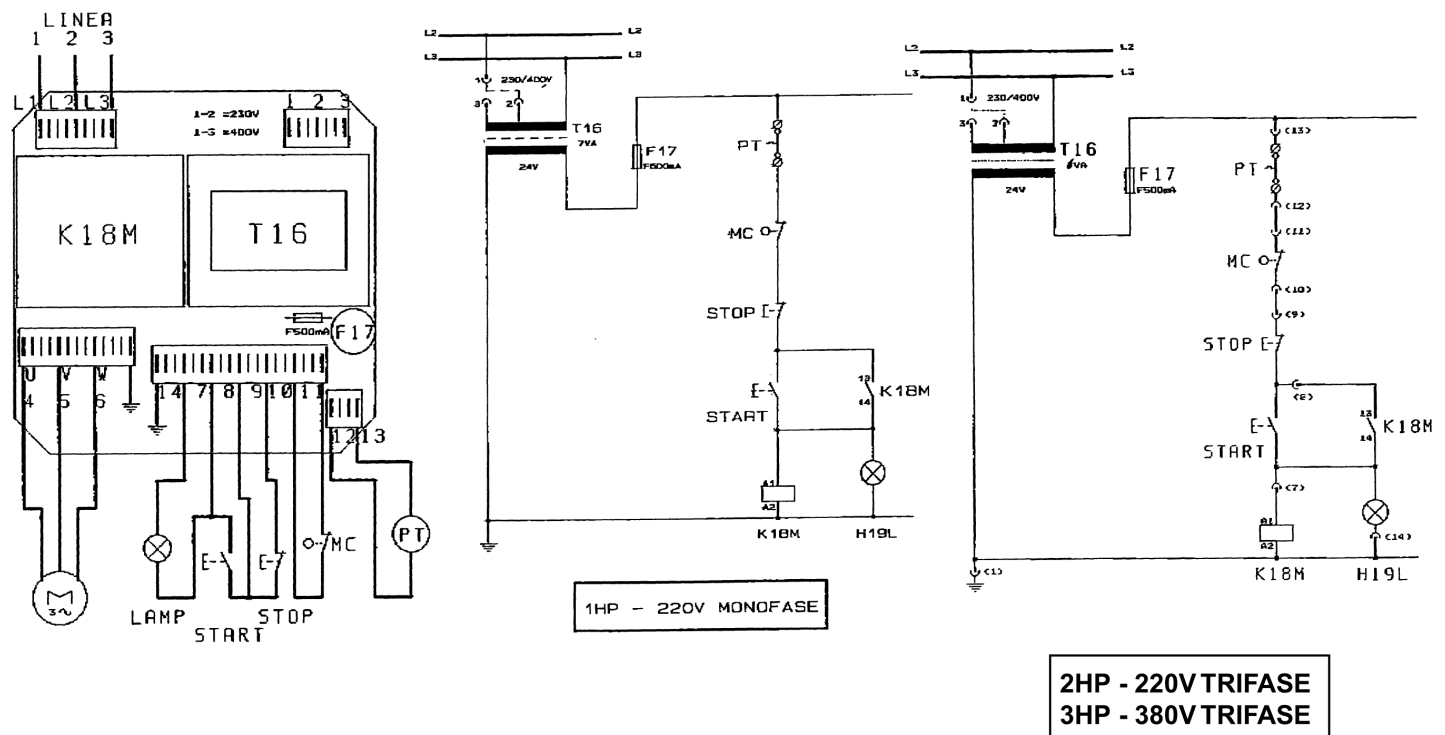
Alle Teile, die sich aufgrund von Herstellungsfehlern oder falscher Montage als defekt erweisen, werden daher durch identische Teile, einschließlich elektrischer Teile, ersetzt.

Die Garantie verfällt in allen Fällen, in denen dem Kunden Folgendes nachgewiesen wird:

- Manipulationen am Gerät oder Beschädigungen aufgrund von Fahrlässigkeit oder Nichtbeachtung der Warnhinweise in diesem Handbuch.
- Verwendung des Geräts auf eine Art und Weise, die nicht mit den Anweisungen des Herstellers auf den Seiten dieses Handbuchs übereinstimmt oder gegen diese verstößt.
- für Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Vorschriften bezüglich der Arbeitsumgebung oder durch Ereignisse verursacht werden, die nicht mit dem normalen Gebrauch des Geräts zusammenhängen
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, die von Personal durchgeführt werden, das nicht vom Hersteller autorisiert ist und daher nicht als Fachpersonal gilt

5.2 SERVICE

Der Service wird direkt vom Vertragshändler oder Hersteller durchgeführt.



ACHTUNG - Die Vervielfältigung dieses Handbuchs, ganz oder teilweise, ist strengstens untersagt, es sei denn, sie wurde vom Hersteller genehmigt.

ACHTUNG - Alle in diesem Handbuch angegebenen Daten und Spezifikationen entsprechen den Eigenschaften des Geräts zum Zeitpunkt der Erstellung des Handbuchs und sind daher gültig: Für Hinweise oder die Lösung von Problemen, die nicht ausdrücklich in diesem Handbuch behandelt werden, empfehlen wir Ihnen, sich direkt an den Hersteller des Produkts zu wenden.