

Kurzanleitung Aufsteckfleischwolf für SOLIA M50

Für künftige Verwendung aufbewahren.

Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Fleischwolf M30

1	Beschreibung	4
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
1.1.1	Allgemein.....	4
1.1.2	Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte.....	4
1.2	Funktionsbeschreibung.....	4
1.3	Lieferumfang	4
1.3.1	Grundausstattung zum Fleischwolf	4
1.3.1.1	fünfteilig Wolfen	5
1.3.1.2	dreiteilig Wolfen	5
1.3.2	Zubehör zum Fleischwolf	5
2	Zusammenbau des Aufsteckfleischwolfes	5
2.1	Schneidsatz.....	5
2.2	Aufsteckfleischwolf	6
2.3	Kuppeln mit der Maschine.....	7
3	Arbeiten mit dem Fleischwolf.....	7
4	Pflege und Reinigung.....	8

Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Fleischwolf M30

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:	SOLIA M30 Aufsteckfleischwolf
Maschinennummer:	
Baujahr:	2013
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.1 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	18.03.2013 / vBa
Letzte Änderung / Redaktion:	13.08.2020 / Boucke
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Fleischwolf M30

1 Beschreibung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

1.1.1 Allgemein

Der Aufsteckfleischwolf ist ausschließlich zur Verarbeitung von Fleisch, Fisch sowie gekochtem Gemüse zu verwenden. Er besteht aus dem Fleischwolfgehäuse, der Schnecke, Schneidsatz und Verschlussring sowie Einfüllschale mit Stößel.

1.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte

Eine Verwendung, mit nicht unter 1.1.1. aufgeführte Produkte können Schäden an dem Fleischwolf hervorrufen. Für dadurch entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht.

1.2 Funktionsbeschreibung

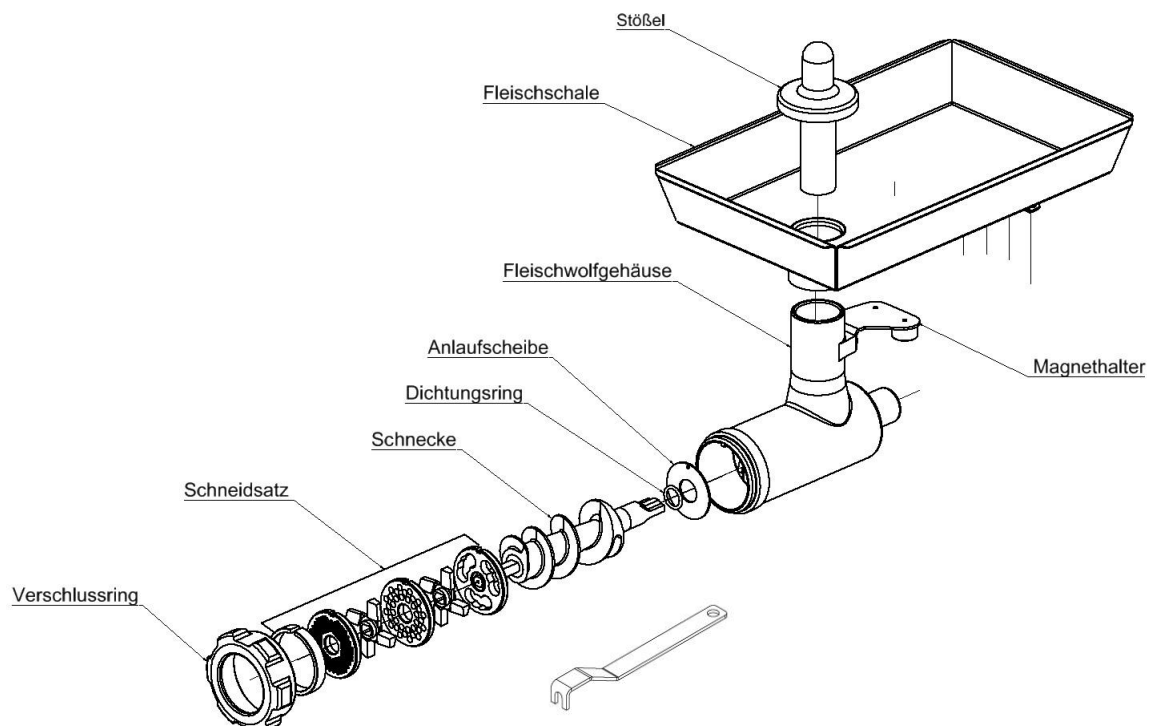
Das zu verarbeitende Produkt gelangt über den Einfüllschacht zur Schnecke. Die Schnecke transportiert das Produkt nach vorn und drückt es durch den Schneidsatz.

Der Schneidsatz zerkleinert das Produkt je nach ausgewählter Schneidsatzzusammenstellung in gewünschter Art und Weise.

1.3 Lieferumfang

1.3.1 Grundausstattung zum Fleischwolf

Standardmäßig wird der Aufsteckfleischwolf komplett einsatzfähig mit Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Einfüllschale, Stößel, Schneidsatz, wie in angegebener Konfiguration, Anlaufscheibe, Dichtring, Magnethalter und Entnahmehaken geliefert.



Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Fleischwolf M30

1.3.1.1 fünfteilig Wolfen

Abbildung	Pos.	Best. Nr.	Beschreibung
	7	1300 45 051	Vorschneider
	6	1300 45 055	Standardmesser
	5	1300 45 054	Lochscheibe 7,8mm
	4	1300 45 055	Standardmesser
	3	1300 45 052	Lochscheibe 3mm
	2	1300 45 060	Einlegering codiert 18mm
	1	2661808120	Verschlusssring

Abb. Ähnlich

1.3.1.2 dreiteilig Wolfen

Abbildung	Pos.	Best. Nr.	Beschreibung
	5	1300 45 051	Vorschneider
	4	1300 45 055	Standardmesser
	3	1300 45 052	Lochscheibe 3mm
	2	1300 45 061	Einlegering codiert 36mm
	1	2661808120	Verschlusssring

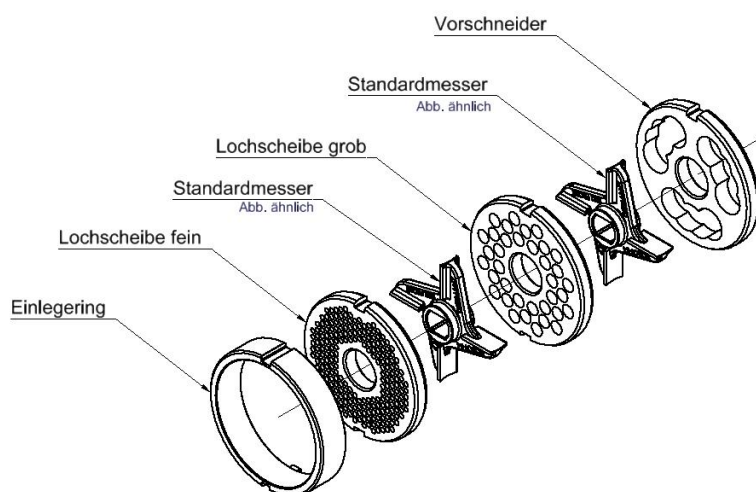
Abb. ähnlich

1.3.2 Zubehör zum Fleischwolf

Zusätzlich zu den unter 1.3.1.1 und 1.3.1.2 angegebenen Lochscheiben, erhalten sie auf Anfrage, Lochscheiben in den Größen 4mm, 5mm.

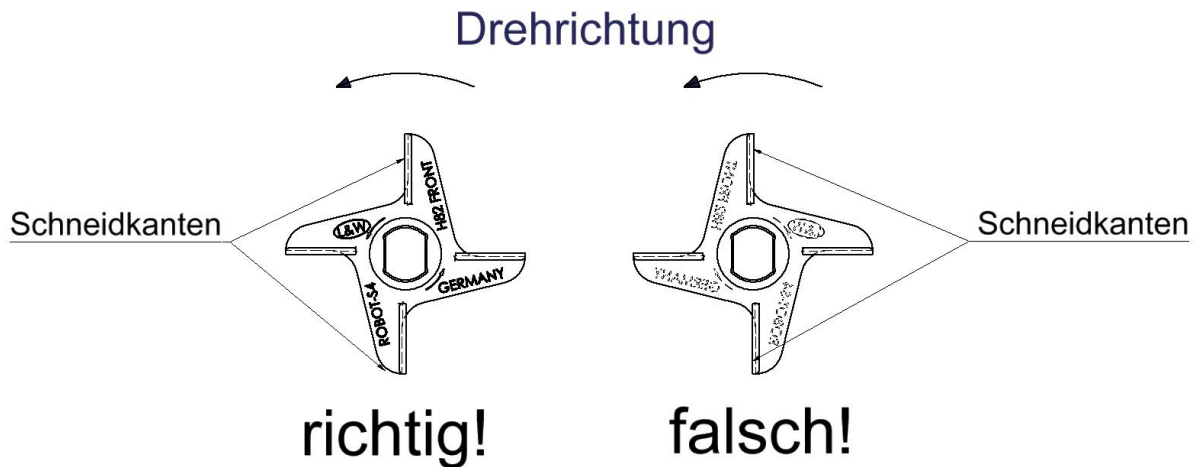
2 Zusammenbau des Aufsteckfleischwolfes

2.1 Schneidsatz



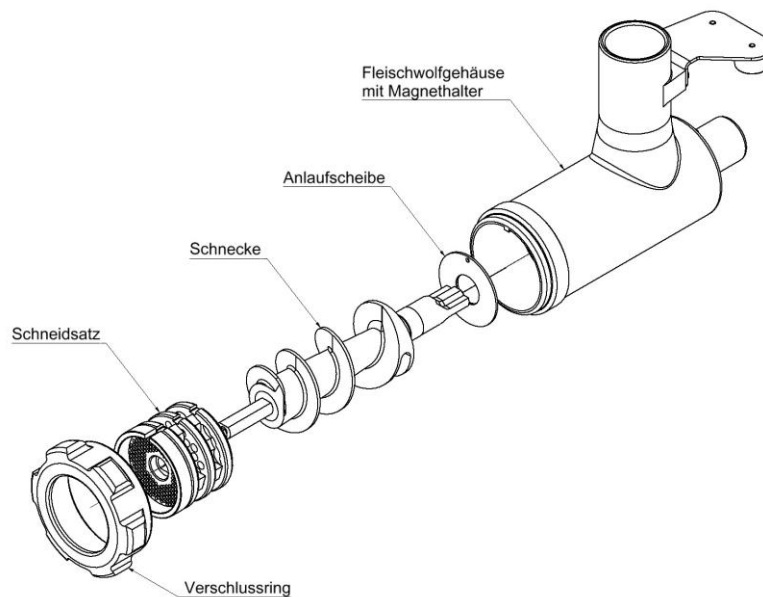
	Hinweis
	Die genaue Zusammensetzung der einzelnen Teile ist zu beachten! Verwenden Sie nur die vorgesehenen Schneidsätze in der angegebenen Anordnung.

Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Fleischwolf M30



	ACHTUNG
	<p>Beim Einlegen der Messer ist unbedingt auf die richtige Drehrichtung zu achten. Ansonsten können Beschädigungen am Schneidsatz sowie an der Schnecke entstehen.</p>

2.2 Aufsteckfleischwolf



	ACHTUNG
	<p>Den Aufsteckfleischwolf niemals ohne Anlaufscheibe betreiben. Beschädigungen an der Schnecke sowie dem Fleischwolfgehäuse können die Folge sein.</p> <p>Fleischwolf nie mit festgezogenem Verschlussring betreiben. Verschlussring handfest anziehen und wieder leicht lösen (ca. 5°)</p> <p>Der Schneidsatz darf nicht über den Verschlussring unter Druck stehen.</p>

Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Fleischwolf M30

2.3 Kuppeln mit der Maschine

Der Aufsteckfleischwolf wird in die Maschinenkupplung der Universalmaschine eingeschoben.

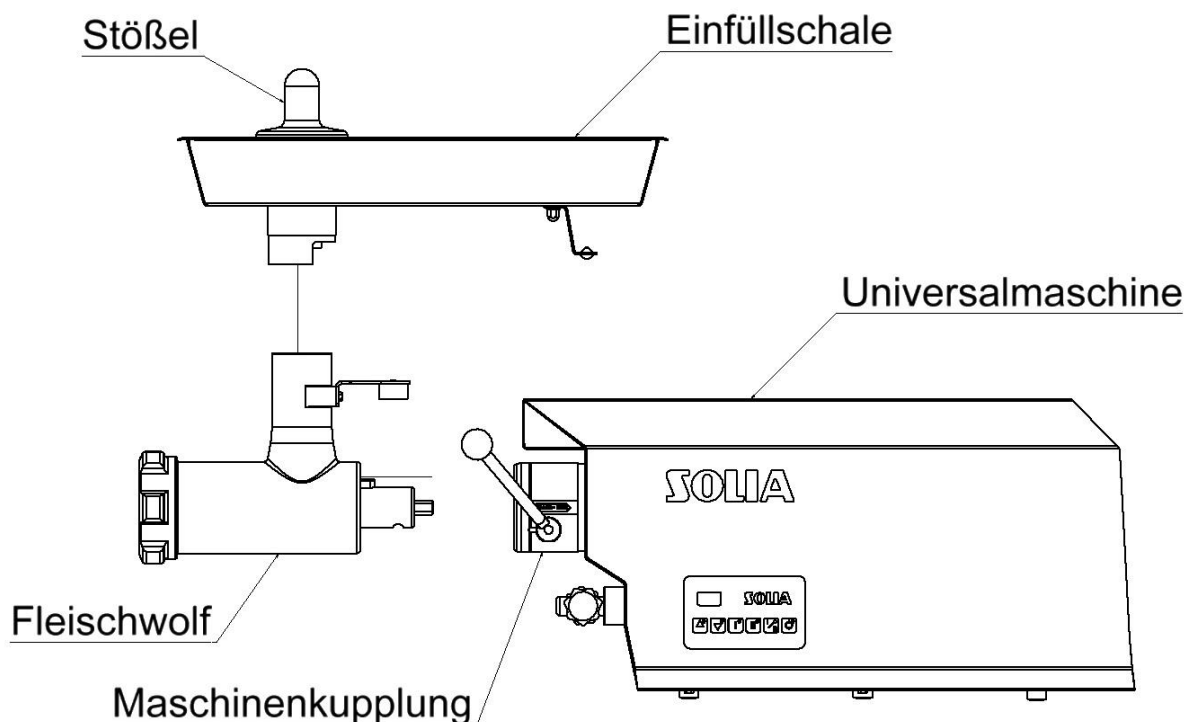
Einkuppeln des Fleischwolfes ist nur bei stehendem Antriebsmotor durch leichtes links-rechts – drehen, bis der Mitnehmer in der Kupplung fixiert ist, möglich.

Gegebenenfalls mit dem mitgelieferten Entnahmehaken die Schnecke drehen.


Das Fixieren des Aufsteckfleischwolfes erfolgt durch Spannen mit dem Klemmhebel.

Die Einfüllschale von oben einsetzen. Der Stößel dient zum Nachschieben des Produktes.

Jetzt ist das Gerät einsatzbereit.



3 Arbeiten mit dem Fleischwolf


	ACHTUNG
<p>Vor Inbetriebnahme des Aufsteckfleischwolfes ist unbedingt die Drehrichtung der Universalmaschine zu prüfen. Die Maschine muss links herum (gegen den Uhrzeigersinn) drehen.</p> <p>Fleisch- und Gemüsewolf nur mit kleiner Drehzahl (Taste I) betreiben.</p>	

Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Fleischwolf M30

Es darf nur sehnen-, knorpel- und knochenfreies Produkt verwendet werden.

Wenn Sie mit dem Fleischwolf arbeiten, müssen Sie darauf achten, dass der Timer wie folgt eingestellt ist:

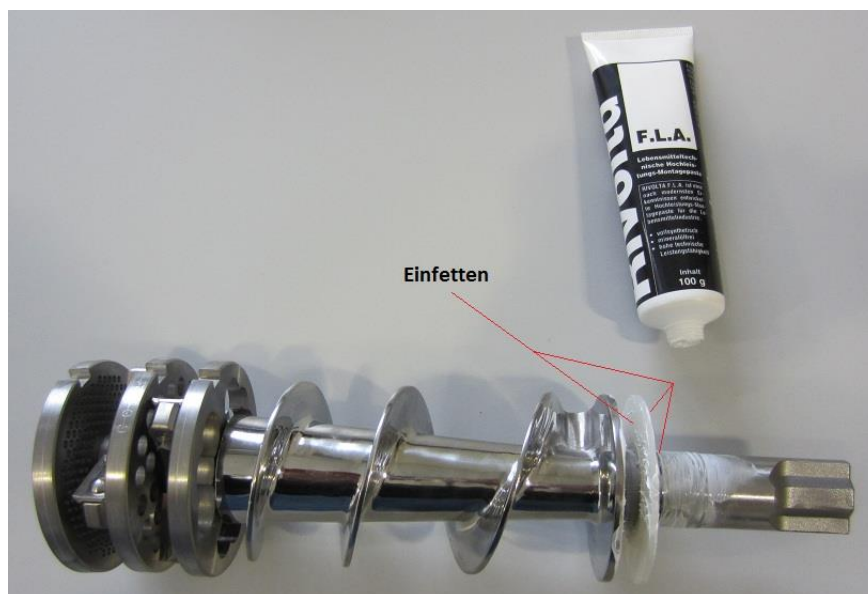
- Timer auf Null stellen
- Timer läuft hoch und hat keinen Einfluss auf die Funktion der Maschine.

	! WARNUNG
	<p>Befindet sich am Auslauf eine Scheibe mit großen Bohrungen, in die z.B. ein Finger hineingesteckt werden kann, kann es zu erheblichen Verletzungen kommen.</p> <p>Niemals an der Auslaufseite eine Lochscheibe mit Bohrungen größer als 8 mm verwenden.</p>

4 Pflege und Reinigung

Nach dem Gebrauch des Fleischwolfes mit handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen. Der Aufsteckfleischwolf kann, wenn der Dichtring und die Anlaufscheibe entfernt wurden, auch in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

Im Anschluss daran sind die Anlaufscheibe sowie der Dichtungsring wieder zu montieren und mit lebensmitteltechnischem Fett (s. Abb) einzufetten.



Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Fleischwolf M30

Um eine optimale Funktion des Fleischwolfes zu gewährleisten, sollte auch das Gewinde am Verschlussring in regelmäßigen Abständen eingefettet werden. Dies sollte einmal im Monat nach der Reinigung geschehen.

