

Inhoud

Presentatie	1	Storingen	3
Installatie	1	Onderhoud	3
Gebruik, veiligheid	1	Normen en voorschriften	3
Reiniging, hygiëne, berging	2		

Presentatie

1.1 BESCHRIJVING

- De accessoires van de vleesmolen van 70 mm zijn ontworpen voor het bewerken van allerlei soorten vlees zonder warm te lopen en zijn bijzonder geschikt voor gebruik in restaurants, traiteurs, slagerijen, kleine kantines. De accessoires kunnen optioneel uitgerust worden met een enkelvoudig snijblad ENTREPRISE of een dubbel snijblad UNGER.



A. Behuizing maalement

B. Uiteinde van het schroefelement

C. Stamper

D. Vultrechter

E. Ringmoer

F. Snijdende onderdelen

Installatie

2.1 AFMETINGEN - GEWICHT(ter indicatie)

- A Verpakt brutogewicht (Kg)
- B Netto uitgerust gewicht (Kg)
- C Afmetingen verpakking (mm)
- D Afmetingen van het apparaat Lx bx h (mm)

Mod 12 Ø 70	A	B	C	D
653720 MMH70S	2,600	2,420	280x280x140	280x210x300
653722 MMH70EX	3,050	2,760	280x280x140	Ø140x150
653721 MMH70EA	1,750	1,460	280x280x140	Ø140x150
653722 MMH70UX	3,450	3,180	280x280x140	Ø180x160

2.2 INSTALLATIE

- Deze vleesmolen dient geïnstalleerd te worden op een aandrijfmachine voorzien van een aansluiting voor onderdelen zoals:

- op een mixers

- op een groentesnijder

- op een aandrijfmachine

Opmerking: verzeker u ervan dat de machine dusdanig geplaatst wordt dat er voldoende ruimte over is om de vleesmolen op een goede manier te kunnen bedienen.

- Controleer de compatibiliteit tussen het aandrijftype van het accessoire en die van de machine

- De vleesmolen kan aangedreven worden door een:

- vierkant uiteinde H 12 (15x15 mm)

Gebruik, veiligheid

3.1 WERKING - VEILIGHEID

- De veiligheid voor de gebruiker wordt gewaarborgd door:
 - De diameter en de lengte van de vulbuis naar het maalgedeelte, die het onmogelijk maken om met de hand het wormwiel te bereiken (EN 12851).

- Respecteer de veiligheidsvoorschriften en de schoonmaak- en onderhoudsinstructies van het onderdeel.

3.2 INDIENSTSTELLING VAN DE SNIJAPPARATUUR

• Voor het aanzetten:

- Controleren of alle onderdelen naar behoren zijn gereinigd (zie paragraaf 4.1).
- Breng plantaardig vet of olie aan op de twee uiteinden van het schroefelement, om vastlopen te voorkomen.

• Plaatsing van de verschillende elementen voor het maalproces:

- Om veiligheidsredenen dient u deze handeling uit te voeren, voordat het onderdeel op de aandrijfmotor is gezet.
- Schroef de ringmoer los.
- Houd de vleesmolen een beetje schuin; dit vergemakkelijkt de plaatsing van de verschillende maal- of snijonderdelen.

Plaatsen van het complete snijgedeelte in de aansluiting A

- 1) Draai de moer **G** los

- 2) Plaats het complete snijgedeelte in de aansluiting **A**. Let er hierbij op dat het in de juiste positie komt.

- 3) Draai de moer **G** aan



De snijkant van het snijblad dient zich aan de kant van de snijrooster te bevinden.

a) Systeem enkelvoudig snijblad ENTREPRISE

- Plaats het wormwiel **B** in maalgedeelte **A** totdat deze in het opzetstuk verdwijnt

- Plaats het mes **D** op het uiteinde **C** van het wormwiel **B**.

- Plaats het gewenste snijrooster **E** op het uiteinde van het schroefelement **C** en let hierbij op dat de inkeping precies op de uitstulping **H** van het maalgedeelte **A** valt.

- Schroef de moer **G** met de klok mee op het maalgedeelte totdat het pakt, vervolgens HOOGSTENS een kwartslag tegen de klok in om oververhitting te voorkomen.

b) **Systeem dubbel snijblad UNGER** **3.2c-d**

- Volg de instructies uit paragraaf 3.2a hierboven.
- Installeer voor het UNGER-systeem het snijrooster nul **I**, het mes **D** en het gekozen snijrooster **E** op uiteinde **C** van het wormwiel **B**, let hierbij goed op dat de inkeping in de uitstulping **H** van maalgedeelte **A** valt.



De snijkant van het snijrooster nul dient zich aan de kant van het snijblad te bevinden.

3.3 PLAATSING VAN HET ACCESSOIRE



Het volledig stopzetten van de machine is voor het aan- of loskoppelen van het onderdeel een absolute vereiste.

- Om de vleesmolen op de aansluiting van de aandrijfmotor te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

a) **Aansluiting met vierkante vorm H12** **3.3a**

- Open de klep **H** of verwijder eventueel de afsluitdop.
- Breng het onderdeel **B** op zijn plaats, en plaats het taps toelopende uiteinde **C** in de opening **A** van het aandrijfmechanisme.
- Het vierkant **D** in de aandrijfas van de houder **A** steken en **B** daarbij draaien.

- Plaats de uitstulping **E** tegenover de inkeping **I**, en plaats het accessoire tot het uiterste in de opening **A**.
- Draai de vergrendeling **G** aan (met de wijzers van de klok mee) tot dat hij vastklikt in de opening **F**.
- Kies de gewenste snelheid voor het hakproces door middel van de knop op de aandrijfmotor (zie paragraaf 3.5).

- Om het accessoire los te koppelen:
 - Draai de vergrendeling **G** minstens vier slagen los, om uit de opening **F** te komen.



Voor meer informatie kunt u de handleiding van het aandrijfmotor raadplegen.

3.4 GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

- Kies het snijrooster afhankelijk van de taak die u gaat uitvoeren:
 - . Fijn -> gaten van 3 mm
 - . Middelgrof -> gaten van 4,5 – 6 mm
 - . Grof of voorhakken -> gaten van 8 mm
- Snijd het vlees bij voorkeur in repen en plaats deze in de vultrechter.
- Maal de stukken een voor een, maak indien nodig gebruik van de stamper.

Opmerking: U kunt apart extra snijroosters bestellen (gaten 2-6 mm). Neem contact met ons op voor het juiste model.



Druk het vlees nooit met de vingers in de vulbuis, gebruik hiervoor geen ander voorwerp dan de bijgeleverde stamper.

3.5 KEUZE VAN SNELHEDEN

- Voor de machines met snelheidsregelaar: gebruik zoveel mogelijk de normale snelheid van 100 à 150 toeren per minuut. Hoe harder de machine moet werken, hoe lager de snelheid (bijv. taai vlees).

Opmerking: de beste snelheid voor een product hangt af van de aard van het product of de vereiste bewerking. Bijvoorbeeld:

- ui-peterselie -> hoogste snelheid,

- gewoon of gekookt vlees -> normale snelheid,
- taai vlees -> laagste snelheid.



Voor meer informatie kunt u de handleiding van het aandrijfmotor raadplegen.

- Capaciteitsindicatie (kg/u) op basis van gemiddelde snelheid en invoer:
 - Vleesmolen 70 mm: ongeveer 100 kg/uur

Reiniging, hygiëne, berging



Het volledig stopzetten van de machine is een absolute vereiste voor het loskoppelen van een accessoire

4.1 NA GEBRUIK

- Maak de vleesmolen los van de aandrijfmotor (zie paragraaf 3.3).
- Haal de vultrechter van het accessoire, schroef de ringmoer los (tegen de wijzers van de klok in) en verwijder alle hakelementen uit het maalgedeelte.
- Maak alle onderdelen goed schoon met warm water en schoonmaak- en ontvettingsmiddel, geschikt voor deze materialen.



Gebruik voor het schoonmaken nooit schuurmiddelen die de oppervlakken zouden beschadigen, of schoonmaakmiddelen op chloorbasis die aanslag op het aluminium kunnen geven.

NOOIT IN DE VAATWASMACHINE SCHOONMAKEN

- Reinig de plastic onderdelen nooit in de vaatwasmachine (stamper).
- Reinig de gaten van het snijrooster zorgvuldig met een borstel onder stromend water.
- Spoel af en droog zorgvuldig.


Aanbevelingen:

- Breng plantaardig vet of olie aan op het schroefelement, om vastlopen te voorkomen.
- Plaats de vleesmolen in een koelcel om de vorming van bacteriën tegen te gaan.

Storingen

 Schakel de aandrijfmotor uit voor elke handeling.

5.1 KWALITEIT VAN HET WERK

- Indien de vleesmolen niet goed functioneert, controleer of:
 - het wormwiel niet tegen de klok in draait  (kijk hiervoor naar de schroef – vanaf de kant van de ringmoer).
 - Het snijblad is verkeerd gemonteerd. De snijkant dient aan de kant van het snijrooster te zitten (zie paragraaf 3.2).
 - Het dubbele snijblad (systeem UNGER) is gemonteerd met de snijkant aan de kant van het snijbladf – zie 3.2).
- Risico op falen van het aandrijfstuk en het snijblad.
- de aandrijfmotor goed is aangesloten op de elektriciteitstoever.
 - Als de molen niet voldoende gehakt vlees uitstoot, controleer of:
 - de ringmoer niet te strak is aangedraaid, dit zou te veel vermogen van de machine kunnen vergen.

Draai de ringmoer MAXIMAAL ¼ slag los (zie 3.2).

Het mes bot is (er is geen goed snijproces tussen mes en rooster) – slijp of vervang het mes (zie 6.1).

- De gaten van het snijrooster zijn te klein voor tai vlees. Maal in dit geval het vlees eerst een keer met het grove rooster.
- De snelheid waarmee de machine draait goed op de taak is aangepast.

 Neem indien de storing niet verdwijnt contact op met de onderhoudsdienst van uw leverancier.

Onderhoud

6.1 ONDERHOUD VAN DE SNIJAPPARATUUR


- De snelheid en de kwaliteit van het hakproces is grotendeels afhankelijk van de scherpheid van het mes en de staat van het oppervlak van de roosters.
- Laat de messen regelmatig slijpen door een hiervoor bevoegd persoon, zodat ze makkelijk snijden en perfect in contact komen met de roosters.

- Let ook op:

- De staat van de uiteinden van de transporteurschroef.
- De dikte van de roosters, deze moeten dikker dan of gelijk aan 5 mm zijn. Is dit niet meer het geval; vervang de roosters dan.

6.2 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan u in de eerste instantie te richten tot degene die u het apparaat heeft verkocht.

 Geef bij verzoeken voor informatie of bestellingen van onderdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aan.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn producten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen of te verbeteren.

Stempel van de verkoper

Datum van aankoop:

Normen en voorschriften

De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met:

- De richtlijn voor machines 2006/42 EEG,
- Voorschrift voor recyclage van het apparaat 2002/95/CEE
- Europese normen:
 - EN 1672-2- Machines voor levensmiddelen - Voorschriften met betrekking tot de hygiëne.
 - EN 12851- Accessoires voor machines met hulpaandrijving. Voorschriften met betrekking op de veiligheid en de hygiëne.
 - EN ISO 14159 Voorschriften met betrekking op de hygiëne.

Voornoemde overeenstemming aangetoond door:

- Conformiteitsbewijs CE, bevestigd op het apparaat,
- De hiermee overeenkomstige CE conformiteitsverklaring bij de garantiebon,
- Deze handleiding die aan de gebruiker overhandigd dient te worden.

Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen:

De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van het op de machine van toepassing zijnde reglement en de normen zoals hierboven beschreven.

- De gebruiker moet instructies hebben gevolgd over het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen over de eventuele risico's die uit het gebruik kunnen voortvloeien.

Voedingshygiëne:

De machine is gebouwd met materialen die voldoen aan de hierna volgende voorschriften en normen:

- richtlijn 1935/2004/EEG: materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,
- normen EN 601-1992: gegoten aluminium legering in contact met levensmiddelen.

De oppervlakken van de zone in contact met levensmiddelen zijn vlak en gemakkelijk te reinigen. Gebruik hiervoor en voor het onderhoud van kookgerei goedgekeurde schoonmaakmiddelen, volgens de voorschriften.