alexandersolia
Food processing

m 50

Aufsteckfleischwolf 82 mm

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:	SOLIA M50 Aufsteckfleischwolf
Maschinennummer:	
Baujahr:	2021
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.1 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	18.03.2013 / vBa
Letzte Änderung / Redaktion:	29.01.2021 / Boucke
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

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 8

3.1 Demontage der Schnecke 9

4 Pflege und Reinigung 9

5 Maßskizze 11

6 Revisionsverzeichnis 12

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. aufgeführten Produkten können Schäden an dem Fleischwolf hervorrufen. Für dadurch entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht.

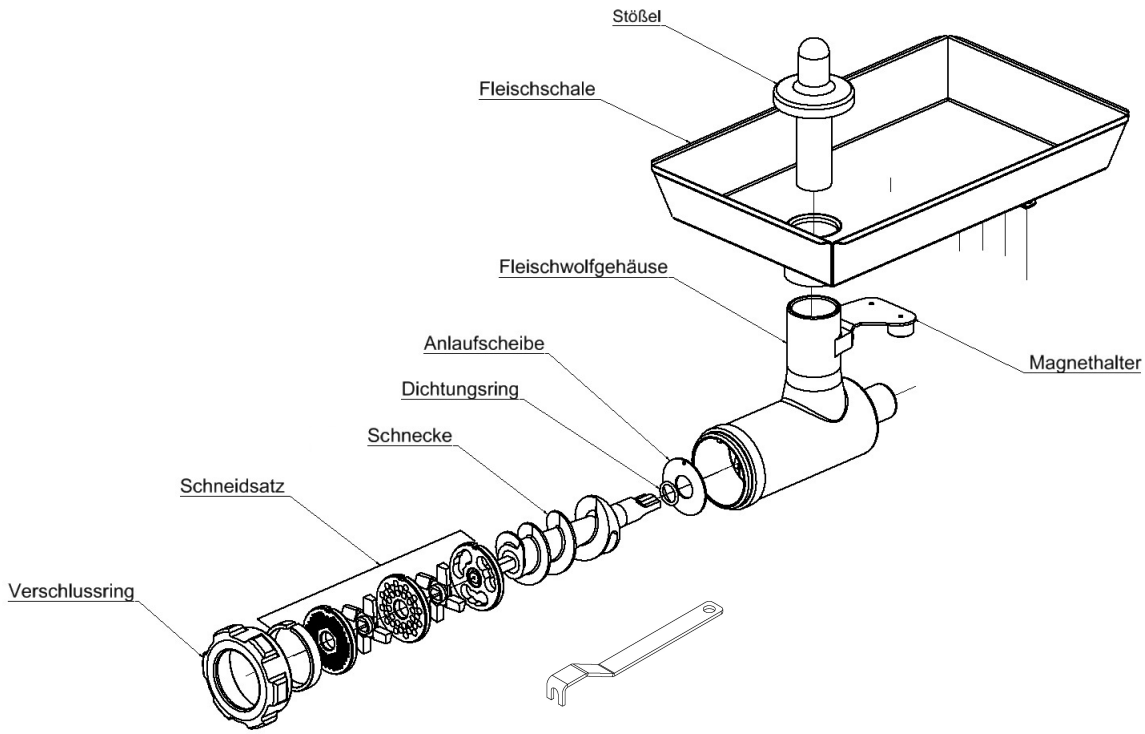
1.2 Funktionsbeschreibung

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.



1.3.1.1 fünfteilig Wolfen

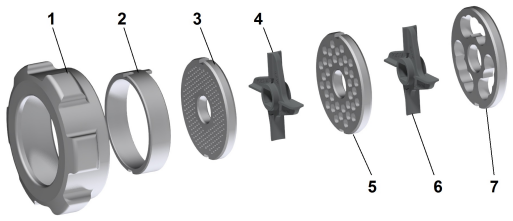
Abbildung	Pos.	Best. Nr.	Beschreibung
	7	1300 45 051	Vorschneider
	6	1300 45 055	Standardmesser
	5	1300 45 054	Lochscheibe 7,8mm
	4	1300 45 055	Standardmesser
	3	1300 45 052	Lochscheibe 3mm
	2	1300 45 060	Einlegering codiert 18mm
	1	2661808120	Verschlussring

Abb. Ähnlich

1.3.1.2 dreiteilig Wolfen

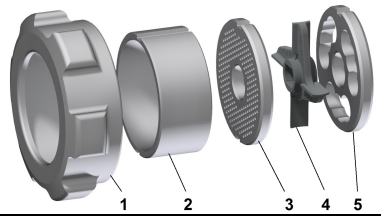
Abbildung	Pos.	Best. Nr.	Beschreibung
	5	1300 45 051	Vorschneider
	4	1300 45 055	Standardmesser
	3	1300 45 052	Lochscheibe 3mm
	2	1300 45 061	Einlegering codiert 36mm
	1	2661808120	Verschlussring

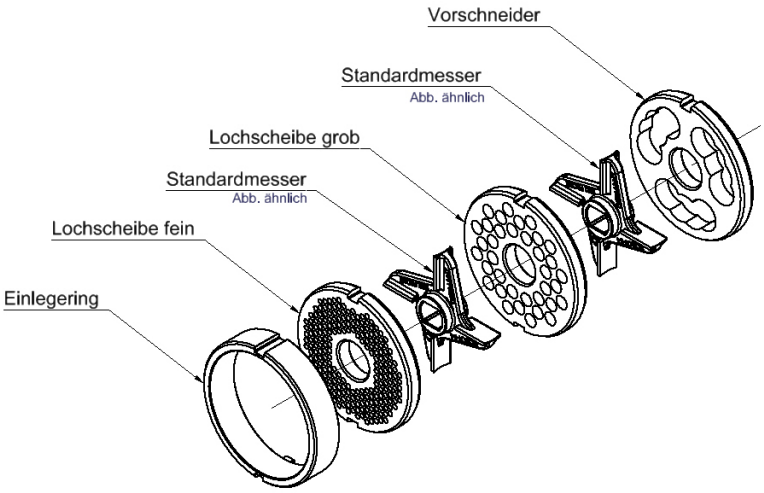
Abb. ähnlich

1.3.2 Zubehör zum Fleischwolf

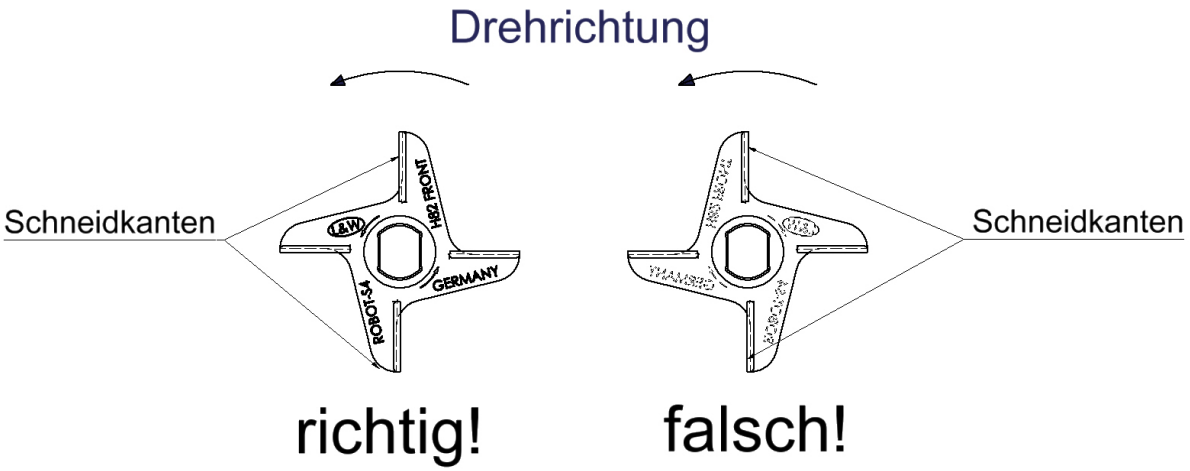
Zusätzlich zu den unter 1.3.1.1 und 1.3.1.2 angegebenen Lochscheiben, erhalten sie auf Anfrage, Lochscheiben in den Größen 4mm, 5mm.

2 Zusammenbau des Aufsteckfleischwolfes

2.1 Schneidsatz

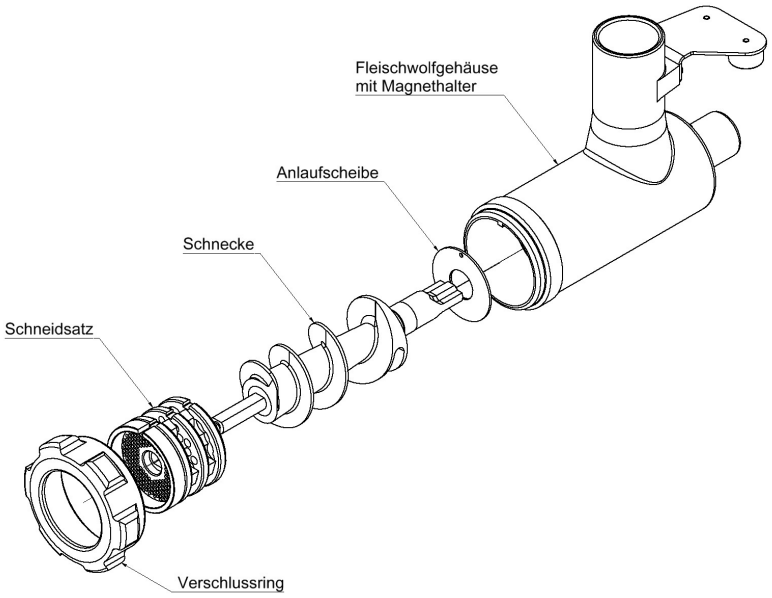


	Hinweis
	Die genaue Zusammensetzung der einzelnen Teile ist zu beachten! Verwenden Sie nur die vorgesehenen Schneidsätze in der angegebenen Anordnung.



!	**ACHTUNG**
	Beim Einlegen der Messer ist unbedingt auf die richtige Drehrichtung zu achten. Ansonsten können Beschädigungen am Schneidsatz sowie an der Schnecke entstehen.

2.2 Aufsteckfleischwolf



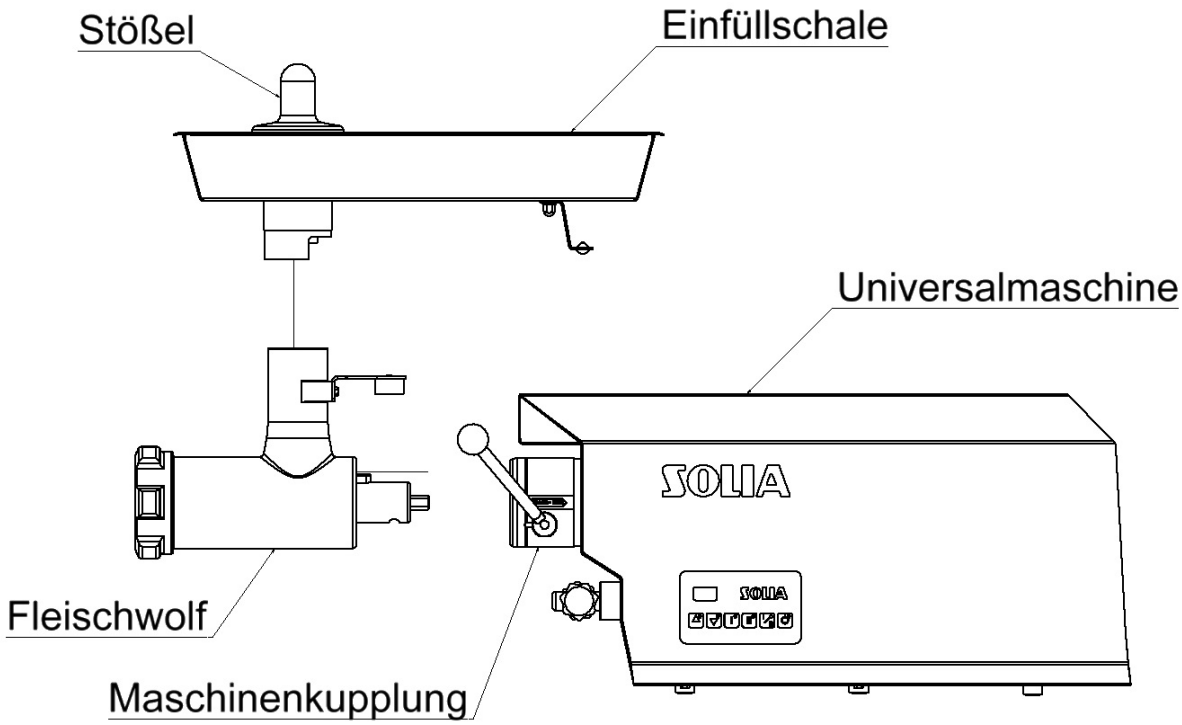
!	**ACHTUNG**
	Den Aufsteckfleischwolf niemals ohne Anlaufscheibe betreiben. Beschädigungen an der Schnecke sowie dem Fleischwolfgehäuse können die Folge sein. Fleischwolf nie mit festgezogenem Verschlussring betreiben. Verschlussring handfest anziehen und wieder leicht lösen (ca. 5°) Der Schneidsatz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

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.

Jetzt ist das Gerät einsatzbereit.



3 Arbeiten mit dem Fleischwolf

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

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

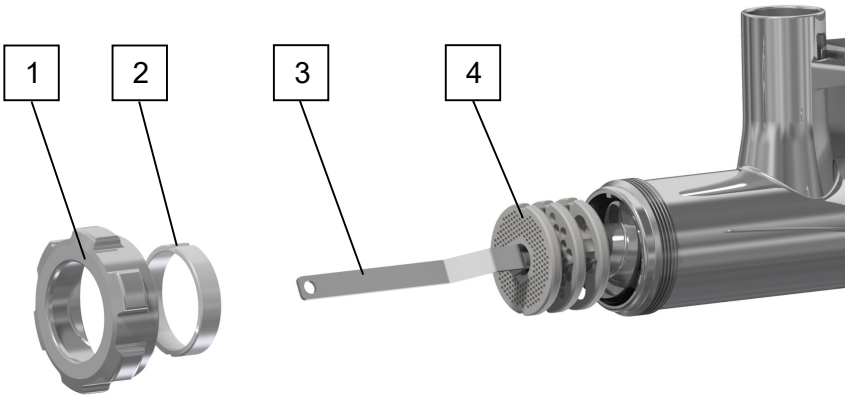
Wenn Sie mit dem Fleischwolf arbeiten, müssen Sie darauf achten, dass der Timer wie folgt eingestellt ist:
-Timer auf Null stellen
-Timer läuft hoch und hat keinen Einfluss auf die Funktion der Maschine.

	ACHTUNG
	Zum Nachschieben des Produktes darf ausschließlich der mitgelieferte Stopfer verwendet werden.

	WARNUNG
	Befindet sich am Auslauf eine Scheibe mit großen Bohrungen, in die z.B. ein Finger hineingesteckt werden kann, kann es zu erheblichen Verletzungen kommen. Niemals an der Auslaufseite eine Lochscheibe mit Bohrungen größer als 8 mm verwenden. Die vorderste Lochscheibe darf eine minimale Dicke von 5mm nicht unterschreiten.

3.1 Demontage der Schnecke

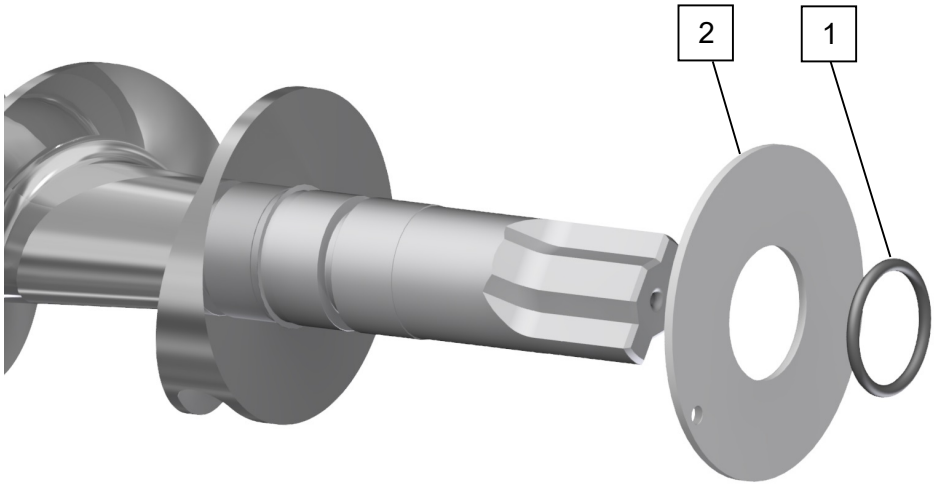
	ACHTUNG
	Vor Demontage der Schnecke mit dem Schneidsatz muss die Maschine über den Hauptschalter vom Netz getrennt werden.



Nachdem die Maschine vom Netz getrennt wurde, wird der Verschlussring (1) abgeschraubt und der Distanzring (2) entnommen. Nun kann mithilfe des mitgelieferten Entnahmehakens (3) die Schnecke zusammen mit dem Schneidsatz(4) aus dem Fleischwolfgehäuse herausgezogen werden.

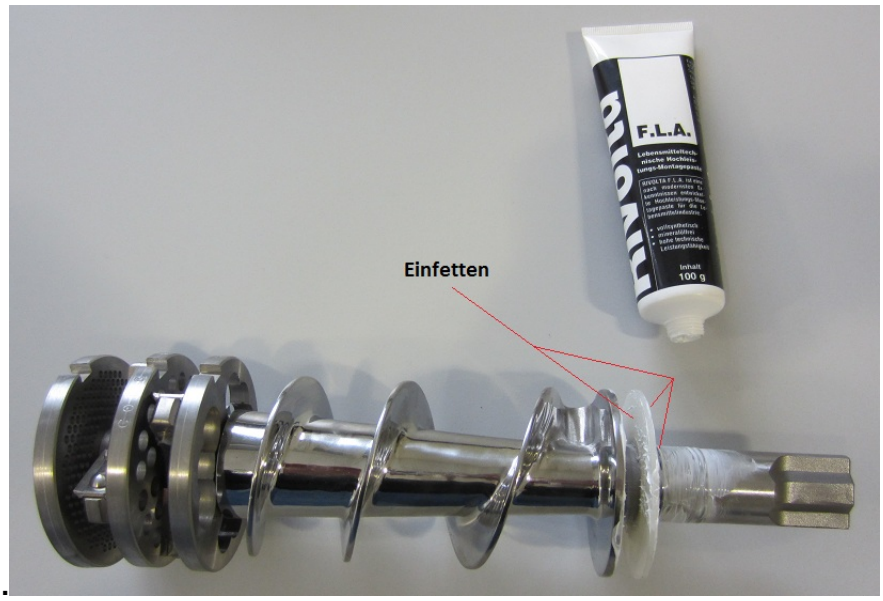
4 Pflege und Reinigung

Den Fleischwolf, wie unter 1.3.1. abgebildet demontieren. Nun den Dichtring (1) vorsichtig vom Mitnehmerzapfen der Schnecke abziehen, anschließend die Anlaufscheibe (2) abnehmen. Dichtring, Anlaufscheibe und der Stößel mit handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen und sorgfältig aufbewahren.



Alle anderen Bauteile des Fleischwolfes können in der Gerätespülmaschine gereinigt werden.

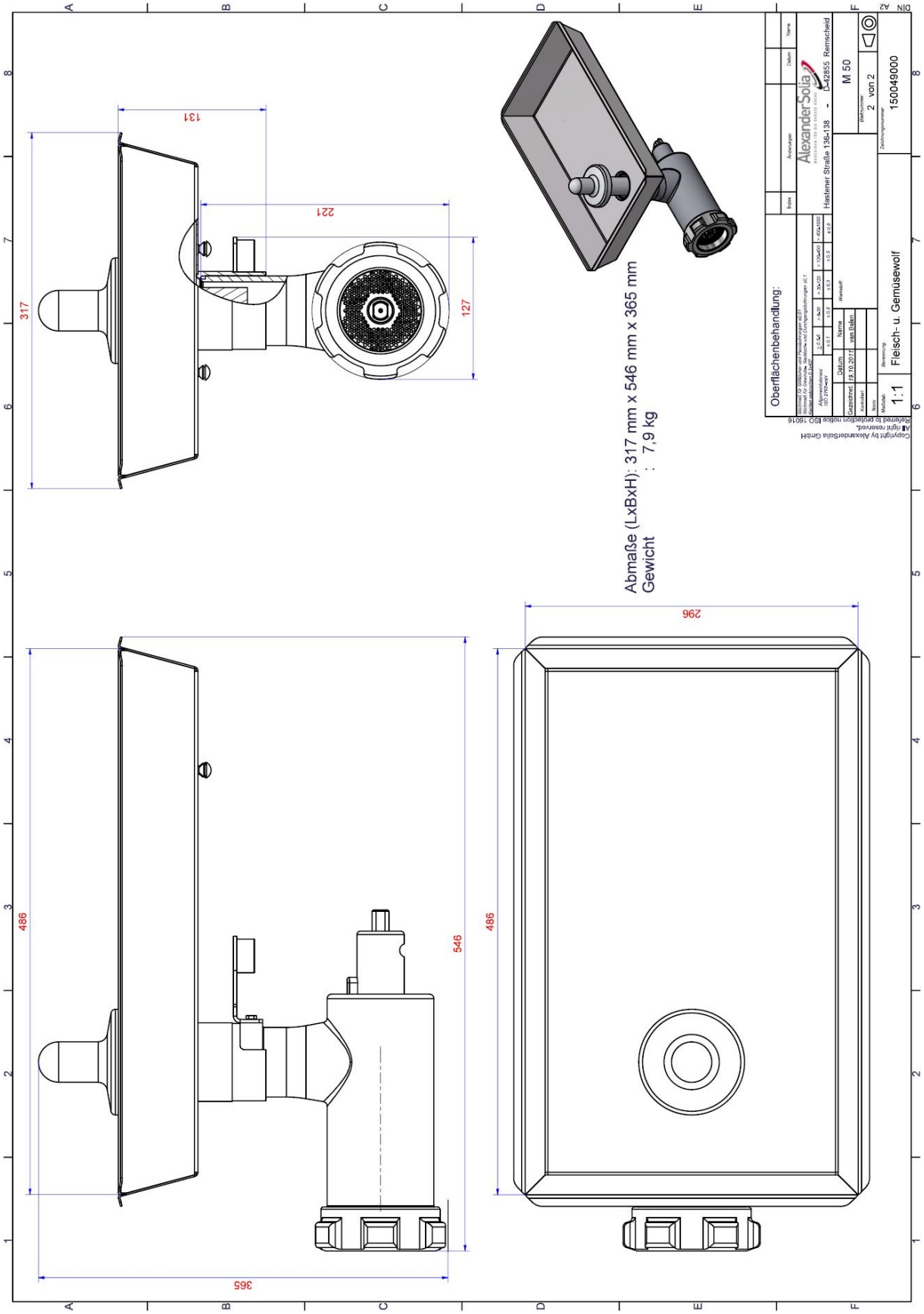
Im Anschluss daran sind die Anlaufscheibe sowie der Dichtungsring wieder in umgekehrter Reihenfolge zu montieren und mit lebensmitteltechnischem Fett (s. Abb) einzufetten.



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.

Den Fleischwolf nun in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.

5 Maßskizze


131
221
317
127
Abmaße (LxBxH): 317 mm x 546 mm x 365 mm
Gewicht : 7,9 kg
296
486
546
486
365
Oberflächenbehandlung:
Hastener Straße 136-138 - D-42855 Remscheid
M 50
2 von 2
150049000
1:1
Fleisch- u. Gemüsewolf

6 Revisionsverzeichnis

Rev.	Änderung	Datum	Änd. durch
2.0	Dokumentation komplett überarbeitet	22.10.21	van Balen