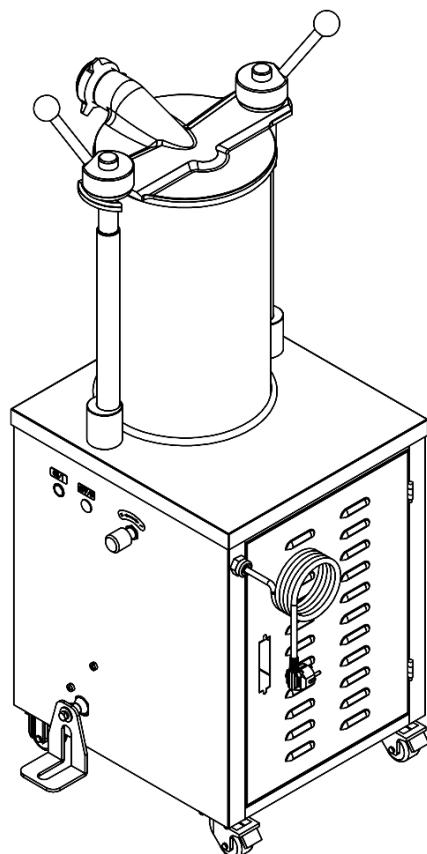


**ggm gastro**

**BENUTZERHANDBUCH FÜR HYDRAULISCHEN FÜLLER**

**Modellnummer: WFFC25**



**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!**

GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

# Allgemeine Informationen

- Für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße oder fahrlässige Nutzung des Geräts entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Produkt darf ausschließlich von Personen über 18 Jahren bedient werden, die geistig gesund sind, nicht unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol stehen, in der ordnungsgemäßen Bedienung dieser Maschine geschult wurden und zugelassene sowie geeignete Sicherheitskleidung tragen. Jegliche Modifikation an der Maschine führt zum Erlöschen der Garantie und kann zu Verletzungen von Personen führen, die die Maschine bedienen oder sich während des Betriebs in ihrer Nähe aufhalten.
- PAKET BEI ANKUNFT ÜBERPRÜFEN.
- Bitte überprüfen Sie die Sendung bei Erhalt auf äußere Schäden. Wenn keine Schäden an der Außenverpackung erkennbar sind, öffnen Sie den Karton, um sicherzustellen, dass alle bestellten Artikel enthalten sind und keine verdeckten Schäden an der Maschine vorliegen.
- Bevor Sie ein Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie stets alle Bedienungs- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch und machen Sie sich mit ihnen vertraut.
- Wir danken Ihnen für den Kauf dieser Maschine. Es ist äußerst wichtig, diese Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke aufzubewahren. Bitte bewahren Sie auch den Originalkarton und die Verpackung auf, falls das Gerät zur Wartung oder Rücksendung versendet werden muss.

# Sicherheit und Garantie

## DEFINITION VON WARNHINWEISEN UND SIGNALWÖRTERN

### SICHERHEITSHINWEISE UND SIGNALWÖRTER, DIE IN DIESEM HANDBUCH VERWENDET WERDEN

Die Sicherheitshinweise dienen als Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen, die beachtet oder umgesetzt werden müssen, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

- Dieses Warnsymbol weist auf Gefahren hin, die zu Personenschäden führen können. Befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, die diesem Symbol folgen, um mögliche Verletzungen oder Todesfälle zu vermeiden.

Warnhinweise können nach der Schwere der Gefahrensituation eingeteilt werden. Die Klassifizierung basiert auf der Annahme der Wahrscheinlichkeit, einer gefährlichen Situation ausgesetzt zu sein, und den möglichen Folgen in einem solchen Fall. Es gibt vier Arten von Warnhinweisen:

**DANGER** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.

**WARNING** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen könnte.

**WARNING** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

**NOTICE** Wird verwendet, um auf Verhaltensweisen hinzuweisen, die nicht mit Personenschäden in Verbindung stehen.

### WICHTIGE INFORMATION:

**i** **HINWEIS:** Bietet zusätzliche Informationen zur Klärung oder Vereinfachung eines Verfahrens.

### SICHERHEITSHINWEISE AN DEN MASCHINEN ANBRINGEN

Die Sicherheitssymbole warnen vor besonderen Gefahren und sind an den entsprechenden Stellen der Maschine angebracht.

Überprüfen Sie die Warnsymbole täglich:

- Sind alle Sicherheitssymbole vorhanden?
- Sind alle Sicherheitssymbole erkennbar und lesbar?

Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsschilder / -aufkleber fest an der Maschine angebracht, gut lesbar und durch den Reinigungsprozess nicht entfernt sind. Trennen Sie die Maschine vom Strom und sichern Sie den Hauptschalter gegen Wiedereinschalten, wenn ein Warnsymbol fehlt oder nicht mehr erkennbar ist. Schließen Sie die Maschine erst wieder an, wenn alle Sicherheitssymbole vorhanden und gut lesbar sind. Bei Beschädigung oder Verlust wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Händler.

### VORGESEHENE VERWENDUNG DER MASCHINE

Im Allgemeinen werden die hydraulischen Kolbenfüller/-stopfer zur Herstellung von Würsten aus Hackfleisch verwendet. Weitere Anwendungen umfassen Teige oder Pasten jeglicher Art, die durch eine Düse / einen Trichter mit einem Durchmesser von Ø10 mm fließen können. Verwenden Sie niemals harte Massen oder Pasten, die nicht fließen und einen gefährlichen Überdruck verursachen könnten. Die Temperatur des zu befüllenden Teigs sollte über 2 °C (35 °F) liegen. Verarbeiten Sie keine gefrorenen oder halbfrostigen Teige. Arbeitsumgebungsbedingungen: Temperatur +5 bis +40 °C (+40 bis +100 °F), relative Luftfeuchtigkeit 20 bis 90 %. Der maximal zulässige Betriebsdruck darf 120 bar nicht überschreiten.

Jede andere Nutzung entspricht nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch der Maschine. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

## **ÄNDERUNGEN**

### **HAFTUNGSAUSSCHLUSS**

Es ist nicht erlaubt, die Maschine ohne ausdrückliche vorherige Genehmigung des Herstellers zu verändern, weder im Design noch an den Sicherheitssystemen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch willkürliche Änderungen entstehen. Nimmt ein Benutzer wesentliche Änderungen an der Maschine vor, gilt er rechtlich als Hersteller. In diesem Fall ist er verpflichtet, alle gesetzlich ihm als Hersteller auferlegten Maßnahmen zu ergreifen. Der ursprüngliche Hersteller ist somit von seiner Verantwortung entbunden.

### **ORIGINALTEILE**

Die Maschine darf nur mit originalem Zubehör und Ersatzteilen verwendet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die Verwendung von Werkzeugen, Zubehör oder Ersatzteilen anderer Hersteller verursacht werden.

### **WICHTIGE WARNHINWEISE**

Da WARNHINWEISE, VORSICHTSMASSNAHMEN und ANWEISUNGEN in diesem Handbuch nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken können, Der Bediener muss beim Betrieb dieser Maschine stets mit Umsicht und grösster Vorsicht handeln!

WERFEN SIE DIESE ANLEITUNG NICHT WEG; BEWAHREN SIE SIE ZUR ZUKÜNTIGEN VERWENDUNG DURCH ALLE BENUTZER UND WARTUNGSPERSONAL AUF. LESEN SIE BITTE ALLE ANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH UND VERSTEHEN SIE SIE VOLLSTÄNDIG, BEVOR SIE DIE MASCHINE WARTEN ODER BENUTZEN.

- DIESE MASCHINE HAT BEWEGLICHE TEILE UND VERWENDET SPANNUNGEN, DIE POTENZIELL GEFÄHRLICH SIND. NICHTBEACHTUNG DER IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN KANN ZU SCHWEREN, MÖGLICHERWEISE LEBENSGEFÄHRLICHEN VERLETZUNGEN FÜHREN.
- DIESE MASCHINE WURDE AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG ENTWICKELT. DIE VERWENDUNG DIESER MASCHINE FÜR ANDERE ZWECKE ALS DIE FLEISCHVERARBEITUNG ENTSPRICHT NICHT IHREM VORGESEHENEN ZWECK, IST STRIKT VERBOTEN UND FÜHRT ZUM GARANTIEVERLUST. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH DIESER MASCHINE ENTSTEHEN.
- VERÄNDERN ODER MODIFIZIEREN SIE DAS ORIGINALE DESIGN DER MASCHINE NICHT; EIN SOLCHER EINGRIFF FÜHRT ZUM GARANTIEVERLUST UND KANN ZU PERSONENSCHÄDEN ODER BESCHÄDIGUNGEN AN DER MASCHINE FÜHREN.
- Diese Maschine DARF NUR von einer qualifizierten Elektrofachkraft installiert werden – gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch und unter Einhaltung aller geltenden nationalen, regionalen und lokalen Vorschriften in Bezug auf Elektrik, Sicherheit und Hygiene. Die Einhaltung dieser Vorschriften liegt in der alleinigen Verantwortung des Besitzers und des Installateurs.
- Öffnen Sie das Gerät NICHT und manipulieren Sie keine internen Komponenten; keine der internen Bauteile erfordert eine Einstellung oder Wartung durch den Benutzer.
- Manipulieren Sie NICHT die mechanischen oder elektrischen Schutzvorrichtungen der Maschine.
- Verwenden Sie NUR Originalteile oder -zubehör des Herstellers und lassen Sie diese nur von einem qualifizierten Techniker installieren. Die Verwendung nicht genehmigter Teile oder Zubehörteile führt zum Garantieverlust und kann zu Verletzungen oder Schäden an der Maschine führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, die Maschine selbst zu reparieren. Sollte die Maschine eine Wartung benötigen, wenden Sie sich an den autorisierten Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

- Modifikationen an der Maschine, die den Geräuschpegel über 85 dB(A) erhöhen, können zu Hörschäden führen. Tragen Sie IMMER geeigneten Gehörschutz.

## ELEKTRISCHE GEFAHREN

- VERÄNDERN SIE NICHT DAS ELEKTRISCHE SYSTEM DER MASCHINE. DIESE MASCHINE MUSS AUSSCHLIESSLICH VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER INSTALLIERT WERDEN UND MUSS DEN GELTENDEN NATIONALEN, REGIONALEN UND LOKALEN ELEKTROVORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.
- SEIEN SIE BEIM ARBEITEN AM ELEKTRISCHEN SYSTEM DER MASCHINE IMMER VORSICHTIG, DA EIN RISIKO EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGS BESTEHT, VERURSACHT DURCH:
  - DIREKTER ODER INDIREKTER KONTAKT MIT ELEKTRISCHEM STROM.
  - FEHLERHAFT INSTALLIERTE, DEFEKTE ODER BESCHÄDIGTE ELEKTRISCHE TEILE.
- VOR DEM Betrieb der Maschine stellen Sie sicher, dass alle Phasen richtig angeschlossen sind und die Maschine richtig geerdet ist und/oder an einen Fehlerstromschutzschalter sowie einen Thermalschalter angeschlossen ist. Das Nichtbeachten kann zu einem elektrischen Schlag führen!
- Manipulieren Sie nach der Installation NICHT die elektrische Verkabelung oder die Komponenten der Maschine.
- Trennen Sie die Maschine IMMER vom Stromnetz, bevor Sie mit Reinigung, Wartung oder Reparaturen beginnen.
- Um Beschädigungen am Netzkabel und mögliche Verletzungen zu vermeiden, halten Sie es von Bereichen fern, in denen es betreten oder darüber gestolpert werden kann. Ziehen Sie NICHT am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen; ziehen Sie immer am Stecker.

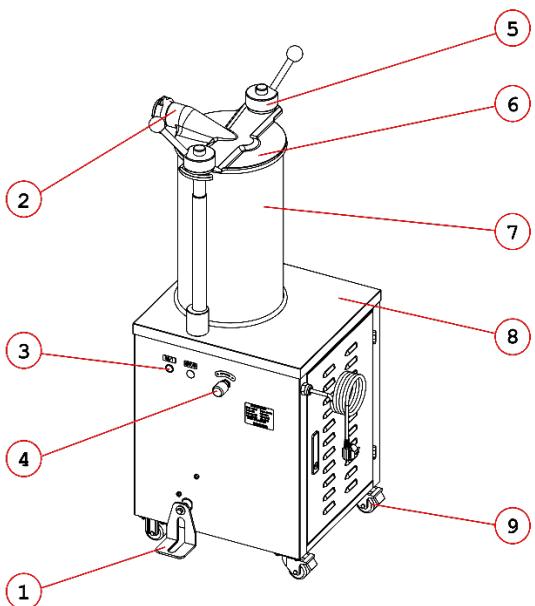
## ENTSORGUNG

Gefahr für Personen und Umwelt. Die Maschine besteht aus verschiedenen Materialien. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Beauftragen Sie ein autorisiertes Entsorgungsunternehmen mit der fachgerechten Entsorgung der Abfälle.

- **ACHTUNG:**
- Die Verpackungskomponenten werden als normaler fester Siedlungsabfall eingestuft und können daher problemlos entsorgt werden.
- Für eine geeignete Wiederverwertung empfehlen wir in jedem Fall, die Produkte getrennt (getrennter Abfall) gemäß den geltenden Vorschriften zu entsorgen.
- **WERFEN SIE KEIN VERPACKUNGSMATERIAL IN DIE UMWELT!**

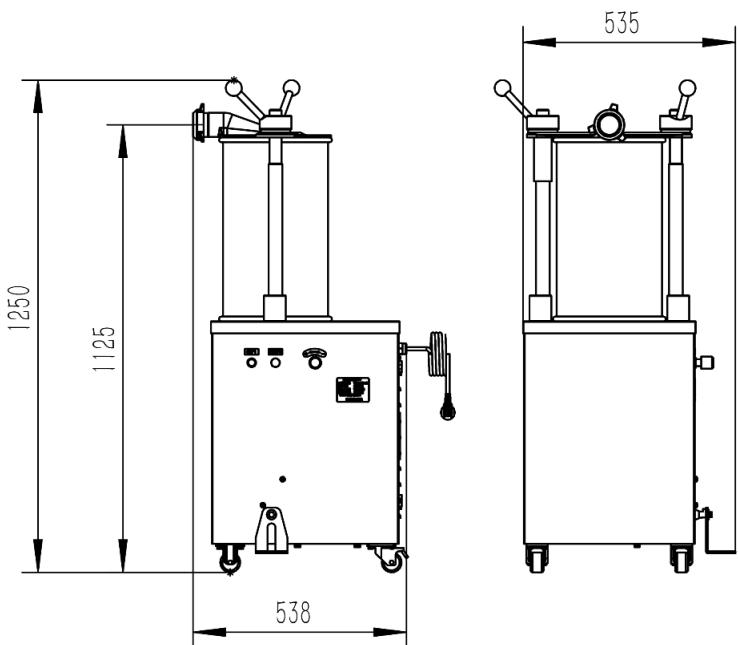
# Technische Daten

## WICHTIGE BAUTEILE



1. Fußpedal
2. Auslassöffnung
3. Drucktaster
4. Drehknopf zur Auslassgeschwindigkeitsregelung
5. Sicherungsmutter für obere Abdeckung
6. Obere Abdeckung
7. Materialzylinder
8. Gestell
9. Rollen

Modellnummer	WFFC25
Motorleistung	1HP/0.75kW
Nennstrom	5A
Nennspannung/Frequenz	230V/50Hz
Kapazität	20L
Arbeitstemperatur	5°C-40°C /40°F-100°F
Relative Luftfeuchtigkeit	20%-90%
Nettogewicht	110 Kg
Gesamtabmessungen	530 x 535 x 1,250 mm



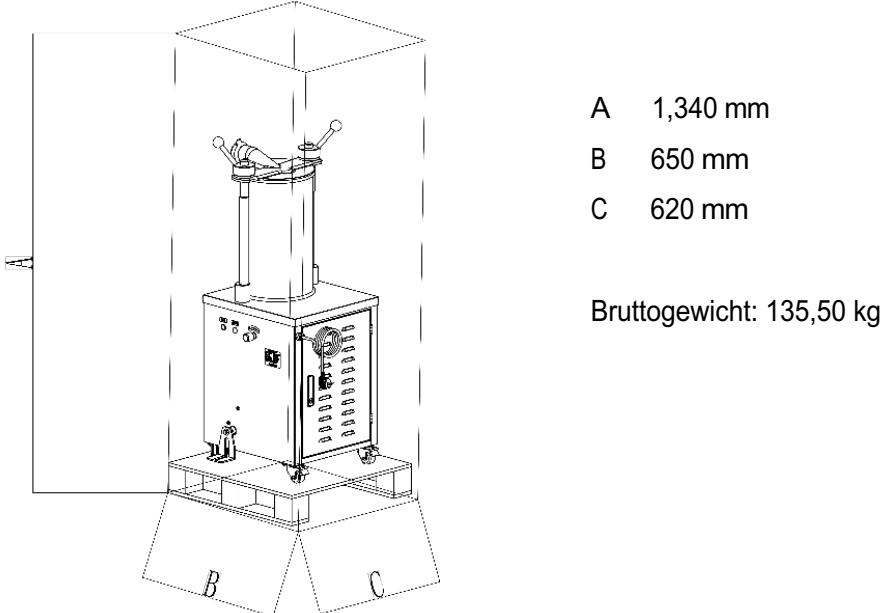
# Handhabung und Installation

Hinweis: Die Maschine wurde vor Verlassen der Fabrik getestet, um einen einwandfreien Betrieb und korrekte Einstellung zu gewährleisten.

## Handhabung und Be- / Entladung

Bevor die Maschine an den Spediteur übergeben wird, wird sie sorgfältig geprüft.

Für besonders schwere Güter verwenden wir üblicherweise Kunststoffumreifungen, um sie zu verpacken und auf Paletten zu sichern.



- **Achtung: Bitte überprüfen Sie nach Erhalt der Maschine die Verpackung auf eventuelle Schäden.**

## Installation

**Achtung: Der Ort, an dem die Maschine installiert wird, sollte eben und stabil sein.**

Wenn die Maschine auf dem Boden installiert wird, stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz um die Maschine herum vorhanden ist. Dies erleichtert nicht nur die Bedienung der Maschine, sondern auch die Reinigung.

## Handhabung von Verpackungsmaterialien

Verpackungsmaterialien wie Karton, Kunststoff und Holz gelten in der Regel als fester Abfall und können ordnungsgemäß entsorgt werden. Kunststoffe sind umweltbelastend und erzeugen beim Verbrennen giftige Gase. Daher dürfen sie nicht verbrannt oder zersetzt werden und müssen gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Wird die Maschine in ein Land mit besonderen Vorschriften transportiert, sind die Verpackungsmaterialien entsprechend diesen Vorschriften zu entsorgen.

## Handhabung der Maschinen

**Achtung: Verwenden Sie Werkzeuge oder Geräte mit ausreichender Tragfähigkeit zum Bewegen der Maschine. Beispiel: Gabelstapler.**

Stellen Sie während des Transports die Stabilität und Position der Ware sicher und achten Sie besonders beim Überqueren von unebenen, rutschigen oder geneigten Flächen. Halten Sie die Maschine so niedrig wie möglich, um Sichtbarkeit und Stabilität zu gewährleisten.

## **Stromanschluss**

Das beiliegende Kabel ist mit einem Standard-Dreilochstecker ausgestattet. Nennstrom: 16 A.

Achtung: Stellen Sie sicher, dass die bereitgestellte Stromversorgung mit der auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Spannung übereinstimmt. Elektrische Anschlüsse dürfen nur von Fachkräften und autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Beim Anschluss an die Hauptstromversorgung muss eine zuverlässige Erdung sichergestellt sein.

### **Einphasige Maschine 230 V ~ 50 Hz**

Die Maschine ist mit einem Netzkabel mit einem Querschnitt von 2,5 mm<sup>2</sup> und einer Länge von ca. 3 Metern ausgestattet. Das Kabel verfügt über Standardstecker. Der Nennstrom des Netzkabels beträgt 16 A.

## **Betrieb**

### **NOTICE**

- LESEN UND VERSTEHEN SIE VOR ARBEITSBEGINN DIESE GESAMTE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE.
- Benutzen Sie die Maschine NICHT, ohne von einem erfahrenen Anwender eingewiesen worden zu sein.
- Führen Sie Probeläufe im Leerlauf durch, bevor Sie mit der Masse arbeiten.
- Diese Maschine ist nicht für den ununterbrochenen Dauerbetrieb bei hohem Druck ausgelegt. Der intermittierende Betrieb ermöglicht die Abfuhr der entstehenden Wärme, wobei die Pausenzeiten je nach Konsistenz des Produkts variieren.

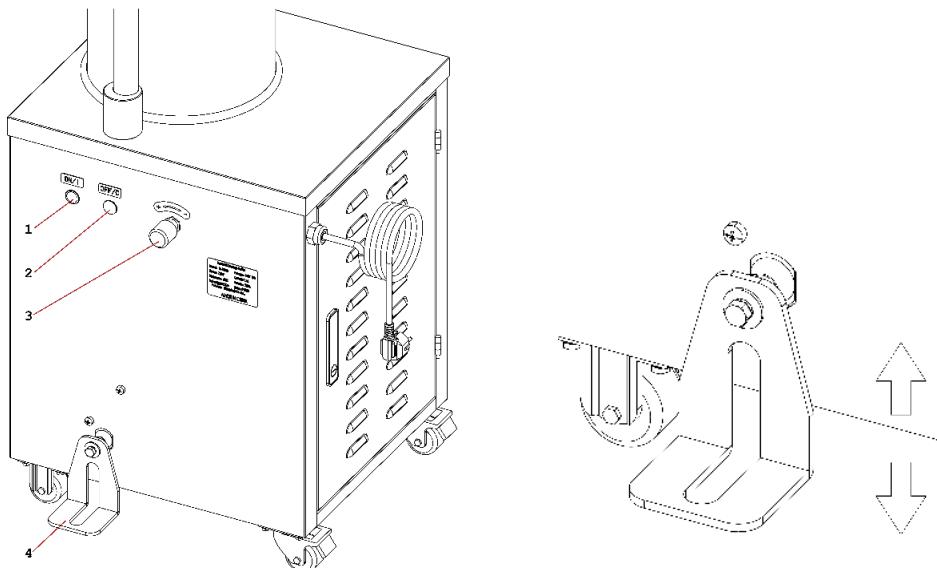
### **WARNING**

- ⚠ Wenn die Phasen nicht richtig angeschlossen sind, läuft die Pumpe beim Einschalten rückwärts, der Motor macht Geräusche, bewegt aber den Kolben nicht. In diesem Fall stoppen Sie sofort und trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.
- ⚠ Lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker zwei der drei Phasen im Stecker vertauschen.
- ⚠ Beachten Sie alle Hygienemaßnahmen bei der Lebensmittelverarbeitung und verwenden Sie das notwendige Schutzmaterial (Waschen, Handschuhe, Mütze, Schürze usw.).

### **Bedienfeld der Maschine**

- #1 ist der Startschalter der Maschine mit einer grünen Kontrollleuchte. Wenn dieser Schalter gedrückt wird, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf und die Maschine wird für den Betrieb angeschaltet.
- #2 ist der Stoppschalter der Maschine. Nach dem Drücken dieses Schalters wird die Steuerstromversorgung der Maschine unterbrochen, und die Maschine kann zu diesem Zeitpunkt nicht betrieben werden. Wird dieser Schalter während des Betriebs betätigt, stoppt die Maschine sofort ihre Bewegung.
- #3 ist der Drehknopf zur Einstellung der Auslassgeschwindigkeit. Eine Drehung im Uhrzeigersinn verringert die Geschwindigkeit der Förderung der Fleischmasse. Eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn erhöht die Geschwindigkeit der Förderung der Fleischmasse.
- #4 ist ein Fußschalter. Er steuert das Auf- und Absteigen des Kolbens im Zylinder.
- Drücken Sie das Fußpedal nach unten, und der Kolben im Materialzylinder bewegt sich nach oben, wodurch das Fleisch gefördert wird.
- Drücken Sie das Fußpedal nach oben, und der Kolben im Materialzylinder bewegt sich nach unten, bis er automatisch am Boden stoppt.

- Wenn das Fußpedal in horizontaler Position ist, bewegt es sich nicht.



#### **NOTICE**

- Vor der Benutzung der Maschine müssen entsprechende Prüfungen durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass sich die Maschine in einem sicheren und korrekten Zustand befindet.
- Wenn das Fußpedal gedrückt wird, muss es stets in der gedrückten Position gehalten werden. Wird das Fußpedal losgelassen, kehrt es automatisch in die horizontale Position zurück und die Förderung der Fleischmasse stoppt.
- Wird das Fußpedal nach oben gezogen, befindet es sich im Selbsthaltezustand, sodass es nicht dauerhaft gezogen gehalten werden muss. Wenn der Kolben nach unten zur untersten Position fährt, erlischt die Kontrollleuchte am Startknopf und die Maschine stoppt automatisch. Zum nächsten Start der Maschine muss zuerst der Startknopf gedrückt werden. Das Fußpedal aktiviert sich nur, wenn die grüne Kontrollleuchte leuchtet. Andernfalls läuft der Motor nicht.

Der Drehknopf Nr. 3 zur Geschwindigkeitsregelung wirkt nur beim Hochdrücken des Kolbens, nicht beim Abwärtsvorgang.

#### **ACHTUNG:**

- Prüfen Sie, ob das Netzkabel und die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Stromanforderungen übereinstimmen und ob die Erdung in Ordnung ist.
- Der Motor wird mit einer einphasigen Stromversorgung betrieben, und die Drehrichtung des Motors wird vom Hersteller direkt eingestellt, ohne dass weitere Anpassungen erforderlich sind.
- Prüfen Sie das Pedal. Das Pedal sollte vor dem Start der Maschine waagerecht bleiben.
- Die verschiedenen Komponenten der Maschine sind ordnungsgemäß installiert und befestigt.
- Sicherungsmutter der Abdeckung. Stellen Sie vor dem Start der Maschine sicher, dass die Sicherungsmutter der Abdeckung festgezogen ist.

#### **Überprüfung der Fußpedalfunktion**

- Schalten Sie die Maschine ein und drücken Sie den Startknopf 1. Die grüne Kontrollleuchte am Startknopf leuchtet auf. Drücken Sie den Fußschalter 4 nach unten, und der Kolben im Zylinder bewegt sich nach oben. Lassen Sie das Fußpedal los, und der Kolben stoppt sofort.
- Schalten Sie die Maschine ein und drücken Sie den Startknopf 1. Die grüne Kontrollleuchte am Startknopf leuchtet auf. Drücken Sie den Fußschalter 4 nach unten, und der Kolben im Zylinder bewegt sich nach oben. Lassen Sie das Fußpedal los, und der Kolben stoppt sofort.

- Während der Abwärtsbewegung des Kolbens stoppt der Zylinderkolben auch, wenn das Fußpedal in die horizontale Position gebracht wird. In diesem Fall erlischt die Kontrollleuchte am Startknopf nicht.

## Inbetriebnahme der Maschine

Nach dem Anschließen der Stromversorgung drücken Sie den Startknopf 1, und die Kontrollleuchte am Startknopf leuchtet auf. Zu diesem Zeitpunkt ist die Steuerstromversorgung eingeschaltet, und das Fußpedal kann bedient werden, um den Kolben auf- oder abwärts zu steuern.

## Maschinenstopp

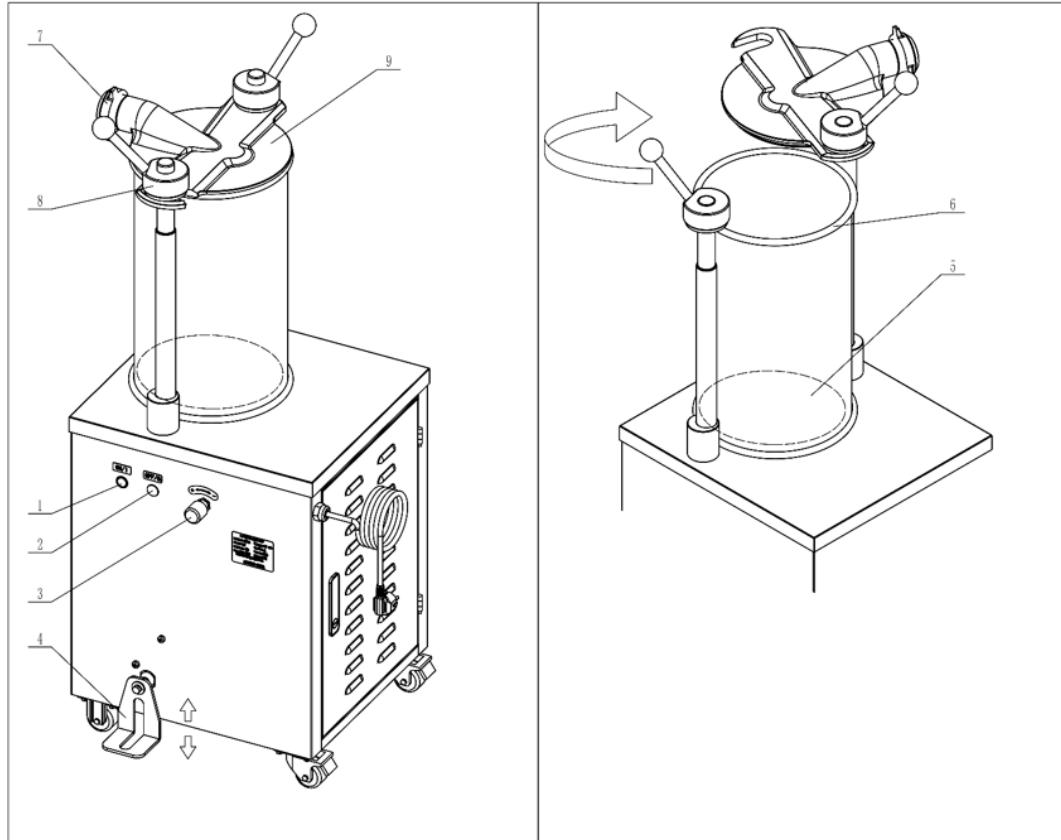
- Drücken Sie die Stopptaste am unteren Bedienfeld, die Kontrollleuchte am Startschatzler erlischt, und die Maschine stoppt den Betrieb.
- Wenn sich der Kolben nicht in der untersten Position befindet, heben Sie das Fußpedal nach oben, und der Kolben fährt automatisch nach unten, bis er die unterste Position erreicht. Die Kontrollleuchte am Startknopf erlischt und die Maschine stoppt.

## Bedienungsanleitung für die Maschine

### **⚠ WARNING**

- Nur autorisierte Mitarbeiter dürfen diese Maschine bedienen.
- Vor dem Start muss der Bediener sicherstellen, dass alle Sicherheitsvorrichtungen korrekt installiert und funktionsfähig sind. Andernfalls ist die Maschine abzuschalten und das Wartungspersonal zu kontaktieren.
- In Anwesenheit von technischem Personal können einige Arbeiten an der leeren Maschine durchgeführt werden, um technische Erkenntnisse für einen sicheren Betrieb der Maschine zu gewinnen.

1. Wenn das Netzkabel der Maschine zuverlässig angeschlossen ist, drücken Sie den Startknopf 1 (siehe Bild unten), und die Kontrollleuchte am Startknopf leuchtet auf.
2. Ziehen Sie das Pedal 4 nach oben, um sicherzustellen, dass der Kolben 5 sich in der untersten Position befindet.
3. Drehen Sie die Sicherungsmutter 8 mehrmals, um sie zu lösen, heben Sie die Abdeckung 9 an und drehen Sie die Abdeckung wie im Bild unten gezeigt zur Seite.
4. Füllen Sie die zu verarbeitende Fleischmasse in den Zylinder 6.
5. Drehen Sie die Abdeckung zurück in ihre ursprüngliche Position und ziehen Sie sie mit der Sicherungsmutter 8 fest. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung an der richtigen Stelle sitzt.
6. Befestigen Sie den Einlaufkatheter mit der Befestigungsmutter 7 am Auslass und ziehen Sie diese fest.
7. Ziehen Sie das Pedal 4 nach unten, der Kolben 5 steigt, und starten Sie den Einlauf.
8. Die Geschwindigkeit des Einlaufs kann durch Drehen des Einstellknopfs 3 reguliert werden. Eine Drehung im Uhrzeigersinn verringert die Vorschubgeschwindigkeit des Kolbens 5, eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn erhöht sie.
9. Wenn der Zylinder 6 leer ist, ziehen Sie das Fußpedal 4 nach oben, und der Kolben 5 fährt nach unten, bis er den Boden erreicht und stoppt.



## HILFREICHE HINWEISE

1. Die Mindestarbeitstemperatur für den Füller beträgt 5 °C. Lagern Sie die Maschine daher niemals in Kühlräumen, Gefrierschränken usw.
2. Diese Maschine ist nicht für einen kontinuierlichen Dauerbetrieb ausgelegt, sondern für einen intermittierenden Betrieb mit Pausen zur Wärmeableitung, die je nach Konsistenz des Produkts variieren.
3. Aufgrund des Drucks, der auf die Hydraulikölzpumpe übertragen wird, ist es normal, dass die Temperatur über 60 °C steigt und das Maschinengehäuse nach längerer Betriebszeit heiß wird.
4. Für eine bessere Präsentation des Wurstfüllprozesses, ein gleichmäßigeres Arbeiten, weniger Kraftaufwand und geringere Erwärmung der Maschine wird Folgendes empfohlen:
  - Wählen Sie eine Düse/Horn mit dem größtmöglichen Durchmesser und der kürzestmöglichen Länge.
  - Die Fleischmasse sollte so fein wie möglich zerkleinert und möglichst warm sein.
5. Während des Betriebs mit Teig darf die Abdeckung nicht geöffnet werden, bis der Kolben etwas abgesenkt ist, da die komprimierte Fleischmasse dies verhindern würde.
6. Bringen Sie den Füller so nah wie möglich an den Arbeitstisch heran, um zu vermeiden, dass Fleisch auf den Boden oder den Bediener fällt.
7. Versuchen Sie, mit angemessener Geschwindigkeit und Druck zu arbeiten, um ständiges Starten und Stoppen der Hydraulikeinheit zu vermeiden.

# REINIGUNGSANWEISUNGEN

## NOTICE

- Wenn Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel oder Öle zur Wartung verwendet werden, beachten Sie die speziellen Anweisungen der Hersteller.
- Verwenden Sie NIEMALS einen Hochdruckreiniger, um Teile der Maschine zu reinigen oder abzuspülen.
- Verwenden Sie KEINE scheuernden Produkte, insbesondere keine, die Sicherheitsaufkleber oder bedruckte Schilder abtragen könnten.
- Öffnen oder schließen Sie den Deckel NICHT ohne die rote Dichtung, da dies Deckel und Flansch beschädigen kann. Um mechanische Gefährdungen während der Reinigung und beim Ausbau des Kolbens zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel immer vollständig, bevor Sie den Kolben einsetzen oder entnehmen.

## DANGER

### Stromschlaggefahr!

- Die Maschine MUSS während des gesamten Reinigungsprozesses vom Stromnetz getrennt bleiben.
- Befeuchten oder benetzen Sie NIEMALS elektrische Komponenten der Maschine (Schalter, Kabel usw.).

**⚠ Für die manuelle Reinigung ist die Verwendung geeigneter Schutzausrüstung (Latexhandschuhe, Kunststoffschrürze usw.) erforderlich.**

**⚠ Nach der Anwendung von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln ist STETS ein gründliches Spülen der Maschine erforderlich, um eine Kontamination der Masse zu vermeiden.**

Die Reinigung des Füllers ist nicht nur aus hygienischen Gründen, sondern auch für einen effizienten Betrieb unerlässlich. NACHLÄSSIGKEIT BEI DER REINIGUNG KANN ZUM VERFALL DER GARANTIE FÜHREN. Der Füller sollte nach jeder Nutzung und gegebenenfalls auch vor dem Gebrauch gereinigt werden.

## AUSSENREINIGUNG

- Zur Reinigung der Außenseite der Maschine verwenden Sie heißes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
  - Nach jedem Arbeitstag sind die Unterseite des Deckels (Auslassöffnung der Masse), die Befestigungsmutter des Füllrohrhalters sowie die Füllrohre/Düsen gründlich zu reinigen, innen am besten mit einer runden Rohrbürste.
  - Verwenden Sie reichlich heißes Wasser, um die Drehachse des Deckels zu spülen und Rückstände von Salz und Gewürzen zu entfernen, die nach einigen Stunden oder Tagen Stillstand kristallisieren und verhärten können. Diese Rückstände können das Öffnen und Schließen des Deckels erschweren.
- Auch die Silikondichtung des Kolbens sollte täglich wie folgt gereinigt werden:  
Öffnen Sie den Deckel vollständig und entfernen Sie die Deckeldichtung.
- Drücken Sie den Kniehebel, bis der Kolben den oberen Anschlag erreicht. Ein Teil der Silikondichtung des Kolbens wird dann oben im Tank sichtbar.
- Reinigen Sie sie mit einer weichen Bürste und/oder einem feuchten Tuch.



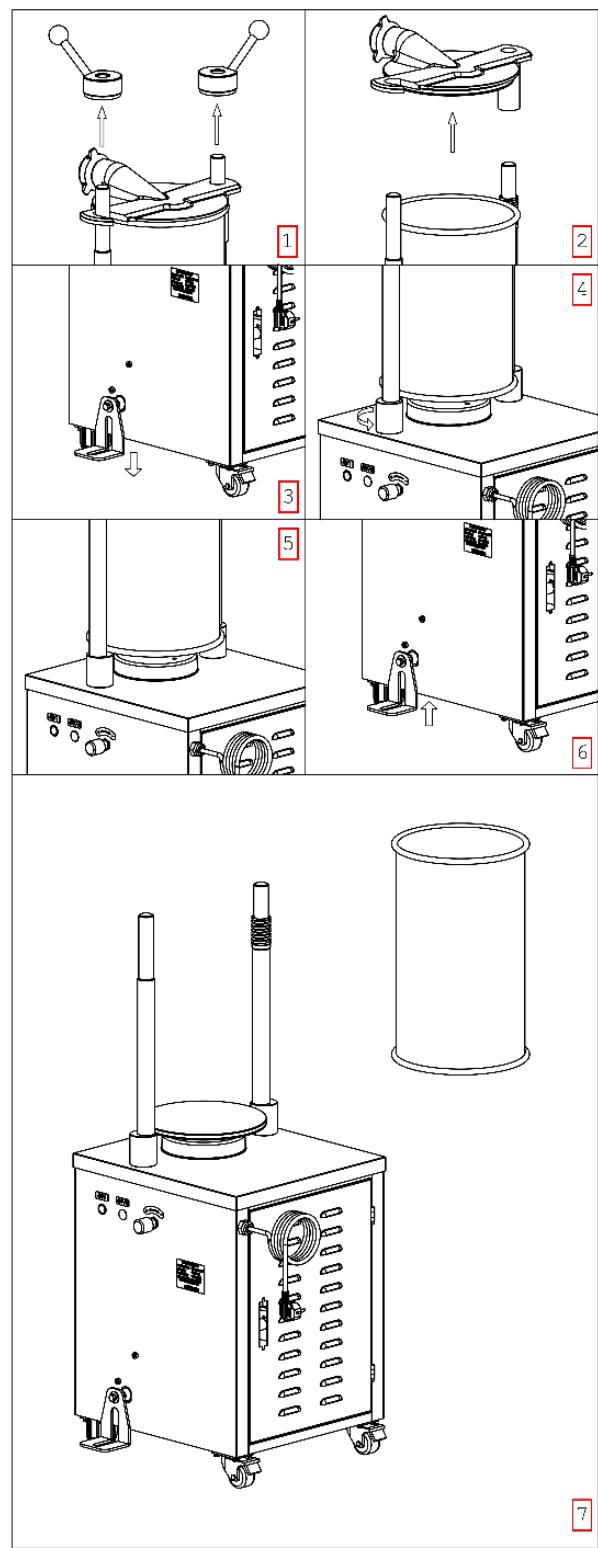
## VORSICHT:

- Deckel und Kolben der Maschine sind schwer, da sie aus massivem Edelstahl bestehen. Seien Sie beim Abnehmen vorsichtig.
- Aufgrund ihres hohen Gewichts wird empfohlen, den Deckel und den Kolben des F50s zu zweit zu entfernen.

## INNENREINIGUNG

Es wird empfohlen, Kolben und Tank regelmäßig innen zu reinigen. Die Häufigkeit hängt von Produktart, Teigkonsistenz und Arbeitsdruck ab. Wir empfehlen, mit einer täglichen Kontrolle zu beginnen und die Intervalle je nach Bedarf zu verlängern.

- Öffnen Sie den Deckel vollständig und entfernen Sie die obere Abdeckung.
- Drücken Sie das Fußpedal, bis der Kolben den oberen Anschlag der Zylinderblöcke erreicht.
- Drehen Sie die Zylinderblöcke um 180 Grad.
- Drücken Sie das Fußpedal nach oben, sodass der Kolben absinkt und der Tank abgenommen werden kann.
- Reinigen Sie die Zylinder, den Stopfen und die äußeren Teile der Maschine mit Wasser und ungiftigem Reinigungsmittel und trocknen Sie anschließend alle Teile.
- Reinigen Sie den Kolben und die Silikondichtung.
- Um Geräusche beim Heben oder Senken des Kolbens zu vermeiden, fetten Sie die Silikondichtung vor dem Einsetzen in den Behälter mit essbarem Fett oder einem anderen von der USDA zugelassenen Lebensmittelprodukt ein.
- Bringen Sie den Stopfen durch Anheben des Pedals bis zur unteren Begrenzung (um ein Drehen zu verhindern);
- Lösen Sie den Stopfen ohne Werkzeug und reinigen Sie ihn gründlich.
- Bauen Sie die demonstrierten Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammen. Achten Sie darauf, dass die kleine Dichtung korrekt installiert ist.
- Schmieren Sie die Kolbenschraube und das Gewinde vor dem Einsetzen, um die Demontage zu erleichtern.
- Wenn die Maschine nicht in Betrieb ist, sollte der Kolben am Boden des Tanks bleiben. Das Eintauchen in das Hydrauliköl verlängert die Lebensdauer der Stange und der Dichtungen.



## ALLGEMEINE REINIGUNGSEMPFEHLUNGEN

Schritte	Produkte	Werkzeuge	Hinweise
Oberflächenreinigung & Rückstands-Entfernung	Spatel	Unmittelbar nach Gebrauch.	
Gründliche Reinigung	Mildes Reinigungsmittel	Bürste, Eimer	Lassen Sie das Produkt ca. 15 Minuten einwirken.
Spülen	Warmes Wasser	Schwamm, Eimer	Das Wasser sollte 40 bis 50 °C (100 bis 120 °F) betragen.
Inspektion			Visuelle Prüfung aller kritischen Komponenten, besonders der beanspruchten und verschleißgefährdeten Teile.
Desinfektion	Desinfektionsmittel; NIEMALS Bleichmittel verwenden	Schwamm, Reinigungstuch	Nach Abschluss aller anderen Reinigungsarbeiten desinfizieren.
Spülen	Trinkwasser	Schwamm, Eimer	Die Maschine nach der Verwendung von Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln IMMER gründlich spülen.
Trocknung	Reinigungstuch		Stellen Sie sicher, dass alle gereinigten Teile vollständig getrocknet sind.
Konservierung	Schmieröl	Reinigungstuch	Nur äußere Maschinenteile.

## EMPFOHLENE REINIGUNGSGINTERVALLE

Intervall	Zu reinigender Bereich	Produkt	Werkzeuge	Hinweise
Täglich	Täglicher Deckel, Dichtung des Deckels, Tank und Kolbenschraube	Mildes Reinigungsmittel, warmes Wasser	Schwamm, Reinigungstuch	Mildes Reinigungsmittel, warmes Wasser, Schwamm, Reinigungstuch. Entfernen Sie Verunreinigungen von der Kolbenmittelschraube, falls nötig mit einer Bürste, um die Ansammlung von Abfall zu verhindern.
Wöchentlich	Kolben, Kolbendichtungen und Kolbenschraubendichtung	Mildes Reinigungsmittel, warmes Wasser	Schwamm, Reinigungstuch	Um den Kolben zu entfernen, folgen Sie den oben angegebenen Anweisungen.
Alle zwei Wochen	Maschinenkörper, Unterseite der Maschine	Mildes Reinigungsmittel, warmes Wasser	Schwamm, Reinigungstuch	

**HINWEIS:** Die oben genannten Reinigungsintervalle gelten für Betriebe mit nur einer Arbeitsschicht.. Die Maschine sollte häufiger gereinigt werden, wenn sie in mehreren Schichten pro Tag eingesetzt wird.

## EDELSTAHLPFLEGE

### NOTICE

Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger für Edelstahloberflächen, wie z. B. Bleichmittel oder andere chlorhaltige Produkte. Falls Sie solche verwendet haben, lassen Sie sie niemals einwirken, spülen Sie sofort gründlich mit reichlich Wasser nach und trocknen Sie sorgfältig.

Es ist selten, aber möglich, dass kleine Rostspuren oder Oxidationsstellen an der Maschine sichtbar werden. Dies kann verursacht werden durch:

- Schweißrückstände
- Lebensmittelreste, die an der Oberfläche haften
- Korrosionsstellen durch aggressive Reinigungsmittel wie Bleichmittel oder andere chlorhaltige Produkte

- Feuchtigkeit, die nach der Reinigung mit Wasser zurückbleibt, kann Korrosion verursachen. TROCKNEN SIE DAHER GRUNDSÄTZLICH ALLE GEREINIGTEN TEILE SORGFÄLTIG AB. Um diese Rostflecken zu entfernen, verwenden Sie einfach einen flüssigen Rostentferner mit einem Tuch oder reinigen Sie mit Scotch Brite.

## WARTUNG

### WARNING

- ZIEHEN SIE IMMER DEN NETZSTECKER DER MASCHINE, BEVOR WARTUNGS- ODER INSPEKTIONSSARBEITEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.
- BEFOLGEN SIE BEI WARTUNGS- UND INSPEKTIONSSARBEITEN GRUNDSÄTZLICH DIE SICHERHEITSHINWEISE IN DIESEM HANDBUCH.

Ausfälle aufgrund unzureichender oder unsachgemäßer Wartung können zu kostspieligen Reparaturen, Produktionsausfällen und zum Erlöschen der Garantie führen. Daher ist eine regelmäßige und angemessene Wartung unerlässlich. Die Sicherheit und Lebensdauer der Maschine hängen von vielen Faktoren ab – darunter auch von einer ordnungsgemäßen Wartung. Obwohl es schwierig ist, konkrete Empfehlungen zu Inspektions-, Wartungs- oder Teileaustauschintervallen zu geben, da diese von vielen nutzungsabhängigen Variablen beeinflusst werden, können wir einige grundlegende Hinweise geben. Der Benutzer ist jedoch allein dafür verantwortlich, ein Inspektions- und Wartungsprogramm zu erstellen und einzuhalten, das den tatsächlichen Einsatz der Maschine widerspiegelt. Ihr lokaler Vertriebspartner steht Ihnen bei Bedarf mit weiteren Informationen zur Verfügung.

## WARTUNGS- UND INSPEKTIONSSINTERVALLE

### NOTICE

Inspektionsintervall	Kritische Komponente	Wartungsinformation
Täglich	Deckeldichtung	Überprüfen und bei Bedarf austauschen.
	Kolbensilikondichtung	Überprüfen und bei Bedarf austauschen.
Monatlich	Kniehebel	Leistungsprüfung durchführen und bei Bedarf fetten.
	Deckelöffnung	Leistungsprüfung durchführen und bei Bedarf fetten.
Jährlich	Hydrauliköl	Füllstand prüfen und bei Bedarf den Behälter auffüllen.
Alle 2.500 bis 5.000 Betriebsstunden	Hydrauliköl	Hydrauliköl wechseln.

Die oben genannten Wartungs- und Inspektionsintervalle gelten für eine Maschine bei normaler Nutzung. Der Befüller sollte häufiger inspiziert und gewartet werden, wenn er intensiv genutzt wird.

## WARTUNGS- UND INSPEKTIONSTIPPS

### WARNING

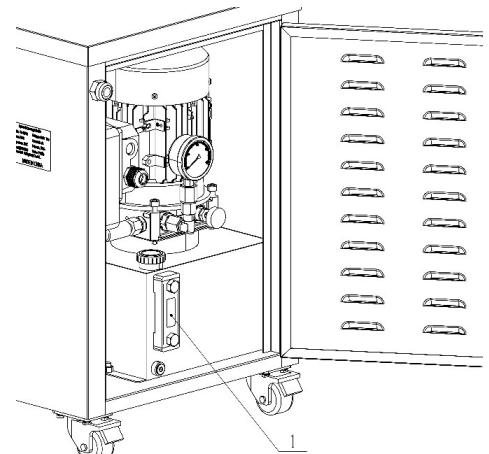
### Elektrische Gefahr!

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, lassen Sie es sofort von einem qualifizierten Elektriker durch ein Kabel mit identischen Spezifikationen ersetzen. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung Ihres Händlers, um das Ersatzkabel zu erhalten.
- Deckeldichtung:
  - Ersetzen Sie die Dichtung bei Austreten von Fleischmasse, bei Verschleiß oder Beschädigung.
  - Um die Reibung zwischen Dichtung und Deckelboden zu reduzieren, schmieren Sie beide mit Speisefett oder einem zugelassenen Schmiermittel.
  - Sie besteht aus lebensmitteltauglichem, ungiftigem Material.

- Kolvendichtung:
  - Bei Undichtigkeiten oder Bruch ersetzen.
  - Um Geräusche beim Heben oder Senken des Kolbens zu vermeiden, vor dem Einsetzen des Kolbens in den Tank mit essbarem Fett oder anderem USDA-zugelassenem Lebensmittel-Fett schmieren.
- Hydraulik: Um vorzeitigen Verschleiß der Stange des Hydraulikbehälters zu vermeiden, den Kolben nach Beendigung der Maschinenbenutzung am Tankboden belassen. So bleibt die Stange im Hydrauliköl eingetaucht.
- Deckelverschluss: Der Deckel kann mehr oder weniger fest verschlossen werden, indem die Deckelverschraubungen entsprechend angezogen werden, abhängig vom gewünschten Dichtheitsgrad. Arbeiten Sie normalerweise mit trockenen Fleischmassen, können die Muttern mit weniger Kraft angezogen werden; bei flüssigen Massen den Deckel fester schließen, um ein Austreten zu verhindern.
- Ersatzteile: Falls Sie Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich an den Händler, der die Maschine verkauft hat, und geben Sie alle Identifikationsdaten an (Modell, Seriennummer, Baujahr, Leistung, Spannung, Frequenz usw.), die Sie auf dem Typenschild der Maschine finden.

## HYDRAULIKÖL

- Hydraulikölstand:
  - Überprüfen Sie den Ölstand anhand der Markierungen am Tank. Schrauben Sie die Schrauben ab, die die Abdeckung an der Maschinenbasis halten, und entfernen Sie die Abdeckung.
  - Kontrollieren Sie am Tank, dass der Ölstand zwischen den MAX- und MIN-Markierungen liegt.
  - Füllen Sie den Tank bis zum maximalen Stand (nicht darüber), da eine größere Menge Kühlöl die Wärmeableitung der Hydraulikeinheit verbessert und somit deren Lebensdauer erhöht.
  - Ein Mangel an Betriebsöl ist daran zu erkennen, dass der Kolben „Hüpfbewegungen“ macht, um Luft in den Kreislauf einzulassen.
- Ölttemperatur: Aufgrund des auf die Pumpe übertragenen Drucks kann die Temperatur bis zu 60 °C steigen, und das Maschinengehäuse wird nach längerer Betriebszeit heiß. Diese Maschine ist nicht für den Dauerbetrieb unter hohen Drücken ausgelegt, sondern für einen intermittierenden Betrieb mit Pausen, um die erzeugte Wärme abzuführen.
- Wechsel des Hydrauliköls:
  - Es wird empfohlen, das gebrauchte Öl mit einer Absaugpumpe zu entfernen.
  - Schrauben Sie die Schrauben ab, die die Abdeckung an der Maschinenbasis halten, und entfernen Sie die Abdeckung.
  - Entfernen Sie die Druckentlastungskappe (rot) und führen Sie das Saugrohr der Pumpe durch das gleiche Loch ein. Stellen Sie sicher, dass das Rohr bis zum Boden des Tanks reicht, um Verunreinigungen abzusaugen. Pumpen Sie das Öl in einen geeigneten Behälter und führen Sie das Altöl einer ordnungsgemäßen Entsorgung bzw. Wiederverwertung zu.
  - Füllen Sie mit einem Trichter oder einer Befüllpistole die im Handbuch angegebene Menge Hydrauliköl durch die Einfüllöffnung nach. Füllen Sie den Tank nicht komplett, da ein gewisser Luftanteil zur Ausdehnung des warmen Öls benötigt wird.
  - Bewegen Sie den Kolben zwei- bis dreimal auf und ab, um Luftblasen aus dem Kreislauf zu entfernen. Ein Mangel an Betriebsöl zeigt sich dadurch, dass der Kolben „Hüpfbewegungen“ macht, wodurch Luft in den Kreislauf gelangt.
  - Falls keine Absaugpumpe vorhanden ist, kann der Öltank demontiert werden, indem die Ölschlüsse und Schrauben gelöst werden. Entfernen Sie den Tank und gießen Sie das Öl durch die Einfüllöffnung in einen geeigneten Behälter.



**Bei Verwendung von ISO-Hochdruck-Hydrauliköl (200 bar) entsprechen die Viskosität und die Qualitätsstufe ISO VG 46 der Norm ISO 6743-4:2015, DIN 51524-2 bzw. HM: 2006-04 HLP.**

## Fehlerbehebung

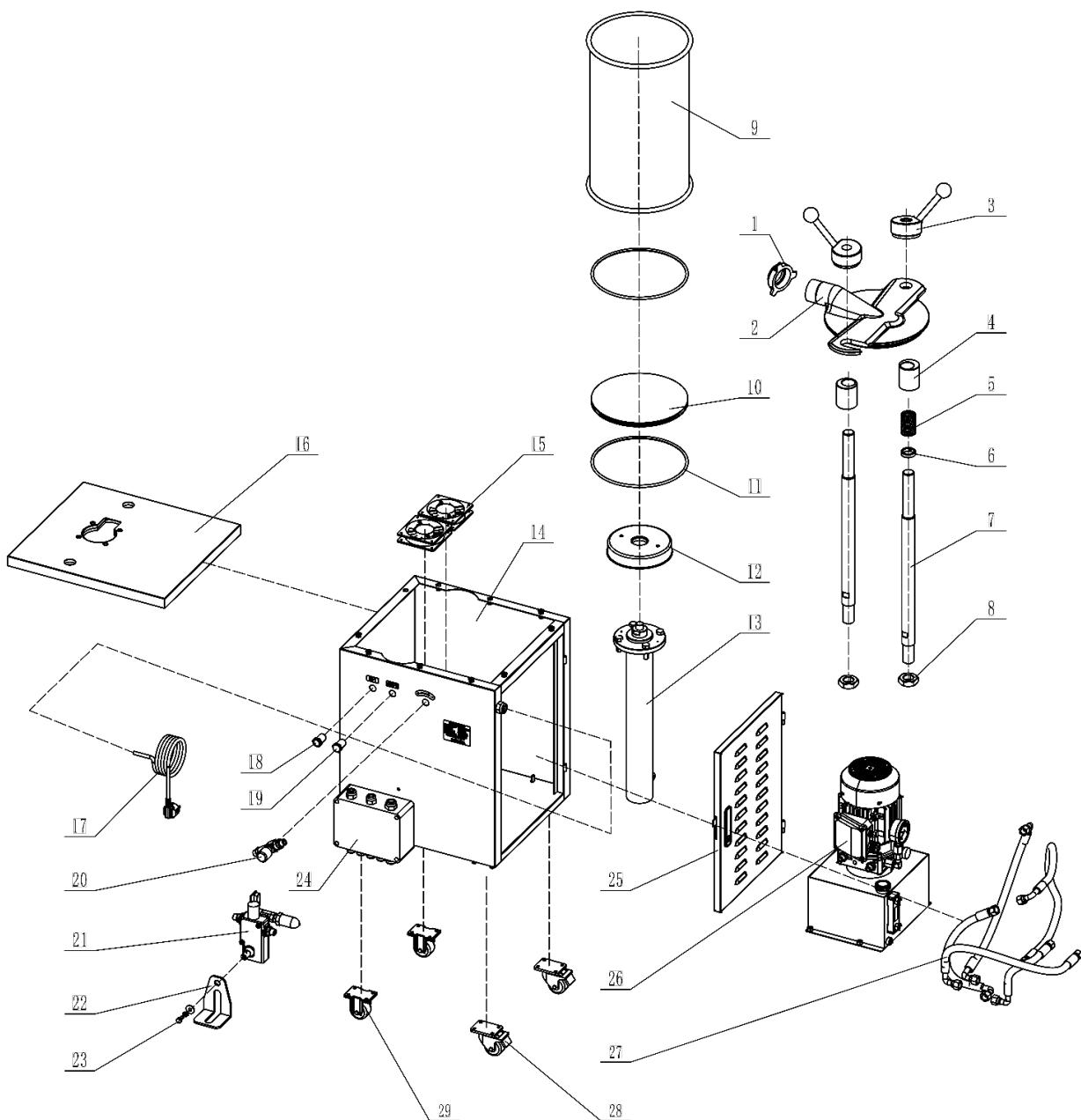
### **⚠ WARNING**

- Schalten Sie die Maschine IMMER aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Reinigungs-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen.
  - Wenn Sie das Problem nicht beheben können, BENUTZEN SIE DIE MASCHINE NICHT WEITER und wenden Sie sich an Ihren Händler oder den autorisierten Kundendienst.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Maschine funktioniert nicht.	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Maschine einschalten.
	Die Maschine ist an eine niedrigere Spannung angeschlossen.	Spannung der Maschine auf den richtigen Wert einstellen.
	Keine Spannung in einer oder mehreren Phasen	Sicherungen, Stecker und Schalter überprüfen.
	Der interne Mikroschalter Ein/Aus des Kniehebels ist defekt oder nicht richtig eingestellt.	Elektriker kontaktieren, um ihn auszutauschen oder neu einzustellen.
Das Geräusch der Motorrotation ist hörbar, aber der Kolben bewegt sich beim Drücken des Kniehebels nicht auf oder ab.	Das Druckventil steht auf Minimum.	Druck durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn erhöhen.
	Der Motor läuft in die falsche Richtung.	Zwei der drei Phasen im Stecker vertauschen.

Der Kolben bewegt sich auf und ab, aber die Maschine scheint an Kraft zu verlieren.	Die Luftdurchlassöffnung am Boden des Tanks ist verstopft.	Reinigen.
	Der Kolben und die Kolbendichtung sind verschmutzt.	Reinigen.
	Die Netzspannung ist nicht mit der für den Motor gewählten Spannung kompatibel.	Elektriker kontaktieren, um die Spannung der Maschine anzupassen.
	Der Drehstrommotor (falls vorhanden) läuft nur mit zwei Phasen.	Elektriker kontaktieren, um das Stromnetz zu überprüfen.
	Es ist zu wenig Hydrauliköl vorhanden.	Ölbehälter bis zur "MAX" - Markierung auffüllen.
	Es liegt ein Ölleck an den Anschlüssen oder Leitungen vor.	Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler.
	Die Kammern des Hydraulikzylinders stehen miteinander in Verbindung.	Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler.

# Teileliste



Teilenummer#	Beschreibung	Anzahl
1	Mutter für Füllrohr	1
2	Oberer Zylinderdeckel	1
3	Mutter zur Befestigung des oberen Deckels	2
4	Exzenterblock zur Demontage des Zylinders	2
5	Feder	1
6	Federanschlagplatte	1
7	Säule	2
8	Mutter zur Befestigung der Säule	2
9	Zylinder	1
10	Kolben	1
11	Dichtungsring	2
12	Zylinder-Dichtungsdeckel	1
13	Ölzylinder	1
14	Maschinengehäuse	1
15	Kühlventilator	2
16	Obere Gehäuseabdeckplatte	1
17	Netzkabel	1
18	Startknopf	1
19	Stopptaste	1
20	Einweg-Drosselventil	1
21	Richtungsventil	1
22	Fußpedal	1
23	Befestigungsschraube des Fußpedals	1
24	Elektrischer Steuerkasten	1
25	Gehäusetür	1
26	Hydraulikstation	1
27	Hydraulikölrohr	1
28	Lenkrolle mit Bremse	2
29	Bockrolle (feststellbar)	2