

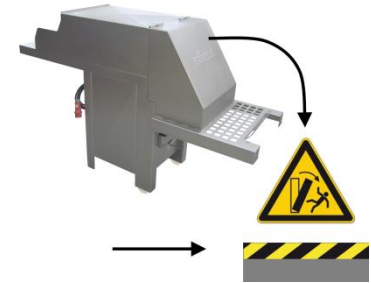
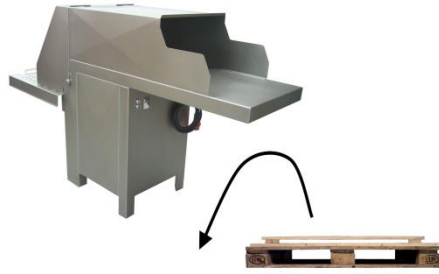


Kurzinstallationsanleitung

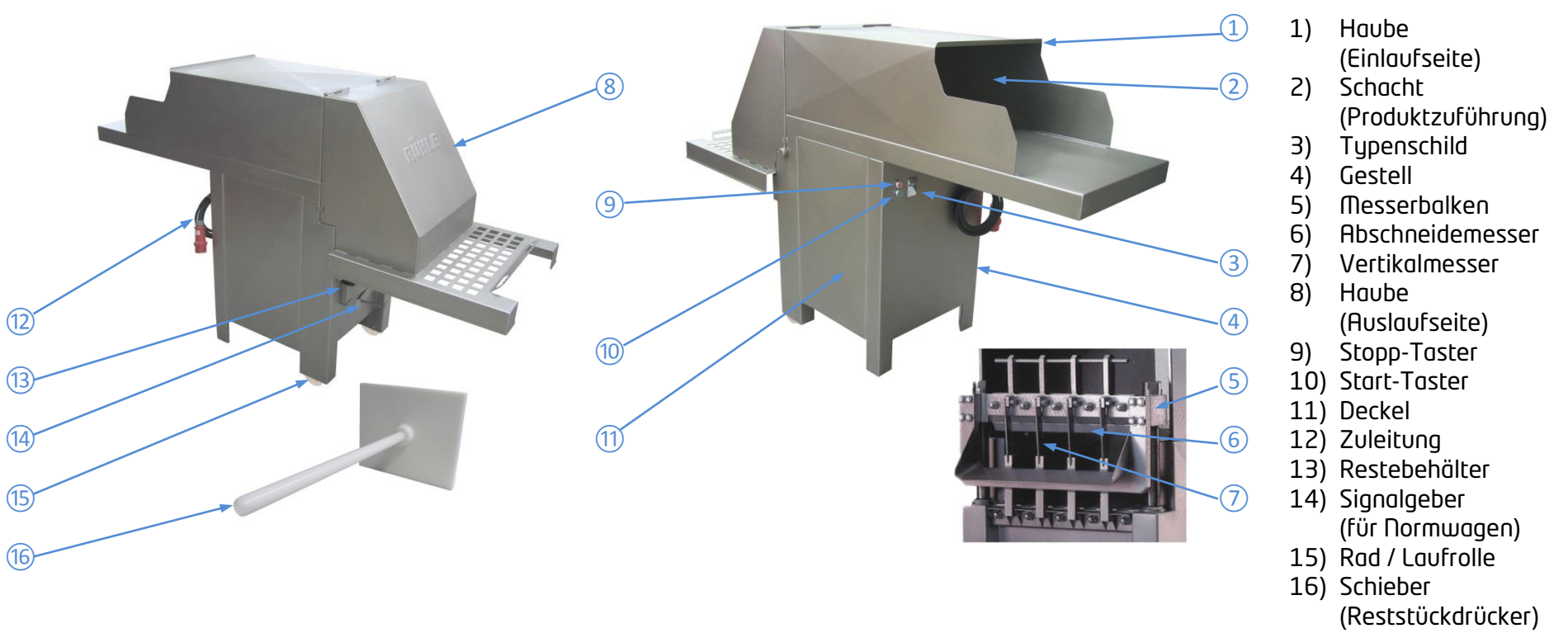
RÜHLE

Echte Originale.

I • Maschine aufstellen



II • Bedienung



III • Bedienelemente



Stopp-Taster



Start-Taster

IV • Netzanschluss



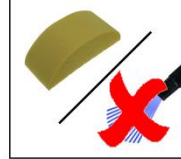
⑦ • Haube



⑬ • Signalgeber



V • Erstinbetriebnahme



Maschine starten



Maschine stoppen

VI • Maschine befüllen



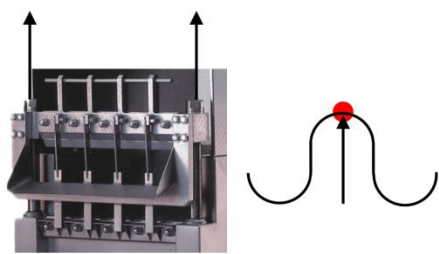
VII • Ware schieben



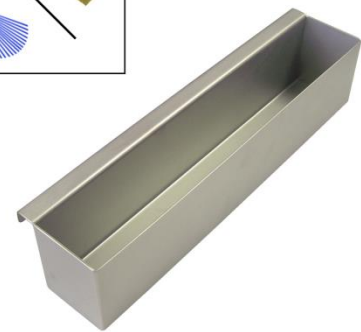
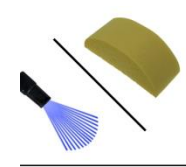
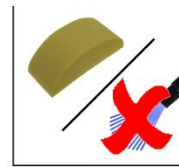
12 • Restebehälter



VIII • Reinigung (Vorbereitung)



IX • Reinigung





Originalbetriebsanleitung

RÜHLE - Gefrierfleischschneider

Typ: GFR 450

Rühle GmbH, Beim Signauer Schachen 10, D-79865 Grafenhausen

Tel.: +49 7748-523-11, Fax: +49 7748-523-8511

www.original-ruehle.de



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitsanleitung.....	3
1.1	Sicherheitshinweise.....	3
1.2	Restrisiko und Unfallgefahren.....	6
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
2	Installationsanleitung.....	7
2.1	Maschine transportieren und aufstellen.....	7
2.2	Arbeitsplatzbeschreibung.....	8
2.3	Maschine anschließen.....	8
3	Bedienungsanleitung.....	9
4	Reinigungsanleitung.....	9
4.1	Sicherheitshinweise.....	10
4.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittel.....	11
4.3	Reinigungsverfahren.....	11
5	Service: Pflege, Wartung, Reparatur.....	12
5.1	Regelmäßige Pflege.....	12
5.2	Regelmäßige Wartung.....	13
5.3	Reparatur und Ersatzteile.....	14
6	Entsorgung.....	14
7	Technische Dokumentation.....	14
7.1	Technische Daten.....	14
7.2	Elektro-Schaltplan.....	15
8	EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG...16	

Stand: 16.03.2022 (Version 2.1)

Änderungen vorbehalten

1 Sicherheitsanleitung

!!! Die Sicherheitshinweise müssen bei der Aufstellung, Bedienung, Reinigung und während der Wartung des Rühle-Gefrierfleischschneiders beachtet werden!



Gefahr, die bei Missachtung zu irreversiblen Verletzungen führen kann.



Warnung, die bei Missachtung zu schweren Verletzungen führen kann.



Hinweis



Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden!



Maschine hierzu immer vom Netz trennen!

1.1 Sicherheitshinweise

!!! Es muss ein **Aufsichtführender** (Verantwortlicher) für die Maschine benannt werden!

Dieser muss:

- a) Die vorliegende Betriebsanleitung vor dem Transport, Inbetriebnahme, Einrichten, Betrieb, Reinigung, Außerbetriebnahme, Pflege / Wartung sowie Demontage / Entsorgung vollständig lesen und verstehen!
- b) Arbeitsanweisungen für den bestimmungsgemäßen und sicheren Transport, Inbetriebnahme, Einrichten, Betrieb, Reinigung, Außerbetriebnahme, Pflege / Wartung sowie Demontage / Entsorgung der Maschine erstellen!
- c) Sicherstellen, dass die dafür vorgesehenen Fachkräfte die entsprechenden Arbeitsanweisungen, nach Punkt 1.1b, vollständig gelesen und verstanden haben!
- d) Die Funktionstüchtigkeit der Schutzeinrichtungen mindestens

einmal im Jahr, durch einen Rühle-Servicetechniker überprüfen lassen!

- e) Persönliche Schutzausrüstung bereitstellen!

Alle Lebensphasen:



Fußschutz benutzen!



Handschutz benutzen!



Schutzkleidung benutzen!

Reinigung; Pflege / Wartung; Demontage:



Augenschutz benutzen!



Leichten Atemschutz benutzen!

!!! Der **Bediener** muss die Maschine bestimmungsgemäß bedienen und die Betriebsanleitung, sowie die vom Aufsichtführenden erstellte Arbeitsanweisung „Bedienung“, in allen Punkten genau beachten.

!!! Der **Bediener** muss vor der ersten Inbetriebnahme und arbeitstäglich die Funktionstüchtigkeit folgender Sicherheitseinrichtungen überprüfen:

- a) Sichtprüfung auf Veränderungen oder Beschädigungen an allen Maschinenseiten und zugänglichen Maschinenteilen, wie z. B. das Abschneidmesser. Bei Schäden oder Veränderungen muss die Maschine stillgelegt werden!
- b) Sicherheitsschalter überprüfen, hierzu:
Normwagen an der Auslaufseite positionieren und den Eingreifschutz schließen (über den Normwagen).
 - Maschine starten. - Stopp-Taster drücken. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!

- Maschine starten. - Eingreifschutz 20 mm weit öffnen. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!
- Normwagen an der Auslaufseite entfernen. - Eingreifschutz schließen (ohne Normwagen). - Maschine starten. - Sollte die Maschine anlaufen, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!

!!! Zur **Stilllegung** der Maschine muss der Stopp-Taster betätigt sowie der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden! Die Maschine muss gegen den weiteren Gebrauch gesichert werden!

!!! Der **Aufsichtführende** muss veranlassen, dass die funktionsuntüchtigen Schutzeinrichtungen durch einen Rühle - Servicetechniker instandgesetzt werden. Bis zur Instandsetzung muss der Aufsichtführende dafür Sorge tragen, dass die Maschine unter keinen Umständen auch nur teilweise in Betrieb genommen wird!

!!! Das **Reinigungspersonal** muss die Arbeitsvorgänge aus der, vom Aufsichtführenden erstellten, Arbeitsanweisung „Reinigung“ beachten.

!!! Das **Wartungspersonal** darf nur Arbeiten im Rahmen der „regelmäßigen Pflege“ durchführen, soweit keine schriftliche Befähigung durch den Hersteller der Maschine erteilt wurde. Das Wartungspersonal muss die Arbeitsvorgänge aus der, vom Aufsichtführenden erstellten, Arbeitsanweisung „Wartung“ beachten.
Der Netzstecker muss bei Wartungsarbeiten gezogen werden!

!!! Die Maschine darf nicht verändert werden.

!!! Es dürfen ausschließlich Rühle - Ersatz- und Zubehörteile verwendet werden.

!!! Die Betriebsanleitung sowie alle anderen erhaltenen technischen Unterlagen müssen beim Wiederverkauf der Maschine vollständig mitgeliefert werden.

1.2 Restrisiko und Unfallgefahren

!!! Alle Lebensphasen



Beschädigte Messerelemente müssen ersetzt werden!
Jegliche Manipulation und Überbrückung der Sicherheitseinrichtungen ist strengstens verboten!

!!! Wartung



Bei Wartungsarbeiten ist die Maschine vom Netz zu trennen!



Nur während der Wartung dürfen die Schutzabdeckungen (Schaltschrank-, Seitendeckel) entfernt sein!

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Gefrierfleischschneider darf ausschließlich zum Schneiden von gefrorenen Blöcken aus Fleisch, Knochenmaterial, Fisch, Gemüse oder Butter, bis zu einer Temperatur von -20°C , verwendet werden. Aus lebensmittelhygienischen Gründen darf die Raumtemperatur maximal 12°C betragen!

Diese Maschine darf von Personen unter 18 Jahren nicht bedient werden!



Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen!

Fehlanwendung:

- Jede anderweitige Verwendung, als die zuvor genannte, ist strikt untersagt und gilt als Fehlanwendung!

- Der Betrieb der Maschine im explosionsgefährdeten Bereich ist verboten!
- Das Bearbeiten / Verarbeiten von Produkten und Stoffen, die nicht zu Lebensmitteln gehören ist verboten!
- Fleisch oder Knochenmaterial mit Zähnen darf nicht geschnitten werden!

2 Installationsanleitung

Die Installation, sowie die Inbetriebnahme der Maschine darf nur im Beisein eines Rühle - Servicetechnikers oder von Rühle autorisierten Personen durchgeführt werden.

Schäden, die durch eine Zuwiderhandlung dieser Betriebsanleitung entstehen, unterliegen keinerlei Haftung durch die Rühle GmbH Lebensmitteltechnik.

2.1 Maschine transportieren und aufstellen

Das Transportieren und Aufstellen des Gefrierfleischschneiders entnehmen Sie bitte der mit Ihrer Maschine mitgelieferten Kurzanleitung.



Der Transport von Maschine und Maschinenteilen muss durch 2 Personen (1x Bedienung Flurförderfahrzeug / 1x Überwachung Transport) ausgeführt werden.

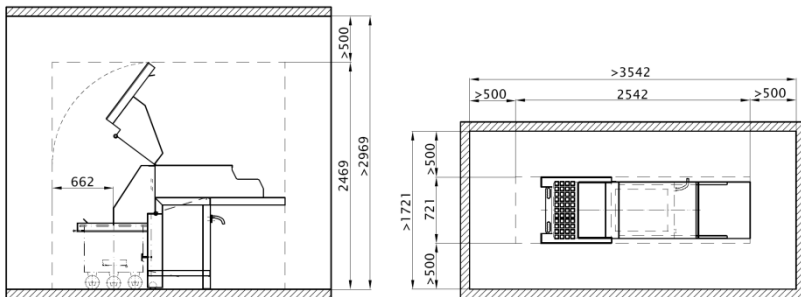
Die Netzanschlussleitung darf nicht durch überfahren oder quetschen beschädigt werden!

Bei beschädigter Netzanschlussleitung muss die Maschine bis zur Instandsetzung stillgelegt werden!



Achten Sie auf einen festen Stand der Maschine!

2.2 Arbeitsplatzbeschreibung



Der Arbeitsbereich um die Maschine herum beträgt allseitig min. 0,5m, für Wartungsarbeiten min. 1m und wenn dieser als Durchgangsweg verwendet wird min. 1,2m.

2.3 Maschine anschließen

Die Maschine wird an eine Drehstrom-Steckdose angeschlossen, deren Daten (Spannung, Strom) mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmen müssen.



Bei beschädigter Netzanschlussleitung muss die Maschine bis zur Instandsetzung stillgelegt werden!

Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig kontrolliert werden!

Überprüfen Sie durch das Starten der Maschine, ob die Drehrichtung richtig ist. Bei falschem Drehfeld läuft die Maschine nicht an!



- Ist dies der Fall, muss von einer Elektrofachkraft im inneren des Netzsteckers die Drehrichtung geändert werden.
- Die Stromversorgung zur Maschine muss mit 16A und einem allstromsensitiven Fehlerstromschutzschalter (Typ B) abgesichert sein.

3 Bedienungsanleitung

Die Bedienung ihres Gefrierfleischschneiders entnehmen Sie bitte der mit Ihrer Maschine mitgelieferten Kurzanleitung.



Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise im Kapitel 1.1!



Diese Maschine ist in ihren jeweiligen Lebensphasen (Transport, Inbetriebnahme, Einrichten, Betrieb, Reinigung, Außerbetriebnahme, Pflege / Wartung, Demontage / Entsorgung) auf eine 1-Mann-Bedienung ausgelegt!

Beim Verwenden dieser Maschine darf sich keine weitere Person im Umkreis der Maschine aufhalten. Ausnahme hiervon (2-Mann-Bedienung):

- Ein- und Ausbau Abschneidmesser
- Transport von Maschine und Maschinenteilen
- Wartungsarbeiten



Der Bediener muss darauf achten, dass sich im Bereich der Maschine keine Personen aufhalten, die die Gefahren der Maschine nicht kennen oder nicht einschätzen können!



Die Bedienung der Bedienelemente ist lediglich mit Fingern gestattet. Eine Bedienung mittels Gegenständen (z. B. Messer) ist untersagt!

4 Reinigungsanleitung

Der Gefrierfleischschneider ist so konstruiert, dass alle mit dem Lebensmittel in Verbindung kommenden Teile einer restlosen Reinigung unterzogen werden können.

4.1 Sicherheitshinweise

- Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise im Kapitel 1.1!
- Das Reinigungspersonal muss Mängel an der Maschine unverzüglich dem Aufsichtführenden melden!
- Das Reinigungspersonal muss die angegebenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden!
- Nur durch richtiges Reinigen und eine darauffolgende Desinfektion wird eine Keimreduzierung erzielt!
- Zur einwandfreien Durchführung ist entsprechendes Material (z. B. Bürsten, Lappen, ...) notwendig und bereit zu stellen!
- Für den Lebensmittelbereich sind genehmigte und gegen die Verschmutzung (z. B. Eiweiß, Kalk, ...) geeignete Reinigungs- und Desinfektionsprodukte einzusetzen!
- Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen gemäß den Angaben im Produktdatenblatt des Herstellers zu einer Lösung aufbereitet werden.
- Persönliche Schutzausrüstung muss getragen werden!

Reinigen mit Hochdruckreiniger

ist nur erlaubt für:

- Alle Außenflächen,
- Innenseiten der Schutzhauben,
- Innenseite Schacht (Produktzuführung),
- Schneidwerk,
- Restebehälter und
- Schieber (Reststückdrücker)



Die Bedienelemente müssen manuell gereinigt werden und dürfen keinem Wasserstrahl ausgesetzt werden!

Alle anderen Teile und Oberflächen dürfen nur mit normalem Wasserdruck gereinigt werden!

4.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Folgende Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen verwendet werden:

Reinigungsmittel:	Alkalische Reinigung:	P3 - topax 12, P3 - topax 19, P3 - topax 66
	Saure Reinigung:	P3 - topax 56
Desinfektionsmittel:		P3 - topax 91, P3 - topax 99
Bezugsquelle:		Henkel Hygiene GmbH Bonner Str. 117 D-40589 Düsseldorf Tel.: +49 211-9893-0

Oder:

Reinigungsmittel:	Alkalische Reinigung:	Somplex F Fettlöser
	Saure Reinigung:	Somplex Schaum sauer
Desinfektionsmittel:		Tego 2000, Tego lMC
Bezugsquelle:		Th. Goldschmidt AG Goldschmidtstr. 100 D-45116 Essen Tel. +49 201-1730-1

4.3 Reinigungsverfahren

Die Durchführung der Reinigung entnehmen Sie bitte der mit Ihrer Maschine mitgelieferten Kurzanleitung.

Vorbereitung zur Reinigung:

- Um eine optimale Reinigung zu ermöglichen ist es notwendig, einige Bauelemente der Maschine zu entfernen.
- Vorab starten Sie die Maschine und bringen Sie den Messerbalcken auf die höchste Position.
- Entfernen Sie alle Gegenstände die auf der Maschine liegen.
- Öffnen Sie den Eingreiftschutz.
- Entfernen Sie den Normwagen unter dem Schneidgut-Auswurf.
- Entnehmen Sie die Restgutwanne

5 Service: Pflege, Wartung, Reparatur

Alle Arbeiten die mit dem Service in irgendeiner Form zu tun haben, dürfen nur von Rühle - Servicetechnikern, sowie von Rühle schriftlich autorisierten Personen durchgeführt werden. Dabei wird in regelmäßige Pflege und Wartung, sowie Reparatur unterschieden, so dass der Qualifikationsnachweis ausdrücklich für die jeweilige Arbeit ausgestellt sein muss.



Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise im Kapitel 1.1!



Sollten Schweiß- oder Schneidarbeiten an der Maschine nötig sein muss der Rühle-Kundendienst informiert und um Erlaubnis gefragt werden!

Bei Arbeiten an den Messern sind Schnittschutzhandschuhe zu tragen!



Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist zu beachten, dass

- diese nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden!
- die Maschine immer vom Netz getrennt wird!



5.1 Regelmäßige Pflege

Die regelmäßige Pflege der Maschine muss mindestens einmal pro Woche durchgeführt werden. Dies verhindert Störungen und beugt Verschleißerscheinungen vor.

Bei Auffälligkeiten, die während der regelmäßigen Pflege in Augenschein treten, ist der Aufsichtführende zu informieren! Dieser muss umgehend die Behebung oder eine Wartung veranlassen oder den Rühle-Service verständigen!

Pflegeplan:

- a) Maschine gemäß der Reinigungsanleitung zerlegen und dabei auf Schwergängigkeit, Materialabrieb oder sonstige Verschleißspuren achten.
- b) Abschneidmesser mit dem Messerschärfer abziehen und auf sonstige Beschädigungen oder Klingenausbrüche überprüfen.
- c) Vertikalmesser mit dem Messerschärfer beidseitig abziehen und auf sonstige Beschädigungen oder Klingenausbrüche überprüfen.
- d) Sichtprüfung auf Veränderungen oder Beschädigungen an allen Maschinenseiten und zugänglichen Maschinenteilen, wie z. B. dem Messerbalken. Bei Schäden oder Veränderungen muss die Maschine stillgelegt werden!

5.2 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung der Maschine muss alle 2000 Betriebsstunden, mindestens jedoch einmal im Jahr, durchgeführt werden.

Wartungsplan:

- a) Überprüfung der Schutzeinrichtungen, wie im Kapitel 1.1 Sicherheitshinweise beschrieben!
- b) Kontrolllauf bei offener Maschine (Vorsicht: bewegliche Teile)!
- c) Alle Überprüfungsarbeiten aus der „Regelmäßigen Pflege“!
- d) Austausch der Vertikalmesser!
- e) Nachschleifen und Neuanpassung des Abschneidmessers!
- f) Radialwellendichtringe auf Dichtheit prüfen, gegebenenfalls wechseln!
- g) Alle Schmiernippel und beweglichen Teile im Maschinenraum mit Fett füllen!
- h) Betriebsstunden auslesen!

5.3 Reparatur und Ersatzteile

Da ein beschädigtes Teil an einer Maschine meistens aus teilunabhängigen Ursachen zu Schaden geht, ist es erforderlich in jedem Fall eine Fehlerdiagnose durchzuführen.

Wenden Sie sich deshalb, für Ersatzteile und bei technischen Störungen an unsere Service-Hotline unter +49 7748-523-11. Bitte halten Sie Maschinentyp und -Nummer bereit.

6 Entsorgung

1. In folgendem Bauteil befindet sich Fließfett:
 - Antrieb für Messerbalken
 Das Fließfett ist fachgerecht zu entsorgen!
2. In folgendem Bauteil befindet sich Öl:
 - Getriebe Messerbalken
 Am Getriebemotor befindet sich eine Schraube zum Ablassen des Öles. Das Öl ist anschließend fachgerecht zu entsorgen!
3. Alle weiteren Materialien sind zu sortieren und einer Recyclingstelle zu zuführen.

7 Technische Dokumentation

7.1 Technische Daten

Anschlussspannung:	400 V 50/60 Hz 3~ / N / PE
Leistungsaufnahme:	7,2 kW
Volllaststrom:	12,3 A
Vorsicherung max.:	16 A
Umgebungstemperatur:	-2°C bis +25°C
Tiefste zugelassene Schneidguttemperatur:	-20°C
Normwagengröße nach DIN 9797:	200 Liter

Normwagenhöhe	
nach DIN 9797:	700 ±5 mm
Abmessungen, B x H x T:	2542 x 2469 x 721 mm
Maschinengewicht:	300 kg
Transportgewicht:	400 kg
Durchlaufhöhe:	330 mm
Durchlaufbreite:	610 mm
Arbeitshöhe:	1000 mm
Messerhub:	45 Hübe/min
Arbeitsleistung:	3000 kg/h
Emissions-Schalldruckpegel:	66,6 dB(A) gemittelt, im Leerlauf; Genauigkeitsklasse 2 nach EN ISO 3744: 2010
Messinstrument:	Brüel & Kjær Typ 2240

Prinzipiell gelten die Daten auf dem Typenschild, welches sich unterhalb des Einlaufs neben den Bedienelementen oder über der Netzanschlussleitung befindet. Halten Sie bei Abweichungen Rücksprache mit dem Hersteller und lassen Sie sich die Daten schriftlich bestätigen!

Wird in Ihrem Land als Schutzmaßnahme eine Fehlerstromsicherheitsrichtung gefordert, so muss eine allstromsensitive Fehlerstromsicherheitsrichtung (Typ B) verwendet werden.

7.2 Elektro-Schaltplan

Der Elektroschaltplan Ihrer Maschine befindet sich im Elektroschaltkasten und muss beim Wiederverkauf der Maschine mitgeliefert werden!

8 EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt der Hersteller,

Name: Rühle GmbH
 Rechtsform: Lebensmitteltechnik
 Anschrift: Beim Signauer Schachen 10
 D - 79865 Grafenhausen

dass folgendes Produkt

Typ: GFR 450
 Bezeichnung: Gefrierfleisch-
 schneider
 Ab Serien-Nr. 0509

allen einschlägigen Bestimmungen der o.g. Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültige Änderungen - entspricht.

Das Produkt entspricht den einschlägigen Bestimmungen folgender weiterer EU-Richtlinien und Normen - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültigen Änderungen:

- DIN EN 1672-2: 2009-07 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungs-
leitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
- DIN EN 60204-1: 2007-06 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung
+ A1: 2009-10 von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- EG 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die
dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung
zu kommen.

Unterzeichner:

Ausstellungsort: D-79865 Grafenhaus-
sen
 Ausstellungsdatum: 01.07.2011
 Funktion des Unter-
 zeichners im Unter-
 nehmen: Geschäftsführung
 Name des Unterzeich-
 ners: Herr Claus Rühle

Dokumentationsbevollmächtigter:

Name: Jürgen Stegerer
 Anschrift: Rühle GmbH
 Beim Signauer Schachen 10
 D-79865 Grafenhausen

Unterschrift:

