



**Originalbetriebsanleitung**

**RÜHLE - Gefrierfleischschneider**

**Typ: GR 50**

Rühle GmbH, Beim Signauer Schachen 10, 79865 Grafenhausen  
Deutschland

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

[www.original-ruehle.de](http://www.original-ruehle.de)



## ***Inhaltsverzeichnis***

1	Sicherheitsanleitung.....	3
1.1	Sicherheitshinweise.....	3
1.2	Restrisiko und Unfallgefahren.....	7
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
2	Installationsanleitung.....	9
2.1	Maschine transportieren und aufstellen.....	9
2.2	Arbeitsplatzbeschreibung.....	9
2.3	Maschine anschließen.....	11
3	Bedienungsanleitung.....	11
4	Reinigungsanleitung.....	12
4.1	Sicherheitshinweise.....	13
4.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittel.....	14
4.3	Reinigungsverfahren.....	15
5	Service: Pflege, Wartung, Reparatur.....	15
5.1	Regelmäßige Pflege.....	17
5.2	Regelmäßige Wartung.....	17
5.3	Reparatur und Ersatzteile.....	18
6	Entsorgung.....	18
7	Technische Dokumentation.....	18
7.1	Technische Daten.....	18
7.2	Elektro-Schaltplan.....	19
8	EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG...20	

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



Warnung vor elektrischer Spannung.



Netzstecker ziehen!



Warnung vor spitzem Gegenstand. (Schnittgefahr)



Warnung vor nicht ionisierender Strahlung.

Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

## 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 1.1.b, 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 nach EN ISO 20345 benutzen!**  
(z. B. empfohlen für Metzgereien, Molkereien, Fleisch- und Fischverarbeitung; Sicherheitsstiefel S4 mit Stahlkappe)



**Handschutz nach EN 388 benutzen!**  
(z. B. Handschuhe mit hoher Schnitt-/Durchstichfestigkeit)



**Schutzkleidung nach EN ISO 13688 benutzen!** (z. B. entsprechende Schürzen / Kittel / Overall)

#### Reinigung; Pflege / Wartung; Demontage:



**Augenschutz nach EN 166 benutzen!**  
(z. B. Dichtschließende Schutzbrille)



**Leichten Atemschutz nach EN 149 benutzen!**  
(z. B. einfache Atemschutzmaske Schutzklasse FFP1)



**Handschutz nach EN 374 benutzen!**  
(säurebeständig, Butylkautschuk, Viton)



**Schutzkleidung nach EN ISO 13688, EN ISO 17491 benutzen!**  
(z. B. entsprechende Kittel / Overall)

*[Die Informationen zur vorgeschlagenen persönlichen Schutzausrüstungen haben nur eine beratende Funktion. Eine vollständige Risikoabschätzung sollte vor der Verwendung des Produktes durchgeführt werden, um einzuschätzen, ob sich die angezeigten persönlichen Schutzausrüstungen für die örtlichen Gegebenheiten eignen. Die persönliche Schutzausrüstung sollte konform zu den maßgeblichen EU-Standards sein.]*



!!! 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 Schutzeinrichtungen 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:  
Bandoberhälfte und Transportband einbauen, Messerschutzkasten und Haube Transportband schließen, Klapptisch nach unten schwenken und mit Rastbolzen verriegeln.
  - Maschine starten. - Hauptschalter auf „0 - Aus“ drehen. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!
  - Maschine starten. - Stopp-Taster drücken. - Sollte die Maschine nicht stoppen, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!
  - Maschine starten. - Klapptisch entriegeln und nach oben schwenken. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden! - Klapptisch nach unten schwenken und verriegeln. - Maschine startet!
  - Maschine starten. - Haube Transportband 20 mm weit öffnen. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!
  - Haube Transportband und Messerschutzkasten öffnen. - Transportband und Bandoberhälfte ausbauen. Messerschutzkasten und Haube Transportband schließen. - Maschine starten. - Sollte die Maschine starten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!

!!! Zur **Stilllegung** der Maschine muss der Stopp-Taster betätigt, der Hauptschalter auf „0 - Aus“ 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!

Schnittschutzhandschuhe sind zu tragen bei Arbeiten:

- am offenen Messerschutzkasten.
- am Abschneidmesser.
- an den Vertikalmessern.
- im Arbeitsschacht (Produktzuführung).



Jegliche Manipulation und Überbrückung der Sicherheitseinrichtungen sind strengstens verboten!

Der Eingriff in die Maschine oder in den Arbeitsschacht ist bei Betrieb strengstens verboten!



Sind Wanne und Haube der Beschickung geöffnet darf nicht unter die Wanne gegriffen werden, da Sie sich am Messerbalken schneiden können!

Der Klapptisch ist zur Unterstützung der Produktzuführung mit einem Gegengewicht ausgestattet. Wird der Klapptisch nach unten geschwenkt muss er mit dem Rastbolzen gesichert werden! Wird der leere Klapptisch entriegelt und nicht festgehalten schwenkt er unkontrolliert nach oben!



Im Bereich der Hebelmechanik von Klapptisch, Haube und Wanne der Beschickung sowie unter der Wanne besteht Quetschgefahr. Halten Sie deshalb zum Befüllen der Wanne den Klapptisch immer an seinem Griff fest und greifen Sie nicht in die Hebelmechanik!

Sichern Sie die geöffnete Haube des Transportbands durch den vorhandenen Verschluss gegen zuklappen!

Halten Sie die geöffnete Haube des Transportbands fest bevor Sie diese entriegeln!

Der Messerschutzkasten kann aufschwenken, wenn er, bei geöffneter Haube des Transportbands, entriegelt wird!



Greifen Sie zum Entriegeln des Klapptischs mit der Hand von unten an den Griff und ziehen Sie mit 2 Fingern am Rastbolzen.

### !!! Wartung



Das Berühren von elektrischen Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.



Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden! Maschine hierzu immer vom Netz trennen!



Nur während der Wartung dürfen die Schutzabdeckungen (Deckel an Vorder- und Rückseite) 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  $-40^{\circ}\text{C}$ , verwendet werden. Aus lebensmittelhygienischen Gründen darf die Raumtemperatur maximal  $12^{\circ}\text{C}$  betragen!



Diese Maschine ist bestimmt:

- für die Verwendung bei der Arbeit
- für die Verwendung durch Personen ab 18 Jahre
- für die Verwendung durch unterwiesene Personen



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!
- Der Klapptisch darf nicht als Lagerfläche, Trittpläche oder Sitzgelegenheit missbraucht werden!
- 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!



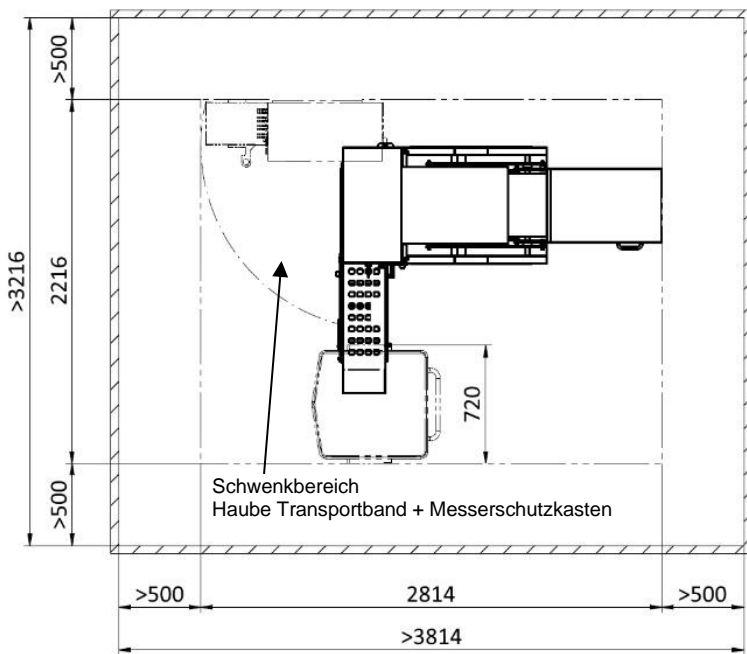
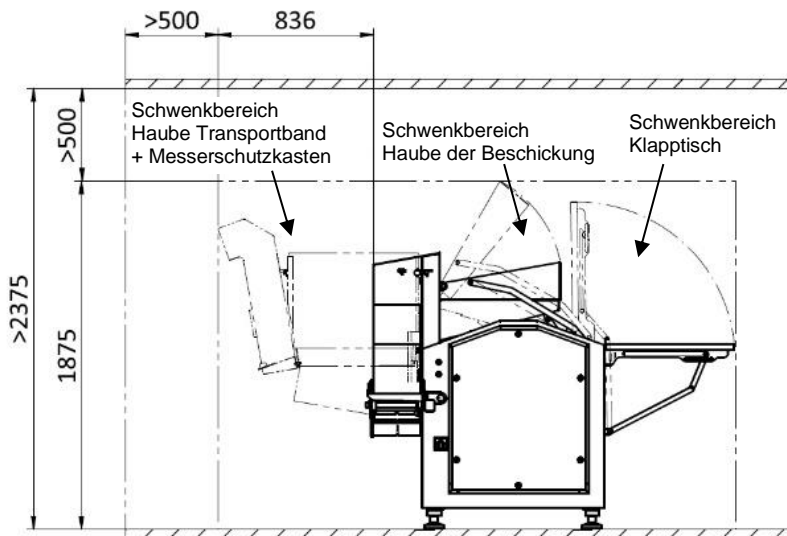
Achten Sie auf einen festen Stand der Maschine!

Fundamentbelastung: 3,0 kN/m<sup>2</sup>!

Die Maschine auf befestigtem ebenem Boden mit ausreichender Tragfähigkeit aufstellen!

### 2.2 Arbeitsplatzbeschreibung

Der Arbeitsbereich um die Maschine herum beträgt, zzgl. einem Behälter auf der Auslaufseite, 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 (Drehfeld rechtsdrehend) 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 das Drehfeld richtig ist. Bei falschem Drehfeld läuft die Maschine nicht an!



- Ist dies der Fall, muss von einer Elektrofachkraft im inneren des Netzsteckers das Drehfeld 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 Kapitel 1 Sicherheitsanleitung!



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

Ohne Transportband darf die Maschine nicht in Betrieb genommen werden!

Es ist strengstens verboten und wer dies trotzdem macht handelt grob fahrlässig, wenn er:

- Die Maschine ohne Deckel an der Vorder- und Rückseite betreibt!
- Die Schutzeinrichtungen der Maschine manipuliert oder außer Kraft setzt!

Das Arbeiten an der Maschine ohne montierte Deckel an der Vorder- und Rückseite ist lediglich in der Wartungsphase durch einen Rühle - Servicetechniker gestattet!



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!
- der Messerschutzkasten mit seinem Verschluss gesichert ist!
- der nach unten geschwenkte Klapptisch mit Rastbolzen gesichert ist!
- beim Einbau des Transportbands der Führungskeil in die Führungsnut eingelegt ist!



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 Kapitel 1 Sicherheitsanleitung!
- 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 Desinfektionsmittel einzusetzen!
- Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen gemäß den Angaben im Produktdatenblatt des Herstellers zu einer Lösung aufbereitet werden!



Persönliche Schutzausrüstung muss getragen werden, wie in Kapitel 1.1 beschrieben!



### Reinigen mit Hochdruckreiniger

ist nur erlaubt für:

- Alle Außenflächen,
- Klapptisch,
- Innenseiten des Messerschutzkastens
- Messerbalken und Messer,
- Beschickung (Wanne und Haube)
- Transportband und Haube

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

Empfohlene Reinigungs- und Desinfektionsmittel:

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Beschreibung	pH-Wert	Einsatzkonzentration [%]	Einwirkzeiten [min]	Temperaturen [°C]	
15207	FINK - Spül ASS	Alkalische Schaumreinigung, mild	alkalisch	1,0 - 5,0	5 - 15	20 - 50	Täglich
19402	FINK - Superfettlöser	Alkalisches Schaumreinigungsmittel		0,5 - 5,0	5 - 20	20 - 50	
10030	FINK - FC 30	Reinigung und Desinfektion, kombiniert		1,0 - 3,0	5 - 15	20 - 50	
18556	FINK - FC Powerfoam A2	Alkalischer Schaumreiniger		1,5 - 3,0	5 - 20	20 - 50	
13308*)	FINK - Antisept G	Desinfektionsmittel für Sprühverfahren, QAV		0,5 - 3,0	5 - 15	20 - 40	
13302	FINK - Antisept A	Desinfektion auf Alkoholbasis	neutral	100	5	RT	Täglich
13304	FINK - Antisept E	Desinfektion auf Alkoholbasis		100	5	RT	
17107	FT 107 DES	Desinfektion		2,0 - 5,0	15 - 30	20 - 40	
18803	FINK - Alu-Reiniger	Saurer Schaumreiniger	sauer	2,0 - 5,0	5 - 15	20 - 50	Einmal pro 2 Wochen
17043	FT 43 SR	Saurer Schaumreiniger		1,0 - 5,0	5 - 15	20 - 50	
18550	FINK - FC Powerfoam S1	Saurer Schaumreiniger		1,0 - 2,0	5 - 20	20 - 50	
17310	Ökoron® 10	Desinfektion, sauer		0,3 - 1,0	20 - 30	5 - 70	
17307	Ökoron® 7S	Desinfektion, sauer		0,5 - 2,0	1 - 20	5 - 60	
17312	Ökoron® 12	Saure Desinfektion		0,5 - 3,0	5	Kalt	
17313	Ökoron® 13	Saure Desinfektion, verschäumbar		0,1 - 1,0	5	45	
17900	Ökoron® SR	Ökologischer Reiniger	sauer	1,0 - 5,0	15 - 20	20 - 55	Täglich

\*) 13308, FINK - Antisept G Aufgrund von kundenspezifischen Anwendungsverbieten werden QAV-haltige Produkte teilweise nicht eingesetzt, da der IFS Standard erfüllt sein muss. Alternative Produkte wären hier Produkte wie das FT 107 DES.

Bezugsquelle:

FINK TEC GmbH, Oberster Kamp 23, 59069 Hamm, Deutschland  
Tel. +49 2385-730 / info@finktec.com / www.finktec.com

### **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 Messerbalgen auf die höchste Position.
- Entriegeln und schwenken Sie den Klapp Tisch nach oben.
- Öffnen Sie die Haube vom Transportband und sichern Sie diese mit ihrem Verschluss.
- Öffnen Sie den Messerschutzkasten.
- Entnehmen Sie das Transportband. Gehen Sie wie folgt vor:
  - Öffnen Sie den Band-Schnellspanner durch einen Ruck nach oben und klappen Sie ihn im Anschluss auf das Bandgestell.
  - Greifen Sie mit einer Hand unter das Band bis zum Führungskeil. Heben Sie diesen aus der Führung und entnehmen Sie das Transportband.
  - Entnehmen Sie die Bandoberhälfte.

## **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 Kapitel 1 Sicherheitsanleitung!



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!



Der Eingriff in das Maschineninnere durch Öffnen der Seitendeckel ist bei Arbeiten der „Regelmäßigen Pflege“ strengstens verboten!



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!



#### Schmiermittel-Verwendung - Hygienebereich

- Mehrzweckfett OKS 476 weiß, für Lebensmitteltechnik NSF H1 Reg.-Nr. 137619
  - Austausch Wellendichtringe



#### Schmiermittel-Verwendung - Sonstige

- AUTOL TOP 2000, Hochdruckfett mit synthetischem Grundöl (Seifenbasis)
  - Schutzausrüstung:
  - Schutzhandschuhe (EN 374), Augenschutz (EN 166), Schutzkleidung (EN 14605), Gesichtsschutz (EN 1731)
    - Wartung / Austausch beweglicher Teile, z. B. Pleuel Antrieb - Messerbalken



*[Die Informationen zur vorgeschlagenen persönlichen Schutzausrüstungen haben nur eine beratende Funktion. Eine vollständige Risikoabschätzung sollte vor der Verwendung des Produktes durchgeführt werden, um einzuschätzen, ob sich die angezeigten persönlichen Schutzausrüstungen für die örtlichen Gegebenheiten eignen. Die persönliche Schutzausrüstung sollte konform zu den maßgeblichen EU-Standards sein.]*



## **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!
- e) Rastbolzen am Klapp Tisch auf Funktion und festen Sitz prüfen.

## **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) Maschinenteile gemäß Auflistung „Schmiermittel-Verwendung“ am Anfang dieses Kapitels schmieren!
- 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**



Alle Materialien und Betriebsstoffe sind zu sortieren und nach den national gültigen Vorschriften zu entsorgen!

1. In folgenden Bauteilen befindet sich Öl:

- Antrieb Messerbalken
- Antrieb Transportband

Am Messerbalkenantrieb befindet sich eine Schraube zum Ablassen des Öles. Beim Transportbandantrieb muss das Getriebe geöffnet werden!

## **7 Technische Dokumentation**

### **7.1 Technische Daten**

Anschlussspannung: 400 V 50 Hz 3~ / N / PE  
 Leistungsaufnahme: 7,0 kW

Volllaststrom:	13,6 A
Vorsicherung max.:	16 A
Schutzart:	IP54
Schutzklasse:	1
Umgebungstemperatur:	-2°C bis +25°C
Schneidguttemperatur:	-40°C bis +80°C
Abmessungen, B x H x T:	1350 x 1875 x 1110 mm
Arbeitsplatz, B x H x T:	2814 x 1875 x 2216 mm
Maschinengewicht:	660 kg
Transportgewicht:	820 kg
Arbeitsschacht, B x H x T:	680 x 250 x 440 mm
Arbeitshöhe:	990 mm
Messerhub:	45 Hübe/min
Arbeitsleistung:	2500 kg/h
Klapptisch, Tragfähigkeit:	30 kg
Fundamentbelastung:	3,0 kN/m <sup>2</sup>
Emissions-Schalldruckpegel:	$L_{pA} \leq 70$ dB(A)
Gemessen nach:	DIN EN ISO 11201
	Genauigkeitsklasse 2
Gemessen im:	Leerlauf ohne Produkt

Prinzipiell gelten die Daten auf dem Typenschild, welches sich auf der Rückseite der Maschine neben 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 Fehlerstromschutz-einrichtung gefordert, so muss eine allstromsensitive Fehlerstromschutz-einrichtung (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,		dass folgendes Produkt	
Name, Rechtsform:	Rühle GmbH Lebensmitteltechnik	Typ:	GR 50
Anschrift:	Beim Signauer Schachen 10 D - 79865 Grafenhausen	Bezeichnung:	Gefrierfleisch- schneider
		Ab Serien-Nr.:	0100

allen einschlägigen Bestimmungen der o.g. Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültigen 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 Nahrungsmittelmachines - Allgemeine Gestaltungs-  
leitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
- DIN EN 60204-1: 2007-06 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung  
von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- EG 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die  
dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung  
zu kommen.
- EU 10/2011
- EG 2023/2006 Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materi-  
alien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit  
Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

	Unterzeichner:	Dokumentationsbevollmächtigter:
Ausstellungsort:	D-79865 Grafenhaus- sen	Name: Jürgen Stegerer
Ausstellungsdatum:	03.04.2019	Anschrift: Rühle GmbH Beim Signauer Schachen 10 D-79865 Grafenhausen
Funktion des Unterzeich- ners im Unternehmen:	Geschäftsführung	
Name des Unterzeich- ners:	Herr Claus Rühle	
Unterschrift:	