

# Bedienungsanleitung

## Fleischsteaker TOP Modell GM35 CE



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um sich mit dem Fleischsteaker vertraut zu machen und um die höchstmögliche Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz zu erreichen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem Ort auf, an dem Sie leicht erreichbar ist, um nachschlagen zu können.

**TOPERCZER GESMBH - ...fragen Sie die Profis!!!**

A-2324 Schwechat - Rannersdorf  
Reinhartsdorfgasse 21  
Tel. (01) 706 47 47-0; Fax (01) 706 47 47-47  
e-mail-Adresse: [office@toperczer.com](mailto:office@toperczer.com)  
<http://www.toperczer.com>

Modell	Beschreibung
<b>GM35 CE</b>	<p>Fleischsteaker für den Ladenbereich, komplett in Edelstahl ausgeführt; Schneidsätze aus rostfreiem Stahl; <b>eine schnelle Drehzahl und eine große Einlassöffnung erlauben ein rasches und effektives Steak- und Schnittergebnis</b>; einfachste Handhabung und Reinigung durch sekundenschnelles Auswechseln der Einsätze (nach vorne abnehmbar); höchste Sicherheit durch automatisches Abschalten des Motors beim Öffnen der Schutzhaube; robuster Motor mit wartungsfreiem Spezial-Schneckengetriebe; geringe Standfläche bei höchster Leistung; in 230 V Wechselstrom oder 400 V Drehstrom lieferbar</p> <p>Stellfläche: 400 x 200 mm                      Motorleistung: 250 / 370 W          Außenmaße: T 470 x B 220 x H 460 mm      Spannung: 230 V (MÜG017)          Eigengewicht: 21 kg                              400 V (MÜG019)          Drehzahl: 140 U/min          Einlassöffnung: 200 x 30 mm</p> <p>Preis nur für das Grundgerät ohne Einsätze</p>
<b>FM35 CE</b>	<p>Fleischsteaker (wie oben beschrieben) jedoch mit starkem Motor für die Produktion          Motorleistung: 600 W; Preis nur für das Grundgerät ohne Einsätze; 230 V (MÜG020)          400 V (MÜG021)</p>
<b>ZUBEHÖR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Steakereinsatz mit stumpfem Messer (für Frischfleisch) (MÜZ015)</li> <li>♦ Steakereinsatz mit geschliffenem Messer (für angefrorenes Fleisch) (MÜZ016)</li> <li>♦ Streifenschneideinsatz mit 3,3 mm Streifenbreite (MÜZ017)</li> <li>♦ Streifenschneideinsatz mit 5 mm Streifenbreite (MÜZ018)</li> <li>♦ Streifenschneideinsatz mit 10 mm Streifenbreite (MÜZ020)</li> <li>♦ Plättmürbeeinsatz mit 2 mm Zwischenraum für Fleisch bis 15 mm Dicke (MÜZ019)</li> <li>♦ Plättmürbeeinsatz mit 4 mm Zwischenraum für Fleisch von 15 bis 22 mm Dicke (MÜZ000)</li> <li>♦ Stößel für Streifenschneider – zum Nachschieben von Paprika, usw... (MÜZ021)</li> </ul>

**...fragen Sie die Profis!!!**

## **BEDIENUNGSANLEITUNG zu STEAKER GM 35**

Um mit Ihrem Elektro-Steaker GM 35 richtig und rationell zu arbeiten, empfehlen wir Ihnen, die Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise übernehmen wir für dadurch entstehende Material- und Personenschäden keine Haftung.

### **Vor Gebrauch der Maschine beachten Sie bitte Folgendes:**

Beim Auspacken überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Achten Sie darauf, dass durch den Transport nichts beschädigt wurde. Sollte die Verpackung defekt und die Maschine dadurch beschädigt sein, melden Sie den Schaden sofort dem Transportunternehmen, da wir für Transportschäden nicht aufkommen.

### **Aufstellen und Vorbereiten der Maschine:**

Die Maschine ist so aufzustellen, dass der Schalter in Richtung der Bedienungsperson zeigt. Der Untergrund sollte genug Stabilität aufweisen, um entsprechend dem Eigengewicht der Maschine genügend Sicherheit zu gewährleisten.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Steakers sind alle Gebrauchsteile wie Walzen und Einfüllschacht gründlich zu reinigen.

### **Inbetriebnahme des Steakers GM 35:**

#### **Maschine mit 230 V Wechselstrom:**

Die Maschine ist mit Schuko-Stecker fertig angeschlossen und kann sofort, nach Einstecken des Schuko-Steckers in eine Schuko-Steckdose mit Schutzleiter, eingeschaltet werden.

Bitte beachten Sie, dass sich die Maschine nur einschalten lässt, wenn der Einfüllschacht herunter geklappt ist, da sie aus Sicherheitsgründen mit einem Micro-Endtaster ausgerüstet ist. Eingeschaltet wird die Maschine durch Drücken des grünen Tasters (1). Ausgeschaltet wird die Maschine durch Drücken des roten Tasters (0) oder durch Anheben des Einfüllschachtes.

#### **Maschine mit 400 V Drehstrom:**

Die Maschine ist mit einem roten CEE-Stecker 16A ausgerüstet und wird in eine passende Drehstrom-Steckdose gesteckt. Das Ein- und Ausschalten erfolgt durch Betätigung des grünen bzw. roten Tasters wie bei der 230 V Wechselstrom-Maschine.

Durch unterschiedliche Auslegung der örtlichen Stromnetze kann die Drehrichtung der Walzen verschieden sein. Es ist darauf zu achten, dass die Steaker-Walzen gegeneinander laufen. Ist dies nicht der Fall, muss im CEE-Stecker, der mit Phasenwender ausgestattet ist, die Drehrichtung geändert werden.

**Vorsicht! Nur ein Elektriker darf an den elektrischen Anschlüssen arbeiten!**

### **Bedienung:**

Den Einfüllschacht herunterklappen und den Motor mit dem grünen Taster starten. Das Fleischgut von oben in den Einfüllschacht hineingeben. Durch das Gegeneinanderlaufen der Steaker-Walzen wird das Fleisch automatisch durchgezogen und fällt nach unten heraus. Bei sehr zähem oder sehnigem Fleisch empfiehlt es sich, das Fleischgut ein zweites mal in Querrichtung durchzulassen.

### **Achtung! Keinesfalls von unten in die Steaker-Walzen greifen!**

Es ist darauf zu achten, dass keine Knochen, harte Gegenstände oder andere Materialien als Fleisch in den Walzensatz gelangen.

Nach Beendigung der Benutzung sollte man die Maschine abschalten, um unnötige Erwärmung zu vermeiden.

### **Hygiene-Vorschriften:**

Je nach Gebrauch sind die Teile des Steakers, die mit dem Fleischgut in Berührung gekommen sind, sofort, spätestens aber nach Beendigung der täglichen Arbeiten gründlich zu reinigen. Dazu zählen die Steaker-Walzen (2) und der Einfüllschacht (1) sowie die Motorverkleidung. Um die Steaker-Walzen (2) zu entnehmen, klappen Sie bitte den Einfüllschacht (1) nach oben, drücken Sie den Verriegelungshebel (3) nach oben und nehmen Sie den Walzensatz durch Ziehen nach vorne ab. Sie können nun den kompletten Walzensatz (2) durch Anheben der Verriegelung (4) zerlegen. Die durch Einklemmung gehaltenen Abstreifer (5) zum Reinigen abnehmen und nun alle Teile mit Nahrungsmittel-verträglichem Spülmittel und Bürste reinigen und anschließend mit Trinkwasser nachspülen.

Der Einfüllschacht (1) und die Motorverkleidung mit einem feuchten Tuch reinigen, **nicht** mit Dampfreiniger oder Wasserstrahl reinigen und **nicht** in Wasser eintauchen!

### **Unfallverhütung:**

Vor dem Öffnen der Maschine oder der Reinigung **immer Netzstecker ziehen!**

**Nicht mit den Händen** von oben oder von unten **in die Steaker-Walzen greifen!**

**Bei Stauung** durch ein Material **sofort Netzstecker ziehen!**

**Maschine nur feucht abwischen, nicht in Wasser eintauchen oder abspritzen!**

### **Störungen und deren Beseitigung:**

1. Beim Einschalten der Maschine brennt die Sicherung durch

- Flinke Sicherungen sind durch träge Sicherungen zu ersetzen!

2. Maschine bleibt bei Überlastung stehen

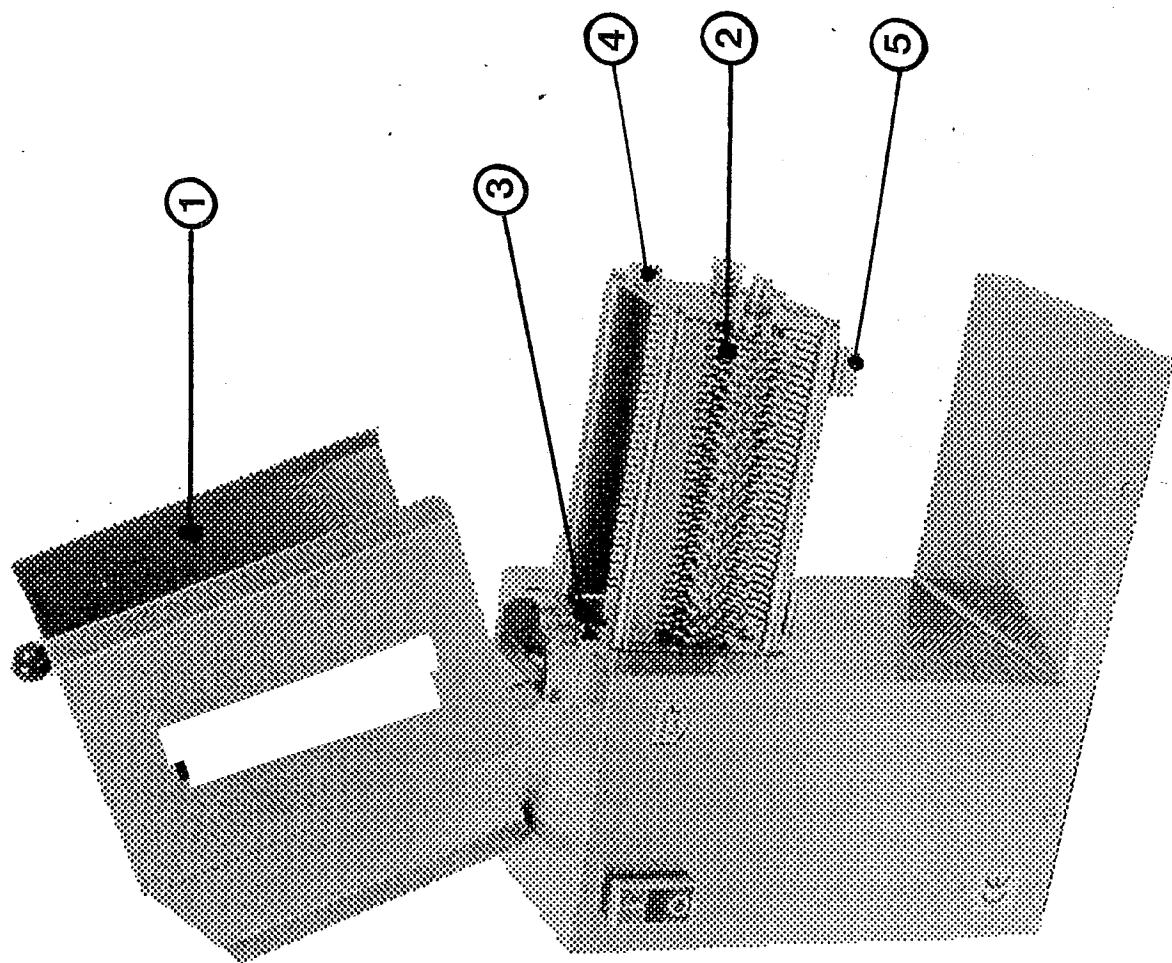
- Ausschalten, Netzstecker ziehen, Walzensatz herausnehmen, säubern, wieder einsetzen und Maschine erneut in Betrieb nehmen.

### **Wartung:**

Der Getriebemotor bedarf in der ersten Zeit keiner Wartung. Ölfüllung des Getriebes und der Kugellager sind für einige Jahre bemessen. Jedoch ist es zweckmäßig, nach ca. 3-4 Jahren den Steaker zu einer Überholung ins Werk einzusenden. Hier werden neue Dichtungen eingesetzt, das Getriebe erhält eine neue Ölfüllung, Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, werden rechtzeitig erneuert. Es ist unbedingt empfehlenswert, dass dieser Wartungsdienst, sowie jegliche Art der Reparatur in unserem Werk erfolgen. Dann haben Sie die Sicherheit, dass Original-Ersatzteile verwendet werden. **Daher ist es ratsam, frühzeitig und regelmäßig den Wartungsdienst bei uns durchführen zu lassen.**

### **Technische Daten:**

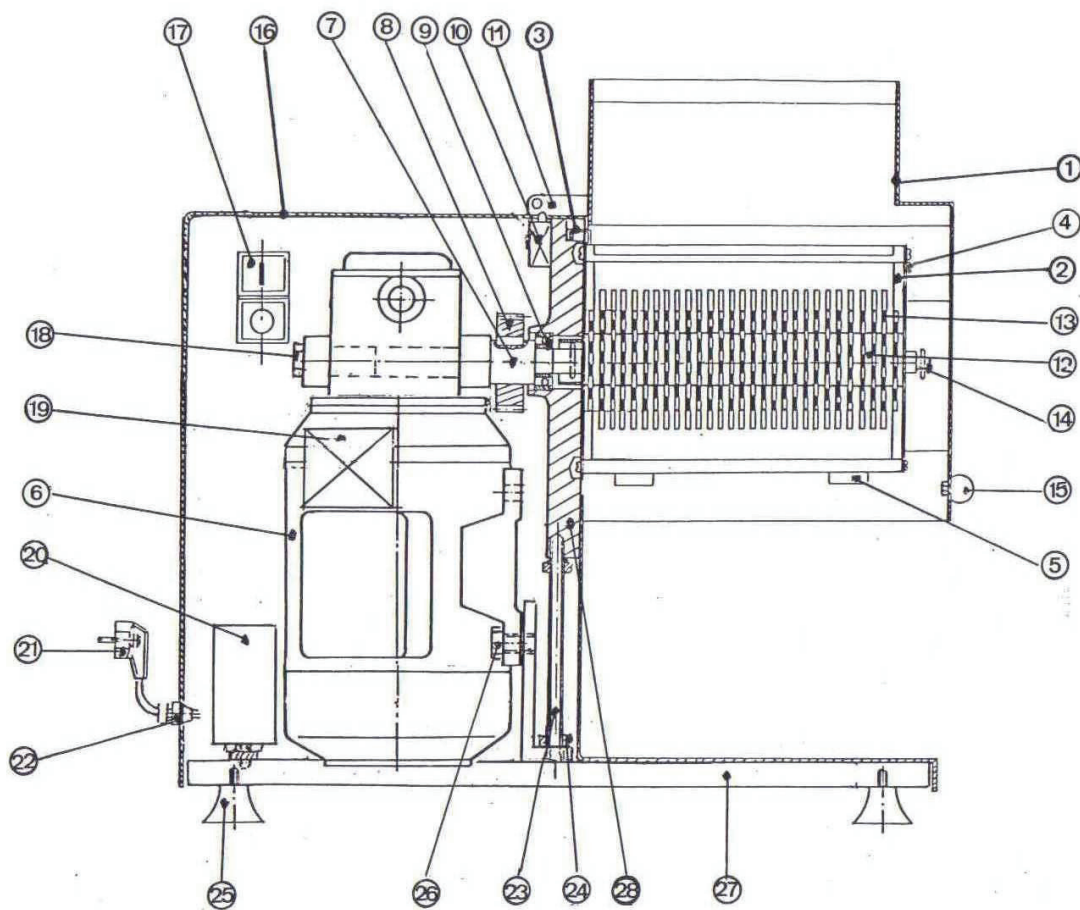
Netzanschluss	230 Volt
Aufnahmeleistung	250 Watt
Netzanschluss	400 Volt
Aufnahmeleistung	370 Watt
Gewicht	21 kg
Maße	L 400 mm, B 200 mm, H 450 mm
Maße Einfüllschacht	L 200 mm, B 30 mm



Fleischmürber-Steaker GM 35

**Stückliste zu Fleischmürber-Steaker**  
**Maschinen-Typ: GM 35**

Pos.	Bezeichnung	Bestell Nr.	
1	Einfüllschacht	EFS 35 VA	
2	Walzensatz	WZS	
3	Verriegelungshebel	VGH 35	
4	Verriegelungs-Walze	VWS	
5	Abstreifgitter	AG 35	
6	Schneckengetriebemotor	SN 3 BH	
7	Abtriebswelle	AWS 20	
8	Zahnrad	Z 23 Mod. 2.25	
9	Kugellager	KL 6202 LLU	
10	Micro-Endschalter	MES 35	
11	Gelenk f. Einfüllschacht	VA 2040	
12	Distanzscheibe	DSS 35	
13	Messerscheibe	MS 35	
14	Messerwelle	MW 35	
15	Kugelknopf	KK M 5	
16	Abdeckhaube	ADH 35	
17	Druckschalter	DS I-0	
18	Sechskantschraube	M 6x60	
19	Motorschütz	AC-3	
20	Betriebskondensator	BK 25-400	
21	Kabel mit Stecker	KS 3x1.0	
22	Kabelverschraubung	KV Pg. 11	
23	Abstandswelle	M 8	
24	Sechskantmutter	M 8	
25	Saugfuß	SF 2610-1-10	
26	Sechskantschraube	M 6x20	
27	Aufbauplatte	AP GM 35	
28	Walzenführungsplatte	WFP 35 AL	



Fleischmürber-Steaker GM 35

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

zu Steaker Walzensatz SWU und SWG-kompakt

**Passend zu den Gerätetypen GM 35 – FM 35 – FM 35 K – HST 35**

Kompakte und bedienerfreundliche Walzensätze deren konstruktive Ausführung und das verwendete Material den hygienischen und arbeitsschutztechnischen Anforderungen entsprechen.

### **1. Vor Inbetriebnahme der Steakerwalzen alle Teile gründlich reinigen!**

Zum Reinigen nehmen Sie die beiden Leitbleche aus den dafür vorgesehenen Führungsnuten.

Durch Lösen der Rändelschrauben können Sie die Edelstahl-Abstreifer nach unten abnehmen, weitere Teile brauchen nicht demontiert werden.

Reinigen Sie nun alle Teile mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmitteln.

Die Walzensätze sind auch spülmaschinengeeignet.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### **2. Montage an das Antriebsgerät**

Den Riegel am Antriebsgerät nach oben drehen, den Walzensatz auf die Antriebswellen stecken und durch Drehen der Walzen an den Mitnehmerstiften so justieren bis der Walzensatz an der Führungsplatte anliegt. Jetzt den Riegel nach unten drücken und den Einfüllschacht schließen.

### **3. Arbeiten mit dem Walzensatz**

Das zu verarbeitende Material darf nur über den Einfüllschacht dem Walzensatz zugeführt werden!

**Auf keinen Fall mit den Fingern das Material nachdrücken! UNFALLGEFAHR!**  
**Keine Knochen oder Hartteile in den Walzensatz geben! BRUCHGEFAHR!**

### **4. Technische Daten**

Material: Edelstahl und POM

L = 240 mm

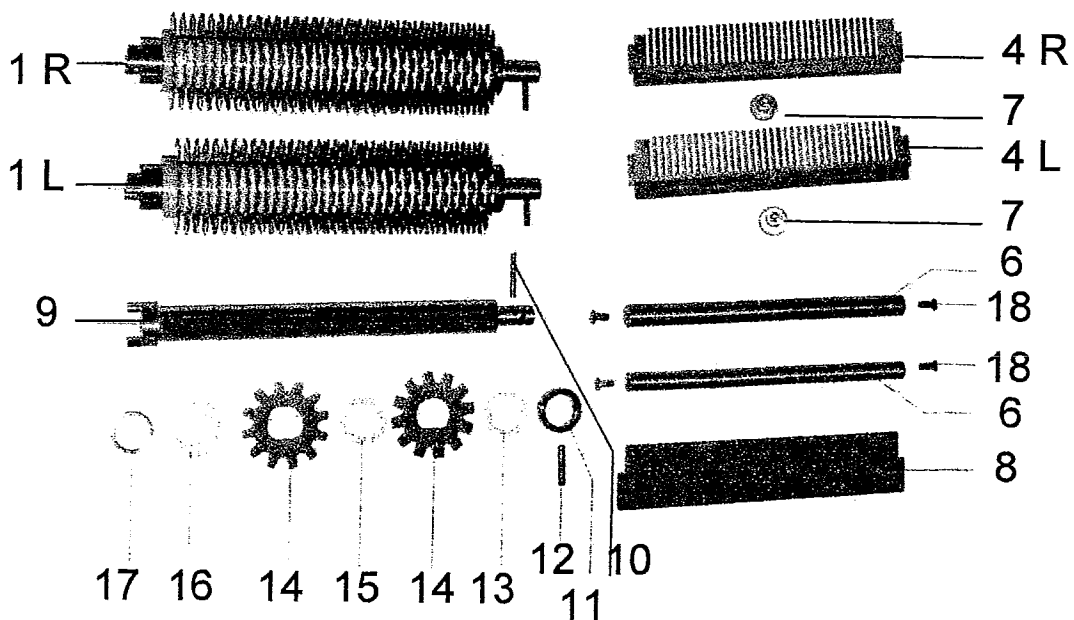
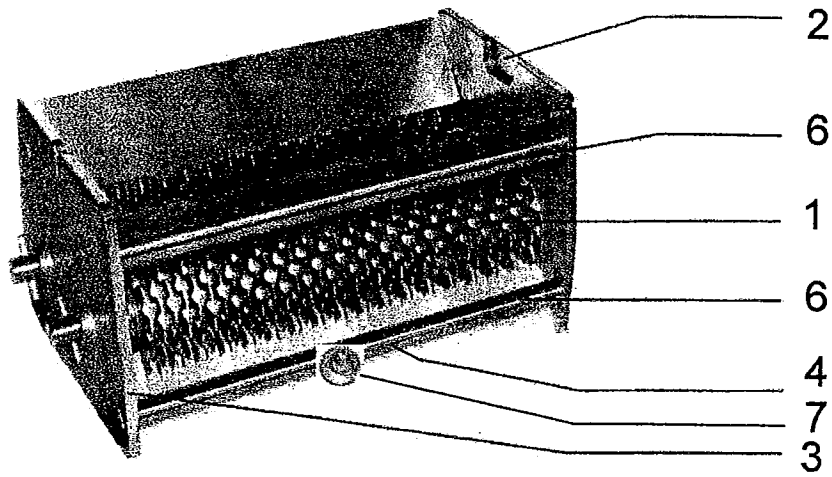
B = 130 mm

H = 120 mm

Gewicht: 4,5 kg



# Steakerwalzensatz



## Stückliste zu Steaker - Walzensatz

Pos.	Bezeichnung	Bestell Nr.	
1	Steakerwalze ME 35	STW - komplett	
2	Lagerschild	LS - Stirnseite	
2a	PVC - Buchsen o. Abb.	BU - 25	
3	Lagerschild	LS - Kuppelseite	
3a	Gleitbuchse o. Abb.	GB - 12	
4R	Edelstahl - Abstreifkamm	ASK - rechts	
4L	Edelstahl - Abstreifer	ASK - links	
7	Rändelschraube	VA - M 5 x 12	
8	VA - Leitblech	LB - 203 - breit	
9	VA - Messerwelle	MW - 25 x 260	
10	Knebelkerbstift	KS - 4 x 28	
11	Abschlussring	ASR - Messerwelle	
12	Passkerbstift	PKS - 5 x 26	
13	Distanzring	DTR - 2,75	
14	Messerscheibe	MES - Steaker	
15	Distanzring	DTR - 20 x 28 x 4	
16	Passscheibe	PS - 20 x 0,2	
17	Distanzring	DTR - 2,65	
18	VA - Senkschraube	SS - M 5 x 16	