FEUMA Gastromaschinen GmbH

Originale Bedienungsanleitung

Universal - Antrieb
Typ TFS

FEUMA Gastromaschinen GmbH / Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz
Tel. 034493 21555 Fax 034493 21414 info@feuma.de www.feuma.de

Status 07/2019

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Inhalt **Seiten**

1. Einleitung **02**

2. Sicherheitsvorschrift und Arbeitsschutz **02**

3. Allgemeine Beschreibung **03**

4. Verwendungszweck **03**
4.1 Material *03*
4.2 Leistung *04*
4.3 Funktionsbeschreibung *04*
4.4. Zubehör Universal - Antrieb TFS *05*

5. Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch **07**

6. Betrieb **07**

7. Demontage **08**

8. Reinigung* **09**
**inklusive Demontage / Montage verstellbarer Mürber*

9. Wartung **13**

10. Anhang **15**
10.1. Schaltplan *15*
10.2. CE-Konformitätserklärung *16*
10.3 GS-Zertifikat *17*

1. Einleitung

Sehr geehrter Kunde,

die vorliegende Bedienungsanleitung enthält alle Angaben, die für eine sachgemäße Aufstellung, Bedienung und Wartung des gelieferten Gerätes beachtet werden müssen.

Bei dem Produkt handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist. Es ist nur unterwiesenes Personal einzusetzen.
Die Verwendung der Maschine ist auf Personen über 14 Jahre beschränkt.

Bei Schäden aus unsachgemäßer Aufstellung, Inbetriebnahme oder Bedienung, können wir unsere Garantieverpflichtungen nicht erfüllen.
Mängelansprüche bestehen generell nicht bei diesen Verschleißteilen: beim Fleischwolf Schneidsätze, Stopfer; Steaker/Streifenschneider: Schneidsätze bei den Walzensätzen, Stopfer.

Diese Unterlagen sind ausschließlich für unseren Kundenkreis bestimmt und dürfen deshalb weder vollständig oder teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Wettbewerbszwecken unbefugt verwertet, noch Dritten zugeführt werden.

Der Universal - Antrieb TFS ist ein Qualitätserzeugnis der FEUMA Gastromaschinen GmbH Gößnitz

Mit dem Kauf dieses FEUMA - Gerätes haben Sie unsere Garantie für hohe Leistung und lange Funktion.

Alle unsere Erzeugnisse unterliegen einer technischen Weiterentwicklung, deshalb ist diese Anleitung nur insoweit gültig, als Ihr Gerät dem darin beschriebenen Stand entspricht.

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften geprüft. Die Konformitätserklärung nach CE liegt vor.

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN UND ARBEITSSCHUTZ

- Lesen Sie nachfolgende Sicherheitshinweise **SORGFÄLTIG** durch. Belehren Sie das Bedienpersonal und weisen Sie auf die Restgefährdungen hin, die beim Bedienen der Maschine vorhanden sind.
- Den allgemeinen Vorschriften des Arbeits- und Gesundheitsschutzes, sowie den betrieblichen Weisungen ist unbedingt Folge zu leisten.
- Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen, übernimmt FEUMA Gastromaschinen GmbH Gößnitz keine Haftung.
- Reparaturen dürfen nur vom Fachpersonal oder von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden.
- Nur Original - FEUMA - Ersatzteile gewährleisten den einwandfreien Einsatz des Gerätes.
- Vor jedem Eingriff in das Gerät ist der Netzstecker zu ziehen.
- Die einschlägigen Unfallverhütungs- und Sicherheitsvorschriften sind zu beachten.
- Bei der Planung und Aufstellung der Maschine ist darauf zu achten, dass das Umfeld entsprechend den
  hygienischen Anforderungen gereinigt werden kann.
- Nicht ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete.
  Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

3. Allgemeine Beschreibung

Der Universal - Antrieb TFS beinhaltet den Antrieb für die in der Lebensmittelverarbeitung benötigten Ansteckgeräte Fleischsteaker, Streifenschneider, Salatschneider, Mürber und verstellbaren Mürber. Hochwertige Verzahnungselemente garantieren einen geräuscharmen Lauf und eine lange Lebensdauer. Die Spann- und Verriegelungselemente zum Arretieren der Baugruppen gewährleisten die sichere Halterung und ermöglichen das leichte Umrüsten des Gerätes. Bei Überlastung wird der Motorschutzschalter ausgelöst, welcher die Beschädigung des Antriebsmotors verhindert. Die Sicherheitstechnik des Gerätes gewährleistet, dass die Maschine nur dann anläuft, wenn die Trichterhaube aufgesteckt und verriegelt ist.

4. Verwendungszweck

Mit dem Universal - Antrieb TFS können Sie folgende Ansteckgeräte verwenden.

- Der Fleischsteaker ist geeignet zum Steaken von Fleischscheiben mit einer maximalen Dicke von 25 mm. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit kleine Fleischstücke oder mehrere dünne Scheiben zusammen zu wirken.

- Der Streifenschneider ist geeignet zum Schneiden von Fleisch-, Wurst- und Käsescheiben sowie Gemüse und Obst in 3,3 / 5 / 10 / 20 bzw. 25 mm breite Streifen für z.B. Geschnetzeltes, Wurst- und Käsesalate.

- Der Salatschneider ist geeignet zum Schneiden von Blattsalaten wie Endivien, Kopfsalat, Eisbergsalat usw.

- Der Fleischmürber 4 mm wird zum Mürben ähnlich wie bei der Anwendung eines Fleischklopfers verwendet.
  Mit diesem Gerät darf nur Fleisch ohne Knochenbestandteile verarbeitet werden. Das Fleisch darf während der Verarbeitung nicht gefroren sein.
  Es sind Dicken bis zu 25 mm für die Verarbeitung zulässig.
  Es kann Schwein, Rind, Huhn und Pute verarbeitet werden.

- Der Fleischmürber verstellbar wird zum Mürben ähnlich wie bei der Anwendung eines Fleischklopfers verwendet. Der Walzenabstand ist variabel (Verstellbereich 1 bis 5 mm), so dass man das Fleisch auch schrittweise zum gewünschten Ergebnis bringen kann. Beispielsweise erster Durchlauf mit größerem Walzenabstand, zweiter Durchlauf mit kleinerem Walzenabstand. Das Gerät ist ohne Werkzeug in seine Hauptteile zerlegbar, um die Reinigungsarbeiten für den Anwender zu vereinfachen.
  Mit diesem Gerät darf nur Fleisch ohne Knochenbestandteile verarbeitet werden. Das Fleisch darf während der Verarbeitung nicht gefroren sein.
  Es sind Dicken bis zu 25 mm für die Verarbeitung zulässig.
  Es kann Schwein, Rind, Huhn und Pute verarbeitet werden.

4.1 Material

Der Universal - Antrieb TFS ist aus Edelstahl und Spezialaluminium gefertigt. Die Trichterhauben bestehen aus Edelstahl. Die Walzensätze werden aus Edelstahl und POM gefertigt. Für die Herstellung der Stopfer kommt ebenfalls POM zur Anwendung.

Alle Materialien entsprechenden Bestimmungen der Hygiene und sind lebensmittelbeständig.

4.2 Leistung

Mit dem Steaker können in einer Stunde bis zu 2300 Steaks, Schnitzel, Kurzbratstücke usw. gesteakt werden.

Mit dem Streifenschneider können in einer Stunde ca. 250 kg Fleisch oder auch ca. 230 kg Wurst geschnitten werden.

Mit dem Salatschneider können in einer Stunde ca. 30 kg Endiviensalat oder auch 40 kg Kopfsalat geschnitten werden.

Mit dem Mürber 4 mm und dem verstellbaren Mürber können in einer Stunde bis zu 2300 Steaks, Schnitzel, Kurzbratstücke usw. gemürbt werden.

4.3 Funktionsbeschreibung

Fleischsteaker

Das Verarbeitungsgut gelangt über den Einfüllschacht der Trichterhaube zwischen die Messerwalzen, wird gesteakt und durch die Austrittsöffnung im Boden der Trichterhaube aus dem Gerät herausbefördert. Das während des Steakens stattfindende Zertrennen der Fleischfasern hat zur Folge, dass das Einlaufen des Fleisches währen des Bratvorganges reduziert wird und das Fleisch gleichzeitig eine zarte Struktur erhält.

Streifenschneider

Das Verarbeitungsgut gelangt über den Einfüllschacht der Trichterhaube in den Schneidraum, wird geschnitten und durch die Austrittsöffnung im Boden der Trichterhaube aus dem Gerät herausbefördert. Zum eventuellen Nachdrücken des Schneidgutes darf nur der dafür mitgelieferte Stopfer benutzt werden.

Salatschneider

Das Verarbeitungsgut gelangt über den Einfüllschacht der Salatschneiderhaube in den Schneidraum, wird geschnitten und durch die Austrittsöffnung im Boden der Salatschneiderhaube aus dem Gerät herausbefördert. Zum eventuellen Nachdrücken des Schneidgutes darf nur der dafür mitgelieferte Stopfer benutzt werden.

Mürber 4 mm / verstellbarer Mürber 1 - 5 mm

Das Verarbeitungsgut gelangt über den Einfüllschacht der Trichterhaube zwischen die Mürbewalzen, wird gemürbt und durch die Austrittsöffnung im Boden der Trichterhaube aus dem Gerät herausbefördert. Zum eventuellen Nachdrücken des Schneidgutes darf nur der dafür mitgelieferte Stopfer benutzt werden.

FEUMA Gastromaschinen GmbH

4.4 Zubehör Universal - Antrieb TFS

Durch Walzensatz & Haube erweiterbar zu Steaker, Mürber, Streifenschneider

Typ: TFS
Artikel - Nr. 542910

Zubehör	Artikel - Nr.
Bei Nutzung als Fleischsteaker	
Trichterhaube TFS (180 x 28), mit Stopfer schmal	545909
Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz (Standard)	542290
Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz (spezial Schärfung)	542291
Bei Nutzung als Mürber	
Trichterhaube TFS (180 x 28), mit Stopfer schmal	545909
Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar)	542282
Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (180 x 28), mit Stopfer schmal	545912
Verstellbarer Mürberwalzensatz 1 - 5 mm	542299
Bei Nutzung als Streifenschneider	
Trichterhaube TFS (180 x 28), mit Stopfer schmal	545909
Kompakt-Schneidwalzensatz 3,3 mm	542292
Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm	542293
Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm	542294
Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm	542295
Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm	542296
Bei Nutzung als Salat – Streifenschneider	
Trichterhaube TSAS (180 x 90), mit Stopfer breit	545921
Stopfer (Ersatzteil)	543058
Stopfer breit (Ersatzteil)	545670

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen kann die Trichterhaube TSAS (für Salat- und Streifenschneider) nur in Verbindung mit den Schneidwalzensätzen eingesetzt werden. Die Trichterhaube TFS (für Steaker) dagegen, kann für alle Walzensätze verwendet werden.
Der verstellbare Mürber ist hiervon ausgeschlossen. Für diesen ist zwingend die Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ erforderlich.

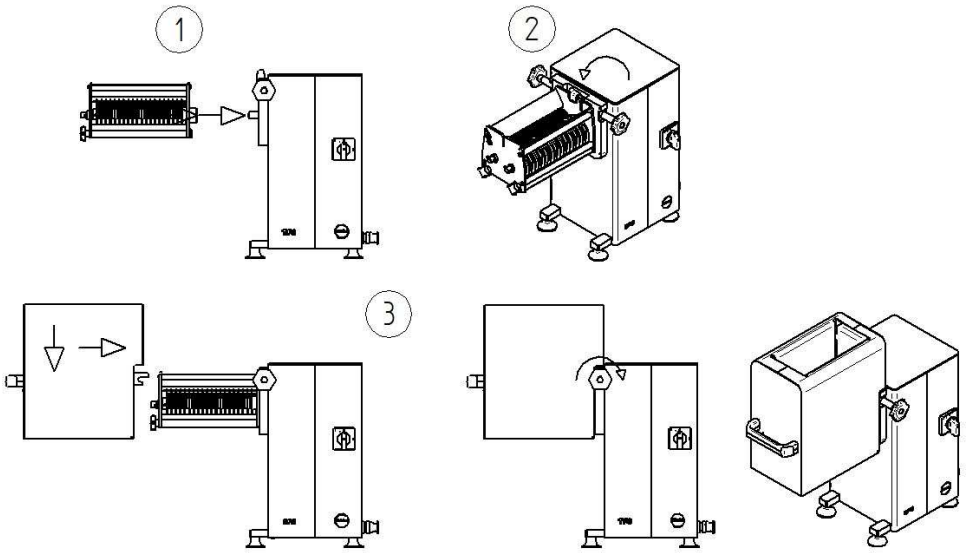
!!! Achtung !!!
Die vorher aufgeführten Geräte dürfen nur vollständig montiert betrieben werden. Ein Betrieb ohne Abstreifkämme ist untersagt.

5. Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch

- Netzstecker in die Steckdose stecken
- Walzensatz an das Grundgerät ankoppeln und Riegel nach unten schwenken (der Walzensatz darf sich nicht mehr abziehen lassen) Durch leichtes drehen der Walzen am Wellenende, lässt sich der Walzensatz leichter an das Getriebe ankoppeln.

Achtung! Beim Arbeiten mit den Schneidwalzensätzen besteht Verletzungsgefahr durch scharfe Schneiden.

- Trichterhaube von oben auf den Walzensatz aufsetzen. Kurz vor dem Erreichen der Endlage die Trichterhaube in Richtung Antrieb verschieben, so dass die Haltelaschen der Trichterhaube in die vorgesehenen Schlitze am Antriebgehäuse eingreifen. Beide Drehgriffe fest anziehen (erst nach der Montage der Trichterhaube lässt sich das Gerät einschalten)



6. Betrieb

1. Antrieb in senkrechte Position stellen
2. Gewünschten Walzensatz einsetzen und mit Riegel befestigen
3. Passende Trichterhaube senkrecht auf den Walzensatz aufsetzen und vor der Einrastposition waagerecht einschieben. Beide Drehgriffe fest anziehen.
4. Gewünschten Walzenabstand einstellen; Miniraster ziehen, Walzenabstand vergrößern: nach oben schwenken, Walzenabstand reduzieren: nach unten schwenken, Stift des Minirasters einrasten lassen, (nur für verstellbaren Mürber)

Schalterfunktionen

- Stellung „0“ Aus — das Gerät ist abgeschaltet
- Stellung „T“ Tippbetrieb — das Gerät läuft in umgekehrter Drehrichtung, nach dem Loslassen des Schalterknebels springt der Schalter automatisch in die Stellung „0“ zurück
- Stellung „1“ Ein — das Gerät läuft in Arbeitsrichtung

Benutzung

- Das Gerät durch Betätigung des Schalters in Stellung „1“ in Betrieb setzen.
- Auffangschale unter die Austrittsöffnung der Trichterhaube stellen, um das bearbeitete Verarbeitungsgut aufzufangen.
- Das zu bearbeitende Verarbeitungsgut in die Einfüllöffnung der Trichterhaube geben.

Achtung! Nur ausgeschälte und entschwartete Fleischscheiben einlegen. Füllen sie keine Knochen oder Fremdkörper ein. Es kann zum Bruch des Gerätes führen.
Beim Salatschneiden nur Salat zuführen der gewaschen und frei von Fremdkörpern ist.
Benutzen sie für ein eventuelles Nachschieben des Verarbeitungsgutes ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.

Hinweis: Beim Ausschalten des Gerätes durch den Motorschutzschalter (Überlastung) ist eine funktionsbedingte Abkühlzeit von 1-5 min einzuhalten. Dazu schalten Sie das Gerät am Schalter auf „Aus“. Nach Abkühlung springt der Thermoschutz selbsttätig zurück. Das Gerät kann wieder eingeschaltet werden.

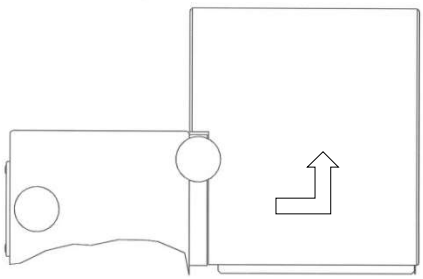
***Montage / Demontage verstellbarer Mürber siehe Reinigung S. 9 - 11**

7. Demontage

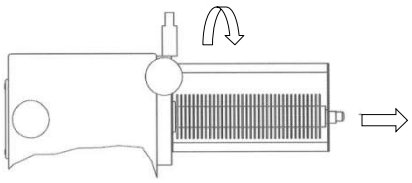
- Gerät abschalten (Schalter in Stellung „0“)
- Netzstecker ziehen

Steaker, Streifen- und Salatschneider, Mürber

- Drehgriffe lösen,
- Trichterhaube durch abziehen vom Antrieb trennen und nach oben abnehmen,



- Riegel nach oben schwenken und Walzensatz abziehen,



- Abstreifkämme bzw. Abstreifer entfernen

Achtung! Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfe Schneiden!

8. Reinigung

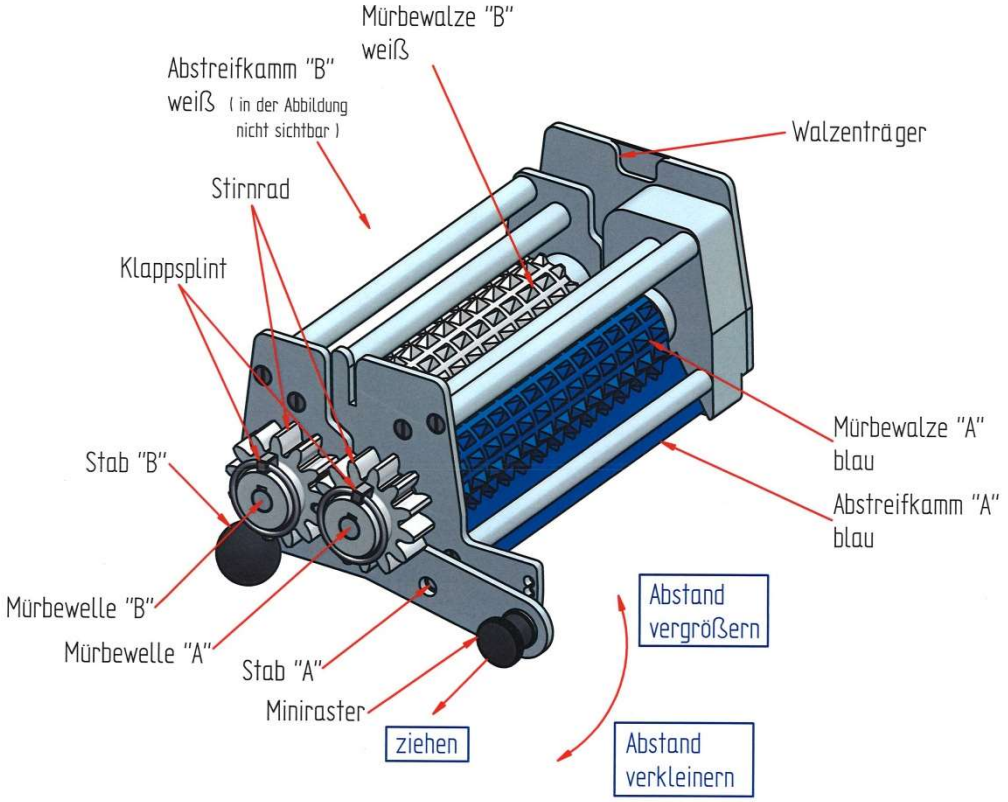
Spülen Sie die Teile **zuerst** mit **kaltem Wasser** gründlich ab. Das an den Teilen verbleibende Fett kann dann mit **heißem Wasser** im Handspülbecken mit Seifenwasser oder durch Reinigung in der Spülmaschine entfernt werden.

Achtung! Der Universal - Antrieb TFS ist nicht strahlwassergeschützt. Nur mit feuchtem Lappen reinigen. Keinen Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger verwenden.

Trichterhaube, Walzensatz und Stopfer dürfen mit dem Wasserstrahl abgespritzt oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Stopfer, Abstreifkämme und Abstreifer nicht auf heißen Flächen trocknen (Kunststoff).

Hinweis: Es sind keine bleichenden chlorhaltigen und scheuernden Reinigungsmittel zu verwenden. Nur mit handelsüblichen Handspülmitteln arbeiten.

Mürberwalzensatz verstellbar

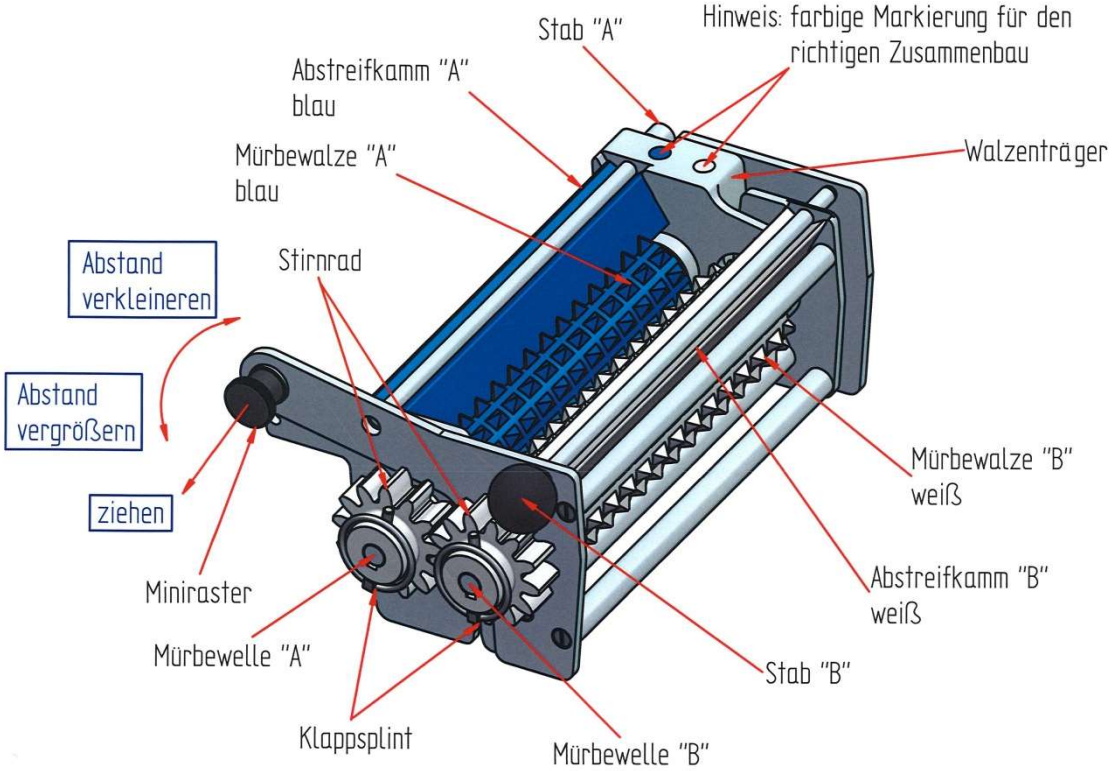


Demontage (Auseinandernehmen)

Stellen Sie den minimalen Walzenabstand ein und legen Sie den Mürbewalzensatz mit der Auslaufseite nach oben auf einen geraden stabilen Untergrund.

1. Ziehen Sie Stab B (mit Kugelknopf, weiße Seite) axial aus dem Walzensatz heraus
2. Schieben Sie mit dem Stab B den Stab A (blaue Seite) aus seiner Lage und ziehen Sie ihn heraus. Führen Sie den Stab B hierbei in die dafür vorgesehene Bohrung im Lagerschild ein.
3. Ziehen Sie nun die beiden Abstreifkämme schräg nach oben heraus, vermeiden Sie hierbei ein Verkanten indem Sie die Abstreifkämme an deren beiden Enden anfassen und gleichmäßig ziehen.
4. Heben Sie jetzt die Ringe der Klappsplinte leicht an und schieben Sie den Klappsplint aus seiner Bohrung heraus.
5. Ziehen Sie die beiden Stirnräder von den Wellenenden ab.
6. Schieben Sie die Mürbewellen (vom Wellenende des Zahnradsitzes aus gesehen) soweit in den Walzenträger hinein, bis die Wellen auf der Gegenseite wieder herausstehen.
7. Ziehen Sie beide Wellen heraus. Entnehmen Sie die jetzt lose im Walzenträger liegenden Mürbewalzen.

Hinweis: Falls die Wellen zu fest sitzen kann es an der zu niedrigen Temperatur des Gerätes liegen, Walzensatz mit heißem Wasser abspülen.



Montage (Zusammenbau)
Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Auseinandernehmen. Es ist aber darauf zu achten, dass die blauen Teile miteinander und die weißen Teile miteinander gepaart werden. Die richtige Anordnung der Teile im Walzenträger können Sie an den farbigen Markierungen, im massiven Bereich des Walzenträgers angebracht, erkennen. Die richtige Einbaulage der Mürbewalzen erreichen Sie, indem Sie das längere konische Ende zu den kleineren Lagern im Walzenträger ausrichten, demzufolge befindet sich das kürzere konische Ende an den größeren Lagern.

1. Führen Sie die längere Welle mit dem kleinen Wellendurchmesser zuerst durch das große Lager in die blaue Mürbewalze und dann in das kleine Lager hinein. Beachten Sie hierbei, dass die Passfedernut der Walze zur Passfeder der Welle ausgerichtet ist (siehe Kerbe) und diese ineinandergeschoben werden. Sitzt der Wellenbund im kleinen Lager bündig und die Mitnehmerzapfen des großen Wellenendes in dem großen Lager bündig, so ist die Welle richtig montiert. Nur dann lässt sich das Stirnradrad richtig montieren und fixieren.
2. Montieren Sie nun die kurze Welle nach dem gleichen Prinzip. Ist diese richtig montiert sitzt der Wellenbund im kleinen Lager wieder bündig, das dicke Wellenende auf der Gegenseite sitzt ebenfalls bündig im Lager.
3. Setzen Sie jetzt die Stirnräder auf und schieben Sie diese bis zum Anschlag auf die Welle. Halten Sie hierbei die Welle am anderen Wellenende fest, so dass ein axiales Verschieben der Welle vermieden wird. Sonst lässt sich der Klappsplint nicht einsetzen.
4. Heben Sie den Ring des Klappsplintes leicht an und schieben Sie den Splint soweit in die vorgesehene Bohrung bis der Ring hörbar einrastet.
5. Führen Sie jetzt den blauen und weißen Abstreifkamm in ihre jeweilige Aufnahme ein. Führen Sie diesen wieder schräg von oben außen nach unten innen ein. Erfassen Sie die Kämme wieder an Ihren Enden, um ein Verkanten zu vermeiden.

6. Schieben Sie den Stab B (mit Kugelknopf) zum Fixieren des weißen Abstreifkamms von der Zahnradseite aus bis zum Anschlag in seine Aufnahmebohrungen. Es empfiehlt sich die Stäbe kurz vor Erreichen ihrer Endlage zusätzlich zu drehen. Dies erleichtert das Einführen des auf dem Stab befindlichen Gummirings. Besonders bei neuen Geräten kann dies etwas schwergängig sein.
7. Schieben Sie den Stab A (ohne Kugelknopf) zum Fixieren des blauen Abstreifkamms von der Gegenseite aus in seine Aufnahmebohrungen.
8. Prüfen Sie das Gerät auf Leichtgängigkeit durch Drehen an den Stirnrädern. Die Wellen müssen sich ohne Kraftaufwand drehen lassen. Falls dies nicht der Fall ist, Gerät nochmals Demontieren und wieder Montieren. Lässt sich das Problem nicht beheben, so kontaktieren Sie den Service.

9. Wartung

Der Universal - Antrieb TFS ist wartungsfrei. Bei den Ansteckgeräten ist darauf zu achten, dass die Werkzeuge nicht beschädigt werden. Im Bedarfsfall ist eine Fachwerkstatt zu konsultieren.

Betriebsstörungen

Die Steckverbindung der Antriebseinheit zum E- Netz muss stets zugänglich sein!
Bei Betriebsstörungen das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen. Erst jetzt Fehlerursache suchen und abstellen. Wenn nötig ist ein sachverständiger Servicebetrieb hinzuzuziehen.

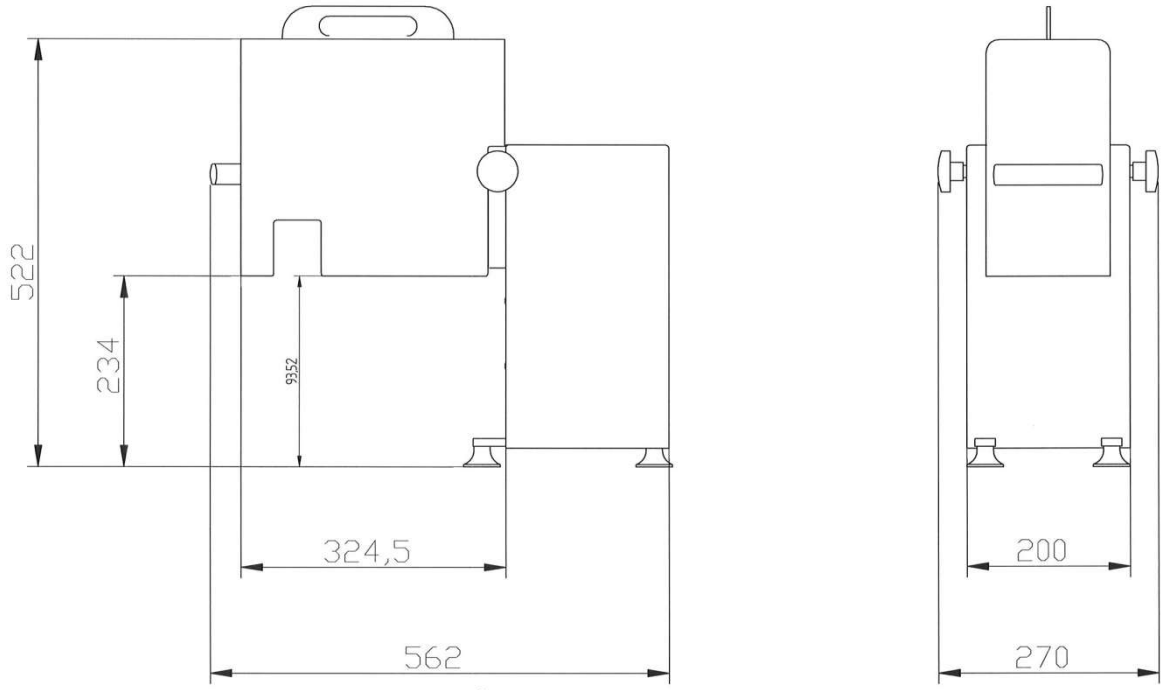
Technische Daten

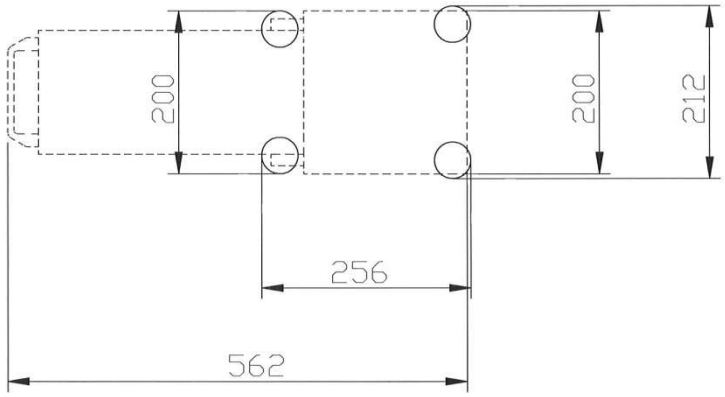
Stromart	400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart	IP 54
Leistungsaufnahme	580 W
Drehzahl	100 U/min
Absicherung	16 A
Anschlußkabel m. Schutzkontaktstecker nach CEE 7/VII	2,5 m
Gewicht TFS (ohne Haube / Walzensatz / Mürber)	23 kg
Gewicht Haube	*4 kg*
Gewicht Walzensatz, Mürber 4 mm	*4 kg*
Gewicht verstellbarer Mürber 1 - 5 mm	*8 kg*
Sicherheitsschalter	ja
Motorschutzschalter	ja
CE-geprüft	ja
GS-Zeichen	ja

Der Schalldruckpegel liegt unter 70 dB (A). Die Messung wurde nach DIN 45735 Teil 1 durchgeführt

Abmessungen

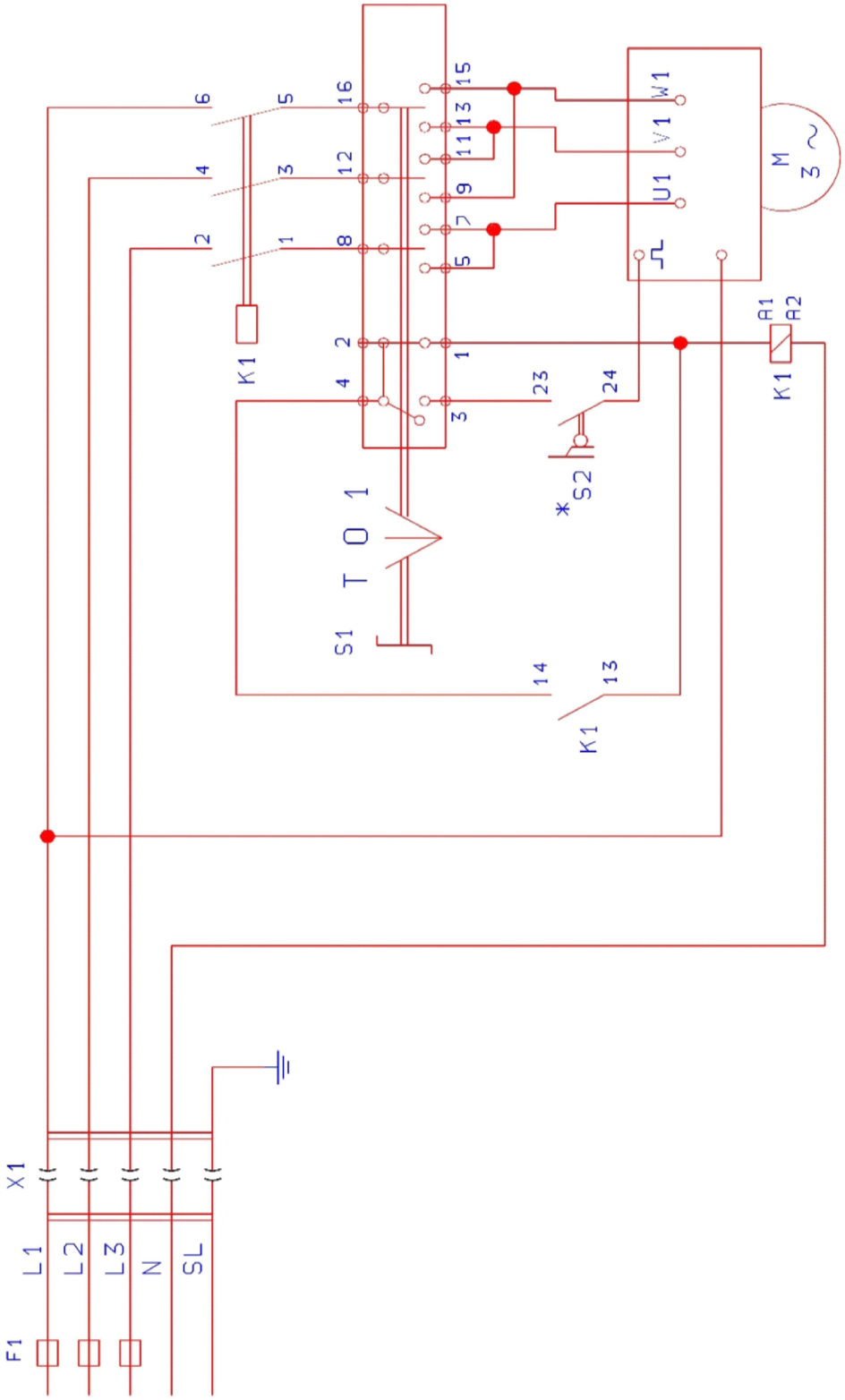
Länge:	max. 562 mm
Breite:	270 mm
Höhe:	522 mm





10. Anhang

10.1 Schaltplan ab 02/2011



FEUMA Gastromaschinen GmbH

10.2 CE-Konformitätserklärung

CE-Konformitätserklärung
gemäß EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Der Hersteller: FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz/Thür.

erklärt hiermit, dass die nachstehend beschriebenen Maschinen:

PRODUKT	TYP
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine	HU 1020-2
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (höhenverstellbar)	HU 1020-2H
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (Maschinenschrank)	HU 1020-2E
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (Maschinenschrank ausziehbar)	HU 1020-2A
* Universal-Küchenmaschine	SUPRA 6e
* Gemüseschneider (230V / 400V)	GVM 210
* Fleischwolf	TW-H 82
* Fleischwolf	TW-R 70
* Fleisch- und Separierwolf	T-SWF 82-1
* Universal-Antrieb	TFS
* Universal-Antrieb-Kombination	TW 70/TFS
* Apfelbearbeitungsmaschine	ASETM
* Apfelbearbeitungsmaschine	ASETSM

mit den Bestimmungen oben genannter EG- Richtlinie übereinstimmen.

Die Steuerung der Maschinen ist so ausgeführt, dass eine ausreichende Störfestigkeit sicherheitsrelevanter Steuersignale gegeben ist.

Gößnitz, 19.09.2019

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Dr. Maik Döring
Geschäftsführer

10.3 GS-Zertifikat (Seite 1)

DGUV Test
Prüf- und Zertifizierungsstelle
Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel

Zertifikat
Nr. **NV 22064**
vom 31.03.2022

GS-Zertifikat

Name und Anschrift des Zertifikatsinhabers: (Auftraggeber)	**FEUMA Gastromaschinen GmbH** Wehrstraße 24 04639 Gößnitz
Produktbezeichnung:	**Universalküchenmaschinen Tischgerät**
Typ:	TFS, TW 70 / TFS, T-SWF 82-1, TW-H 82, TW-R 70
Prüfgrundlage:	GS-NV 2:2019/08 Prüfgrundsätze für Nahrungsmittelmaschinen
Zugehöriger Prüfbericht:	Prüfbericht zum Zertifikat NV 22064
Weitere Angaben:	Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts. Nachfolgebescheinigung zu derjenigen mit der Prüfnummer NV 17075

Das geprüfte Baumuster stimmt mit den in § 21 Absatz 1 des Produktsicherheitsgesetzes genannten Anforderungen überein. Der Zertifikatsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete GS-Zeichen an den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen. Der Zertifikatsinhaber hat dabei die umseitig aufgeführten Bedingungen zu beachten.

Dieses Zertifikat einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des GS-Zeichens ist gültig bis einschließlich:

30.03.2027

Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung.

Unterschrift (Zertifizierer)

P2884_D 01.18 Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) e. V.
Spitzenverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften
und der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand
Vereinsregister-Nr. VR 751 B, Amtsgericht Charlottenburg

DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel
Dynamostraße 7 – 11 • 68165 Mannheim • Deutschland
Telefon: +49 (0) 6 21 44 56-34 30 • Fax: +49 (0) 800 1977 553 16635

10.3. GS-Zertifikat (Seite 2)

Rückseite GS-Zertifikat: NV 22064

GS-Zeichen

Normalausführung

Bei einer Höhe von 20 mm oder weniger auch zulässige Ausführung

1. Der Zertifikatsinhaber hat die Voraussetzungen einzuhalten, die bei der Herstellung des umseitig genannten Produktes zu beachten sind, um die Übereinstimmung mit dem geprüften Baumuster zu gewährleisten.

2. Die Prüf- und Zertifizierungsstelle des Fachbereichs Nahrungsmittel führt in regelmäßigen Abständen Kontrollmaßnahmen zur Überwachung der Herstellung und rechtmäßigen Verwendung des GS-Zeichens durch.

3. Die für die Herstellung verantwortliche Person hat sich zur Einhaltung der Voraussetzungen nach Nummer 1 und Duldung der Kontrollmaßnahmen verpflichtet.

4. Die Prüf- und Zertifizierungsstelle entzieht dem Zertifikatsinhaber die Zuerkennung des GS-Zeichens, wenn sich die Anforderungen nach § 21 Absatz 1 Produktsicherheitsgesetz geändert haben oder die Voraussetzungen nach Nummer 1 nicht eingehalten werden.

5. Das GS-Zeichen darf nur verwendet und mit ihm darf nur geworben werden, wenn die Voraussetzungen nach § 22 Produktsicherheitsgesetz erfüllt sind.