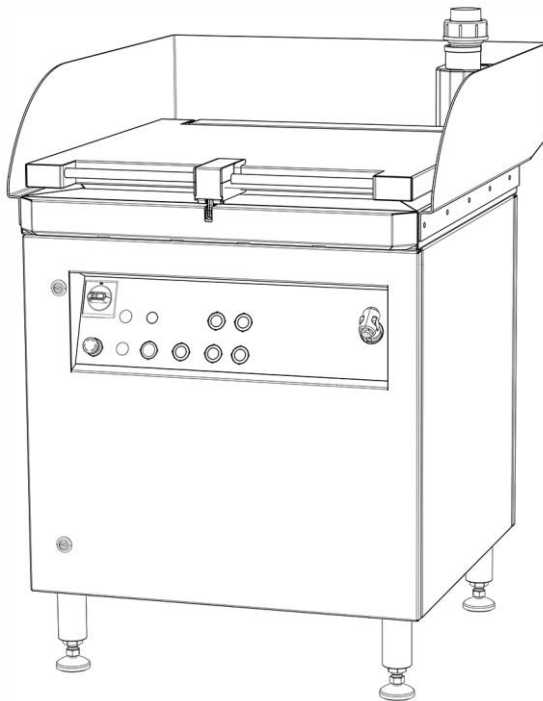


BioMaster® 4 Highline

Speisereste-Eingabestation

Original-Betriebsanleitung



DE

Für die Typen der Serie:
M011FWCS10M1-30



**Vor Gebrauch die Kapitel Bedienung,
Produktbeschreibung und Sicherheit sorgfältig lesen!**

Inhaltsverzeichnis

1	HINWEISE ZUR BETRIEBSANLEITUNG	4
1.1	Produktidentifikation	4
1.2	Lieferumfang	4
1.3	Mitgeltende Dokumente	4
1.4	Darstellung	5
1.4.1	<i>Warnhinweise</i>	5
1.4.2	<i>Anwendungshinweise</i>	5
1.4.3	<i>Auszeichnungselemente</i>	5
1.4.4	<i>Symbole</i>	6
1.4.5	<i>Abbildungen</i>	6
2	SICHERHEIT	6
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
2.2	Vorhersehbare Fehlanwendung	7
2.3	Sicherheitshinweise	7
2.4	Sicherheitseinrichtungen	9
2.4.1	<i>Not-Halt</i>	9
2.5	Sicherheitskennzeichen und -schilder	10
2.5.1	<i>Beschreibung der verwendeten Sicherheitssymbole</i>	10
2.5.2	<i>Position der Sicherheitskennzeichen</i>	10
2.6	Verhalten im Gefahrenfall	11
2.7	Anforderungen an das Personal	11
3	PRODUKTBESCHREIBUNG	13
3.1	Funktionsbeschreibung	13
3.2	Übersichtsdarstellung	13
3.3	Typenschild	14
3.4	Eingabetrichter	14
3.5	Bedienfolie	14
3.6	Der DRY-Modus	15
4	TECHNISCHE DATEN	16
4.1	Abmessungen	16
4.2	Umgebungsbedingungen	17
4.3	Anforderungen an den elektrischen Anschluss	17
4.4	Anforderungen an den Frischwasseranschluss	17

5	TRANSPORT	18
5.1	Entsorgung des Verpackungsmaterials	19
6	MONTAGE	19
7	INBETRIEBNAHME	20
8	BETRIEB/BEDIENUNG	21
8.1	Zugelassene Speisereste	21
8.2	Maschine einschalten	22
8.3	Not-Halt rücksetzen	22
8.4	Speisereste einfüllen	22
8.5	Homogenisierungszyklus starten	23
8.6	Homogenisierungszyklus im DRY-Modus starten	23
8.7	Abpumpen	24
8.8	Maschine ausschalten	24
8.9	Hilfe bei Störungen	25
8.9.1	<i>Blockiertes Mahlwerk lösen</i>	28
9	REINIGUNG	28
9.1	Reinigungsprogramm starten	29
9.2	Grobe Speisereste mit der Handbrause entfernen	29
9.3	Eingabetrichter reinigen	30
9.4	Transportleitungen spülen	31
9.5	Reinigung der Edelstahlflächen	31
9.6	Bedienfolie reinigen	31
10	WARTUNG	31
10.1	Erforderliche Qualifikation für Wartungstätigkeiten	31
10.2	Wartungsplan	32
10.3	Schaltschrank öffnen	34
10.4	Sicherheitskennzeichen und -schilder prüfen	34
10.5	Schlauch am Mahlwerkgehäuse auf Rückstände prüfen	35
10.6	Impellerpumpe auf Dichtheit prüfen	35
11	AUßERBETRIEBNAHME	36
12	DEMONTAGE UND ENTSORGUNG	36
13	INDEX	37

1 Hinweise zur Betriebsanleitung

Die Betriebsanleitung sowie die mitgeltenden Dokumente müssen vor der ersten Inbetriebnahme gelesen, für späteren Gebrauch aufbewahrt werden und jederzeit für den Bediener zugänglich sein. Das Nichtbeachten der Betriebsanleitung kann zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Diese Betriebsanleitung kann unter folgender Adresse heruntergeladen werden: www.meiko.de oder <https://partnernet.meiko-global.com>.

1.1 Produktidentifikation

Dieses Handbuch gilt für folgende Maschinentypen:

BioMaster® 4 Highline

M011FWCS10M1-30

1.2 Lieferumfang

Zum Lieferumfang gehören:

- BioMaster® 4 Highline
- Entriegelungsschlüssel
- Schaltschrankschlüssel
- Dokumentation, Details siehe Mitgeltende Dokumente


1.3 Mitgeltende Dokumente


Zusätzlich zu dieser Betriebsanleitung gibt es weitere Dokumente, die verfügbar sind:


Bediener/Betreiber (im Lieferumfang enthalten)	
EG-/EU-Konformitätserklärung	Montageplan (vorab)
Stromlaufplan	Ersatzteilliste
Kurzbedienungsanleitung	
Autorisierter Servicetechniker	
Servicehandbuch	

1.4 Darstellung

1.4.1 Warnhinweise

 **GEFAHR** – kennzeichnet eine unmittelbar drohende Gefahr, die bei Nichtbeachtung zu schwersten Verletzungen oder zum Tod führt.

 **WARNUNG** – kennzeichnet eine mögliche Gefahr, die bei Nichtbeachtung zu schwersten Verletzungen oder zum Tod führen kann.

 **VORSICHT** – kennzeichnet eine mögliche Gefahr, die bei Nichtbeachtung zu leichten bis mäßigen Verletzungen oder einem Sachschaden führen kann.

1.4.2 Anwendungshinweise



Hinweis - kennzeichnet nützliche und wichtige Informationen zum Produkt oder dessen Anwendung.

1.4.3 Auszeichnungselemente

Beschreibung der in diesem Dokument verwendeten Auszeichnungselemente:

✂ Erforderliches Werkzeug für nachfolgende Handlungsanweisung.

▶ Einzuhaltende Voraussetzung für nachfolgende Handlungsanweisung.

1. Aufeinanderfolgende Handlungsschritte.

↳ Zwischenergebnis bei einzelnen Handlungsschritten.

✓ Endergebnis einer Handlungsanweisung.

• Ein Punkt kennzeichnet eine Aufzählung.

[] Begriffe in eckigen Klammern bezeichnen Tasten.

(1) In Klammern dargestellte Positionszahlen im Text beziehen sich auf Positionszahlen in Abbildungen.

1.4.4 Symbole



Handbuch lesen



Hersteller

1.4.5 Abbildungen

Die in diesem Dokument enthaltenen Abbildungen sind nicht zwingend originalgetreu oder maßstabsgetreu dargestellt. Die Darstellung kann vom Original abweichen, z. B. aufgrund von Modifikationen am Produkt, ohne dass dadurch der Sachverhalt oder die Verständlichkeit verringert werden.

2 Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Eingabestation ist ausschließlich für die Zerkleinerung von unverpackten organischen Rüstabfällen und Speiseresten bestimmt, wie sie üblicherweise in Großküchen, Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegungen anfallen.

Die Eingabestation darf ausschließlich gewerblich und nur zusammen mit einem MEIKO-Speiserestesystem betrieben werden.

Die Eingabestation darf nur von unterwiesenem Personal bedient werden.

Die Eingabestation ausschließlich in einwandfreiem funktionstüchtigem Zustand betreiben.

Die Eingabestation ausschließlich unter den in den Umgebungsbedingungen genannten Grenzen betreiben.

Die Eingabestation ist nicht für den Betrieb in einer explosionsgefährdeten Umgebung zugelassen.

Technische Änderungen oder Umbauten sind nicht zulässig.

2.2 Vorhersehbare Fehlanwendung

In das Entsorgungssystem dürfen folgende Produkte und Gegenstände nicht eingegeben werden:

- Speisereste, Abfälle und Knochen mit Korngröße über 80 mm
- Speisereste und Abfälle mit Temperaturen über 40 °C in größeren Mengen von mehr als 10 Litern
- Besteck und Geschirr
- Teile aus Kunststoff, Metall, Glas, Porzellan, etc.
- Härtende Fette
- Textilien, Topflappen oder Stahlschwämme
- Lebewesen
- Einleiten von Brauchwasser
- Chemikalien

2.3 Sicherheitshinweise

Das Produkt ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln und Normen gebaut. Dennoch können bei seiner Verwendung funktionsbedingt Gefahren für Leib und Leben des Anwenders oder Dritter entstehen. Lesen und beachten Sie deshalb die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie das Produkt verwenden.

Starker Permanentmagnet

In diesem Produkt sind starke Permanentmagnete verbaut. Diese können die Funktion von Herzschrittmachern und implantierten Defibrillatoren beeinflussen. Ein magnetischer Impuls könnte den Herzschrittmacher in einen anderen Modus versetzen. Ein Defibrillator funktioniert unter Umständen nicht mehr.

- Sicherheitsschilder beachten.
- Als Träger eines Herzschrittmachers oder eines implantierten Defibrillators einen Mindestabstand von 0,6 m einhalten.
- Die Träger solcher aktiven Implantate gegebenenfalls warnen.

Stromschlag durch spannungsführende Teile!

Bei geöffneten Gehäuseteilen sind spannungsführende Teile frei zugänglich. Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Stromschlägen führen und Personen verletzen oder töten.

- Arbeiten an der elektrischen Anlage nur von MEIKO autorisierten Servicetechnikern oder einer qualifizierten Fachwerkstatt durchführen lassen.
- Vor dem Öffnen von Gehäuseteilen immer den Hauptschalter ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- Beschädigte Isolationen und Bauteile der elektrischen Anlage umgehend reparieren lassen.
- Beschädigte Netzanschlussleitung umgehend austauschen lassen.

Rutschgefahr durch Austritt von Flüssigkeiten!

Während des Betriebs kann es zum Austreten von Flüssigkeiten auf dem Boden kommen. Rutschgefahr!

- Vorsicht bei Ansammlung von Flüssigkeiten.
- Immer geeignete Sicherheitsschuhe tragen.

Persönliche Schutzausrüstung tragen!

Fehlende oder ungeeignete persönliche Schutzausrüstung erhöht das Risiko von Gesundheitsschäden und Verletzungen von Personen.

- Persönliche Schutzausrüstung für den jeweiligen Einsatz festlegen und bereitstellen.
- Nur persönliche Schutzausrüstungen verwenden, die in ordnungsgemäßem Zustand sind und einen wirksamen Schutz bieten.
- Persönliche Schutzausrüstung an die Person anpassen, z. B. Größe.
- Persönliche Schutzausrüstungen sind beispielsweise:
 - Arbeitshandschuhe
 - Sicherheitsschuhe
 - Schutzbrille
 - Schutzkleidung

Sicherheitskennzeichen und -schilder lesbar halten!

Sicherheitskennzeichen und -schilder an der Maschine warnen vor Gefährdungen an Gefahrenstellen und sind wichtige Bestandteile der Sicherheitsausrüstung der Maschine. Fehlende Sicherheitskennzeichen und -schilder erhöhen das Risiko von schweren und tödlichen Verletzungen für Personen.

- Verschmutzte Sicherheitskennzeichen und -schilder reinigen.
- Beschädigte und unkenntlich gewordene Sicherheitskennzeichen und -schilder umgehend erneuern.

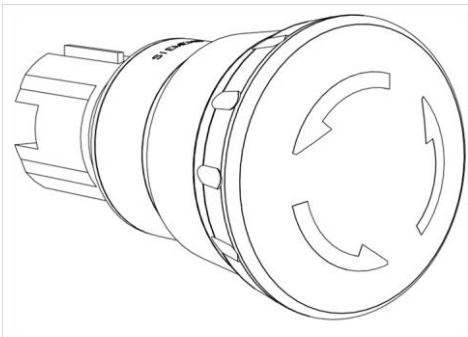
Schutzeinrichtungen funktionsfähig halten!

Wenn Schutzeinrichtungen fehlen oder beschädigt sind, können Personen schwer verletzt oder getötet werden.

- Beschädigte Schutzeinrichtungen umgehend erneuern.
- Bei beschädigten Schutzeinrichtungen, die Maschine stillsetzen.
- Niemals Schutzeinrichtungen manipulieren, überbrücken oder außerkraftsetzen.
- Demontierte Schutzeinrichtungen und sonstige Teile vor Inbetriebnahme montieren und in Schutzstellung bringen.

2.4 Sicherheitseinrichtungen

2.4.1 Not-Halt



Das Drücken des Not-Halts unterbricht unmittelbar die Spannungsversorgung von Motoren und Aggregaten.


Nach Beseitigung der Störungsursache den Not-Halt-Taster mit einer Drehbewegung entriegeln.

Der Not-Halt befindet sich an der Maschinenfront. Er muss jederzeit frei von Hindernissen gut erreichbar sein.

2.5 Sicherheitskennzeichen und -schilder

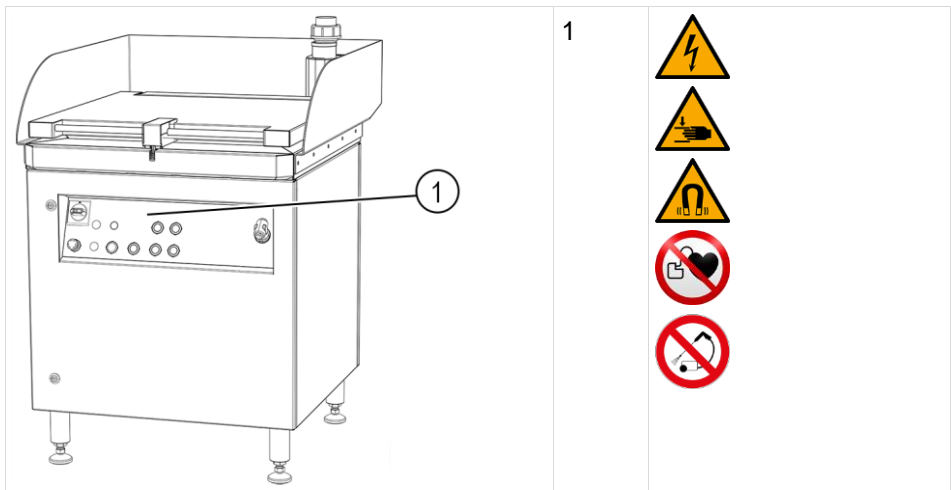
2.5.1 Beschreibung der verwendeten Sicherheitssymbole

Das Kapitel beschreibt die Sicherheitssymbole der auf dem Produkt angebrachten Sicherheitskennzeichen.

	Warnung vor elektrischer Spannung
	Warnung vor Handverletzung
	Warnung vor magnetischem Feld
	Hochdruckreiniger verboten
	Verboten für Personen mit Herzschrittmacher

2.5.2 Position der Sicherheitskennzeichen

Das Kapitel zeigt die Positionen der am Produkt angebrachten Sicherheitskennzeichen.



2.6 Verhalten im Gefahrenfall



In Gefahrensituationen mit der bauseitigen elektrischen Netztrenneinrichtung spannungsfrei schalten.

2.7 Anforderungen an das Personal

Inbetriebnahmen, Einweisungen, Reparaturen, Wartungen, Montagen und Aufstellungen von bzw. an MEIKO-Produkten dürfen nur von autorisierten Servicepartnern durchgeführt/veranlasst werden.

Im Betrieb ist sicherzustellen, dass:

- Nur ausreichend geschultes und eingewiesenes Personal an der Maschine arbeitet.
- Zuständigkeiten des Personals für das Bedienen, Warten und Reparieren klar festgelegt sind.
- Anzulernendes Personal nur unter Aufsicht einer erfahrenen Person an der Maschine arbeitet.

Qualifiziertes Personal im Sinne dieses Dokuments sind Personen, die:

- älter als 14 Jahre sind.
- auf Grund ihrer Ausbildung, Erfahrung und Unterweisung fähig sind, die erforderlichen Tätigkeiten auszuführen.
- von dem für die Sicherheit der Anlage Verantwortlichen berechtigt worden sind, die erforderlichen Tätigkeiten auszuführen.
- die Betriebsanleitung und entsprechende Sicherheitshinweise gelesen und verstanden haben und diese beachten.

Die erforderlichen Qualifikationen zum Ausüben bestimmter Arbeiten an der Maschine sind durch MEIKO festgelegt:

Personen Tätigkeit	Eingewiesenes Bedienpersonal	Von MEIKO auto- risierter Haus- handwerker	Von MEIKO auto- risierter Service- techniker
Aufstellung/Mon- tage			✓
Inbetriebnahme			✓
Betrieb, Bedie- nung	✓	✓	✓
Reinigung	✓	✓	✓
Sicherheitseinrich- tungen prüfen		✓	✓
Störungssuche	✓	✓	✓
Störungsbeseiti- gung mechanisch	✓	✓	✓
Störungsbeseiti- gung elektrisch		✓*	✓
Wartung		✓	✓
Reparaturen		✓	✓

* mit Ausbildung als Elektrofachkraft



Hinweis

Die Einweisung muss schriftlich quittiert werden.

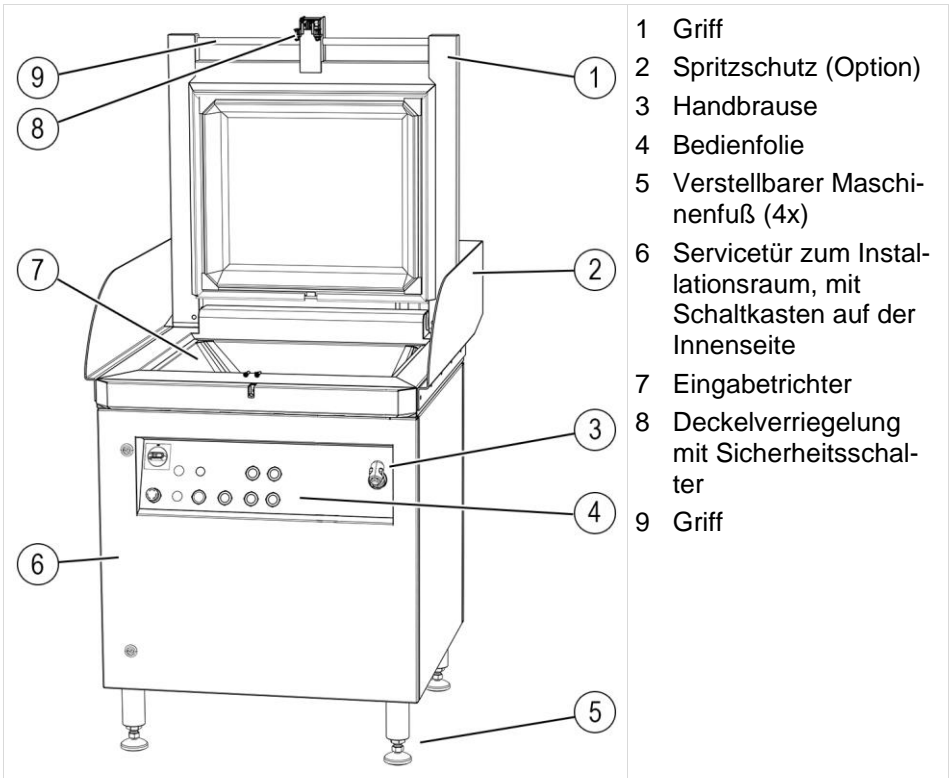
3 Produktbeschreibung

3.1 Funktionsbeschreibung

Der BioMaster® zerkleinert eingegebene Küchenabfälle und Speisereste unter Zugabe von Prozesswasser und wandelt sie in eine homogenisierte Biomasse für das Recycling um.

Die Biomasse wird aus dem BioMaster® abgepumpt und über ein geschlossenes Leitungssystem in einen Sammeltank gefördert.

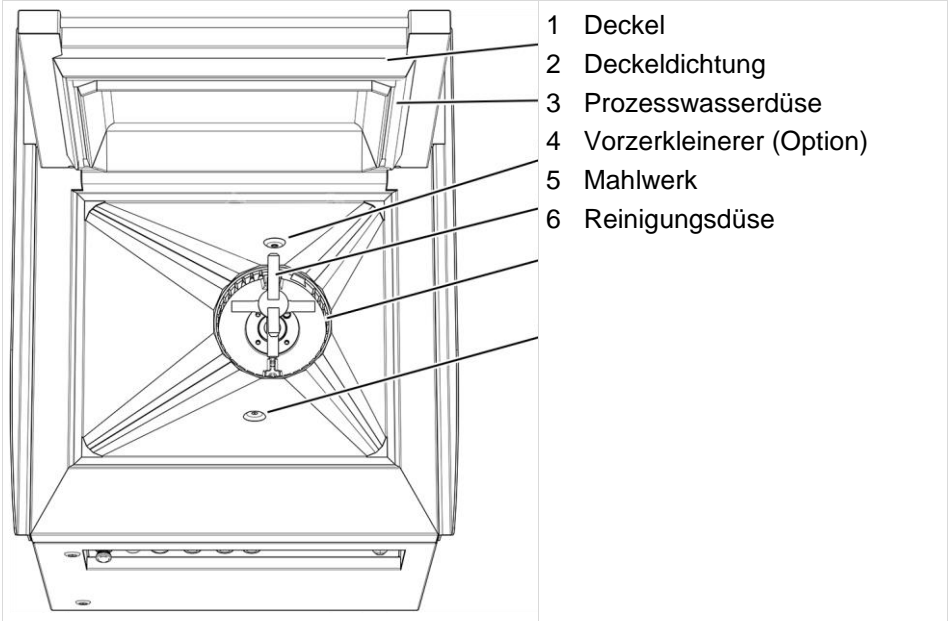
3.2 Übersichtsdarstellung



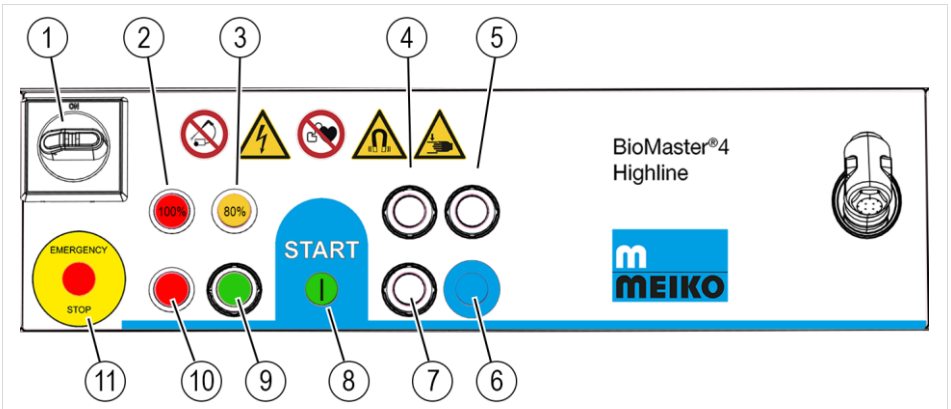
3.3 Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Oberseite des Schaltkastens hinter der Servicetür.

3.4 Eingabetrichter



3.5 Bedienfolie



<p>1 Hauptschalter / elektrische Netztrenneinrichtung</p> <p>2 TANK LEVEL 100 %-LED:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die LED (rot) leuchtet, wenn der Sammeltank voll ist. Der Bio-Master® kann nicht mehr gestartet werden. Der Sammel-tank muss geleert werden. <p>3 Taste [TANK LEVEL 80 %]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die LED (orange) blinkt, wenn der Füllstand des Sammel-tanks bei 80 % ist. • Die LED leuchtet dauerhaft nach Quittierung mit der Taste. <p>4 Taste [EXTERNAL]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Startet die manuelle Wasserzu-gabe der Handbrause. • Die Taste leuchtet, solange die Wasserzufuhr aktiv ist. <p>5 Taste [INTERNAL]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Startet den Reinigungszyklus. • Die Taste leuchtet, solange der Reinigungszyklus aktiv ist. <p>6 Taste [START DRY]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Startet den Dry-Modus. • Die Taste leuchtet, solange der Dry-Modus aktiv ist. 	<p>7 Taste [PUMP]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuelles Abpumpen für max. 30 Sekunden. • Die Taste leuchtet während des Abpumpens. <p>8 Taste [START]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Startet den Automatikbetrieb. • Die LED leuchtet, wenn der Zer-kleinerungszyklus startet. <p>9 STANDBY-LED:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die LED (grün) leuchtet, wenn die Maschine betriebsbereit und der Deckel geschlossen ist. <p>10 ERROR-LED:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die LED (rot) leuchtet bei allge-meinen technischen Störungen. • Die LED blinkt bei Störung an der Wasserversorgung. <p>11 Not-Halt-Taster:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch Drücken des Not-Halt-Tasters wird die Stromversor-gung von Motor und Pumpe un-terbrochen.
---	---

3.6 Der DRY-Modus

Mit dem DRY-Modus können trockenere oder stark quellende Speisereste bes- ser verarbeitet werden. Der DRY-Modus unterscheidet sich vom Standard-Zyk- lus durch eine größere Menge an Prozesswasser sowie einen länger laufenden Mahlwerkzyklus. Die Funktion wird manuell gestartet.

4 Technische Daten

4.1 Abmessungen

Abmessungen		
Maße (L x B x H)	mm	700 x 700 x 865-935
Gewicht	kg	170
Trichtervolumen	l	40
Netzanschluss		
Netzanschluss	V/Hz	Siehe Typenschild
Stromaufnahme	A	
Leistungsaufnahme	kW	
Leistung		
Motorleistung Mahlwerk	kW	4,5
Mahlleistung max. (im Chargenbetrieb)	kg/h	1000
Wasserversorgung		
Frischwasser-Anschluss		DN ¾ AG
Zugabe Prozesswasser		Automatisch
Geräuschemission		
Schalldruckpegel L _{pA}	dB (A)	≤70
Sonstiges		
Schutzklasse		IP X5
Material Maschinengehäuse		1.4301

4.2 Umgebungsbedingungen

Umgebungsbedingungen	
Betriebstemperatur	5 – 40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	<90 %
Lagerungstemperatur	-25 – 55 °C
Maximale Höhe des Aufstellortes über dem Meeresspiegel	1000 m

4.3 Anforderungen an den elektrischen Anschluss

Bauseitige Anforderungen an den elektrischen Anschluss:

- CEE-Steckdose 16A 5p 6h 400V
- Vorsicherung 16 A FI-Schutzschalter, allstromsensitiv, Typ B mit 300 mA Auslösestrom
- Schutz gegen Überspannung der Kategorie 2 (SPD 2)
- Rechtsdrehfeld
- Zusatz-Schutzleiter min. 6 mm², CU

4.4 Anforderungen an den Frischwasseranschluss

Frischwasseranschluss	
Zulässiger Wasserdruck	200 – 1000 hPa (2 – 10 bar)
Zulässige Wasserhärte	8 °dH
Temperaturbereich Frischwasser	5 – 30 °C
Feinfilter	≤100 µm

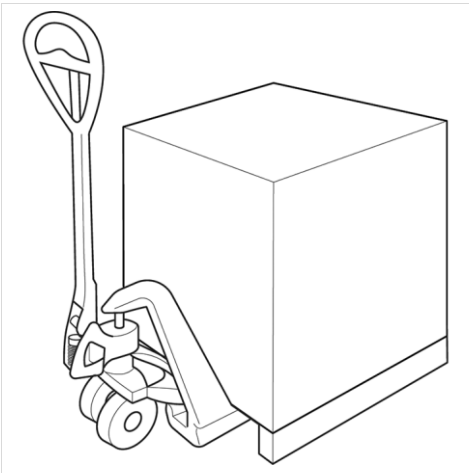
- Frischwasseranschlüsse gemäß den örtlich geltenden Vorschriften (z. B. DIN EN 1717) ausführen.
- In jeder Frischwasserzuleitung bauseitig ein Absperrventil einbauen, das gut für das Bedienpersonal erreichbar ist.
- Die Maschine ausschließlich mit geeigneten Schläuchen und Dichtungen anschließen. Schläuche nur in unversehrtem Zustand verwenden!

- Bei Austausch einer alten Maschine gegen eine neue Maschine darauf achten, dass der vorhandene Zulaufschlauch gegen den mitgelieferten neuen Zulaufschlauch ausgetauscht wird.
- Das Frischwasser muss aus mikrobiologischer Sicht Trinkwasserqualität besitzen. Dies gilt auch für aufbereitetes Wasser.

5 Transport

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr durch Umkippen des Produkts

- Transportarbeiten nur von dafür qualifizierten Personen durchführen lassen.
- Sicherheitshinweise auf der Verpackung beachten.
- Produkt grundsätzlich nur mit Verpackungsholz transportieren.
- Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen.



Die Verpackung ist so konstruiert, dass ein sicherer und gefahrloser Transport mit einem Hubwagen möglich ist. Für den sicheren Transport ist das Produkt mit einem speziellen Vierkantholzrahmen unterbaut.

- Transport sorgsam durchführen.
- Produkt immer mit Verpackungsholz transportieren.
- Transporthinweise auf der Verpackung beachten.
- Produkt erst nach dem Transport auspacken.

5.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

Das gesamte Verpackungsmaterial besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Die folgenden Materialien fallen an:

- Vierkantholzrahmen
- Plastikfolie (PE-Folie)
- Schaumstoff
- Kartonage (Kantenschutz)
- Verpackungsband (Bandstahl)
- Verpackungsband (Kunststoff PP)
- ggf. Transportsicherung (Edelstahl)

6 Montage



Hinweis

Die Montage und Installation darf nur von einem MEIKO-autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden!



Hinweis

Der Schutzleiter muss von einer Elektrofachkraft gemäß Stromlaufplan angeschlossen werden!

► Der BioMaster® ist ausgepackt und steht an seinem Aufstellort.

1. Mit einem Gabelschlüssel die 4 Maschinenfüße verstellen, bis die Maschine waagrecht und in der Höhe ausgerichtet ist.
2. Transportleitung DN56 zum Sammeltank verbinden.

ACHTUNG! Auf knickfreie Verlegung achten, minimale Radien von 45° einhalten.

3. Frischwasserversorgung anschließen.
 4. Schutzleiter gemäß Stromlaufplan verlegen und im Schaltschrank anschließen.
 5. BioMaster® mit dem Stecker der Netzanschlussleitung an das elektrische Netz anschließen.
- ✓ Der BioMaster® ist montiert und kann in Betrieb genommen werden. Vor dem ersten Einschalten prüfen, ob bauseitig ein Rechtsdrehfeld anliegt.

7 Inbetriebnahme



Hinweis

Die Unterweisung und Erstinbetriebnahme darf nur von einem MEIKO autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden! Erst nach der Unterweisung darf das Produkt vom Betreiber benutzt werden.



Hinweis

Die Inbetriebnahme nach einer vorübergehenden Außerbetriebnahme darf nur von einem unterwiesenen Haushandwerker oder einem von MEIKO autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden.

Wenn der BioMaster® montiert ist, kann die Inbetriebnahme durchgeführt werden. Folgende Schritte der Reihe nach durchführen:

- ▶ Der BioMaster® ist montiert und angeschlossen. Der Eingabetrichter ist leer.
 1. Hauptschalter einschalten.
 2. Deckel schließen.
 3. Taste **[INTERNAL]** drücken.
 - ↳ Das Reinigungsprogramm startet. Nacheinander leuchten die Tasten **[INTERNAL]** und **[PUMP]**. Am Programmende schaltet sich der BioMaster® automatisch aus, die Tasten erlöschen.
 4. Taste **[START]** drücken.
 - ↳ Der Homogenisierungszyklus startet, die Taste **[START]** leuchtet. Während des Abpumpens leuchtet zusätzlich die Taste **[PUMP]**. Am Programmende schaltet sich der BioMaster® automatisch aus, die Tasten erlöschen.
 5. Taste **[START DRY]** drücken.
 - ↳ Der Homogenisierungszyklus startet im DRY-Modus. Die Taste **[START DRY]** leuchtet während des Zyklus. Am Zyklusende schaltet sich der BioMaster® automatisch aus, die Taste erlischt.
 6. Alle Sicherheitseinrichtungen auf korrekte Funktion prüfen
 7. Abschließend die Wasser- und Transportleitungen sowie die Anschlüsse auf Dichtheit prüfen.
- ✓ Der BioMaster® ist in Betrieb genommen.



8 Betrieb/Bedienung

⚠ VORSICHT – Sachschaden durch Fremdkörper im Eingabetrichter!

Fremdkörper im Eingabetrichter können die Maschine während des Betriebs schwer beschädigen.

- Nur zugelassene Speisereste in den Eingabetrichter eingeben.
- Bei lauten, rumpelnden oder schlagenden Geräuschen während des Homogenisierungsvorgangs Maschine mit Not-Halt stoppen.
- Trichterinhalt kontrollieren und ggf. Fremdstoffe entfernen.

8.1 Zugelassene Speisereste

	<p>Zulässige Eingaben:</p> <ul style="list-style-type: none">• Speisereste• Rüstabfälle• vollflüssiges Frittier-Öl
	<p>Quellende Lebensmittel und harte Speisereste mit normalen nassen Speiseresten mischen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Getreide• Teigwaren• Zucker• Mehl• dickwandige Schalen von Früchten, z. B. Zitronen, Bananen• Fischhäute, Muscheln, Schalen- und Krustentiere• Geflügelknochen (Röhrenknochen)• Kaffeesatz



Nicht zulässige Eingaben:

- Warme Speisereste >40 °C
- Steinobst und Früchte mit großen Kernen
- Knochen (außer Geflügelknochen)
- Gegenstände aus Holz, Metall oder Kunststoff
- Textilien und Papier
- Reinigungsmittel
- Jegliche anorganische oder chemische Stoffe

8.2 Maschine einschalten

- ▶ Die Maschine ist angeschlossen und in Betrieb genommen.
- 1. Hauptschalter einschalten.
- ✓ Die Maschine ist startbereit. Bei geschlossenem Deckel leuchtet die **STANDBY**-LED grün.

8.3 Not-Halt rücksetzen

- ▶ Der Not-Halt wurde gedrückt.
- 1. Ursache für den Not-Halt beseitigen.
- 2. Not-Halt mit einer Drehbewegung entriegeln.
- 3. Sicherheitseinrichtungen auf korrekten Zustand prüfen.
- ✓ Die Maschine ist betriebsbereit.

8.4 Speisereste einfüllen

⚠ VORSICHT – Quetschgefahr beim Schließen des Deckels!

- Deckel immer am Griff bedienen.
- Nicht unter den zuklappenden Deckel fassen.

1. Deckel bis zum Anschlag öffnen.
2. Speisereste in den Eingabetrichter füllen.

ACHTUNG: Nicht über die MAX-Markierung befüllen. Der Eingabetrichter fasst maximal 40 l.

3. Deckel schließen, wenn der Eingabetrichter gefüllt ist.
- ✓ Speisereste sind eingefüllt.

8.5 Homogenisierungszyklus starten

VORSICHT – Quetschgefahr beim Schließen des Deckels!

- Deckel immer am Griff bedienen.
- Nicht unter den zuklappenden Deckel fassen.

▶ Speisereste sind eingefüllt.

1. Deckel schließen.

2. Taste **[START]** drücken.

✓ Der Homogenisierungsvorgang startet.

- Die **STANDBY**-LED erlischt.
- Die Taste **[START]** leuchtet während des Zyklus.
- Wenn der Zyklus beendet ist, leuchtet die **STANDBY**-LED wieder.

8.6 Homogenisierungszyklus im DRY-Modus starten

▶ Trockene oder stark quellende Speisereste sind eingefüllt.

1. Deckel schließen.

2. Taste **[START DRY]** drücken.

✓ Der Homogenisierungsvorgang startet im DRY-Modus.

- Die **STANDBY**-LED erlischt.
- Die Taste **[START DRY]** leuchtet während des Zyklus.
- Wenn der Zyklus beendet ist, leuchtet die **STANDBY**-LED wieder.

8.7 Abpumpen

VORSICHT – Quetschgefahr beim Schließen des Deckels!

- Deckel immer am Griff bedienen.
- Nicht unter den zuklappenden Deckel fassen.

Größere Mengen Flüssigkeit, z. B. Suppe oder Wasser, können ohne Homogenisierungsvorgang abgepumpt werden.

- ▶ Es befinden sich keine Speisereste im Eingabetrichter.
 1. Deckel öffnen.
 2. Größere Mengen Flüssigkeit in den Eingabetrichter geben.
 - ↳ MAX-Markierung im Eingabetrichter beachten!
 3. Deckel schließen.
 4. Taste **[PUMP]** drücken und gedrückt halten.
- ✓ Die Pumpe wird aktiviert. Sie pumpt solange die Taste **[PUMP]** gedrückt gehalten wird, maximal 30 Sekunden permanent. Die LED der Taste leuchtet. Nach dem Loslassen der Taste oder nach Ablauf der eingestellten Pump-Dauer stoppt die Pumpe und die LED erlischt.

8.8 Maschine ausschalten

Die Maschine sollte auch für kürzere Stillstandzeiten ausgeschaltet werden, wie z. B. zum Schichtwechsel, über Nacht oder am Wochenende.

- ▶ Die Maschine ist betriebsbereit.
 1. Hauptschalter ausschalten.
- ✓ Die Maschine ist ausgeschaltet, die **STANDBY**-LED erlischt.

8.9 Hilfe bei Störungen

Störungen, die hier nicht beschrieben sind, können mit Hilfe eines MEIKO-autorisierten Servicetechnikers beseitigt werden. An die zuständige Werksvertretung oder einen autorisierten Fachhändler wenden.

Folgende Störungen lassen sich durch das Bedienpersonal oder den Haustechniker beseitigen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der BioMaster® hat keinen Strom.	Die Maschine ist nicht elektrisch angeschlossen.	Maschine elektrisch anschließen.
	Die elektrische Netztrenneinrichtung ist ausgeschaltet.	Elektrische Netztrenneinrichtung einschalten.
	Der Hauptschalter ist ausgeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	BioMaster®4 Plus: Der Motorschutzschalter hat ausgelöst, die Error-LED leuchtet.	<ul style="list-style-type: none"> • Motorschutzschalter einschalten. • Bei wiederholtem Auslösen den Technischen Service kontaktieren.
Homogenisierungszyklus lässt sich nicht starten.	Der Sammeltank ist voll, TANK LEVEL 100 % -LED leuchtet.	<ul style="list-style-type: none"> • Sichtprüfung Füllstand. • Tankleerung beauftragen. BioMaster® bleibt außer Betrieb.
	Not-Halt ist gedrückt.	<ul style="list-style-type: none"> • Eventuelle Störung beseitigen. • Not-Halt entriegeln.
	ERROR -LED blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> • Fehler im Wassersystem. • Technischen Service kontaktieren.
	ERROR -LED leuchtet.	<ul style="list-style-type: none"> • Technische Störung. • Technischen Service kontaktieren.
	Deckel ist nicht richtig geschlossen. STANDBY -LED leuchtet nicht.	Deckel richtig schließen. Die STANDBY -LED muss leuchten.

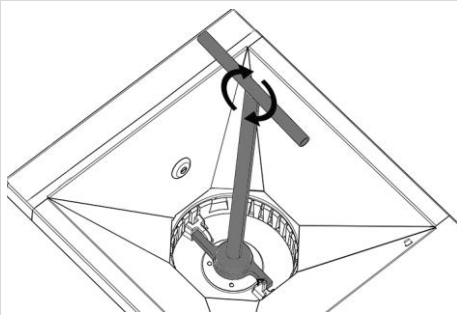
<p>[TANK LEVEL 80 %]-LED blinkt.</p>	<p>Füllstand Sammel-tank = 80 %.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tankleerung bald beauftragen. • Taste [TANK LEVEL 80 %] >3 s drücken. LED leuchtet dauerhaft orange.
<p>TANK LEVEL 100 %-LED leuchtet.</p>	<p>Füllstand Sammel-tank = 100 %.</p>	<p>Tankleerung beauftragen. BioMaster® bleibt außer Betrieb.</p>
<p>ERROR-LED leuchtet.</p>	<p>Not-Halt ist gedrückt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eventuelle Störung beseitigen. • Not-Halt entriegeln. Mit Taste [Reset] quittieren.
	<p>Überhitzung von Pumpe, Motor oder Steuerung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur der Komponenten prüfen • Technischen-Service kontaktieren.
	<p>Mahlwerk verklemmt oder Überlast des Mahlwerk-motors.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trichterinhalt auf Fremd-stoffe kontrollieren. • Blockiertes Mahlwerk mit Entriegelungsschlüssel lösen. • BioMaster® am Haupt-schalter ausschalten, 10 Sekunden warten und dann wieder einschalten.
<p>ERROR-LED blinkt.</p>	<p>Fehler an der Wasserzufuhr.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserzulauf prüfen. • Absperrventil der Was-serversorgung prüfen. • BioMaster® 4 Highline: Taste [EXTERNAL] drücken und Handbrause be-tätigen.
<p>Ungewöhnliche Geräusche aus dem Eingabe-trichter.</p>	<p>Fremdstoffe im Eingabetrich-ter, wie z. B. Besteck, Kno-chen oder Keramik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Not-Halt drücken. • Fremdstoffe entfernen bzw. Störung beheben.

Das Mahlwerk dreht sich nicht mehr.	Blockade des Mahlwerks oder Überlast des Motos.	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Entriegelungsschlüssel die Blockade lösen. • Technischen Service kontaktieren.
Der Deckel bleibt nicht in geöffneter Position stehen.	Deckelscharniere defekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Technischen Service kontaktieren.
Biomasse wird nicht aus dem Eingabetrichter gepumpt.	Die Impellerpumpe oder die Rohrleitung ist verstopft.	<ul style="list-style-type: none"> • Deckel öffnen und Taste [PUMP] ca. 5 Sekunden gedrückt halten. Wenn sich der Füllstand verringert, den Vorgang wiederholen, bis der Eingabetrichter leer ist. • Wenn die Eingabe zu trocken ist, warmes Wasser einfüllen und Abpumpvorgang starten. • Andernfalls Technischen Service kontaktieren.

Störungen, die hier nicht beschrieben sind, können mit Hilfe eines Technischen autorisierten Servicetechnikers beseitigt werden. An die zuständige Werksvertretung oder einen autorisierten Fachhändler wenden.

8.9.1 Blockiertes Mahlwerk lösen

Falls es im Betrieb zu einer Blockade des Mahlwerks kommen sollte, kann diese mit dem mitgelieferten Entriegelungsschlüssel gelöst werden.



- ▶ Das Mahlwerk blockiert.
- 1. Not-Halt betätigen.
- 2. Deckel öffnen und Entriegelungsschlüssel auf den Rotor stecken.
- 3. Mit dem Schlüssel das Mahlwerk mehrmals in beide Richtungen hin- und herbewegen, bis die Blockade gelöst ist.
- 4. Entriegelungsschlüssel entnehmen und den Deckel schließen.
- ✓ Die Blockade ist gelöst, der Not-Halt kann entriegelt werden.

9 Reinigung

Die Reinigung des Produkts sollte täglich oder zum Schichtende durchgeführt werden, um einen dauerhaft störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

⚠ VORSICHT – Sachschäden an Elektrik durch Wassereintritt

- Maschine, Schaltschränke oder andere elektrotechnische Bauteile niemals mit Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger reinigen.
- Sicherstellen, dass kein Wasser unbeabsichtigt in die Maschine eindringen kann.
- Bei ebenerdiger Aufstellung den umgebenden Raum niemals fluten.



Hinweis

Beim Reinigen möglichst auf einen geringen zusätzlichen Wassergebrauch achten.

Ein hoher Eintrag von Wasser in das Speisereste-Sammelsystem hat zur Folge, dass der Sammelbehälter häufiger als üblich entleert werden muss.

9.1 Reinigungsprogramm starten

Das Reinigungsprogramm kann den Eingabetrichter von zurückgebliebenen Speiseresten reinigen. Es ersetzt nicht die täglich durchzuführende Reinigung der Maschine.

- ▶ Der Eingabetrichter ist leergepumpt und der Deckel ist geschlossen.
- 1. Taste **[INTERNAL]** drücken.
- ✓ Das Reinigungsprogramm startet. Über die Reinigungsdüse wird Wasser in den Eingabetrichter geleitet. Das Mahlwerk läuft automatisch an. Nach Programmende erlischt die Taste **[INTERNAL]**.

9.2 Grobe Speisereste mit der Handbrause entfernen

VORSICHT – Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

An den scharfen Kanten von Vorzerkleinerer und Mahlwerkeinheit besteht Verletzungsgefahr.

- Beim Reinigen des Einfülltrichters Schutzhandschuhe tragen.

VORSICHT – Quetschgefahr beim Schließen des Deckels!

- Deckel immer am Griff bedienen.
- Nicht unter den zuklappenden Deckel fassen.

Mit der Handbrause können im Eingabetrichter haftende Lebensmittelreste beseitigt werden.

1. Handbrause aus der Führung nehmen und über den offenen Eingabetrichter halten.
 2. Taste **[EXTERNAL]** drücken.
 - ↳ Die Taste **[EXTERNAL]** leuchtet.
 3. Mit der Handbrause den Eingabetrichter reinigen.
 4. Nach abgeschlossener Reinigung die Handbrause wieder in die Führung schieben.
 5. Deckel schließen.
 6. Taste **[PUMP]** wiederholt drücken, bis der Eingabetrichter leergepumpt ist.
- ✓ Die groben Speisereste sind entfernt.

9.3 Eingabetrichter reinigen

VORSICHT – Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

An den scharfen Kanten von Vorzerkleinerer und Mahlwerkeinheit besteht Verletzungsgefahr.

- Beim Reinigen des Einfülltrichters Schutzhandschuhe tragen.

VORSICHT – Quetschgefahr beim Schließen des Deckels!

- Deckel immer am Griff bedienen.
- Nicht unter den zuklappenden Deckel fassen.

Nachdem das Reinigungsprogramm abgeschlossen und ggf. der Eingabetrichter von groben Speiseresten befreit ist, kann die gründliche Reinigung von Hand durchgeführt werden.

Zum Reinigen ausschließlich heißes Wasser, biologisch abbaubares Reinigungsmittel und ein Schwammtuch verwenden.

- ▶ Der Eingabetrichter ist leer.
 1. Hauptschalter ausschalten.
 2. Deckel öffnen.
 3. Eingabetrichter, Deckel und Deckeldichtung gründlich reinigen und von Rückständen befreien.
 4. Anschließend die gereinigten Bereiche mit einem Tuch trocknen.
 5. Deckel schließen.
 6. Hauptschalter einschalten und ggf. Restwasser über die **[PUMP]**-Taste abpumpen.
- ✓ Der Eingabetrichter ist gereinigt.

9.4 Transportleitungen spülen

Die Transportleitungen sollten wöchentlich gespült werden, damit dauerhaft ein störungsfreier Betrieb gewährleistet ist.

- ▶ Der Eingabetrichter ist leer.
- 1. Den Eingabetrichter bis zur Maximum-Markierung mit lauwarmem Leitungswasser füllen.
- 2. Etwas biologisch abbaubaren Reiniger gemäß Reiniger-Anleitung dazugeben.
- 3. Taste **[PUMP]** drücken und halten, bis der Eingabetrichter leergepumpt ist.
- ✓ Durch den Pumpvorgang werden die Transportleitungen gespült.

9.5 Reinigung der Edelstahlflächen

Wir empfehlen, die Edelstahlflächen bei Bedarf nur mit Reinigungs- und Pflegemitteln zu reinigen, die für Edelstahl geeignet sind.

- Leicht verschmutzte Teile mit einem weichen, eventuell feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Wir empfehlen, zum Anfeuchten nur entmineralisiertes Wasser zu verwenden.
- Um Kalkspuren vorzubeugen, die Flächen nach dem Reinigen gründlich trockenwischen.

9.6 Bedienfolie reinigen

- ▶ Die Bedienfolie darf nicht mit Reinigern für Edelstahl in Berührung kommen, da sie sonst beschädigt werden kann.

1. Bedienfolie mit einem angefeuchteten Tuch reinigen.
- ✓ Die Bedienfolie ist gereinigt.

10 Wartung

10.1 Erforderliche Qualifikation für Wartungstätigkeiten

Die erforderliche Mindestqualifikation für die jeweilige Wartungstätigkeit ist in der Spalte „Q“ im Wartungsplan angegeben:

- B = eingewiesenes Bedienpersonal
- HT = Haustechniker mit technischer Ausbildung
- S = autorisierter Servicetechniker

10.2 Wartungsplan

Maschine allgemein	Intervall	Q
Maschine auf äußere Beschädigungen prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Bedienfolie auf Beschädigung und Lesbarkeit der Symbole prüfen.	monatlich	B
Sicherheitsschilder auf Vorhandensein und Lesbarkeit prüfen.	jährlich	B
Silikonfugen bei Aufsatztrichter oder Tischanbindung prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Kugelhahn auf Leichtgängigkeit prüfen. (Nur Variante mit Steigleitung)	2500 Zyklen / jährlich	S
Deckel	Intervall	Q
Deckelscharnier auf Funktion prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Deckeldichtung tauschen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Deckelverriegelung mit Sicherheitsschalter auf Beschädigungen und Leichtgängigkeit prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Mahlwerk	Intervall	Q
Klarsichtschlauch am Mahlwerkgehäuse auf Rückstände von Biomasse prüfen.	monatlich	B
Vorzerkleinerer, Rotorscheibe, Messerkranz und Trichterichtung auf Beschädigungen und Verschleiß prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Dichtsystem Mahlwerk tauschen.	5000 Zyklen / Alle 2 Jahre	S
Schrauben am Mahlwerkgehäuse auf festen Sitz prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Schaltkasten	Intervall	Q

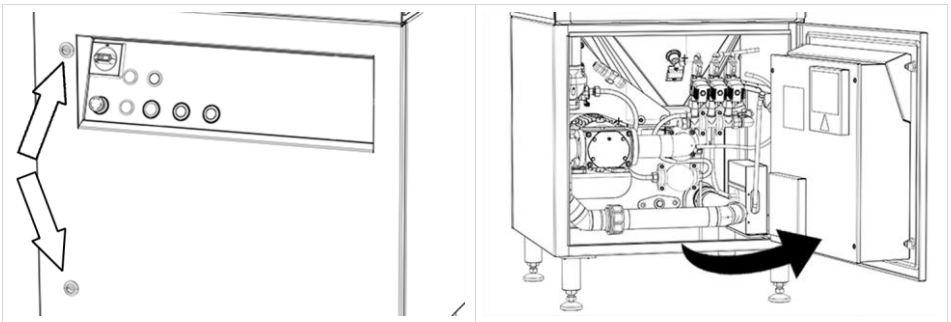
Dichtung Serviceklappe tauschen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Erdungskabel auf Beschädigungen und festen Sitz prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Kabeleinführungen in Schaltkasten auf Beschädigungen prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Schaltkasten auf Dichtheit und auf Wasserrückstände prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Prozesswasserzuführung	Intervall	Q
Wasseranschluss auf Dichtheit prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Schwimmerschalter auf Verunreinigungen und Funktion prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Feinsieb des Magnetventils reinigen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Durchflussmengenbegrenzer tauschen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Impellerpumpe	Intervall	Q
Impellerpumpe auf Dichtheit prüfen	monatlich	B
Kontur des Pumpenkopfs auf Verschleiß prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Kupplungswelle auf Verschleiß prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Dichtsatz Pumpenkopf tauschen.	5000 Zyklen / Alle 2 Jahre	S
Impeller tauschen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Dichtungen der Produkt- und Transportleitungen tauschen.	5000 Zyklen / Alle 2 Jahre	S
Elektrische Sicherheitsprüfung / Funktionsprüfung	Intervall	Q
Sicherheitseinrichtungen auf Funktion prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S

Maschine auf Funktion und Dichtheit prüfen.	2500 Zyklen / jährlich	S
Prozesswassermenge prüfen und ggf. einstellen.	2500 Zyklen / jährlich	S

10.3 Schaltschrank öffnen

✂ Vierkantschlüssel

1. Hauptschalter ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.



2. Mit dem Schaltschrankschlüssel die Verschlüsse öffnen (Pfeile).

3. Schaltschrank aufklappen.

✓ Bei geöffneter Schaltschranktür ist der Installationsraum zugänglich.

10.4 Sicherheitskennzeichen und -schilder prüfen

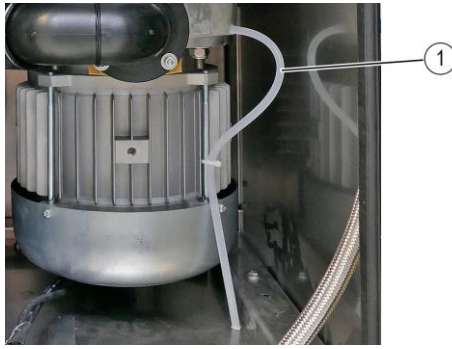
Sicherheitskennzeichen und -schilder am Produkt müssen immer gut lesbar sein.

1. Alle Sicherheitskennzeichen und -schilder auf Lesbarkeit prüfen.

2. Beschädigte, nicht mehr lesbare Sicherheitskennzeichen und -schilder erneuern. Diese können bei MEIKO nachbestellt werden.

✓ Die Sicherheitskennzeichen und -schilder sind geprüft.

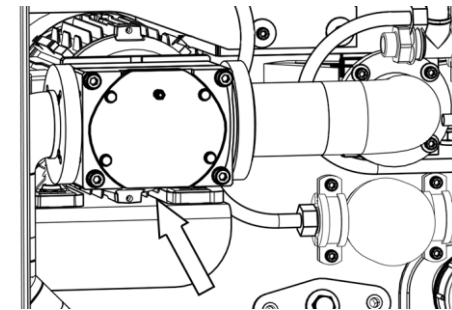
10.5 Schlauch am Mahlwerkgehäuse auf Rückstände prüfen



1. Servicekappe zum Installationsraum öffnen.
 2. Schlauch (1) am Mahlwerkgehäuse auf Biomasse-Rückstände prüfen.
 3. Wenn deutlich sichtbare Rückstände vorhanden sind, den Technischen Service kontaktieren.
- ✓ Der Schlauch ist auf Rückstände geprüft, der Installationsraum kann geschlossen werden.

10.6 Impellerpumpe auf Dichtheit prüfen

1. Servicetür zum Installationsraum öffnen.



2. Untere Aussparung der Adapterplatte hinter der Impellerpumpe auf Rückstände prüfen (Pfeil).
 3. Wenn deutlich sichtbare Rückstände austreten bzw. vorhanden sind, den Technischen Service kontaktieren.
- ✓ Die Impellerpumpe ist auf Dichtheit geprüft, der Installationsraum kann geschlossen werden.

11 Außerbetriebnahme



Hinweis

Die Außerbetriebnahme darf nur von einem unterwiesenen Haushandwerker oder einem von MEIKO autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden.

- ▶ Der BioMaster® ist leer und gereinigt.
- 1. Hauptschalter ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- 2. Absperrventil der Wasserversorgung schließen.
- ✓ Der BioMaster® ist außer Betrieb genommen und kann gemäß den zulässigen Umgebungsbedingungen gelagert werden.

12 Demontage und Entsorgung



Das Gerät ist mit diesem Symbol gekennzeichnet. Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur ordnungsgemäßen Entsorgung Ihres Altgerätes.

Die Bauteile entsprechend ihren Materialien bevorzugt einer Wiederverwendung zuführen.

13 Index

A

Abmessungen	16
Abpumpen.....	24
Anforderungen an das Personal .	11
Anforderungen an den elektrischen Anschluss.....	17
Anforderungen an den Frischwasseranschluss.....	17
Ausschalten	24
Außerbetriebnahme	36

B

Bedienfolie	14, 31
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Bestimmungswidrige Verwendung	7
Betrieb/Bedienung	21
Bezeichnung	4

D

Darstellung	5
Demontage und Entsorgung.....	36
DRY-Modus	15
DRY-Modus starten	23

E

Edelstahlflächen reinigen.....	31
Eingabetrichter	14
Eingabetrichter reinigen	30
Entsorgung des Verpackungsmaterials	19
Erforderliche Qualifikation für Wartungstätigkeiten	31

F

Folientastatur	14, 31
Funktionsbeschreibung	13

H

Handbrause zum Reinigen verwenden	29
Hilfe bei Störungen.....	25
Blockiertes Mahlwerk lösen	28
Hinweise zur Betriebsanleitung.....	4
Abbildungen	6
Homogeniosierungszyklus starten	23

I

Inbetriebnahme	20
----------------------	----

L

Lieferumfang	4
--------------------	---

M

Maschine ausschalten.....	24
Maschine einschalten.....	22
Mitgeltende Dokumente	4
Montage	19

N

Not-Halt rücksetzen.....	22
--------------------------	----

P

Produktbeschreibung	13
---------------------------	----

R

Reinigung	28
Reinigungsprogramm starten.....	29

S

Schaltschrank öffnen	34
Schutzeinrichtungen	
Not-Halt.....	9
Sicherheit	6
Sicherheitseinrichtungen	9
Sicherheitshinweise	7
Sicherheitskennzeichen und - schilder.....	10
Speisereste einfüllen	22

T

Technische Daten	16
Transport.....	18
Transportleitungen spülen	31
Trichter reinigen	30
Typenschild.....	14

U

Übersichtsdarstellung.....	13
Umgebungsbedingungen	17

V

Verhalten im Gefahrenfall	11
---------------------------------	----

W

Wartung

Impellerpumpe auf Dichtheit prüfen..	35
Schlauch am Mahlwerkgehäuse auf Rückstände prüfen.....	35
Sicherheitskennzeichen und -schilder prüfen	34

Wartungsplan	32
--------------------	----

Z

Zugelassene Speisereste.....	21
------------------------------	----



MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG

Englerstraße 3

77652 Offenburg

Germany

www.meiko-global.com

info@meiko-global.com