

04/2013

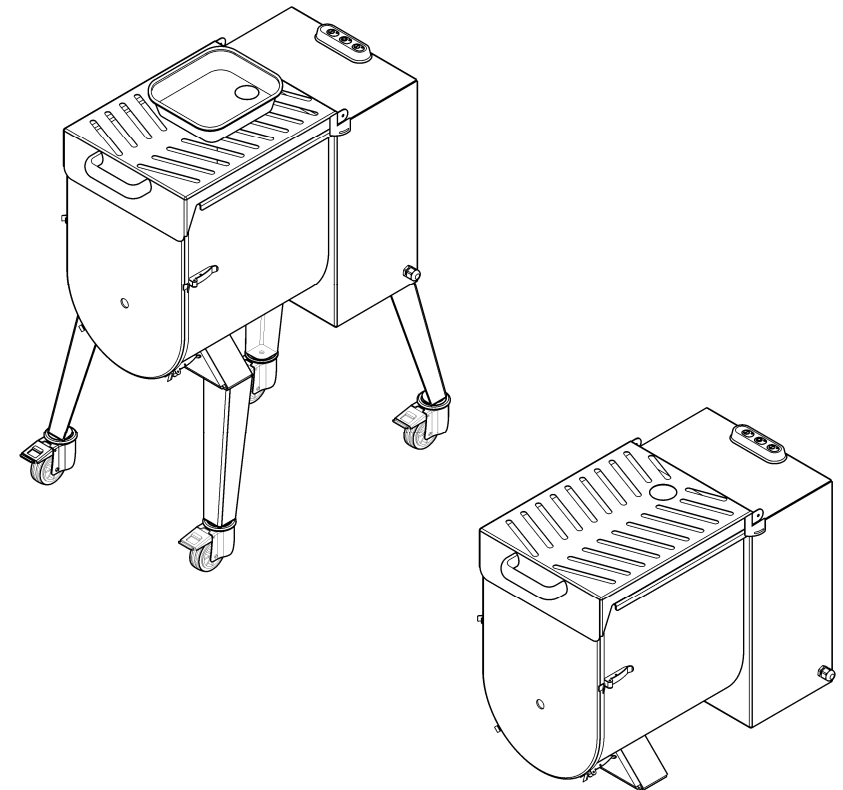
Mod: MCR-30T/N

Production code: 40803102F



Diamond
catering equipment

FLEICHMIXMASCHINE



BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Übergabe und Garantie	5
	1.1 - Vorwort	
	1.2 - Aufbewahrung und Benützung dieses Handbuchs	
	1.3 - Garantie	
	1.4 - Beschreibung der Maschine	
	1.5 - zweckmäßiger Gebrauch	
	1.6 - Unzweckmäßiger Gebrauch	
	1.7 - Maschinendaten	
	1.8 - Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
	1.9 - Hinweis- und Gefahrenschilder	
	1.10 - Arbeitsplatz	
	1.11 - Umweltbedingungen	
	1.12 - Beleuchtung	
	1.13 - Vibrationen	
	1.14 - Unfallverhütungsschutzvorrichtungen	
2.	Technische Eigenschaften	10
	2.1 - Hauptbestandteile	
	2.2 - Technische Daten	
	2.3 - Ausmaß und Gewicht	
	2.4 - Schaltpläne	
	2.4.1 - Drehstrom und einphasenschaltplan	
	2.4.2 - Drehstrom und einphasenschaltplan Edelsthal Schalter optional	
	2.5 - Geräusch	
3.	Prüfung, Transport, Übergabe und Installation	13
	3.1 - Prüfung	
	3.2 - Übergabe und Fortbewegung des Gerätes	
	3.2.1 - Beiliegende Materialliste	
	3.3 - Installation	
	3.3.1 - Installation	
	3.3.2 - Beseitigung der Verpackung	
	3.3.3 -Fortbewegung desMachinen	
	3.4 - Elektroanschluss	
	3.4.1 - Drehstrommaschine zu 400 volt 50/60 Hz und Drehstrommaschine zu 230 volt 50/60 Hz	
	3.4.2 - Einphasenmaschine 230 volt 50/60 Hz	
4.	Schaltung und Anzeigen	15
	4.1 - Verzeichnis der Schalter und Anzeigen	

5.	Ein- und Ausschaltung	16
	5.1 - Überprüfung des korrekten Elektroanschlusses	
	5.2 - Überprüfung nach Vorhandensein der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen und Effizienzkontrolle	
	5.3 - Einschaltung des Gerätes	
	5.4 - Ausschaltung des Gerätes	
	5.5 - Umschaltung	
6.	Gebrauch der Maschine	17
	6.1 - Vorschriften	
	6.2 - Bedienung der Maschine	
	6.3 - Entleerung und Reinigung	
	6.3.1 - Leerung der Wanne	
	6.3.2 - Reinigung der Wanne	
	6.4 - Werkzeugmontage	
7.	Optionals	19
	7.1 - Ständer mit Räder	
	7.2 - Trichter für Zutatenzugabe	
8.	Wartung	19
	8.1 - Vorschriften	
	8.2 - Vorwort	
	8.3 - In unseren Werken durchgeführte Kontrollen	
	8.4 - Bei der Installation durchzuführenden Kontrollen und Überprüfungen	
	8.5 - Periodische Kontrollen	
	8.6 - Reinigung des Gerätes	
	8.7 - Schmierung	
	8.8 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz	
	8.9 - Ersetzung der Bestandteile	
9.	Störungen /Beseitigung	22
	9.1 - Störungen, Ursachen und Beseitigung	

1 - Übergabe und Garantie

1.1 - Vorwort

Die in diesem Handbuch benutzte Simbologie soll den Leser auf Operationen aufmerksam machen, die für die Operatoren gefährlich werden können und die Maschinen beschädigen können. Die Maschine nicht betätigen bevor man die Hinweise nicht vollkommen verstanden hat.

ACHTUNG!

Zur besseren Ansicht ist die Maschine oder Teile davon auf einigen Abbildungen ohne Paneele oder Gehäuse dargestellt. Die Maschine darf so nicht benützt werden, sondern nur wenn jede Schutzvorrichtung korrekt angebracht ist und funktioniert.

Der Hersteller gestattet nicht die Reproduktion, sei es auch nur teilweise, dieses Handbuchs und der Inhalt darf nicht für Zwecke, die vom Hersteller nicht autorisiert wurden, benutzt werden. Eine Zuwiderhandlung kann gesetzlich verfolgt werden.

1.2 - Aufbewahrung und Benützung dieses Handbuchs

Zweck dieses Handbuchs ist es, den Benützer anhand von Texten und Abbildungen über die Vorschriften, den Transport, Fortbewegung der Maschine, den Gebrauch und die Wartung in Kenntnis zu setzen. Vor Benützung der Maschine sollte also dieses Handbuch aufmerksam gelesen werden. Es sollte in der Nähe der Maschine aufbewahrt werden, um jederzeit bei Bedarf Einsicht nehmen zu können. Sollte das Handbuch verloren gehen oder abgenützt sein, wenden Sie sich an Ihren Händler oder direkt an den Hersteller. Wird die Maschine weitergegeben, dem Hersteller die neuen Besitzerdaten übermitteln. Das Handbuch beschreibt den technischen Stand der Maschine wenn sie auf den Markt gekommen ist und kann also nicht als überholt betrachtet werden, wenn es in der Zwischenzeit durch neue Erfahrungen Abänderungen erlitten hat. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und die entsprechenden Handbücher anzupassen, ist aber nicht verpflichtet die vorhergehenden Produktionen und Handbücher anzupassen, was nur für Sonderfälle gilt. Im Zweifelsfall den nächstgelegenen Händler konsultieren oder direkt den Hersteller anrufen.

Der Hersteller ist ständig dazu bedacht seine Produkte zu verbessern.

Jegliche Vorschläge zur Verbesserung der Geräte und/oder des Handbuchs sind erwünscht. Es gelten die am Zeitpunkt des Verkaufs geltenden Garantiebedingungen. Für weitere Erläuterungen wenden Sie sich an Ihren Händler.

1.3 - Garantie

- Der Benützer ist nicht dazu befugt Eingriffe an der Maschine vorzunehmen. Bei Störungen die Herstellerfirma anrufen. Sollte die Maschine vom Benützer oder von nicht autorisiertem Personal abmontiert, modifiziert werden oder sollten irgendwelche Teile der Maschine verändert werden, entfällt die gemäß der **CEE-Richtlinie 2006/42** abgefasste Konformitätserklärung und folglich auch die Garantie und somit würde die Herstellerfirma keine Verantwortung mehr übernehmen, über die durch diese Eingriffe eventuell entstandenen Schäden an Personen und Sachen. Weiters übernimmt der Hersteller nicht die Verantwortung bei:

- nicht korrekter Installation;
- unzureichendem Gebrauch seitens nicht genügend ausgebildetem Personals;
- Nichtberücksichtigung der im jeweiligen Installationsland geltenden Normen
- bei nicht durchgeführter oder mangelhafter Wartung;
- Benützung von nicht Original-Ersatzteilen oder für das jeweilige Modell falschen

Ersatzteilen;

- teilweise oder gänzliche Nichtbeachtung der Anweisungen.

1.4 - Beschreibung der Maschine

Ihre Mischmaschine ist ein leistungsfähiges, einfaches Gerät.

Da diese Maschine zum Vermischen von Nahrungsmitteln gebraucht wird sind die Komponenten, die mit dem Produkt in Berührung kommen sehr sorgfältig gewählt worden, um äußerste Hygiene gewährleisten zu können. Das Werkzeug (Schraube) besteht in allen Modellen aus rostfreiem Stahl, um eine lange Lebensdauer und höchste Hygiene gewährleisten zu können.

Die Einschaufel- Mischer sind mit einer Schraube ausgerüstet.

Zur Erleichterung beim Leeren der Wanne, die Scharniere öffnen und die Frontwand hochheben, jedoch nur nach Abnahme des Schutzgitters, nachdem das Produkt vermischt ist und bei ausgeschaltetem Motor. Die Befehle sind leicht zugänglich, auf einer 24 Volt Steuertafel angebracht. In Projektphase wurde auf eine einfache Durchführung der Reinigungsangriffe geachtet, dank folgender technischer Berücksichtigungen:

- einfache Abnahme der Schrauben, ohne Werkzeuge;
- alle elektrischen Komponenten mit Mindestschutzklasse IP 56.

Die in diesen Anleitungen beschriebenen Maschinen entsprechen der **Richtlinie EWG 2006/42** und folgenden Änderungen. Der Hersteller kann für keinerlei Unfälle verantwortlich gemacht werden, die durch Veränderung, Fremdeingriffe, infolge von Abnahme der Schutzvorrichtungen an der Maschine oder unzumutbarem Gebrauch verursacht werden.

1.5 - Zweckmäßiger Gebrauch

Die Maschine ist zur Fleischvermischung für Wurstwaren entworfen und hergestellt worden. Die Maschine muss gewerblich gebraucht werden und das Personal, das die Maschine betätigt muss entsprechend ausgebildet sein und dieses Handbuch sehr aufmerksam gelesen haben. Die Mischmaschine ist der Fleischverarbeitung angepasst worden und bedarf keiner besonderen Umweltbedingungen. Jedenfalls ist es ratsam diese Maschine in geschlossenen Räumen, geschützt vor Witterungseinflüssen und starken Temperaturschwankungen, zu installieren.

ACHTUNG!

Die Wanne darf nicht mit dem zu bearbeitenden Produkt überfüllt werden, folgende Gewichte dürfen nicht überschritten werden: 30 kg bei 30 M und 50 kg bei 50 M

1.6 - Unzumutbarer Gebrauch

Die Mischmaschine darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck gebraucht werden und zwar:

- dürfen keine anderen Nahrungsmittel als Fleisch vermischt werden.
- die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn sie nicht korrekt installiert worden ist und wenn nicht alle Schutzvorrichtungen
- vollständig angebracht sind, um nicht dem Risiko, sich schwere Verletzungen zuzuziehen, ausgesetzt zu werden.
- Bevor man elektrische Komponenten berührt muss der Stecker gezogen werden.
- Das zu bearbeitende Produkt darf nicht mehr wiegen, als für das jeweilige Modell bestimmt.
- Die Arbeitskleidung muss den Unfallverhütungsvorschriften entsprechen. Sich beim Arbeitgeber darüber informieren.
- Eine defekte Maschine nicht einschalten. Bevor man die Maschine einschaltet, sich vergewissern, dass alle gefährlichen Zustände beseitigt worden sind. Bei Störungen, die Maschine ausschalten und das für die Wartung zuständige Personal interpellieren.
- Eingriffe von nicht autorisiertem Personal dürfen nicht gestattet werden. Die Ersthilfeleistung bei Elektrounfällen besteht darin, den Verunglückten sofort von der Stromquelle zu entfernen (da dieser ja die Sinne verloren hat). Diese Handlung ist gefährlich. Der Verunglückte selbst wird ja zu einem Stromleiter: berührt man ihn, erleidet man selbst einen Stromschlag. Man muss also die Stromversorgung direkt am Versorgungsventil der Leitung abbrechen, oder wenn das nicht möglich ist, den Verunglückten mit Hilfe von Isolierstoffen (Holzstücke, PVC, Stoffe, Leder. usw.) entfernen. Danach sofort einen Arzt rufen und ihn ins Krankenhaus begleiten lassen.
- Die Maschine nicht in Räumen benutzen, wo Gas in der Luft zu verspüren ist (Brandgefahr)
- Jeder Eingriff muss vorher autorisiert werden.
- Die angegebenen Prozeduren für Wartung und technische Betreuung einhalten.

1.7 - Maschinendaten

Genaue Angaben über "Modell", "Kennnummer" und "Baujahr", ermöglichen eine rasche und sichere Lösung Ihres Problems durch unseren Kundendienst. Sollten Sie unseren Kundendienst anrufen, immer das Modell und die Kennnummer angeben. Diese Angaben sind aus dem in Abb. 1.7.1. dargestellten Schild zu entnehmen. Um sich die Daten zu merken, können Sie Ihre Maschinendaten hier nachstehend eintragen.

A = Machine modell
B = Motorfrequenz Volt
C = Motorleistung Watt
D = Motorfrequenz Hz
E = Maschinengewicht in Kg
F = Ampere
G = Monat und Jahr der Produktion
H = Kennnummer
I = Hersteller

MOD: (A)
VOLT: (B) WATT: (C)
Hz: (D) KG: (E)
A: (F) M/A: (G)
MATRIC. (H)
(I) 

Abb. 1.7.1

ACHTUNG! Die Schilddaten dürfen nie geändert werden.

1.8 - Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

ACHTUNG! Vor Benützung der Maschine sich vergewissern, dass alle Sicherheitsvorrichtungen unversehrt vorhanden und richtig positioniert sind. Vor Beginn jedes Arbeitsturnus überprüfen, ob sie vorhanden sind und funktionieren. Wenn sie nicht vorhanden sind, den Verantwortlichen für die Wartung davon informieren.

- 1- Werkzeug-Schutzgitter. Dient dazu, dass die Hände nicht zufällig mit dem Werkzeug in Berührung kommen (Abb. 1.8.1)
2 - Mikroschalter (Abb. 1.8.1).

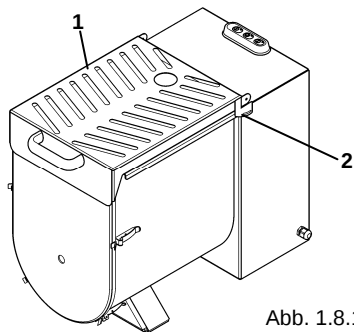


Abb. 1.8.1

ACHTUNG!

Auf keinem Fall dürfen die Sicherheitsvorrichtungen verändert werden.

1.9 - Hinweis- und Gefahrenschilder

ACHTUNG!

Ist die Maschine ans Stromnetz geschlossen, darf man nicht mehr auf elektrische Komponenten eingreifen. Es besteht Fulgurationsgefahr. **Die Hinweise auf den Schildern beachten. Durch Nichtbeachtung könnte man sich auch tödliche Verletzungen zuziehen.** Sich vergewissern, dass diese Schilder immer vorhanden und lesbar sind. Andernfalls die Schilder anbringen oder ersetzen.



Abb. 1.9.2

1.10 - Arbeitsplatz

Auf der folgenden Abb. 1.10.1. ist die korrekte Arbeitsstellung des Operatoren, um mit der Mischmaschine optimal arbeiten zu können, dargestellt.

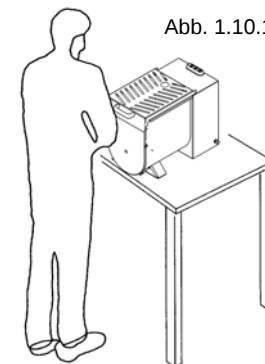


Abb. 1.10.1

1.11 - Umweltbedingungen

Die Maschine funktioniert unter folgenden Umweltbedingungen:

- Min. Raumtemperatur: -5 °C;
- Max. Raumtemperatur: +40 °C;
- Relative Luftfeuchtigkeit: 50% bei 40 °C.

1.12 - Beleuchtung

Der Standort der Maschine muss genügend Tageslicht und eine genügende künstliche Beleuchtung haben, gemäß den geltenden Bestimmungen des jeweiligen Installationslandes. Jedenfalls muss die Beleuchtung entsprechend der im Installationsland geltenden Normen sein und darf keine gefährlichen Reflexe verursachen. Die Druckknopftafel muss klar sichtbar sein, damit die Einschalt-Ausschaltdruckknöpfe individuiert werden können.

1.13 - Vibrationen

Die von der Maschine verursachten Vibrationen sind nicht bedeutend.

1.14 - Unfallverhütungsschutzvorrichtungen

Es bedarf keiner besonderen Vorrichtungen. Es ist ratsam normengerechte Gummihandschuhe für die Bearbeitung von Nahrungsmitteln zu benützen.

2 - Technische Eigenschaften

2.1 - Hauptbestandteile

Zum besseren Verständnis sind hier nachfolgend die in Abb. 2.1.1 dargestellten Hauptbestandteile der Maschine aufgezählt.

- 1 - Elektromotor.
- 2 - Front hochheben
- 3 - Wanne.
- 4 - Werkzeug (Schraube).
- 5 - Schutzgitter.
- 6 - Schalter.
- 7 - Antriebs-Untersetzungsgetriebe

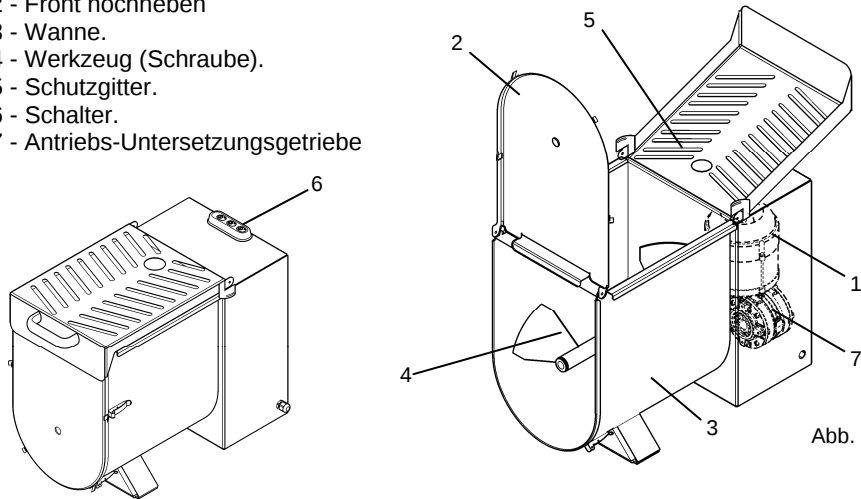


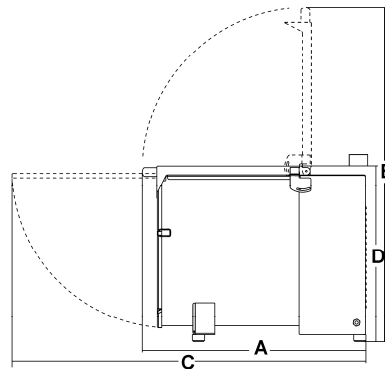
Abb. 2.1.1

2.2 - Technische Daten

	Spannung	Becken abmessungen	Kapazität
	Watt/Hp	mm	Lt/Kg
30 M	1460/2	300x390	42/30
50 M	1460/2	410x480	88/50

2.3 - Ausmaß und Gewicht

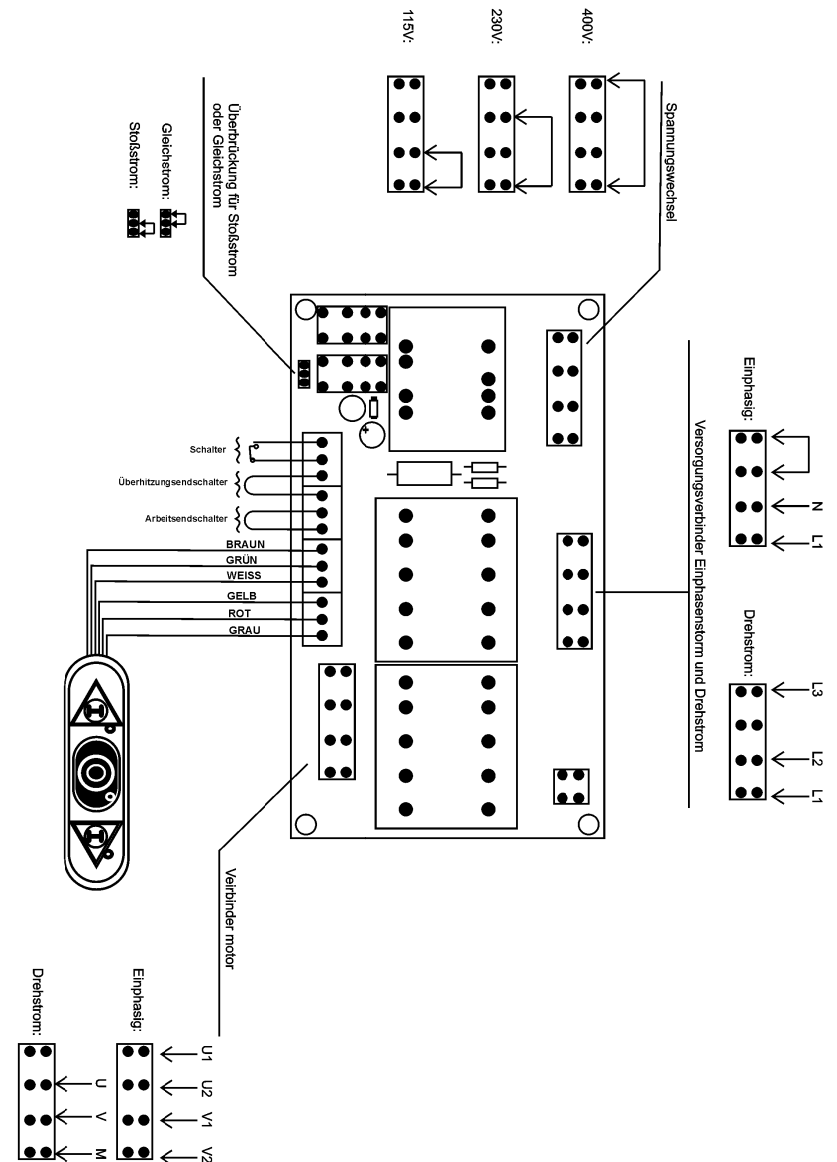
	A	B	C	D	E	Gewicht
	mm	mm	mm	mm	mm	kg
30 M	680	365	1120	530	975	49
50 M	750	465	1250	595	1120	61,5



2.4 - Schaltpläne

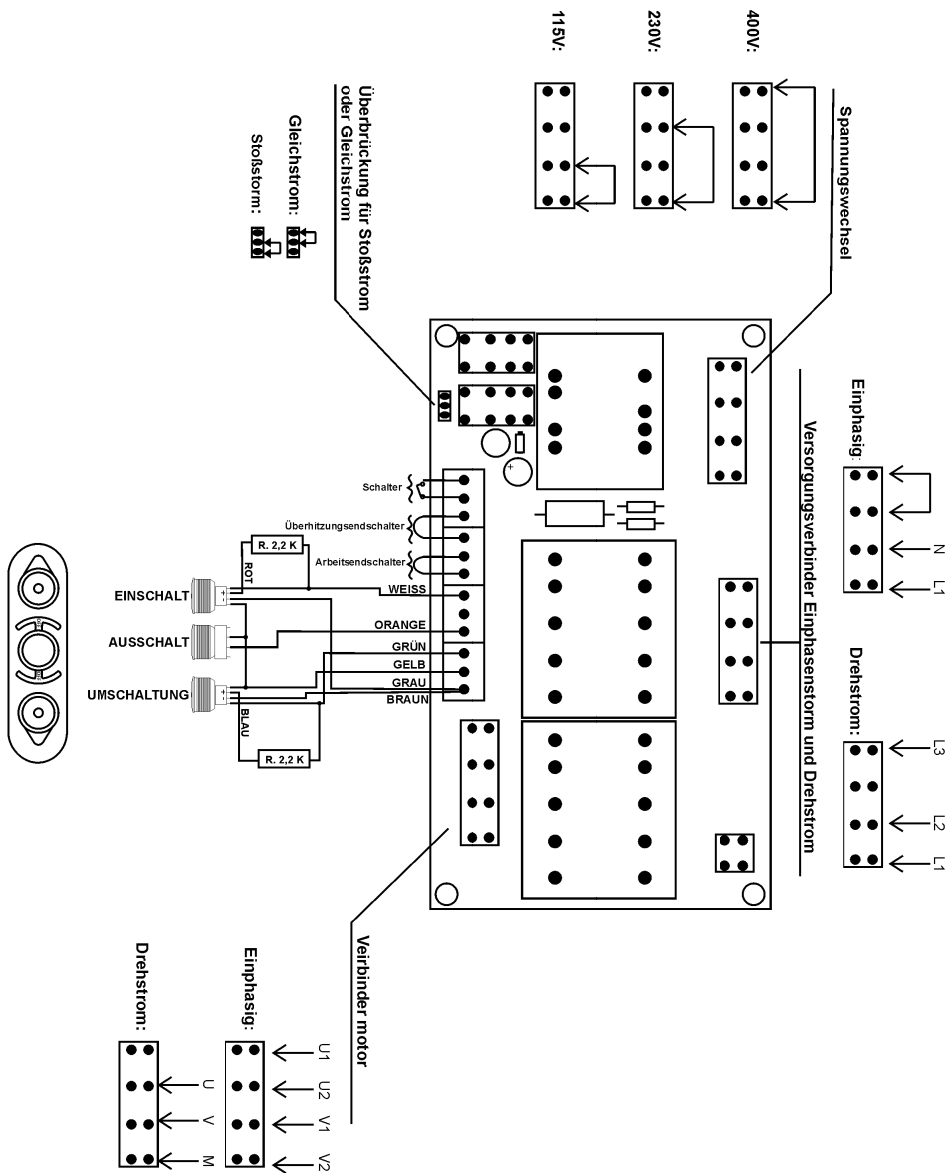
2.4.1 - Drehstrom und einphasenschaltplan

Abb. 2.4.1



2.4.2 - Drehstrom und einphasenschaltplan Edelsthal Schalter optional

Abb. 2.4.1



2.5 - Geräusch

Die Geräuschmessungen ergaben einen Wert, der unter 70 dBA liegt. Eine Kopie der Geräuschprobe kann beim Hersteller nachgefragt werden.

3 - Prüfung, Transport, Übergabe und Installation

3.1 - Prüfung

Ihre Maschine ist in unseren Werken nach Funktionstüchtigkeit und richtiger Einstellung geprüft worden. Für diese Prüfungen wird dasselbe Material verwendet, das der Benutzer verwendet.

3.2 - Übergabe und Fortbewegung der Maschine

Das Material wird vor Übergabe an den Speditionär sorgfältig überprüft. Falls nicht anders mit dem Kunden vereinbart oder es sich nicht um besondere Transporte handelt, wird die Maschine kommen auf eine Holzunterlage, werden dann mit Karton verpackt und mit Bändern festgebunden. Die Ausmaße der Verpackungen sind in Abb. 3.2.1 angegeben. Bei Erhalt der Maschine die Verpackung überprüfen. Sollte die Verpackung Schäden aufweisen, den Lieferschein mit dem Vermerk: "Akzeptiere mit Vorbehalt.." unterschreiben und den Grund angeben. Die Verpackung öffnen und sollten wirklich Teile beschädigt sein, beim Speditionär innerhalb von 3 Tagen ab Lieferscheindatum Anzeige erstatten.

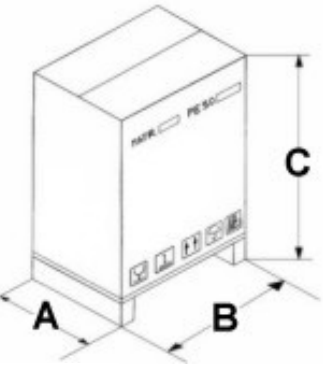


Abb. 3.2.1

Modell	Verpackung (mm) (AxBxC)	Brutto Gewicht (kg)
30 M	760 x 640 x H850	59
50 M	760 x 640 x H850	80

3.2.1 - Beiliegende Materialliste

In der Verpackung finden Sie folgendes Material:
N° 1 Bedienungs- und Wartungsanleitung (das hier vorliegende Handbuch).

3.3 - Installation

ACHTUNG!

Die Maschine muss auf horizontaler, fester Ebene aufgestellt werden, die einen sicheren Stand gewährleistet. Rund um die Maschine muss noch genügend Platz zur Verfügung stehen, die in Abb. 2.4.1 angegebenen Aufstellabmessungen berücksichtigen. Ist genügend Platz vorhanden, kann die Maschine besser bedient und gewartet werden. Die Maschine muss rundherum genügend beleuchtet sein, damit der Operator, der die Maschine benützt eine bessere Übersicht hat.

3.3.1 - Installation

Die Fortbewegung der Verpackung muss mit Stapler oder ähnlichem Gerät geschehen, da die Maschine auf Holzbett mit Kartonverpackung geliefert wird.

- Die zwei Bänder, die die Kartonschachtel auf dem Holzbett festhalten, entfernen.
- Entfernen Sie den Kartonschachtel
- Das Zellophan und anderes innerhalb der Schachtel sich befindliches Verpackungsmaterial von der Maschine entfernen.

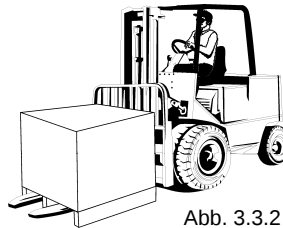


Abb. 3.3.2

3.3.2 - Beseitigung der Verpackung

Verpackungsmaterial wie Karton, Nylon und Holz gehören zum Gemeinmüll und können problemlos beseitigt werden.

Wird die Maschine in Ländern mit besonderen Vorschriften installiert, die jeweils geltenden Normen für die Abfallbeseitigung berücksichtigen.

3.3.3 - Fortbewegung des Maschinen

Die Maschine mit geeignetem Stapler aufheben.

Kontrollieren, ob das Gewicht auf den Gabeln richtig verteilt ist, vor allem auf holprigen, rutschigen oder steilen Fahrwegen. Während des Transports die Last niedrig halten, um Stabilität und bessere Sichtbarkeit zu garantieren. Die Gabeln erweitern, damit die Last richtig festsitzt.

3.4 - Elektroanschluss

ACHTUNG!

Die Spannung muss mit den Angaben auf dem Identifizierungsschild der Maschine übereinstimmen. Jeder Eingriff muss durch ausgebildetes Personal, das vom jeweiligen Verantwortlichen dafür autorisiert worden ist, durchgeführt werden.

Das Stromnetz muss für den Anschluss mit einer funktionierenden Erdleitung versehen sein. Wenn notwendig können Verlängerungskabel benützt werden; sie müssen aber die Sicherheit garantieren können. Der Schnitt des Verlängerungskabels gegenüber des Speisekabels der Maschine muss größer sein, um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden. Das Ziehen und Verbiegen der Kabel vermeiden, es können dadurch die Drahtleiter beschädigt werden.

3.4.1 - Drehstrommaschine zu 400 Volt 50/60 Hz und Drehstrommaschine 230 volt 50/60 Hz

Die Mischmaschinen werden mit Speisekabel zu 2,5 m und Schnitt 4x1,5 mm geliefert. Kabel ans Drehstromnetz schließen, dabei geeigneten magnetothermischen Differentialschalter dazwischenlegen. Das Erdkabel muss immer angeschlossen werden.

3.4.2 - Einphasenmaschine zu 230 Volt 50/60 Hz

Diese Mischmaschine wird in all ihren Ausführungen mit Speisekabel zu circa 1,5 m und Schnitt 3x1,5 mm geliefert. Kabel an das 220 Volt 50/60 Hz- Einphasennetz schließen, dabei geeigneten magnetothermischen Differentialschalter dazwischenlegen. Bei Anschlüssen mit anderen Spannungen den Hersteller konsultieren; in diesen Fällen wird die Maschine ohne Stecker geliefert.

Sollte das Kabel verlängert werden, Kabel mit demselben Schnitt des vom Hersteller gelieferten Kabels benützen.

Zur Überprüfung des korrekten Anschlusses, siehe Par. 5.1.

4 Schaltung und Anzeigen

4.1 - Verzeichnis der Schalter und Anzeigen

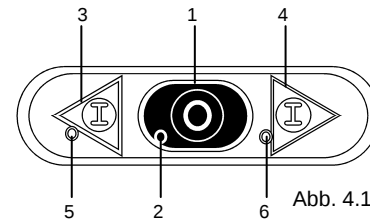


Abb. 4.1.1

1 Ausschaltedruckknopf

- schwarz.
- Dieser Druckknopf wird betätigt, um den Motor für die Schraubenbewegung auszuschalten.

2 Leuchtanzeige Netzspannung

- grün
- Zeigt an, dass die Netzverbindung hergestellt

ist. Auf dem Ausschaltedruckknopf "1" es ist eine LED "2" grün leuchtend; sie bleibt eingeschaltet wenn die Maschine ans Stromnetz geschlossen ist.

3 Einschaltedruckknopf

- grau
- Drücken, um die Schaufel zu bewegen

4 Druckknopf für Umschaltung

- grau.
- Wird er gedrückt, erfolgt die Bewegung der Schaufel in umgekehrter Folge

5-6 Leuchtanzeige Einschaltedruckknopf

- rot.
- Zeigt an, dass das Werkzeug in Bewegung ist. Sie befindet sich neben dem Einschaltedruckknopf "3" und neben dem Druckknopf für Umschaltung "4" Leuchtet rot auf, wenn der Druckknopf gedrückt worden ist.

5 - Ein- und Ausschaltung

5.1 - Überprüfung des korrekten Elektroanschlusses

Den an der Maschine hinten installierten Differentialschalter auf Stellung "I" bringen.

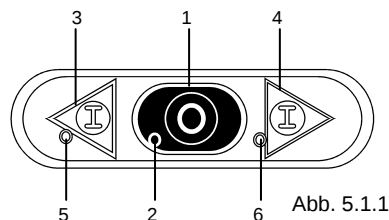


Abb. 5.1.1

Die grüne Leuchtanzeige "2" muss aufleuchten, d.h., dass die Maschine mit Strom versorgt ist. Einschaltknopf "3" drücken, die rote Leuchtanzeige "5" wird aufleuchten, dann gleich den Ausschaltknopf "1" drücken, um diese Funktionen zu überprüfen. Einschaltknopf "4" drücken, die rote Leuchtanzeige "6" wird aufleuchten, dann gleich den Ausschaltknopf "1" drücken und kontrollieren, dass die Drehrichtung gegenüber der Drehrichtung des Druckknopfs "3" umgekehrt ist.

5.2 - Kontrolle der Schutzvorrichtungen

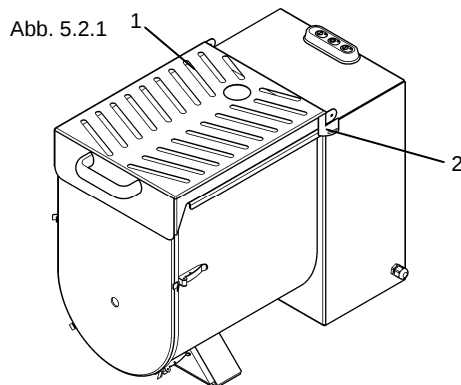


Abb. 5.2.1

1 - Werkzeug-Schutzgitter (Abb. 5.2.1)

Es wird augenscheinlich kontrolliert, ob das Schutzgitter unversehrt vorhanden ist

2 - Mikroschalter (Abb. 5.2.1)

Bei eingeschalteter Maschine das Schutzgitter bis zum Einsetzen des Mikroschalters anheben, um zu kontrollieren, dass die Maschine dabei ausschaltet. Sollte das nicht der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Händler oder direkt an den Hersteller.

ACHTUNG! Sollten die Schutzgehäuse fehlen, nicht komplett sein oder nicht richtig reguliert sein oder sollten die vorher aufgezählten Sicherungen schlecht funktionieren, die Maschine ausschalten und den Kundendienst anrufen.

5.3 - Einschaltung der Maschine

Den Differentialschalter von der Position "0" auf Position "1" bringen, damit die Maschine mit Strom versorgt wird. Die Leuchtanzeige "2" (Strom vorhanden) muss jetzt aufleuchten. Einschaltknopf "3" drücken, um das Werkzeug in Bewegung zu setzen

5.4 - Ausschaltung der Maschine

Zum Ausschalten Druckknopf "1" drücken (Elektromotor schaltet aus), auch die rote Leuchtanzeige "5" wird ausschalten. Die Leuchtanzeige "2" ist noch eingeschaltet, was bedeutet, dass die Maschine noch mit Strom versorgt ist. Es muss also auch der hinten sich befindliche Differentialschalter ausgeschaltet werden (Position "0"), damit die Stromversorgung abgebrochen wird.

5.5 - Umschaltung

Umschaltknopf "4" drücken; das Werkzeug wird nun in umgekehrter Richtung drehen.

Hinweis: Nach jedem Arbeitsturnus oder wenn man eine Ruhepause einlegen will, muss der Differentialschalter auf "0" gebracht werden.

6 - Gebrauch der Maschine

6.1 - Vorschriften

ACHTUNG!

Nur autorisiertes Personal darf die Maschine betätigen. Vor Gebrauch muss der Operator sich vergewissern, dass alle Schutzvorrichtungen richtig positioniert sind und dass alle Sicherungen vorhanden sind und funktionieren. Andernfalls die Maschine ausschalten und sich an den Verantwortlichen für die Wartung wenden. Die Maschine muss gut sichtbar sein und daher genügend beleuchtet sein. Unter Aufsicht von ausgebildetem Personal mehrere Leerläufe durchführen, um im Umgang mit der Maschine Sicherheit zu gewinnen.

6.2 - Bedienung der Mischmaschine

Der Differentialschalter muss bei der Füllung der Maschine auf "0" stehen. Die Maschine darf nicht überfüllt werden, das vorgeschriebene Füllgewicht darf nicht überschritten werden (siehe Hinweis) Schutzgitter schließen und mit der Einschaltprozedur beginnen (Kap. 5).

6.3 - Entleerung und Reinigung

6.3.1 - Leerung der Wanne

Maschine ausschalten, den Fehlerstromschutzschalter auf "0" und den Stecker ziehen.

- Oberes Gitter hochheben "1" Abb. 6.3.1.

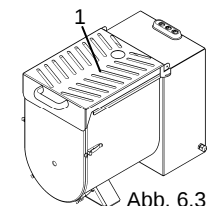


Abb. 6.3.1

- Scharniere öffnen "2" Abb. 6.3.2 um die Frontwand zu entblocken "3" Abb. 6.3.2

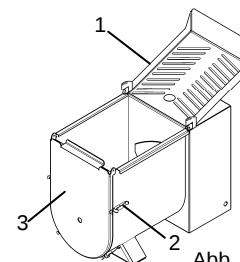


Abb. 6.3.2

- Vordere Front hochheben "3" Abb. 6.3.3

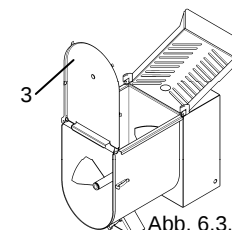
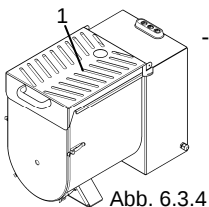


Abb. 6.3.3

- Das vermischte Produkt aus der Wanne nehmen.

6.3.2 - Reinigung der Wanne

Bei ausgeschalteter Maschine, Fehlerstromschutzschalter auf "0" und gezogenem Stecker, kann nun die Maschine gereinigt werden.



- Oberes Gitter hochheben "1" Abb. 6.3.4.

- Scharniere öffnen "2" Abb. 6.3.5 um die Frontwand zu entbocken "3" Abb. 6.3.5

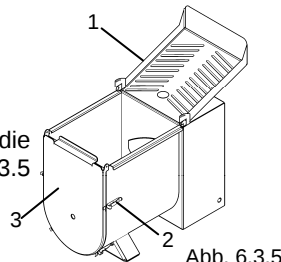
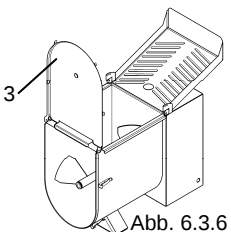


Abb. 6.3.5



- Vordere Front hochheben "3" Abb. 6.3.6

- Schaufel ergreifen "5" Abb. 6.3.7 und durch Ziehen abnehmen.

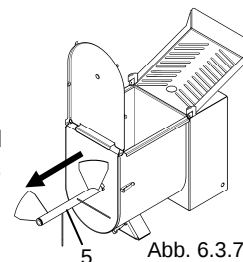
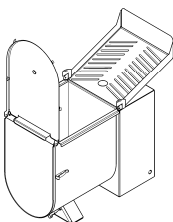


Abb. 6.3.7



- Es präsentiert sich nun eine glatte und einfach zu reinigende Oberfläche Abb. 6.3.8.
Die Maschine sorgfältig reinigen und notfalls desinfizieren.
- Mit Schwamm, Wasser und geeigneten neutralen Fettlösern (pH 7) jeden Bearbeitungsrest von der Maschine und den Schaufeln

beseitigen. Benzin, Lösemittel oder andere entzündbaren Flüssigkeiten dürfen nicht zum Reinigen benutzt werden.

Entsprechend des Reinigungsproduktes geeignete Schutzmaßnahmen treffen. Die Herstellerhinweise des jeweils benutzten Produktes befolgen.

6.4 - Montage der Schaufel

Für die Montage der Schaufel die im vorhergehenden Paragraph beschriebenen Hinweise in umgekehrter Reihenfolge durchführen, dabei beachten, die Schaufel korrekt zu montieren.

- Schaufel ergreifen "1" Abb. 6.4.1 und frontal einschieben.

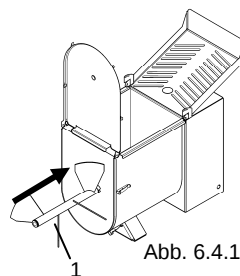
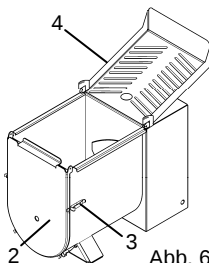


Abb. 6.4.1



- Nach diesem Vorgang die Frontwand "2" Abb. 6.4.2 runterschieben, die Scharniere schließen und somit festblockieren "3" Abb. 6.4.2.

- Oberes Gitter schließen "4" Abb. 6.4.2.

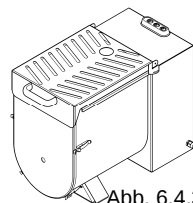


Abb. 6.4.3

7 Optionals

7.1 - Ständer mit Räder

An diesen Mischmaschinen können 4 Beine mit Rädern und Feststellvorrichtung befestigt werden „1“ Abb. 7.1.1. In diesem Fall hat man eine am Boden aufstellbare Maschine, die ganz einfach per Hand verschoben werden kann.

Passen Sie mal auf, wenn Sie das Ständer mit Räder ziehen. Vor allem, bevor die Maschine zu verschieben, vergessen Sie nicht die RÄDER LOSZULASSEN, sonst kann der Fleischwolf fallen und man sich dabei Verletzungen ziehen und die Maschine selbst beschädigen.

Außerdem, beachten Sie den Boden wo Sie den Fleischwolf verschieben, daß es keine Löcher, Stufe, breiten Lecke oder Kanaldeckel gibt, sonst kann die Maschine zu den Boden fallen.

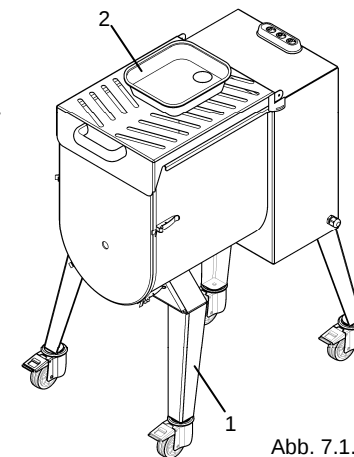


Abb. 7.1.1

7.2 - Trichter für Zutatenzugabe

Am oberen Gitter ist ein Trichter "2" Abb. 7.1.1 vorgesehen, zum Hinzufügen von weiteren Zutaten.

8 - Wartung

8.1 - Vorschriften

ACHTUNG! Jeder Wartungs- und Reinigungseingriff muss bei abgeschalteter Maschine erfolgen, der Stecker muss gezogen werden. Der Platz, wo die Wartungsarbeiten durchgeführt werden muss sauber gehalten werden, trocken und gut beleuchtet sein. Die Maschine darf nur von autorisiertem Personal gehandhabt werden. Körper, Füße, Hände oder Finger dürfen nicht in Öffnungen eingeführt werden, wo sich Teile bewegen, oder in Öffnungen mit Schnittgefahr, oder Öffnungen ohne geeignete Schutzvorrichtungen, ohne entsprechende Schutzmaßnahmen getroffen zu haben. (Handschuhe, Brillen, usw...). Zur Reinigung nicht Benzin, Lösemittel oder andere entzündbare Flüssigkeiten benutzen; dafür handelsübliche, autorisierte, nicht toxische und nicht entzündbare Lösemittel benutzen. Die Maschine nicht mit Druckluft reinigen. Falls wirklich notwendig, sich mit Brillen mit Seitenschutz schützen und mit max. Druck von 2 Atm. (1,9 Bar) reinigen. Freie Flammen sollten nicht als Beleuchtung bei Wartungsarbeiten benutzt werden.

8.2 - Vorwort

Gute Wartung und zweckmäßige Benützung sind unerlässliche Erfordernisse, um Leistungsfähigkeit und Sicherheit der Mischmaschine garantieren zu können. Um regelmäßiges und dauerhaftes Funktionieren der Maschine zu gewährleisten, die Garantieleistungen nicht verfallen lassen, jede eventuelle Ersetzung von Komponenten muss ausschließlich durch Original-Ersatzteile erfolgen.

8.3 - In unseren Werken durchgeführte Kontrollen

Ihre Maschine ist beim Hersteller verschiedenen Prüfungen unterworfen worden, um betriebsbereit gemacht zu werden. Diese Prüfungen betreffen:

Vor Inbetriebnahme:

- Kontrolle der Betriebsspannung der Maschine: sie muss der vom Käufer nachgefragten entsprechen.
- Kontrolle aller Hinweisschilder, Gefahrenschilder und des Schildes mit den Maschinendaten.
- Kontrolle aller Schrauben. Sie müssen gut verschraubt sein.
- Kontrolle der Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Übereinstimmung mit den hier enthaltenen Angaben.

Bei eingeschalteter Maschine :

- Effizienzkontrolle der Schutzvorrichtungen und Sicherungen; Bei Öffnung des Schutzgitters muss die Maschine ausschalten.
- Allgemeine Funktionskontrolle.
Wiederholung verschiedener Kontrollgänge, um zu überprüfen, ob die Maschine für den jeweiligen Zweck richtig eingestellt worden ist.

8.4 - Bei Installation durchzuführende Kontrollen und Überprüfungen

Um sicher zu sein, dass die Maschine während des Transport oder bei der Installation keinen Schaden erlitten hat, die hier nachstehend angeführten Kontrollen genauestens durchführen:

Vor Inbetriebnahme:

- Überprüfen, ob die Betriebsspannung mit dem Wert auf dem Identifizierschild der Maschine übereinstimmt.
- Nachprüfen, ob alle Hinweis- und Gefahrenschilder vorhanden sind und in gutem Zustand sind.
- Das Versorgungskabel darf nicht beschädigt sein
- Den Zustand der Sicherheitsvorrichtungen und magnetischen Sensoren kontrollieren, sie dürfen nicht beschädigt sein.

Bei eingeschalteter Maschine :

- Effizienzkontrolle der Schutzvorrichtungen und Sicherungen; durch den Transport könnten diese beschädigt oder verstellt worden sein.
- Proben mit Stücken, die gleich groß sind wie das zu verarbeitende Material durchführen.

8.5 - Periodische Kontrollen

Soll Ihre Maschine weiterhin ihre Eigenschaften und Zuverlässigkeit beibehalten, müssen die hier enthaltenen Anweisungen befolgt werden und es müssen außerdem regelmäßige Kontrollen nach den hier nachstehenden Fälligkeiten durchgeführt werden.

Vor jedem Arbeitsturnus:

- Tägliche Funktionskontrolle der Sicherheitsvorrichtungen.
- Das Speisekabel darf nicht beschädigt sein

ACHTUNG!

Sollte die Maschine bei Öffnung des Schutzgitters nicht ausschalten oder sollten andere Störungen auftreten, den Kundendienst anrufen.

Nach jedem Arbeitsturnus:

- Eine sorgfältige Reinigung, durch Beseitigung aller Bearbeitungsreste, durchführen.
- Die Werkzeuge (Schraube und Schaufel) herausnehmen, reinigen und wieder positionieren.

8.6 - Reinigung der Maschine

- Nach Beendigung jedes Arbeitsturnus muss die Maschine sorgfältig gereinigt werden und eventuell desinfiziert werden.
- Maschine ausschalten, den Differentialschalter, hinten an der Maschine, auf "0" stellen und Stecker ziehen.

Mit feuchtem Schwamm und neutralen, nicht toxischen Fettlösungsmitteln, alle Bearbeitungsreste von der Maschine entfernen.

Benzin, Lösungsmitteln oder andere entzündlichen Flüssigkeiten dürfen für die Reinigung nicht verwendet werden; es müssen handelsübliche, autorisierte, nicht toxische und nicht entzündbare Lösemittel verwendet werden. Bei der Reinigung und Desinfektion geeignete Schutzvorkehrungen treffen. Die Anweisungen auf den benützten Mittel befolgen.

ACHTUNG!

Die Mischmaschine ist zur Verarbeitung von Fleisch entworfen und hergestellt worden. Es dürfen deshalb nur ungiftige, neutrale Reinigungsmittel, die für Komponenten bestimmt sind, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, benützt werden.

8.7 - Schmierung

Im Antriebs-Untersetzungsgetriebe enthalten ein Langzeit-Öl, das nie gewechselt werden muss.

8.8 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.

8.9 - Ersetzung der Bestandteile

Die Ersatzteile können beim Hersteller nachgefragt werden. Nur Original-Ersatzteile benützen. Wir weisen darauf hin, dass die Montage durch ausgebildetes Personal geschehen muss.

9 - Störungen/Beseitigung

9.1 - Störungen, Ursachen und Beseitigung

Störung	Ursache	Beseitigung
Maschine schaltet nicht ein.	Differentialschalter ist auf "0".	Differentialschalter auf "1" bringen.
	Das Schutzgitter ist geöffnet.	Schutzgitter zumachen.
	Der Mikroschalter auf der Wanne funktioniert nicht.	Kundendienst anrufen.
	Elektromotor oder Elektrokarte sind beschädigt.	Kundendienst anrufen.
	Druckknopftafel sendet keine Befehle, die Werkzeuge bewegen sich nicht, es erfolgt keine Umschaltung der Schaufelbewegung.	Kundendienst anrufen.

