

08/2010

Mod: HBM-60-V

Production code: C.LINE 60 V.V



Diamond
catering equipment

INHALTSVERZEICHNIS NACH THEMEN

Seite

Präsentation, allgemeine Hinweise und Garantievorschriften

3-5

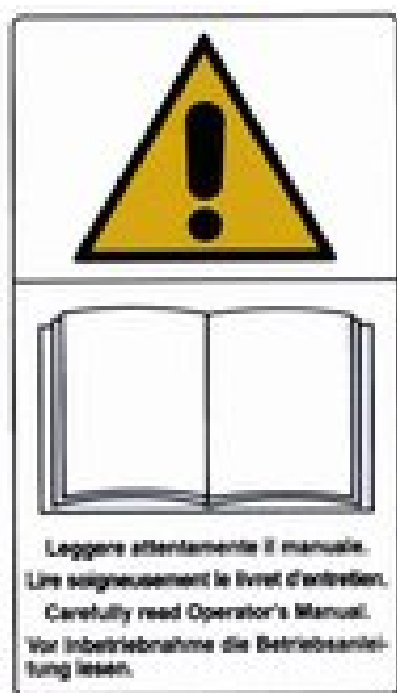
ABSCHNITT A	1.	Kenndaten der Maschine	6
	2.	Technische Daten	7-8
	3.	Zweckbestimmung	9
	4.	Beschreibung der Maschine	9-10
	5.	Schaltpläne und Steuerungen der Maschine	11-16
	6.	Vorbeugende Maßnahmen gegen Gefahren für Sicherheit und Gesundheit	17-24
	7.	Sicherheitsbeschilderung - Symbole	25-26
ABSCHNITT B	1.	Transport, Handhabung und Lagerung	27
	2.	Vorbereitung der Räume - Aufstellung der Maschine	28
	3.	Inbetriebsetzung, Bedienung und Einstellungen	29-35
	4.	Betriebsstörungen und mögliche Abhilfen	36-37
	5.	Lebensmittelhygiene und Reinigung	38
	6.	Wartung und Kontrollen	39-41
ABSCHNITT C	7.	Auswechseln abgenützter Teile	42
ABSCHNITT C	1.	Notsituationen	43
	2.	Außerbetriebsetzung, Entsorgung	44
ABSCHNITT D	1.	Bestellen von Ersatzteilen	45
	2.	Aussuchen von Ersatzteilen	45
	3.	Ersatzteilliste	46
	4.	Gesamtzeichnungen	47-50

ALPHABETISCHES INHALTSVERZEICHNIS

Seite

Allgemeine Hinweise	4
Aufstellung der Maschine	28
Außerbetriebsetzung	44
Aussuchen von Ersatzteilen	45
Auswechseln abgenützter Teile	42
Beschreibung der Maschine	9
Bestellen von Ersatzteilen	45
Einschalten und Arbeitszyklus	32-35
Entsorgung	44
Ersatzteilliste	46
Fachwartung und Kontrollen	40
Garantievorschriften	4
Gesamtzeichnungen	47
Inbetriebsetzung, Bedienung und Einstellungen	29
Kenndaten der Maschine	6
Lebensmittelhygiene und Reinigung	38
Maschinenmerkmale	10
Maschinensteuerungen für das Modell mit Drehzahlregler	16
Maschinensteuerungen für das Modell mit drei Drehzahlstufen	15
Notsituationen	43
Ordentliche Reparaturen	37
Ordentliche Wartung und Kontrollen	40
Präsentation	4
Schaltpläne für Ausführung mit Drehzahlregler	14
Schaltpläne für Ausführung mit drei Drehzahlstufen	12
Sicherheitsbeschilderung - Symbole	25
Stabilität der Maschine	21
Störungssuche	36
Symbole auf Bedienfeld	26
Technische Daten	9
Transport, Handhabung und Lagerung	27
Vorbereitung der Räume	28
Vorbeugende Maßnahmen für Hygiene	23
Vorbeugende Maßnahmen gegen Gefahren aufgrund von Lärmbelastung	24
Vorbeugende Maßnahmen gegen Gefahren elektrischer Art	22
Vorbeugende Maßnahmen gegen Gefahren mechanischer Art	18-19
Vorbeugende Maßnahmen gegen Risiken für Sicherheit und Gesundheit	23
Wartung und Kontrollen	39
Zweckbestimmung	9

PRÄSENTATION, ALLGEMEINE HINWEISE GARANTIEVORSCHRIFTEN



***LESEN SIE VORLIEGENDE ANLEITUNG VOR DEM
INBETRIEBSETZEN DER MASCHINE AUFMERKSAM DURCH.***

***HALTEN SIE SICH AN DIE VORSCHRIFTEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN
WÄHREND DES MASCHINENBETRIEBS.***

PRÄSENTATION, ALLGEMEINE HINWEISE GARANTIEVORSCHRIFTEN

PRÄSENTATION

Vorliegende Bedienungsanleitungen sind für eine schnelle und einfache Konsultation ausgelegt und strukturiert worden. Zu diesem Zweck haben wir über die PRÄSENTATION und die ALLGEMEINEN HINWEISE hinaus, jeweils auf Seite 1 und Seite 2, ein INHALTSVERZEICHNIS NACH THEMEN und ein ALPHABETISCHES INHALTSVERZEICHNIS ausgearbeitet.

Für jedes behandelte Thema sind bei den jeweiligen Texten zahlreiche Abbildungen und Tabellen eingefügt worden, um sie übersichtlicher und verständlicher zu gestalten.

Die Anleitung ist in ABSCHNITTE unterteilt.

Was die in jedem ABSCHNITT behandelten Themen betrifft, so verweisen wir auf die ausführlichen Angaben im INHALTSVERZEICHNIS NACH THEMEN auf Seite 1.

ALLGEMEINE HINWEISE

Dieses Handbuch richtet sich an den Eigentümer/Benutzer der Maschine, an das bei ihm angestellte Personal mit Verantwortungen innerhalb des Betriebs und an das für die Handhabung, Aufstellung, Bedienung, Überwachung, Wartung, Entsorgung usw. zuständige Personal.

Es gibt nützliche Informationen zu den technischen Merkmalen und die Zweckbestimmung der Maschine sowie Anweisungen/Angaben/Informationen zu ihrer Handhabung, Aufstellung, Montage, Einstellung und Bedienung, ebenso wie Informationen zur Schulung des Personals für Wartungseingriffe, eine vereinfachte Fehlersuche, das Bestellen von Ersatzteilen, das Erkennen von Restrisiken usw.

Dieses Handbuch ist wesentlicher Bestandteil einer FÜR BERUFLICHE ZWECKE BESTIMMTEN MASCHINE und kann als solches niemals die entsprechende Vorbereitung und Erfahrung des Benutzers ersetzen. Im Handbuch sind all jene Vorgänge entsprechend gekennzeichnet, für deren Durchführung besonders ausgebildetes Personal erforderlich ist.

Wir erinnern unsere Kunden, das heißt die Maschinenbenutzer, an deren Pflicht, sich auch an die landeseigene Gesetzgebung bezüglich der Arbeitsplätze zu halten, und betonen, dass ein korrekt eingerichteter/ausgestatteter und mit den gültigen Verordnungen übereinstimmender Arbeitsplatz unbedingt notwendige Voraussetzungen für die korrekte Aufstellung und die richtige Bedienung der Maschine sind.

Wir als Herstellerfirma verfügen über moderne Strukturen, wie ein KONSTRUKTIONSBÜRO, ein KUNDENDIENSTZENTRUM, ein MONTEURTEAM und sind daher in der Lage, den Ansprüchen unserer Kunden in kürzester Zeit nachzukommen.

PRÄSENTATION, ALLGEMEINE HINWEISE GARANTIEVORSCHRIFTEN

Dieses Handbuch ist als wesentlicher Bestandteil der Maschine zu betrachten und muss bis zu seiner Entsorgung für zukünftige Bezugnahmen aufbewahrt werden.

Es ist an einem trockenen und leicht zugänglichen Ort, möglichst in unmittelbarer Nähe der Maschine unterzubringen.

Das Handbuch spiegelt den Stand der Technik im Augenblick der Vermarktung der Maschine wieder und kann daher nicht als unangemessen angesehen werden, nur weil es später auf der Grundlage neuer Erfahrungen aktualisiert wird.

Wir behalten uns das Recht vor, eventuelle Änderungen an der Maschine und den Handbüchern vorzunehmen, sind aber außer in Sonderfällen nicht dazu verpflichtet, Maschinen und/oder Handbücher aus früheren Produktionen zu aktualisieren. Allerdings werden wir unseren Kunden auf Anfrage gern alle weiteren gewünschten Informationen liefern und uns über ihre Verbesserungsvorschläge zum Handbuch freuen.

Wir bitten Sie darum, uns bei Veräußerung der Maschine zu den im obigen Punkt erläuterten Zwecken die Anschrift des neuen Eigentümers mitzuteilen.

Wir als Herstellerfirma übernehmen in nachstehenden Fällen keine Haftung:

- a. bei unsachgemäßem Gebrauch der Maschine oder ihrer Bedienung durch nicht entsprechend geschulten Personen
- b. bei Gebrauch entgegen den nationalen Bestimmungen
- c. bei fehlerhafter Aufstellung
- d. bei fehlerhafter Stromversorgung
- e. bei schweren Mängeln in der vorgesehenen Wartung
- f. bei nicht ausdrücklich genehmigten Änderungen oder Eingriffen
- g. bei Verwendung von Nicht-Original- bzw. modellspezifischen Ersatzteilen
- h. bei vollkommener oder teilweiser Nichtbeachtung der Anleitungen
- i. bei außergewöhnlichen Ereignissen, usw.

GARANTIEVORSCHRIFTEN

Unter der Voraussetzung, dass sie nach den in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen eingesetzt wird, ist die Maschine für 12 aufeinander folgende Monate ab Kaufdatum garantiert. Der Garantieanspruch verfällt bei Nichtbeachtung der in vorliegendem Handbuch enthaltenen Bestimmungen oder wenn die Maschine von nicht autorisierten Werkstätten oder Kundendienststellen repariert, zerlegt oder geändert worden ist. Aus der Garantieleistung ausgenommen sind alle elektrischen Teile, wenn der Schaden auf eine unsachgemäße Verwendung der Maschine zurückzuführen ist.

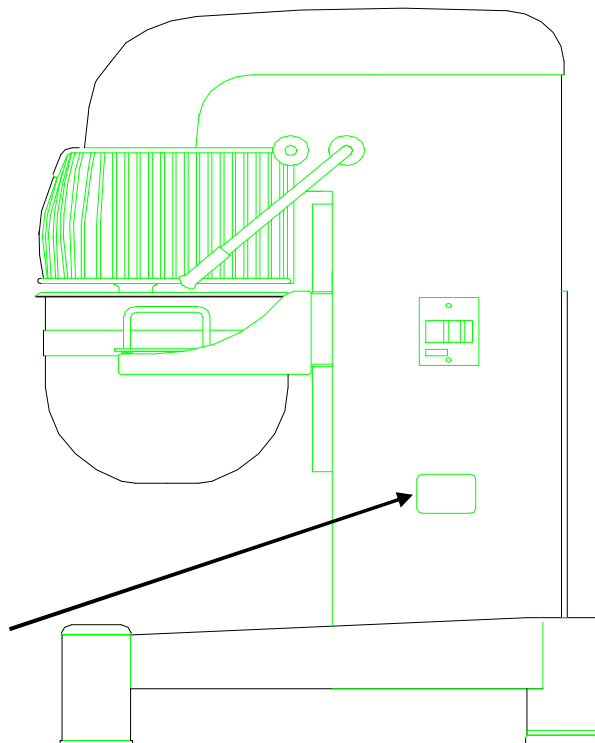
ABSCHNITT A6 - PUNKT 1

KENNDATEN DER MASCHINE

KENNDATEN DER MASCHINE

Auf Abbildung 1 ist das in der auf Abbildung 2 mit einem Pfeil angezeigten Position an der Maschine angebrachte Typenschild zu sehen. Dieses enthält alle für die Erkennung der Maschine notwendigen Angaben und ist aus Aluminium mit aufgeprägten und siebgedruckten Schriften, um deren Unauslöschbarkeit zu gewährleisten.

Abbildung 2



ABSCHNITT A46 - PUNKT 2

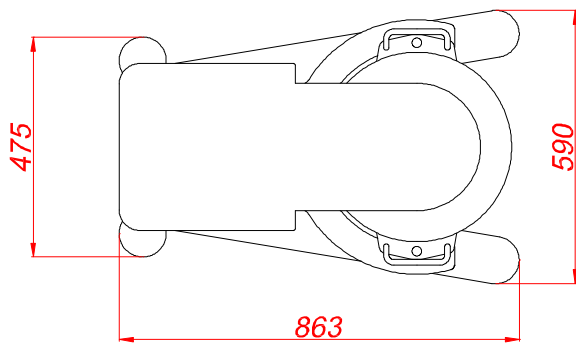
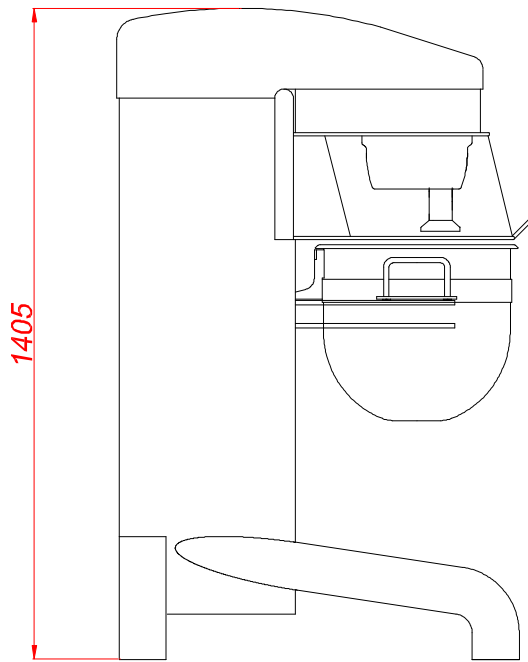
TECHNISCHE DATEN

TECHNISCHE DATEN

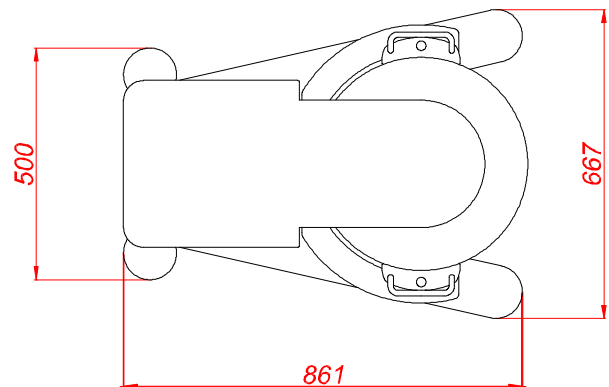
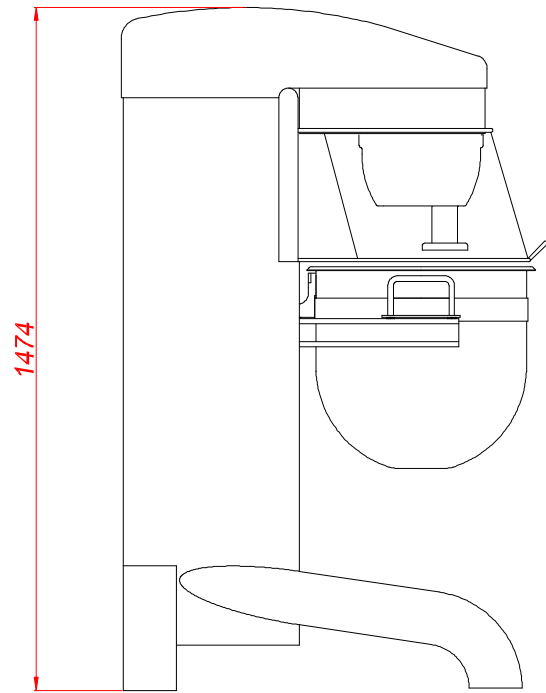
Die wichtigsten technischen Daten der Maschine sind der Abbildung 3 und der Tabelle auf nachstehender Seite zu entnehmen.

Abb. 3

C-Line 40



C-Line 60



ABSCHNITT A46 - PUNKT 2

TECHNISCHE DATEN

TECHNISCHE DATEN

		C-Line 40 - 3V	C-Line 40 - VRV	C-Line 60 - 3V	C-Line 60 - VRV
Fassungsvermögen	l	40	40	60	60
Höhe	mm	1405	1405	1474	1474
Breite	mm	590	590	667	667
Tiefe	mm	863	863	861	861
1. Rührgeschwindigkeit	r.p.m.	30-100	30-100	30-100	30-100
2. Rührgeschwindigkeit	r.p.m.	60-200	60-200	60-200	60-200
3. Rührgeschwindigkeit	r.p.m.	12-400	12-400	12-400	12-400
Rührgeschwindigkeit	min. r.p.m.		30-125		30-125
Rührgeschwindigkeit	max. r.p.m.		100-417		100-417
Installierte Leistung	kW	2.2	2.2	3	3
Max. Leistungsentnahme	kW	2.2	2.2	3	3
Gewicht	kg				
Innendurchmesser des Behälters	mm	400	400	450	450

EINSATZGRENZEN

Endprodukt	Zutaten menge	min./max. 40 l	min./max. 60 l	Rührgeschwindigkeit			Zu verwendendes Gerät
				1 ^a (30)	2 ^a (60)	3 ^a (120)	
Teig mit 50 % Wasser	kg Mehl	2 / 12	3 / 18	x			Knethaken
Spezialbrot	kg Mehl	2 / 9	3 / 13	x	x		Knethaken
Pizza	kg Teig	2 / 10	3 / 15	x			Knethaken
Kuchenteig	kg Mehl	2 / 10	3 / 15	x	x		Knethaken/ Spachtel
Zuckerteig	kg Mehl	2 / 9	3 / 15	x	x		Knethaken/ Spachtel
Croissantteig	kg Mehl	2 / 9	3 / 15	x	x		Knethaken
Briocheiteig	kg Mehl	2 / 10	3 / 18	x	x		Knethaken
Brandteig	Liter Wasser	1 / 8	2 / 12	x	x		Spachtel
Fleisch	kg Fleisch	2 / 20	3 / 30	x	x		Knethaken/ Spachtel
Kartoffelbrei	kg Kartoffel	2 / 20	3 / 30	x	x		Spachtel/ Rührbesen
Schokolade	kg Zucker	2 / 12	3 / 18	x	x		Spachtel/ Rührbesen
Eiweiß	kg Mehl	20 / 70	30 / 90			x	Rührbesen
Biskuit	Eier	20 / 60	30 / 90			x	Rührbesen
Kekse	Eier	20 / 60	30 / 90			x	Rührbesen
Baiser	kg Zucker	1 / 3	2 / 6	x			Rührbesen

ABSCHNITT A6 - PUNKT 3

ZWECKBESTIMMUNG

ZWECKBESTIMMUNG

Das Planetenrührwerk, das auch mit dem Ausdruck **Maschine** bezeichnet worden ist und werden wird, ist für die Zubereitung von Cremes, Weichteigen, Saucen und Mayonnaise bestimmt. Es kann als Mixer oder als Rührmaschine benützt werden.

Diese Maschinen sind sowohl für kleine Bäcker- und Konditoreibetriebe als auch für große Gastronomiebetriebe und Großküchen bestimmt.

Eventuelle andere zweckentfremdete Einsätze sind für den Bediener und für die Maschine als gefährlich anzusehen. Gleichfalls können andere Aufstellungs- und Bedienungsmodalitäten als im Abschnitt B, Punkte 2 und 3, aufgeführt, zu Personen- und Maschinenschäden führen.

ABSCHNITT A6 - PUNKT 4

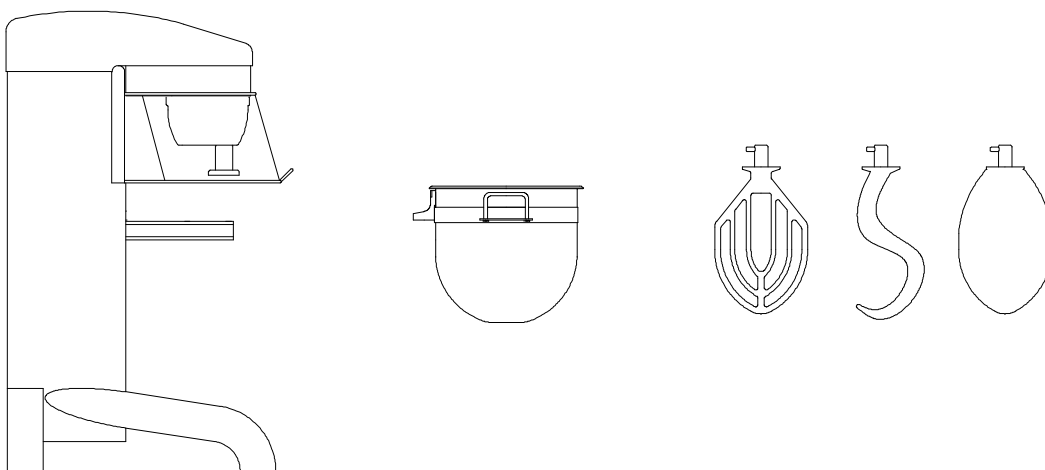
BESCHREIBUNG DER MASCHINE

TECHNISCHE DATEN

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus:

- 1 einem Planetenrührwerk
- 2 einem Edelstahlbehälter
- 3 einem Satz Arbeitsgeräte mit Spachtel, Knethaken, Rührbesen

Abb. 4



MERKE: Weitere Einzelheiten zur Maschine mit den jeweiligen Abbildungen können dem ABSCHNITT B, Punkt 3 entnommen werden.

MASCHINENMERKMALE:

- Kopfteil- und Satellitenstruktur aus Gusseisen, Stahlbau, einbrennlackiert.
- Kunststoffdeckel.
- Behälter, rückseitiger Behälterschutz und Schutzgitter mit durchsichtigem Plexiglas.
- Starke, zuverlässige und geräuscharme Mechanik dank des gemischten Antriebssystems mit Riemen und gehärteten und geschliffenen Zahnrädern aus Spezialstahl, mit dichter Schmierung.
- Die Maschine wird in zwei Ausführungen angeboten: mit elektronischem stufenlosem Drehzahlregler oder mit drei Drehzahlstufen.
- Elektronisches Bedienfeld

Achtung: Weitere Einzelheiten zur Maschine mit den jeweiligen Abbildungen können dem Abschnitt A, Punkt 6 entnommen werden.

ABSCHNITT A6 - PUNKT 5

SCHALTPLÄNE UND STEUERUNGEN DER MASCHINE

SCHALTPLÄNE FÜR AUSFÜHRUNG MIT DREI DREHZAHLSSTUFEN

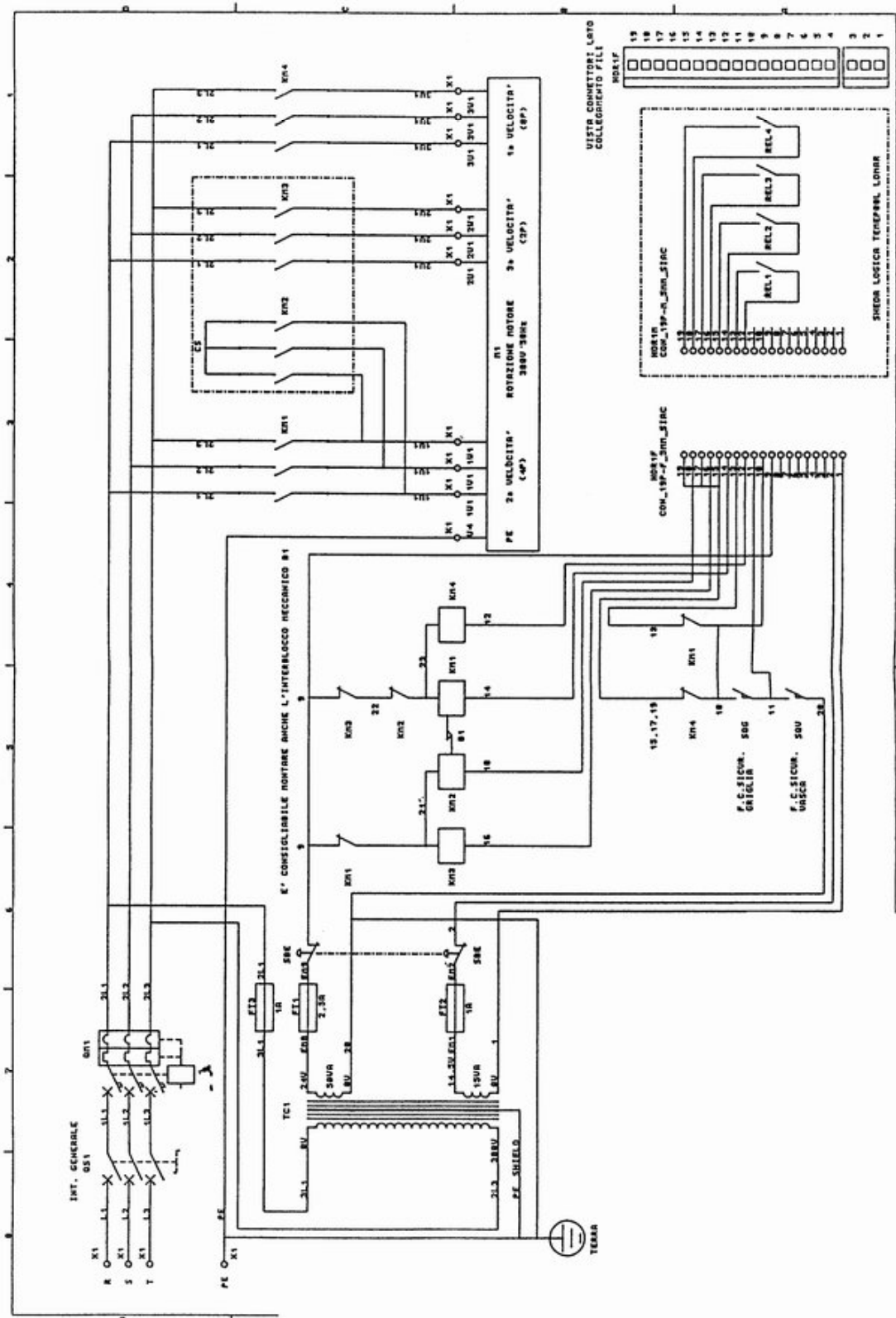
Legende

QS1	Hauptschalter
M1	Hauptmotor
KM1	Kontaktgeber
KM2	Kontaktgeber
KM3	Kontaktgeber
KM4	Kontaktgeber
TC1	Transformator
HLL	Kontrolllampe für Spannung vorhanden
SQG	Mikroschalter des Gitterschutzes
SQV	Mikroschalter des Gitterschutzes
SBE	Not-Aus-Druckknopf
QM1	Automatikscharter
FT1	Sekundärsicherung
FT2	Sekundärsicherung
FT3	Primärsicherung

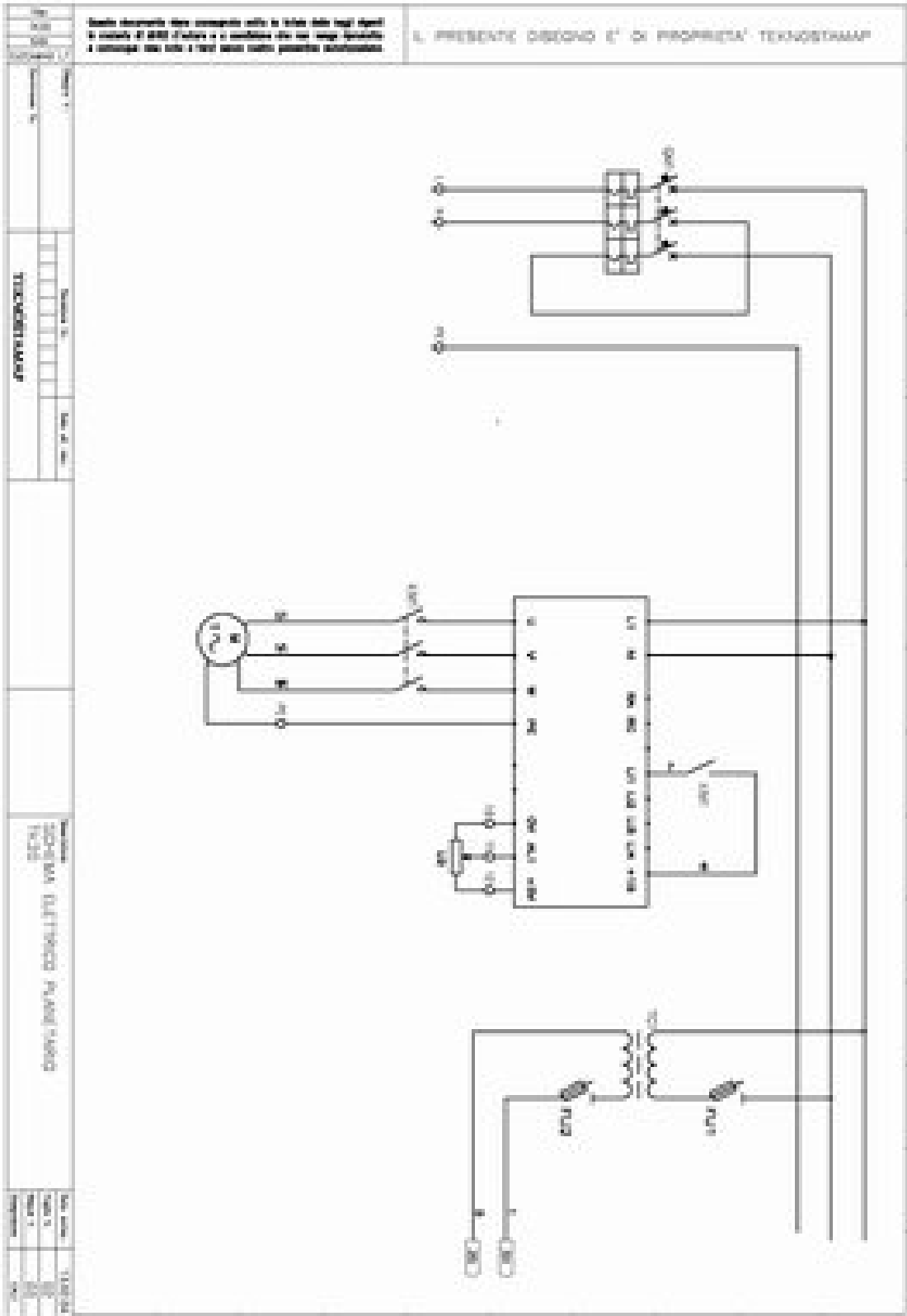
SYMBOLLOGIE AUF SCHALTТАFEL

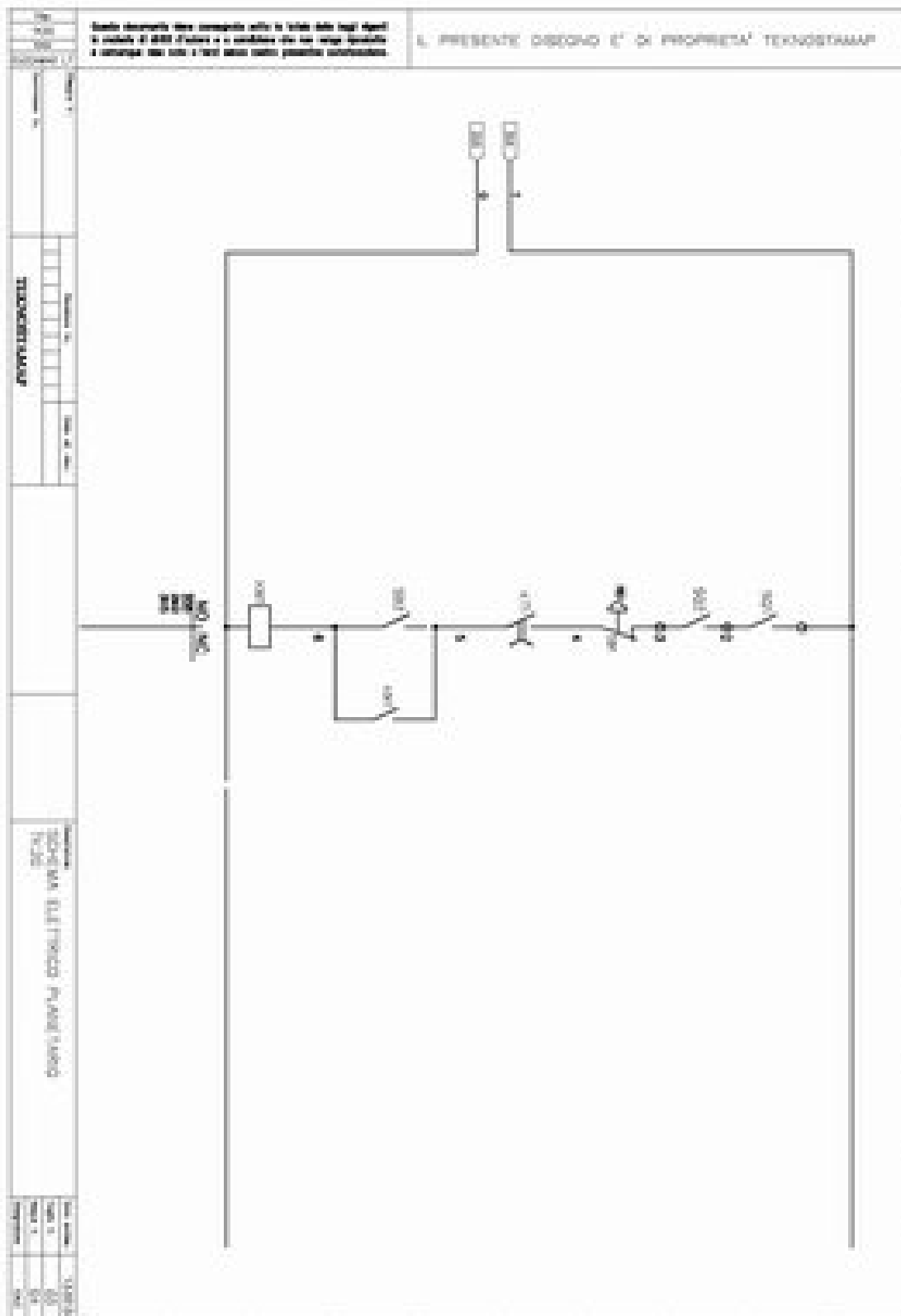
SYMBOL	BESCHREIBUNG
	ERDUNG
	GEFAHR - UNTER SPANNUNG STEHENDE TEILE
PE	KLEMME DES EXTERNEN SCHUTZLEITERS

ABSCHNITT A46 - PUNKT 5 **SCHALTPLÄNE UND STEUERUNGEN DER MASCHINE** **SCHALTPLAN FÜR AUSFÜHRUNG MIT DREI DREHZAHLSSTUFEN**



SCHALTPLAN FÜR AUSFÜHRUNG MIT DREHZAHLREGLER





ABSCHNITT A6 - PUNKT 6

VORBEUGENDE MASSNAHMEN GEGEN GEFAHREN FÜR SICHERHEIT UND GESUNDHEIT

VORBEUGENDE MASSNAHMEN GEGEN GEFAHREN FÜR SICHERHEIT UND GESUNDHEIT

Wir haben die Maschine unter Berücksichtigung der Ergebnisse einer vorbeugenden und sorgfältigen Analyse der mit dem Gebrauch der Maschine zusammenhängenden Risiken FÜR SICHERHEIT UND GESUNDHEIT ausgelegt und gebaut.

Die an der Maschine angebrachten Schutz- und Sicherheitseinrichtungen sind also das Ergebnis bemerkenswerter Anstrengungen des Herstellers, unter Berücksichtigung des aktuellen Stands der Technik den Sicherheitsverordnungen der spezifischen EWG-Richtlinien so gut wie möglich gerecht zu werden.

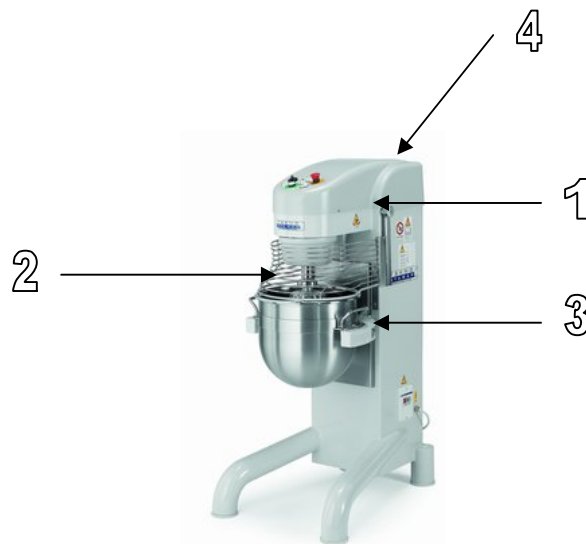
Zu diesen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen werden nachstehend ausführliche Anweisungen, Informationen und Abbildungen gegeben, um dem Benutzer der Maschine einen Betrieb unter sichersten Bedingungen zu ermöglichen. Da diese Themen sehr wichtig sind, werden sie auch später in den Punkten **BEDIENUNG**, **WARTUNG**, **REPARATUR** usw. noch einmal behandelt.

VORBEUGENDE MASSNAHMEN GEGEN GEFAHREN MECHANISCHER ART

Es sind nachstehende Gefahrenbereiche ausgemacht worden (Abb. 7):

- Bereich 1: Bewegliche Teile (Motoren und Riemen): Quetschverletzungsgefahr
- Bereich 2: Vom sich bewegenden Arbeitsgerät betroffener Bereich: Einklemmgefahr
- Bereich 3: Von der Armbewegung betroffener Bereich: Quetschverletzungsgefahr
- Bereich 4: Elektrikbereich: Stromschlaggefahr

Abbildung 7



Die oben erwähnten Gefahren sind durch fixe und mobile trennende Schutzeinrichtungen beseitigt worden.

Fixe Schutzeinrichtungen der Maschine

Die fixen Schutzeinrichtungen der Maschine setzen sich aus 3 Bereichen zusammen, dem oberen Paneel aus Kunststoff: unter dem sich der Motor mit der Elektrik und der entsprechenden Antriebsgruppe befindet. Das Paneel auf der Behälterrückseite: hinter dem sich der Behälterstellpuffer und der Mikroschalter des Behälters befindet.

Unfallschutzgitter

Bei Öffnen dieser Schutzeinrichtung kommt der Motor des Arbeitsgeräts in höchstens 2 Sekunden zum Stehen. Dies wird von einer Sicherheitseinrichtung gewährleistet. Um den Arbeitszyklus wieder aufzunehmen, schließen Sie die Schutzeinrichtung und betätigen Sie den Ein-Druckknopf auf dem Bedienfeld. Die Schutzeinrichtung besteht aus einem Edelstahlgitter, das den äußeren Gefahrenbereich ganz abdeckt, und aus einem durchsichtigen Plexiglasblatt, das die Überwachung der Arbeitsabläufe ermöglicht. Sie ist in Übereinstimmung mit den geltenden EWG-Vorschriften ausgelegt und so bemessen worden, dass der Bediener mit seinen Händen nicht in die beweglichen Teile gelangen kann.

WICHTIG

FÜR ALLE REINIGUNGS-, WARTUNGS- UND SCHMIERARBEITEN, DIE DAS ABNEHMEN DER SCHUTZORGANE ERFORDERLICH MACHEN, MUSS DIE MASCHINE UNBEDINGT VOM STROMNETZ GETRENNT WERDEN. DIESE ART VON ARBEITEN DARF NUR ENTSPRECHEND QUALIFIZIERTEN UND VOM HERSTELLER BEFUGTEN PERSONEN ÜBERLASSEN WERDEN.

VORBEUGENDE MASSNAHMEN GEGEN ELEKTRISCHE GEFAHREN

Gegen die Gefahr direkter und indirekter Kontakte sind die von EN 60204-1 vorgesehenen vorbeugenden Maßnahmen getroffen und, wie aus der CE-Konformitätserklärung hervorgeht, sind alle in obiger Norm vorgesehenen Tests durchgeführt worden. Ferner sind auch die von den gültigen technischen Vorschriften für die Durchführung der EWG-Richtlinie bezüglich EMC (elektromagnetische Verträglichkeit) vorgesehenen Tests durchgeführt worden.

Insbesondere werden alle Bauteile von den jeweiligen Herstellern garantiert; jedes Bauteil ist mit seiner Kurzbezeichnung versehen.

Die Maschine wird mit mehrpoligem Kabel mit flexiblen Leitern unter einem PVC-Mantel Typ N 1 V V - K mit niedriger Gasemission geliefert.

Die mit dem Schalter gegenseitig verriegelte Steckdose muss auf ca. 130 cm Bodenhöhe und so angeordnet werden, dass sie keinen Stößen oder Beschädigungen ausgesetzt ist.

Vor dem Einschalten MUSS Folgendes überprüft werden:

- Übereinstimmung zwischen Netzspannung und Spannung der Maschine
- korrekte Phasenanschlüsse
- richtige Planetenradlaufrichtung.

Die Gerätschaften und alle elektrischen Komponenten sind in geschlossenen Abteilen untergebracht, so dass jeder DIREKTE Kontakt mit unter Spannung stehenden Teilen vermieden wird. Auf der/den Schutzplatte/n ist das Gefahrenzeichen für Strom angebracht:



Zum Schutz gegen INDIREKTE Berührungen sind alle Metallmassen mit dem eigenen gelb-grünen Leiter an die PE-Klemme im MF-Fach angeschlossen, wo auch der gelb-grüne Leiter des mehrpoligen Versorgungskabels endet.

Dieser Leiter MUSS den Stromdurchgang zwischen Maschine und Haupterdungsanlage über den Steckanschluss gewährleisten. Die Eignung und Effizienz der Hauptanlage und der für die Unterbrechung der Stromversorgung notwendigen Nebenapparaturen gehen voll und ganz zu Lasten des Benutzers der Maschine.

Um die Gefahr von Betriebsstörungen im Steuerkreislauf zu vermeiden, ist ein Ende des Sekundärkreislaufs des Transformators geerdet. Weiters sind sowohl am Primärkreislauf als auch am Sekundärkreislauf Automatikschalter installiert.

Auf einer entsprechenden Tafel sind Schalt- und Meldeeinrichtungen mit erklärenden Symbolen anzutreffen. Der Schutzgrad IP 54 ist insgesamt durch die Eigenschaften der einzelnen elektrischen Teile und durch die Dichtung zwischen Abteil und Deckel gewährleistet.

Insgesamt verfügt die Maschine über Schutzgrad IP 44.

Die Elektrik der Maschine sieht auch einen Not-Aus-Pilz am Kopfteil der Maschine vor.

VORBEUGENDE MASSNAHMEN FÜR HYGIENE

Bei der Auslegung und dem Bau der Maschine sind die in den EWG-Richtlinien 89/392 und 89/109 enthaltenen Hygienevorschriften für Lebensmittel beachtet worden, auch im Hinblick auf die Wahl der mit dem Produkt in Berührung kommenden Werkstoffen.

Im Einzelnen:

- a. Die Elemente oder Maschinenteile (Behälter, Arbeitsgerät, Abdeckgitter des Behälters), die mit den Lebensmitteln, aus denen der Teig besteht, in Berührung kommen oder die in den so genannten LEBENSMITTELBEREICH fallen, sind aus EDELSTAHL oder lebensmittelgerechtem Plexiglas. (im Falle des Kunststoffdeckes handelt es sich bei dem Material um dickes thermogeformtes ABS)

- b. Die Elemente oder Maschinenteile, die mit den obigen Lebensmitteln in Berührung kommen können oder im so genannten BESCHMUTZUNGS- ODER SPRITZERBEREICH arbeiten, sind aus EINBRENNLACKIERTEM METALL.

VORBEUGENDE MASSNAHMEN GEGEN GEFAHREN AUFGRUND VON LÄRMBELASTUNG

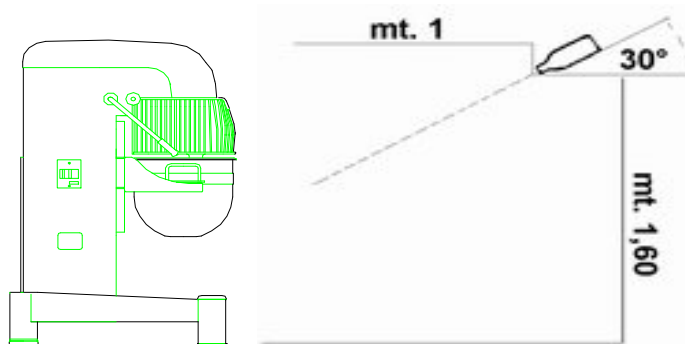
Bei Leerbetrieb, der als ungünstigste Betriebsbedingung angesehen wird, gibt die Maschine einen äquivalenten Dauerschallpegel von unter 70 dB (A) ab.

Da der Arbeitsplatz für diese Maschine nicht festgelegt werden kann, wurde die Messung an der in Abbildung 12 gezeigten Stelle in 1,6 m Bodenhöhe und in 1,00 m Entfernung von der Maschinenoberfläche, dort wo sie am meisten Lärm erzeugt, durchgeführt.

Die Messung ist mit einem integrierenden Schallpegelmesser B&K Typ 2221 Nr. 1249471, einem Mikrophon B&K Typ 4456 Nr. 1240553, und der entsprechenden Eichbescheinigung SIT Nr. M1.01.FON.490 durchgeführt worden.

Aus diesen Daten kann gefolgert werden, dass die Maschine keine störenden, schädlichen Geräusche erzeugt, die zum Gebrauch von Gehörschutz verpflichten.

Abbildung 12

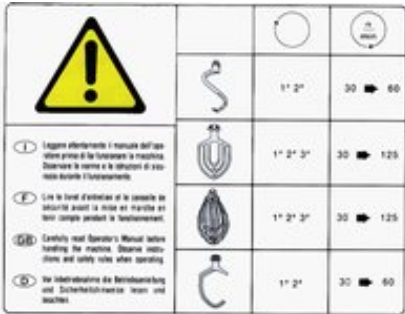


ABSCHNITT A46 - PUNKT 7

SICHERHEITSBESCHILDERUNG - SYMBOLE

SICHERHEITSBESCHILDERUNG - SYMBOLE

Die Sicherheitsbeschilderung besteht aus besonderen Aufklebern an der Maschine, die die Aufmerksamkeit des Bedieners auf mögliche Gefahren lenken und ihn so schützen sollen.

SYMBOL	BESCHREIBUNG	SYMBOL	BESCHREIBUNG
	SICHERHEITSEINRICHTUNGEN NICHT ENTFERNEN		GEFAHR - UNTER SPANNUNG STEHENDE TEILE
	ACHTUNG - HALTEN SIE SICH AN DIE JEWELIGEN ANWEISUNGEN		SPANNUNG
			ANWEISUNGEN ZU DEN ARBEITSGERÄTEN

ANDERE AN DER MASCHINE VORHANDENEN HINWEISE

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	ERDUNG
	DREHRICHTUNG DES BEHÄLTERS UND DES ARBEITSGERÄTS
PE	KLEMME DES EXTERNEN SCHUTZLEITERS

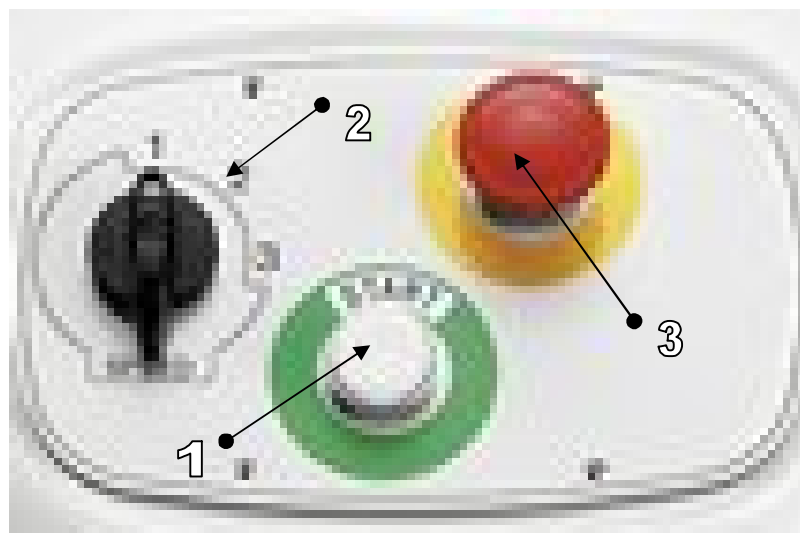
SYMBOLOGIE DES SCHALT- UND BEDIENFELDS. Modell mit Drehzahlregler



(Abb. 1)

- 1) Start-Druckknopf mit Licht, Spannung gegeben
- 2) Zeitgeber
- 3) Not-Aus
- 4) Drehzahlregler

SYMBOLOGIE DES SCHALT- UND BEDIENFELDS. Modell mit drei Drehzahlstufen



(Abb. 2)

- 1) Start-Druckknopf mit Licht, Spannung gegeben
- 2) Drehzahlumschalter
- 3) Not-Aus

ABSCHNITT A6 - PUNKT 1

TRANSPORT, HANDHABUNG UND LAGERUNG

Wir erinnern daran, dass das Gewicht und die Gesamtabmessungen der Maschine in Abschnitt A, Punkt 2 angegeben sind.

Die Maschine wird in montiertem Zustand und in einer Kiste, einem Käfig oder auf einer Palette aus vernagelten Holzbrettern mit Symbolen und Hinweisen für ihre Handhabung versendet.

Das für die Handhabung der Ladung zuständige Personal muss qualifiziert und entsprechend ausgebildet sein.

Lagern Sie die Maschine in trockenen und belüfteten Räumen und schützen Sie sie mit einer Plane.

Abladen der Maschine mit Hilfe eines Gabelstaplers

Phase 1: Laden Sie die Maschine noch im verpackten Zustand vom Lastwagen ab (Siehe Abbildung 13).

Phase 2: Setzen Sie die Maschine am Boden auf.

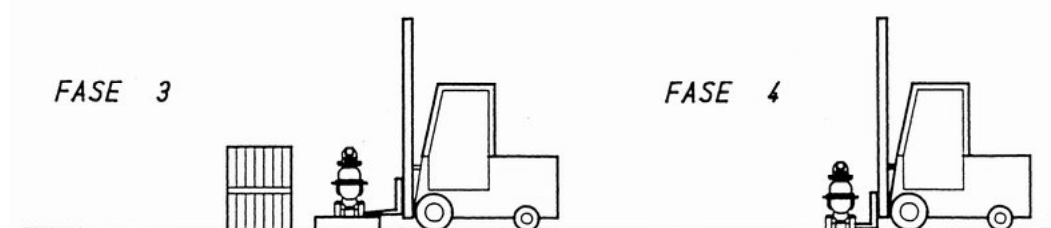
Phase 3: Entfernen Sie die Verpackung und heben Sie die Maschine mit dem Gabelstapler so an, dass die Palette darunter entfernt werden kann (siehe Abbildung 14)

Phase 4: Setzen Sie die Maschine auf einer ebenen, festen Fläche auf, die sich möglichst in unmittelbarer Nähe des endgültigen Aufstellungsortes befinden sollte.

Abbildung 13



Abbildung 14



ABSCHNITT A6 - PUNKT 2

VORBEREITUNG DER RÄUME - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

VORBEREITUNG DER RÄUME

Die Aufstellungsräume, ebenso wie die verschiedenen dort anzutreffenden Anlagen, müssen den im jeweiligen Mitgliedsstaat der EU geltenden Richtlinien, Regeln, Vorschriften und technischen Verordnungen usw. sowie den Bestimmungen EFTA entsprechen.

AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Die Maschine ist mit zwei Schrauben an der Verpackung befestigt.

Der Käufer/Benutzer bzw. sein Beauftragter ist gebeten, die Maschine beim Auspacken auf eventuelle Schäden hin zu kontrollieren und bei Feststellen solcher, umgehend den Hersteller davon zu informieren.

Für das Aufstellen der Maschine sind vor allem die Daten des im Abschnitt A, Punkt 1 dargestellten Typenschildes und die in Abschnitt A, Punkt 2 angegebenen Gesamtabmessungen zu berücksichtigen.

Wir erinnern ferner daran, dass die Stellfüße reguliert werden müssen, damit die Maschine, wie in Abschnitt A, Punkt 6 erläutert, waagrecht aufliegt.

Für die Bedienung und Wartung der Maschine muss um sie herum ein Freiraum von ca. 50 cm gelassen werden. Ein normaler Arbeitsplatz ist nicht festgelegt.

Die Maschine funktioniert unter den normalerweise in der EU und in der EFTA herrschenden Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.

Die Verwendung der Maschine an Orten, wo effektive Explosions- oder Feuergefahr aufgrund des Vorhandenseins oder der Entwicklung von Pulvern, Gasen oder von explosiven oder entzündbaren Mischungen besteht, ist strengstens verboten.

Was den Anschluss der Maschine an die Stromquelle betrifft, verweisen wir auf die Punkte 4 und 5 in Abschnitt B verwiesen.

Sollte die Maschine vom Herstellerpersonal aufgestellt werden, so hat dieses in Gegenwart des Käufers/Benutzers bzw. seines Bevollmächtigten alle Vorführungen bezüglich des Anschlusses an die Stromquelle, der Inbetriebsetzung, Einstellung, Bedienung, usw. zu machen und die im vorliegenden Handbuch enthaltenen, wichtigsten Anweisungen zu erläutern.

ABSCHNITT A6 - PUNKT 3

INBETRIEBSETZUNG, BEDIENUNG UND EINSTELLUNGEN

WICHTIGE HINWEISE!!

Halten Sie sich bitte vor der Inbetriebsetzung der Maschine an diese Anweisungen:

1. Prüfen Sie, ob die am Typenschild auf Seite 5 angegebene Spannung der Maschine mit der an der Steckdose vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, unterlassen Sie bitte den Anschluss und wenden Sie sich an den Lieferanten oder die Herstellerfirma.
2. Überzeugen Sie sich, dass bei Betätigen der Behälter-Ab-Taste der Behälter wirklich absinkt und nicht aufsteigt und dass sich das Arbeitsgerät während des Betriebs in die vom Pfeil auf der Geräteeinsatznabe angezeigte Richtung dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, betätigen Sie die Aus-Taste, überzeugen Sie sich, dass der externe Stromschalter auf **A6** steht und vertauschen Sie die zwei Leiter R und S gem. Abbildung 16.

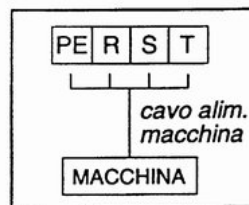


Abb. 16

ACHTUNG: Füllen Sie den Behälter nie über das vom Hersteller angegebene Fassungsvermögen, da dies ernsthafte Schäden am Antrieb der Maschine verursachen könnte.

Wir haften keinesfalls für eventuelle Schäden, die durch das Nichtbeachten der obigen Anweisung verursacht werden.

NOTSITUATIONEN

Sollten Sie sich aufgrund der Bewegungsteile der Maschine (Arbeitsgeräte, Behälter, Antriebselemente) in Gefahr befinden, halten Sie die Maschine so schnell wie möglich auf eine der folgenden Arten an:

- unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie den Hauptschalter an der Maschine auf **A6** stellen oder durch Betätigen des ROTEN Not-Aus-Pilzes.

- Betätigen Sie die AUS-Taste

EINSCHALTEN UND ARBEITSZYKLUS für Modell mit Drehzahlregler

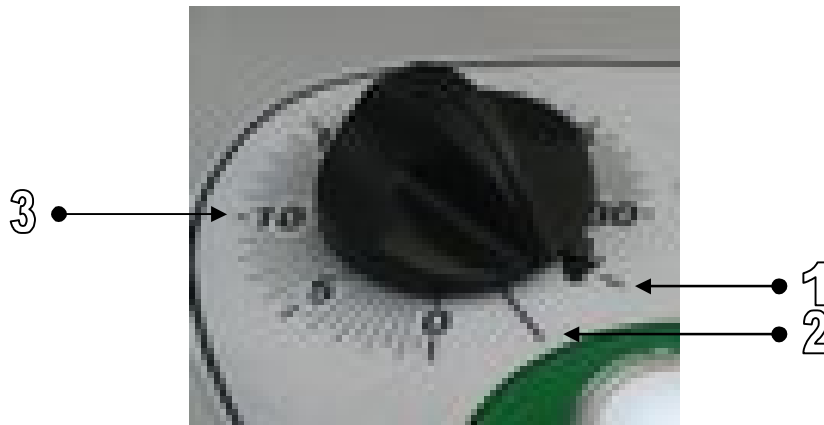
1. Überzeugen Sie sich, dass der NOT-AUS-DRUCKKNOPF (1) entriegelt ist.
2. Überzeugen Sie sich, dass der Hauptschalter über der Maschinenabdeckung betätigt ist. Die Start-Taste leuchtet auf (und zeigt damit die Präsenz von Spannung an). Öffnen Sie das Schutzgitter und veranlassen Sie das Absenken des Behälters, um die Zutaten hinein zu geben, schließen Sie sodann das Gitter wieder und veranlassen Sie das Auffahren des Behälters.
3. Der Timer kann auf Handbetrieb (1) stehen und somit deaktiviert werden, oder auf Timer-Funktion (2). Stellen Sie die gewünschte Drehzahlstufe ein und daraufhin die notwendige Bearbeitungszeit in Minuten, indem Sie den Bezug des Drehknopfs auf die Gradeinteilung (3) stellen (die Zahlen, die an der Gradeinteilung zu sehen sind, beziehen sich auf die Minuten). Die Rührgeschwindigkeit der Maschine kann jederzeit geändert werden. Nach Ablauf der Bearbeitungszeit kommt die Maschine automatisch zu stehen (und läuft auch nach Betätigen von Start nicht mehr an). Damit sie wieder anläuft, mit dem Timer eine andere Bearbeitungszeit einstellen oder ihn auf Handbetrieb (1) stellen und Start betätigen.



4. Steigern und senken Sie die Rührgeschwindigkeit der Maschine anhand der entsprechenden Gradeinteilung durch Einwirken auf den Potentiometer (4) Abb. 1 Seite 19. Die Drehzahl des Satellitenrads kann von 30 bis 120 Umdrehungen pro Minute verstellt werden.
5. Die Maschine kann auf drei verschiedene Arten angehalten werden: 1) Durch Betätigen des Not-Aus-Druckknopfs (erinnern Sie sich daran, ihn vor dem neuerlichen Einschalten wieder zu entriegeln). 2) Durch Anheben des Schutzgitters. 3) Bei eingeschaltetem Timer abwarten, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder auf den Timer einwirken, um die eingestellte Zeit zu kürzen, auch bis auf Null. Auch bei eingestelltem Timer ist es möglich, die Maschine durch Öffnen des Gitters oder durch Betätigen des Not-Aus-Druckknopfs auszuschalten.

EINSCHALTEN UND ARBEITSZYKLUS für Modell mit 3 Drehzahlstufen

1. Überzeugen Sie sich, dass der NOT-AUS-DRUCKKNOPF (4) entriegelt ist.
2. Drehen Sie den HAUPTSCHALTER (0) auf Position 1. Öffnen Sie das Schutzgitter und veranlassen Sie das Absenken des Behälters, um die Zutaten hinein zu geben, schließen Sie sodann das Gitter wieder und veranlassen Sie das Auffahren des Behälters.
3. Mit dem Wählschalter (2) können Sie drei verschiedene Drehzahlstufen wählen. Bei Betätigen der Taste (1) setzt sich die Maschine in Bewegung (die Drehzahlstufe kann jederzeit geändert werden, auch bei laufender Maschine). Um die Maschine anzuhalten, können Sie den Not-Aus-Druckknopf betätigen (erinnern Sie sich daran, ihn vor dem neuerlichen Arbeitsbeginn zu entriegeln), oder aber das Schutzgitter anheben.
3. Der Timer kann auf Handbetrieb (1) stehen und somit deaktiviert werden, oder auf Timer-Funktion (2). Wählen Sie eine der drei gewünschten Drehzahlstufen und daraufhin die notwendige Bearbeitungszeit in Minuten, indem Sie den Bezug des Drehknopfs auf die Gradeinteilung (3) stellen (die Zahlen, die an der Gradeinteilung zu sehen sind, beziehen sich auf die Minuten). Die Rührgeschwindigkeit der Maschine kann jederzeit geändert werden. Nach Ablauf der Bearbeitungszeit kommt die Maschine automatisch zu stehen. Damit sie wieder anläuft, mit dem Timer eine andere Bearbeitungszeit einstellen oder ihn auf Handbetrieb (1) stellen.



ABSCHNITT AßÓ - PUNKT 4

INBETRIEBSETZUNG, BEDIENUNG UND EINSTELLUNGEN

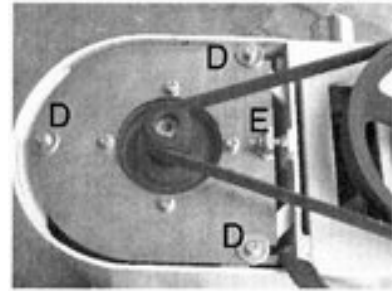
FEHLERSUCHE UND ORDENTLICHE REPARATUREN

Für die Fehlersuche und die entsprechenden ordentlichen Reparaturen verweisen wir auf die nachstehenden Tabellen.

BETRIEBSSTÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE ABHILFE
1. Beim Rühren von festem Teig werden die Arbeitsgeräte etwas langsamer.	Der Treibriemen ist nicht genügend gespannt.	Den Riemen spannen. (Anweisungen folgen; siehe Abb. 18).
2. Behälteraufstieg beinahe völlig blockiert.	Die Gleitschienen sind nicht genügend geschmiert oder Mehl- und Teigreste behindern die Bewegung des Haltearmes.	Die Gleitschienen schmieren (Anweisungen folgen - siehe Abb. 19).
3. Nach Einstecken des Steckers in die Steckdose und Drehen des Hauptschalter auf Pos. 1 leuchtet am Bedienfeld nicht POWER auf.	- Ungenügende Spannung in der Steckdose oder Steckdose defekt. - Eine Sicherung kann durchgebrannt sein.	- Die Steckdose überprüfen. - Die Sicherung auswechseln.
4. Der Stecker ist angeschlossen, der Hauptschalter ist eingeschaltet, die POWER-Led im Bedienfeld leuchtet auf, aber die Maschine setzt sich nicht in Betrieb, wenn eine der Geschwindigkeitstasten 2 - 3 - 4 gedrückt wird.	- Schutzgitter geöffnet. - Behälter nicht in Arbeitsstellung, Not-Aus-Druckknopf (9) betätigt. - Der automatische Thermoschalter hat angesprochen.	- Das Schutzgitter schließen. - Den Behälter richtig positionieren - Den Not-Aus-Druckknopf (9) entriegeln. - Den Automatikschalter rückstellen.

Betriebsstörung 1: Abb. 18

Schrauben Sie die vier Schrauben ab, mit denen der Deckel am Kopfteil befestigt ist. Nehmen Sie den Deckel ab. Lockern Sie die drei Feststellschrauben (D) der Motorplatte mit einem 13er-Schlüssel. Schrauben Sie die Riemenspannschraube (E) mit dem festen 13er-Schlüssel so lange auf, bis der Riemen wie gewünscht gespannt ist. Schrauben Sie die drei Schrauben (D) wieder zu, setzen Sie den Deckel (A) wieder auf und bringen Sie die vier Schrauben (C) wieder an.

**Betriebsstörung 2: Abb. 19 - Abb. 19/A**

Entfernen Sie die obere und untere Schutzeinrichtung (A und B) mit einem 10er-Schlüssel. Entfernen Sie eventuelle Ölreste an den zwei Hubschienen (C) mit einem Lappen. Ölen Sie sie nun. Sollte die Bewegung danach immer noch behindert sein, das gesamte Verfahren wiederholen, dann erneut reinigen und schmieren. Am Ende dieser Arbeit sind die zwei vorher entfernten Schutzeinrichtungen unbedingt wieder anzubringen.

ACHTUNG! Das unsachgemäße Anbringen der zwei Schutzeinrichtungen (A und B) führt zu einem gestörten Betrieb der Maschine und beeinträchtigt ihre Lebensdauer.



ABSCHNITT A6 - PUNKT 5

LEBENSMITTELHYGIENE UND REINIGUNG

LEBENSMITTELHYGIENE UND REINIGUNG

WICHTIGE HINWEISE!!!

Reinigungsarbeiten dürfen erst ausgeführt werden, nachdem der Hauptschalter auf A6 gestellt und der Stecker aus der mit dem Schalter gegenseitig verriegelten Steckdose gezogen worden ist. Dies bedeutet:

Niemals sich bewegende Organe reinigen oder irgendwelche Arbeiten an ihnen durchführen.

Wir haften keinesfalls für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch Nichtbeachtung vorliegender Anweisungen verursacht werden.

ZUM ENTFERNEN VON EVENTUELLEN TROCKENEN RÜCKSTÄNDEN ODER ÄHNLICHEM AUSSCHLIESSLICH GERÄTE AUS KUNSTSTOFF VERWENDEN. GERÄTE AUS METALL UND/ODER SCHEUERENDE PRODUKTE SIND UNBEDINGT ZU VERMEIDEN.

REINIGUNG:

TÄGLICH: Reinigung des Behälters, des Arbeitsgeräts und des Schutzgitters. Nachdem es sich dabei um lebensmittelgerechte Edelstahlelemente und bei der Abdeckung um Plexiglas handelt, reinigen Sie sie bitte nur mit Plastikgerät oder mit einem Tuch und Wasser.

Geräte aus Metall und/oder scheuernde Produkte sind unbedingt zu vermeiden.

MONATLICH: Reinigung der lackierten Teile und des Bedienfelds. mit lauwarmem Wasser (max. 40 °C)

Geräte aus Metall und/oder scheuernde Produkte sind unbedingt zu vermeiden.

JÄHRLICH: Generalreinigung der Maschine.

Bez. Nr.	Zu reinigende Elemente/Teile	Reinigungsgerät	Reinigungsmittel	Was tun?
TÄGLICHE REINIGUNG				
1	Behälter	Spachtel / Tuch	Wasser	
2	Arbeitsgerät (Knethaken)	Spachtel / Tuch	Wasser	
3	Behälterschutz	Spachtel / Tuch	Wasser	
MONATLICHE REINIGUNGEN				
4	Bedienfeld	Spachtel / Tuch	Wasser	
5	Lackierte Teile	Spachtel / Tuch	Wasser	
JÄHRLICHE REINIGUNGEN				
6	Entfernen Sie die Gehäuseteile und saugen sie die Staub- und Mehlablagerungen im Maschineninnern ab.	Staubsauger	/	

Legende

Handreinigung	
Staubsaugerreinigung	

MERKE: Für die Maschinenreinigung ist die Verwendung eines Staubsaugers empfehlenswert, keinesfalls aber Druckluftgeräte. Letztere würden eventuelle Mehl- oder Teigrückstände nicht entfernen, sondern im Ambiente verteilen und so das einwandfreie Funktionieren der Maschine beeinträchtigen (eventuelles Eindringen in die mechanischen Teile) und die Gesundheit des Bedieners gefährden. (WICHTIG: Der im Ambiente verteilte Mehlstaub kann bei Entstehen einer Funke explosiv werden).

ABSCHNITT A6 - PUNKT 6

WARTUNG UND KONTROLLEN

FÜR DAS EINWANDFREIE FUNKTIONIEREN UND EINE MAXIMALE LEBENSDAUER IHRES PLANETENRÜHRWERKS HALTEN SIE SICH BITTE AN DAS NACHSTEHENDE WARTUNGS- UND KONTROLLPROGRAMM.

WICHTIGE HINWEISE!!!

Die Wartungsarbeiten dürfen erst ausgeführt werden, nachdem der Hauptschalter auf A0 gestellt und der Stecker aus der mit dem Schalter gegenseitig verriegelten Steckdose gezogen worden ist. Dies bedeutet:

- Niemals sich bewegende Maschinenorgane und -elemente reinigen, ölen oder von Hand einfetten.
- An laufenden Organen niemals Reparatur- oder Einstellarbeiten vornehmen.

Der Hersteller haftet keineswegs für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der vorliegenden Anleitungen, die Manipulierung der an der Maschine eingebauten Schutz- und Sicherheitseinrichtungen und/oder durch unzumutbarem Gebrauch der Maschine verursacht werden.

ORDENTLICHE WARTUNG UND KONTROLLEN

Aufgrund ihrer Einfachheit können diese Arbeiten und Kontrollen nach den hier folgenden Anweisungen auch vom Benutzer ausgeführt werden:

TÄGLICH: Prüfung der Effizienz der Schutz- und Sicherheitseinrichtungen durch ihre Betätigung und Sichtkontrolle.

BEI BEDARF:

- Kontrolle der Treibriemenspannung
- Einstellung der Behälterhebebacken und Schmierfetteingabe

FACHWARTUNG UND KONTROLLEN

Da diese Arbeiten schwieriger und komplexer sind, sind sie vom Hersteller oder von qualifizierten/spezialisierten Fachkräften durchzuführen.

BEI BEDARF: Auswechseln abgenutzter Teile und/oder schadhafter Elemente, Kontrollen und Einstellungen der Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.

Das Stromkabel muss ausgewechselt werden, sobald Schadstellen an der äußeren Isolierung bemerkt werden.

JÄHRLICH: Überprüfung und generelle Kontrollen des Zustandes und der Effizienz der Maschine sowie der Schutz- und Sicherheitseinrichtungen, mit eventuellem Auswechseln abgenutzter Teile und/oder schadhafter Elemente, Einstellungen usw.

Durchführung elektrischer Tests, um den Zustand der elektrischen Isolierung zu prüfen, und Stromdurchgangsprüfungen am Schutzkreislauf.

MERKE: Nur Original-Ersatzteile zum Auswechseln verwenden.

ACHTUNG!



Schalten Sie vor Arbeiten an elektrischen Teilen oder am Bedienfeld unbedingt immer die Stromversorgung ab.

ABSCHNITT A6 - PUNKT 6

WARTUNG UND KONTROLLEN

ORDENTLICHE UND AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Aufgrund ihrer Einfachheit kann die **ordentliche** Wartung vom Benutzer selbst ausgeführt werden, wogegen die **außerordentlichen** Wartungsarbeiten aufgrund ihrer schwierigeren und komplexeren Art dem Hersteller oder qualifizierten/spezialisierten Fachkräften zu überlassen sind.

	ORDENTLICHE WARTUNG Was tun?	FACHWARTUNG Was tun?
TÄGLICH		
▪ Kontrolle der Effizienz der Schutzeinrichtungen.		
▪ Kontrolle der Sicherheitseinrichtungen.		
BEI BEDARF		
▪ Einstellung der Treibriemenspannung (Anweisungen und Abbildungen folgen).		
▪ Einfetten des Behälterhebeseystems		
▪ Auswechseln abgenutzter oder schadhafter Elemente.		
▪ Kontrolle und Einstellung der Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.		
▪ Das Stromkabel muss ausgewechselt werden, sobald Schadstellen an der äußeren Isolierung bemerkt werden.		
JÄHRLICHES		
▪ Überprüfung und generelle Kontrollen des Zustandes und der Effizienz der Maschine sowie der Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.		
▪ Auswechseln abgenutzter Teile und/oder schadhafter Elemente.		
▪ Eventuelle Einstellungen.		
▪ Durchführung elektrischer Tests, um den Zustand der elektrischen Isolierung zu prüfen.		

Legende

Riemen spannen	
Auswechseln	
Prüfen/kontrollieren	
Einstellen	
Einfetten	

ABSCHNITT A6 - PUNKT 7 AUSWECHSELN ABGENÜTZTER TEILE

Aus Sicherheitsgründen ist es unbedingt erforderlich, vor der Durchführung von Arbeiten an der Maschine die nachstehenden WICHTIGEN HINWEISE zu lesen und sich daran zu halten.

WICHTIGE HINWEISE!

- Die Durchführung dieser Arbeiten ist erfahrenen Fachkräften des Herstellers oder autorisierten und qualifizierten Kundendienststellen vorbehalten.
- Die Wartungsarbeiten dürfen erst ausgeführt werden, nachdem der Stecker aus der gegenseitig mit dem Schalter verriegelten Steckdose gezogen worden ist.
- Beachten Sie die Restspannung, insbesondere was die Kondensatoren betrifft.

Für das Bestellen der Ersatzteile verweisen wir auf Abschnitt D.

ABSCHNITT A6 - PUNKT 1 NOTSITUATIONEN

NOTSITUATIONEN

Ein vorschriftsmäßiger Gebrauch der Maschine schließt aus, dass während des Betriebs bzw. der Reinigung und Wartung Notsituationen auftreten können, vorausgesetzt sie werden unter Beachtung der vorliegenden Anleitungen durchgeführt.

Bei unmittelbarer Gefahr mechanischer Art betätigen Sie den Not-Aus-Druckknopf und ziehen Sie sofort den Stecker aus der gegenseitig mit dem Schalter verriegelten Steckdose. Hernach ist sorgfältig nach dem für die Gefahr verantwortlichen Fehler oder Schaden zu suchen. Ist dieser erst einmal beseitigt, die Funktionalität der Maschine und der Schutzeinrichtungen wiederherstellen. Bei Bedarf den Eingriff des Kundendienstes des Herstellers oder eines Fachtechnikers anfordern.

Sollte bei Kontakt mit Metallteilen der Maschine ein Stromverlust festgestellt werden, sofort den Stecker aus der gegenseitig mit dem Schalter verriegelten Steckdose ziehen und den Eingriff eines Elektrikers oder des Kundendienstes des Herstellers anfordern.

ABSCHNITT A6 - PUNKT 2 STILLEGUNG - ENTSORGUNG

STILLEGUNG

- Bei Stilllegung der Maschine (Außerbetriebsetzung) ist sie gegen Staub zu schützen und, vor Witterungseinflüssen geschützt, zugedeckt an einem überdachten Ort unterzubringen. Sie darf keinesfalls höheren Temperaturen als 45 °C und niedrigeren als 0 °C (32 °F ÷ 113 °F) mit einer Luftfeuchtigkeit ohne Kondensation von 0 ÷ 85 % ausgesetzt werden.
- Im Maschineninnern ist die SPS untergebracht. Die SPS ist fortwährend von einer Batterie gespeist, die es ermöglicht, alle Maschinendaten gespeichert zu halten. Diese Batterie ist unbedingt **alle 4 Jahre** auszuwechseln, egal ob die Maschine verwendet wird oder nicht. Wenn die Batterie nicht ausgewechselt wird, werden alle Betriebsdaten der Maschine verloren gehen. Ein unterlassenes Auswechseln könnte ferner das Austreten von Säure aus der Batterie mit sich führen und die SPS auf nichtwiedergutmachende Weise beschädigen.
- Für den Motor und die Elektrik sind keine besonderen Vorkehrungen erforderlich. es genügt, sich an die oben angeführten Schutzmaßnahmen zu halten.

ENTSORGUNG

- Die Maschine ist auf folgende Weise zu verschrotten:
 1. Beseitigen Sie das Stromkabel.
 2. Bauen Sie alle beweglichen Teile aus, die eine Gefahr darstellen können.
 3. Verschrotten Sie den größten Teil als Eisenschrott und entsorgen Sie ihn in eigenen, von der Gesetzgebung vorgesehenen Sammelzentren.
 4. Die anderen Teile, wie beispielshalber Kunststoffteile, sind ebenfalls vorschriftsmäßig zu entsorgen, bei Bedarf durch Rückgreifen auf Fachbetriebe.

**EWG-Richtlinie 75/442 zur Entsorgung allgemeiner Abfälle;
EWG-Richtlinie 78/319 zur Entsorgung von giftigen und schädlichen Abfällen;
EWG-Richtlinie 75/439 zur Entsorgung erschöpfter Öle.**

ABSCHNITT AĐó - PUNKT 1 BESTELLEN VON ERSATZTEILEN

Bitte geben Sie beim Bestellen stets folgende Daten an:

- Seriennummer der Maschine (dem Typenschild zu entnehmen)
- Teilecode
- Gewünschte Stückzahl
- Baujahr der Maschine (dem Typenschild zu entnehmen)
- Gewünschtes Transportmittel
- Anschrift des Auftraggebers

ABSCHNITT AĐó - PUNKT 2 AUSSUCHEN VON ERSATZTEILEN

Machen Sie auf der Gesamtzeichnung das zu bestellende Teil ausfindig.

Lesen Sie den Bezugscode, die Seite, die Ausgabe des Handbuchs bzw. das auf dem Deckblatt anzutreffende Datum.

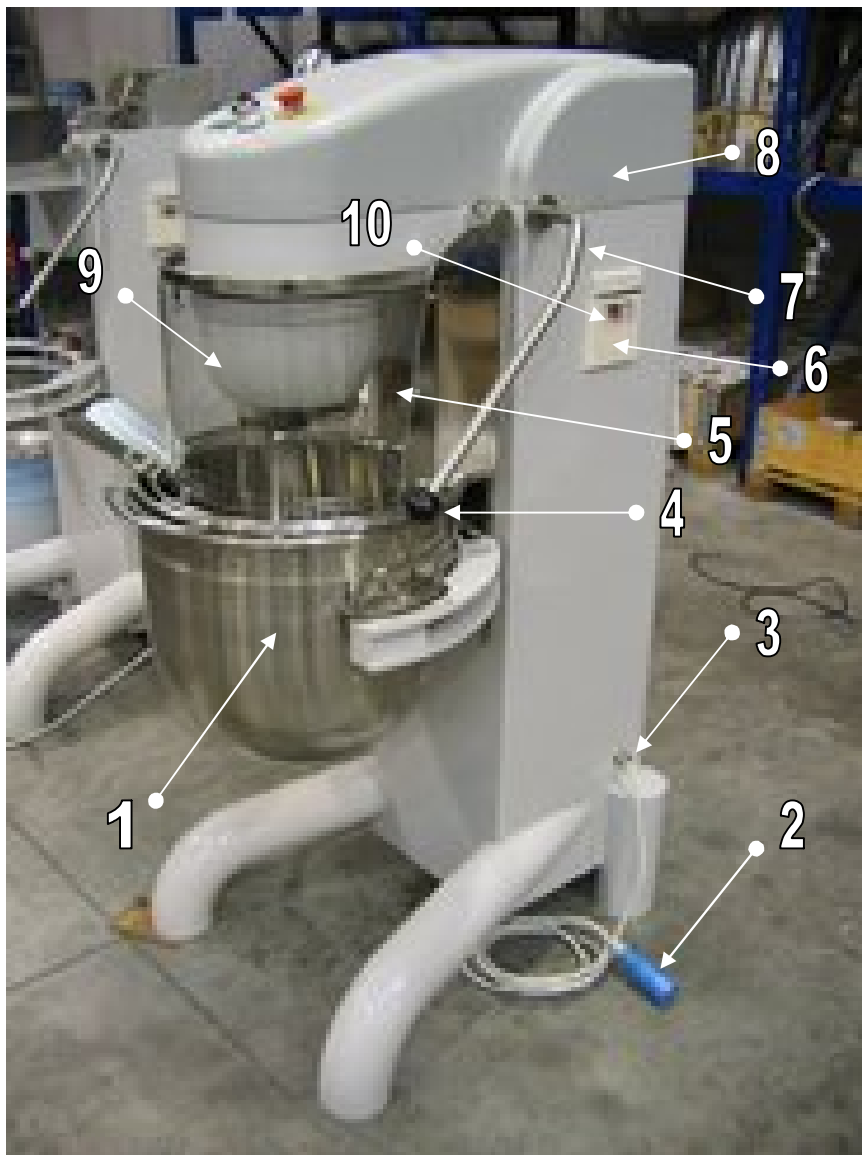
Die technischen Daten dieses Katalogs sind richtungweisend. Der Hersteller behält es sich vor, jederzeit und ohne Benachrichtigung Änderungen vorzunehmen.

ABSCHNITT AĐó - PUNKT 3 ERSATZTEILLISTE

ABSCHNITT A6 - PUNKT 4

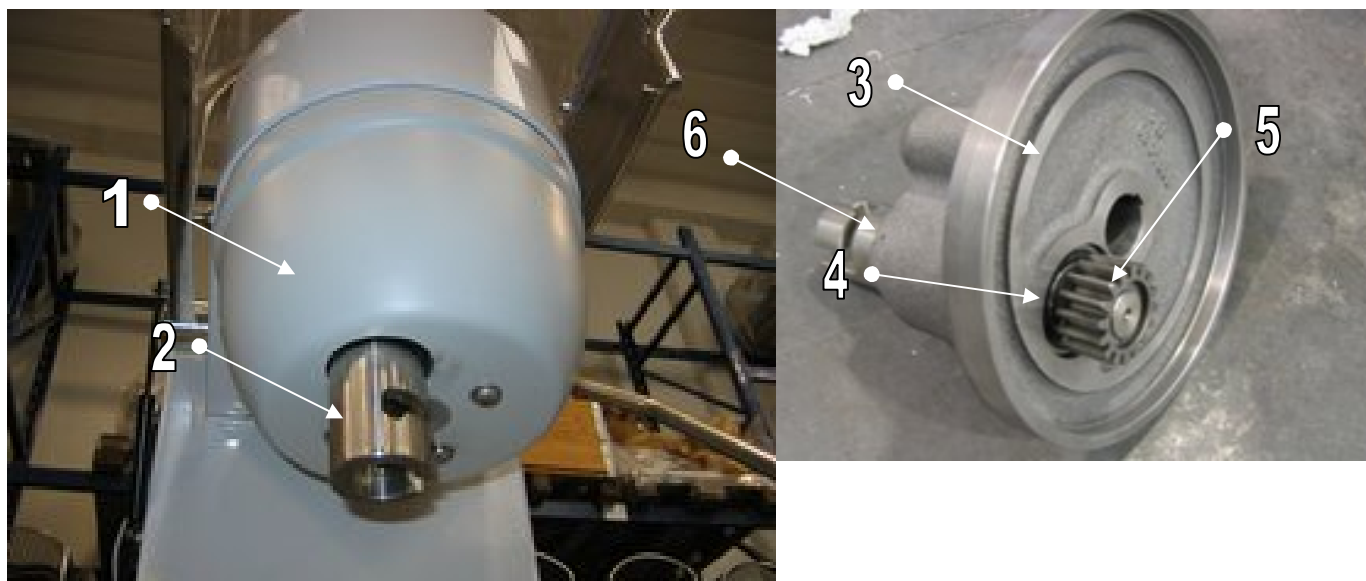
ÜBERSICHTSFOTO

Maschinengruppe



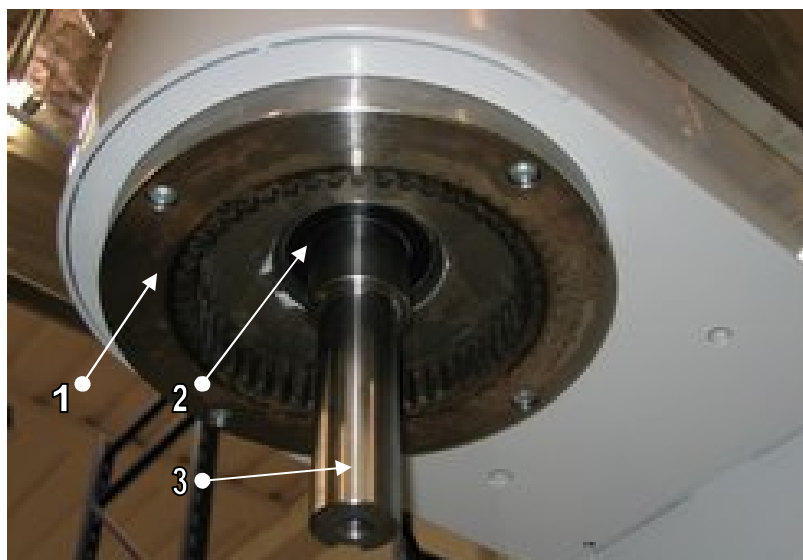
BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	VA TK 40 400	Behälter kpl. C-Line 40 l	6	01 03 241	Kunststoff für Gitter 40 l
	VE TK 60 600	Behälter kpl. C-Line 60 l		01 03 242	Kunststoff für Gitter 60 l
2	08 05 228	Roter Stecker 3P + E	10	08 05 174	Schalter
	08 05 235	Blauer Stecker 2P + T			
3	08 05 223	Kabelstopfbuchse			
4	01 03 164	Kugelgriff			
5	LU TKE 40009	Gitterrahmen 40 l			
	LU TKE 60009	Gitterrahmen 60 l			
6	08 05 182	Schließkasten			
7					
8	01 03 240	Kopfteilabdeckung			

Schwungradgruppe



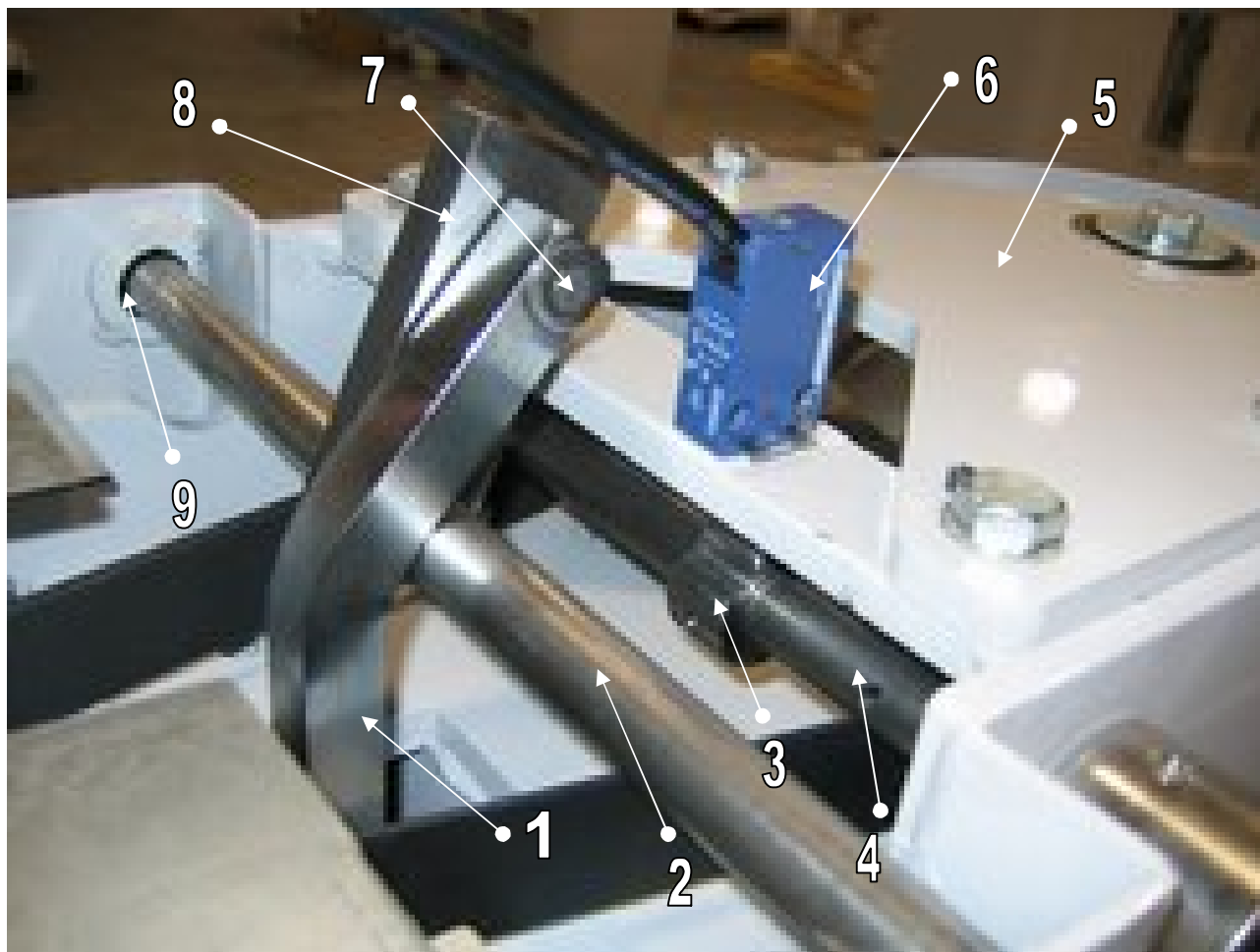
BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	01 03 226	Schwungradabdeckung 40 l	4	04 01 018	Lager 40 l
	01 03 227	Schwungradabdeckung 60 l		04 01 022	Lager 60 l
2	01 01 805	Arbeitsgerätewelle 40 l	5	FR 01 01 325	Arbeitsgerätegetriebe 40 l
	01 01 776	Arbeitsgerätewelle 60 l		FR 01 01 343	Arbeitsgerätegetriebe 60 l
3	FR 03 01 097	Schwungrad 40 l	6	04 01 017	Lager 40 u. 60 l
	FR 03 01 099	Schwungrad 60 l			

Kranzgruppe



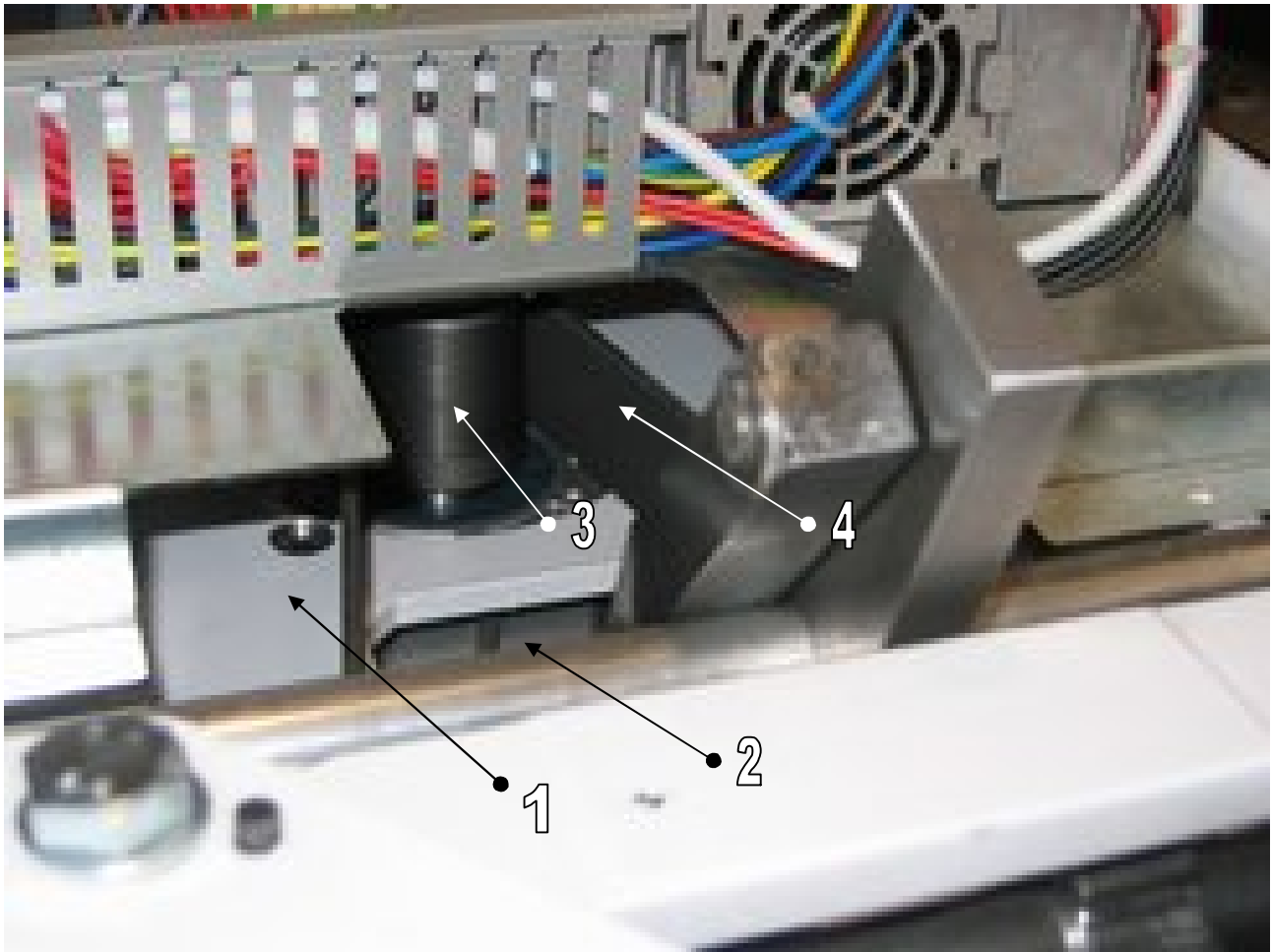
BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	TT 01 01 329	Internes Zahnrad 40 l	3	01 01 1089	Mittlere Kuppelwelle 40 l
	TT 01 01 342	Internes Zahnrad 60 l		01 01 1090	Mittlere Kuppelwelle 60 l
2	04 01 020	Lager			

Hebe- und Senkgruppe



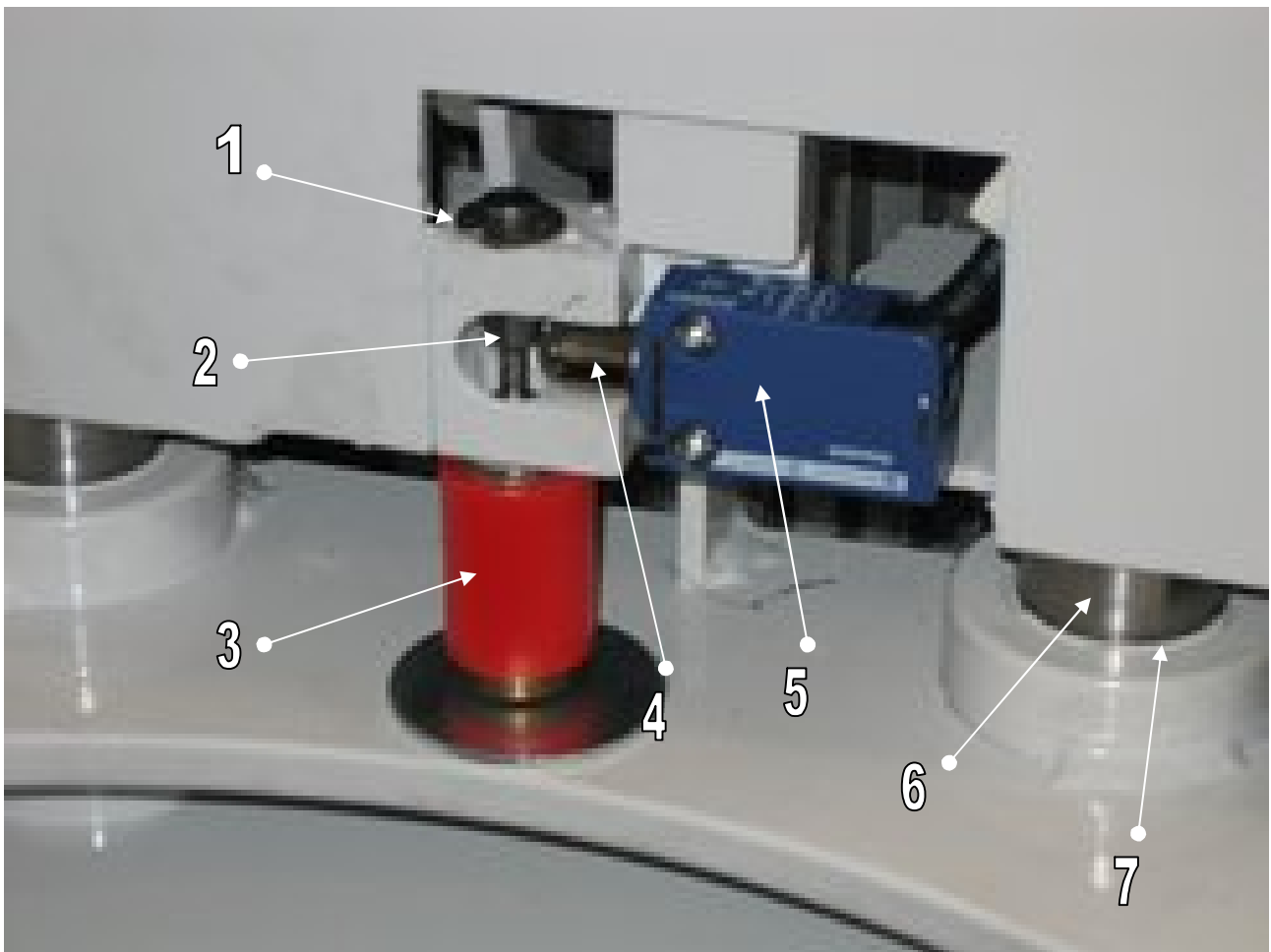
BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	17 04 005	Hebestange 60 l			
2		Hebegriff			
3	01 01 448	Mikroschalternocke			
4		Behälterdrehzapfen			
5	VEFRTKE400 04	Wellenbügel			
6	08 05 344	Mikroschalterkorpus			
		Mikroschalterkopf m. Gewinde			
7	01 01 450	Hebestangenstift			
8	13 31 001	Hubpleuel			
9	04 20 005	Selbstschmierbuchse			

Motorgruppe



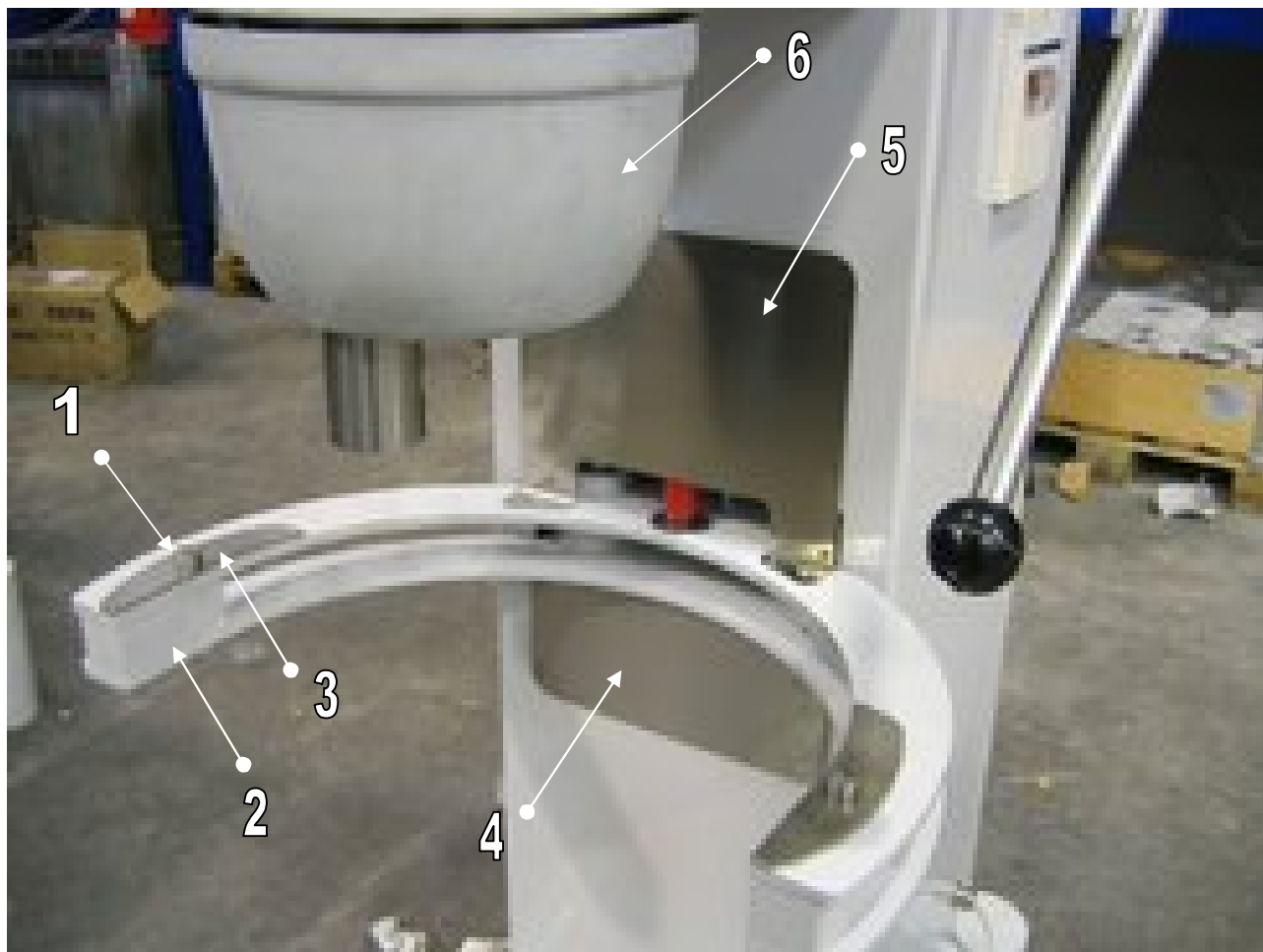
BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	VE 19 34 007	Motorplatte			
2	08 01 070	Motor			
3		Motorriemenscheibe			
4	05 25 015	Treibriemen			

Gruppe hinter dem Behälter



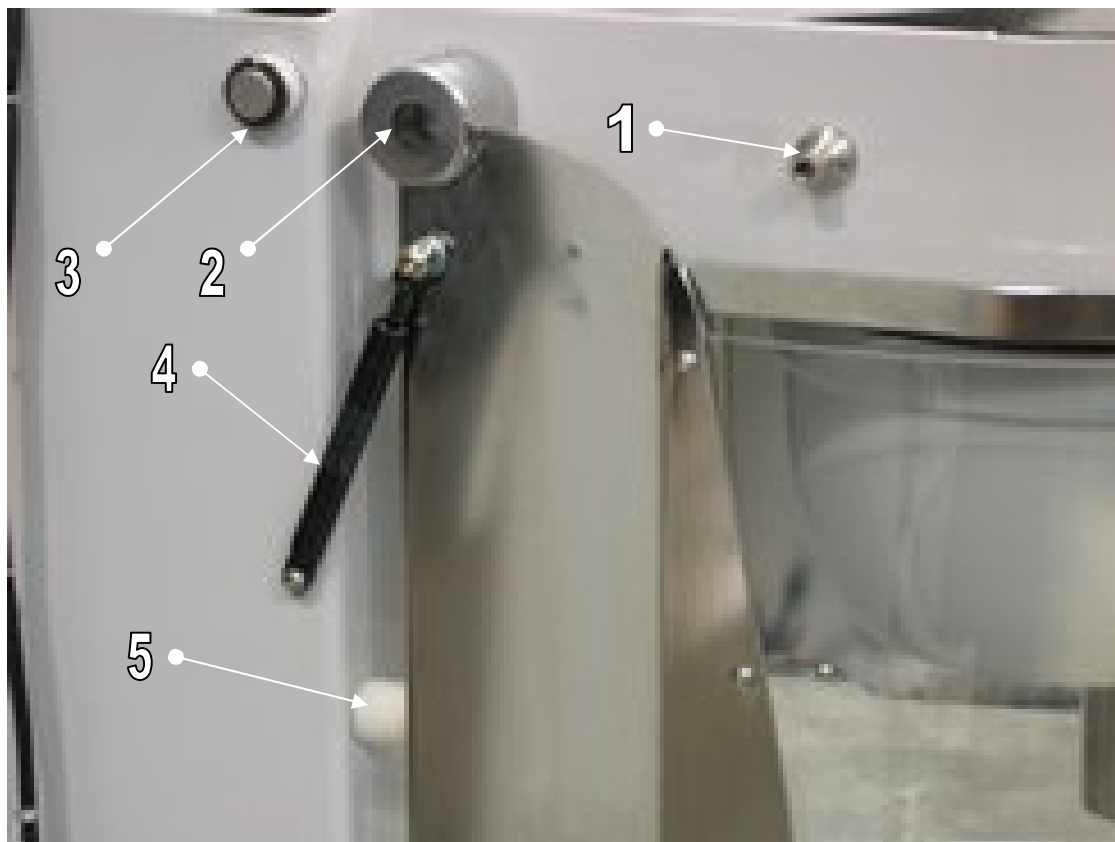
BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	04 20 016	Selbstschmierbuchse	7		Selbstschmierbuchse
2		Behälterpufferzapfen	8		
3		Behälterpuffer	9		
4	08 05 345	Mikroschalterspitze	10		
5	08 05 344	Mikroschalterkorpus	11		
6		Armgleitzugspindel	12		

Armgruppe



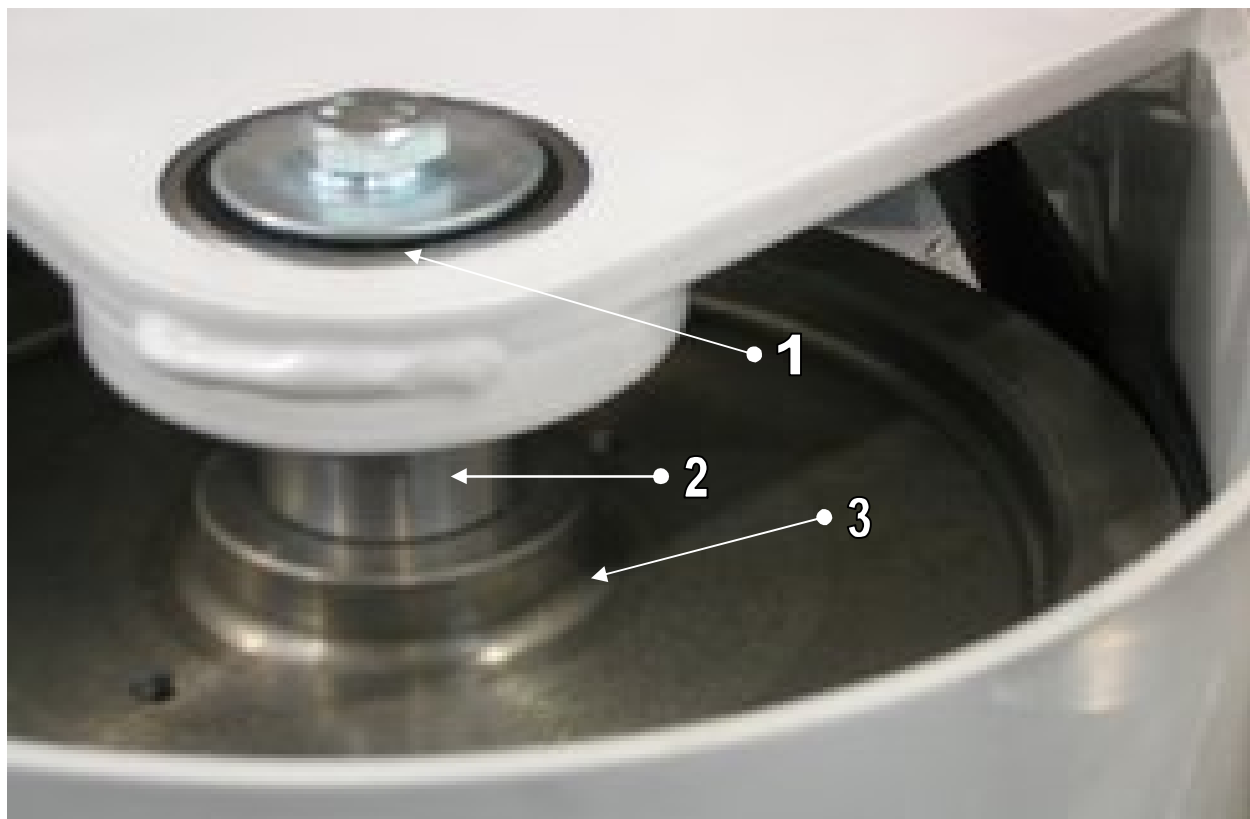
BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	01 01 449	Behälterzentrierzapfen	6	01 03 227	Schwungradabdeckung 60 l
2	VE TKE 60003	Hebearm 60 l		01 03 226	Schwungradabdeckung 40 l
	VE TKE 40003	Hebearm 40 l			
3	19 13 093	Behälterauflageblech 60 l			
	19 13 085	Behälterauflageblech 40 l			
4	19 17 216	Unterer Schutz 40 u. 60 l			
5	19 17 215	Abdeckung der Behälterrückseite 60 l			
	19 17 214	Abdeckung der Behälterrückseite 40 l			

Stoßdämpfergruppe



BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	01 01 451	Gitterfesthalteeinrichtung	5		Auflage für Gitter
2	01 03 084	Flügelkopfabdeckung			
3		Hebestangenbuchse			
4	18 06 004	Gasfeder			

Riemenscheibengruppe



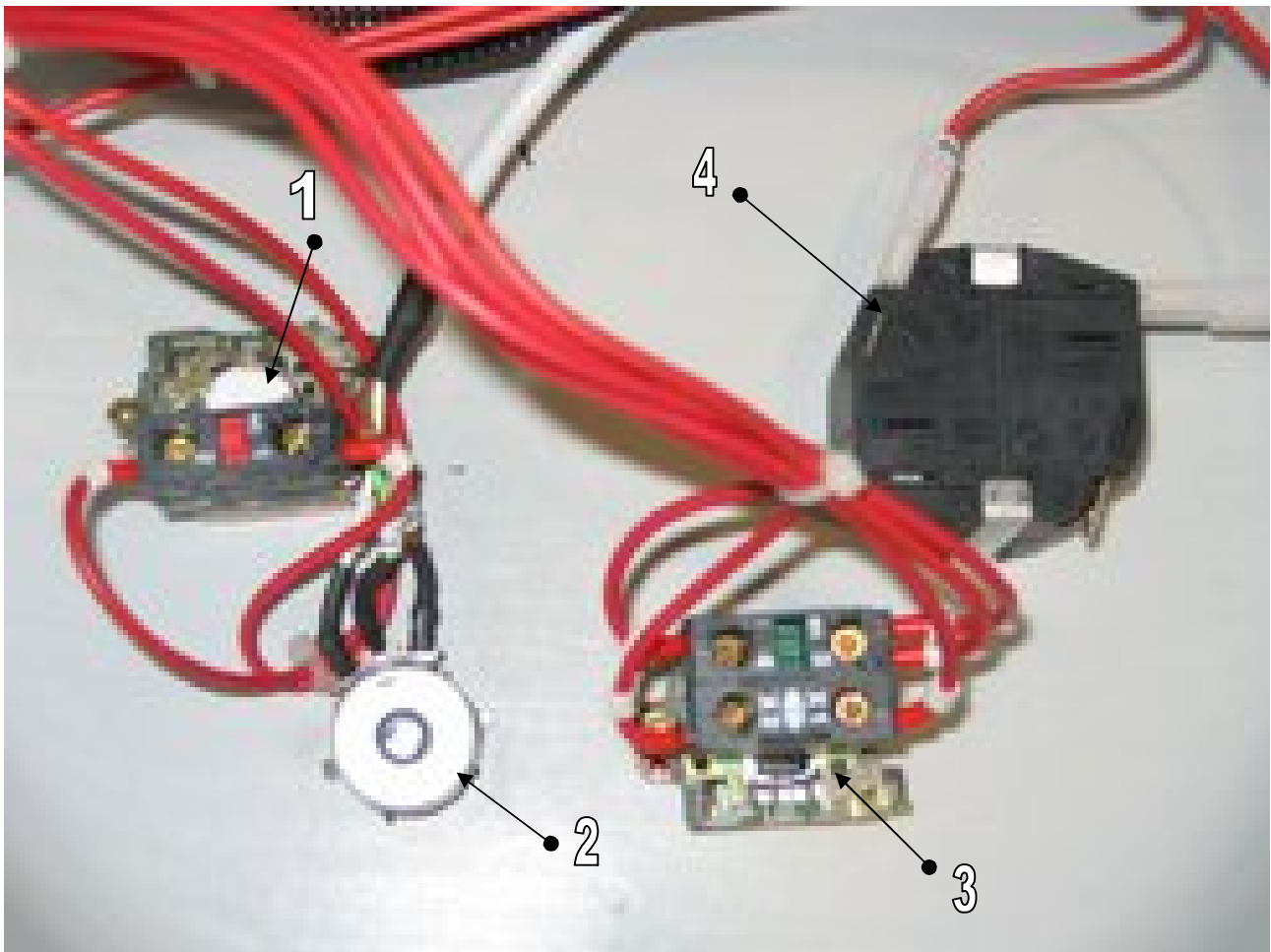
BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	04 02 004	Lager			
2		Riemenscheibenabstandhalter			
3	05 01 031	Riemenscheibe			
4					

Tastaturgruppe



BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	01 03 222	Etikette der Bedienbefehle VV 40 I	6	08 11 002	Timerschaltvorgang
	01 03 235	Etikette der Bedienbefehle 3V 40 I	7	08 05 199	Lampenhalterung
	01 03 223	Etikette der Bedienbefehle VV 60 I			
	01 03 236	Etikette der Bedienbefehle 3V 60 I			
2	08 05 032	Glühlampe			
3	01 01 749	Drehgriff Potentiometer			
4	01 03 086	Schwarzer Stopfen			
5	08 05 195	Roter Pilz			

Gruppe Tastaturrückseite



BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1	08 05 203	Kontaktkorpus	3	08 05 198	Kontaktkorpus
2	08 05 611	Potentiometer	4	08 11 001	Timer

Elektrik-Gruppe



BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG	BEZ.	CODE	BESCHREIBUNG
1		Transformator		08 05 248 1	Inverter 380 V
2		Fernschalter			
3		Kontakte			
4	08 05 253 1	Inverter 220 V			