

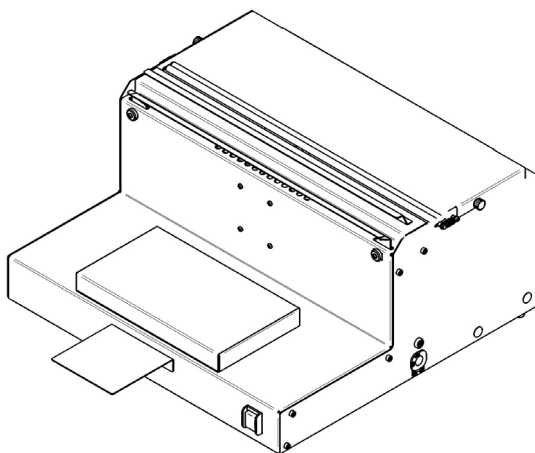


MOD : DFE-51M

Production code : 40612112

08/2025

DFE-51M



Ed.07/2025 - ed. 001

Deutsch

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

VORWORT

- *Dieses Handbuch bietet dem Kunde alle notwendigen Informationen über die Maschine und die damit verbundenen Sichernormen, sowie die Gebrauch- und Wartungsanweisungen für den optimalen Gebrauch und Leistungsfähigkeit der Maschine.*
- *Dieses Handbuch ist an denjenigen gerichtet, die mit dem Gebrauch und der Wartung der Maschine beauftragt sind.*

KAPITELVERZEICHNIS

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE	seite 4
1.1 - VORSICHTSMAßNAHMEN	
1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN	
1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Baueigenschaften	
1.3.3 - Bestandteile der Maschine	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	seite 6
2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE	seite 7
3.1 - VERSAND DER MASCHINE	
3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG	
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	seite 8
4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE	
4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUß	
4.3 - SCHALTPLAN DES DISPENSERS	
4.5 - BETRIEBSPRÜFUNG	
KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE	seite 9
5.1 - STEUERAPPARAT	
5.2 - ERSTER GEBRAUCH DER MASCHINE	
5.3 - PRODUKTSEINLEGEN	
5.4 - GEBRAUCH DES DISPENSERS	
KAP. 6 - GROßREINEMACHEN	seite 12
6.1 - ALLGEMEINHEIT	
KAP. 7 - WARTUNG	seite 13
7.1 - ALLGEMEINHEIT	
7.2 - FÜßCHEN	
7.3 - SPEISEKABEL	
7.4 - TEFLON WECHSELN	
KAP. 8 - ABBAU	seite 13
8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG	
8.2 - Elektro-Und Elektronikgerategesetz	

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

1.1 - VORSICHTSMAßNAHMEN

- Die Maschine soll nur vom geschulten Personal gebrucht werden, das eine vollkommene Erkenntniss der in diesem Handbuch beschriebenen Sichernormen hat.
- Falls es eine Abwechselung des Personals gibt, für die Schulung der neuen Angestellten zeitig sorgen.
- Der Verbindungsstecker der Maschine muß immer vor der Reinigung oder Wartung der Maschine abgetrennt werden.
- Vor der Reinigung oder Wartung der Maschine eventuelle restliche Gefahren in Betracht ziehen.
- Während der Wartung oder Reinigung der Maschine die Aufmerksamkeit auf die laufende Tätigkeit konzentrieren.
- Der Zustand des Speisekabels muß Zeit zur Zeit kontrolliert werden; die nicht Vollständigkeit des Kabels stellt eine schwere Gefahr dar.
- Im Fall schlechter Arbeitsweise der Maschine ist es empfehlenswert die Maschine nicht zu gebrauchen oder reparieren, sondern sich mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindung zu setzen.
- Die Maschine ist nur für Nahrungsmittelsverpackung zu gebrauchen. Es ist empfehlenswert, daß man sich dieser Maschine um kein anderen Anwendungen (d.h. Unnahrungsmittel) bedient.
- Der Bauer ist in den folgenden Fälle von irgendeiner Verantwortung befreit:
 - ⇒ die Maschine wird vom unberechtigten Personal erbrochen;
 - ⇒ die Originalteile werden durch Unoriginalen Ersatzteile ersetzt ;
 - ⇒ die Anweisungen dieses Handbuchs werden nicht genau befolgt;
 - ⇒ die Flächen der Maschine werden mit unpassenden Produkte bearbeitet.

1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN

Mit Bezug auf die elektrische Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte entsprechen den Vorschriften **CEE 2006/42, 2004/108**.

Obwohl der Dispenser mit allen Normenmaßnahmen bezüglich die elektrischen und mechanischen Sicherheiten (sowohl beim Betrieb- als auch beim Wartungs- und Reinigungsphasen) ausgerüstet ist, gibt es die Möglichkeit von **EVENTUELLEN RESTLICHEN GEFAHREN** die ganz nicht entfernbare sind, und die in diesem Handbuch unter das Auszeichnung **ACHTUNG** gekennzeichnet werden. Diese betreffen die Gefahr von Verbrennung im Fall zufälliger Berührung mit den geheizten Teilen der Maschine, oder die mit der Wartung und Reinigung verbundene Gefahr.

1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Der Dispenser wurde von unserer Firma geplant und ausgeführt, um frisches Nahrungsmittel (Fleisch, Käse, Nüdel, Obst, Gemüse) zu verpacken. Unsere Maschine garantiert:

- Größte Sicherheit beim Gebrauch, Reinigung und Wartung;

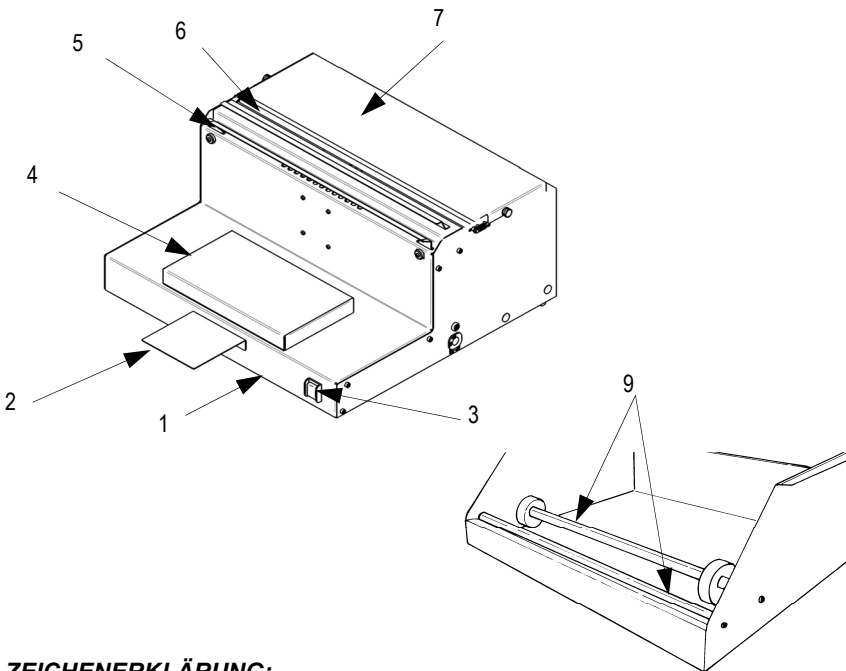
- Größte Hygiene, durch eine minutiöse Auswahl der Materialien, die in Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind;
- Minimale Wärmeverlust der Widerstände;
- Solidität und Stabilität aller Bestandteile;
- Sehr gute Handlichkeit.

1.3.2 - Baueigenschaften

Zwei sind die verfügbare Ausführungen des Dispensers: mit lackiertem Blechrahmen oder mit AISI 430 Edelstahlblechrahmen. Die Ablagefläche ist aus AISI 430 Edelstahl, der thermoschweißende Profil aus Teflon, und der Deckel der elektrischen Anlage aus Zinkblech.

1.3.3 - Bestandteile der Maschine

ABB. Nr.1 - Allgemeine Ansicht der Maschine



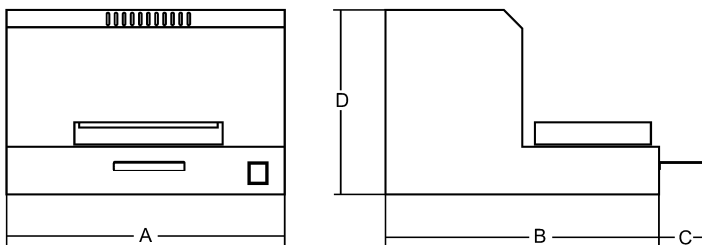
ZEICHENERKLÄRUNG:

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1 - Gerüst | 7 - Oberdeckel |
| 2 - Vorderkrage | 8 - Speisekabel |
| 3 - Hauptschalter | 9 - Spuletragwalzen |
| 4 - Heizplatte | 10 - Vitafilmpaßwalzen |
| 5 - Geheiztes Teflonprofil | 11 - Vitafilmspule (auf Wunsch) |
| 6 - Vitafilm-Träger | 12 - Schalttafel |

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. Nr.2 - Raumbedarfszeichnungen



TAB. Nr.1 - Dimensionen und allergrößte Raumbedarfe der Dispenser

Modell	<i>U.m</i>	DFE-51M
Spannung	<i>watt</i>	190
Betriebsspannung		230V/50Hz
Folienrollen	<i>mm</i>	500
Heizfläche	<i>mm</i>	290x165
A x B x D	<i>mm</i>	550x520x280
C	<i>mm</i>	125
Nettogewicht	<i>kg</i>	15

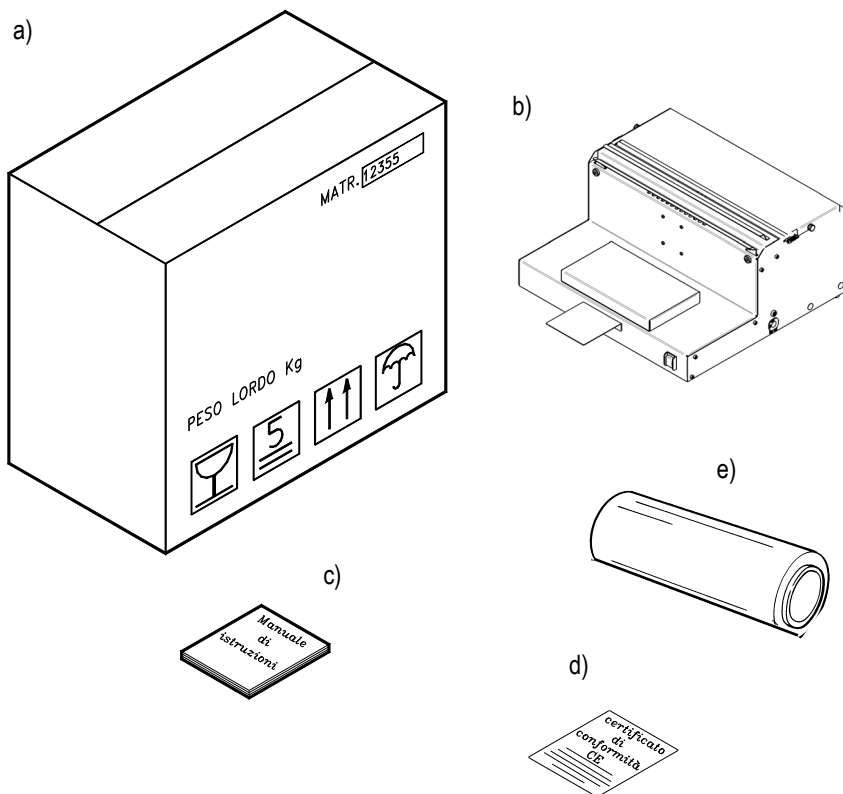
ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften der Maschine sind auf dem an der Außenseite der Maschine stehenden Schildchen berichtet; vor der Verbindung siehe Paragraph **4.2 elektrische Anschluß.**

KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE

3.1 - VERSAND DER MASCHINE (siehe ABB. Nr.3)

Der Dispenser wird von unserer Firma sehr gut verpackt geliefert. Die Verpackung besteht aus:

- a) Pappschachtel mit inneren Stopfen;
- b) Die Maschine;
- c) Dieses Handbuch;
- d) **CE**-Übereinstimmungszeugnis;
- e) Vitafilemspule (auf Wunsch).



Deutsch

ABB. Nr.3 - Beschreibung der Verpackung

3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG

Am Empfang, wenn es keinen äußeren Schaden geben, machen das Frachtstück auf und kontrollieren die Vollständigkeit des Inhalts (*siehe ABB. Nr.3*). Wenn an der Lieferung das Frachtstück Zeichen von Mißhandlung, Aufschlag, oder Fall zeigt, muß man das Schaden innerhalb drei Tage von dem auf den Dokumenten angegebenen Lieferungsstermin dem Frachter zutragen und, womöglich, einen genauen Bericht über die von der Maschine erliddene Schaden verfassen. **Die Frachtstück nicht umstürzen!!** Bei der Beförderung machen sich sicher, daß das Frachtstück an der vier Ecken festgehalten wird (es muß immer gleichlaufend zu dem Boden sein).

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Packungsteile (Karton, mögliche Paletten, Kunststoffbandstahl und Polystyrol) sind mit fester Abfallstoffe vergleichbar; darum können sie leicht entsorgt werden. Im Fall die Maschine in Länder installiert wird, wo es besondere Regel über die Abfallstoffe gibt, müssen die Verpackungen Regelmäßig entsorgt werden.

KAP. 4 - INSTALLATION

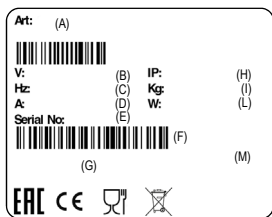
4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Bevor die Maschine auf einem Bord stellen, muß man die in der *Tabelle 1* gegebenen Dimensionen beachten. Das Bord soll eine genügende Breite haben, es muß geebnet, trocken, fest, stabil, und 80 cm vom Boden hoch sein.

Weiter, muß die maximale unsalzige Feuchtigkeit des Raums, wo di Maschine gestellt wird, nicht höher als 75% sein; die Temperatur soll binnen +5°C und +35° C sein; immerhin, muß die Maschine in einem Raum gestellt werden, wo ihre Tätigkeit nicht gestört werden kann.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Die Maschine ist mit einem der Leistungsaufnahme angemessenen Speisekabel und mit einem Stecker "SHUKO" ausgestattet. Die Maschine 230 Volt 50 Hz schalten, und ein 10A, $\Delta I = 0.03A$ differential-thermomagnetischer Schalter dazwischenlegen. Dann, machen sich sicher, daß die Erdanlage gut arbeitet. Weiter, kontrollieren, daß die auf dem technischen Schildchen-Registriernummer geschriebene Daten (*siehe ABB. Nr.4*) mit den auf den Lieferelementen gegebenen Daten übereinstimmen, und daß der Schalter und Stecker während der Tätigkeit der Maschine einfach zugänglich sind.



LEGENDE

- (A) = Produktcode und Name
- (B) = Stromversorgung
- (C) = Motorfrequenz
- (D) = Amperezahl
- (E) = Seriennummer
- (F) = Strichcode
- (G) = Hersteller
- (H) = Grad der Isolation
- (I) = Gewicht
- (L) = Motorleistung
- (M) = Ursprung

ABB. Nr.4 - Technisches Schildchen und Registriernummer

4.3 - SCHALTPLAN DES DISPENSERS

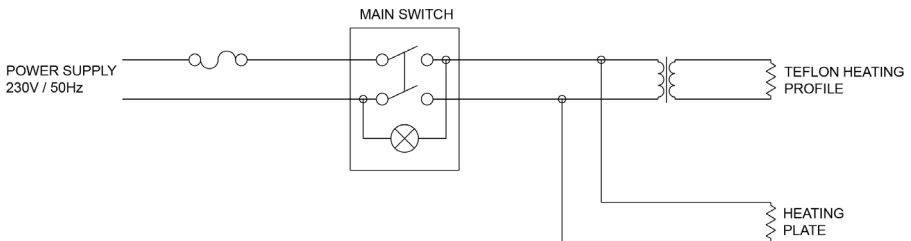


ABB. Nr.5 - Schaltplan des Dispensers

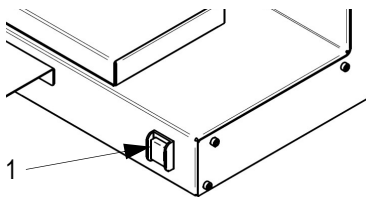
4.5 - BETRIEBSPRÜFUNG

- Wenn der Schalter betätigt ist (ref.1 - ABB. Nr. 6), kontrollieren mit einem Stück Film, dass das Teflon nach 5 Minuten nach der Zündung heiß ist.
- Heizplatte: nach der Zündung 5 Minuten warten, einen Filmball aufbauen, auf die Platte legen und kontrollieren, ob der Film beheizt ist.

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 - STEUERAPPARAT

Die Bedienelemente sind wie in der folgenden Abbildung dargestellt angeordnet.



ZEICHENERKLÄRUNG:

1. Hauptschalter
2. Temperaturregler
3. Heizteffloprofilschalter
4. Heizleistungsanzeiger
5. Heizplattenschalter

ABB. Nr.8 - Steuerapparat

5.2 - ERSTER GEBRAUCH DER MASCHINE

Am Versand sind die Flächen der Maschine von einer Nylonfilm geschützt, die vor der Inbetriebsetzung der Maschine sorgfältig genommen werden müssen. Eventuelle Reste von Klebstoff müssen geputzt werden.

N.B.: Spitze Geräte, Schleifmittel und entzündbare Material sind nicht zu benutzen!

Jetzt muß man die Maschine 15-20 Minuten im geöffnetem Raum und an der höchste Leistung in Betrieb lassen. Das ist notwendig, denn die Wärmeschutzstoffe und die Reste von Schmieren sich erwärmen und Rauchigkeit entwickeln.

5.3 - EINLEGEN DES VITAFILMS

Legen den Vitafilm wie folgt ein.

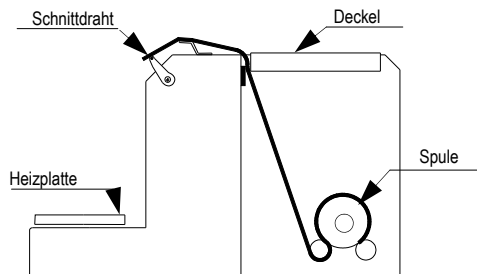


ABB. Nr. 9 - Einlegen des Vitafilms

5.4 - GEBRAUCH DES DISPENSERS

Der Dispenser ist wie folgt zu gebrauchen:

1. Den Stecker in der Steckdose einschalten ;
2. Machen sich sicher, daß die Vorderkragel gut befestigt ist;
3. Die Vitafilmspule zwischen die Walzen einlegen (siehe ABB. Nr. 7);
4. Man muß eine richtige Position haben, um Unfälle zu vermeiden (siehe ABB. Nr. 8): der Leib muß senkrecht auf den Arbeitstisch sein; die Hände müssen die Maschinenbestandteile nicht beanspruchen. **ACHTUNG:** Sich auf der Maschine nicht stützen und Stellungen der Leibs halten, die kein direktes Kontakt mit der Maschine bewirken.
5. Der Dispenser durch den dazu bestimmten Schalter in Betrieb setzen (siehe ABB. Nr. 6);
6. Der Thermostat nach der verlangten Temperatur einstellen (wo es vorgesehen ist);
7. **ACHTUNG! Warten Sie 5 Minuten nach dem Einschalten des Sponders, um den Teflonprofil und die Fläche auf Temperatur zu bringen.**
8. **ACHTUNG! Heiße Flächen (Film und Fläche 70 °C).**
9. **Das Speisenbrett auf der Stahlplatte legen und so viel Vitafilm als für die Aufmachung genügend aufrollen;**
10. Das Speisenbrett mit Vitafilm ganz bedecken;
11. Das bedeckte Speisenbrett nach der Platte hinbringen (wo sie vorgesehen ist), indem man die Seitenzipfel des Vitafilms mit den Mittel-, Ring-, und kleinem Fingern gut gespannt hielt;
12. Das Speisenbrett nach der Platte herunterstellen (wo sie vorgesehen ist), so daß neben dem Heizteflonprofil der Vitafilm sich schneidet;
13. Das Speisenbrett auf der Vorderkragel legen (wo sie vorgesehen ist);
14. Nachdem man der Vitafilm sehr gut gespannt hat, die Seitenzipfel unter dem Brett zusammenfalten;
15. Um die warme Versiegelung zu gewinnen, das Speisebrett auf die Heizplatte drücken.

An der Ende der Bearbeitung, den Thermostat (wo er vorgesehen ist) auf die Stellung 0°C wiedereinstellen und den Dispenser ausmachen .

N.B.: Lange Leerbetriebsdauer des Dispensers vermeiden.

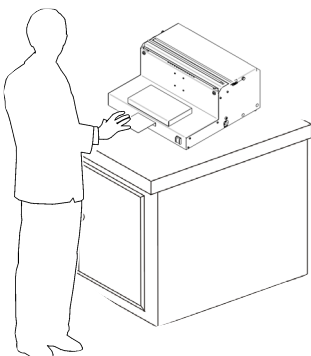


ABB. Nr. 8 - Richtige Stellung des Leibs an der Maschine

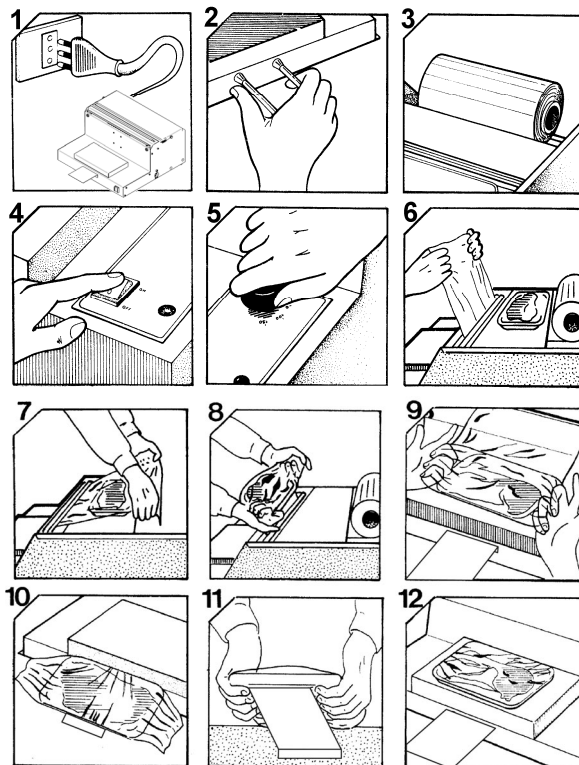


ABB. Nr. 9 - Gebrauch des Dispensers

KAP. 6 - GROßREINEMACHEN

6.1 - ALLGEMEINHEIT

ACHTUNG: bevor irgendeines Reinemachen muß man den Speisestecker aus der Steckdose nehmen, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren; dann auf die Abkühlung der Maschine warten.

- Die Reinigung der Maschine muß mindestens einmal in der Tag gemacht werden. Notfalls die Maschine häufiger reinigen.
- Die Reinigung muß für alle direkt oder indirekt an den Nahrungsmitteln Maschinenteile besonders genau gemacht werden.
- Die Maschine nur mit Wasser und neutralen Waschmitteln abwischen. **Irgendeine andere Reinigungsmittel sind verboten.** Wasserreinigungsmaschine oder Wasserstrahle, Scheuerwerkzeuge, und Schrubber nicht verwenden.

ACHTUNG: Restliche Gefahren, d.h. scharfe oder spitze Teile, beachten .

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINHEIT

Bevor irgendeiner Wartungstätigkeit der Stecker auf dem Steckdose ausschalten, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren.

7.2 - FÜßCHEN

Die Füßchen mit der Zeit beschädigt werden und ihre Elastizität verlieren. Daraus ergibt sich, daß die Stabilität der Maschine verringert. Im Notfall die Auswechslung der Füßchen vornehmen.

7.3 - SPEISEKABEL

Der Speisekabel zur Zeit kontrollieren, um sein Abnutzungszustand zu prüfen. Im Notfall, für die Abwechslung des Kabels mit dem nächsten Kundendienstbüro mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindug setzen.

7.4 - TEFLON WECHSELN

Überprüfen Sie das Teflon regelmäßig auf Verschleiß. Ist ein Austausch erforderlich, entfernen Sie das alte Teflon vollständig, sodass die Kochfeldoberfläche sauber ist. Tragen Sie anschließend das neue Teflon auf.

VORSICHT! Durch das Auftragen von neuem Teflon auf das alte entsteht eine Doppelschicht, die die Wärmedämmung so stark erhöht, dass die Heizfläche ineffizient wird.

KAP. 8 - ABBAU

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

Im Fall man sich entscheidet, die Maschine außerbetriebzusetzen, machen sich sicher, daß sie ganz unverwendbar ist. **Alle elektrische Verbindungen ausschalten und schneiden.**

8.2 - Elektro-Und Elektronikgerategesetz



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.