

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES

Bevor man mit den Wartungsarbeiten beginnt, Stecker ziehen, um die Maschine zu isolieren

7.2 - RIEMEN

Der Riemen muss nicht reguliert werden. Für den Wechsel, nach 3/4 Jahren, den "KUNDENDIENST" anrufen.

7.3 - FÜSSE Die Füße könnten sich mit der Zeit abnutzen, sie werden dann gewechselt, um die Stabilität der Maschine weiterhin garantieren zu können.

7.4 - SPEISEKABEL

Regelmäßig das Speisekabel überprüfen und eventuell für die Ersetzung den "KUNDENDIENST" anrufen.

KAP. 8 - ABRÜSTUNG

8.1 - AUSSERBETRIEBSETZUNG

Sollte die Maschine außer Betrieb gesetzt werden, sich vergewissern, dass sie von niemanden weiterhin benutzt werden kann: die elektrischen Verbindungen abstecken.

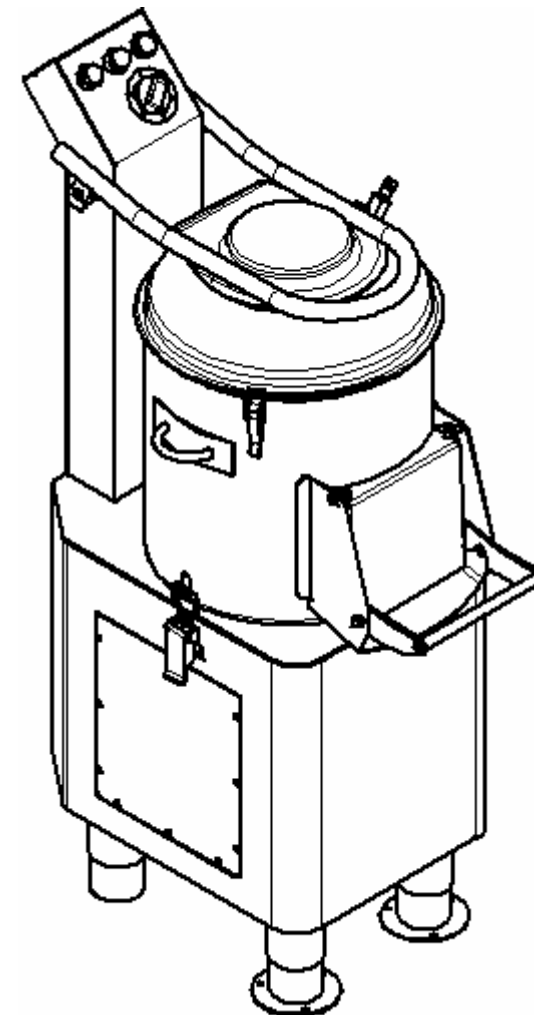
8.2 - BESEITIGUNG

Nach Außerbetriebnahme kann die Maschine beseitigt werden; Unter Berücksichtigung der Materialien der verschiedenen Bestandteile, sich an Firmen wenden, die mit deren Beseitigung beauftragt sind.

Kartoffelschälmaschine: **PPR 10-20 CE**

Miesmuschelspülmaschine: **IV9800775P**

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHANDBUCH



**KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER**



VORWORT

- Dieses Handbuch ist erstellt worden, um dem Kunden jegliche Informationen über die Maschine und die damit verbundenen Normen zu geben und ihn mit den Gebrauchs- und Wartungsanleitungen vertraut zu machen, damit die Maschine korrekt benützt werden kann, um so ihre Effizienz aufrechtzuerhalten.
- Dieses Handbuch wird jenen Personen ausgehändigt, die mit der Benützung und Wartung der Maschine beauftragt sind.

INHALTSVERZEICHNIS

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE	Seite 4
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN	
1.2 - SICHERUNGEN	
1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Konstruktionseigenschaften	
1.3.3 - Bestandteile Maschine	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	Seite 6
2.1 - AUSMASS, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
KAP. 3 - ANNAHME DER MASCHINE	Seite 8
3.1 - VERSENDUNG DER MASCHINE	
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME	
3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	Seite 9
4.1 - STANDORT DER MASCHINE	
4.2 - ELEKTROANSCHLUSS	
4.2.1 - PPR/PCR - Einphasenmotor	
4.2.2 - PPR/PCR - Drehstrommotor	
4.3 - SCHALTPLÄNE	
4.3.1 - Elektro-Einphasenschaltplan	
4.3.2 - Elektro-Dreiphasenschaltplan	
4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE	
CAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE	Seite 13
5.1 - BEFEHLE	
5.2 - FÜLLUNG UND BEARBEITUNG DES PRODUKTES	
KAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG	Seite 15

KAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG

Bevor wir zu diesem Kapitel übergehen, weisen wir darauf hin:

Diese professionelle Serie von Maschinen (PPR/PCR) ist normengerecht mit elektrischen und mechanischen Sicherungen ausgestattet, die während des Betriebs, als auch bei der Reinigung und Wartung funktionieren. Es bestehen trotzdem **RESTRISIKEN (CEE 89/392 Punkt 1.7.2)** die nicht gänzlich beseitigt werden können; diese betreffen Prellgefahr durch Unvorsichtigkeit, Abschürfungsgefahr durch Berühren der inneren Reiboberfläche.

ACHTUNG: Bei eingeschalteter Maschine nie die Hände einführen.

Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter Maschine erfolgen, der Stecker muss dabei ausgesteckt werden.

6.1 - ALLGEMEINES

Bevor man mit jeglichen Reinigungsarbeiten beginnt, den Netzstecker ziehen und und somit die Maschine isolieren.

- Nach jedem Arbeitstag muss die Maschine in all ihren Teilen, die direkt oder indirekt mit dem bearbeiteten Produkt in Berührung kommen, gereinigt werden.
- Die Reinigung erfolgt innen und außen, da die Abfälle die Maschine beschädigen können.
- Die Maschine darf nicht mit Druckstrahl gereinigt werden. Zur Reinigung dürfen keine Werkzeuge oder Bürsten, die die Oberfläche beschädigen könnten, benützt werden. Es dürfen keine säurehaltigen, korrosiven oder brennbaren Reinigungsmittel benützt werden.
- Ist die Maschine mit Bock und Sammelsieb ausgestattet, öfters das Sieb entleeren, damit das Wasser nicht überläuft.

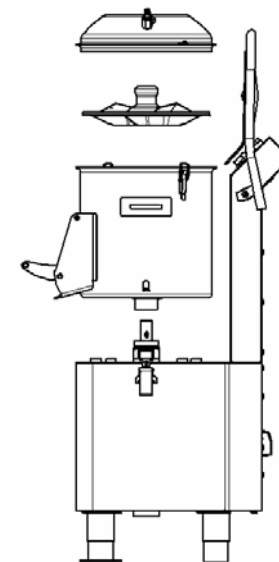


ABB. N°12 –abmontierte Maschine

5.2 - FÜLLUNG UND BEARBEITUNG DES PRODUKTES (siehe Abb. N°10)

NB: Das zu bearbeitende Produkt wird von oben, bei ausgeschalteter Maschine, auf der Platte gleichmäßig verteilt.

Man geht folgenderweise vor:

1. Vom oberen Deckel aus füllen, dabei sich vergewissern, dass die Ausladungstür geschlossen ist.
2. Die Füllmenge sollte den oberen Rand der Reibbeschichtung des Behälters nicht überschreiten.
3. Oberen Deckel schließen;
4. durch den Wasserhahn Wasser einlassen.



ABB. N°10 - Füllung

Betrieb:

1. Mit dem Timer Bearbeitungszeit einstellen (max 5 Min.);
2. Die Maschine durch Drücken des Start-Druckknopfs einschalten;
3. Sollten während des Betriebs Deckel oder Ausladungstür geöffnet werden , schaltet die Maschine aus; nach dem Schließen lediglich den START-Druckknopf drücken.
4. Nach Beendigung der Bearbeitung, STOP-Druckknopf drücken und Wasserzufuhr einstellen.
5. Ist die Maschine mit Bock und Sieb ausgestattet, das Sieb öfters leeren, damit das Wasser nicht überläuft.

Ausladung des bearbeiteten Produktes:

(siehe ABB.N°11)

1. Wasserhahn zudrehen und am Ausgang einen großen Behälter bereitstellen.
2. Zum Ausladen, mit der rechten Hand die Tür öffnen und mit der linken Hand gleichzeitig OUT und START-Druckknopf drücken; Die Maschine wird sich in Bewegung setzen und die Kartoffeln werden durch die Schleuderkraft ausgeschieden.
3. Danach die Druckknöpfe und die Tür loslassen, die Maschine wird dann ausschalten ;

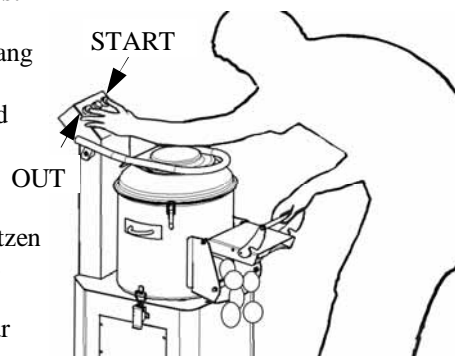


ABB. N°11 - Produktausladung

PS: Die Maschine nicht leer laufen lassen

6.1 - ALLGEMEINES

KAP. 7 - WARTUNG

- 7.1 - ALLGEMEINES
- 7.2 - RIEMEN
- 7.3 - FÜSSE
- 7.4 - SPEISEKABEL

Seite 16

KAP. 8 - ABRÜSTUNG

- 8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME
- 8.2 - BESEITIGUNG

Seite 16

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

ABB. N° 1	- Gesamtansicht der Maschine	Seite 6
ABB. N° 2	- Ausmaße	Seite 6
ABB. N° 3	- Verpackungsbeschreibung	Seite 8
ABB. N° 4	- Schema Abfluss	Seite 9
ABB. N° 5	- Schild mit techn.Daten-Kennnummer	Seite 10
ABB. N° 6	- Schaltplan Mn	Seite 11
ABB. N° 7	- Schaltplan Tf	Seite 12
ABB. N° 8	- Rotation der Platte	Seite 13
ABB. N° 9	- Position der Befehle	Seite 13
ABB. N° 10	- Produktfüllung	Seite 14
ABB. N° 11	- Produktausladung	Seite 14
ABB. N° 12	- Abmontierte Maschine	Seite 15

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHEN

- Die Maschine darf nur von ausgebildetem Personal benutzt werden, dem die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsnormen bekannt sind.
- Bei Personalwechsel, muss das neue Personal rechtzeitig ausgebildet werden.
- Auch wenn die Maschine mit entsprechenden Sicherungen ausgestattet ist, sollte man sich mit den Händen beweglichen Teilen nicht nähern, die Maschine sollte außerdem nie mit nassen Händen berührt werden.
- Bevor man mit den Reinigungs- Wartungsarbeiten beginnt, muss die Stromzufuhr unterbrochen werden.
- Bei Durchführung von Reinigung und Wartung (wenn also die Schutzvorrichtungen abgenommen werden), sollten die restlichen Risiken nicht unterschätzt werden.
- Während der Reinigung oder Wartung, sich auf die durchzuführenden Operationen konzentrieren.
- Regelmäßig das Speisekabel kontrollieren, um Unfälle zu vermeiden, das Kabel ganz abwickeln damit es sich nicht verdreht. Ein abgenutztes, nicht vollständiges Kabel stellt eine Gefahrenquelle dar. Keine Gewichte auf das Kabel legen, Kontakt mit heißen oder scharfen Oberflächen vermeiden und nicht am Kabel ziehen.
- Sollte man ein schlechtes Funktionieren der Maschine vermuten, oder sollte die Maschine wirklich Unregelmäßigkeiten aufweisen, sie nicht benutzen und nicht selbst versuchen sie zu reparieren, sondern eine Kundendienststelle anrufen (die Kundendienststelle ist auf der Rückseite dieses Handbuchs angeführt).
- Die Kombination der Druckknöpfe OUT und START ausschließlich für die Ausladung des bearbeiteten Produktes benutzen.
- Die Maschine nur zum Säubern von Kartoffeln/Miesmuscheln/Zwiebeln benutzen.

In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:

- ⇒ wenn von nicht autorisiertem Personal Eingriffe an der Maschine und an den Schutzvorrichtungen durchgeführt werden.
- ⇒ wenn **nicht -Originalersatzteile** eingebaut werden;
- ⇒ wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht genauestens befolgt werden;
- ⇒ wenn die Maschinen-Oberflächen mit nicht geeigneten Mitteln gereinigt werden.

1.2 - SICHERUNGEN

Betreffend der elektrischen Sicherungen, entspricht die Maschine den Richtlinien CEE 73/23, 89/336, und den Normen EN 60335-1, EN 55014. Die mechanischen Sicherungen entsprechen den Richtlinien CEE 89/37.

4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE

Bevor man zur Prüfung übergeht, sich vergewissern, dass der obere Deckel und die Ausladetür fest verschlossen sind, danach folgenderweise vorgehen:

1. Kontrollieren, ob Deckel und Ausladetür fest verschlossen sind;
2. START drücken und gleich darauf STOP ;
3. Punkt 2 wiederholen und dabei am durchsichtigen geschlossenen Deckel kontrollieren, ob die Platte im Gegenuhrzeigersinn dreht (siehe Abb. N°8) ;
4. Kontrollieren, ob die Maschine ausschaltet, wenn der Deckel oder die Ausladetür geöffnet werden, und wenn diese wieder geschlossen werden , dass die Maschine bei Betätigung des Start-Druckknopfs wieder einschaltet.
5. Zum Ausladen, mit der rechten Hand die Tür offen halten und mit der linken Hand gleichzeitig OUT und START-Druckknopf drücken; Die Maschine wird sich in Bewegung setzen und die Kartoffeln werden durch die Schleuderkraft ausgeschieden. (siehe ABB. N°11).

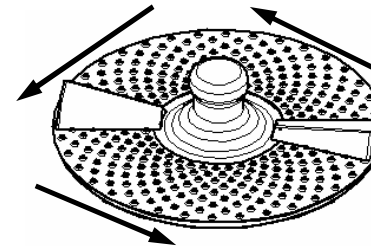


ABB N°8 - Drehrichtung Platte

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 - BEFEHLE

Die Befehle sind auf der Druckknopfplatte, die sich oberhalb befindet angeordnet.

1. Druckknopf für die automatische Ausladung OUT; funktioniert nur wenn gleichzeitig mit dem START-Druckknopf gedrückt
2. Ausschalt-Druckknopf STOP.
3. Einschalt-Druckknopf START.
4. Timer (max 5 Min.).

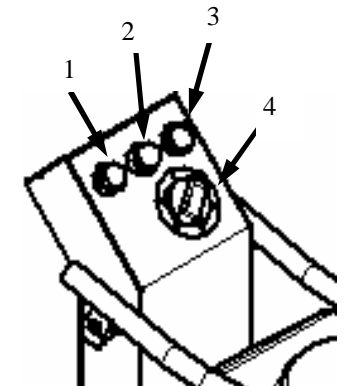


ABB. N°9 - Position der Befehle

4.3.2 - Elektro-Dreiphasenschaltplan

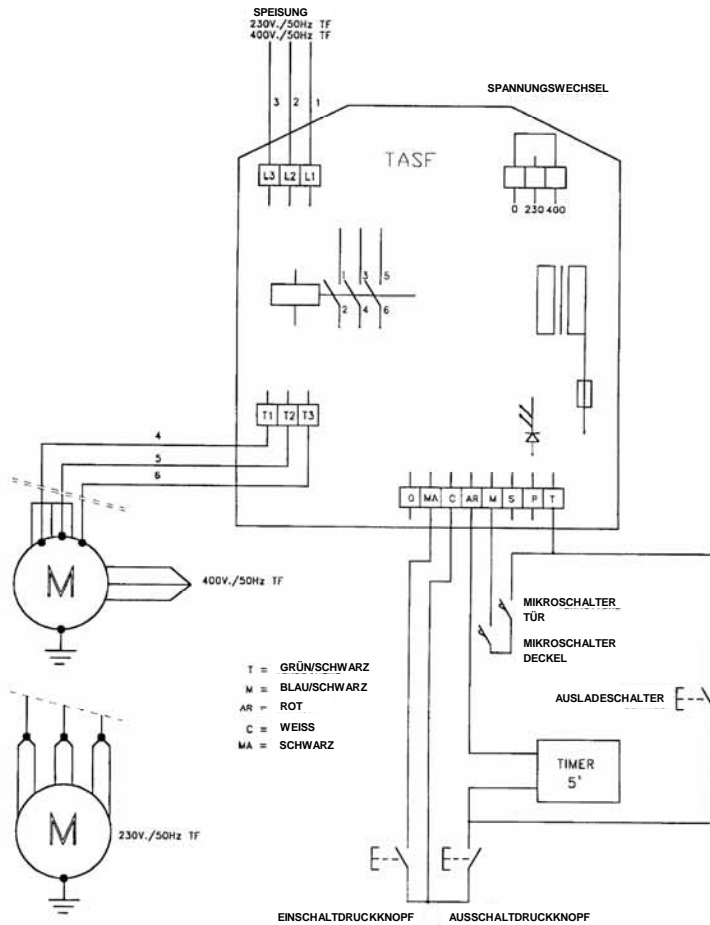


ABB. N°7 - Schaltplan Tf

Die Maschine ist ausgestattet mit:

- Einschaltvorrichtung bestehend aus einer isolierten Steuerkarte (IP 34), die mit 24 Volt gespeist wird und folgendes ermöglicht:
 - Ein- und Ausschaltung der Maschine;
 - Ausladung des Produktes;
 - Kontrolle der Sicherheitsmikro;
- Sicherheitsschalter, der die Maschine ausschaltet, wenn der Deckel oder die Ausladetür geöffnet werden. (siehe ABB. n°1) Solange diese geöffnet bleiben funktioniert das Gerät nicht;
- N.V.R.-Vorrichtung im Schaltkreis für Stromausfall, die Maschine kann lediglich durch Betätigung des START- Druckknopfs wieder eingeschaltet werden;

Weiters ist die Maschine oben mit einem durchsichtigen Deckel ausgestattet, um den Arbeitsablauf überprüfen zu können.

1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Diese Serie von Maschinen (PPR/PPR C) CE sind von unserer Firma zum gewerblichen Zweck entworfen und hergestellt worden und garantiert folgendes:

- Äußerste Sicherheit im Gebrauch, in der Reinigung und Wartung;
- Äußerste Hygiene durch minutiöse Auswahl der Materialien, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen und durch Beseitigung der Ecken, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, damit die Maschine für die Reinigung leicht zugänglich wird.
- Robustheit und Stabilität der Bestandteile;
- Minimales Geräusch durch Riemenantrieb.

1.3.2 - Konstruktionseigenschaften

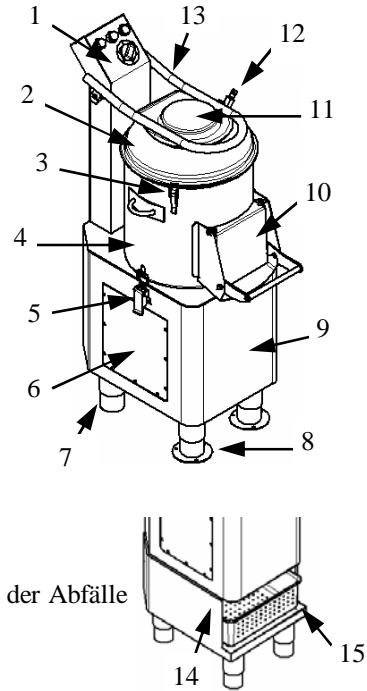
Die Profi-Maschinen PPR/PPR C bestehen aus Stahl AISI 304.

Ausladetür aus Glanzstahl; einstellbare Füße aus rostfreiem Stahl; Deckel aus Kunststoff, Trichter aus Stahl AISI 304, die Bearbeitungsplatte ist aus Aluminium, die Scheibe aus Stahl AISI 304; die inneren Wände des Behälters sind aus reibfähigem Harz.

1.3.3 - Bestandteile der Maschine

LEGENDE:

- 1 - Druckknopftafel
- 2 - Trichter
- 3 - Deckelverriegelung
- 4 - Topf
- 5 - Topfverriegelung
- 6 - Tür für Wartung
- 7 - Füße
- 8 - Flansch-Füße
- 9 - Körper
- 10 - Ausladetür
- 11 - Deckel
- 12 - Versorgungshahn
- 13 - Griff
- 14 - Bock
- 15 - Sieb

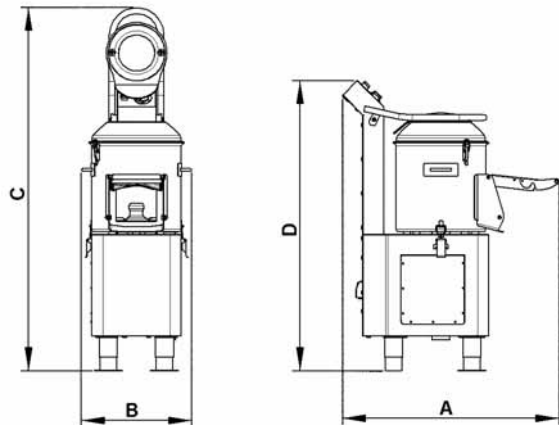


PS: der Bock kann mit Sieb für die Sammlung der Abfälle bezogen werden.

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - AUSMASS, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. n°2 - Ausmaßzeichnungen



4.3 - SCHALTPLÄNE

4.3.1 - Elektro-Einphasenschaltplan

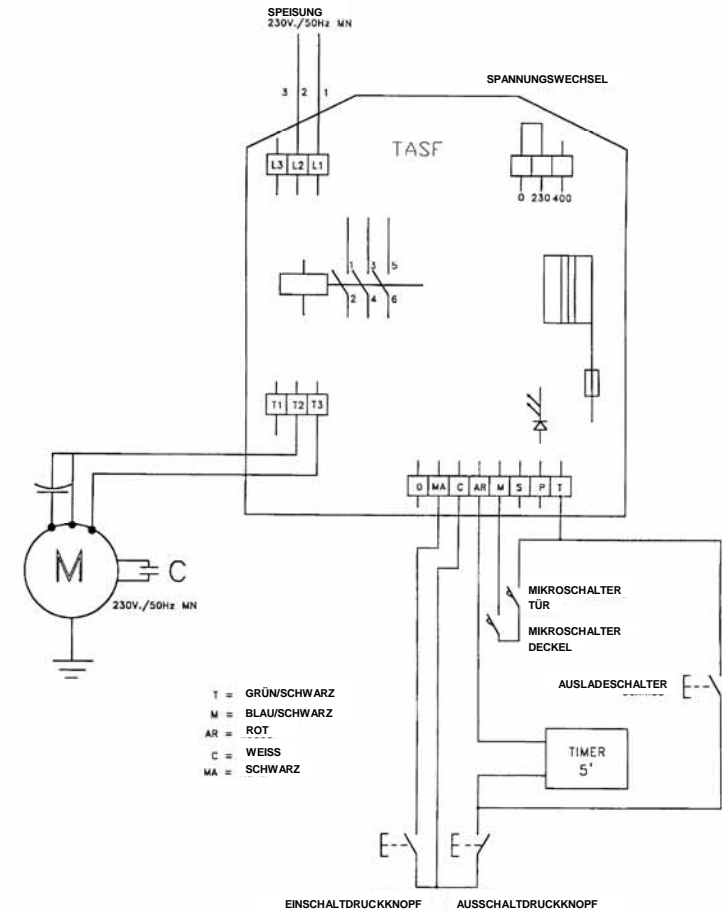


ABB. n°6 - Schaltplan Mn

Raumtemperatur sollte zwischen +5°C e +25°C liegen; jedenfalls sollte die Maschine an Orten aufgestellt werden, die ein einwandfreies Funktionieren gewährleisten können.

4.2 - ELEKTROANSCHLUSS

4.2.1. - PPR/PPR C/PPR C - Einphasenmotor

Die Maschine wird mit Speisekabel 3x1,5 mm² im Schnitt und Länge 1.5 m geliefert.

Die Maschine mit blauem CEI-Stecker anschließen (230 Volt 50 Hz), dabei magnetothermischen Differentialschalter zu 10A, $\Delta I = 0.03A$ dazwischenlegen. Sich vergewissern, dass die Erdung korrekt funktioniert. Außerdem kontrollieren, dass die Schilddaten (ABB. N.5) mit denen auf den Lieferscheinen oder Begleitpapieren übereinstimmen.

Mod. _____
 Matr. _____ Watt.
 _____ H.p. _____ A. _____ Hz.
 ○ _____ ~ Volts. _____ Kg. ○
 Anno _____

ABB. n°5 - Technisches Schild

4.2.2 - PPR/PPR C/ - Drehstrommotor

Die Maschine wird mit Speisekabel 5x1,5 mm² im Schnitt und Länge $\cong 1.5$ m. geliefert.

Die Maschine mit CEI-Stecker ans Drehstromnetz schließen (400 Volt 50 Hz), dabei magnetothermischen Differentialschalter zu 10A, $\Delta I = 0.03A$ dazwischenlegen. Sich vergewissern, dass die Erdung korrekt funktioniert. Bevor die Maschine entgültig angeschlossen wird, START drücken und sich vergewissern, dass die Platte richtig dreht (*siehe ABB. n.°9*) danach gleich mit dem Stop-Druckknopf anhalten. Die Platte muss im Gegenuhrzeigersinn drehen; sollte die Platte nicht richtig drehen, im Stecker oder in der Steckdose zwei von den drei Speisungsdrähten umkehren (*siehe ABB N°8*).

Der Drehstrommotor funktioniert sei es mit Drehstromspannung 230V als auch mit Drehstromspannung 400V. Wenn nicht anders bestimmt, sind die Anschlüsse für eine Speisung mit 400V gedacht; für die Anpassung an ein 230V-Drehstromnetz, sich an den KUNDENDIENST wenden.

TAB. N°1 -ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	M.E	PPR10	PPR20	PPR10 C
Speisung	Mn Tf	230 V. / 50 Hz 230 - 400 V. / 50 Hz		
Länge A	mm	775	875	775
Breite B	mm	470	558	470
Höhe C	mm	1310	1500	1310
Höhe D	mm	1040	1190	1040
Kapazität	kg	10	20	10
Produktion	kg/Std	120-240	240-360	—
Motor	PS	0.75	1.5	0.75
Leistung	watt	550	1100	550
Nettogewicht	kg	46.5	—	46.5
Geräusch	dB	≤ 70	≤ 70	≤ 70

ACHTUNG: Auf der Rückseite der Maschine befindet sich ein Schild mit den elektrischen Daten; vor Anschluß siehe **4.2 Elektroanschluss**.

KAP. 3 - ANNAHME DER MASCHINE

3.1 - VERSAND DER MASCHINE (siehe ABB. N°3)

Die Maschine wird in unserem Werk sorgfältig verpackt und versendet; die Packung besteht aus:

- a) äußerer fester Kartonschachtel
- b) Maschine;
- c) dem vorliegenden Handbuch;
- d) Konformitätserklärung CE.

Wenn nachgefragt/bestellt

- e) Bock mit Sieb.

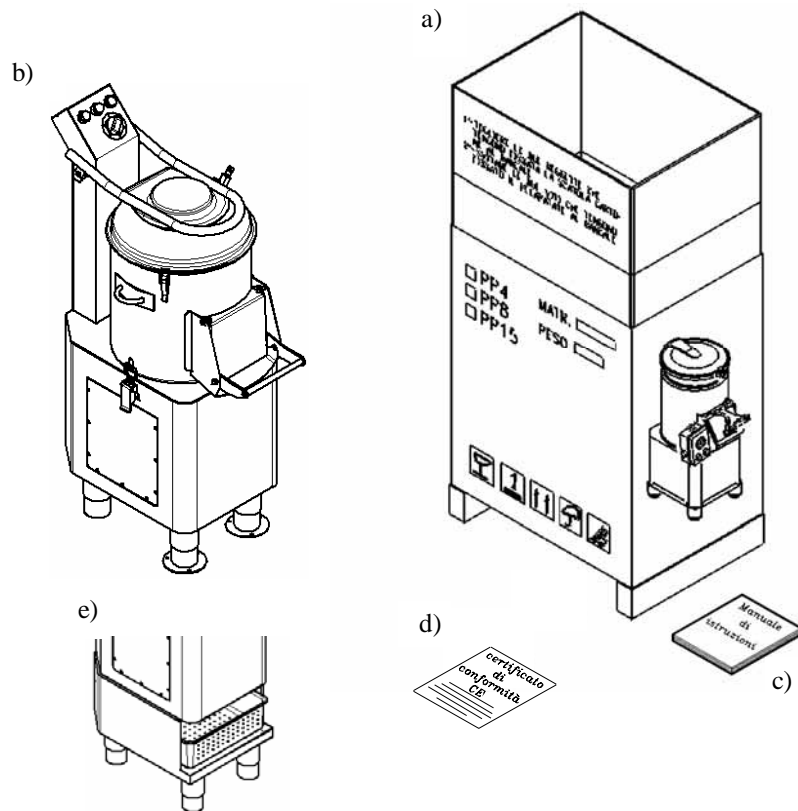


ABB n°3 - Beschreibung der Verpackung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME

Weist das Paket beim Eintreffen keine sichtbaren äußeren Schäden auf, kann es geöffnet werden und nach Vorhandensein aller Teile kontrolliert werden (siehe ABB. N°3). Sollte das gelieferte Paket Schäden aufweisen, muß der Speditionär darüber informiert werden und innerhalb von drei Tagen nach Lieferungsdatum muß ein Schadenbericht über eventuelle Maschinenschäden erstattet werden. **Die Packung nicht auf den Kopf stellen!!** Beim Fortbewegen die Packung an allen vier Seiten festhalten und parallel zum Boden hin halten.

3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial (Karton und Plastikbänder, Pallets, Polyurethanschaumstoff) gehört zum Gemeinmüll und kann daher problemlos beseitigt werden. Sollte die Maschine in Ländern mit besonderen Vorschriften installiert werden, die im jeweiligen Installationsland geltenden Normen berücksichtigen.

KAP.4 - INSTALLATION

4.1 - STANDORT DER MASCHINE

Bei der Wahl des Standortes müssen die in Tab. 1 angegebenen Abmessungen (entsprechend des jeweiligen Modells) beachtet werden, der Platz muss also für die Aufstellung ausreichen, eben, trocken, glatt, robust und stabil sein.

Unten an der Maschine Abflussrohr ($\varnothing 60$ mm) anbringen und auf dem Boden Siphon oder Rost zum Sammeln des Wassers oder Abfallmaterials vorbereiten. Die Maschine sollte in der Nähe eines Wasserhahns ($\varnothing 12$ mm) aufgestellt werden, damit sie einfach und sicher mit Wasser versorgt werden kann. (siehe ABB. N.4)

Ist die Maschine positioniert worden, wird sie am Boden mit Schrauben festgemacht (siehe ABB).

Die Luftfeuchtigkeit im Aufstellungsraum sollte max. 75% betragen und die

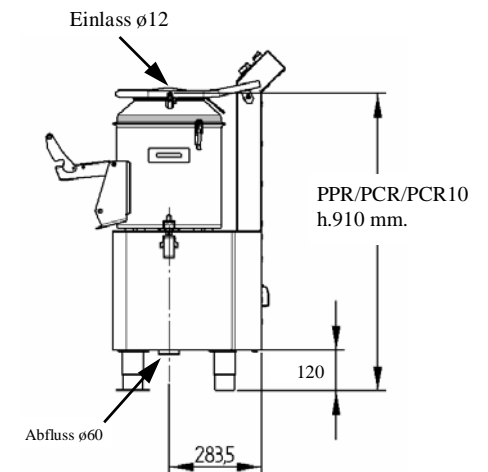


Abb. n°4 - Schema Abfluss