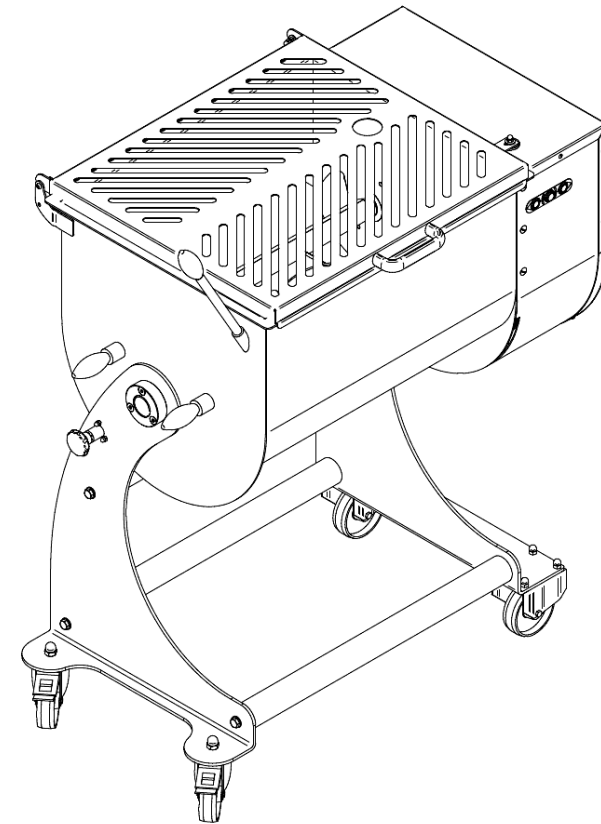




**KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER**

FLEICHMIXMASCHINE 04461F03

**50 BA
80 BA
120 BA
180 BA**



Ed. 12/2018 ver.005

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

7.7 - Schmierung

Das Getriebe "2" regelmäßig einschmieren.

- Die Maschine vom Stromnetz trennen
 - Das Schutzgehäuse "1" entfernen
 - Mithilfe eines Pinsels das Getriebe einschmieren
 - Das Schutzgehäuse erneut anbringen und die Schrauben befestigen
- In dem Untersetzungsgetriebe befindet sich langlebiges Öl, das nie ausgewechselt werden muss

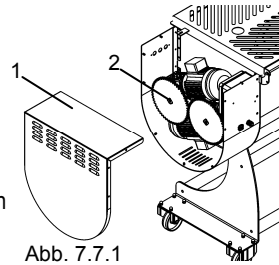


Abb. 7.7.1

7.8 - 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.

7.9 - Ersetzung der Bestandteile

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

8 - Störungen/Beseitigung

8.1 - 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. |

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 - Drehstromschaltplan - 400 V | |
| | 2.4.2 - Einphasenschaltplan - 230 V | |
| | 2.4.3 - Drehstromschaltplan - 230 V | |
| | 2.5 - Geräusch | |
| 3. | Prüfung, Transport, Übergabe und Installation | 14 |
| | 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 des Maschinen | |
| | 3.4 - Elektroanschluss | |
| | 3.4.1 - Drehstrommaschine zu 400 V 50/60 Hz und 230 V 50/60 Hz | |
| | 3.4.2 - Einphasenmaschine 230 V 50/60 Hz | |
| 4. | Schaltung und Anzeigen | 16 |
| | 4.1 - Verzeichnis der Schalter und Anzeigen | |

| | | |
|----|--|----|
| 5. | Ein- und Ausschaltung 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 | 17 |
| 6. | Gebrauch der Maschine 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 6.5 - Automatischer Einsatz 6.5.1 - Automatische Mischvorrichtung 6.5.2 - Automatisches Abschalten | 18 |
| 7. | Wartung 7.1 - Vorschriften 7.2 - Vorwort 7.3 - In unseren Werken durchgeführte Kontrollen 7.4 - Bei der Installation durchzuführenden Kontrollen und Überprüfungen 7.5 - Periodische Kontrollen 7.6 - Reinigung des Gerätes 7.7 - Schmierung 7.8 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz 7.9 - Ersetzung der Bestandteile | 20 |
| 8. | Störungen /Beseitigung 8.1 - Störungen, Ursachen und Beseitigung | 23 |

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.

7.4 - 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.

7.5 - 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.

7.6 - 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.

6.5 - Automatischer Einsatz

6.5.1 - Automatische Mischvorrichtung

- 1 Die Gangtaste "1" drücken, die Schaufeln beginnen sich zu drehen und die Anzeige "4" leuchtet auf.
- 2 Die Umkehrtaste „3“ drücken, die Anzeige „5“ beginnt zu blinken.
Nach 30 Sekunden führt die Maschine von selbst die Laufumkehr durch
Ändert alle 30 Sekunden die Drehrichtung der Schaufeln.
Nach 2 Minuten (4 Zyklen) stoppt die Maschine von selbst

6.5.2 - Automatisches Abschalten

- 1 Die Gangtaste "1" drücken, die Schaufeln beginnen sich zu drehen und die Anzeige "4" leuchtet auf.
- 2 Erneut die Gangtaste „1“ drücken,
Nach 1 Minute hält die Maschine von selbst an.
Die gleiche Reihenfolge kann in umgekehrter Laufrichtung durchgeführt werden.

7 - Wartung

7.1 - 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.

7.2 - 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.

7.3 - 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.

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 Benutzer 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 Benutzer ist nicht dazu befugt Eingriffe an der Maschine vorzunehmen. Bei Störungen die Herstellerfirma anrufen. Sollte die Maschine vom Benutzer oder von nicht autorisiertem Personal abmontiert, modifiziert werden oder sollten irgendwelche Teile der Maschine verändert werden, entfällt die gemäß der **CEE-Richtlinie 2006/42, 2006/95** 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 AISI 304, um eine lange Lebensdauer und höchste Hygiene gewährleisten zu können.

Die Rührgeräte mit zwei Wellen sind mit zwei Schnecken ausgerüstet, die im Vergleich zueinander, auf den zwei parallelen Achsen verschieden drehen.

Zur Entleerung der Wanne einfach den entsprechenden Kugelgriff ergreifen und nach Öffnen des Schutzgitters die Wanne drehen, nachdem der Mischvorgang beendet ist und die Maschine ausgeschaltet worden ist. Die Befehle sind leicht zugänglich.

In Projektphase wurde auf eine einfache Durchführung der Reinigungseingriffe 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, 2006/95** 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 unzureichendem 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.

Alle anderen Modelle sind mit bremsenden Rädern versehen.

Die Maschine ist NICHT für den Dauerbetrieb ausgelegt: Es wird empfohlen, die Maschine nach jedem Arbeitsgang einige Minuten stillstehen zu lassen, bevor sie wieder in Betrieb genommen wird.

ACHTUNG!

Die Wanne darf nicht mit dem zu bearbeitenden Produkt überfüllt werden, folgende Gewichte dürfen nicht überschritten werden: 50 kg bei 50 BA, 80 kg bei 80 BA, 120 kg bei 120 BA und 180 kg bei 180 BA

6.3.2 - Reinigung der Wanne

Zur Reinigung der Wanne muss die Maschine ausgeschaltet, der Schutzschalter auf „0“ und der Netzstecker gezogen sein. Die Wanne kann ganz einfach, durch Drehen der Wanne, gespült werden.

- Den Handgriff der Umkippstange erfassen und die Wanne waagrecht halten „1“ Abb. 6.3.3.
- Die Bolzen der Schaufeln loslösen und abziehen „2“ Abb. 6.3.3. und „2“ Abb. 6.3.4
- Den Fixier-Kugelgriff der Wanne im Gegenuhrzeigersinn drehen „3“ Abb. 6.3.4
- Nach Auslösen kann die Wanne gedreht werden, dazu die Umkippstange ziehen „1“ Abb. 6.3.3.

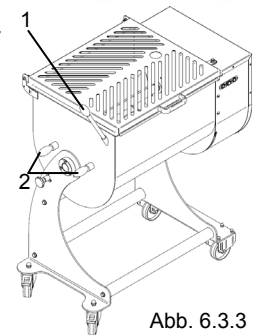


Abb. 6.3.3

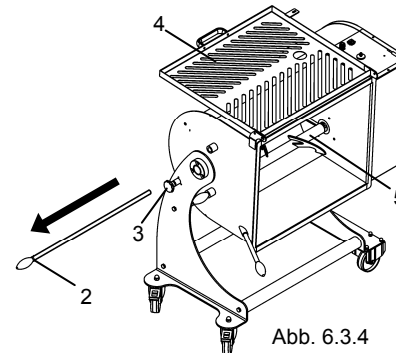


Abb. 6.3.4

- Schutzgitter öffnen „4“ Abb. 6.3.4, dann die Schaufeln abnehmen.
- Achtung, die Schaufeln müssen entsprechend positioniert sein, um abgenommen werden zu können (Abb. 6.3.5)

- Die Schaufeln einzeln ergreifen „5“ Abb. 6.3.4 und nach außen ziehen, um sie loszulösen.

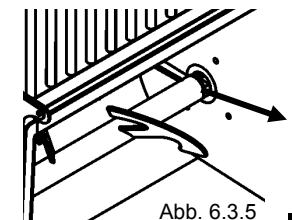


Abb. 6.3.5

- Es präsentiert sich nun eine glatte, einfach zu reinigende Oberfläche (Abb. 6.3.6). Die Maschine sorgfältig reinigen und wenn notwendig desinfizieren.
- Mit feuchtem Schwamm und neutralen, unschädlichen Fettlösern (pH 7), die Maschine und die Schaufeln säubern und sämtliche Bearbeitungsreste entfernen. Benzin, Lösemittel und andere entzündbaren Flüssigkeiten dürfen nicht zur Reinigung benutzt werden; es dürfen nur zugelassene handelsübliche, nicht toxische und nicht entzündbare Lösemittel verwendet werden.

Die zur Benutzung des jeweiligen Reinigungs- und Desinfektionsproduktes notwendigen Schutzmaßnahmen berücksichtigen. Die Anleitungen der jeweiligen Produkte befolgen.

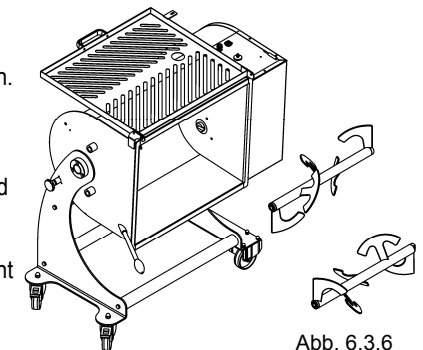


Abb. 6.3.6

6.4 - Montage der Bearbeitungswerkzeuge

Zur Montage der Werkzeuge (Schaufeln) in umgekehrter Weise als oben beschrieben vorgehen, dabei die richtige Positionierung beachten. Zur Erleichterung dieser Operation sind entsprechende Nummerierungen vorgesehen, die bei Montage übereinstimmen müssen. Zum Schluss das Schutzgitter wieder schließen.

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).

Hinweis: Um die Frische und die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches zu bewahren, wird empfohlen, das Fleisch bei einer maximalen Temperatur von 7° C zu verarbeiten und den Verarbeitungsprozess innerhalb von 10 Minuten abzuschließen. Nach der Verarbeitung des Fleisches alle Maschinenteile gründlich reinigen (siehe Abschnitt 6.3.2). Nach jedem Arbeitszyklus ist es ratsam, den Fleischmischer einige Minuten stillstehen zu lassen, bevor er wieder in Betrieb genommen wird.

Die Maschine ist nicht für einen Betrieb im Kühlraum geeignet. Dadurch können schwerwiegende Schäden an elektrischen Komponenten verursacht werden, die empfindlich gegenüber Kondenswasser sind (das sich bei niedrigen Temperaturen bildet). Außerdem ändert sich dadurch die Viskosität des Schmierfetts und/oder Schmieröls in den Untersetzungsgetrieben und Radgetrieben der Maschine, was die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen kann.

6.3 - Entleerung und Reinigung

6.3.1 - Leerung der Wanne

Die Maschine ausschalten, den Fehlerstrom-Schutzschalter auf „0“ stellen und den Netzstecker ziehen. Das Drehen der Wanne erleichtert die Entleerungsoperationen.

- Den Handgriff der Umkippstange erfassen und die Wanne waagrecht halten „1“ Abb. 6.3.1.
- Den Befestigungsknopf des Behälters ziehen „2“ Abb. 6.3.1
- Nach Auslösen kann die Wanne gedreht werden (Abb. 6.3.2), dazu die Umkippstange ziehen „1“ Abb. 6.3.1.
- Schutzgitter öffnen „3“ Abb. 6.3.2 und die Wanne entleeren

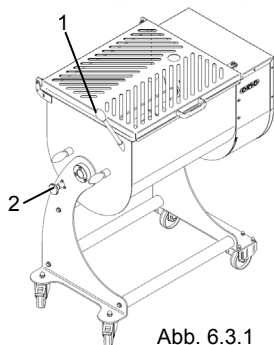


Abb. 6.3.1

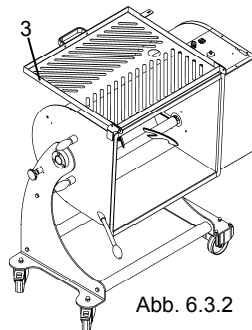


Abb. 6.3.2

1.6 - Unzweckmäßiger Gebrauch

Die Mischmaschine darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen

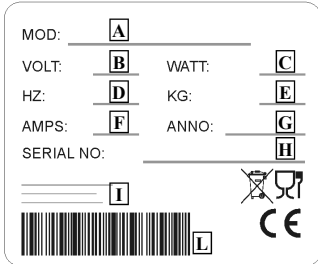
Zweck gebraucht werden und zwar:

- dürfen keine anderen Nahrungsmittel als Fleisch vermischt werden.
- die Maschine darf nicht benützt werden, wenn sie nicht korrekt installiert worden ist und wenn nicht alle Schutzvorrichtungen
- Die Maschine nicht in einem Kühlraum betreiben und nicht darin lagern. Dadurch können schwerwiegende Schäden an elektrischen Komponenten verursacht werden, die empfindlich gegenüber Kondenswasser sind (das sich bei niedrigen Temperaturen bildet). Außerdem ändert sich durch Kälte die Viskosität des Schmierfetts und/oder Schmieröls in den Untersetzungsgetrieben und den Radgetrieben der Maschine, was deren Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen oder zu technischem Versagen führen kann.
- 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 Arbeitsgeber 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 Verunglückte mit Hilfe von Isolierstoffen (Holzstöcke, PVC, Stoffe, Leder, usw.) entfernen. Danach sofort einen Arzt rufen und ihn ins Krankenhaus begleiten lassen.
- Die Maschine nicht in Räumen benützen, 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

Genauere 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.

| |
|-----------------|
| Modell..... |
| Kennnummer..... |
| Baujahr..... |
| Typ |



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

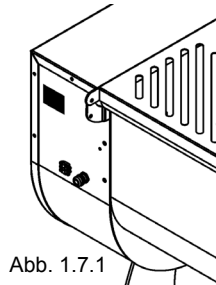


Abb. 1.7.1

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).
- 3 - Befestigungsgriff Behälter
- 4 - Werkzeug-Blockierungsgriff (für Schraube) in Position

ACHTUNG!

Auf keinem Fall dürfen die Sicherheitsvorrichtungen verändert werden.

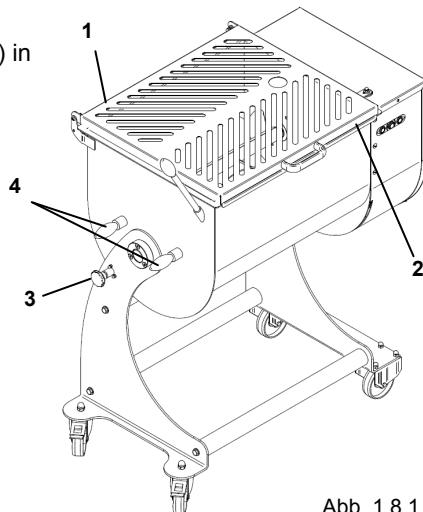


Abb. 1.8.1

5 - Ein- und Ausschaltung

5.1 - Überprüfung des korrekten Elektroanschlusses

- 1 - Den an der Maschine hinten installierten Differentialschalter auf Stellung "1" bringen.
- 2 - Einschaltdruckknopf "1" drücken,
- 3 - Die Leuchtanzeige "4" wird aufleuchten,
- 4 - Dann gleich den Ausschaltdruckknopf "2" drücken, um diese Funktionen zu überprüfen.
- 5 - Einschaltdruckknopf "3" drücken,
- 6 - die Leuchtanzeige "5" wird aufleuchten,
- 7 - das Werkzeug wird nun in umgekehrter Richtung drehen.
- 8 - Den Ausschaltdruckknopf "2" drücken

5.2 - Kontrolle der Schutzvorrichtungen

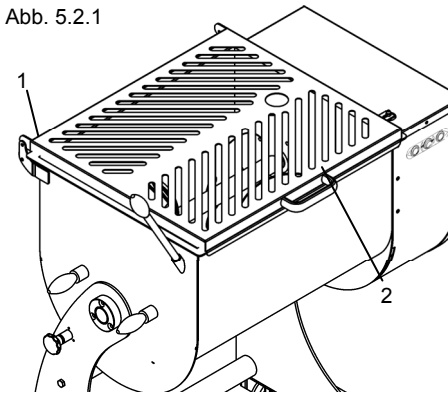
1 - Werkzeug-Schutzgitter (Abb. 5.2.1)

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.

Abb. 5.2.1



ACHTUNG! Sollten die Schutzgehäuse fehlen, nicht komplet 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. Einschaltdruckknopf "1" drücken, um das Werkzeug in Bewegung zu setzen

5.4 - Ausschaltung der Maschine

Zum Ausschalten Druckknopf "2" drücken (Elektromotor schaltet aus), auch die Leuchtanzeige "4" wird ausschalten. Es muss also auch der hinten sich befindliche Differentialschalter ausgeschaltet werden (Position "0"), damit die Stromversorgung abgebrochen wird.

5.5 - Umschaltung

Umschaltdruckknopf "3" 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.

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 benutzen.

Zur Überprüfung des korrekten Anschlusses, siehe Par. 5.1.

4 Schaltung und Anzeigen

4.1 - Verzeichnis der Schalter und Anzeigen

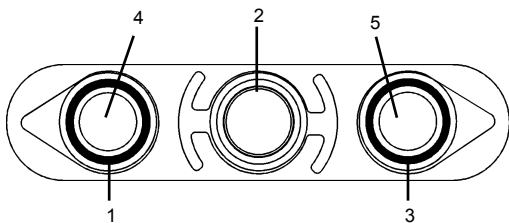


Abb. 4.1.1

1 Start-Taste (stufenlos)

- Aus Edelstahl Inox
- Für die Aktivierung der Schaufel drücken.

2 Stopp-Taste

- Um den Motor zu stoppen, diese Taste drücken.

3 Laufumkehrtaste

- Aus Edelstahl Inox.
- Für die Aktivierung der Schaufel in entgegengesetzter Richtung zu Taste "1" drücken.

4-5 Leuchtganzeige

- Zeigt an, dass das Werkzeug der Maschine in Betrieb ist. Ist neben der Start-Taste „1“ und der Laufumkehrtaste „3“ angebracht. Ist nur bei aktiviertem Befehl sichtbar.

1.9 - Hinweis- und Gefahrenschilder

ACHTUNG!

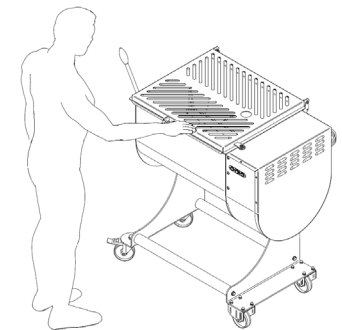
Ist die Maschine ans Stromnetz geschlossen, darf man nicht mehr auf elektrische Komponenten eingreifen. Es besteht Fulgurationsgefahr. **Die Hinweise auf den Schildern beachten. Durch Nichtbeachtung könnte man sich auch tödliche Verletzungen zuziehen.** Sich vergewissern, dass diese Schilder immer vorhanden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



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

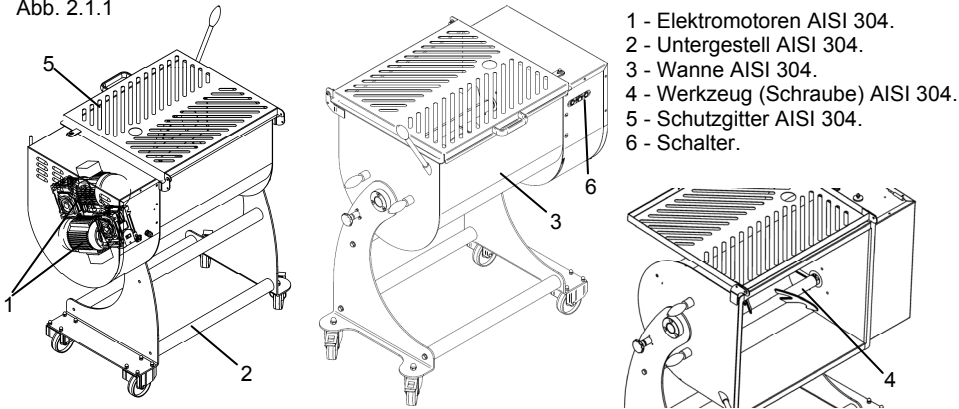
Es bedarf keiner besonderen Vorrichtungen. Es ist ratsam normengerechte Gummihandschuhe für die Bearbeitung von Nahrungsmitteln zu benutzen.

2 - Technische Eigenschaften

2.1 - Hauptbestandteile

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

Abb. 2.1.1



2.2 - Technische Daten

| | Spannung | Becken abmessungen | Kapazität |
|--------|----------------|-----------------------|-----------|
| | Watt/Hp | mm | Kg/lit |
| 50 BA | (2X) 550-0,75 | 420x500 | 50/88 |
| 80 BA | (2X) 550-0,75 | 620x500 | 80/110 |
| 120 BA | (2X) 1100-0,75 | 660x550 | 120/162 |
| 180 BA | (2X) 1100-0,75 | 995x550 | 180/250 |

2.3 - Ausmaß und Gewicht

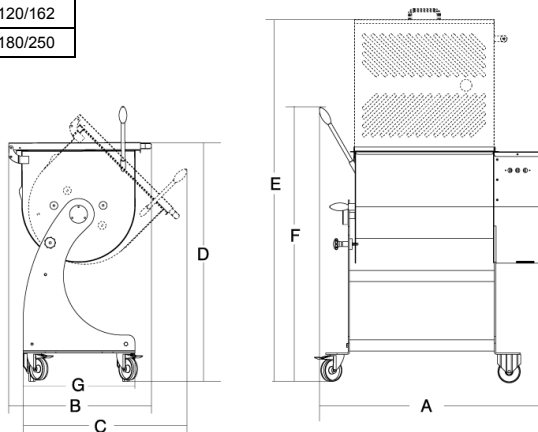


Abb. 2.3.1

| | A | B | C | D | E | F | G | Gewicht |
|--------|------|-----|-----|------|------|------|-----|---------|
| | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | kg |
| 50 BA | 810 | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 85 |
| 80 BA | 1000 | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 90 |
| 120 BA | 1092 | 700 | 855 | 1029 | 1717 | 1209 | 620 | 138 |
| 180 BA | 1422 | 700 | 855 | 1029 | 1717 | 1209 | 620 | 152 |

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.

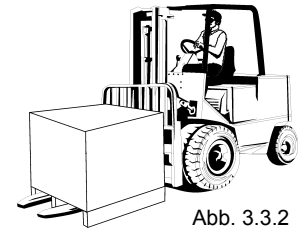


Abb. 3.3.2

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 Mischmaschinen 50 - 80 - 120 - 180 BA sind mit Rädern versehen und können also manuell leicht verschoben werden.

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: 400 V 50/60 Hz und 230 V 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.

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 auf eine Holzpalette gegeben, 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.

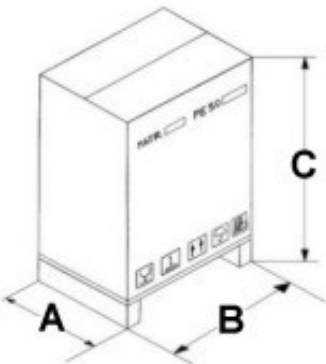


Abb. 3.2.1

| Modello | Imballo (mm) (AxBxC) | Peso lordo (kg) |
|---------|-------------------------|--------------------|
| 50 BA | 1200x670x1300 | 105 |
| 80 BA | 1200x670x1300 | 110 |
| 120 BA | 1450x750x1300 | 167 |
| 180 BA | 1450x750x1300 | 200 |

3.2.1 - Beiliegende Materialliste

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

2.4 - Schaltpläne

2.4.1 - Drehstromschaltplan - 400V (Abb. 2.4.1)

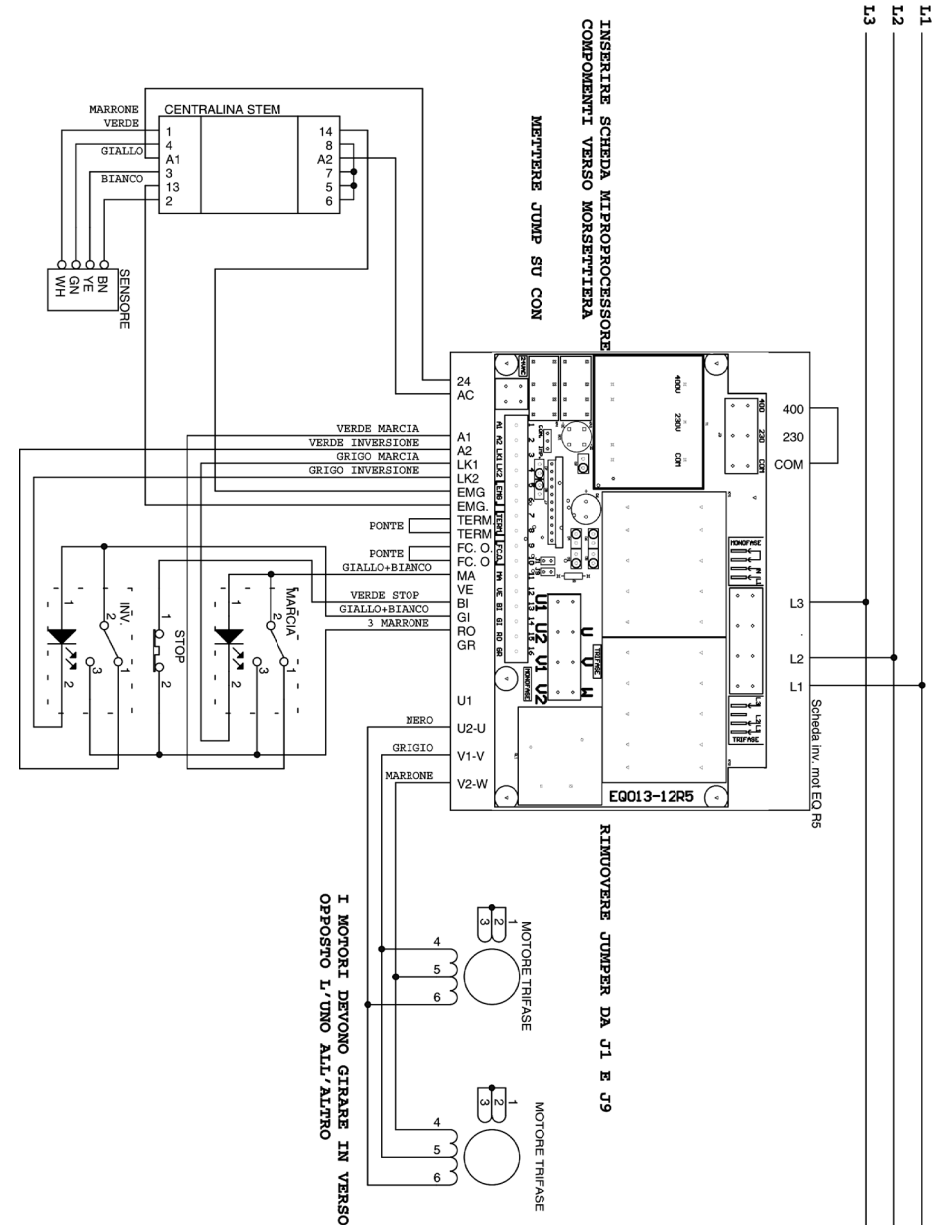
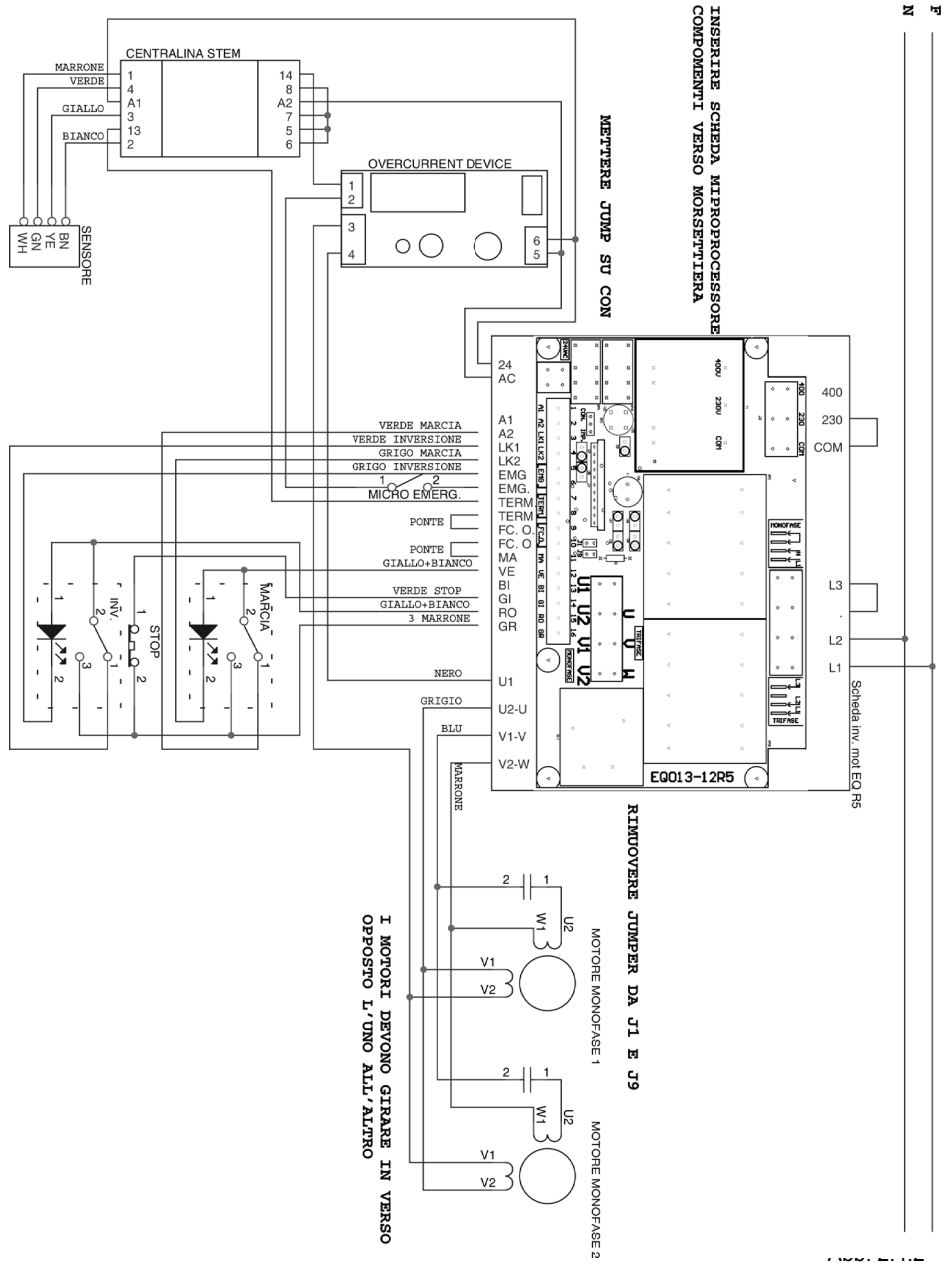


Abb. 2.4.1

2.4.2 - Einphasenschaltplan - 230V (Abb. 2.4.2)



2.4.3 - Drehstromschaltplan - 230V (Abb. 2.4.3)

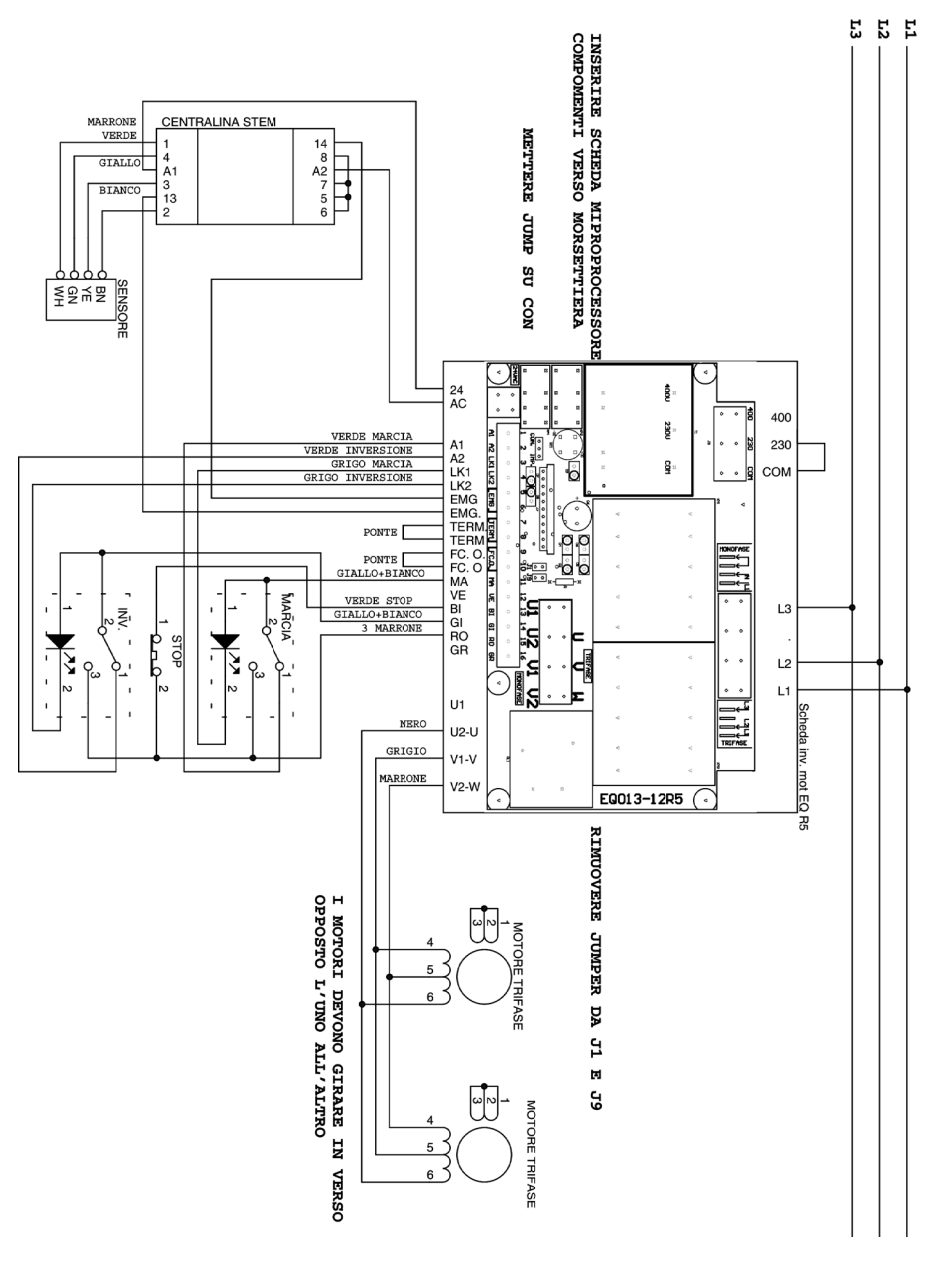


Abb. 2.4.3