



ggmgastro
INTERNATIONAL

GGM Gastro International GmbH

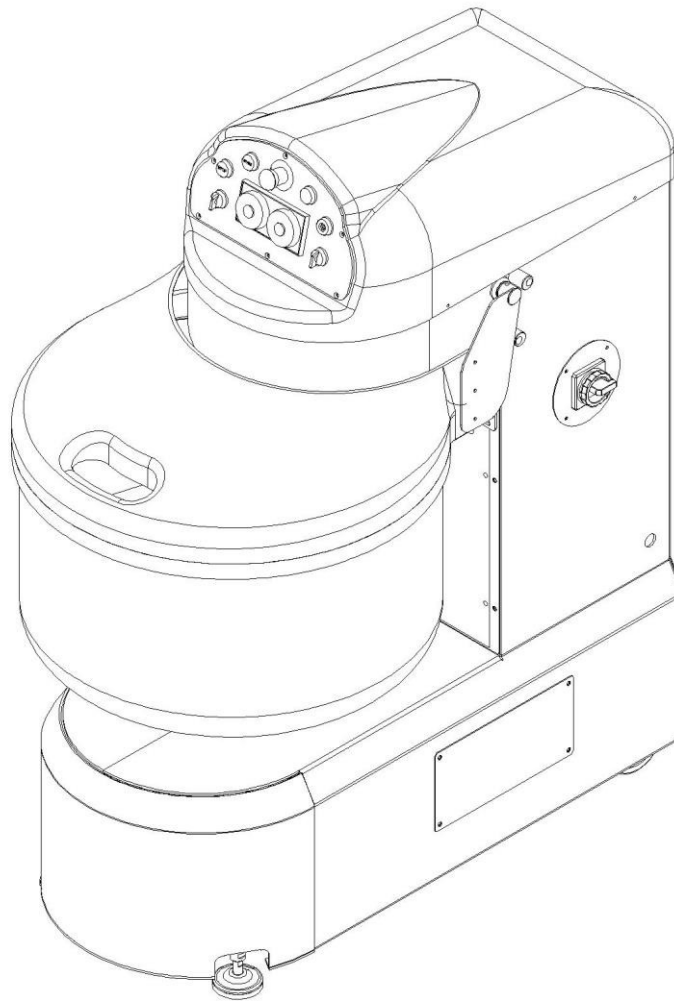
Weinerpark 16
48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

Tel.: +49 (0) 2553 / 72 200

Fax: +49 (0) 2553 / 72 20 200

E-Mail: info@ggmgastro.com



Spiralteigknetmaschine STMZ

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND
INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

INHALT

I	SYMBOLS UND PERSÖNLICHE QUALIFIKATION	5
2	KENNUNG DER MASCHINE	6
	<i>Maschine entspricht CE-Standards</i>	6
3	SICHERHEITSAUWEISUNGEN	7
	<i>Sicherheitsmaßnahmen</i>	7
	<i>Sicherheitsvorrichtungen</i>	7
	<i>Unfallverhütung</i>	8
	<i>Durch den Hersteller ausgeführte Maschinenprüfungen</i>	8
4	RISIKEN, VERBOTE, VERPFLICHTUNGEN	9
5	BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER VERWENDUNG	10
	<i>Vorgesehene Verwendung der Maschine</i>	10
	<i>Prozentuale Zutatenmenge</i>	10
	<i>Maschinenstruktur</i>	10
	<i>Allgemeiner Maschinenbetrieb</i>	10
6	INSTANDHALTUNG DER MASCHINE	11
	<i>Instandhaltung der Maschine vor längerer Nichtbenutzung</i>	11
	<i>Lagerung der verpackten Maschine</i>	11
	<i>Lagerung der nicht verpackten Maschine</i>	11
7	AUSPACKEN DER MASCHINE	12
8	HANDHABUNG DER MASCHINE	13
	<i>Anheben der verpackten Maschine (mit einem Gabelstapler oder Hubwagen)</i>	13
	<i>Anheben der unverpackten Maschine (mit einem Gurt)</i>	13
	<i>Manuelles Bewegen der unverpackten Maschine</i>	14
9	INSTALLATION DER MASCHINE UND POSITIONIERUNG DES BEDIENERS	15
	<i>Betriebsbedingungen</i>	15
	<i>Positionierung der Maschine und des Bedieners</i>	15
	<i>Befestigen der aufgestellten Maschine</i>	16
10	ELEKTRISCHES SYSTEM	17
	<i>Anschluss an die Stromversorgung</i>	17
	<i>Trennen der Maschine von der Stromversorgung</i>	17
11	REINIGUNG DER MASCHINE	18
	<i>Reinigung des Maschinenkorpus</i>	18
	<i>Reinigung des Schlüsselinneren sowie der Mischwerkzeuge</i>	18
	<i>Reinigung der Oberfläche unterhalb der Maschine</i>	18
12	VORGEHENSWEISEN BEIM BETRIEB	19
	<i>Vorbereitende Maschinenüberprüfung</i>	19
	<i>Einfüllen der zu knetenden Zutaten</i>	19
	<i>Durchführung eines Arbeitszyklus</i>	19
	<i>Warnungen in Bezug auf wiederholte Unterbrechungen eines Arbeitszyklus</i>	20
	<i>Stoppen der Maschine</i>	20
	<i>Entnehmen des gekneteten Teigs</i>	20
13	REGELMÄSSIGE INSPEKTIONEN, REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE	21
	<i>Reinigungsabläufe und regelmäßige Inspektionen</i>	21
	<i>Inspektion der Sicherheitsvorrichtungen</i>	21-22
	WÖCHENTLICHE, MONATLICHE, JÄHRLICHE WARTUNGSMASSNAHMEN	23
	<i>Einstellung der Riemenspannung und Austausch der Antriebsriemen</i>	24
14	PROBLEMBEHEBUNG	25
15	DEMONTAGE UND ENTSORGUNG DER MASCHINE	26

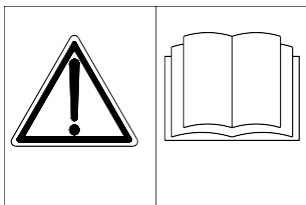
ANLAGEN

<i>Anlage</i>	<i>1</i>	<i>Das Bedienfeld sowie die Programmierung eines Arbeitszyklus</i>
<i>Anlage</i>	<i>2</i>	<i>Technische Eigenschaften und Verpackung</i>
<i>Anlage</i>	<i>3</i>	<i>Einstellung der Spannung der Antriebsriemen</i>
<i>Anlage</i>	<i>4</i>	<i>Anschlussschemata</i>

ANMERKUNG

(i) Die technischen Daten sind nicht verbindlich. Die Daten können verändert werden, um das Produkt zu verbessern.

(ii) Zeichnungen und Illustrationen dienen nur der Orientierung.

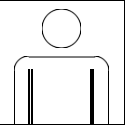
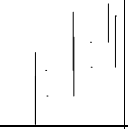
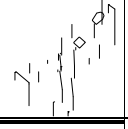
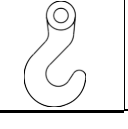
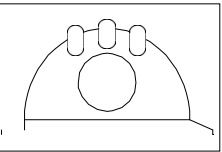


Diese Bedienungs- und Wartungsanweisung ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine. Sie muss über die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt und an mögliche nachfolgende Nutzer weitergegeben werden. Die Anleitung beinhaltet alle für den Transport, die Installation, Inbetriebnahme, Verwendung, Wartung und Entsorgung der Maschine nötigen Anweisungen und muss daher vor dem Beginn all dieser Tätigkeiten gelesen und verstanden werden. Sie muss sorgfältig behandelt und dort aufbewahrt werden, wo sie ohne Weiteres für spätere Rückfragen seitens der Maschinenbediener und Techniker verfügbar ist. Die Beachtung der Inhalte der Bedienungsanleitung gewährleistet einen sicheren, korrekten und optimalen Betrieb der Maschine sowie die Sicherheit des Maschinenbedieners und anderer autorisierter Personen, die mit der Maschine in Kontakt kommen.

I SYMBOLE UND PERSÖNLICHE QUALIFIKATION

Die Person, die für die Sicherheit im Unternehmen und in der Produktionsabteilung verantwortlich ist, muss bei Auswahl des Personals für die Bedienung der Maschine jemanden wählen, der entsprechend lokaler Gesetze für die Tätigkeit geeignet ist und dabei auch die Ausbildung der Person sowie deren psychischen und geistigen Zustand (Stabilität, Verantwortungsbewusstsein etc.) berücksichtigen. Des Weiteren muss das Personal, das der Bedienung der Maschine zugewiesen wurde, ordnungsgemäß geschult werden (auf Grundlage von persönlicher Eignung und Leistung). Dies beinhaltet das voll umfängliche Verständnis dieser Anleitung, um zu gewährleisten, dass der Bediener die Maschine, ihre Funktionen sowie ihr Verhalten kennt und weiß, auf welche Weise jeder Vorgang für eine absolut sichere Bedienung der Maschine durchzuführen ist.

Die folgende Tabelle zeigt die Symbole und die dazugehörigen notwendigen Qualifikationen für das bedienende Personal auf der Anlage. Diese werden innerhalb der gesamten Anleitung verwendet, um die nötige Qualifikation zu spezifizieren, die für die Durchführung einer bestimmten Aufgabe nötig ist.

Symbol	Beschreibung	Charakteristika/Qualifikationen
	MASCHINENFÜHRER	Eine Person in gutem Gesundheitszustand, die ordnungsgemäß für die Bedienung der Maschine geschult wurde (z. B. hat sie gute Kenntnis von: den Maschinenfunktionen, den Maschinenrichtlinien, den an der Maschine installierten Sicherheitsvorrichtungen und Schutzeinrichtungen, den möglichen Arbeitszyklen, der Programmierung von Arbeitszyklen, der Art der verwendbaren Zutaten sowie den zugehörigen maximal erlaubten Zutatennengen). Die Person muss diese Anleitung zum Zwecke der Verwendung und Instandhaltung der Maschine sorgfältig gelesen und verstanden haben.
	ELEKTROTECHNIKER/SEVICETECHNIKER	Eine Person in gutem Gesundheitszustand mit der Qualifizierung als Elektrotechniker, die diese Anleitung zum Zwecke der Verwendung und Instandhaltung der Maschine sorgfältig gelesen und verstanden haben muss.
	MECHANIKER/SERVICETECHNIKER	Eine Person in gutem Gesundheitszustand mit der Qualifizierung als Mechaniker, die diese Anleitung zum Zwecke der Verwendung und Instandhaltung der Maschine sorgfältig gelesen und verstanden haben muss.
	FÜR DIE MATERIAL- UND AUSRÜSTUNGSHANDHABUNG VERANTWORTLICHE PERSON	Eine Person in gutem Gesundheitszustand, qualifiziert, Lasten zu handhaben, die diese Anleitung zum Zwecke der Verwendung und Instandhaltung der Maschine sorgfältig gelesen und verstanden haben muss.
	KUNDENBETREUUNG: C/O der Hersteller	Kümmert sich um die folgenden Anfragen bezüglich: <ul style="list-style-type: none"> • Aktualisierungen der Anleitung • telefonische Hilfe bezüglich Maschinenfunktionen, Inbetriebnahme und Fehlern • Ersatzteilen • Maschinenreparaturen • Systemumstellung

Anmerkung: Diese Maschine darf weder von Personen mit elektronischen Implantaten (z. B. Herzschrittmachern) bedient werden, noch dürfen diese Personen in die Maschinenfunktionen eingreifen.

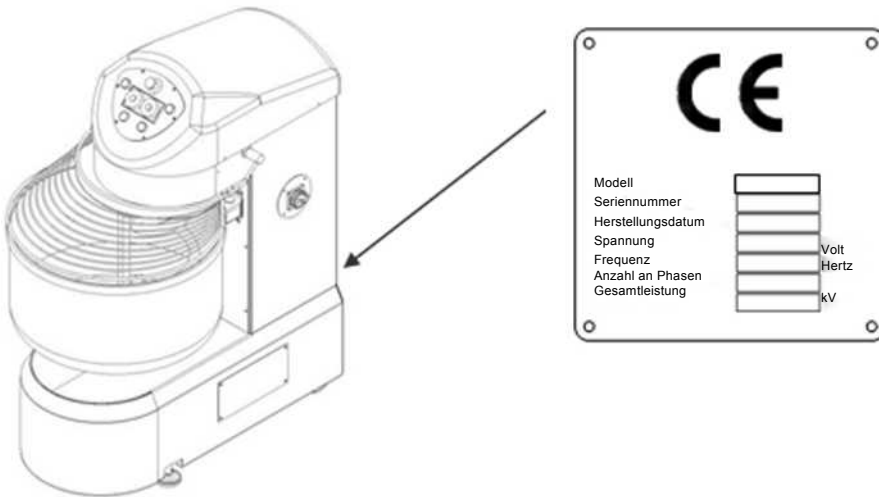
Warnungs- und Sicherheitsetikett/Symbol	Beschreibung



Dieses Symbol zeigt das Vorhandensein stromführender Teile an. Vor der Durchführung von Maßnahmen an der Maschine, trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung, indem Sie den Hauptschalter ausschalten und sicherstellen, dass die elektrische Schalttafel sowie das Stromkabel der Maschine für die gesamte Dauer der Maßnahmen sicher von der Hauptstromversorgung getrennt sind, ohne dass das zufällige Risiko der erneuten Stromführung durch die Stromversorgung besteht.

2 KENNUNG DER MASCHINE

Maschine entspricht CE-Standards



Ein Typenschild, ähnlich dem oben dargestellten, befindet sich auf der Rückseite der Maschine. Es enthält:

- Konformitätstyp (CE)
- Details zum Hersteller
- Maschinentyp
- Seriennummer
- Herstellungsjahr
- Spannung, Frequenz und Anzahl an Phasen
- Gesamtleistungsaufnahme (kW)

Die elektrischen Eigenschaften (Spannung, Frequenz, Anzahl an Phasen sowie Leistungsaufnahme) sind in dieser Anleitung im Abschnitt „Maschinenspezifikationen“ und in Anlage 2 sowie auf dem Typenschild des Motors angegeben.

Das Gewicht und die Abmessungen der Maschine (mit und ohne Verpackung) sind ebenfalls in dieser Anleitung spezifiziert (siehe Anlage 2).

3 SICHERHEITSAUWEISUNGEN

Die verpflichtenden Sicherheitsmaßnahmen, die zum Zwecke einer sicheren Verwendung der Maschine ergriffen werden müssen, sind unten aufgeführt. Die Symbole und Zeichen, die in den verschiedenen Abschnitten der Anleitung auftauchen, zeigen die erforderlichen Qualifikationen der Personen an, die bestimmten Aufgaben und der entsprechenden Risikostufe zugewiesen wurden. Der Anlagenleiter ist persönlich verantwortlich für die Schulung von entsprechend qualifiziertem Personal, das einer bestimmten Aufgabe zugewiesen wurde.

Sicherheitsmaßnahmen

- Der Platz um die Maschine und zugehörigen Geräten herum muss gut beleuchtet, frei und sauber sein.
- Das Personal, das dem Betrieb der Maschine zugewiesen wird, muss körperlich fit und psychisch stabil sein und passende Kleidung tragen (rutschhemmende Sicherheitsschuhe, enganliegende zugeknöpfte Ärmel, Handschuhe, Maske und Schutzbrille entsprechend der Erfordernisse der zugewiesenen Tätigkeit). Es ist strengstens untersagt, locker sitzende Kleidung, Materialien oder Accessoires (Krawatten, zerrissene Kleidung, offene Jacken, lockere Materialteile etc.) zu tragen, um das Risiko des Einklemmens zu verhindern.
Anmerkung: Diese Maschine darf weder von Personen mit elektronischen Implantaten (z. B. Herzschrittmachern) bedient werden, noch dürfen diese Personen in die Maschinenfunktionen eingreifen.
- Es ist notwendig, die maximal knetbare Teigmenge für die entsprechende Maschine zu berücksichtigen, die abhängig von den prozentualen Anteilen der verwendeten Zutaten variieren kann.
- Vor der Durchführung von Wartungs- und Reinigungsmaßnahmen, muss das der Aufgabe zugewiesene Personal den Hauptschalter ausschalten und die Maschine von der Stromversorgung trennen, um sicherzustellen, dass die elektrische Schalttafel sowie das Stromkabel der Maschine für die gesamte Dauer der Maßnahmen sicher von der Hauptstromversorgung getrennt sind, ohne dass das zufällige Risiko der erneuten Stromführung durch die Stromversorgung besteht.
- Der Servicetechniker muss Schutzkleidung tragen, die für die Ausführung der Aufgabe geeignet ist. Die Kleidung muss Schutz gegen organische, chemische, biologische, mechanische und/oder elektrische Risiken bieten.
- Bei der Arbeit mit der Maschine ist es stets notwendig, die Sicherheitswarnungen und -zeichen auf der Maschine selbst, innerhalb der Arbeitsumgebung und auf den verwendeten Produkten zu beachten, die beispielsweise Folgendes anzeigen können:
 - elektrische, mechanische oder thermische Risiken
 - Risiko des Ausrutschens auf nassen oder fettigen Oberflächen
 - Risiko von Allergien auf Substanzen oder Irritationen, die von Produkten herrühren, die während des Produktionsprozesses oder der Reinigungsmaßnahmen verwendet werden.Eine Nichtbeachtung der Sicherheitswarnungen und -zeichen kann zu kleinen oder größeren Verletzungen führen.

Sicherheitsvorrichtungen

Die Maschine ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, die sowohl den Bediener als auch die Maschine selbst schützen. Diese dürfen unter keinen Umständen entfernt, manipuliert oder in irgendeiner Weise verändert werden. Es ist notwendig, deren Funktionsfähigkeit regelmäßig zu überprüfen.

- **Hauptschalter (extern):** Im ausgeschalteten Zustand unterbricht er die Stromversorgung der Maschine und erlaubt damit die absolut sichere Durchführung von Wartungsmaßnahmen.
- **Thermoschalter (intern):** Trennt die Stromversorgung, wenn der elektrische Motor überhitzt.
- **Thermischer Überlastschalter (intern):** Trennt die Stromversorgung zum Motor bei elektrischer Überlast.
- **Notaus-Schalter (extern):** Trennt die Stromversorgung der Maschine und garantiert damit die vollständige Sicherheit von Maschine und Bediener.
- **Befestigte Schutzabdeckungen (extern):** Alle befestigten Abdeckungen (befestigt mit Schrauben oder mechanischen Blöcken) schützen gegen Hitze und dürfen nicht entfernt werden. Eine Ausnahme hierfür stellt die Durchführung von Wartungsmaßnahmen durch geeignetes, qualifiziertes Personal dar, die auf die spezifizierte Weise und entsprechend der sich in Kraft befindlichen Sicherheitsstandards durchgeführt werden müssen. Nach sämtlichen Wartungsmaßnahmen müssen alle Schutzabdeckungen wieder korrekt positioniert und sicher befestigt werden, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.
- **Mobile Schlüssel-Schutzabdeckung (extern):** Das Öffnen der mobilen Schlüssel-Schutzabdeckung aktiviert die Mikroschalter, welche die Maschinenfunktionen unterbrechen und den Weiterbetrieb erst erlauben, wenn die mobile Schutzabdeckung wieder geschlossen ist.

Hinweis: Wenn eines der Sicherheitssysteme aktiviert wird, dauert es nicht länger als 4 Sekunden, bis Spirale und Schlüssel aufhören sich zu drehen. Dieses Zeitintervall beruht auf der Massenträgheit. Ein sofortiger Stopp würde mechanische Spannungen und Ermüdungsbrüche verursachen.

Unfallverhütung

Vor Inbetriebsetzung der Maschine:

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder, Tiere oder nicht autorisierte Personen in der Nähe der Maschine befinden. Überprüfen Sie sorgfältig, ob die Maschine und externe Sicherheitsvorrichtungen korrekt funktionieren.

Während des Maschinenbetriebs:

Lassen Sie die Maschine niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie auf ungewöhnliche Geräusche oder unübliches Maschinenverhalten. Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern. Öffnen Sie die mobile Schutzabdeckung niemals, bevor das Spiralwerkzeug nicht komplett zum Stehen gekommen ist.

Nach Abschluss eines Arbeitszyklus:

Entnehmen Sie die Inhalte der Schüssel vollständig. Schalten Sie den Hauptschalter aus und trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung, um sicherzustellen, dass die elektrische Schalttafel sowie das Stromkabel der Maschine für die gesamte Dauer der Maßnahmen sicher von der Hauptstromversorgung getrennt sind, ohne dass das zufällige Risiko der erneuten Stromführung durch die Stromversorgung besteht. Reinigen Sie die Maschine entsprechend der in dieser Bedienungsanleitung spezifizierten Maßnahmen.

Durch den Hersteller ausgeführte Maschinenprüfungen

Der Hersteller führt vor dem Inverkehrbringen der Maschine eine Testserie durch, um sicherzustellen, dass die Maschine korrekt funktioniert:

- Funktionstests zur Überprüfung des elektrischen Systems und der Erdung.
- Funktionstests zur Überprüfung der Mixerfunktion.
- Überprüfung der Lärmemission: weniger als 70 dB (A).



Es ist verboten, Brände mit Wasser zu löschen.



Es ist verboten, die Maschine vor der Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu nehmen.



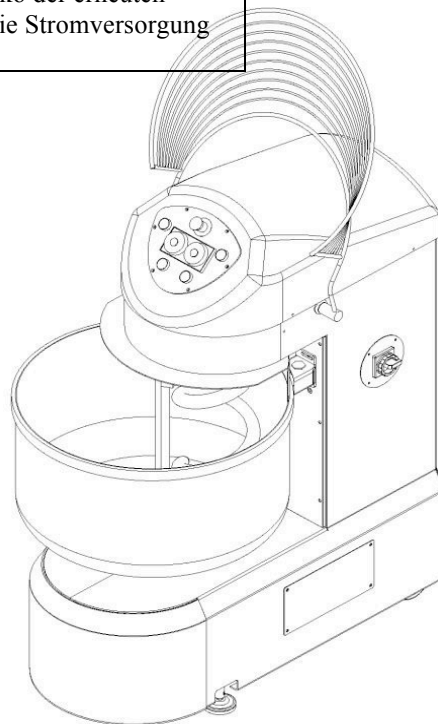
Es ist verboten, die Maschine bei Vorhandensein sich bewegender Teile zu reinigen.



Es ist zwingend erforderlich, die Maschine vor der Durchführung irgendwelcher Maßnahmen an der Maschine selbst von der Stromversorgung zu trennen. Insbesondere: Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung, um sicherzustellen, dass die elektrische Schalttafel sowie das Stromkabel der Maschine für die gesamte Dauer der Maßnahmen sicher von der Hauptstromversorgung getrennt sind, ohne dass das zufällige Risiko der erneuten Stromführung durch die Stromversorgung besteht.



Die Maschine muss geerdet werden.



ACHTUNG!

- Tragen Sie bei allen Maßnahmen korrekte Schutzbekleidung.
- Reinigen Sie die Maschine sorgfältig; die während des Produktionsprozesses verwendeten Produkte können Allergien oder Infektionen verursachen.
- Stellen Sie keine schweren oder gefährlichen Gegenstände auf die Maschine.
- Stecken Sie keine Gegenstände oder Zubehörteile durch die Öffnung der Schüssel-Schutzabdeckung.
- Entfernen Sie keine Sicherheitsvorrichtungen und die Schutzabdeckungen.

5 BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER VERWENDUNG

Vorgesehene Verwendung der Maschine

Die Produktlinie dieser Spiralmixer wurde für das Kneten von Teigen aus der Lebensmittelbranche konzipiert, deren Hauptzutaten aus Mehl und Wasser bestehen. Eine rotierende Spirale vermischt, vermengt, raffiniert und knetet durch die leistungsstarke mechanische Arbeit des Mixers schnell und leicht und bringt Luft in den in der Schüssel enthaltenen Teig ein. Ursprünglich für die Zubereitung von Brotteig vorgesehen, wurde der Mixer im Folgenden auch als geeignet für Sauerteige und Bäckereiprodukte empfunden, die aus den folgenden Zutaten bestehen: jede Sorte Mehl, Hefe, Fette/Butter, Zucker, offiziell zugelassene Lebensmittelaromen und Lebensmittelfarben, Salz, Liköre und andere für Brot- und Süßwarenprodukte geeignete Zutaten. Die Mixerlinie ist nicht geeignet für Mischungen mit einem Feuchteanteil von weniger als 55 %. Das maximale Zeitintervall für kontinuierliche Nutzung und die entsprechende Mindeststillstandzeit für diesen Mixer unterscheiden sich je nach verwendetem Rezept (Typ des zu knetenden Teiges); daher muss sich der Nutzer für diese Information mit dem Rezept an den Hersteller wenden.

Prozentuale Zutatenmenge

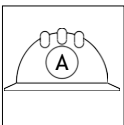
Basierend auf dem prozentualen Anteil jeder Zutat gibt es eine Höchstmenge jeder Zutat, die in die Schüssel gegeben werden kann, um die für den Mixer spezifizierte maximale Teigmenge nicht zu überschreiten.

Für zusätzliche Informationen über die maximale Teigmenge und die prozentuale Menge Mehl für einen bestimmten Mixer siehe Anlage 2.

Maschinenstruktur

Der Mixer besteht aus den folgenden Bestandteilen:

- Ein widerstandsfähiger Edelstahlkorpus (an Stellen, wo die mechanische Beanspruchung größer ist, mit Metallprofilen verstärkt) beinhaltet und unterstützt die verschiedenen Maschinenkomponenten.
- Die obere Antriebsgruppe (mit Sitz unter dem Kopfdeckel) dreht die Spirale. Diese Bewegung wird durch eine widerstandsfähige, geschmiedete Welle erzeugt, die an einen kugelgelagerten Flansch montiert ist.
- Die Spirale mixt und raffiniert aufgrund ihrer Form und Bewegung die Zutaten, indem sie sie gegen die Säule und an die Seiten der Schüssel drückt.
- Die Schüssel sorgt aufgrund ihrer Bewegung dafür, dass der Teig fortlaufend unter der Spirale durchgeknetet wird.
- Das sich auf dem Kopfdeckel befindliche Bedienfeld enthält die Steuerung und Programmlogik. Sie führt jeden programmierten Arbeitszyklus durch und treibt aufgrund der Servomechanismen der elektrischen Schalttafel die verschiedenen Motoren auf programmierte Weise für eine programmierte Zeit an.
- Die untere Antriebsgruppe (mit Sitz im Inneren der Grundplatte) dreht die Schüssel. Diese Bewegung wird durch eine widerstandsfähige, geschmiedete Welle erzeugt, die an einen kugelgelagerten Flansch montiert ist.
- Die Sicherheitsabdeckungen der Schüssel sowie der oberen und unteren Antriebsgruppe (aufgrund des Sitzes unter der Grundplatte unsichtbar) dienen dem Schutz von Personen vor versehentlichem Kontakt mit den beweglichen Teilen der Maschine.
- Die mobile Sicherheitsabdeckung stoppt die Maschine über einen Mikroschalter, wenn sie während eines Arbeitszyklus geöffnet wird.



Die Einstellung der Mindestöffnung der mobilen Sicherheitsabdeckung, die für das Aktivieren des Mikroschalters erforderlich ist, wird während der Maschinenüberprüfung vom Hersteller am Herstellungsort vorgenommen. Jede nachfolgende Modifikation der herstellereitigen Originaleinstellungen darf nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal durchgeführt werden.

Allgemeiner Maschinenbetrieb

Nach korrekter Installation der Maschine ist es nötig, den erforderlichen Arbeitszyklus auszuwählen (z. B. den Betriebsmodus und die entsprechenden Betriebszeiten – siehe Anhang 1). Geben Sie das Wasser, Mehl und die anderen für den Teig nötigen Zutaten in den erforderlichen Mengen in die Schüssel (übersteigen Sie nicht die erlaubten Höchstmengen – siehe Anlage 2). Senken Sie die mobile Schüsselabdeckung ab und starten Sie die Maschine durch Drücken des Start-Knopfes. Die Maschine durchläuft den Arbeitszyklus in der ausgewählten Art und Weise für die zuvor eingestellte Zeit. Es ist möglich, die Maschine jederzeit durch Drücken des Stopp-Knopfes anzuhalten und sie durch Drücken des Start-Knopfes erneut zu starten. Das Bedienfeld und seine Verwendung sind in Anlage 1 detailliert beschrieben.

6 INSTANDHALTUNG DER MASCHINE

Instandhaltung der Maschine vor längerer Nichtbenutzung

- Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung.
- Reinigen Sie die Maschine gründlich.
- Schützen Sie die Maschine vor atmosphärischen Einflüssen, Staub und Schmutz.

Lagerung der verpackten Maschine

Die Maschine muss in einer hygienisch sauberen, abgeschlossenen und überdachten Umgebung sowie auf einer flachen und festen Oberfläche, geschützt vor atmosphärischen Einflüssen, Staub und Schmutz gelagert werden.

Die Umgebungstemperatur muss zwischen -20 und +40 °C liegen, die Luftfeuchtigkeit darf 90 % nicht übersteigen.

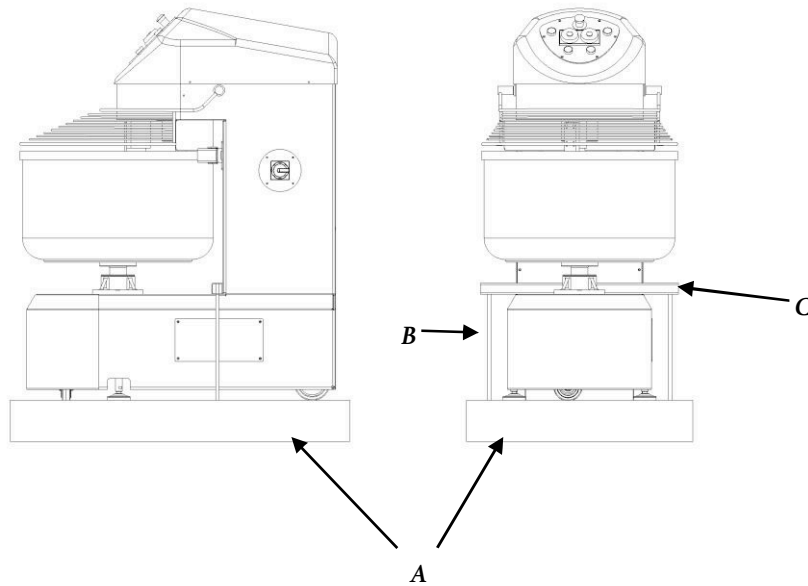
Lagerung der nicht verpackten Maschine

Wenn die Maschine bereits ausgepackt wurde, muss sie zusätzlich zu den oben aufgeführten Bedingungen vom Boden gehoben werden (befestigt auf einer geeigneten Palette oder einer anderen sicheren Plattform) und sorgfältig abgedeckt werden, um sie vor Feuchtigkeit, Staub und Schmutz zu schützen. Wenn die Maschine in Cellophan oder andere Kunststofffolien eingewickelt ist, ist es absolut notwendig, zu gewährleisten, dass sie nicht vollständig versiegelt ist, um Korrosion aufgrund von Kondensation zu vermeiden. Falls möglich, bewahren Sie die Originalverpackung auf.

ACHTUNG! Es ist strengstens untersagt, die Maschine draußen zu lagern!

7 AUSPACKEN DER MASCHINE

Wie in dieser Abbildung dargestellt, wird die Maschine auf einer Holzpalette stehend geliefert (Pos. A) und wird von zwei senkrechten Leisten (Pos. B) und einer querlaufenden Leiste in Position (Pos. C) gehalten.



Die Maschine steht immer auf einer Palette und kann dann auf eine der folgenden Arten verpackt werden:

- Maschine umwickelt mit Nylon-Luftpolsterfolie
- Maschine verpackt in einem festen Pappkarton
- Maschine verpackt in einem Holzverschlag
- Maschine verpackt in einer Holzkiste

Die Informationen bezüglich des Bruttogewichts stehen auf der Außenseite der Verpackung.

Um die Maschine auszupacken, ist es zunächst nötig, das äußere Verpackungsmaterial, dann die zwei senkrecht eingepassten Leisten von der Palette und zum Schluss die querlaufende Leiste zu entfernen.

Das gesamte Verpackungsmaterial, mit Ausnahme der senkrecht eingepassten sowie der querlaufenden Leisten, kann recycelt oder als herkömmlicher Restmüll entsprechend der lokalen Abfallentsorgungsgesetze entsorgt werden.

8 HANDHABUNG DER MASCHINE

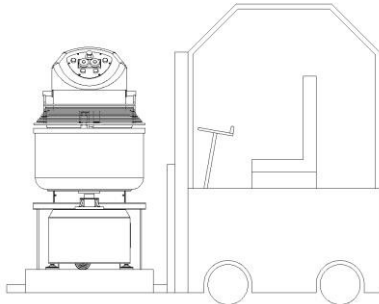


Beim Anheben und/oder Bewegen der Maschine, ist es zwingend notwendig, die Anweisungen in diesem Abschnitt, alle Sicherheitsanweisungen und die lokalen Sicherheitsstandards sowie sich in Kraft befindlichen Richtlinien zu beachten.

ACHTUNG! Vor der Durchführung einer Transportmaßnahme, überprüfen Sie das Gesamtgewicht der Maschine mit und ohne Verpackung und verwenden Sie dementsprechend angemessene, korrekt positionierte Ausrüstung, um die verpackte/unverpackte Maschine gemäß der unten spezifizierten Vorgehensweise anzuheben.

Anheben der verpackten Maschine (mit einem Gabelstapler oder Hubwagen)

Einfahren der Gabeln in die Palette wie in den folgenden Abbildungen dargestellt. Primäre Handhabungsvorschriften für das Gerät:



- Stellen Sie sicher, dass das Hebegerät für die zu transportierende Last geeignet ist.
- Öffnen Sie die Hubgabeln auf die erforderliche Breite, um sie korrekt zu positionieren, ohne dabei die Palette und/oder die Maschine selbst zu beschädigen.
- Platzieren Sie die Gabeln in baryzentrischer Position. Diese entspricht nicht immer der Mitte der verpackten Maschine.
- Vor dem Anheben der verpackten Maschine stellen Sie sicher, dass die Enden der Gabeln aus der Palette herausragen.
- Wenn Sie die Maschine bewegen, halten Sie sie in Bodennähe.
- Stellen Sie sicher, dass der Bereich, in dem die Last bewegt wird, frei von Gegenständen, Personen und Tieren ist.
- Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.

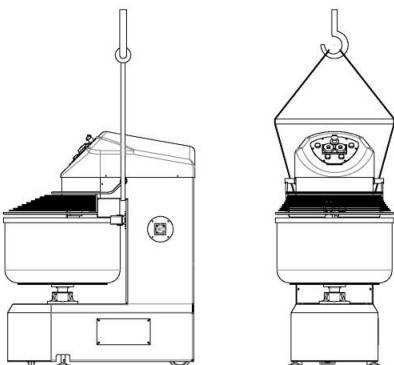
Anheben der unverpackten Maschine (mit einem Gurt)

Die unverpackte Maschine kann mit einem Gurt, der unter dem Maschinenkopf (zwischen der Säule und dem Spiralmixer) positioniert wird, angehoben werden (wie in der Abbildung unten dargestellt). Um die Maschinenabdeckung vor Beschädigung zu schützen, verwenden Sie bitte einen Abstandshalter (zum Beispiel ein geeignetes Holzbrett mit einem Mindestquerschnitt von 25 x 130 mm), um den Gurt von der Abdeckung fernzuhalten. Dieser Abstandshalter muss sicher am Gurt befestigt werden, um sicherzustellen, dass er sich nicht bewegen oder während des Anhebens aus den Gurten rutschen kann.

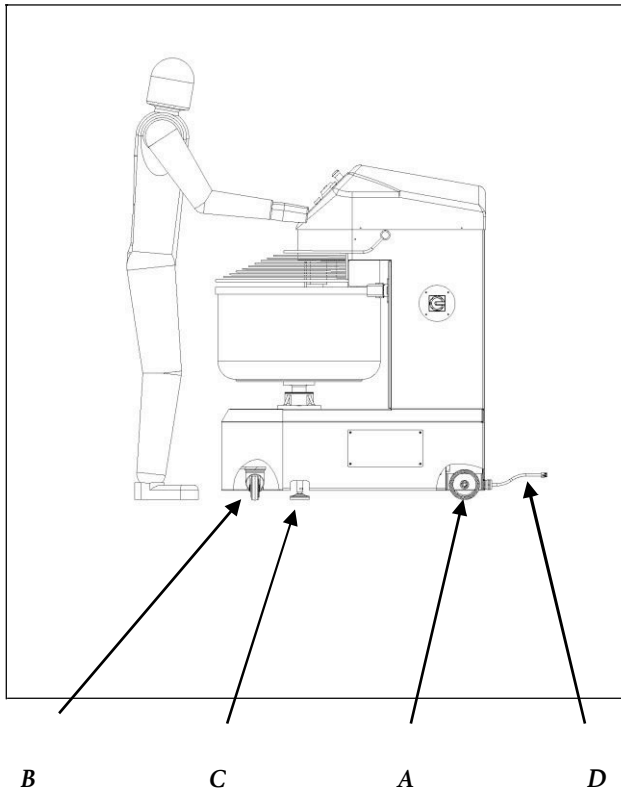
ACHTUNG! Während des Anhebens befindet sich die Maschine in einer geeigneten Position (3-5° auf der schwereren Seite), da der Schwerpunkt sich verlagert hat. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Sicherheit von Personen oder der Maschine selbst. Vermeiden Sie während dieser Maßnahme Schwingungen.

Primäre Handhabungsvorschriften für das Gerät:

- Stellen Sie sicher, dass das Hebegerät für die zu transportierende Last geeignet ist.
- Wenn Sie die Maschine bewegen, halten Sie sie in Bodennähe.
- Stellen Sie sicher, dass der Bereich, in dem die Last bewegt wird, frei von Gegenständen, Personen und Tieren ist.
- Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.



Manuelles Bewegen der unverpackten Maschine



ACHTUNG! Bevor die Maschine auf irgendeine Art und Weise bewegt wird, stellen Sie sicher, dass sie von der Stromversorgung getrennt wurde (durch Ausschalten des Hauptschalters und Trennen des Netzsteckers der Maschine (D) von der Steckdose).

Die unverpackte Maschine kann dank der unterhalb der Maschine montierten Rollen manuell bewegt werden. Wenn die Maschine auf diese Weise bewegt wird, befolgen Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Die Maschine muss langsam und vorsichtig bewegt werden.
- Die Maschine darf nur über flache, ebene und feste Oberflächen ohne Ausgangsniveau-Änderungen bewegt werden.

Die Maschine ruht auf drei Rollen: zwei feste Rollen (A) auf der Rückseite und eine mitdrehende Rolle (B) vorne. Die Maschine kann manuell durch einfaches Anpassen der Nivellierfüße (C) bewegt werden. Es wird somit die vordere, mitdrehende Rolle auf den Boden abgesenkt und anschließend die Maschine an den gewünschten Standort geschoben. Diese Vorgehensweise ist nützlich, um die Maschine zum Reinigen der Flächen unter ihr zu verschieben.

9 INSTALLATION DER MASCHINE UND POSITIONIERUNG DES BEDIENERS

Betriebsbedingungen

Umgebungsbedingungen: Die Maschine muss auf einer festen und ebenen Oberfläche, innerhalb eines gut beleuchteten und gelüfteten Gebäudes installiert werden. Die Umgebungstemperatur muss zwischen 5 und 40 °C liegen, die Luftfeuchtigkeit darf 90 % nicht übersteigen.

Beleuchtung: Das für die Bedienperson der Maschine verfügbare Licht muss für die Art der durchzuführenden Arbeit und entsprechend der derzeitigen Gesetzgebung geeignet sein. Die Beleuchtung muss ausreichen, um die Steuerungen der Maschine sowie Warn-/Gefahrenzeichen deutlich lesen zu können, ohne den Bediener zu blenden.

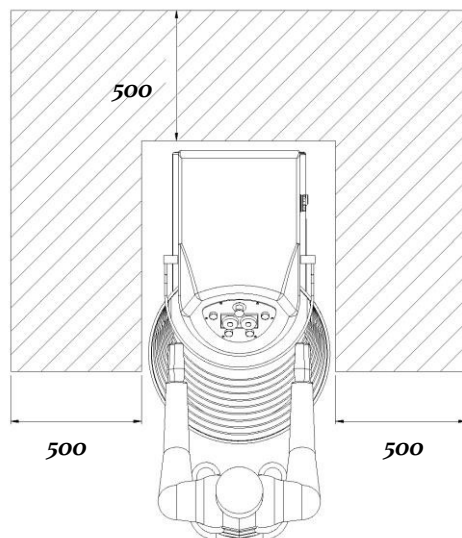
Schwingungen: Sofern die Maschine korrekt verwendet wird, stellen die beim Betrieb der Maschine erzeugten Schwingungen keine Gefahr dar.

Elektromagnetische Interferenz: Die in dieser Anleitung beschriebene Maschine wurde für den korrekten Betrieb in einer industriellen, elektromagnetischen Umgebung konzipiert.

Sauberkeit der Arbeitsumgebung: Die Maschine darf nur in Umgebungen verwendet werden, die für die Lagerung und Herstellung von Nahrungsmittelprodukten geeignet sind. Des Weiteren ist es nötig, die folgenden Betriebsbedingungen einzuhalten:

- Keine Belüftung während des Befüllens mit Zutaten und während der Startphase des Arbeitszyklus (Vermischen von Zutaten), um übermäßiges Auftreten von Lebensmittelpulvern zu verhindern.
- Verwendung von Behältnissen und Werkzeugen, die für die Handhabung von Nahrungsmittelprodukten geeignet sind.

Positionierung der Maschine und des Bedieners



Wählen Sie den Standort der Maschine am Einsatzort sorgsam aus. Stellen Sie sicher, dass der Boden eben und genug Platz vorhanden ist, damit der Bediener die Zutaten einfach einfüllen und den gekneteten Teig entnehmen kann. Des Weiteren muss für Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen ausreichend Platz um die Maschine herum sein (siehe Abbildung oben).

Die Maschine wurde für die Verwendung in Bäckereien und Konditoreien konzipiert, und somit für Umgebungen mit stark schwankender Temperatur und Luftfeuchtigkeit (wie im oberen Abschnitt *Umgebungsbedingungen* beschrieben).

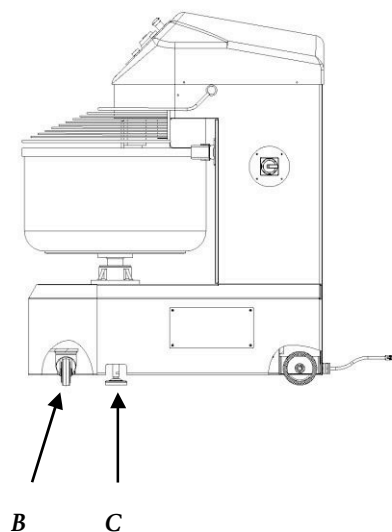
Vermeiden Sie übermäßige Belüftung der Arbeitsumgebung, die während des Befüllens und in der Startphase des Arbeitszyklus zu Mehlausstoß führen kann.

Die oben dargestellte Abbildung zeigt die korrekte Positionierung des Bedieners an der Maschine.

Befestigen der aufgestellten Maschine

Maschinenstabilität

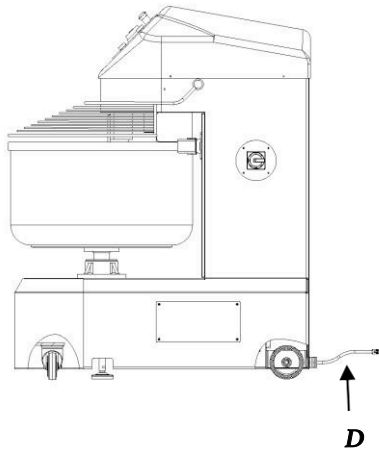
Die Maschine muss auf einer waagerechten, glatten, festen Oberfläche ohne Ausgangsniveau-Änderungen stehen. Sobald die Maschine am gewählten Standort korrekt positioniert wurde, muss sie durch einfaches Einstellen der Nivellierfüße (C) auf dem Boden standfest gemacht werden, bis das vordere mitdrehende Rad (B) vom Boden abgehoben ist und die Maschine stabil und gerade steht. Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob die Maschine gerade steht.



10 ELEKTRISCHES SYSTEM



Anschluss an die Stromversorgung



ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass die Spannung (V), Frequenz (Hz) und Anzahl an Phasen der Stromversorgung mit den Angaben der Typenschilder auf der Maschine und dem Motor übereinstimmt. Ein falscher Anschluss beschädigt die Maschine und lässt die Garantie erlöschen.

Verbinden Sie das Stromkabel (D) mit einer Steckdose, die über alle erforderlichen Eigenschaften verfügt (wie im Spezifikationsdatenblatt der Maschine in dieser Anleitung angegeben).

Schalten Sie den Hauptschalter ein.



Trennen der Maschine von der Stromversorgung

Schalten Sie zunächst den Hauptschalter und dann die Schaltersteckdose aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen.

II REINIGUNG DER MASCHINE

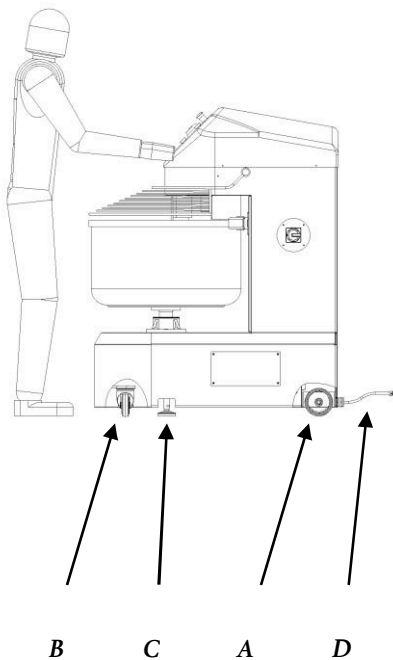
Die Maschine wurde für die Herstellung von Nahrungsmittelprodukten konzipiert. Somit ist es unerlässlich, dass sie täglich vollständig gereinigt und desinfiziert wird, entsprechend der lokalen Desinfektionsanforderungen für Lebensmittel verarbeitende Umgebungen.

Reinigung des Maschinenkorpus

Dieser darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, das mit Wasser durchnässt und ausreichend ausgewrungen wurde. Das Tuch muss entsprechend der lokalen Desinfektionsanforderungen für lebensmittelverarbeitende Umgebungen ausgewählt und desinfiziert werden. Es ist strengstens untersagt, Reinigungsgegenstände zu verwenden, die die Maschine zerkratzen oder beschädigen können.

Reinigung des Schüsselinneren sowie der Mischwerkzeuge

Entfernen Sie alle Teigrückstände mit einem geeigneten Werkzeug, welches die innere Oberfläche der Schüssel und die der Mischwerkzeuge nicht zerkratzt oder beschädigt. Verwenden Sie Wasser und falls nötig eine lebensmittelverträgliche Seife, um die Schüssel zu reinigen. Spülen Sie die Schüssel vollständig aus. Desinfizieren Sie die Schüssel entsprechend lokaler Desinfektionsanforderungen für lebensmittelverarbeitende Umgebungen.



Reinigung der Oberfläche unterhalb der Maschine

Die Oberfläche unterhalb der Maschine muss sauber gehalten werden.

Die Maschine ist mit drei Rollen ausgestattet (zwei feste Rollen (A) hinten und eine mitdrehende Rolle (B) vorne), die es erlauben, die Maschine manuell zu bewegen, damit die Fläche unterhalb der Maschine einfach zugänglich und somit zu reinigen ist.

ACHTUNG! Um die Maschine manuell zu bewegen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Entfernen Sie den Stecker (D) aus der Steckdose.
- Passen Sie den Nivellierfuß (C) an, um die mitdrehende vordere Rolle (B) auf den Boden abzusenken.
- Schieben Sie die Maschine an den gewünschten Ort. Bewegen Sie die Maschine langsam und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen. Bewegen Sie die Maschine nur über gerade, glatte und feste Oberflächen ohne Ausgangsniveau-Änderungen.

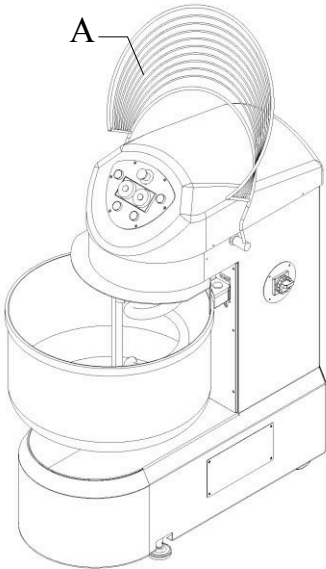


ACHTUNG! Eine strikte Einhaltung der in dieser Anleitung spezifizierten Sicherheitsmaßnahmen und der lokalen Sicherheitsstandards ist für die Durchführung sämtlicher Arbeiten mit der Maschine unverzichtbar.

Vorbereitende Maschinenüberprüfung

Folgendes ist vor dem Starten des Arbeitszyklus zu überprüfen:

- Die Maschine steht stabil auf einer geraden, glatten und festen Oberfläche.
- Die Maschine ist korrekt an die Stromversorgung angeschlossen.
 - Die Maschinenteile sind sauber.



Einfüllen der zu knetenden Zutaten

Es ist bei ausgeschalteter Maschine möglich, durch einfaches Anheben der mobilen Schüssel-Schutzabdeckung (A) Zugriff zur Schüssel zu erhalten.

Überprüfen Sie, dass sich in der Schüssel keine Fremdkörper befinden und diese sauber ist. Füllen Sie die Zutaten (ausschließlich für die Herstellung von Brot- und Konditorprodukten geeignete und zugelassene Produkte) in die Schüssel. Beachten Sie dabei die Höchstmengen, die für die entsprechende Maschine erlaubt sind (Anlage 2).

Die empfohlene Reihenfolge für die Befüllung der Zutaten ist folgende:

1. Geben Sie die erforderliche Menge Wasser in die Schüssel.
2. Geben Sie das Mehl in die Schüssel (im korrekten Verhältnis zum Wasser).
3. Danach geben Sie andere Zutaten für den Teig hinzu (Salz, Backtriebmittel, Butter, Margarine etc.), indem Sie die mobile Schüssel-Schutzabdeckung anheben und die Zutaten in die Schüssel geben. Falls die mobile Schüsselabdeckung im laufenden Betrieb der Maschine angehoben wird, hält die Maschine an. Es ist daher nötig, die mobile Schüsselabdeckung zu schließen und die Maschine durch Drücken des Start-Knopfes neu zu starten, um den Arbeitszyklus fertigzustellen. Dem Teig können durch direktes Hinzugeben durch die Öffnung/en in der mobilen Schüsselabdeckung kleine Mengen von Zutaten hinzugefügt werden, ohne die Abdeckung selbst zu öffnen.

Dem Bediener wird dringend empfohlen, das Mehl nach dem Befüllen mit Wasser in die Schüssel zu geben, da andernfalls im Teig Klumpen mit hoher Dichte entstehen, die eine unregelmäßige Funktion der Maschine verursachen, was zu einem plötzlichen Leistungsanstieg führt, der die Lebensdauer der Antriebsriemen verkürzt und im Allgemeinen die Abnutzung von Verschleißteilen verursacht.

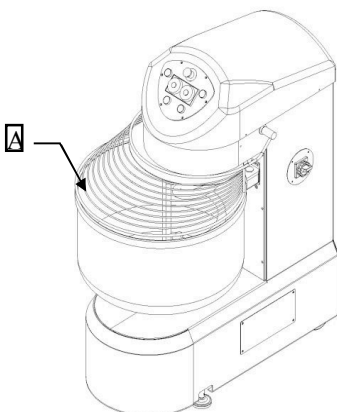
Durchführung eines Arbeitszyklus

Es ist nur möglich, die Maschine zu starten, wenn die mobile Schüssel-Schutzabdeckung (A) geschlossen ist.

Anlage 1 beinhaltet eine detaillierte Beschreibung des Bedienfelds, seiner Funktionen und wie ein Arbeitszyklus zu programmieren und durchzuführen ist.

Alle Maschinenbefehle, die für die Ausführung eines Arbeitszyklus erforderlich sind, befinden sich auf dem Bedienfeld.

- Der Start-Knopf startet den eingestellten Arbeitszyklus.
- Der Zeitcountdown des durchgeführten Arbeitszyklus wird auf dem digitalen Display des Bedienfeldes oder durch LEDs dargestellt (abhängig von der Art des Bedienfeldes).
- Falls die mobile Schüssel-Schutzabdeckung geöffnet wird, wird der Arbeitszyklus unterbrochen. Um den Arbeitszyklus fortzusetzen, drücken Sie den Start-Knopf erneut.
- Der Stopp-/Notaus-Knopf stoppt den Arbeitszyklus und setzt diesen zurück. Die Zeitanzeige kehrt zur Anfangseinstellung des letzten ausgeführten Arbeitszyklus zurück.
- Der BOWL JOG-Knopf (optional) bewegt die Schüssel unmittelbar, ohne dabei die Spirale zu drehen, selbst wenn die mobile Schüssel-Schutzabdeckung geöffnet ist. Diese Funktion dient dazu, den Teig zur Vorderseite der Maschine zu bewegen, um die einfache Entnahme durch den Bediener zu ermöglichen.



Warnungen in Bezug auf wiederholte Unterbrechungen eines Arbeitszyklus

Sobald der Arbeitszyklus durch Drücken des Start-Knopfes gestartet wurde, fährt die Maschine mit dem Kneten des Teiges fort, bis die eingestellte Arbeitszeit abgelaufen ist, sofern der Bediener den Arbeitszyklus nicht unterbricht. Vermeiden Sie wiederholte Unterbrechungen des Arbeitszyklus, da dies zum Überhitzen des Motors führt, was langfristig die Effizienz der Maschine beeinflussen kann.

Stoppen der Maschine

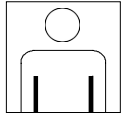
Die Timer stoppen automatisch den Arbeitszyklus und somit die Maschine, sobald eine programmierte Zeit abgelaufen ist. Die Maschine kann jederzeit durch Drücken des STOPP-/NOTAUS-Knopfes gestoppt werden. Dennoch wird strengstens empfohlen, wiederholte Unterbrechungen durch den Bediener zu vermeiden. Um die Maschine auszuschalten, schalten Sie den Hauptschalter in die „O“-Stellung.

Entnehmen des gekneteten Teigs

Nach Abschluss des Arbeitszyklus ist es möglich, den Teig nach Öffnen der mobilen Schüssel-Schutzabdeckung aus der Schüssel zu entnehmen. Der BOWL JOG-Knopf (optional) ist nützlich, um zur Vereinfachung der Teigentnahme diesen an die Vorderseite der Maschine zu bewegen. Es ist strengstens untersagt, Gegenstände zu verwenden, die die Maschine zerkratzen oder beschädigen können.



ACHTUNG! Vor der Durchführung sämtlicher Maßnahmen im Zuge regelmäßiger Inspektionen, Reinigung oder Wartung, schalten Sie die Maschine durch Schalten des Hauptschalter in die „O“-Stellung aus und trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung, um sicherzustellen, dass die elektrische Schalttafel sowie das Stromkabel der Maschine für die gesamte Dauer der Maßnahmen sicher von der Hauptstromversorgung getrennt sind, ohne dass das zufällige Risiko der erneuten Stromführung durch die Stromversorgung besteht.



Reinigungsabläufe und regelmäßige Inspektionen

Die erste und effizienteste Form vorbeugender Instandhaltung besteht darin, die Maschine sauber zu halten. Regelmäßige und vollständige Reinigung verhindert das Ansammeln von Teigrückständen, die auf lange Frist bewegliche Teile beschädigen können.



Vor der Durchführung von Inspektions- oder Reinigungsmaßnahmen muss der Bediener:

- Schutzkleidung anziehen, die für die Ausführung der Aufgaben geeignet ist. Die Kleidung muss Schutz gegen organische, chemische, biologische, mechanische und/oder elektrische Risiken bieten.
- die Maschine ausschalten und diese von der Stromversorgung trennen.

Tägliche Reinigungsabläufe und Inspektionen:

- Reinigen Sie die Schüssel, die Spirale, die Säule sowie feste und mobile Schüssel-Schutzabdeckungen wie in Abschnitt *Reinigung der Maschine* beschrieben.
- Überprüfen Sie mittels Sichtprüfung sorgfältig, ob die Maschine und externe Sicherheitsvorrichtungen korrekt funktionieren (beschrieben im Abschnitt *Sicherheitsanweisungen*).



Inspektion der Sicherheitsvorrichtungen

Die an der Maschine installierten Sicherheitsvorrichtungen müssen regelmäßig überprüft werden.

Legende der Inspektionsfrequenz (FREQUENZ)	Legende der Inspektionsarbeiten, die durchgeführt werden müssen (ART)
d = täglich w = wöchentlich m = monatlich a = jährlich	O = <u>Beobachten</u> (Observation): Sichtprüfung (z. B. die korrekte Funktion der Alarmlampen/LEDs prüfen) E = <u>Durchführung</u> (Execution): Eine Aktion ist notwendig, um die Reaktion zu überprüfen (z. B. muss die Maschine anhalten, wenn der Notaus-Knopf gedrückt wird) M = <u>Messung</u> (Measurement): Die Inspektion erfordert Instrumente zur Messung von zu überprüfenden Werten (z. B. Erdungswerte).

Hauptschalter

Zweck: Trennen der Stromversorgung

Funktion: Diese Komponente trennt die Maschine von der Stromversorgung. Drehen Sie sie in verschiedene Positionen und überprüfen Sie, ob sie in jeder Position korrekt funktioniert. Schalten Sie den Hauptschalter aus und überprüfen Sie, dass kein Strom fließt.

Überprüfung	
Frequenz	Art
a	E

Lampen am Bedienfeld

Zweck: Darstellung des Maschinenstatus

Verschiedene Funktionen der Maschine besitzen eine entsprechende Lampe, die bei aktivierter Funktion leuchtet. Die Lampen sind für die Maschinenfunktionen nicht nötig, sie zeigen jedoch den Maschinenstatus an (z. B. bei Durchführung einer Aufgabe) und übernehmen daher eine wichtige Rolle bei der sicheren Verwendung der Maschine.

Aktivieren Sie jede Maschinenfunktion und überprüfen Sie, ob die zugehörige Lampe leuchtet.

Überprüfung	
Frequenz	Art
m	O

Stopp-Notaus-Kreislauf

Zweck: Deaktivierung aller Maschinenfunktionen

Durch Drücken des roten pilzkopfförmigen Notaus-Knopfes wird die Stromversorgung aller elektrischen Maschinenkomponenten unterbrochen und alle Maschinenfunktionen werden deaktiviert. Die ausgeführte Maschinenfunktion stoppt in der Position, die sie zum Zeitpunkt der Unterbrechung erreicht hat, mit Ausnahme jener Teile, die der Trägheit unterliegen (z. B. die Spirale). Um die Maschine neu zu starten, muss der Notaus-Druckknopf im Uhrzeigersinn gedreht werden, bis dieser nicht mehr blockiert ist.

Überprüfen Sie, dass der Notaus-Knopf auf die oben beschriebene Weise funktioniert.

Überprüfung	
Frequenz	Art
m	E

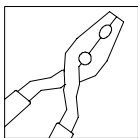
Schalttafel-Automation

Es ist nötig, die Maschinenautomation und Erdung regelmäßig zu überprüfen. Die folgenden Komponenten müssen überprüft werden: Motorschutzeinrichtungen, elektrische Motoren, Anschlüsse zwischen dem Bedienfeld und der Schalttafel, Erdung. Schalten Sie die Maschine ein und überprüfen Sie das Verhalten der beschriebenen Komponenten (zuerst mit Maschine im manuellen Betrieb, dann mit Maschine im automatischen Modus).

Überprüfung	
Frequenz	Art
a	E, M

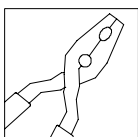
WÖCHENTLICHE, MONATLICHE, JÄHRLICHE Wartungsmaßnahmen

WÖCHENTLICHE WARTUNG:



- Reinigen Sie die Maschine gründlich.
- Überprüfen Sie, ob die Bedienelemente und externen Notfallvorrichtungen (Notaus-Knopf und mobile Schüsselschutzabdeckung) korrekt funktionieren.
- Überprüfen Sie die externen Maschinenkomponenten: Spirale, Säule, Schüssel.

MONATLICHE WARTUNG:

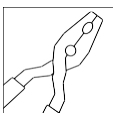


- Schmieren Sie die Lager, sofern nötig.
- Überprüfen Sie die Riemenspannung.
- Überprüfen Sie die Antriebe auf ungewöhnliche Geräusche.
- Überprüfen Sie die Festigkeit der Spiral- und Säulenschrauben (siehe Tabelle der Schrauben-Anzugsmomente unten).
- Überprüfen Sie die Effizienz der Gasdruckfedern bei Modellen, die diese Komponenten zur Steuerung der Öffnung der mobilen Schüsselabdeckung verwenden, und ersetzen Sie diese, falls nötig.

JÄHRLICHE WARTUNG:



- Überprüfen Sie das elektrische System.

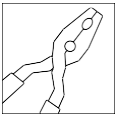


- Reinigen Sie die Maschine und überprüfen Sie diese vollständig (auch extern und korrekte Funktionsweise).
- Überprüfen Sie die Getriebeteile vollständig.
 - Die Antriebsriemen müssen ausgetauscht werden, wenn sie beginnen auszufransen oder unter massiver Spannung stehen und bevor sie reißen. Es ist nötig, den gesamten zu einem Getriebe gehörigen Riemensatz auszutauschen, selbst wenn nur einer der Riemen einen Austausch erfordert.
 - Die Lager können verschleifen, besonders unter den folgenden Bedingungen: unzureichende Reinigungsmaßnahmen, übermäßige Verwendung der Maschine im ersten Gang in Rückwärtsrichtung, mangelhafte Verwendung der Maschine, was zu Ablagerungen von Lebensmitteln in der Lagergruppe führt und dadurch die Lebensdauer der Lager reduziert. Der Austausch der Lager muss durch einen hinreichend qualifizierten Techniker erfolgen, der geeignetes Werkzeug verwendet und die Sicherheitsmaßnahmen und lokalen Sicherheitsrichtlinien vollständig einhält.
 - Überprüfen Sie die Festigkeit aller Schrauben an der Maschine.



Hinweis zu den Schrauben-Anzugsmomenten

	Nenngröße Gewinde					
	M6	M8	M10	M12	M14	M16
Anzugsmoment für Schrauben (8,8) [Nm]:	9,7	23	47	80	130	196
Anzugsmoment für Schrauben (10,9) [Nm]:	13,6	33	64	113	180	275
Anzugsmoment für Edelstahlschrauben [Nm]:	6	16	32	56	-	135



Einstellung der Riemen­spannung und Austausch der Antriebsriemen

Die Spannung der Antriebsriemen muss angepasst werden, wenn die Drehung der Spirale/Schüssel sich verlangsamt oder während der Durchführung eines Arbeitszyklus nicht gleichmäßig läuft.









Es ist zwingend erforderlich:

- *Schutzkleidung zu tragen, die für die Ausführung der Aufgaben geeignet ist;*
- *die Maschine auszuschalten und von der Stromversorgung zu trennen, bevor irgendwelche Maßnahmen an der Maschine ergriffen werden.*

Das Verfahren für die Einstellung der Riemen­spannung und den Austausch der Antriebsriemen ist in Anlage 3 beschrieben.

Hinweis: Vor dem Austausch der Riemen stellen Sie bitte sicher, dass die neuen Riemen über dieselben Eigenschaften wie die herstellerseitig an der Maschine installierten Riemen verfügen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
<p>Wenn der Hauptschalter sich in der „I“-Stellung befindet, leuchten die Lampen am Bedienfeld nicht.</p>	<p>1) Die Maschine wurde falsch angeschlossen. 2) Der Stecker wurde nicht korrekt in die Steckdose eingesteckt. 3) Innerhalb des Steckers befindet sich ein nicht angeschlossener Draht. 4) Eine Lampe des Bedienfeldes ist durchgebrannt. 5) Der Notaus-Knopf wurde nicht gelöst.</p>	<p>1, 2, 3) Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse.  4) Tauschen Sie die Leuchte aus.  5) Lösen Sie den Notaus-Knopf durch Drehen im Uhrzeigersinn.</p>
<p>Wenn der Start-Knopf gedrückt wird, schaltet die Maschine sich nicht ein.</p>	<p>1) Die mobile Schlüsselabdeckung ist offen. 2) Es besteht ein Fehler bei den Sicherheitsmikroschaltern.</p>	<p>1) Schließen Sie die mobile Schlüsselabdeckung.  2) Tauschen Sie die Mikroschalter aus.</p>
<p>Fortbestehendes Geräusch.</p>	<p>1) Die Lager sind nicht mehr effizient.</p>	<p>1) Überprüfen Sie die Lager und tauschen Sie diese aus, sofern nötig. </p>
<p>Die Spirale stoppt.</p>	<p>1) Die Antriebsriemen sind locker. 2) Die Antriebsriemen sind verschlissen.</p>	<p>1) Ziehen Sie die Riemen fest. 2) Tauschen Sie die Riemen aus. </p>
<p>Die Schüssel stoppt.</p>	<p>1) Die Antriebsriemen sind locker. 2) Die Antriebsriemen sind verschlissen.</p>	<p>1) Ziehen Sie die Riemen fest. 2) Tauschen Sie die Riemen aus. </p>

15 DEMONTAGE UND ENTSORGUNG DER MASCHINE

Hauptkomponenten

- *Hauptmaterialien: Gusseisen, Stahl, Edelstahl, Bronze, Kupfer, Aluminium, Gummi, Kunststoff (z. B. PET, ABS, PST, Polyurethan).*
- *Oberflächenbehandlungen: Lackierung (bei metallischen Oberflächen); Beizen, Polieren, Satinieren (für Edelstahlteile).*
- *Formgebungsprozesse: Walzen und Ziehen von Stahlprofilen, Schweißen, Drehen.*

Demontage und Entsorgung der Maschine

- *Der Käufer ist direkt für die Außerbetriebnahme der Maschine verantwortlich.*
- *Die Demontage mechanischer und elektrischer Komponenten muss an qualifizierte Personen übertragen werden.*
- *Die Maschine muss entsprechend der lokalen Standards und Richtlinien entsorgt werden. In jedem Falle:*
 - *Reinigen Sie die Maschine gründlich.*
 - *Übertragen Sie die Entsorgung der Schalttafel einer geeigneten Spezialfirma.*

ANLAGE I:

BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN UND BETRIEBSMODI DES BEDIENFELDES MIT EINEM ELEKTROMECHANISCHEN SITEC- TIMER 72x144

ACHTUNG!

Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Maschinenmodelle zu verändern, wenn es als notwendig erachtet wird, das Produkt zu verbessern. Daher nennen Sie bei Anfragen nach technischer Unterstützung und Ersatzteilen stets:

- Modellnummer und Maschinentyp
- Seriennummer
- Herstellungsjahr
- Position, Beschreibung, Teilenummer und Menge der benötigten Ersatzteile

Für zusätzliche Informationen zum Betrieb der Maschine kontaktieren Sie bitte den Hersteller.

Alle Steuerungen, die für den Betrieb dieses Maschinenmodells nötig sind, befinden sich auf dem Bedienfeld, wie in der Abbildung unten dargestellt. Die spezifische Funktion jedes Knopfes und Wahlschalters wird durch grafische Symbole, die sich auf oder neben jeder Steuerung befinden, deutlich angezeigt.

Die Abbildung zeigt das Bedienfeld des Zweigang-Modells, welches sich vorn auf dem Kopfdeckel der Maschine befindet. Die Drehknöpfe des ersten Ganges (Drehregler 0-10) und zweiten Ganges (Drehregler 0-20) sind in einem einzigen Timer mit den Maßen 72 x 144 mm verbaut.



**WAHLSCHALTER
SCHÜSSELROTATION**



Wählt die Rotationsrichtung der Schüssel im Betriebsmodus *Erster Gang*.
In rechter Schalterstellung bewegt sich die Schüssel in dieselbe Richtung wie die Spirale (gegen den Uhrzeigersinn). In linker Stellung bewegt sich die Schüssel im Uhrzeigersinn.
Dies dient dazu, das Vermischen der Zutaten zu beschleunigen.
Anmerkung: Die Funktion zur umgekehrten Schüsselrotation (im Uhrzeigersinn) kann nur für maximal eine Minute verwendet werden. Grund dafür ist, dass der Teig nach Erreichen einer bestimmten Konsistenz anfängt, gegen die Säule zu schlagen, was mit der Zeit die Säule selbst beschädigen kann und zusätzlich die Maschine erheblicher Belastung aussetzt.



MANUELLER BOWL JOG-KNOPF

Bewegt die Schüssel unmittelbar, ohne dabei die Spirale zu drehen, selbst wenn die mobile Schüssel-Schutzabdeckung geöffnet ist.
Die Schüssel dreht sich gegen den Uhrzeigersinn, in dieselbe Richtung wie die Spirale.
Der Knopf bewegt den Teig an die Vorderseite der Maschine, um die Teigentnahme zu erleichtern.



START-KNOPF

Beginnt, die Zutaten in der ausgewählten Geschwindigkeit entsprechend den Timer-Einstellungen zu vermischen (siehe Abschnitt über die Betriebsmodi des Mixers).
Im ersten Gang wird die Schüsselrotationsrichtung durch Verwendung des Wahlschalters für die Schüsselrotation ausgewählt. Im zweiten Gang dreht sich die Schüssel immer entgegen dem Uhrzeigersinn.



STOP-KNOPF

Dient zum Anhalten der Maschine. Die Timer werden nicht zurückgesetzt. Um den Arbeitszyklus wiederaufzunehmen, drücken Sie den Start-Knopf.

KONTROLLLEUCHE



Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

ZEITÜBERBRÜCKUNGS-WAHLSCHALTER

Normale Betriebsbedingungen:

Um einen normalen Betrieb der Maschine zu erlauben, d. h. um alle auf dem Bedienfeld vorhandenen Maschinenfunktionen zu aktivieren, ist es nötig, diesen Wahlschalter nach rechts auf das Uhrensymbol zu drehen.

Backup-Modus (nur im Falle eines fehlerhaften Timers zu verwenden):

Im Falle eines Fehlers des Timers ist es möglich, für eine begrenzte Zeit – nur bis zur Behebung des Fehlers – im Backup-Modus zu arbeiten. Es ist nämlich möglich, durch Drehen des Wahlschalters auf das Symbol mit der durchgekreuzten Uhr, die Timer zu überbrücken und den Mixer im zweiten Gang des manuellen Modus zu verwenden.



NOTAUS-KNOPF

Die Rotation der Schüssel und Spirale kann durch Drücken des Notaus-Knopfes gestoppt werden.

Um die Maschine neu zu starten, ist es nötig, zunächst den Notfallzustand aufzuheben, indem derselbe Druckknopf so lange im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis er sich löst.

Anschließend drücken Sie den Start-Knopf. Die Timer sind nun zurückgesetzt.



BETRIEBSMODI

Der Mixer kann bei geschlossener mobiler Schüsselabdeckung in drei Modi arbeiten:

- Manueller Modus
- Halbautomatischer Modus
- Automatischer Modus

Diese Betriebsmodi werden mit dem Spezial-Timer ausgewählt, welcher über einen Drehregler mit einer Skala von 0-10 Minuten für den ersten Gang (links) sowie einen Drehregler mit einer Skala von 0-20 Minuten (rechts) verfügt. Jeder Timer besitzt drei Einstellungen:

- **Count:**
Wenn der Timer über die 0-Markierung eingestellt ist, leuchtet die zu dieser Einstellung zugehörige LED auf und blinkt, wenn der START-Knopf gedrückt wird. Der Timer beginnt abzulaufen. In dieser Einstellung arbeitet die Maschine für die Dauer der eingestellten Zeit und in der Geschwindigkeit, die dem entsprechenden Drehregler zugeordnet ist (erster Gang für den linken Drehregler und zweiter Gang für den rechten Drehregler).
- **Manual:**
Wenn der Timer unter der 0-Markierung eingestellt ist, leuchtet die zu dieser Einstellung zugehörige LED auf. In dieser Einstellung arbeitet die Maschine im manuellen Modus, z. B. in der Geschwindigkeit, die dem entsprechenden Drehregler zugeordnet ist, bis der Notaus-Knopf zum Stoppen des Arbeitszyklus gedrückt wird.
- **Excluded:**
Wenn der Timer auf die 0-Markierung eingestellt ist, leuchtet die der Einstellung zugeordnete LED auf. In dieser Einstellung ist der Timer ausgeschaltet und es ist nicht möglich, in der Geschwindigkeit zu arbeiten, die diesem Drehregler zugeordnet ist.

Manueller Modus

Arbeiten im ersten Gang des manuellen Modus:



- *Drehen Sie den linken Drehregler (erster Gang) unter die Null-Markierung, bis die LED „Manual“ bei diesem Timer aufleuchtet.*
- *Drücken Sie den START-Knopf auf dem Bedienfeld, um zum Vermengen und Vormischen der Zutaten den Betrieb im ersten Gang zu starten.
Es ist möglich, über den Schlüsselrotations-Wahlschalter die Schlüsselrotation in umgekehrter Richtung auszuwählen, um das Vermengen der Zutaten zu beschleunigen. Vor dem Ändern der Schlüsselrotationsrichtung halten Sie den Wahlschalter für eine Sekunde in der mittleren Stellung, um die Rotation zu stoppen.*
- *Drücken Sie den NOTAUS-STOPP-Knopf, um den manuellen Betrieb im ersten Gang anzuhalten.*

Arbeiten im zweiten Gang des manuellen Modus:



- Drehen Sie den linken Drehregler (erster Gang) auf die Null-Markierung, bis die LED „Excluded“ bei diesem Timer aufleuchtet.
- Drehen Sie den rechten Drehregler (zweiter Gang) unter die Null-Markierung, bis die LED „Manual“ bei diesem Timer aufleuchtet.
- Drücken Sie den START-Knopf auf dem Bedienfeld, um zum Vollenden des Knetprozesses den Betrieb im zweiten Gang zu starten.
Die Schüssel dreht sich gegen den Uhrzeigersinn, in dieselbe Rotationsrichtung wie die Spirale.
- Drücken Sie den NOTAUS-STOPP-Knopf, um den manuellen Betrieb im zweiten Gang anzuhalten.

Halbautomatischer Modus

Arbeiten im ersten Gang des halbautomatischen Modus:

- Stellen Sie den linken Drehregler (erster Gang) auf die erforderliche Mischzeit ein.
- Drehen Sie den rechten Drehregler (zweiter Gang) auf die Null-Markierung, bis die LED „Excluded“ bei diesem Timer aufleuchtet.
- Drücken Sie den START-Knopf auf dem Bedienfeld, um zum Vermengen und Vormischen der Zutaten den Betrieb im ersten Gang zu starten. Die LED „Count“ auf dem Drehregler für den ersten Gang leuchtet auf und beginnt zu blinken. Es ist möglich, über den Schüsselrotations-Wahlschalter die Schüsselrotation in umgekehrter Richtung auszuwählen, um das Vermengen der Zutaten zu beschleunigen. Vor dem Ändern der Schüsselrotationsrichtung, halten Sie den Wahlschalter für eine Sekunde in der mittleren Stellung, um die Rotation zu stoppen.
- Der Mixer stoppt automatisch, wenn die auf dem Drehregler für den ersten Gang eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Arbeiten im zweiten Gang des halbautomatischen Modus:



- Drehen Sie den linken Drehregler (erster Gang) auf die Null-Markierung, bis die LED „Excluded“ bei diesem Timer

aufleuchtet.

- *Stellen Sie den rechten Drehregler (zweiter Gang) auf die erforderliche Mischzeit ein.*

- Drücken Sie den START-Knopf auf dem Bedienfeld, um zum Vollenden des Knetprozesses den Betrieb im zweiten Gang zu starten. Die LED „Count“ auf dem Drehregler für den zweiten Gang leuchtet auf und beginnt zu blinken. Die Schüssel dreht sich gegen den Uhrzeigersinn, in dieselbe Rotationsrichtung wie die Spirale.
- Der Mixer stoppt automatisch, wenn die auf dem Drehregler für den zweiten Gang eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Automatischer Modus



- Stellen Sie den linken Drehregler (erster Gang) auf die erforderliche Mischzeit ein.
- Stellen Sie den rechten Drehregler (zweiter Gang) auf die erforderliche Mischzeit ein.
- Drücken Sie den START-Knopf auf dem Bedienfeld, um zum Vermengen und Vormischen der Zutaten den Betrieb im ersten Gang zu starten. Die LED „Count“ auf dem Drehregler für den ersten Gang leuchtet auf und beginnt zu blinken. Es ist möglich, über den Schüsselrotations-Wahlschalter die Schüsselrotation in umgekehrter Richtung auszuwählen, um das Vermengen der Zutaten zu beschleunigen. Vor dem Ändern der Schüsselrotationsrichtung, halten Sie den Wahlschalter für eine Sekunde in der mittleren Stellung, um die Rotation zu stoppen. Der Mixer beginnt automatisch im zweiten Gang zu laufen, wenn die auf dem Drehregler für den ersten Gang eingestellte Zeit abgelaufen ist. Dann beginnt die LED „Count“ auf dem Drehregler für den zweiten Gang aufzuleuchten und zu blinken.
- Der Mixer stoppt automatisch, wenn die auf dem Drehregler für den zweiten Gang eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Allgemeine Erläuterungen

- Wenn die mobile Schüssel-Schutzabdeckung während der Durchführung eines Arbeitszyklus geöffnet wird, stoppt die Maschine und der Timer wird nicht zurückgesetzt, sondern bleibt bei der bereits erreichten Restzeit stehen. Um den Mixer neu zu starten und den Arbeitszyklus wiederaufzunehmen, ist es nötig, die mobile Schüsselabdeckung zu schließen und den START-Knopf zu drücken.
- Die umgekehrte Schüsselrotation ist nur im ersten Gang möglich (mittels Verwendung des WAHLSCHALTERS FÜR DIE SCHÜSSELROTATION). Diese Funktion ist automatisch deaktiviert, wenn die Maschine im zweiten Gang läuft. **Anmerkung: Die Funktion zur umgekehrten Schüsselrotation (im Uhrzeigersinn) kann nur für maximal eine Minute verwendet werden. Grund dafür ist, dass der Teig nach Erreichen einer bestimmten Konsistenz anfängt, gegen die Säule zu schlagen, was mit der Zeit die Säule selbst beschädigen kann und zusätzlich die Maschine erheblicher Belastung aussetzt.**
- Im automatischen Modus stoppt die Maschine für ungefähr 1,5 Sekunden, wenn die eingestellte Zeit für den Zyklus im ersten Gang abgelaufen ist und die Schüssel sich in umgekehrter Richtung dreht (z. B. im Uhrzeigersinn, entgegen der Rotationsrichtung der Spirale), bevor sie in den zweiten Gang schaltet (bei dem die Anzahl an Spiralumdrehungen steigt und die Schüssel sich in dieselbe Richtung dreht wie die Spirale). Die Pause ist nötig, um den Rotationswechsel der Schüssel zu erlauben, und plötzliche Richtungsänderungen des Schüsselmotors zu verhindern, was langfristig den Motor beschädigen kann und somit auch die Maschine selbst.
- Sobald der Arbeitszyklus abgeschlossen ist, ist es möglich, den Teig durch Betätigen des BOWL JOG-Knopfes zum vorderen Entnahmebereich zu bewegen, was dessen Entnahme erleichtert. Der BOWL JOG-Druckknopf, der nur die Schüssel bewegt, funktioniert auch bei geöffneter mobiler Schüssel-Schutzabdeckung, dennoch bewegt sich die Schüssel nur, während der Knopf gedrückt gehalten wird.

ANLAGE 2: TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN STMZ60-120

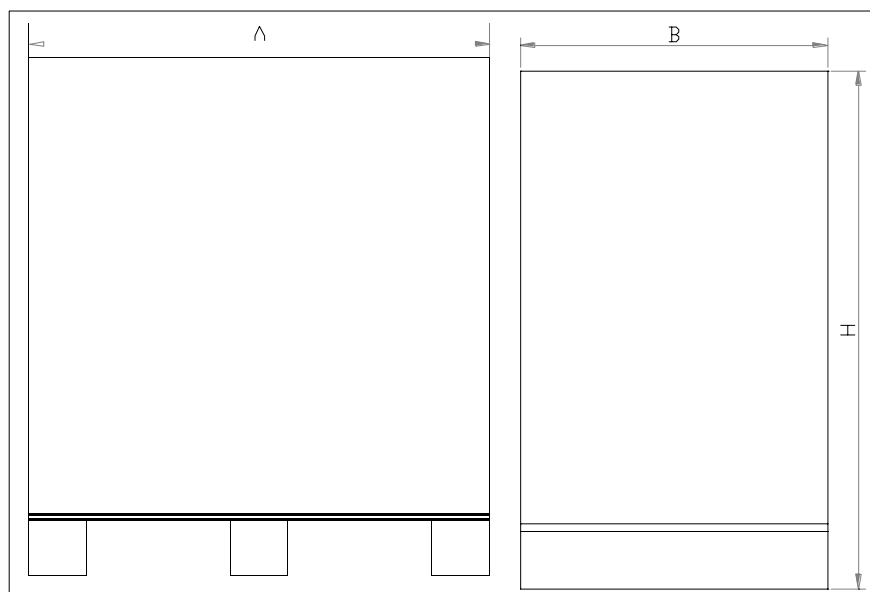
Die Tabelle unten enthält die technischen Haupteigenschaften der Maschine.

TECHNISCHE MASCHINENDATEN	STMZ60	STMZ80	STMZ120
Maximale Teigkapazität	60 kg	80 kg	120 kg
Maximale Mehlkapazität	36 kg	50 kg	75 kg
Schüsselvolumen	117 l	131 l	189 l
Schüsseldurchmesser	670 mm	670 mm	750 mm
Höhe Boden bis Schüsselrand	851 mm	881 mm	930 mm
Länge	1122 mm	1122 mm	1248 mm
Breite	694 mm	694 mm	775 mm
Höhe	1406 mm	1406 mm	1522 mm
Gewicht	340 kg	350 kg	505 kg
Leistung des Spiralmotors	2/3,7 kW	2,06/4,8 kW	2,06/4,8 kW
Leistung des Schüsselmotors	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW
Anzahl der Gänge	2	2	2
Spannung	400 V	400 V	400 V
Frequenz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Anzahl an Phasen	3	3	3
Gesamtleistungsaufnahme	4,25 kW	5,35 kW	5,35 kW
Gesamtstromaufnahme	9,05 A	14,05 A	14,05 A

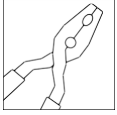
ACHTUNG!

Diese Mixer sind nur geeignet für das Kneten von Mischungen mit einem Feuchteanteil von mehr als 55 %.

ABMESSUNGEN UND BRUTTOGEWICHT DER VERPACKTEN MASCHINE



	KARTON AUF PALETTE		HOLZVERSCHLAG		HOLZKISTE	
MODELL	AxBxH (cm)	Gewicht t (kg)	AxBxH (cm)	Gewicht t (kg)	AxBxH (cm)	Gewicht t (kg)
STMZ60	128x81x146 (H)	375	138x88x152 (H)	415	138x88x152 (H)	485
STMZ80	128x81x146 (H)	380	140x90x177 (H)	420	140x90x177 (H)	490
STMZ120	138x88x168 (H)	555	140x90x177 (H)	595	140x90x177 (H)	665



ANLAGE 3: EINSTELLUNG DER RIEMENSPIANNUNG UND AUSTAUSCH DER ANTRIEBSRIEMEN DER SPIRALE

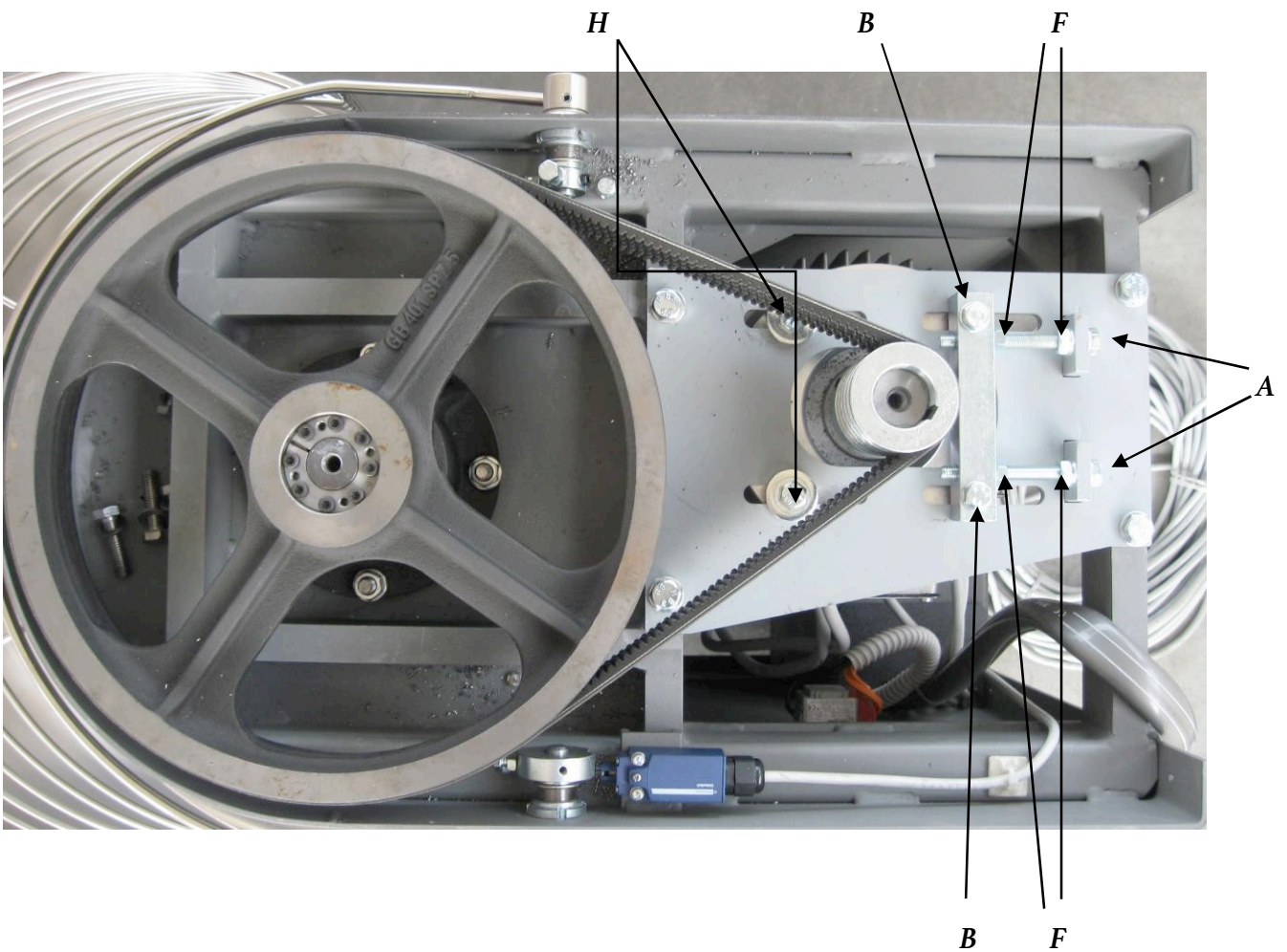
Alle Maßnahmen an der Maschine müssen unter Einhaltung der sich in Kraft befindlichen lokalen Sicherheitsstandards und Richtlinien durch ordnungsgemäß qualifiziertes Personal erfolgen, das geeignete Ausrüstung verwendet!

Vor der Durchführung von Maßnahmen ist es zwingend erforderlich:

- Schutzkleidung anzuziehen, die für die Ausführung der Aufgaben geeignet ist;
- den Hauptschalter auszuschalten und die Maschine von der Stromversorgung zu trennen, um sicherzustellen, dass die elektrische Schalttafel sowie das Stromkabel der Maschine für die gesamte Dauer der Maßnahmen sicher von der Hauptstromversorgung getrennt sind, ohne dass das zufällige Risiko der erneuten Stromführung durch die Stromversorgung besteht.



Abbildung
A

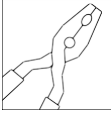


(Siehe Abbildung A)

Die Riemenspannung muss angepasst werden, wenn sich die Drehung der Spirale verlangsamt oder während der Durchführung eines Arbeitszyklus nicht gleichmäßig läuft.

- 1. Heben Sie den Kopfdeckel durch Lösen der Schrauben auf dem Kopfdeckel ab, welche diesen in Position halten.*
- 2. Entfernen Sie den Anschluss vom Kopfdeckel.*
- 3. Lösen Sie die 4 Muttern in Pos. F.*
- 4. Lösen Sie die Muttern in Pos. B und Pos. H gerade soweit, dass der Spiralmotor vor- und zurückbewegt werden kann, ohne abzufallen.*
- 5. Falls es nötig ist, die Riemen auszutauschen, bewegen Sie den Spiralmotor so dicht wie möglich an die Riemenscheibe der Spirale, um sie auszutauschen.*
- 6. Um die Riemen zu spannen, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - *Mit den Muttern B und H in den unter Punkt 4 beschriebenen Positionen, ziehen Sie die Muttern in Pos. A fest, sodass Sie den Motor von der Riemenscheibe der Spirale parallel zum Kopf wegbewegen können, bis die erforderliche Spannung erreicht wurde.**
- 7. Ziehen Sie die Muttern B und H des Spiralmotors fest und prüfen Sie die Riemenspannung noch einmal nach, da diese sich durch das Festziehen der Muttern leicht verändert haben könnte. Ist die Spannung wie gewünscht, ziehen Sie die Muttern in Pos. F und damit gegen die entsprechenden Platten fest.*
- 8. Schließen Sie den Anschluss wieder an. Achten Sie dabei auf die Nummerierung der zwei Anschlüsse (Buchse und Stecker).*
- 9. Setzen Sie den Kopfdeckel wieder in die korrekte Position ein, sodass er mit dem Kopf abschließt. Ziehen Sie die zugehörigen Kopfdeckel-Schrauben entsprechend fest.*

Hinweis: Vor dem Austausch der Riemen stellen Sie bitte sicher, dass die neuen Riemen über dieselben Eigenschaften wie die herstellerseitig an der Maschine installierten Riemen verfügen.



EINSTELLUNG DER RIEMENSPIANNUNG UND AUSTAUSCH DER ANTRIEBSRIEMEN DER SCHÜSSEL

Die Riemenspannung muss angepasst werden, wenn sich die Drehung der Schüssel verlangsamt oder während der Durchführung eines Arbeitszyklus nicht gleichmäßig läuft.



Alle Maßnahmen an der Maschine müssen unter Einhaltung der sich in Kraft befindlichen lokalen Sicherheitsstandards und Richtlinien durch ordnungsgemäß qualifiziertes Personal erfolgen, dass geeignete Ausrüstung verwendet!

Vor der Durchführung von Maßnahmen ist es zwingend erforderlich:

- Schutzkleidung anzuziehen, die für die Ausführung der Aufgaben geeignet ist;
- den Hauptschalter auszuschalten und die Maschine von der Stromversorgung zu trennen, um sicherzustellen, dass die elektrische Schalttafel sowie das Stromkabel der Maschine für die gesamte Dauer der Maßnahmen sicher von der Hauptstromversorgung getrennt sind, ohne dass das zufällige Risiko der erneuten Stromführung durch die Stromversorgung besteht.

Um Zugriff auf die Antriebsriemen am Boden zu bekommen, ist es nötig, die Maschine unter Einhaltung aller in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsmaßnahmen und lokalen Gesetze vorsichtig auf die Seite zu legen. Abbildung B zeigt den Boden der Maschine in dieser Position.

Hinweis: Vor dem Austausch der Riemen stellen Sie bitte sicher, dass die neuen Riemen über dieselben Eigenschaften wie die herstellerseitig an der Maschine installierten Riemen verfügen.

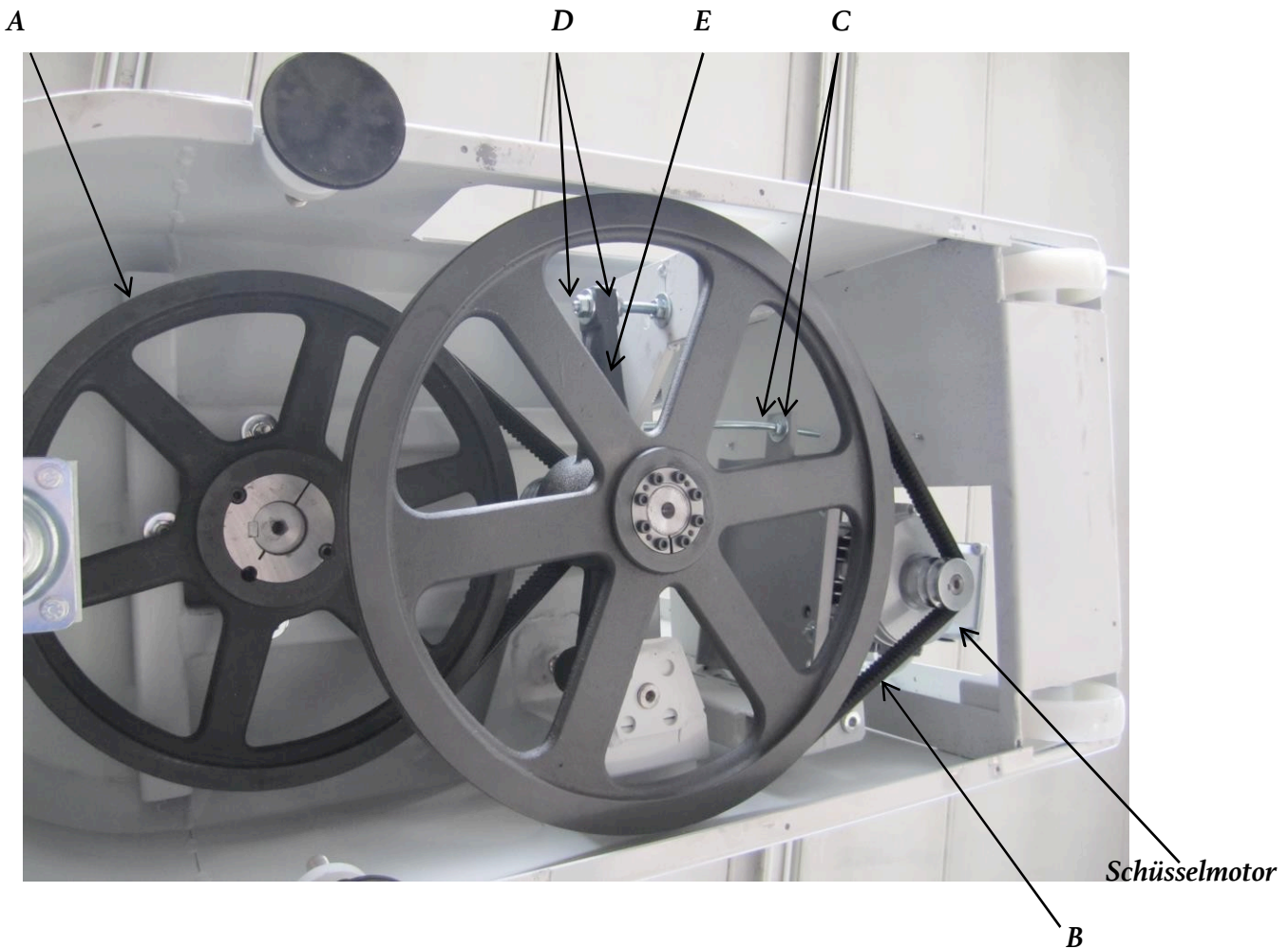


Abbildung
B

VORGEHENSWEISE A. Austausch und Einstellung der Riemen B

1. Lösen Sie die vier Muttern (C).
2. Heben Sie den Schüsselmotor an, um die Riemen (B) zu lösen.
3. Es ist nun möglich, die Riemen zu entfernen und sie gegen neue auszutauschen, welche über dieselben Eigenschaften wie die Originale verfügen.
4. Stellen Sie die Spannung der Riemen (B) über die vier Muttern (C) ein (Lösen/Festziehen der Muttern zum Reduzieren/Erhöhen der Riemenspannung).

VORGEHENSWEISE B. Austausch der Riemen A

Um die Riemen (A) auszutauschen, ist es zunächst nötig, gemäß der oben beschriebenen Vorgehensweise A die Riemen (B) zu entfernen.

1. Lösen Sie die obere Mutter in Position D.
2. Heben Sie die Getriebeabstützung (E) ausreichend an, um die Riemen (A) entfernen zu können.
3. Tauschen Sie die Riemen gegen neue aus, welche über dieselben Eigenschaften wie die Originale verfügen.
4. Sobald die Riemen korrekt ausgerichtet sind, ist es nötig, die zuvor genannten Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge durchzuführen.

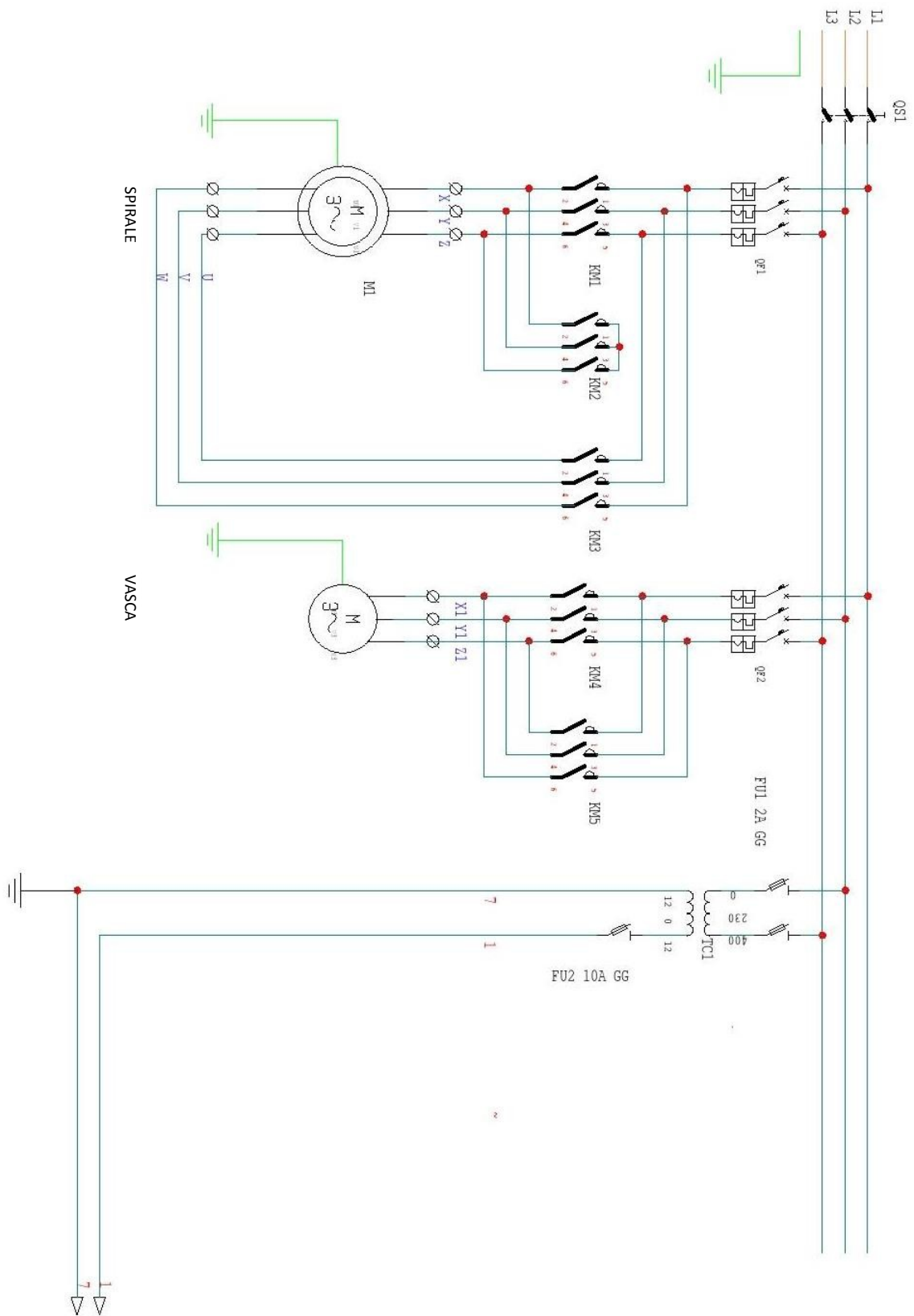
VORGEHENSWEISE C. Einstellen der Riemenspannung der Riemen B

1. Stellen Sie die Spannung der Riemen (B) über die vier Muttern (C) ein (Lösen/Festziehen der Muttern zum Reduzieren/Erhöhen der Riemenspannung).

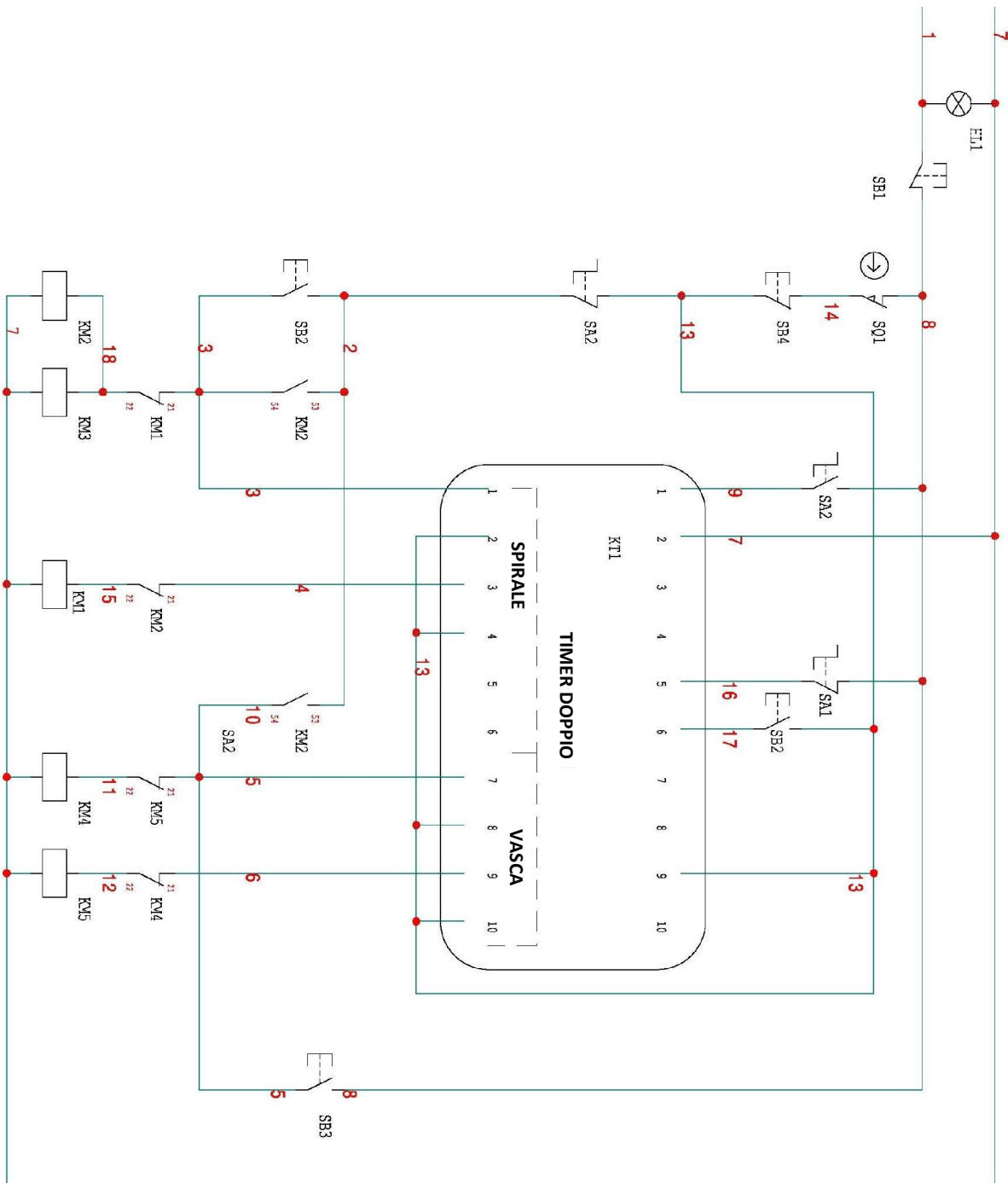
VORGEHENSWEISE D. Einstellen der Riemenspannung der Riemen A

1. Stellen Sie die Spannung der Riemen (A) über die obere und untere Mutter in Position D wie erforderlich ein.

**ANLAGE 4 ELEKTRISCHE ANSCHLUSSSCHEMATA: STMZ60,STMZ80
 MODELL mit elektromechanischem Timer SITEC 72xI44 ANSCHLUSSSCHEMA**



**ANLAGE 4 ELEKTRISCHE ANSCHLUSSSCHEMATA: GALASSIA STMZ60,STMZ80
 MODELL mit elektromechanischem Timer SITEC 72xI44 STEUERUNGSSSCHEMA**



**LISTE ELEKTRISCHER KOMPONENTEN FÜR DAS MODELL STMZ60 STMZ80 mit
elektromechanischem Timer SITEC 72x144 400/415 V 50 Hz SYSTEM**

ID	Beschreibung	Menge	Code
EINGEBAUTE SCHALTTAFEL			
M1	Spiralmotor	1	
M2	Schüsselmotor	1	
QS 1	Hauptschalter SONTHEIMER NLT 16	1	
TC 1	Transformator ITALWEBER 160 VA 0.230.400.420 - 12.0.12	1	
KM 1	Schütz EATON DILM 901	1	
KM 2	Schütz EATON DILM 701	1	
	Hilfsschütz EATON DILAXHI 20	1	
KM 3	Schütz EATON DILM 1201 + EATON DILM 12 XSL	1 1	
KM 4	Schütz EATON DILM 701	1	
KM 5	Schütz EATON DILM 701 + EATON DILM 12 XRL	1 1	
QF 1	Thermomagnetischer Motorschutzschalter EATON PKZMo16	1	
QF 2	Thermomagnetischer Motorschutzschalter EATON PKZMo2,5	1	
FU 1	Sicherung LEGRAND 2 A GL	2	
FU 2	Sicherung LEGRAND 10 A GL	1	
	Sicherungshalter LEGRAND 0508	3	
SQ 1	Begrenzungsschalter SCHNEIDER XCKN 2103 P 20	1	
J1	24-poliger Stecker WEIDMULLER	1	
BEDIENFELD			
KT 1	Timer SITEC 72 X 144	1	
SB1	Notaus-/Stopp-Druckknopf EATON M 22 - PVT + EATON M 22 - K 01 + EATON M 22 - A	1	
SB2	Start-Druckknopf EATON M 22 - D- W + EATON M 22 - A + EATON M 22 - K 10	1	
SB3	Bowl Jog-Druckknopf EATON M 22 - D- X + EATON M 22 - XD- S- X 1 1 + EATON M 22 - A + EATON M 22 - K 10	1	
SB4	Stopp-Knopf EATON M 22 - DH- SX- 0 + EATON M 22 - XD- D- X 1 1 + EATON M 22 - A + EATON M 22 - K 10	1	
SA1	Schüssel-Wahlschalter EATON M 22 - WKV + EATON M 22 - A + EATON M 22 - K 01	1	
SA2	Wahlschalter manuell automatisch EATON M 22 - WKV + EATON M 22 - A	1	
HL 1	Kontrollleuchte EATON M 22 - L- W + EATON M 22 - A + EATON M 22 - LED- W	1	

* Optional

Anmerkung:

- (i) Die technischen Daten sind nicht verbindlich. Die Daten können verändert werden, um das Produkt zu verbessern.
- (ii) Zeichnungen und Illustrationen dienen nur der Orientierung.