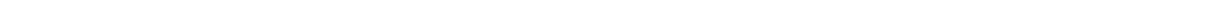


BETRIEBS- ANLEITUNG

AUTOMATISCHE FÜLLMASCHINE 8 LITER
Modell: AFMIZ8



INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	4
1.1. Einführung.....	4
1.2. Garantie: Gültigkeit und Bedingungen.....	4
1.3. Benutzeranleitung und Sicherheitshinweise.....	5
2. BETRIEBSANLEITUNG – GERÄTEBESCHREIBUNG	6
2.1. Einleitung.....	6
2.2. Beschreibung.....	7
2.2.1. Dosier- und Füllmaschine.....	7
2.2.2. Bedienpanel.....	8
2.3. Abmessungen und andere charakteristische Daten.....	9
3. INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG	11
3.1. Einführung.....	11
3.2. Arbeitsraumgestaltung.....	11
3.3. Gerätetransport.....	12
3.4. Montage und Installation.....	12
3.5. Inbetriebnahme und Betrieb.....	13
3.6. Einstellung der Maschine.....	14
4. WARTUNGSHINWEISE	16
4.1. Einführung.....	16
4.2. Mögliche Betriebsstörungen.....	17
4.3. Service.....	17
4.4. Elektrisches Schema.....	18
5. HINWEISE ZU LEBENSMITTELSICHERHEIT UND -HYGIENE	19
5.1. Allgemeines.....	19
5.2. Mechanische Gefahren und Risiken.....	19
5.3. Gefahren durch hohe Temperaturen.....	19
5.4. Gefahren durch elektrische Teile.....	19
5.4. Sicherheitskennzeichen.....	20
5.5. Hygienebedingungen für Lebensmittel.....	21
6. ANLAGEN	22

1. EINLEITUNG

Nach Ablauf der Garantiefrist erfolgen alle erforderlichen Leistungen unter Verrechnung der Personal-, Verpflegungs-, Unterkunfts-, sowie Reisekosten, Ersatzteil- und ggfs. Transportkosten.

1.1. Einführung

Diese Anleitung enthält Informationen und Daten zum störungsfreien Betrieb der DOSIER- UND FÜLLMASCHINE Modell DP-E.

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist diese Anleitung sorgfältig durchzulesen. Diese Anleitung und die restlichen, sich in der Anlage befindenden Publikationen sind für den späteren Gebrauch durch Bedienungs- und Wartungspersonal gut zugänglich aufzubewahren.

Die Betriebsanleitung ist trocken aufzubewahren, wenn möglich in einer Umhüllung, damit sie vor Außeneinflüssen, Feuchte, Licht usw. geschützt wird. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für mögliche Schäden und Betriebsstörungen, die durch unsachgemäße und unachtsame Bedienung und Instandhaltung des Geräts entstanden sind.

1.2. Garantie: Gültigkeit und Bedingungen

Die Garantie für dieses Gerät beträgt zwölf (12) Monate ab Lieferungstag, und umfasst die Teile, an welchen Herstellmängel auftreten.

Die Garantie umfasst nicht alle beim Transport, bei fehlerhafter Montage oder Wartung, durch Fahrlässigkeit oder unsachgemäße Bedienung beschädigten Teile. Die hier gewährte Garantie gilt nur gegenüber dem Erstkäufer und sieht unter keinen Umständen eine Ersatzlieferung vor.

Die Garantie entfällt bei unsachgemäßer Bedienung oder bei Änderungen oder Reparaturen am Gerät durch Personen, die nicht von IZO d.o.o. autorisiert sind.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle, unmittelbare oder mittelbare Personen-, Tier- oder Sachschaden, die durch einen Gerätefehler oder einen durch bedingtes Stillsetzen des Geräts verursachten Schaden entstanden sind.

Die Reparatur oder der Ersatz der fehlerhaften Teile erfolgt normalerweise vor Ort des Käufers. Ist nach Beurteilung des Fachmanns keine Reparatur vor Ort des Käufers möglich, ist der Käufer verpflichtet, das Gerät auf eigene Kosten zu IZO d.o.o. zu bringen. Nach der Reparatur wird das Gerät von IZO d.o.o. zum Bestimmungsort zurückgebracht.

Um die Garantieansprüche geltend machen zu können, ist der ausgefüllte Garantieschein innerhalb von 15 Tagen ab Lieferung an IZO d.o.o. zurückzusenden. Kann vom Käufer kein Garantieschein, der aufzubewahren ist, vorgelegt werden, so gilt die Garantie als abgelaufen.

1.3. Benutzeranleitung und Sicherheitshinweise

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- und Sachschaden, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitungen bei Bedienung und Wartung des Geräts entstehen:



- **DAS PERSONAL IST** auf die in Verbindung mit ihrem Arbeitsraum stehenden Sondergefahren **HINZUWEISEN**.
 - **KINDER MÜSSEN BEAUFSICHTIGT WERDEN**, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen
-
- **DIE MASCHINE DARF NICHT** für andere als vom Hersteller vorgesehene Zwecke **VERWENDET WERDEN**;
 - **DIE MASCHINE MUSS ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN** an der dafür vorgesehenen Stelle, um Stromschlag zu vermeiden;
 - Der allgemeine Maschinenzustand ist **TÄGLICH** zu **KONTROLLIEREN**;
 - **VON ZEIT ZU ZEIT IST DER STÖRUNGSFREIE BETRIEB DER MASCHINE ZU KONTROLLIEREN, BZW. ES IST SICHERZUSTELLEN, DASS DIE FÜLLTÜLLE NICHT VERSTOPFT IST**, indem durch Drücken des Handschalters der Füllungsdurchfluss durch die Tülle geprüft wird;
 - **DIE MASCHINE IST PERIODISCH** entsprechend **ZU REINIGEN**;
 - Bei Wechseln von Teilen, Reinigung, Reparatur und Wartung der Maschine sind erforderliche Maßnahmen zu **BEACHTEN** und entsprechende Schutzvorkehrungen zu treffen, um die Ingangsetzung der Maschine oder einzelner Maschinenteile durch andere (nichtautorisierte) Personen zu verhindern;
 - Schutzeinrichtungen **DÜRFEN NICHT ENTFERNT WERDEN**, außer es ist erforderlich für Eingriffe an der Maschine, in welchem Fall alle erforderlichen Schutzmaßnahmen zu treffen sind;
 - **SCHUTZEINRICHTUNGEN** sind umgehend nach Beseitigung der Umstände, die ihre Entfernung verlangten, wieder an ihren Platz anzubringen;

2. BETRIEBSANLEITUNG – GERÄTEBESCHREIBUNG

2.1. Einführung

Die Dosier- und Füllmaschine DP-E ist eine Maschine zum Dosieren/Füllen von Gebäcken und Kuchen, Krapfen und Croissants... mit verschiedenen Füllungen.

Die Maschine, aus Edelstahl AISI 304, besteht aus dem Antriebsmodul (Pos.1) und auswechselbaren Trichtern (Pos.2) mit der Pumpe (Pos.3) was eine Leistungsgeschwindigkeit und -flexibilität ermöglicht. Die Geschwindigkeits- und Zeiteinstellungen erfolgen über ein digitales Bedienpanel (Pos.4). In Abhängigkeit von dem Aufsatz (Pos.5), Einzel- oder Doppelauslauf, können gleichzeitig ein oder zwei Gebäcke mit der Füllung gefüllt werden. Die Dosier- und Füllmaschine wird mit einer höhenverstellbaren verlängerten Arbeitsplatte (Pos.6) geliefert. Die Füllmaschine wird durch Betätigung des Handschalters in Gang gesetzt.

Dieses Produkt ist für spezifischen professionellen Gebrauch bestimmt und muss durch unterwiesenes Personal bedient werden.

Die Dosier- und Füllmaschine ist werkseitig auf bestimmte Dosiermengen und programmierte Füllzeiten voreingestellt. Die Einstellungen der Leistungsparameter lassen sich entsprechend technologischen Anforderungen der Kunden ändern. Zur Änderung der Dosier- und Füllzeitparameter ist die Hersteller-Anleitung durchzulesen.

Jede Verwendung des Geräts zu anderen (nicht bestimmungsgemäßen) Zwecken gilt als betriebs- und/oder gesundheitsgefährlich.

2.2. Beschreibung

2.2.1. Dosier- und Füllmaschine



Das Gerät besteht aus folgenden Teilen:

Machine contains following parts:

1	Antriebsmodul	
2	Trichter	
3	Pumpe	
4	Digitales Bedienpanel	
5	Füllaufsatz (Tülle)	
6	Arbeitsplatte	
7	Hauptschalter	
8	Schrauben zur Befestigung des Trichters	
9	Deckel	
10	Handscharter	

2.2.2. Bedienpanel



2.3. Abmessungen und andere charakteristische Daten



Technische Daten	AFMIZ8
Länge inkl. Arbeitsplatte (mm)	350
Breite inkl. Arbeitsplatte (mm)	470
Höhe (mm)	480
Füllvermögen (Liter)	8
Gewicht (kg)	20
Anschlussspannung (V)	220
Frequenz (Hz)	~ 50
Leistung (kW)	0.1

3. INSTALLATIONS- UND BETREIBSANLEITUNG

3.1. Einführung

Im Sinne der EU-Richtlinie 98/37/CEE und dieser Betriebsanleitung gilt als:

- 1) «**Gefahrenbereich**» der Bereich innerhalb und/oder im Umkreis einer Maschine, in dem die Sicherheit oder die Gesundheit einer Person durch den Aufenthalt in diesem Bereich gefährdet wird.
- 2) «**gefährdete Person**» eine Person, die sich ganz oder teilweise in einem Gefahrenbereich befindet.
- 3) «**Bedienungspersonal**» die Person(en), die für Installation, Betrieb, Wartung, Reinigung, Reparatur und Transport einer Maschine zuständig ist (sind).

3.2. Arbeitsraumgestaltung

Der Raum, wo das Gerät installiert wird, vorausgesetzt, er ist für die Produktion inkl. Befüllung der Bäckereierzeugnisse bestimmt, hat folgende Anforderungen zu erfüllen:

- die Raumdurchgänge sollen groß genug sein, um dadurch die größten Maschinenteile reinzubringen
- seine Konstruktionsmerkmale sollen mit den gültigen Vorschriften übereinstimmen
- über eine vorschriftsmäßige Elektroinstallation verfügen, mit besonderer Betonung auf die Erdung und die Schalttafel, mit Schutzeinrichtungen gegen Überspannung und Kurzschluss. Die Nominalleistung ist dem Typenschild zu entnehmen.

Die Ausführung, Wartung und gelegentliche Kontrolle der Elektroinstallation hat vollständig durch geeignetes Fachpersonal zu erfolgen, das eine fachgerechte und vorschriftsgemäße Leistung bestätigen kann.

3.3. Gerätetransport

Die Dosier- und Füllmaschine wird auf der Palette in vereinbarter Verpackung geliefert. Werden bei der Übernahme des Geräts augenfällige Fehler oder Mängel wahrgenommen, sind diese umgehend dem Hersteller zu melden. Die beim Transport entstandenen Defekte sind dem Transportunternehmen zu melden.

Zur Handhabung und Transport des Geräts ist ein Gabelstapler zu verwenden. Vor dem Ausladen soll die Verpackung ggfs. auf beim Transport entstandene Defekte kontrolliert werden, um beim Ausladen ein Abrutschen des Geräts von der Palette zu vermeiden.

GERÄT AUF DEM BODEN VON DER PALETTE NEHMEN, NICHT MIT GABELSTAPLER!



Andernfalls kann zur Beschädigung von Gehäuse kommen. Vorsicht bei der Aufstellung des Geräts auf dem Boden, um eine Beschädigung zu vermeiden.

3.4. Montage und Installation

Vor der Installation des Geräts ist folgendes zu machen:

1. Die Dosier- und Füllmaschine auf den dafür vorgesehenen Platz auf dem Arbeitstisch aufstellen, die Arbeitsplatte auf die gewünschte Höhe einstellen (Pos.6)
2. Den Trichter (Pos.2) mit der Pumpe (Pos.3) vorsichtig auf den Maschinenkörper (Pos.1) installieren, dabei achtgebend, dass der Zahnrad richtig auf die Antriebswelle aufsitzt
3. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der in den elektrischen Daten angegebenen Spannung übereinstimmt
4. Die Dosier- und Füllmaschine an das Stromnetz anschließen
5. Hauptschalter einschalten (Pos.7)



6. Dosier-Parameter auf dem digitalen Bedienpanel prüfen (Pos.5) und nach Bedarf einstellen

7. Drücken Sie den Handschalter (Pos.10), um den Maschinenbetrieb zu kontrollieren. Dabei auf das Drehen der Zahnräder der Pumpe achtgeben. *Wenn der Parameter 1. des Bedienpanels auf 0.0 eingestellt ist, bewegt sich der Motor nicht!

8. Die gewünschte Füllung in den Trichter (Pos.2) eingeben und durch Drücken des Handschalters (Pos.10) die Maschine starten. Bei der ersten Ingangsetzung soll mehrmals auf den Handschalter gedrückt werden, damit die Füllung zur Fülltülle kommt.

VORSICHT!



Der Elektroinstallateur soll für diese Arbeiten qualifiziert sein, und es wird unterstellt, dass er die zur fachgerechten Ausführung der Arbeiten erforderlichen Kenntnisse (fachlichen und regelwerksbezogenen) besitzt.

Das Gerät ist vorschriftsmäßig an das Stromnetz der Bäckerei anzuschließen, dabei die Standards, Vorschriften und Hinweise in dieser Betriebsanleitung beachtend: der Netzanschluss erfolgt mit dem Kabel IEC 57 und dem CEE-Stecker mit einer Polung entsprechend dem Typenschild. Eine Erdungsinstallation ist erforderlich.

Die Erdung darf nicht mit Wasser- oder Gasrohren oder sonstigen speziellen Metallteilen ausgeführt werden. Der Kabel darf nicht in der Nähe von warmen oder beweglichen Geräteteilen stehen. Der Kabel darf nicht die Bewegung von Personen und Sachen in der Bäckerei stören.

3.5. Inbetriebnahme und Betrieb

Die gewünschte Füllung in den Trichter (Pos.2) eingeben. Den Deckel (Pos.9) auf den Trichter aufsetzen. Den Hauptschalter einschalten. Das gewünschte Produkt auf die Arbeitsplatte der Maschine legen, zur Fülltülle schieben, den Handschalter (Pos.10) drücken und warten bis der Füllvorgang fertig ist. Das Produkt von der Fülltülle und der Arbeitsplatte entfernen und auf gewünschten Platz ablegen.

**BEI DER BEDIENUNG DER
MASCHINE VORGESCHRIEBENE
SCHUTZKLEIDUNG TRAGEN!**



3.6. Einstellung der Maschine

Die Einstellung der Dosier- und Füllmaschine erfolgt über das digitale Bedienpanel mit folgenden Einstellmöglichkeiten:

- **Automatischer Betrieb** – durch Drücken des Handschalters wird der eingestellte Dosiervorgang in Gang gesetzt
- **Manueller Betrieb** – Dosiervorgang läuft wenn der Handschalter gedrückt ist, beim Loslassen des Handschalters und nach Ablauf des Intervalls erfolgt der Rücklauf.
- **Parametereinstellung** – Eingabe der Parameterwerte Dosier- und Rücklaufgeschwindigkeit, Eingabe der Parameterwerte Dosierzeit, Eingabe der Parameterwerte Intervall und Rücklauf und Inkrement des Zählers.

Voreinstellung (default):

E²PROM fehlerfrei und enthält richtige Daten:

- Motor aus
- Anzeige – Dosierzahl = 0
- automatischer Betrieb

Ist E²PROM fehlerhaft oder die Daten fehlerhaft, erscheint auf der Anzeige eine Fehlermeldung. Durch Drücken der Taste **S** wechseln Sie zum Betriebsmodus Parametereinstellungen.

- **GrEpr** - E²PROM fehlt oder fehlerhaft, ermöglicht die Eingabe der Betriebsparameter (ohne Speicherung in E²PROM) und weiteren Betrieb in einem Betriebsmodus mit eingegebenen Parametern.
- **GrPod** – Daten in E²PROM falsch – falsche Kontrollsumme. Ermöglicht die Eingabe der Parameter, die in E²PROM gespeichert werden, und weiteren Betrieb. Das kommt gewöhnlich bei der ersten Ingangsetzung mit der neuen E²PROM vor.

Automatischer Betrieb

Dosier-Schalter aktiv. Mit der Taste ▼ wird der Stückzahlzähler gelöscht. Durch Drücken der Taste **M** wechseln Sie zum manuellen Betrieb. Durch Drücken des Schalters wird der Vorwärtslauf des Motors mit der voreingestellten Geschwindigkeit (Parameter 4) in Gang gesetzt und der Zähler um eine Stückzahl erhöht (Parameter 6). Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit (Parameter 1) schaltet der Motor bis Intervallablauf (Parameter 2)

aus. Danach läuft der Motor rückwärts mit der vorgegebenen Geschwindigkeit (Parameter 5) bis Zeitablauf (Parameter 3). Wenn der Motor im Betrieb ist, ist kein Moduswechsel möglich.

Auf der Anzeige erscheint **manuell**. Dosiervorgänge werden nicht gezählt. Der Motor dreht vorwärts bis der Handschalter gedrückt ist, beim Loslassen und nach Ablauf des Intervalls dreht der Motor rückwärts wie im automatischen Betrieb.

Durch Drücken der Taste **M** wechseln Sie zum Betrieb Parametereinstellung.

Parametereinstellung

Auf der Anzeige erscheint **PodES**. Durch Drücken der Taste **M** wechseln Sie zum automatischen Betrieb. Durch Drücken der Taste **S** wechseln Sie zum Betrieb Parametereinstellung.

An der ersten Stelle links wird die Parameterzahl und rechts der Wert angezeigt. Die Werte werden über die Tasten **▲** und **▼** geändert. Bei Änderung der Werte beginnt die erste Ziffer auf der Anzeige zu blinken. Durch Drücken der Taste **S** erfolgt die Speicherung des neuen Wertes. Durch Drücken der Taste **M** wechseln Sie zum nächsten Parameter. Nach dem letzten Parameter werden die Parameter in E²PROM eingetragen, und auf der Anzeige erscheint wieder **PodES** wie am Anfang. Die Eintragung in E²PROM erfolgt nicht, wenn keine Parameteränderung erfolgte oder wenn bei der ersten Änderung eine E²PROM-Fehler gemeldet wurde.

Parameter:

1. *Zeit vorwärts (Sekunden)*- Dauer des Vorwärtslaufs des Motors im automatischen Betrieb. Wenn 0.0 definiert, startet der Motor nicht.
2. *Zeit Intervall (Sekunden)*- Abstand zwischen Vorwärts- und Rückwärtslauf. Im manuellen Betrieb beginnt diese Zeit mit Loslassen des Handschalters
3. *Zeit rückwärts (Sekunden)*- Dauer des Rückwärtslaufs nach dem Intervall.
4. *Geschwindigkeit vorwärts (%)*- Vorwärtslaufgeschwindigkeit (0-100%)
5. *Geschwindigkeit rückwärts (%)*- Rückwärtslaufgeschwindigkeit (0-100%)
6. *Stückzahl*- Zahl, um die der Stückzahlzähler erhöht wird (100)
7. *Anzeige helligkeit (%)*- definiert die Anzeigeintensität (Helligkeit) (0-100%)

Manueller Betrieb

4. WARTUNGSHINWEISE

4.1. Einführung

Unter dem Begriff «regelmäßige Wartung» werden alle Operationen verstanden, die ohne spezielle Kenntnisse in sicherer Weise ausgeführt werden können. Alles was in den Kapiteln 4.2, 4.3. und 4.4. beschrieben ist, wird als regelmäßige Wartung verstanden.

WICHTIG!



Vor der Reinigung des Geräts muss der Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker aus dem Elektronetz gezogen werden. Den Trichter von der Maschine abnehmen. Die Maschine soll mit einem trockenen oder feuchten Lappen gereinigt werden. Die Maschine darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Die Teile aus Edelstahl mit warmem Wasser und sanftem Reinigungsmittel reinigen. Grobe Lappen sind zu vermeiden. Digitales Bedienpanel mit trockenem Lappen wischen.

Die in den Kapiteln 4.2, 4.3. und 4.4. beschriebene regelmäßige Wartung kann in ausdrücklich definierten Fällen und unter genauer Einhaltung der Hinweise in dieser Betriebsanleitung durch das Bedienungspersonal erfolgen.

Alle anderen Einsätze sind als «außerordentliche Wartung» zu verstehen, die durch geeignetes Fachpersonal, bzw. wenn ausdrücklich in dieser Betriebsanleitung angegeben, durch das vom Hersteller unterwiesene Personal durchzuführen sind.

In der Fußzeile auf jeder Seite steht die Telefonnummer, an die Sie sich bei Fragen wenden können.

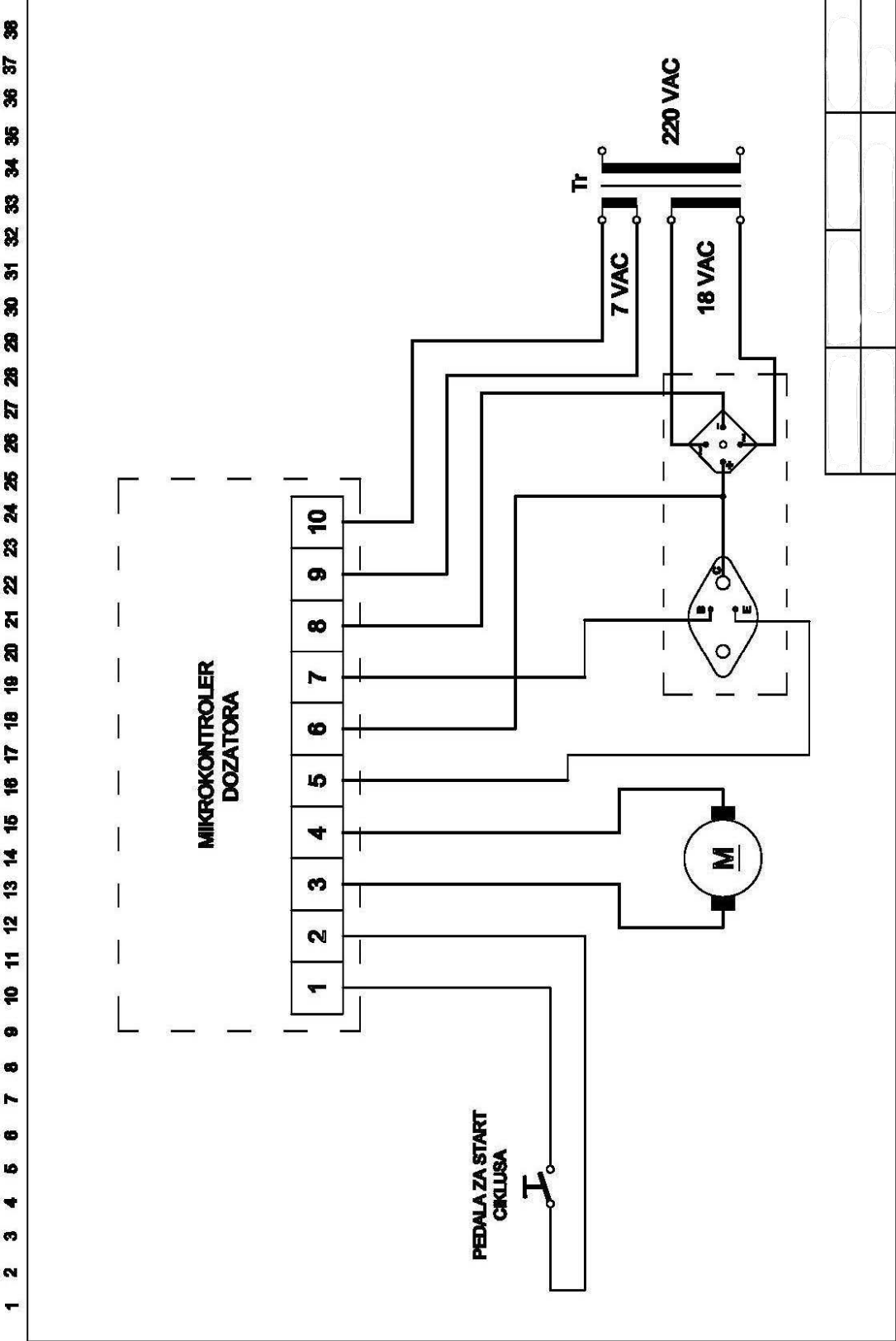
4.2. Mögliche Betriebsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht	Stromausfall	Warten auf Strom oder Notstromaggregat starten
	Gerät nicht an das Elektronetz angeschlossen	Gerät an das Stromnetz anschließen
	Fehlerhafter Stecker und/oder Schalter	Stecker und/oder Schalter wechseln
Füllung kommt schwach durch die Tülle aus	Zahnrad fehlerhaft	Zahnrad auf Fehler kontrollieren
Füllung kommt nicht durch die Tülle aus	Trichter leer	Füllung in den Trichter eingeben
	Tülle verstopft	Tülle abnehmen und reinigen

4.3. Service (außerordentliche Wartung)

Für Service und eventuelle Reparaturarbeiten wenden Sie sich ausschließlich an den Hersteller. Die Versorgung mit Ersatzteilen erfolgt beim Hersteller IZO d.o.o.

4.4. Elektrisches Schema



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38

5. HINWEISE ZU LEBENSMITTELSICHERHEIT UND -HYGIENE

5.1. Allgemeines

Die in den Kapiteln 5.2, 5.3, 5.4 und 5.5 beschriebene Gefahrenanalysen basieren auf:

- 1) dem Kennen der in der Betriebsanleitung beschriebenen Betriebsbedingungen,
- 2) der Voraussetzung, dass das Gerät für eine Arbeitsumgebung bestimmt ist, wo Bäckereierzeugnisse oder Süßwaren hergestellt werden
- 3) der Voraussetzung, dass das Personal auf die besonderen, in ihrem Arbeitsumfeld vorkommenden Gefahren hingewiesen wurde
- 4) der Voraussetzung, dass nicht beschäftigte Personen und Dritte keinen Zugang zum Arbeitsumfeld haben

5.2. Mechanische Gefahren und Risiken

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 98/37/CEE werden folgend die Gefahrenbereiche, ihre Beschreibung und Maßnahmen zu ihrer Minimierung angegeben.

Gefahr durch Einklemmen von Fingern in Zahnrädern.

Während Gerätebetrieb nicht mit den Händen und Fingern in den Trichter greifen, um Verletzungen zu vermeiden.

5.3. Gefahren durch elektrische Teile

Alle elektrischen Schaltungen, inkl. Steuerungen und Anzeigevorrichtungen wurden in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften und technischen Spezifikationen der EN 60204-1 konstruiert und gebaut.

5.4. Sicherheitskennzeichen

Am Gerät sind folgende Sicherheits- und Warnhinweise angebracht, wie in der folgenden Abbildung gezeigt:

**OBAVEZNO KORISTITI
ZAŠTITNU OPREMU**

PAŽNJA!
NE OTVARATI DOK JE STROJ
PRIKLJUČEN NA ELEKTRIČNU MREŽU
PRIJE OTVARANJA ISKLJUČITI DOVOD
STRUJE

 **OPASNOST!**
RIZIK OD ELEKTRIČNOG UDARA

**ELEKTRIČNI ORMARIĆ
SMIJE OTVARATI SAMO
OVLAŠTENI SERVISER**

Stellen Sie sicher, dass die Farbe und die Buchstaben auf dem Aufkleber erkennbar sind. Bei kleinster Beschädigung sind die Aufkleber umgehend zu ersetzen. Neue können vom Lieferanten oder Hersteller angefordert werden.

**ALWAYS USE SAFETY
EQUIPMENT**

ATTENTION!
DO NOT OPEN WHILE MACHINE IS
CONNECTED ON ELECTRICAL NETWORK
BEFORE OPENING DISCONNECT AC
CORD FROM OUTLET

 **DANGER!**
ELECTRICAL HAZARD

**ELECTRICAL CABINET
CAN BE OPENED ONLY
BY AUTHORIZED
PERSONNEL**

5.5. Hygienebedingungen für Lebensmittel

Das in dieser Betriebsanleitung (Betrieb und Instandhaltung) beschriebene Gerät gilt, laut Gesetz, als für Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet, am Tag seiner Lieferung durch den Hersteller; das Gerät gilt als fehlerfrei nur wenn es täglich gereinigt, gewartet und kontrolliert wird, und wenn jeder fehlerhafte, abgenutzte und die Sicherheits- und Hygienestandards nicht mehr erfüllende Teil, der in Kontakt mit den Lebensmitteln kommt, (Teig, Mehl, Wasser usw.) umgehend ersetzt wird.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für einen Störbetrieb ab, der durch Schmutz und/oder mangelnde Wartung der Geräteteile verursacht wurde.



Die in dieser Publikation gegebenen Beschreibungen, Darstellungen, Gewichte und Maße sind nicht verbindlich. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Verbesserungen jederzeit, aus welchem Grund auch immer (konstruktiv oder wirtschaftlich) vorzunehmen, ohne dabei diese Publikation aktualisieren zu müssen (wobei die Hauptmerkmale des hier beschriebenen Geräts unverändert bleiben).

6. ANLAGEN

Teil:			Technische Daten
ELEKTROMOTOR			60W / 24V
TRANSFORMATOR			220V-18V-7V
UNTERBRECHER			250VAC 16(6)A
UNTERBRECHER (Ersatz)			250VAC 16(4)A
STEUER- ELEKTRONIK			
STECKER PVC SCHUKO			CEE
KABEL PP/J			3x1,5mm
KABELDRÄHTE			1x2,5mm
KABELSTUTZEN			GWT 650°C



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0