

8. Probleme und Abhilfen

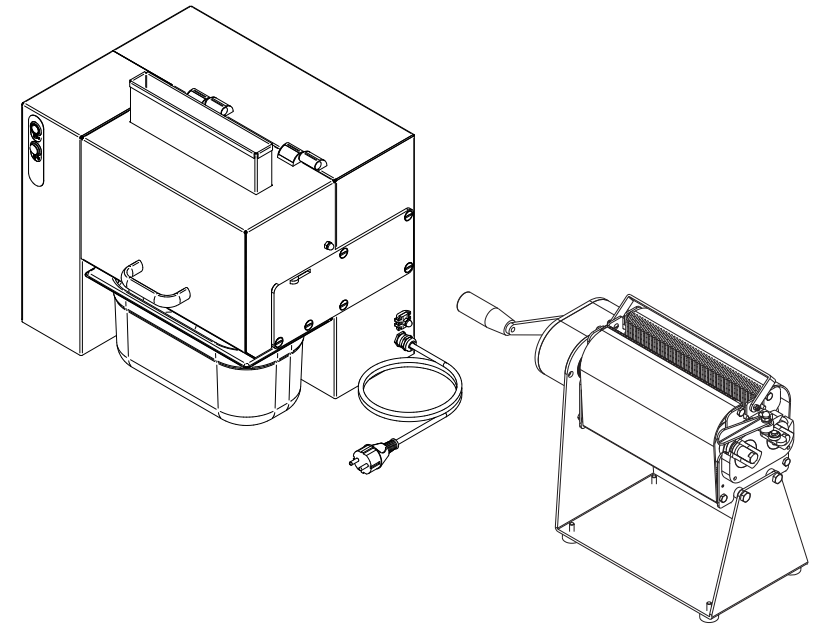
8.1. Probleme Ursachen und Abhilfen

Probleme	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine startet nicht	Der Differenzialschalter steht auf Position "0".	Den Schalter auf Position "1" bringen.
	Der Stecker-Schalter steht auf Position "0".	Den Schalter auf Position "1" bringen.
	Start-Taste funktioniert nicht	Technische Assistenz herbeiziehen
	Die Sicherheitsvorrichtungen sind nicht alle vorhanden oder nicht korrekt montiert	Sicherheitsvorrichtungen kontrollieren
Das Produkt wird nicht korrekt geschnitten	Die Messer der Messerwalze haben die Schneide verloren	Messer schärfen oder ersetzen

KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER

FLEISCH-MÜRBER

25



Deutsch

Ver. 003 07.2021

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Das Messerpaket muss mit normgerechten Schutzhandschuhen aus Kevlar angefasst werden.

7.3.1 Reinigung der manuellen Version

- Normgerechte Schutzhandschuhe aus Kevlar tragen.
- Nehmen Sie den Korb (ref. 2 Abb. 6.3.1) mittels des Griffes von den Ständen des Grundgestells weg und ziehen Sie ihn so, dass die Messerstifte aus dem Schubbetrieb herauskommen.
- Hängen Sie die beiden Messerschutzvorrichtungen (Ref. 4 Abb. 6.3.1) am Korb an (Ref. 2 Abb. 6.3.1).
- Stellen Sie den Messerkorb und die Schutzvorrichtungen in den Geschirrspüler
- Waschen Sie das Grundgestell mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln von Hand

7.3.2 Reinigung der automatischen Version

- Normgerechte Schutzhandschuhe aus Kevlar tragen.
- Drehen Sie um 90 ° nach links und schieben Sie die verriegelte Messerabdeckung (Ref. 4 Abb. 6.4.1). Die Messerschutzvorrichtung wird entfernt.
- Hängen Sie den Hebel des Messerkorbes ab (Ref. 5 Abb. 6.4.1).
- Nehmen Sie den Korb (ref. 2 Abb. 6.4.1) mittels des Griffes von den Ständen des Grundgestells weg und ziehen Sie ihn so, dass die Messerstifte aus dem Schubbetrieb herauskommen.
- Stellen Sie den Korb auf die Stangen des Grundgestells (Ref. 1 Abb. 6.4.1)
- Stellen Sie den Messerkorb und die Schutzvorrichtungen in den Geschirrspüler
- Waschen Sie das Grundgestell mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln von Hand

7.4. WEEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

Nach Artikel 13 des Dekrets vom 25. Juli 2005 Nr. 151 "Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108 /EG über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie die Abfallentsorgung"

Das Zeichen der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss. Die getrennte Sammlung des vorliegenden Gerätes am Ende der Lebensdauer wird vom Hersteller verwaltet und organisiert. Der Benutzer, der dieses Gerät zur Entsorgung bringen will, muss sich an den Hersteller wenden und das System befolgen, das dieser anwendet, um die getrennte Sammlung am Ende der Lebensdauer zu ermöglichen.

Die angemessene, getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des Gerätes zum Recycling und zur Behandlung und umweltgerechten Entsorgung verhindert, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit entstehen und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die Ausrüstung besteht.

Eine Missachtung der Regeln zur Entsorgung des Produktes seitens des Benutzers beinhaltet die Anwendung von verwaltungsrechtlichen, von den gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen



6.4. Automatische Version

- Heben Sie die verriegelte Messerschutzvorrichtung an (Ref. 4 Abb. 6.4.1)
- Stellen Sie den Korb auf die Stangen des Grundgestells (Ref. 1 Abb. 6.4.1)
- Drehen Sie den Griff des Klingenkorb (Ref. 5 Abb. 6.4.1), so dass die Stifte der Messerrollen bis zum Einhaken in die Zugstifte eingerückt werden.
- Schließen Sie die verriegelte Messerschutzvorrichtung (Ref. 4 Abb. 6.4.1).
- Betätigen Sie die Befehle (Ref. 3 Abb. 6.4.1) zum Starten und Stoppen der Maschine.
- Nehmen Sie das Produkt mit beiden Händen und schieben Sie es in den Ladehals. Benutzen Sie bei Verkleben des Produktes den Stößel

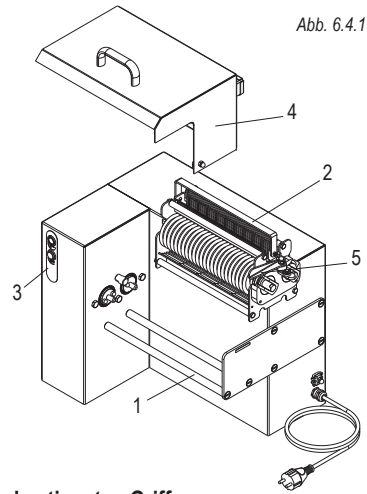


Abb. 6.4.1

VORSICHT:

Manipulieren den Messerkorb immer mittels des eigens dazu bestimmten Griffes (Ref. 2 Abb. 6.4.1) und schützen Sie Ihre Hände mit schnittfesten Handschuhen aus Kevlar.

7. Wartung

7.1. Vorschriften

VORSICHT!

Alle Wartungs- und Reinigungsarbeiten an der Maschine dürfen nur im Stillstand und wenn die Maschine vom Netz getrennt ist durchgeführt werden. **Die Hände mit Schnitenschutzhandschuhen aus Kevlar schützen.** Das Messerpaket muss mit normgerechten Schutzhandschuhen aus Kevlar angefasst werden. Die Zone, auf der die Wartungseinsätze erfolgen, muss immer sauber und trocken gehalten werden. Erlauben Sie unbefugtem Personal nicht, an der Maschine zu intervenieren. Jeder eventuelle Austausch von Komponenten, einschließlich den Ersatz von Werkzeug muss mit Original-Ersatzteilen bei Fachwerkstätten oder direkt beim Hersteller durchgeführt werden. Die Maschine ist nicht dafür entwickelt, in einem Kühlraum zu arbeiten oder darin gelagert zu werden: Dadurch können schwerwiegende Schäden an elektrischen Komponenten verursacht werden, die empfindlich gegenüber Kondenswasser sind (das sich bei niedrigen Temperaturen bildet). Außerdem ändert sich durch Kälte die Viskosität des Schmierfetts und/oder Schmieröls im Untersetzungsgetriebe der Maschine, was die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen oder zu technischem Versagen führen kann.

7.2. Schmierung

Die Maschine braucht keine Schmierung.

7.3. Maschinenreinigung

VORSICHT!

Trennen Sie die Maschine von der elektrischen Stromleitung, bevor Sie sie reinigen. Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die nicht toxisch sind und ausdrücklich für die Reinigung von Komponenten für die Verwendung von Lebensmitteln bestimmt sind. Die Messer sind aus Stahl AISI 420 hergestellt und können Rost bilden, wenn sie eingetaucht oder nass werden. Es ist empfehlenswert, sie nach der Reinigung abzutrocknen.

Inhalt

1.	Delivery and warranty	5
1.1.	Introduction	
1.2.	Storing and using this manual	
1.3.	Warranty	
1.4.	Description of the machine	
1.5.	Intended use	
1.6.	Unauthorized use	
1.7.	Data of the machine	
1.7.1	Hazard and warning plates (picture 1.7.2)	
1.8.	Protective elements and safety devices	
1.9.	Work station	
1.10.	Vibrations	
1.11.	Environmental conditions	
1.12.	Lighting	
1.13.	Accident-prevention systems	
2.	Technical characteristics	9
2.1.	Main parts	
2.2.	Technical characteristics	
2.3.	Size and weight of the machine	
2.4.	Wiring diagrams	
2.4.1	Electric diagram with overcurrent protection device	
3.	Controls and indicators	11
3.1.	List of controls and indicators	
4.	Testing, transport, delivery, and installation	11
4.1.	Testing	
4.2.	Delivery and handling of the machine	
4.3.	Installation	
4.3.1	Disposal of the packaging	
4.3.2	Handling of the machine	
4.4.	Electric connection	
4.4.1	220 Volt-50 Hz mono-phase machine	
5.	Start and stop	12
5.1.	Checking the electric connection	
5.2.	Checking protective elements and safety devices	
5.3.	Checking stop button operation (picture 3.1.1)	
5.4.	Starting the machine (picture 3.1.1)	
5.5.	Stopping the machine (picture 3.1.1)	
6.	Use of the machine	13
6.1.	Requirements	
6.2.	Installing the blade drums	
6.3.	Manual version	
6.4.	Automatic version	

7. Maintenance

- 7.1. Requirements
- 7.2. Lubrication
- 7.3. Cleaning the machine
 - 7.3.1 Manual version cleaning
 - 7.3.2 Automatic version cleaning
- 7.4. Waste Electrical and Electronic Equipment

8. Troubleshooting

- 8.1. Problems, causes, and solutions

14

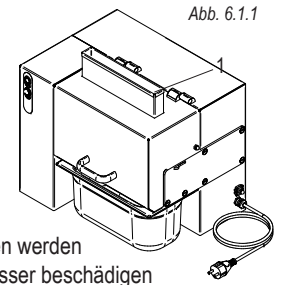
16

6. Maschinengebrauch

6.1. Vorschriften

VORSICHT! Nur autorisiertes Personal darf an der Maschine eingreifen. Bevor der Betreiber mit der Verwendung beginnt, hat er sicherzustellen, dass sämtliche Schutzeinrichtungen an ihrem Ort sind und dass die Sicherheitseinrichtungen anwesend und effizient sind. Ansonsten ist die Maschine auszuschalten und das Wartungspersonal muss benachrichtigt werden. Stellen Sie sicher, dass das Produkt, das mürbe gemacht/geschnitten werden soll, keine Knochen, Nerven oder andere harte Teile aufweist, welche die Messer beschädigen könnten. Das Produkt, das mürbe gemacht/geschnitten werden soll, muss so groß sein, dass es ins Innere der Ladeöffnung eintreten kann (Ref. 1 Abb. 6.1.1).

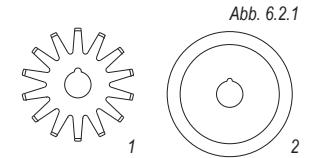
Normgerechte Schutzhandschuhe aus Kevlar tragen.



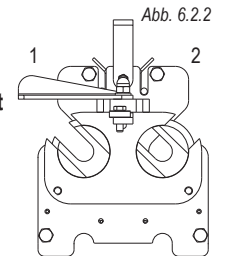
6.2. Einrichten des Messerkorbes

Die Maschine kann mit zwei verschiedenen Arten von Walzen für die Behandlung des Fleisches ausgestattet werden:

1. Mürbe-Rollen
2. Schneid-Rollen

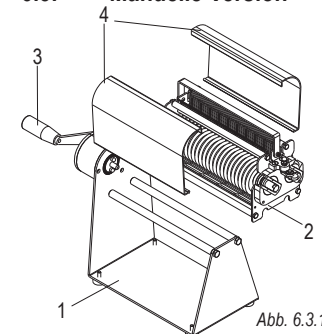


- Das "Mürb-System" besteht aus "sternförmigen" Messern (1 Abb. 6.2.1) welche in das Fleisch dringen und die Nerven so zerschneiden, dass es zarter wird.
- Das System „Streifenschneider“ besteht aus Rundmessern (2 Abb. 6.2.1), die miteinander verbunden sind und das Fleisch in Streifen schneiden. Je nach Dicke der Abstandhalter variiert die Dicke des Streifens. Manipulieren Sie die Messerrollen nur, wenn Sie mit speziellen Schnittschutzhandschuhen aus Kevlar ausgerüstet sind.
- Zum Einsetzen der Messerwalze den Griff des Messerkorbes so drehen, dass sich die Öse (Position "1" Abb. 6.2.2) öffnet. Der Griff wird einen kleinen Ruck ausführen
- Die Walze durch Ergreifen an den Enden einfügen. **Halten Sie die Hände nicht auf die Messer**
- Drehen den Korb in die entgegengesetzte Richtung zum Sperren der Walze (Position "2" Abb. 6.2.2) öffnet. Der Griff wird einen kleinen Ruck ausführen)
- Fügen Sie die Kämmen zum Schaben ein (Ref. 3 Abb. 6.2.3)
- Den Korb mittels des Griffes bewegen (Ref. 4 Abb. 6.2.3)

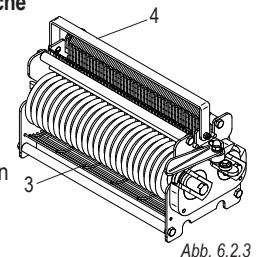


Alle Konfigurationen sind sowohl für die manuelle als auch für die automatische Version kompatibel

6.3. Manuelle Version



- Normgerechte Schutzhandschuhe aus Kevlar tragen.
- Hängen Sie die 2 Messerschutzvorrichtungen (Ref. 4 Abb. 6.3.1) am Korb an (Ref. 2 Abb. 6.3.1).
- Stellen Sie den Korb auf die Stangen des Grundgestells (Ref. 1 Abb. 6.3.1) und schieben Sie ihn so, dass die Stifte des Messer einen Zugvorgang aufnehmen.
- Führen Sie die Bewegung der Walzen mittels des Griffes (Ref. 3 Abb. 6.3.1) aus. Die Walzen müssen das Produkt nach unten bringen



4.3.2 Umschlag der Maschine

VORSICHT!

Behandeln Sie das Gerät mit Sorgfalt und Vorsicht und vermeiden Sie unfallbedingtes Fallen, denn dies könnte die Maschine stark beschädigen. Um eventuelle Muskelrisse zu vermeiden, ist beim Heben der Maschine die Kraft in die Beine zu verlegen.

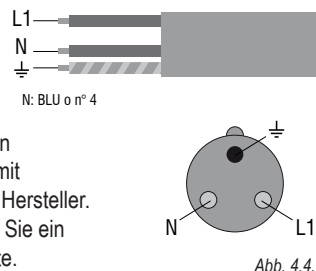
4.4. Anschluss an die elektrische Anlage

VORSICHT!

Stellen Sie sicher, dass die elektrische Zuleitung dem Wert auf dem Typenschild der Maschine entspricht. Alle Eingriffe dürfen nur durch Fachleute, die ausdrücklich von der zuständigen Stelle zugelassen sind, durchgeführt werden. Stellen Sie eine Verbindung mit einem Netzwerk her, das mit einem effizienten Erdungssystem versehen ist.

4.4.1 Ein-Phasen-Maschine 220 Volt-50 Hz

Bei dieser Ausstattung wird die Maschine mit einem Netzkabel mit einem Querschnitt von 3 x 1,5 mm geliefert. Dieses einem "SCHUKO" Stecker angeschlossen. Schließen Sie das Kabel an ein Einphasen-Versorgungsnetz mit 220 Volt-50 Hz an, und setzen Sie einen RCD-Schutzschalter 10 Ampere dazwischen. Bei Anlagen mit anderen als den angegebenen Spannungen wenden Sie sich an den Hersteller. Für den Fall, dass Sie das Netzkabel verlängern müssen, verwenden Sie ein Kabel mit dem gleichen Querschnitt, wie das vom Hersteller installierte.



5. Start und Stopp

5.1. Überprüfung des korrekten elektrischen Anschlusses

Stecken Sie den Stecker in die Wandsteckdose;
Drücken Sie die Drucktaste ("1" Abb. 3.1.1).

Anmerkung: Bei Maschinen mit einer einphasigen Leitung, die für eine solche Stromversorgung hergestellt worden sind, wird die richtige Drehrichtung direkt vom Hersteller bestimmt.

5.2. Überprüfung Anwesenheit und Effizienz der Schutz- und Sicherheitseinrichtungen

Bei an das Stromnetz angeschlossener Maschine und dem Werkzeug in Bewegung öffnen Sie nun die Abdeckung. Die Maschine muss stoppen.

5.3. Überprüfung Effizienz der Stopp-Taste (Abb. 3.1.1)

Bei an das Stromnetz angeschlossener Maschine und dem Werkzeug in Bewegung drücken Sie die Stopp-Taste (2). Die Maschine muss stoppen.

5.4. Maschinenstart (Abb. 3.1.1)

Zum Starten der Maschine ist das Drücken der Start-Taste ausreichend ("1" Abb. 3.1.1) und nachdem sie erfolgreich an das Stromnetz angeschlossen ist, wird das Gerät betrieben.

5.5. Maschinenstopp (Abb. 3.1.1)

Zum Stoppen der Maschine ist das Drücken Sie die Stopp-Taste ausreichend ("2" Abb. 3.1.1) und die Maschine stoppt.

1. Lieferung und Garantie

1.1. Voraussetzung

VORSICHT! Die in diesem Handbuch verwendeten Symbole sollen die Aufmerksamkeit des Lesers auf Punkte und Vorgänge lenken, welche für die persönliche Sicherheit des Bedieners gefährlich sein können oder ein Risiko für Schäden an der Maschine bedeuten. Arbeiten Sie nicht an der Maschine, wenn Sie nicht sicher sind, dass Sie den Inhalt in den entsprechenden Anmerkungen nicht richtig verstanden haben.

VORSICHT! Einige der Abbildungen in dieser Anleitung stellen aus Gründen der Klarheit die Maschine oder Teile davon mit entfernten Platten oder Gehäusen dar. Verwenden Sie die Maschine nicht in diesem Zustand, sondern nur, wenn sie mit jeder ordnungsgemäß installierten und voll funktionsfähigen Schutzeinrichtung versehen ist. Der Hersteller verbietet die Wiedergabe, auch auszugsweise, dieser Anleitung und deren Inhalt kann nicht für Zwecke, die nicht vom Hersteller zugelassen sind, verwendet werden. Jeder Verstoß wird nach dem Gesetz belangt werden.

1.2. Aufbewahrung und Einsatz der vorliegenden Anleitung

Der Zweck dieses Handbuchs ist es, die Benutzer der Maschine mit Hilfe von Texten und erklärenden Gestalten über die Anforderungen und die wesentlichen Kriterien für den Transport, die Handhabung, Verwendung und Wartung der Maschine zu informieren. Lesen Sie deshalb diese Anleitung vor dem Gebrauch der Maschine aufmerksam durch. Bewahren Sie sie in der Nähe der Maschine, an einem für ein künftiges Nachschlagen schnell und einfach erreichbaren Ort auf. Sollte die Anleitung verlorengehen oder beschädigt sein, können Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder direkt beim Hersteller eine Kopie anfordern. Im Falle einer Übergabe Maschine informieren Sie den Hersteller über die Details und die Adresse des neuen Eigentümers. Das Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Markteinführung des Geräts und kann nicht als unzureichend angesehen werden, wenn es aufgrund neuer Erfahrungen weiter aufgewertet worden ist. Dabei behält sich der Hersteller das Recht vor, Produkte und entsprechende Anleitungen außer in Ausnahmefällen ohne die Verpflichtung der Aktualisierung vorhergehender Produktionen oder Anleitungen zu aktualisieren. Im Zweifelsfalle ist das nächstliegende Service-Center oder die Herstellerfirma direkt zu konsultieren. Der Hersteller zielt auf die kontinuierliche Optimierung des Produkt ab. Aus diesem Grund ist der Hersteller bemüht, jeden Bericht oder Vorschlag zur Verbesserung der Maschine und / oder des Handbuchs zu empfangen. Die Maschine wurde mit den zum Zeitpunkt des Kaufs geltenden Garantiebedingungen ausgeliefert. Wenden Sie sich für jede Erläuterung an Ihren Lieferanten.

1.3. Garantie

Unter keinen Umständen darf der Anwender die Maschine manipulieren. Bei jeder festgestellten Anomalie sollten Sie sich an die Herstellerfirma wenden. Jeder Versuch von seiten des Benutzers oder unbefugtem Personal, jegliche Komponente der Maschine zu zerlegen, zu modifizieren oder allgemein zu manipulieren führt zum Verfall der Konformitätserklärung in Übereinstimmung mit den EG-Richtlinien 2006/42 und zum Erlöschen der Garantie und entlastet die Herstellerfirma von Schäden, die sich aus einer solchen Manipulation ergeben haben. Der Hersteller übernimmt in folgenden Fällen keine Haftung:

- nicht korrekt Installation;
- unsachgemäßer Gebrauch der Maschine von Seiten nicht angemessen ausgebildetem Personal;
- Anwendung, die den Anforderungen in dem Land der Verwendung nicht entspricht;
- fehlende oder fehlerhafte Wartung;
- Verwendung von nicht originalen oder nicht für das Modell spezifische Ersatzteile;
- komplette oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen.

1.4. Maschinenbeschreibung

Die in Ihrem Besitz stehende Maschine ist einfach, kompakt und mit großer Effizienz und Leistung. Da sie zur Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet wird, sind die Komponenten, die mit dem Produkt in Kontakt treten können sorgfältig ausgewählt worden, um die Bestandteile, die in Kontakt mit dem Produkt kommen zu arbeiten wurden sorgfältig ausgewählt, um maximale Hygiene zu gewährleisten.

- Das Gehäuse ist aus rostfreiem Stahl hergestellt.
- Die Abdeckung ist aus Tritan gefertigt, um maximale Hygiene und leichte Reinigung zu gewährleisten.
- Die Werkzeuge sind aus rostfreiem Stahl gefertigt, um die Haltbarkeit und die maximale Hygiene sicherzustellen.
- Schnelle Demontage der Walzenmesser für die schnelle Reinigung
- Belüftete Motoren mit folgenden Vorteilen:
 - große Konsistenz in der Leistung und Haltbarkeit des Motors;
 - Erhöhung der effektiven Arbeitszeit durch weniger Unterbrechungen;
 - Niedriger Index der Heizung, um das verarbeitete Produkt immer frisch und unverändert zu halten.

Die in der vorliegenden Bedienungsanleitung dargestellten Modelle sind gemäß der EG-Richtlinien 2006/42 und der geänderten Fassung hergestellt worden. Bei Unfällen kann dem Hersteller keinerlei Verantwortung in Rechnung gestellt werden, wenn das Gerät geändert und manipuliert worden ist, wenn die Sicherheitseinrichtungen entfernt worden sind oder wenn es für einen vom Hersteller unvorgesehenen Gebrauch verwendet worden ist.

1.5. Vorgesehener Gebrauch

Die Maschine wurde entwickelt und gebaut, um Steaks zart zu machen und um Fleisch und ähnliche Produkte in Streifen zu schneiden. Sie muss im professionellen Umfeld verwendet werden und das Personal, das für den Einsatz der Maschine bestimmt ist, muss ein sachkundiger Bediener sein, der das vorliegende Handbuch gelesen und verstanden haben muss. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf sichere Art auf einem festen Arbeitstisch.

VORSICHT! Die Größe des zu verarbeitenden Produkts sollte nicht größer als der Lade-Hals sein.

1.6. Unzulässige Anwendungen

Die Maschine sollte nur für vom Hersteller vorgesehene Zwecke verwendet werden; insbesondere:

- Verwenden Sie die Maschine nicht, um Produkte zu verarbeiten, die von Fleisch oder Ähnlichem abweichen.
- Verwenden Sie die Maschine NICHT, wenn sie nicht mit allen integren Schutzeinrichtungen installiert und korrekt montiert worden ist, um das Risiko der Gefahr persönlicher Verletzungen zu vermeiden.
- Die Maschine nicht in einem Kühlraum betreiben und nicht darin lagern. Dadurch können schwerwiegende Schäden an elektrischen Komponenten verursacht werden, die empfindlich gegenüber Kondenswasser sind (das sich bei niedrigen Temperaturen bildet). Außerdem ändert sich durch Kälte die Viskosität des Schmierfetts und/oder Schmieröls im Untersetzungsgetriebe der Maschine, was die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen oder zu technischem Versagen führen kann.
- Greifen Sie nicht auf die elektrischen Komponenten ohne im Voraus die Maschine von der elektrischen Versorgung getrennt zu haben; es besteht die Gefahr des Stromschlags.
- Verarbeiten Sie keine Produkte mit Abmessungen, die höher sind, als die Ladehäuse.
- Tragen Sie keine Kleidungsstücke, die den Normen der Unfallverhütung nicht entsprechen.
- Konsultieren Sie den Arbeitgeber in Bezug auf die geltenden Sicherheitsvorschriften und die anzuwendenden unfallverhütenden Sicherheitseinrichtungen.
- Starten Sie KEINE Maschine, die Beschädigungen aufweist:
- Vor dem Gebrauch der Maschine ist sicherzustellen, dass jegliche für die Sicherheit gefährliche Bedingung sachgerecht eliminiert wird. Wenn es irgendwelche Unregelmäßigkeiten gibt, ist die Maschine zu stoppen und die für die Wartung Verantwortlichen sind zu benachrichtigen.
- Erlauben Sie unbefugtem Personal nicht, an der Maschine zu intervenieren.
- Die sofortige Notfallbehandlung im Falle eines Unfalls durch elektrischen Strom soll in erster Linie den Verletzten vom Leiter zu trennen (denn gewöhnlich ist er in Ohnmacht gefallen). Dieser Vorgang ist

3. Befehle und Indikatoren

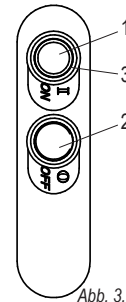


Abb. 3.1.1

3.1. Liste Befehle und Indikatoren

- 1 - Start-Taste
Drücken, um die Maschine zu starten.
- 2 - Stopp-Taste
Drücken, um die Maschine zu stoppen.
- 3 - Led Start-Taste
Sie wird beim Drücken der Start-Taste eingeschaltet.

4. Abnahme, Transport, Lieferung und Installation

4.1. Prüfabnahme

Die Maschine in Ihrem Besitz ist in unseren Werken getestet worden, um den ordnungsgemäßen Betrieb und die richtige Einstellung zu überprüfen. Während dieser Tests sind Arbeitsproben an ähnlichem Material wie das durch den Benutzer bearbeitete durchgeführt worden.

4.2. Lieferung und Umschlag der Maschine

All das gelieferte Material wurde vor der Auslieferung an den Spediteur gründlich überprüft. Sofern nicht anders mit dem Kunden vereinbart, wird die Maschine mit Nylon umwickelt und mit einem Stahlband an der Palette befestigt. Oben wird ein Karton eingeführt, der ebenfalls mit Stahlband an der Palette befestigt wird. Prüfen Sie bei Erhalt der Maschine die Integrität der Verpackung. Im Falle von Schäden an der Verpackung hat der Träger die Empfangsbestätigung mit folgendem Vermerk zu unterzeichnen: " Wird mit Vorbehalt angenommen....", wobei der Grund anzugeben ist. Wenn Sie nach dem Öffnen der Verpackung eine Beschädigung von Komponenten der Maschine feststellen, ist innerhalb von drei Tagen nach dem auf den Dokumenten angegebenen Datum eine Beschwerde an das Transportunternehmen einzureichen.

4.3. Installation

VORSICHT!

Der Bereich, in dem Sie das Gerät installieren möchten, muss solid sein und eine feste Oberfläche muss das Tragen in Sicherheit gewährleisten. Weiter muss die Maschine so hinstellt werden, dass ausreichend Platz um sie herum bleibt. Dies ermöglicht eine größere Manövrierfähigkeit in den Phasen der Arbeit und garantiert den Zugang bei der späteren Instandhaltung. Bereiten Sie eine geeignete Beleuchtung rund um die Maschine vor, um die ordnungsgemäße Sichtbarkeit für den Betreiber, der für die Verwendung der Maschine bestimmt ist, sicherzustellen.

- Entfernen Sie die Cellophanierung der Maschine und alle weiteren Verpackungsmaterialien im Inneren dieser Verpackung.

4.3.1 Entsorgung der Verpackung

Die Komponenten wie Karton, Nylon, Holzprodukte sind vergleichbar mit Siedlungsabfällen. Sie können daher frei entsorgt werden. Nylon ist ein Schadstoff-Material, das beim Verbrennen giftige Dämpfe erzeugt. Nicht verbrennen und nicht in die Umwelt freisetzen, sondern nach dem Gesetz entsorgen. Wenn die Maschine in Länder, in denen es besondere Regeln gibt, ausgeliefert wird, müssen die Verpackungen so entsorgt werden, wie es durch die Bestimmungen vorgeschrieben ist.

2.4. Elektrische Schaltpläne

2.4.1 Schaltplan mit Überstromschutz

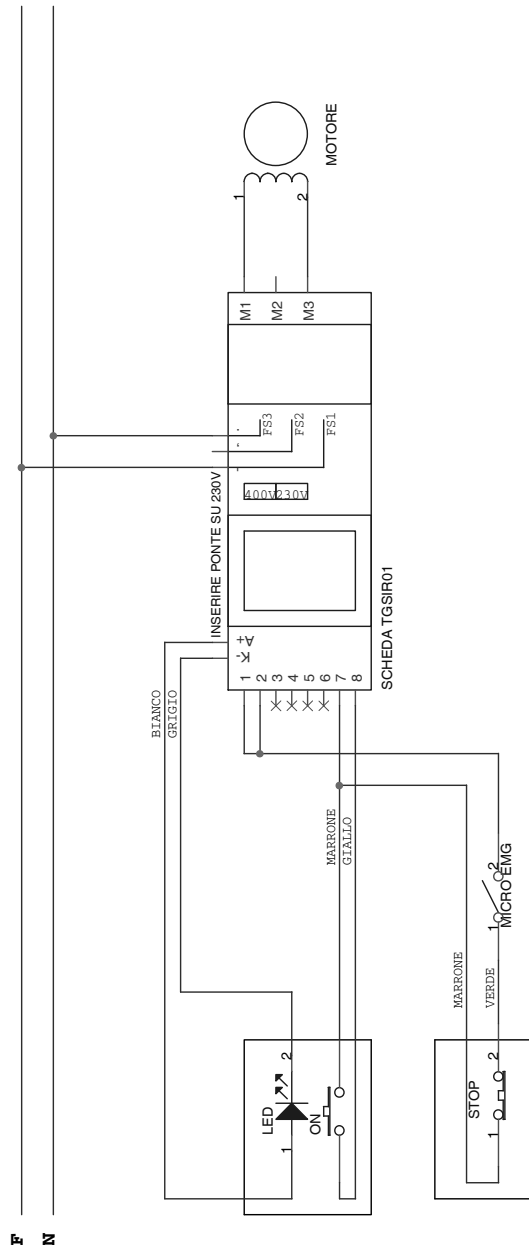


Abb. 2.4.1

gefährlich. Der Verunfallte ist in diesem Fall ein Leiter: ihn zu berühren bedeutet einem Stromschlag ausgesetzt zu sein. Die Kontakte sind daher direkt vom Versorgungsventil der Leitungsversorgung zu trennen, oder, wenn dies nicht möglich ist, bewegen Sie das Opfer unter Verwendung von Dämmstoffen (Sticks aus Holz oder PVC, Stoff, Leder, etc ...). Es ist angebracht, sofort medizinisches Personal herbeizuziehen und den Patienten ins Krankenhaus einzuliefern.

1.7. Maschinendaten

Eine genaue Beschreibung des „Modells“, der „Seriennummer“ und dem „Baujahr“ der Maschine erleichtert schnelle und wirksame Antworten von Seiten unseres Service-Centers. Es wird empfohlen, jedes Mal wenn Sie das Service-Center kontaktieren das Maschinen-Modell und die Seriennummer anzugeben. Erfassen Sie die Daten des auf der Abb. 1.7.1 dargestellten Schildes. Zur Erinnerung empfehlen wir Ihnen, die Daten der Maschine, über die Sie verfügen, im Feld aufzuführen.

Maschinenmodell	
Seriennummer	
Baujahr.....	
Typ	

A Maschinenmodell	F Ampere
B Spannung, Versorgung, Volt	G Monat und Jahr Produktion
C Motorleistung Watt	H Seriennummer
D Frequenz Hz	I Herstellerfirma
E Maschinengewicht Kg	

MOD: (A)

VOLT: (B) VOLT: (C)

Hz: (D) Hz: (E)

A: (F) A: (G)

MATRIC. (H)

(I)

Abb. 1.7.1

VORSICHT! Ändern Sie unter keinen Umständen die auf dem Typenschildchen aufgeführten Daten.

1.7.1 Schilder für Gefahrenhinweise (Abb. 1.7.2)

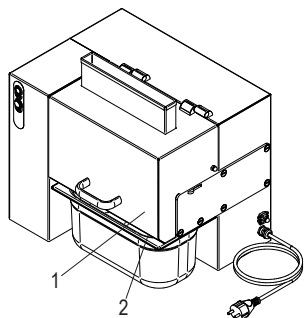
VORSICHT! Intervenieren Sie nicht an den elektrischen Teilen, wenn die Maschine am elektrischen Stromnetz angeschlossen ist. Sie riskieren einen Stromschlag. Befolgen Sie die auf dem Schildchen aufgeführten Hinweise. Eine Nichtbeachtung kann persönliche Verletzungen herbeiführen. Stellen Sie sicher, dass die Schilder immer anwesend und lesbar sind. Andernfalls sind sie anzubringen oder zu ersetzen.



1.8. Schutz- und Sicherheitseinrichtungen

VORSICHT! Bevor Sie zum Gebrauch der Maschine schreiten, sind die korrekte Positionierung und die Integrität der Sicherheitseinrichtungen zu überprüfen. Überprüfen Sie zu Beginn einer jeden Arbeitsschicht die Anwesenheit und Effizienz.

Andernfalls ist der Verantwortliche für die Wartung zu benachrichtigen.



1. Tritandeckel mit Lade-Hals verriegelt.
2. Unteres Schutzgitter aus Edelstahl AISI 304.
3. Abdeckung aus Edelstahl AISI 304
4. Unteres Schutzgitter aus Edelstahl AISI 304.

VORSICHT! Ändern Sie auf keinen Fall die Sicherheitseinrichtungen.

1.9. Arbeitsplätze

Die richtige Position, die der Betreiber einzunehmen hat, um die Arbeiten an der Maschine zu optimieren ist in Abb. 1.9.1. abgebildet.

1.10. Vibrationen

Die Vibrationen, welche die Maschine auf den Tisch überträgt, sind unbedeutend.

1.11. Umgebungsbedingungen

Die Maschine ist für den Gebrauch bei folgenden Umgebungsbedingungen vorgesehen:

- Minimale Umgebungstemperatur: -5 °C;
- Maximale Umgebungstemperatur: +40 °C;
- Luftfeuchtigkeit: 50% bei 40 °C

1.12. Beleuchtung

Der Aufstellungsort der Maschine muss über ausreichend Tageslicht und künstliche Beleuchtung verfügen, die den geltenden Rechtsvorschriften des Landes der Installation entsprechen. In jedem Fall muss die Beleuchtung den Vorschriften im Bestimmungsland der Maschine entsprechen und darf nicht gefährlichen Reflektionen erzeugen. Die Beleuchtung wird eine Erkennbarkeit der Bedienfelder ermöglichen und die Start- und Stoptasten eindeutig identifizieren.

1.13. Unfallverhütende Schutzvorrichtungen

KEINE Kleidungsstücke tragen, die nicht den Unfallverhütungsvorschriften entsprechen.
Das Messerpaket muss mit normgerechten Schutzhandschuhen aus Kevlar angefasst werden.
Befragen Sie den Arbeitgeber zu den geltenden Sicherheitsvorschriften und den vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen.

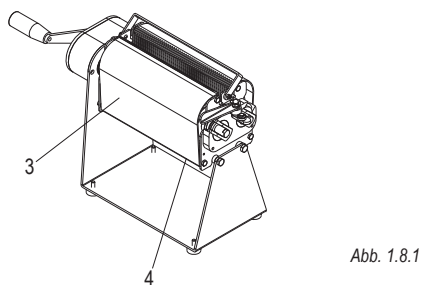


Abb. 1.8.1

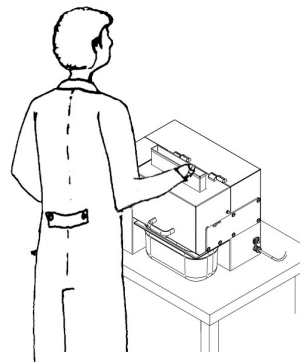
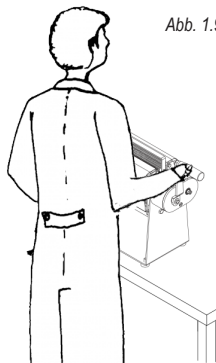


Abb. 1.9.1



2. Technische Eigenschaften

2.1. Wichtigste Teile

Zur Erleichterung des Verständnisses der Bedienungsanleitung sind unten stehend und in Abb. 2.1.1 die Hauptkomponenten der Maschine aufgeführt.

Elektrische Maschine

1. Tritandeckel Werkzeuge mit Lade-Hals aus Edelstahl AISI 304
2. Verkleidung
3. Maschinenbefehle
4. Sammelwanne des verarbeiteten Produktes aus Polycarbonat

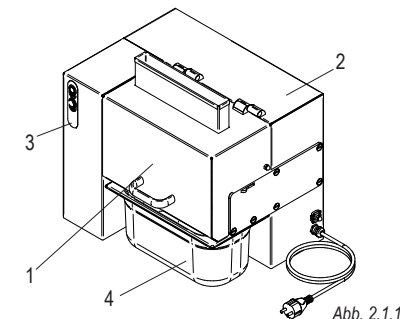


Abb. 2.1.1

Manuelle Maschine

5. Abdeckung Werkzeuge aus Edelstahl AISI 304
6. Grundgestell aus Edelstahl AISI 304
7. Drehbewegungsantriebsstift
8. Ausgang verarbeitetes Produkt

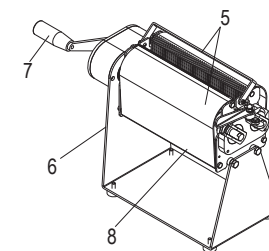
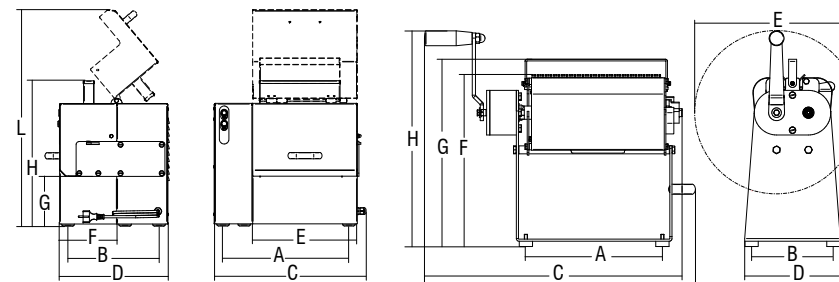


Abb. 2.1.2

2.2. Technische Eigenschaften

		EFMSM25
Leistung	Watt/Hp	370/0,5
Versorgung		230V/50Hz
Umdrehungen/Min.	R.p.m.	110
Länge Walzen	mm	250

2.3. Abmessungen und Maschinengewicht



	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Nettogewicht
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg
	257	154	485	180	308	324	303	406		
EFMSM25	397	287	480	390	330	180	157	460	685	31



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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