

Ausgabe

Validiert von ¹	Datum	Revision	Betreff
EG	Februar 2020	R0	Erste Ausgabe
MM	March 2022	R1	Zweite Ausgabe
MM	January 2022	R2	Dritte Ausgabe
		R3	
		R4	

Konformität von Maschine und Anweisungen

Beim Entwurf der Maschine und der Abfassung der Anweisungen wurden diese konsultiert:

Referenz	Ausgabe	Titel
2006/42/CE	2006	Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung)
UNI EN ISO 12100	2010	Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung
EN 453	2014	Nahrungsmittelmaschinen - Teigknetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Warnhinweise für den Bediener

Die dieser Dokumentation beigefügten Beschreibungen und Abbildungen sind unverbindlich.

ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Verpflichtung zur Aktualisierung dieser Veröffentlichung Änderungen an Komponenten, wesentlichen Teilen oder Zubehör vorzunehmen, die sie zum Zweck der Verbesserung oder für andere Zwecke für zweckmäßig hält. Die Vervielfältigung, auch teilweise, und die Verbreitung dieses Dokuments, egal mit welchen Mitteln, ist ohne die Genehmigung des Autors nicht gestattet.

Alle Vervielfältigungsrechte dieses Handbuchs sind der **ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA** vorbehalten. Dieses Handbuch darf ohne schriftliche Genehmigung von **ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA** nicht an Dritte zur Ansicht weitergegeben werden.

Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung von **ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA** nicht in anderen gedruckten Publikationen verwendet werden.

Verstöße werden auf die gesetzlich vorgesehene Art und Weise und zu den gesetzlich vorgesehenen Zeiten strafrechtlich verfolgt.

Alle in diesem Handbuch erwähnten Namen und Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Hersteller.

¹ Unterschrift der verantwortlichen Person, auf die in Fußnote 1 Bezug genommen wird: Die Validierung des Dokuments im ENTWURF ermöglicht die Ausstellung der R0-Revision und validiert alle Abschnitte/Kapitel dieses Dokuments.

Verzeichnis

Ausgabe.....	3
1 Allgemeine Warnhinweise	5
1.1 Vorgesehene Verwendung der Anleitung	5
1.2 Wie man die Anleitung liest.....	5
1.3 Garantie.....	6
1.3.1 Allgemeine Bedingungen	6
1.3.2 Anforderung über Garantie-Eingriffe	6
1.4 Kundendienst	6
2 Sicherheit.....	7
2.1 Allgemeine Sicherheitsinformationen.....	7
2.1.1 Richtlinie und für den Entwurf der Maschine verwendete Normen	7
2.1.2 Merkmale des Bedieners.....	7
2.1.3 Persönliche Schutzausrüstung (PSA).....	8
2.1.3.1 PSA für die Bediener	8
2.2 Sicherheitsinformationen über die Maschine	9
2.2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	9
2.2.2 Nicht zulässige Verwendungen	9
2.2.3 Konventionen und Bedienerplätze	9
2.2.4 Sicherheitsvorrichtungen.....	10
2.2.5 Restrisiken.....	10
2.2.6 Warningschilder.....	11
3 Allgemeine Beschreibung und technische Daten.....	13
3.1 Maschinenlayout	13
3.1.1 Ausführungen.....	14
3.2 Technische Daten	15
3.2.2 Modell L	15
3.2.3 Model LR	16
3.3 Umgebungsbeschränkungen	18
3.3.1 Explosion und/oder Brand	19
3.3.2 Höhe	19
3.3.3 Temperatur der Umgebungsluft	19
3.3.4 Vibrationen und Stöße.....	19
3.3.5 Elektromagnetische Interferenz.....	19
3.3.6 Lärm	19
3.3.7 Beleuchtung.....	19
3.3.8 Schutzgrad der elektrischen Ausrüstung.....	17
3.3.9 Verwendete Materialien.....	20
3.3.10 Reinigung der Arbeitsumgebung.....	20
3.4 Fristen	20
4 Installation	21
4.1 Allgemeine Warnhinweise.....	21
4.2 Transport der Maschine	21
4.3 Handhabung.....	21
4.4 Positionierung.....	22
4.5 Verdrahtung und Anschluss.....	22
4.5.1 Anschluss an die Stromversorgung	22
4.6 Lagerung	20
4.6.1 Lagerung der Maschine bei längerer Inaktivität	20
4.6.2 Lagerung der verpackten Maschine	23
4.6.3 Lagerung der ausgepackten Maschine	23
5 Beschreibung der Befehle und Signale	25
5.1 Bedienfeld	25
6 Betrieb und Verwendung.....	27
6.1 Kontrollen und Überprüfungen für den sicheren Gebrauch der Maschine	27
6.2 Zutaten laden	27
6.3 Betrieb	28

6.4	Entladen des Teigs.....	28
6.5	Stromversorgung trennen	28
7	Funktionsstörungen	29
7.1	Anomalien	29
8	Wartung	31
8.1	Warnhinweise	31
8.2	Vorsichtsmaßnahmen für die Wartung.....	31
8.3	Verfahren zur Inbetriebnahme der Wartung	32
8.4	Periodische Wartung	32
8.4.1	Tägliche Prüfungen	32
8.4.2	Monatliche Kontrollen	32
8.4.3	Jährliche Kontrollen.....	31
8.4.4	Reinigung der Maschine.....	33
9	Abbruch und Entsorgung.....	35

1 Allgemeine Warnhinweise

1.1 Vorgesehene Verwendung der Anleitung

Diese Bedienungsanleitung enthält detaillierte Informationen zu Sicherheit, Eigenschaften, Betrieb, Verwendung, Wartung und Abbruch der als "Knetmaschine" genannten Maschine.

Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den Angaben in dieser Anleitung verwendet werden: Sie sind daher verpflichtet, diese vor der Ausführung jeglicher Operation **sorgfältig zu lesen**, ohne etwas Schriftliches und Illustriertes wegzulassen. Die Einhaltung der oben genannten Normen und Empfehlungen erlaubt es dem Bediener, die Maschine in der vom Hersteller erlaubten Art und Weise zu benutzen.

Stellt das Bedienungspersonal Abweichungen zwischen den Beschreibungen in diesem Dokument und der Maschine fest, muss es unverzüglich den Hersteller informieren, ohne die Maschine zu benutzen: **Falsche oder rücksichtslose Manöver** können eine Gefahrenquelle für die Gesundheit des Bedienungspersonals und/oder von Personen in der Nähe der Maschine selbst darstellen.

Die Gebrauchsanweisung ist ein integraler Bestandteil der Maschine; es ist daher notwendig, sie während der gesamten produktiven Lebensdauer der Maschine in gutem Zustand, an einem sicheren Ort und zur Verfügung des Bedienungspersonals (oder jeder Person, die dies wünscht, vorausgesetzt, sie ist berechtigt, die Maschine zu benutzen) zu halten.

Im Falle eines Verkaufs, einer Vermietung, einer Nutzungskonzession oder eines Leasings der Maschine muss die Anleitung der Maschine beigelegt werden.

Diese Betriebsanleitung ist so verfasst, dass sie alle Informationen enthält, die für die korrekte **Ausbildung** und **Information** des Bedieners nützlich sind, um eine unsachgemäße und gefährliche Benutzung der Maschine zu vermeiden.

Die Verwendung der Maschine zu anderen als den vorgesehenen Zwecken oder auf jeden Fall die unsachgemäße und daher verbotene Verwendung derselben, macht den Hersteller haftbar für die Verwendung der Maschine für jeden Zweck, für den sie bestimmt ist.

Eingriffe, Austausch, vom Hersteller nicht genehmigte Änderungen an einem oder mehreren Teilen der Maschine und ganz allgemein jeder Eingriff, der nicht Teil der gewöhnlichen oder außerordentlichen Wartung ist, führen zum Verfall jeglicher Verantwortung des Herstellers.

Das vorliegende Dokument wurde in der Originalsprache Italienisch ausgestellt.

Im Falle von Streitigkeiten aufgrund von Übersetzungen, auch wenn diese vom Hersteller angefertigt wurden, gilt nur die italienische Version als Referenztext.

1.2 Wie man die Anleitung liest

Die Anweisungen sind durch einen Code (Pg611_IU0642_it_00) gekennzeichnet und in fortlaufend nummerierte Kapitel und Absätze unterteilt. Die Nummerierung der Seiten gibt die Nummer des Kapitels an, zu dem sie gehören, und jedes Kapitel beginnt ab Seite 1: Auf diese Weise kann das Handbuch auch durch Trennung der verschiedenen Kapitel leicht konsultiert werden. Zusätzlich zu den mit Worten beschriebenen Informationen (Beschreibung einer Information) enthalten die Anleitungen Symbole, fotografische Abbildungen und Zeichnungen.

Die fotografischen Bilder und Zeichnungen (als Abbildungen genannt) sind in fortlaufender Reihenfolge nummeriert, und auf die Nummer folgt eine kurze Beschreibung der Illustration.

Abbildung 1-1, wobei die erste 1 die Angabe des Kapitels und die zweite 1 die fortlaufende Nummer der Abbildung innerhalb des Kapitels ist (die nächste Abbildung ist "Abbildung 1-2" usw.).

Für den mit der Maschinenbedienung betrauten Bediener ist es von grundlegender Bedeutung, die Bedeutung der Symbole zu kennen, die in der Fachsprache der Maschinen als Piktogramme bezeichnet werden.

Die Piktogramme können, je nach Form und Farbe, folgendes darstellen:



GEFAHR

Dreieckiges Piktogramm, schwarz umrandet auf gelbem Hintergrund und schwarzem Grafiksymbol.



VERBOT

Kreisförmiges Piktogramm, rot umrandet auf weißem Hintergrund und schwarzem Grafiksymbol.



PFLICHT

Kreisförmiges Piktogramm auf blauem Hintergrund und weißem Grafiksymbol.

1.3 Garantie

1.3.1 Allgemeine Bedingungen

1. Die Garantie für das Gerät beträgt 12 Monate ab dem Datum der tatsächlichen Lieferung. Sie unterliegt in jedem Fall einer Mitteilung per Einschreiben innerhalb von 8 Tagen nach Entdeckung von Mängeln und Fehlern nach Überprüfung und Anerkennung durch den Hersteller.
2. Die Garantie umfasst den Ersatz oder die Reparatur des defekten Teils unter Ausschluss der Kosten für Demontage, Wiederausbau und Versand.
3. Der Austausch dieses Teils bedeutet nicht die Verlängerung der Garantiezeit des Geräts. Der Hersteller ist daher von jeder Verpflichtung zur Zahlung von Schadenersatz, aus welchem Grund auch immer, entbunden, und der Käufer verzichtet auf alle Kosten- oder Schadenersatzansprüche, auch gegenüber Dritten aufgrund der Einstellung des Geräts.
4. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Teile, die einem normalen Verschleiß oder einer Verschlechterung durch Witterungs- und Umwelteinflüsse unterliegen, und alle Fehler, die auf mangelnde, unzureichende oder falsche Wartung, falsche Verwendung, unsachgemäßen Gebrauch, nicht autorisierte oder unbeabsichtigte Verwendung, nicht autorisierte Änderungen oder Reparaturen und/oder Manipulationen zurückzuführen sind, sind ausgeschlossen.
5. Die Gültigkeit der Garantie hängt von der korrekten Durchführung der Wartung ab, wie im Kapitel "Wartung" dieses Handbuchs beschrieben.
6. Die Garantie ist ausgeschlossen, wenn die Zahlungsbedingungen nicht erfüllt sind.
7. Für Teile, die von Dritten geliefert werden, gelten die Garantien, die gegenüber deren Herstellern geltend gemacht werden können.
8. Alle Streitigkeiten werden dem zuständigen Gericht vorgelegt.

1.3.2 Anforderung über Garantie-Eingriffe

Alle Anfragen nach Ersatzteilen oder technischen Eingriffen im Rahmen der Garantie müssen sofort dem Hersteller oder autorisierten Händler gemeldet werden, wenn ein Defekt festgestellt wird, der unter die Spezifikationen des vorstehenden Absatzes fällt.

Geben Sie immer den Typ, das Modell und die Seriennummer des Geräts an, wenn Sie Ersatzteile unter Garantie oder technische Eingriffe unter Garantie anfordern.

Die Nichtbeachtung dieses Handbuchs entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung im Falle von Unfällen mit Personen und/oder Sachen oder Fehlfunktionen des Geräts.

1.4 Kundendienst

Der technische Kundendienst wird direkt vom autorisierten Händler geleistet.

2 Sicherheit

2.1 Allgemeine Sicherheitsinformationen

2.1.1 Richtlinie und für den Entwurf der Maschine verwendete Normen

Es wurde auf die folgenden Richtlinien für das Projekt verwiesen:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU

Und auf die folgenden harmonisierten Normen:

- UNI EN ISO 12100:2010
- EN 453:2014

2.1.2 Merkmale des Bedieners

Um zu vermeiden, dass er für sich selbst, für Personen, die sich in Gefahrenzonen aufhalten, für Tiere oder für Materialien gefährliche Situationen schafft, muss der Bediener, der mit der Benutzung der Maschine beauftragt ist, die folgenden Merkmale aufweisen und die folgenden Gebote beachten:

- Er muss ein körperlich gesunder Mensch sein, im Vollbesitz seiner geistigen Fähigkeiten, der sich der Gefahren, die von einer Maschine ausgehen können, bewusst und dafür verantwortlich ist.
- Vor der Durchführung von Arbeiten muss der Arbeitgeber den Bediener gemäß der Richtlinie 89/391/EWG angemessen informieren und schulen.
- Der Bediener unter nicht-optimalen psychophysischen Bedingungen darf keinerlei Operationen mit der Maschine durchführen.
- Der Gesundheitszustand des Maschinenbedieners ist sehr wichtig, um Unfälle am Arbeitsplatz zu vermeiden.
- Es wird als grundlegend wichtig erachtet, hervorzuheben, dass ein Bediener, der sich nicht in einem einwandfreien psychophysischen Zustand befindet, nicht nur sich selbst, sondern auch Menschen, Tiere oder materielle Güter innerhalb des Arbeitsbereichs ernsthaft schädigen kann.
- Der mit der Installation, dem Betrieb oder der Wartung der Maschine beauftragte Bediener darf keine Substanzen einnehmen, welche die körperlichen und geistigen Fähigkeiten verändern können (wie z.B. Arzneimittel, Alkohol, Drogen usw.).
- Wenn ein Bediener aus irgendeinem Grund für eine bestimmte Zeit Mittel einnehmen muss, welche die reaktiven Eigenschaften des menschlichen Körpers herabsetzen, muss er unverzüglich den Sicherheitsbeauftragten der Anlage informieren, der ihn vorübergehend von dieser Aufgabe enthebt. Alle Aussetzungs- und Rehabilitationsmaßnahmen müssen von einer entsprechenden medizinischen Dokumentation begleitet werden.
- Der Bediener darf während des Maschinebetriebs nicht zulassen, dass sich fremde Personen der Maschine nähern (da sie nicht über die entstehenden Gefahren informiert sind), und muss verhindern, dass fremde Personen die Maschine benutzen.
- Die Benutzung der Maschine wird Bedienern empfohlen, die mindestens 18 Jahre alt sind: Es ist verboten, die Maschine an Personen zu benutzen, die als Lehrlinge eingerahmt sind.


2.1.3 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Um die Gesundheit des Bedieners bei der Benutzung der Maschine zu schützen, ist es zwingend erforderlich, die unten erwähnte PSA (Persönliche Schutzausrüstung) zu verwenden (oder verfügbar zu haben).

Der Arbeitgeber verpflichtet den Bediener, die Maschine mit der entsprechenden PSA zu benutzen.

Angesichts der mangelnden Kenntnis aller Kontexte des Betriebsumfelds der Maschine muss betont werden, dass sich die erwähnte PSA nur auf die Benutzung der Maschine bezieht: Es wird Aufgabe des Arbeitgebers sein, zusätzliche PSA entsprechend den Bedürfnissen des Produktionsumfelds vorzuschreiben.

2.1.3.1 PSA für die Bediener

Tabelle 1: PSA für die Bediener		
Piktogramm	Bediener	Beschreibung
	VERWENDUNG INSTALLATION WARTUNG	Ständige Verwendung von Sicherheitsschuhen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften.
	VERWENDUNG INSTALLATION WARTUNG	Beim Umgang mit Gegenständen, die Schäden verursachen können, sind Handschutzhandschuhe erforderlich.
	VERWENDUNG INSTALLATION WARTUNG	Geeignete Kleidung , wie z.B. Overalls: Die Verwendung von Kleidung mit weiten Ärmeln und/oder Anhängseln, die leicht von mechanischen Teilen zurückgehalten werden können, ist verboten.
	VERWENDUNG INSTALLATION WARTUNG	Headset , wie von den Hygienevorschriften in Lebensmittelumgebungen vorgeschrieben.
	VERWENDUNG	Schutzmaske zum Schutz des Bedieners vor dem Einatmen von Staub.
	INSTALLATION WARTUNG	Schutzhelm , erforderlich beim Heben von Teilen mit erheblichen Massen.
	WARTUNG	Verwendung von dielektrischem Schuhwerk zur Vermeidung der Gefahren, die durch direkte oder indirekte Kontakte entstehen können.
	WARTUNG	Gesichtsschutzvisier bei Arbeiten an elektrischen Teilen, insbesondere unter Spannung.

2.2 Sicherheitsinformationen über die Maschine

2.2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Richtlinie 2006/42/EG gebaut und getestet und ist ausschließlich zum Mischen von Backwaren und Lebensmitteln für Pizzerias bestimmt.



ACHTUNG DIESES GERÄT WURDE FÜR DEN EINSATZ IN KOMMERZIELLEN ANWENDUNGEN ENTWICKELT, WIE IN EINER RESTAURANTKÜCHE, EINER WEINKELLEREI, EINEM KRANKENHAUS ODER GEWERBLICHEN BETRIEBEN WIE EINER BÄCKEREI, ABER NICHT FÜR DIE INDUSTRIELLE LEBENSMITTELPRODUKTION.



ACHTUNG JEDE ANDERE VERWENDUNG ALS DIE OBEN BESCHRIEBENE IST VOM HERSTELLER NICHT GESTATTET.

2.2.2 Nicht zulässige Verwendungen

Es ist folgendes verboten:

1. die Maschine in einer Konstruktionskonfiguration zu verwenden, die sich von der vom Hersteller gelieferten unterscheidet.
2. die Geräte in explosionsgefährdeten und/oder brandgefährdeten Bereichen einzusetzen (die Geräte sind nicht nach der ATEX-Richtlinie 2014/34/EU zertifiziert);
3. andere Systeme und/oder Geräte zu integrieren, die vom Hersteller nicht in Betracht gezogen werden;
4. die Maschine mit den manipulierten oder entfernten Sicherheitsvorrichtungen zu verwenden;
5. die Maschine an andere als die vom Hersteller vorgesehenen Energiequellen anschließen;
6. die Maschine für andere als die im Verwendungszweck beschriebenen Arbeiten verwenden;
7. die Maschine zu verwenden, ohne die Bedienungs- und Wartungsanleitung gelesen und vollständig verstanden zu haben;
8. die Maschine zu verwenden, wenn sie nicht wie in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung beschrieben gewartet wird.

2.2.3 Konventionen und Bedienerplätze

Die Maschine ist mit einem Bedienerplatz ausgestattet, die sich auf der rechten Seite befindet, wo das Bedienfeld installiert ist.

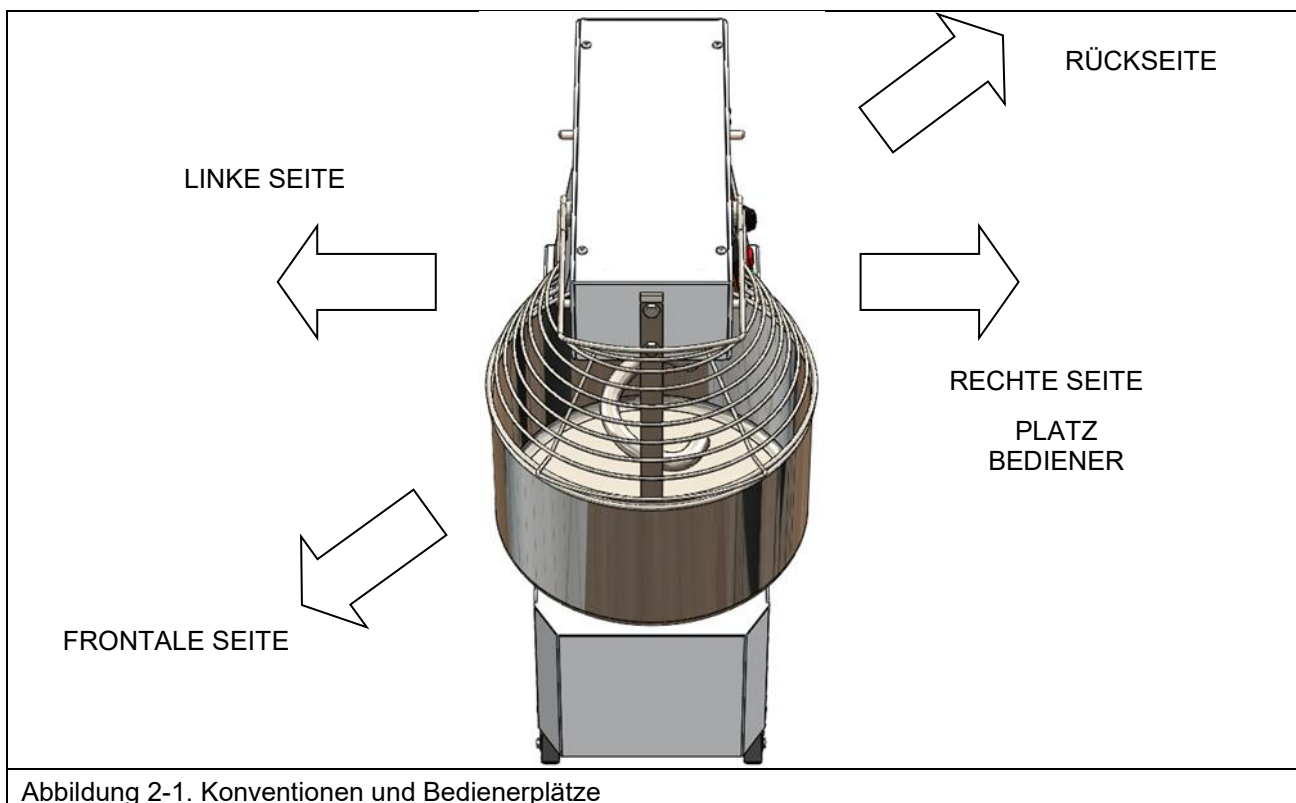
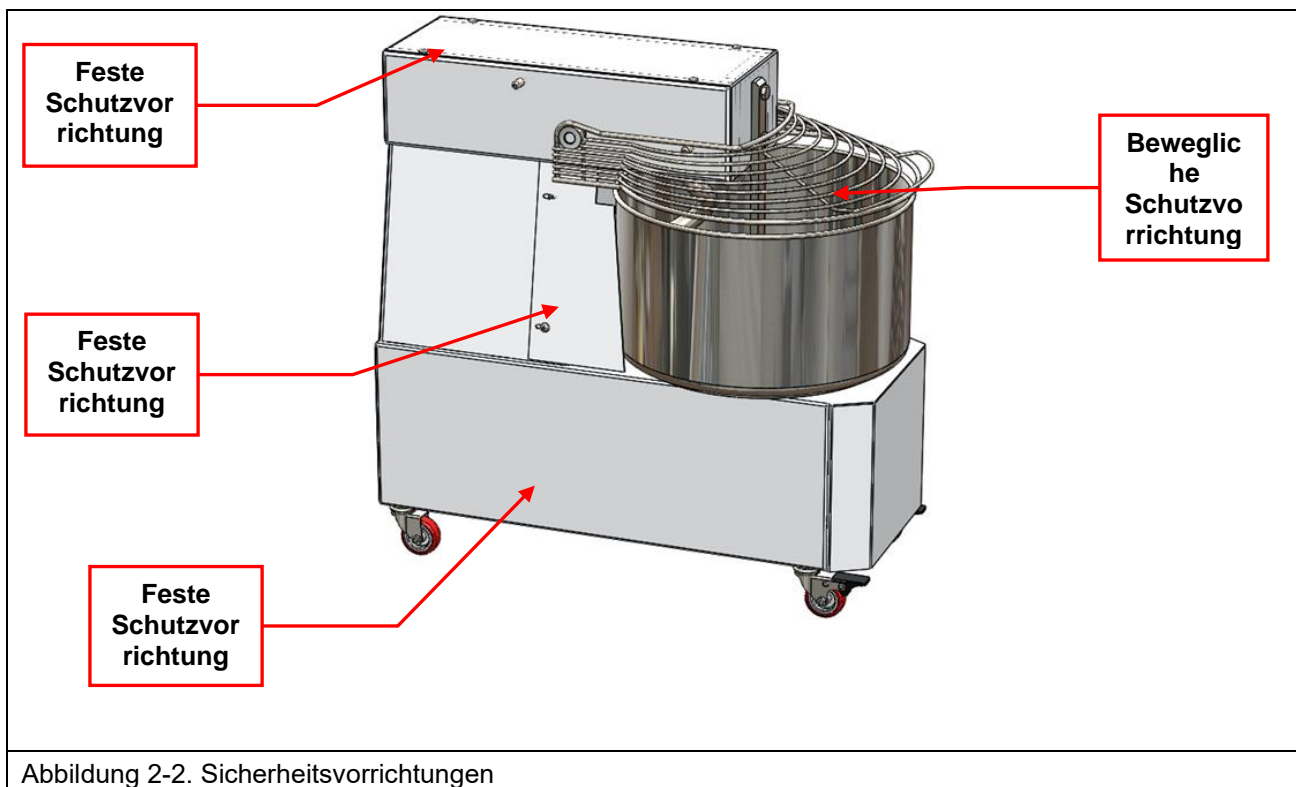


Abbildung 2-1. Konventionen und Bedienerplätze

2.2.4 Sicherheitsvorrichtungen

Die angenommenen Sicherheitsvorrichtungen sind folgende:

- Nr.1 bewegliche Schutzvorrichtung, der die Wanne abdeckt und von einem Sicherheitsmikroschalter überwacht wird;
- Nr.1 feste Schutzvorrichtung zum Schutz der Spiral-Handhabungsvorrichtungen;
- Nr.1 feste Schutzvorrichtung zum Schutz der Schüssel-Handhabungsvorrichtungen;
- Nr.1 feste Schutzvorrichtung zum Schutz des Gefahrenbereichs zwischen der Wanne und dem Maschinenrahmen;
- Nr.1 Sicherheitsmikroschalter zur Überwachung der beweglichen Schutzvorrichtung, welche die getrennte Wanne im Inneren des Maschinenkopfes abdeckt;
- Nr.1 Zyklus-Start-Taste mit beibehaltener Aktion.
- Nr.1 Näherungssensor zwischen dem Tank und dem Maschinenrahmen (nur für Maschinenmodelle mit kippbarem Kopf und abnehmbarem Tank, siehe Fig. 3-2).



2.2.5 Restrisiken

Aus der durchgeführten Risikoanalyse wurde das Restrisiko bezüglich des Einatmens von Mehlstaub ermittelt, dieses Restrisiko wurde mit der Verpflichtung für den Bediener, eine Schutzmaske zu tragen, behandelt.

Eine weitere Gefahrenquelle kann durch ein Verhalten entstehen, das der Bediener nicht zulässt, wie z.B. die Nichtverwendung der in Absatz 2.1.3 aufgeführten PSA.

Die Maschine wurde mit Warnschilder für den Bediener ausgestattet, wie in Tabelle 2 angegeben.

2.2.6 Warnschilder



ACHTUNG

ES IST ABSOLUT VERBOTEN, DIE WARNSCHILDER AN DER MASCHINE ZU ENTFERNEN.

Nach der Identifizierung einiger Restrisiken wurde eine Reihe von Warnschildern gemäß UNI 7543-1 an der Maschine installiert. Der Kunde ist verpflichtet, alle Warnschilder, die durch Abnutzung unleserlich werden sollten, unverzüglich zu ersetzen.

Tabelle 2: Warnschilder		
Installiertes	Beschreibung	Position
	Gefahr eines Stromschlags	Auf der Schalttafel
	Verbot, Schutzvorrichtungen zu entfernen	Bei Sicht des Bedieners
	Verbot, bewegliche Teile zu reparieren und/oder zu schmieren	Bei Sicht des Bedieners
	Pflicht, die Bedienungsanleitung zu konsultieren/lesen.	Bei Sicht des Bedieners
	Pflicht, ein Headsets zu verwenden	Bei Sicht des Bedieners
	Pflicht, die Schutzmaske zu verwenden	Bei Sicht des Bedieners
	Pflicht, die Wirksamkeit von Schutzvorrichtungen zu überprüfen	Bei Sicht des Bedieners

3 Allgemeine Beschreibung und technische Daten

3.1 Maschinenlayout

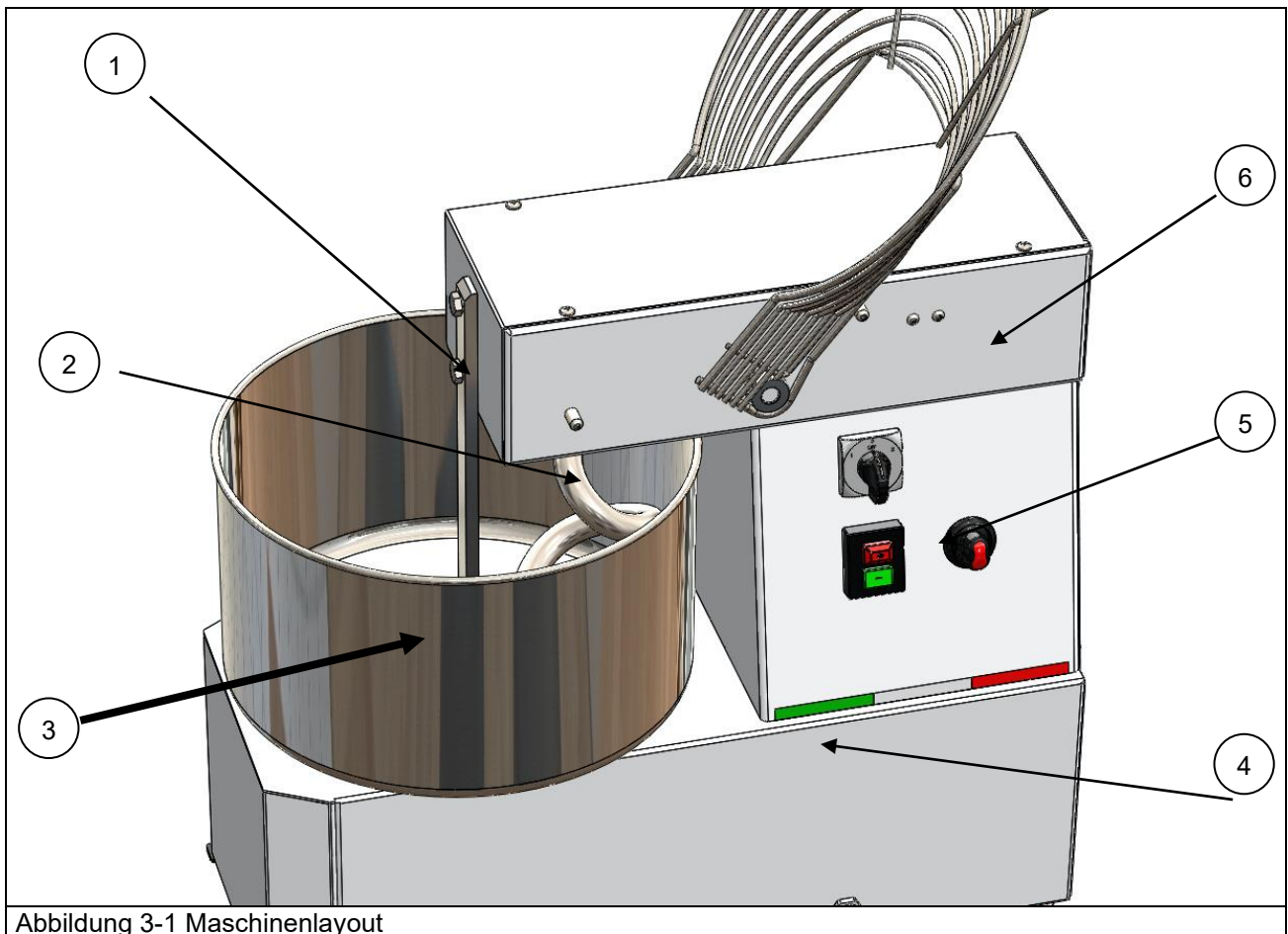


Abbildung 3-1 Maschinenlayout

REF.	TEIL	BESCHREIBUNG
1	Säule	Erleichtert das Mischen des Teigs.
2	Spirale	Vermischt und verfeinert die Zutaten, indem sie diese gegen die Säule drückt.
3	Wanne	Enthält die zu mischenden Zutaten.
4	Sockel	Enthält die Teile zum Bewegen der Wanne.
5	Bedienfeld	Bedienelemente für die Benutzung der Maschine.
6	Kopf	Enthält die Teile zum Bewegen der Spirale.

3.2 Technische Daten

3.2.1 Modell L

MODELLO	L10			L22			L33			L42			L53			L62		
	230V M.	400V T.	400V T. 2°VEL	230V M.	400V T.	400V T. 2°VEL	230V M.	400V T.	400V T. 2°VEL	230V M.	400V T.	400V T. 2°VEL	230V M.	400V T.	400V T. 2°VEL	230V M.	400V T.	400V T. 2°VEL
VERSIONE																		
VELOCITA' VASCA - RPM	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
VELOCITA' SPIRALE - RPM	88	97	84	168	97	84	168	97	84	168	97	84	168	97	80	160	97	80
CONSUMO - KW	0,37	0,75	0,75	1,1	1,1	0,75	1,1	1,1	1,1	0,75	1,1	1,5	1,5	2,2	1,8	1,8	1,8	1,5
POTENZA - HP	0,5	1	1	1,5	1,5	1	1,5	1,5	1,5	1	1,5	2	2	3	2,5	2,5	2,5	2
ASSORBIMENTO - A	1,75	4,9	2	2	3	7,3	3	2	3	9,6	3,3	3,3	4,5	11	4,4	4,4	3,3	4,5
CAPACITA' VASCA - L	10		22				33			42				53				62
PESO MAX PASTA - KG	8		17				25			33				42				50
DURATA CICLO IMPASTO - MIN	14		12\14				12\14			12\14				12\14				12\14
DIMENSIONI MACCHINA - CML*PH (RUOTE COMPRESSE)	30*55*62		40*70*68				45*74*73			51*84*78				56*88*83				56*88*83
PESO NETTO - KG	47		65				70			94				95				97
DIMENSIONI IMBALLO - CML*PH	36*62*69		47*79*77				51*83*81			57*90*83				62*96*88				62*96*88
CBM - M3																		
PESO LORDO - KG	47		75				81			107				111				113

Abbildung 3-3. Technische Daten L

3.3 Umgebungsbeschränkungen

Sofern im Vertrag nichts anderes festgelegt ist, wird davon ausgegangen, dass die Maschine nur unter den in den folgenden Punkten genannten Umgebungsbedingungen normal funktionieren kann. Andere als die vorgeschriebenen Umgebungsbedingungen können Fehlfunktionen oder Brüche verursachen, die zu gefährlichen Situationen für die Gesundheit des Bedieners und der exponierten Personen führen können.

Es liegt in der Verantwortung der für die Produktionsanlage verantwortlichen Person, dafür zu sorgen, dass diese Bedingungen stets erfüllt sind.

3.3.1 Explosion und/oder Brand

Die Maschine ist nicht für den Einsatz an Orten vorgesehen, an denen Substanzen in Form von Staubwolken eine explosionsfähige Atmosphäre mit Luft verursachen können.



EXPLOSIONS- UND/ODER BRANDGEFAHR

DIE MASCHINE DARF NICHT IN EXPLOSIONSGEFÄHRDETEN ODER BRANDGEFÄHRDETEN BEREICHEN ARBEITEN.

3.3.2 Höhe

Die Maschine ist in der Lage, in Höhen von bis zu **1000 Metern** über dem Meeresspiegel korrekt zu arbeiten.

3.3.3 Temperatur der Umgebungsluft

Die elektrische Ausrüstung funktioniert einwandfrei bei Lufttemperaturen zwischen **+5°C** und **+40°C**.

Die elektrische Ausrüstung kann ordnungsgemäß funktionieren, wenn die relative Luftfeuchtigkeit bei einer maximalen Temperatur von **+40°C 50%** nicht überschreitet. Höhere relative Luftfeuchtigkeit ist bei niedrigeren Temperaturen zulässig.

3.3.4 Vibrationen und Stöße

Die Maschine muss auf Oberflächen installiert werden, die **KEINE** Vibrationen übertragen, und in Umgebungen, in denen **KEINE** Gefahr von Stößen mit anderen mechanischen Baugruppen besteht.

3.3.5 Elektromagnetische Interferenz

Die Maschine in diesem Handbuch wurde für den korrekten Betrieb in einer industriellen elektromagnetischen Umgebung konzipiert.

3.3.6 Lärm

Die Lärmemission der Maschine während des normalen Betriebs beträgt weniger als **70 dB**.

3.3.7 Beleuchtung

Das Beleuchtungssystem der Produktionsstätte ist wichtig für die Sicherheit der Menschen. Die Installateure der Beleuchtungsanlage müssen innerhalb des EWR die Mindestanforderungen der Norm UNI EN 12464-1 bezüglich der natürlichen und künstlichen Beleuchtung der Räumlichkeiten erfüllen. Die Mindestbeleuchtung muss so beschaffen sein, dass die **korrekte Wahrnehmung** von Symbolen und Markierungen gewährleistet ist.

Das Beleuchtungsniveau muss immer so hoch sein, dass ein Betrieb in höchstmöglicher Sicherheit gewährleistet ist.

Die **Installationsarbeiten** müssen bei "normalen" Lichtverhältnissen durchgeführt werden, d.h. so, dass die Sicht des Bedieners bei schlechter Beleuchtung nicht geblendet oder erzwungen wird.

Verwenden Sie Batteriebeleuchtungsrichtungen oder Vorrichtungen, die auf Säulen installiert und an das Stromversorgungsnetz der Anlage angeschlossen sind. Zusatzbeleuchtungseinrichtungen dürfen nicht direkt auf die Augen des Bedieners gerichtet werden, um ihn nicht zu blenden.

3.3.8 Schutzgrad der elektrischen Ausrüstung

Der Schutzgrad für Motorgehäuse ist IP23.
Der Schutzgrad für Schaltanlagegehäuse ist IP22.

3.3.9 Verwendete Materialien

Metalle, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wurden untersucht und als konform mit der Verordnung 1935/2004 befunden.

3.3.10 Reinigung der Arbeitsumgebung

die Maschine kann nur in Umgebungen eingesetzt werden, die für die Lagerung und Produktion von Lebensmitteln geeignet sind. Außerdem müssen die folgenden Betriebsbedingungen eingehalten werden:

- Fehlende Belüftung während der Verladung der Zutaten und während der Anfangsphase des Arbeitszyklus (Mischen der Zutaten), um übermäßige Emissionen von Lebensmittelstaub zu vermeiden;
- Verwendung von Behältern und Utensilien, die für die Behandlung von Nahrungsmitteln geeignet sind.

3.4 Fristen

Die erwartete Lebensdauer der Maschine beträgt 10 Jahre.

4 Installation

4.1 Allgemeine Warnhinweise

Der mit der Installation der Maschine beauftragte Bediener muss eine entsprechend geschulte und über die anstehenden Arbeiten informierte Person sein.

Der Bediener muss geeignete Mittel verwenden, um die Installationsvorgänge sicher durchzuführen: Denken Sie daher bitte daran, dass alle für die Installation verwendeten Geräte in einwandfreiem Betriebszustand sein müssen und wie von den jeweiligen Herstellern vorgesehen eingesetzt werden müssen.

Die Wahl des Ortes oder der Räume ist wichtig für die Qualität der Arbeit (Wartung, Sicherheit usw.): dieser Bereich muss gut beleuchtet und belüftet sein.

Die Umgebungs- und Betriebsbedingungen dürfen kein Hindernis für den Zugang zu den Bedienelementen darstellen.

Bevor die Maschine in Bewegung gesetzt wird, muss man folgendes überprüfen:

- die Effizienz der Hebezeuge;
- die Hubkapazität der Hebezeuge zum Heben von Maschinen oder Maschinenteilen muss mit Mitteln überprüft werden, deren Mindesthubkapazität größer als die angegebene Masse ist;
- die Merkmale (Masse, Abmessungen usw.) der in Abschnitt 0 angegeben sind.
- Dieses Gerät muss mit flexiblen Verbindungen ausgestattet sein, die eine einfache Potenzialausgleichsverbindung und den Anschluss an Versorgungsleitungen wie Strom, Wasser, Gas und Dampf ermöglichen, damit das Gerät in die erforderliche Richtung zur Reinigung um eine Strecke bewegt werden kann, die mindestens der Größe des Geräts in Bewegungsrichtung plus 50 mm entspricht, ohne dass die flexiblen Verbindungen gedehnt oder belastet werden.



ACHTUNG

DIE MASCHINE MUSS IN EINEM ÜBERDACHTEN RAUM AUFGESTELLT WERDEN, DER VOR DIREKTEM WITTERUNGSEINFLUSS GESCHÜTZT IST.

4.2 Transport der Maschine

Die Maschine kann per Lastwagen, Container oder in seltenen Fällen per Flugzeug verschickt werden. Die Verpackung besteht aus einem Karton, der die Maschine auf Holzpaletten enthält.

Die Abmessungen und die Bruttomasse der verpackten Maschinen sind in Abbildung 3-3 angegeben.

4.3 Handhabung

Die Handhabungsvorgänge der Maschinen müssen von geschultem Personal (Anschlagmittel, Gabelstaplerfahrer, Kranführer usw.) durchgeführt werden.



ACHTUNG

DIE TRANSPORTMITTEL FÜR DIE MASCHINE MÜSSEN EINE MINDESTTRAGFÄHIGKEIT AUFWEISEN, DIE GRÖßER IST ALS DIE ANGEGEBENE MASSE DER MASCHINE (SIEHE ABSATZ 0). VOR BEGINN DER HANDHABUNG MUSS DIE EFFIZIENZ DES HEBEGERÄTS UND SEINE TRAGFÄHIGKEIT ÜBERPRÜFT WERDEN.

Die verpackte Maschine wird mit Palettenhubwagen gehandhabt, indem die Gabeln in die Palette eingeführt werden und dabei darauf geachtet wird, dass sie aus der Palette herausragen.

Die ausgepackte Maschine wird vom Bediener manuell durch Schieben oder Ziehen gehandhabt, da die Maschine mit 4 Rädern ausgestattet ist, von denen 2 Vorderräder mit mechanischer Bremsvorrichtung sind.

4.4 Positionierung

Die Maschine muss wie im Absatz 4.3 angegeben gehandhabt werden

Während der Positionierung der Maschine, überprüfen Sie folgendes:

- dass der Boden glatt, flach und stark genug ist, damit die Maschine sicher aufgestellt werden kann;
- mit Hilfe einer zentesimalen Wasserwaage überprüfen, ob die Maschine waagrecht ausgerichtet ist;
- dass um die Maschine herum genügend Platz vorhanden ist, um den empfohlenen Mindestabstand von 800 mm zu den umgebenden Wänden einzuhalten;
- dass die Maschine in der Nähe einer geeigneten Stromquelle positioniert wird;
- dass der Bediener die Zutaten leicht einfüllen und den Teig entnehmen kann;
- dass um die Maschine herum ausreichend Platz für einfache Reinigung und Wartung vorhanden ist;
- dass die beiden Vorderräder durch die mechanische Bremsvorrichtung blockiert werden.

4.5 Verdrahtung und Anschluss

4.5.1 Anschluss an die Stromversorgung

Zum Anschluss der Maschine an die Stromversorgung, siehe die technischen Daten im Absatz 0.

Der Anschluss der Maschine an die Stromversorgung muss von Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden guten technischen und sicherheitstechnischen Normen durchgeführt werden.

Es ist unerlässlich, die Maschine an ein effizientes und kontrolliertes Erdungsnetz anzuschließen.

Bei Zweifeln an der Effizienz des Netzwerks darf die Maschine nicht angeschlossen werden.

Der Benutzer muss für einen geeigneten Trennschalter für die Stromleitung vor der Maschine sowie für einen wirksamen Schutz gegen Überströme und indirekte Kontakte sorgen.

Wirksame Mittel zum Schutz gegen Überströme lassen sich durch darstellen:

- Sicherungen,
- Schutzschalter,
- magnetothermische Schalter.

Wirksame Mittel zum Schutz vor direktem Kontakt können dadurch dargestellt werden:

- Fehlerstromschutzschalter,
- Fehlersensoren.

Zum Zeitpunkt des Anschlusses folgendes überprüfen:

- dass die Spannung des Versorgungsnetzes der Spannung und Frequenz entspricht, die in dem an der Maschine angebrachten Schaltplan angegeben sind (eine falsche Versorgungsspannung kann die Maschine beschädigen);
- dass das Stromversorgungsnetz mit einem angemessenen Erdungssystem ausgestattet ist;
- Das Stromversorgungsnetz muss eine Systemimpedanz von weniger als 0,224 Ohm haben, gemäß der Norm IEC 61000-3-11:2017.
- dass die Position und Befestigung der Mikroschalter korrekt ist;
- dass die Drehrichtung der Wanne korrekt ist, d.h. von oben gesehen im Uhrzeigersinn (wie auf dem an der Wanne angebrachten Etikett angegeben). Wenn die Drehrichtung der Wanne nicht korrekt ist, müssen die beiden Adern des Stromversorgungskabels am Schaltkasten der Maschine vertauscht werden, um die Drehrichtung zu korrigieren.



ACHTUNG

IWENN DAS STROMKABEL BESCHÄDIGT IST, MUSS ES VOM HERSTELLER, EINEM TECHNIKER ODER QUALIFIZIERTEM PERSONAL ERSETZT WERDEN, UM GEFAHREN ZU VERMEIDEN.



ACHTUNG

ALLE TEILE DER MASCHINE SIND ÜBER DEN 'EQUIPOTENTIALVERBINDUNGSTERMINAL' AUF DAS GLEICHE POTENZIAL GEBRACHT. STELLEN SIE SICHER, DASS DIESER SYMBOL IM INNEREN DES GEHÄUSES PRÄSENT IST



ACHTUNG

DREI-Phasen-Mischer werden ohne Stromversorgung oder Geräteschutzschalter geliefert. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, eine der folgenden Konfigurationen bereitzustellen:

- Ein Trennschalter, der der Norm CEI 60947-2 entspricht;
- Ein Stecker, der der Norm IEC 60309-1 entspricht.

4.6 Lagerung

4.6.1 Lagerung der Maschine bei längerer Inaktivität

- Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung.
- Reinigen Sie die Maschine gründlich, wie im Absatz 8.4.4 beschrieben.
- Schützen Sie die Maschine vor Wetter, Staub und Schmutz.

4.6.2 Lagerung der verpackten Maschine

Die Maschine muss in einer hygienisch sauberen, geschlossenen und abgedeckten Umgebung gelagert, auf eine ebene, feste Oberfläche gestellt und vor Witterungseinflüssen, Staub und Schmutz geschützt werden. Die Temperatur der Umgebung muss zwischen -20 und +40°C liegen, während die Luftfeuchtigkeit der Umgebung 90% nicht überschreiten darf.

4.6.3 Lagerung der ausgepackten Maschine

Nach dem Auspacken muss die Maschine nicht nur die oben genannten Bedingungen erfüllen, sondern auch vom Boden abgehoben werden (auf einer geeigneten Palette oder einer anderen stabilen Plattform) und sorgfältig abgedeckt werden, um sie vor Feuchtigkeit, Staub und Schmutz zu schützen. Wenn die Maschine in Zellophan oder eine andere Art von Kunststoff eingewickelt ist, muss unbedingt darauf geachtet werden, dass sie nicht hermetisch verschlossen ist, um Korrosion durch Kondenswasserbildung zu vermeiden. Bewahren Sie nach Möglichkeit die Originalverpackung auf.



ACHTUNG

ES IST ABSOLUT VERBOTEN, DIE MASCHINE IM FREIEN ZU LAGERN.

5 Beschreibung der Befehle und Signale

5.1 Bedienfeld

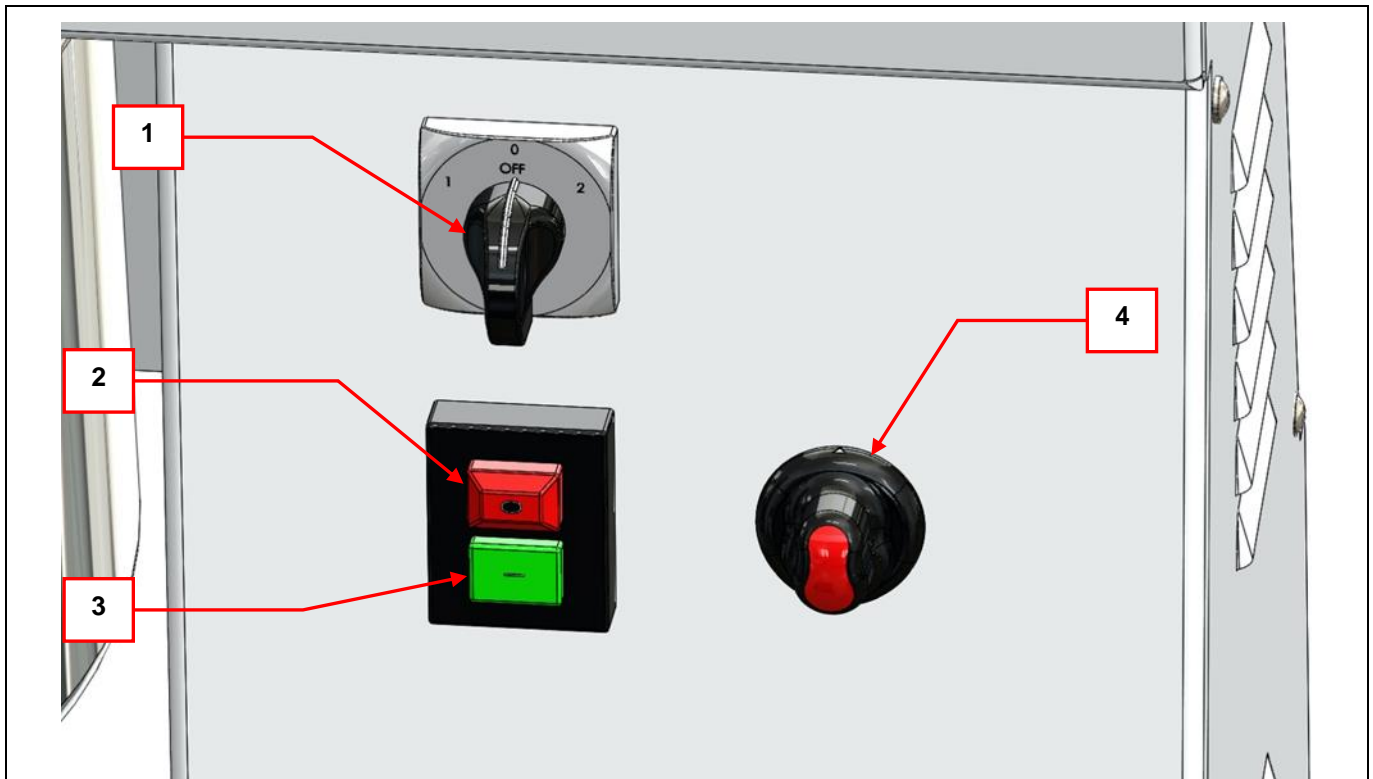


Abbildung 5-1 Typ 1

REF.	BEFEHL	FARBE	FUNKTION
1	Wahlschalter GESCHWINDIGKEIT	//	Dreistufiger Wahlschalter, mit dem die Rotationsgeschwindigkeit der Wanne und der Spirale eingestellt werden kann. 1: Minimale Geschwindigkeit. OFF: Maschine angehalten. 2: Maximale Geschwindigkeit.
2	Taste STOPP	Rot	Wenn sie gedrückt wird, stoppt sie den Mischzyklus.
3	Taste START	Grün	Wenn sie gedrückt wird, startet der Mischzyklus mit der gewählten Geschwindigkeit.
4	Knopf ZYKLUSTIMER	//	Timer zur Einstellung der Zykluszeit in Minuten. Zeigt der Pfeil auf die Hand, startet der Zyklus ohne Timer.



ACHTUNG

DAS BEDIENFELD KANN IN ZWEI VERSCHIEDENEN KONFIGURATIONEN AUSGEFÜHRT WERDEN:

- 1: OHNE DEN DREHZAHLWÄHLER.
- 2: OHNE DREHZAHLWÄHLER UND OHNE ZYKLUSTIMER (MOD. L10).



HINWEIS

FÜR ZUSÄTZLICHE KONTROLLEN IM ZUSAMMENHANG MIT DEM LR-MODELL SIEHE ABSCHNITT 0.

6 Betrieb und Verwendung

6.1 Kontrollen und Überprüfungen für den sicheren Gebrauch der Maschine

Festgestellt, dass:

- die Maschine jeweils nur von einem Bediener gleichzeitig benutzt werden kann;
- der Bediener die Maschine nie unbeaufsichtigt lassen darf, wenn sie eingeschaltet ist. Wenn die Notwendigkeit besteht, den Arbeitsplatz zu verlassen, muss die Maschine von der Stromversorgung getrennt werden;
- Der Bediener darf die Funktion oder Wirksamkeit der Schutzvorrichtungen an der Maschine nicht manipulieren oder verändern;
- er muss die in Absatz 2.1.2 aufgeführten Merkmale aufweisen.

Bevor er den Betrieb mit der Maschine beginnt, muss er tägliche Überprüfungen durchführen, um sicherzustellen, dass alle Sicherheitsbedingungen zur Vermeidung von Unfällen gegeben sind.

Um den Betreiber die Arbeit zu vereinfachen, finden Sie im Folgenden eine Liste von Prüfungen **vor dem Start**.

1. Überprüfen Sie, ob die Maschine sauber ist und ob die Wanne keine Fremdkörper enthält.
2. Überprüfen Sie, dass sich die Maschine in einer stabilen Position auf einer ebenen, glatten, festen Oberfläche befindet.
3. Überprüfen Sie, ob die Maschine korrekt an die Stromversorgung angeschlossen wurde.
4. Überprüfen Sie, ob die Maschine mit allen vorgesehenen Piktogrammen und Warnschildern ausgestattet ist.
5. Überprüfen Sie visuell den allgemeinen Zustand der Maschine und prüfen Sie, ob es keine Schäden oder Zustände offensichtlicher Verformung gibt, insbesondere im Hinblick auf Alterung, Verschleiß und Ermüdung.
6. Überprüfen Sie die Wirksamkeit der Sicherheitsvorrichtungen, wenn die Maschine manipuliert wurde, **verwenden Sie die Maschine nicht**.

6.2 Zutaten laden



ACHTUNG

DIE IN ABSATZ 0 AUFGEFÜHRTE MAXIMAL ZULÄSSIGEN MENGEN DES ENTSPRECHEND VERWENDETEN MASCHINENMODELLS NICHT ÜBERSCHREITEN.

Die empfohlene Reihenfolge für das Laden der Zutaten ist folgende:

1. Gießen Sie die erforderliche Wassermenge in die Wanne.
2. Gießen Sie das Mehl (im richtigen Verhältnis zum Wasser) aus, indem Sie den Sack in die Wanne legen und ihn mit einem Schneidwerkzeug am Boden durchschneiden, um die Bildung von Staubwolken zu verhindern.
3. Fügen Sie dann die anderen Zutaten für den Teig hinzu, indem Sie die bewegliche Schutzvorrichtung anheben und in die Wanne gießen. Wenn die bewegliche Schutzvorrichtung angehoben wird, während die Maschine arbeitet, stoppt die Maschine; es ist daher notwendig, die bewegliche Schutzvorrichtung zu schließen und die Maschine neu zu starten, um den Arbeitszyklus durch Drücken der Taste **START** abzuschließen.



ACHTUNG

ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, DAS MEHL VOR DEM WASSER IN DIE WANNE ZU GEBEN, DA DIES KOMPACTE MASSEN VON MEHL HOHER DICHTEN IM TEIG ERZEUGT, DIE EINEN UNREGELMÄßIGEN MASCHINENBETRIEB VERURSACHEN KÖNNEN.

6.3 Betrieb

Um die Maschine einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor (siehe Kapitel 5):

1. Befolgen Sie das in Absatz 6.2 beschriebene Verfahren;
2. Überprüfen Sie, ob die bewegliche Schutzvorrichtung geschlossen ist;
3. Verwenden Sie den ZYKLUSTIMER (falls vorhanden), um die Zykluszeit einzustellen, oder stellen Sie ihn auf die Hand, um mit dem Zyklus ohne Timer fortzufahren;
4. Die Arbeitszyklusgeschwindigkeit mit dem DREHZAHLWÄHLER (falls vorhanden) einstellen;
5. Drücken Sie die START-Taste, um den Bearbeitungszyklus zu starten;
6. Die Maschine hält nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch an, es sei denn, es wurde eine Zeit für den Bearbeitungszyklus eingestellt, drücken Sie die STOPP-Taste, um die Maschine manuell anzuhalten.

Um die Funktionalität der Maschine bestmöglich zu erhalten, wurden die folgenden Parameter definiert: 'EIN-ZEIT' und 'AUS-ZEIT'.

• L10 M: EIN-ZEIT 20 min / AUS-ZEIT 40 min. Für die anderen Modelle der Maschine wurden kein 'EIN-ZEIT' und 'AUS-ZEIT' definiert, da dies nicht erforderlich ist.

6.4 Entladen des Teigs

Um das Entladen des Teigs zu erleichtern, ist es möglich, die START-Taste gedrückt zu halten, um die Maschine manuell zu bedienen und es dem Bediener zu ermöglichen, den Tank zu drehen und den Teig aus verschiedenen Positionen bei geöffneter beweglicher Schutzvorrichtung zu entladen.



ACHTUNG

ES IST VERBOTEN, WERKZEUGE ZU VERWENDEN, DIE DEN TANK UND DIE WERKZEUGE DER MASCHINE ZERKRATZEN ODER BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

6.5 Stromversorgung trennen

Wenn die Maschine außer Betrieb genommen wird, wird es folgendes empfohlen:

1. Trennen Sie die Maschine von der elektrischen Anlage.
2. Reinigen Sie die Maschine sorgfältig, wie im Absatz 8.4.4 angegeben.
3. Schützen Sie die Maschine vor atmosphärischen Einflüssen, wie im Absatz 4.6 angegeben.

7 Funktionsstörungen

7.1 Anomalien

Tabelle 3: Anomalien		
Anomalie	Ursache	Eingriff
Die Maschine ist nicht elektrisch versorgt.	Die Steckdose ist nicht an das elektrische System angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker an das elektrische System an.
Die Maschine ist elektrisch versorgt, funktioniert aber nicht.	Die Maschine wurde falsch angeschlossen.	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss (Absatz 4.5.1).
	Eine Zykluszeit wurde nicht festgelegt.	Drehen Sie den ZYKLUSTIMER auf die gewünschte Zykluszeit.
	Die bewegliche Schutzvorrichtung ist geöffnet.	Sorgen Sie dafür, dass die bewegliche Schutzvorrichtung geschlossen wird.
Die Spirale dreht sich ungleichmäßig oder die Maschine macht mehr Lärm als üblich.	Die Kette ist lose.	Spannen Sie die Kette wie in Abschnitt 8.4.2 angegeben.

8 Wartung

8.1 Warnhinweise

Es wird die Aufgabe des Bedieners sein, ein System (falls noch nicht vorhanden) einzurichten, um alle durchgeführten Wartungsarbeiten aufzuzeichnen.

Das Versäumnis, einen Eingriff aufzuzeichnen, wird als "nicht durchgeführte Wartung" betrachtet.

Alle Informationen zur Wartung betreffen nur und ausschließlich die gewöhnliche Wartung mit Eingriffen, die auf den korrekten täglichen Betrieb der Maschine abzielen.

Die Wartung muss von den folgenden Personenkategorien durchgeführt werden:

- **Spezialisierter mechanischer Wartungstechniker:** Qualifizierter Techniker, der in der Lage ist, die Maschine unter normalen Bedingungen zu bedienen, sie mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben, an den mechanischen Teilen einzugreifen, um alle notwendigen Einstellungen, Wartungen und Reparaturen durchzuführen;
- **Spezialisierter elektrischer Wartungstechniker:** Qualifizierter Techniker, der in der Lage ist, die Maschine unter normalen Bedingungen zu bedienen und sie mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben; er ist für alle elektrischen Einstellungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten zuständig. Er ist in der Lage, in Gegenwart von Spannung zu arbeiten.

Es ist gute Praxis, bei Reparaturen nur Originalmaterialien zu verwenden, um die Sicherheit der Maschine in jedem Fall zu gewährleisten.

Prüfen Sie, ob die zur Verfügung stehenden Werkzeuge für den Gebrauch geeignet sind, und vermeiden Sie auf jeden Fall den unsachgemäßen Gebrauch von Werkzeugen oder Hilfsmitteln.

8.2 Vorsichtsmaßnahmen für die Wartung

Das Wartungspersonal muss sich bewusst sein, dass bei der Durchführung dieser Arbeiten Gefahren auftreten können. Es ist daher notwendig, alle Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung zu beachten.

Dies ist von grundlegender Bedeutung:

- **Persönliche Schutzausrüstung** verwenden;
- den physischen Kontakt mit beweglichen Teilen der Maschine vermeiden;
- dass unqualifiziertes und nicht autorisiertes Personal den Arbeitsbereich der Maschine **nicht** betritt, wenn sich diese im Wartungszustand befindet;



VERBOT

UNBEFUGTES UND UNQUALIFIZIERTES PERSONAL IST ES VERBOTEN, DEN ARBEITSBEREICH DER MASCHINE ZU BETRETEN.

- dass die Wartungsarbeiten mit ausreichender Beleuchtung durchgeführt werden; bei Wartungsarbeiten, die in unzureichend beleuchteten Bereichen durchgeführt werden, müssen tragbare Beleuchtungseinrichtungen verwendet werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Schattenkegel entstehen, welche die Sichtbarkeit der Gefahrenstelle oder der Umgebung verhindern oder verringern (beachten Sie die Hinweise im Abschnitt 0 "Beleuchtung der Betriebsumgebung").



GEFAHR EINES STROMSCHLAGS

WARTUNGSARBEITEN, DIE DAS VORHANDENSEIN VON ELEKTRISCHER ENERGIE ERFORDERN, WIE Z.B. DIE FEHLERSUCHE IN DER SCHALTТАFEL, DÜRFEN NUR VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UNTER BEACHTUNG DER INTERNEN SICHERHEITSVERFAHREN DER ANLAGE, IN DEM DIE MASCHINE INSTALLIERT IST, DURCHGEFÜHRT WERDEN.



PRÜFEN, OB SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN EFFIZIENT SIND

DIE SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNGSARBEITEN GANZ ODER TEILWEISE VON SPEZIALISIERTEM UND/ODER AUTORISIERTEM PERSONAL ENTFERNT WERDEN KÖNNEN, DAS SIE NACH ABSCHLUSS DER WARTUNGSARBEITEN WIEDER AN IHRER URSPRÜNGLICHEN POSITION ANBRINGT: AM ENDE DER WARTUNGSARBEITEN MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE VORRICHTUNGEN KORREKT MONTIERT UND EFFIZIENT SIND. DIE MASCHINE NACH WARTUNGSARBEITEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN KANN, OHNE DASS DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN UND ANDERE VORRICHTUNGEN WIEDER MONTIERT WORDEN SIND.

8.3 Verfahren zur Inbetriebnahme der Wartung

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Folgen Sie den Anweisungen wie im Abschnitt 6.5 angegeben.
2. Umzäunen Sie die Maschine und bringen Sie das Schild "MASCHINE UNTER WARTUNGSBEDINGUNGEN" an.

8.4 Periodische Wartung

8.4.1 Tägliche Prüfungen

BEI JEDEM Schichtbeginn.

1. Kontrolle der Effizienz des Mikroschalters, der mit der beweglichen Schutzvorrichtung der Wanne verbunden ist.
2. Kontrolle der Funktion des Bedienfeldes (siehe Absatz 5.1).
3. Reinigen Sie die Maschine wie im Absatz 8.4.4 beschrieben.
4. Überprüfung des Wirkungsgrades des Näherungssensors zwischen Tank und Maschinenrahmen.

8.4.2 Monatliche Kontrollen

Mindestens **EINMAL IM MONAT:**

1. Kontrollieren Sie die Spannung der oberen Kette im Inneren des Maschinenkopfes, die eingestellt werden muss, wenn eine Verlangsamung der Drehung der Spirale festgestellt wird oder wenn die Drehbewegung während der Ausführung eines Bearbeitungszyklus nicht flüssig ist, indem Sie die Schrauben lösen und die obere feste Schutzvorrichtung entfernen; an diesem Punkt ist es notwendig, die Schrauben zur Befestigung des Spiralträgers um einige Umdrehungen zu lösen und diesen zu ziehen, bis die Kettenspannung optimiert ist; schließlich blockieren Sie den Spiralträger durch Anziehen der Schrauben und montieren Sie die feste Schutzvorrichtung wieder.

Mindestens **EINMAL JEDER 6 MONATE:**

1. Fetten Sie die Ketten im Inneren des Kopfes und des Maschinensockels, indem Sie die Schrauben lösen, welche die feste Schutzvorrichtung zum Schutz des Kopfes und der hinter der Maschine angebrachten festen Schutzvorrichtung blockieren; geben Sie in die Ketten eine angemessene Menge Fett, die geeignet und ausreichend ist, um die Schmierung aller Kettenglieder zu gewährleisten; wenn der Vorgang abgeschlossen ist, bringen Sie die beiden festen Schutzvorrichtungen wieder an.



ACHTUNG

DIE KETTENSCHMIERUNG MUSS VON EINEM SPEZIALISIERTEN TECHNIKER DURCHFÜHRT WERDEN, DER VOM HERSTELLER GESCHULT WURDE.

8.4.3 Jährliche Kontrollen

Mindestens **EINMAL JEDES 5. JAHR:**

1. Sehen Sie den Austausch des Sicherheitsmikroschalters zum Schutz des beweglichen Frontschutzes vor, der sich innerhalb der Kopfabdeckung der Maschine befindet, da sich nach der durchgeführten Analyse des Leistungsniveaus herausgestellt hat, dass die Vorrichtung kein ausreichendes Zuverlässigkeitsniveau mehr gewährleistet.

Mindestens **EINMAL JEDES 10. JAHR:**

2. Den Austausch des Schalterblocks, bestehend aus der START- und STOPP-Taste, zum Schutz der Vorrichtung, welche die Sicherheitsfunktion der beibehaltenen Aktionssteuerung gewährleistet, vorsehen, da nach der durchgeführten Analyse des Leistungsniveaus festgestellt wurde, dass die Vorrichtung kein angemessenes Zuverlässigkeitsniveau mehr gewährleistet.

8.4.4 Reinigung der Maschine



VERBOT

ES IST VERBOTEN, DIE MASCHINE AUF ANDERE WEISE ALS NACH DEN ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS ZU REINIGEN.

ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN DER MASCHINE, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DER IN DIESER DOKUMENTATION ENTHALTENEN EMPFEHLUNGEN ENTSTEHEN.

Die Maschine wurde für die Herstellung von Lebensmittelprodukten konzipiert, und es ist daher unerlässlich, dass sie täglich gründlich gereinigt und desinfiziert wird, gemäß den örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für Lebensmittelproduktionsumgebungen. Die erste und effektivste Form der vorbeugenden Wartung ist die Sauberhaltung der Maschine. Eine sorgfältige und regelmässige Reinigung verhindert die Bildung von Teigresten, die auf Dauer die beweglichen Teile beschädigen könnten.

Reinigung des Außengehäuses der Maschine

Das Außengehäuse der Maschine darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, das zuvor in Wasser eingetaucht und ausreichend ausgewrungen wurde. Das Tuch muss gemäß den örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für Lebensmittelproduktionsumgebungen ausgewählt und desinfiziert werden. Für die Reinigung ist es absolut verboten, Werkzeuge zu verwenden, welche die Maschine zerkratzen oder beschädigen können.

Reinigung des Innenteils der Wanne und der Knetutensilien

Entfernen Sie die Teigreste mit einem speziellen kratzfesten Werkzeug, das die Innenfläche der Wanne und die Knetwerkzeuge nicht beschädigt. Reinigen Sie die Wanne mit Wasser und, falls erforderlich, mit Lebensmittelseife. Spülen Sie die Wanne gründlich aus und desinfizieren Sie diese gemäß den örtlichen Lebensmittelhygienevorschriften.

Reinigung der PETg-Abdeckung.

Die PETg-Abdeckung wurde für die Lebensmittelproduktion entwickelt, daher ist es wichtig, dass sie gründlich gereinigt und desinfiziert wird. Für die richtige Reinigung wird empfohlen, lauwarmes Wasser mit einer Temperatur unter 50 °C und einer neutralen Seife zu verwenden. Spülen Sie mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie mit einem Tuch. Die Reinigung und Desinfektion mit professionellen Geschirrspülnern wird nicht empfohlen.

9 Abbruch und Entsorgung



ACHTUNG

DIE IM LAND DES BEDIENERS GELTENDE GESETZGEBUNG AUF DEM GEBIET DES ABRUCHS ZU KONSULTIEREN, UM SICH ÜBER EVENTUELL ZU AKTIVIERENDE "INSPEKTIONSSTELLEN"- ODER "VERBALISIERUNGSVERFAHREN" ZU INFORMIEREN.



ACHTUNG

WÄHREND ZEITPERIODEN, IN DENEN DIE MASCHINE FÜR LÄNGERE ZEIT BIS ZUR DEMONTAGE AUßER BETRIEB GENOMMEN WIRD, SOLLTE DER BEREICH ABGEGRENZT UND DAS VERBOT DES ZUGANGS FÜR UNBEFUGTE ANGEGEBEN WERDEN.

Maschinen werden aus Materialien hergestellt, die keine besondere Gefährdung des Bediener durch Abriss darstellen. Der oder die für die Entsorgung verantwortlichen Personen müssen berücksichtigen, dass die Materialien, aus denen die Maschine hergestellt ist, nicht gefährlich sind und im Wesentlichen aus Stahl, Edelstahl, Gusseisen, Kupfer, Aluminium, Elektromotoren, Kunststoff, elektrischen Kabeln mit ihren Ummantelungen und Gummidichtungen bestehen.

Im Falle des Abbruchs und der Entsorgung der Maschine muss der Bediener alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen, um die Entstehung von Risiken im Zusammenhang mit der Demontage der Ausrüstung zu vermeiden, analog zu den in Kapitel 4 vorgeschrieben.

Insbesondere sind besondere Vorsichtsmaßnahmen während der folgenden Phasen zu treffen:

- Demontage der Maschine aus dem Arbeitsbereich.
- Transport und Handhabung.
- Trennung von Materialien.

Der Bediener muss Abfälle (d.h. Substanz oder Gegenstand, dessen sich der Besitzer entledigt, entledigen will oder entledigen muss) gemäß den Gemeinschaftsrichtlinien 91/156/EWG über Abfälle, 91/689/EWG über gefährliche Abfälle und 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle so behandeln, dass die Abfälle verwertet oder beseitigt werden können, ohne die menschliche Gesundheit zu gefährden und ohne dass Verfahren oder Methoden verwendet werden, die insbesondere die Umwelt schädigen können:

- ohne Risiko für Wasser, Luft, Boden, Tiere und Pflanzen;
- ohne eine Belästigung durch Lärm oder Gerüche zu verursachen;
- ohne die Landschaft und die Stätten von besonderem Interesse zu beschädigen, die nach der geltenden Gesetzgebung geschützt sind.



ACHTUNG

DAS GESAMTE FÜR DIE VERPACKUNG VERWENDETE MATERIAL MUSS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN FÜR DIE ART DES MATERIALS FESTGELEGTE GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN UND UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN EINSCHLÄGIGEN GESETZE ZUM SCHUTZ UND ZUR ERHALTUNG DER UMWELT VERWERTET UND ENTSORGT WERDEN.



ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN (WEEE), DIE DER ROHS-RICHTLINIE UNTERLIEGEN

ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE (WEEE), DIE DIESES SYMBOL TRAGEN, MÜSSEN GETRENNT GESAMMELT WERDEN.