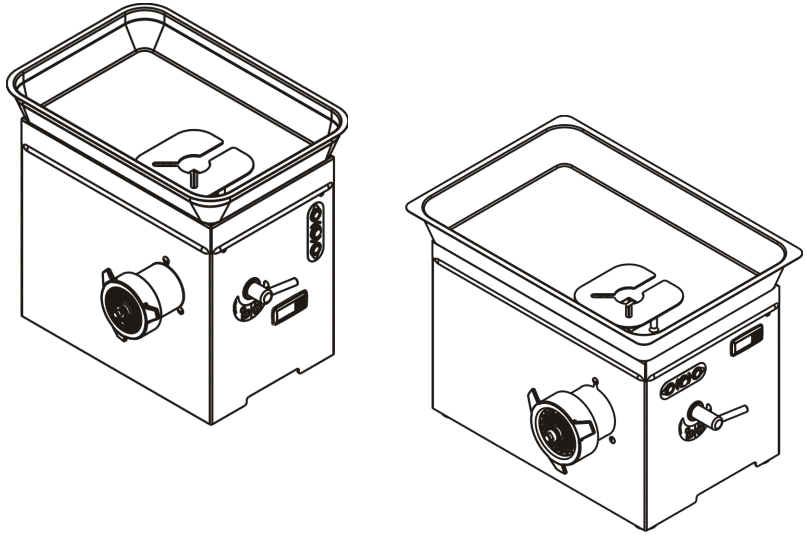
AUTORISIERTER HÄNDLER

TC_22-32_ICE_003 Ed. 12.2018

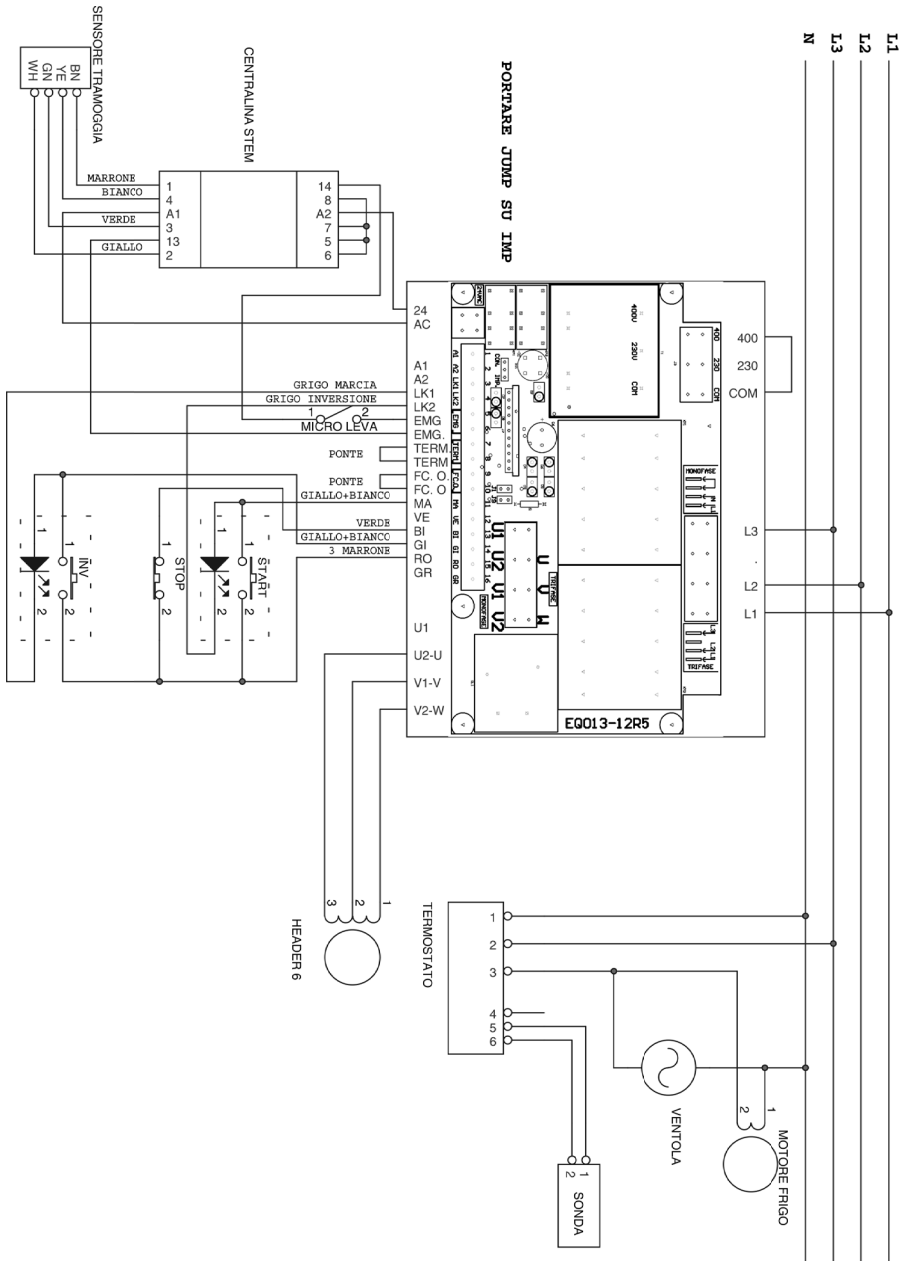
FLEISCHWOLF



ANWEISUNGEN FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG

Deutsch

10.2 - 400V 50Hz 3ph



INHALTSANGABE

1. Auslieferung und Garantie **5**
- 1.1 - Vorwort.
- 1.2 Aufbewahrung und Verwendung dieser Bedienungsanleitung
- 1.3 Garantie
- 1.4 Beschreibung der Maschine
- 1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung
- 1.6 Nicht zulässige Verwendung
- 1.7 Kenndaten
  - 1.7.1 Schilder mit Warn- und Gefahrenhinweisen
- 1.8 Sicherheitsvorrichtungen
  - 1.8.1 Blockierhebel Fleischaustritt-Mundstück
  - 1.8.2 Fleischwolf-Schutzvorrichtungen für Platten mit Löchern größer oder gleich 8 mm
- 1.9 Arbeitsposition

2. Technische Charakteristiken **10**
- 2.1 Hauptkomponenten
- 2.2 Technische Charakteristiken
- 2.3 Maße und Gewicht der Maschine

3. Steuerungen und Anzeiger **11**
- 3.1 Verzeichnis der Steuerungen und Anzeiger

4. Thermostat **12**
- 4.1 Technische Egenschaften
- 4.2 Anzeige
- 4.3 Allarme, Meldungen

5. Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation **13**
- 5.1 Abnahme
- 5.2 Auslieferung und Bewegung der Maschine
- 5.3 Installation
  - 5.3.1 Entsorgung der Verpackungselemente
  - 5.3.2 Bewegung der Maschine
- 5.4 Anschluss an die Elektroanlage
  - 5.4.1 Dreiphasen-Maschine
  - 5.4.2 Monophasen-Maschine

6. Inbetriebnahme und Halt **15**
- 6.1 Überprüfung des korrekten elektrischen Anschlusses
- 6.2 Überprüfung des Vorhandenseins und der Funktionstüchtigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen
- 6.3 Die Funktionstüchtigkeit der Stopp-Taste überprüfen
- 6.4 Inbetriebnahme der Maschine
- 6.5 Halt der Maschine

Deutsch

7. Verwendung der Maschine **19**
7.1 Vorschriften
7.2 Ausstattung des Austritt-Mundstücks
7.3 Nutzung des Fleischwolfs
7.4 Ausbau und Reinigung des Schneckengehäuses nach der Verwendung
7.5 Zusammensetzen des Schneckengehäuses nach der Reinigung
7.6 Zubehör manuelle Hamburgerpresse
7.6.1 Zusammensetzen der Hamburgerpresse
7.6.2 Verwendung der Hamburgerpresse
7.6.3 Abbau der Hamburgerpresse von der Maschine

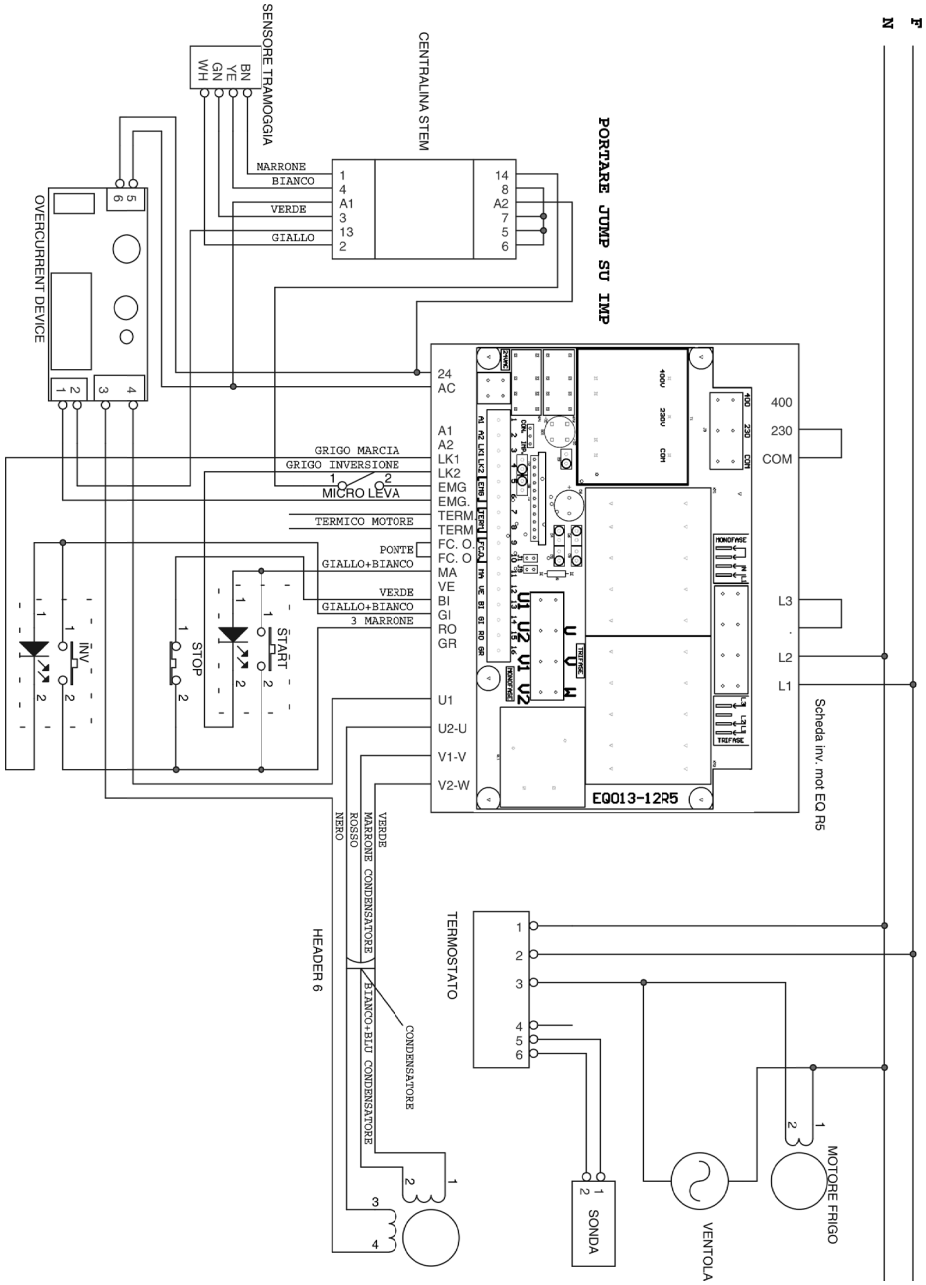
8. Wartung **19**
8.1 Vorschriften
8.2 Schmierung
8.3 Reinigung der Maschine
8.3.1 Reinigung und Pflege der Bedienelemente
8.4 WEEE Elektro-und Elektronik-Altgeräte Richtlinie

9. Störungen und Lösungen **20**
9.1 Störungen Ursachen und Lösungen

10. Schaltpläne **21**
10.1 230V 50 Hz 1ph
10.2 400V 50 Hz 3ph

10 - Schaltpläne

10.1 - 230V 50Hz 1ph



Deutsch

8.4 WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte Richtlinie

Im Sinne des Art.13 der Richtlinie vom 25. Juli 2005, Nr. 151 Ausführung der Richtlinien 2002/96/CE und 2003/108/CE, in Bezug auf die Reduzierung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten, wie zu der Abfallentsorgung"

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung, weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensphase getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss. Die Mülltrennung dieses Geräts, das sein Lebensende erreicht hat wird vom vom Hersteller organisiert und gelenkt. Der Nutzer der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich mit dem Hersteller in Verbindung setzen und dem System folgen das verwendet wird, um die Mülltrennung des zu entsorgenden Gerätes ermöglicht. Die angemessene Mülltrennung für das darauf folgende Recycling, die Behandlung und die umweltfreundliche Entsorgung des Gerätes trägt dazu bei, die möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiedernutzung und/oder das Recycling der Materialien aus der sich die Maschine zusammensetzt. ***Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Inhaber führt zur Verhängung einer Ordnungsstrafe in Übereinstimmung mit den Gesetzesbestimmungen.***

9 - Störungen –Beseitigung

9.1 - Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung

Sollten trotz der getätigten Kontrollen die Störungen weiterhin bestehen, sich an die nächst gelegene Kundendienststelle wenden. **Achtung:** Im Falle von Gas-Leckstellen oder bei Brand darf man sich nicht dem Motorgehäuse nähern, sondern man muss sofort den Strom abnehmen. Zum Löschen der Flammen kein Wasser, sondern Feuerlöscher mit Trockenschaum benutzen.

Störungen	***Ursachen***	***Abhilfe***
Die Maschine schaltet nicht ein	- Differentialschalter in Position “0”. - Steckerschalter in Position "0" - Einschaltdruckknopf funktioniert nicht - Elektromotor defekt - Die Sicherheitsvorrichtungen wurden nicht montiert oder sie sind nicht anwesend	- den Schalter auf “I” stellen - den Schalter auf “I” stellen - den Kundendienst anrufen - den Kundendienst anrufen - Die Sicherheitsvorrichtungen Überprüfen
die Schnecke dreht nicht in Pfeilrichtung (auf Drehstrommodell)	Draht für Motor vertauscht	sich an den Kundendienst wenden
Endprodukt nicht zufriedenstellend	- Scheibe und Messer ungenügend angezogen - Scheibe ist gerillt oder Messer liegt nicht perfekt an (an der Scheibe) - Mundstück nicht richtig angebracht - Zwinge gelöst	- die Scheibe und das Messer richtig anziehen - das beschädigtes Messer-Scheibenpaar ersetzen - Das Mundstück korrekt befestigen - Die Zwinge gut anziehen
Die Maschine kühlt nicht ab	- kontrollieren, dass der Kondensator sauber ist und dass der Wärmetausch korrekt funktioniert - die Öffnungen für die Luftansaugung müssen sauber sein - Die Maschine darf nicht in Zugluft oder in der Nähe von Wärmequellen stehen	- Kondensator reinigen - Eventuellen Verstopfungen Abnehmen - Die Maschine verstellen

1 - Auslieferung und Garantie

1.1 - Vorwort

ACHTUNG! Die in diesem Handbuch benutzten Symbole sollen den Leser auf Punkte und Operationen hinweisen, die eine Gefahr für die Unversehrtheit der Operatoren darstellen oder durch die die Maschine beschädigt werden könnte. Die Maschine nicht in Betrieb nehmen, wenn man sich nicht sicher ist, diese Anmerkungen genau verstanden zu haben.

ACHTUNG! Der Deutlichkeit halber werden die Maschine bzw. ihre Komponenten in einigen Abbildungen dieses Handbuchs mit abgenommenen Paneelen und Schutzblechen dargestellt. Die Maschine unter diesen Bedingungen nicht in Betrieb nehmen; die Inbetriebnahme ist ausschließlich mit korrekt montierten und funktionstüchtigen Schutzvorrichtungen gestattet.

Der Hersteller verbietet die komplette, wie auch die teilweise Vervielfältigung dieser Bedienungsanleitung; des Weiteren darf der Inhalt dieses Handbuchs nicht zu Zwecken verwendet werden, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden. Jede Zuwiederhandlung wird rechtlich verfolgt.

1.2 - Aufbewahrung und Verwendung dieser Bedienungsanleitung

Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Nutzer der Maschine mit erläuternden Texten und Abbildungen, die Vorschriften und wesentlichen Kriterien für Transport, Handling, Betrieb und Wartung der Maschine zu übermitteln. Bevor man die Maschine in Betrieb nimmt, muss man dieses Handbuch aufmerksam gelesen haben. Bewahren Sie dieses in der Nähe der Maschine auf, an einem Ort an dem es schnell griffbereit ist, um konsultiert werden zu können. Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, muss man bei dem Händler oder direkt bei dem Hersteller ein neues anfordern. Sollte die Maschine abgegeben werden, muss man dem Hersteller die Daten und die Adresse des neuen Besitzers mitteilen. Das Handbuch entspricht dem Stand der Technik bei der Kommerzialisierung der Maschine und ist nicht als unzweckmäßig zu betrachten, wenn infolge neuer Erkenntnisse spätere Änderungen vorgenommen wurden. In diesem Zusammenhang behält sich der Hersteller das Recht vor, seine Produktion und die entsprechenden Handbücher auf den neuesten Stand zu bringen, ohne jedoch verpflichtet zu sein, die vorab hergestellten Produkte und Handbücher ebenfalls auf den neuesten Stand bringen zu müssen, von Ausnahmen abgesehen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die nächstliegende Kundendienststelle oder direkt an den Hersteller. Der Hersteller ist um die ständige Produktionsverbesserung bemüht. Aus diesem Grund freut sich der Hersteller Vorschläge in Bezug auf die Verbesserung der Maschine und/oder des Handbuchs zu erhalten. Die Maschine wird dem Nutzer zu den Garantiebedingungen geliefert, die zum Zeitpunkt des Verkaufs gelten. Für weitere Erläuterungen wenden Sie sich an den Händler.

1.3 Garantie

Der Nutzer hat kein Recht dazu, an der Maschine Änderungen vorzunehmen. Bei Betriebsstörungen aller Art, muss man sich an die nächste Kundendienststelle wenden. Jeder Versuch der Demontage, der Änderung an der Maschine oder an Komponenten der Maschine durch den Nutzer oder durch dazu nicht befugtes Personal führt umgehend zum Verlust der **Konformitätserklärung** die im Sinne der Richtlinie CEE 2006/42 abgefasst wurde, setzt die Garantie außer Kraft und enthebt den Hersteller jeder Haftung für Schäden, die auf diese Änderungen zurückzuführen sind.
Der Hersteller sieht sich auch in den folgenden Fällen seiner Haftung enthoben:
- Unsachgemäße Installation;
- Unsachgemäße Anwendung der Maschine seitens nicht entsprechend fachlich

Deutsch

geschultem Personals
- Anwendungen, die nicht mit den gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Einrichtungslandes konform sind;
- Bei nicht oder unsachgemäß ausgeführter Wartung;
- Bei Verwendung von nicht Originalersatzteilen, die nicht speziell für das Modell bestimmt sind;
- Bei völliger oder teilweiser Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.

1.4 - Beschreibung der Maschine

Ihr Fleischwolf ist eine einfache, kompakte Maschine mit hoher Leistungsfähigkeit und Leistung.
- Da sie benutzt wird, um Nahrungsmittel zu hacken, wurden die Komponenten, die mit dem Produkt in Kontakt treten können, mit großer Sorgfalt ausgewählt, um höchste Hygiene garantieren zu können. Die Verkleidung ist in Edelstahl hergestellt AISI 304.
- Auch der Trichter ist in Edelstahl hergestellt AISI 304, um höchstmögliche Hygiene garantieren zu können und um die Reinigung zu erleichtern
- Scheiben und Messer sind aus Stahl AISI 430 gefertigt. Sie können rosten, falls sie über längere Zeit in eine Flüssigkeit eingetaucht oder nass bleiben. Nach dem Waschen daher immer gut trocknen.
- Öffnung und Schraube in Edelstahl-Fusion AISI 304 mit der Möglichkeit das komplette oder partielle UNGER System anzuwenden
- Es besteht die Möglichkeit mit Hilfe eines Wahlschalters den Drehsinn der Schraube umzukehren.
- Starre Blockierung der Öffnung, um das Schneiden des Fleisch zu erleichtern und die Lebensdauer der Scheiben und Messer zu verlängern.
- Belüftete Dreiphasen-, wie auch Monophasen-Motoren, mit folgenden Vorteilen:
  - Hohe Leitungskonstanz und Lebensdauer des Motors;
  - Längere effektive Arbeitszeiten durch weniger Unterbrechungen;
  - Erwärmungsindex um das Fleisch immer frisch und unverändert beizubehalten .

Die in diesem Handbuch dargestellten Modelle wurden in Konformität mit der **Richtlinie CEE 2006/42** und fogende Änderungen hergestellt. Im Fall eines Unfalls haftet der Hersteller nicht, wenn die Maschine verändert oder beschädigt wurde, die Schutzvorrichtungen entfernt wurden oder sie nicht für die vom Hersteller bestimmte Verwendung benutzt wurde.

1.5 - Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine wurde zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch mit einer maximalen Temperatur von bis zu + 7 °C entwickelt. Nach jedem Arbeitszyklus sollte Schneidegut nie länger als 5 Minuten in der Zerkleinerungsschnecke oder den Schalen bleiben. Der Fleischwolf ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und das Bedienpersonal muss fachlich geschult sein und vor dem Gebrauch der Maschine die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen und verstanden haben. Die zu hackenden Fleischstücke müssen so groß sein, dass die komplett in die Ladeöffnung passen; die dürfen nicht aus dem Trichter austreten.

1.6 - Nicht zulässige Verwendung

Die Maschine darf ausschließlich für die vom Hersteller bestimmten Verwendungszwecke benutzt werden; im Einzelnen:
- darf die Maschine **nicht** für das Hacken von Nahrungsmitteln benutzt werden, wenn es sich bei diesen nicht um Fleisch und gleichartigem handelt.
- um die Gefahr schwerer Verletzungen vermeiden zu können, darf die Maschine **nicht** benutzt werden, wenn diese nicht korrekt installiert wurde und alle Sicherheitsvorrichtungen vollständig und korrekt montiert wurden.
- 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

Es sind Schlitten mit verschiedenen Hamburgerformen erhältlich.
- S1 Hühnerkeule - ca. 105 g
- S2 oval - ca. 130 g
- S3 Frikadellen - ca. 20 g (x 4)
- S4 quadratisch - 100 x 100 mm - ca. 150 g
- S5 rechteckig - 100 x 125 mm - ca. 190 g
- S6 rund - ø 110 mm - ca. 155 g
- S7 rund - ø 100 mm - ca. 140 g
- S8 von rund auf oval einstellbar 100 g ÷ 200 g

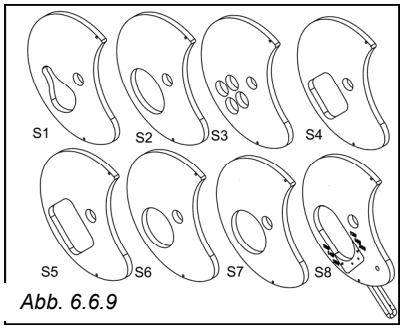


Abb. 6.6.9

7.6.3 - Abbau der Hamburgerpresse von der Maschine
- Bei ausgeschalteter Maschine den Befestigungshebel anheben und die Hamburgerpresse entriegeln.
- Hamburgerpresse mit beiden Händen fassen und nach vorne abziehen.
- Aus dem Gewindering und den zwei Stiften unten an der Verkleidung ziehen

8 - Wartung

8.1 - Vorschriften

ACHTUNG! Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich bei Maschinenstillstand und Isolierung von der Stromversorgung ausgeführt werden. Der Bereich in dem die Wartungsarbeiten ausgeführt werden, muss sauber und trocken gehalten werden. Nicht autorisiertem Personal ist es nicht gestattet Eingriffe an der Maschine auszuführen. Eventuelle Ersetzungen von Komponenten, einschließlich das Ersetzen von Werkzeugen, müssen mit Original-Ersatzteilen in einer autorisierten Werkstätte oder direkt beim Hersteller vorgenommen werden.

8.2 - Schmierung Die Maschine muss nicht geschmiert werden.

8.3 - Reinigung der Maschine

ACHTUNG! Vor den Reinigungsarbeiten muss die Maschine von der Stromversorgung isoliert werden. Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl reinigen. Ausschließlich schadstofffreie Reinigungsmittel benutze, die zur Reinigung von Komponenten für den Nahrungsmittelbereich bestimmt sind. Platten und Messer wurden aus Edelstahl AISI 430 hergestellt, taucht man diese ein, oder befeuchtet sie, können diese rosten. Nach dem Waschen empfiehlt es sich diese abzutrocknen. Monatlich den Kondensator mit einer Bürste mit harten Borsten (keine Metallborsten) oder noch besser, mit einem Staubsauger, reinigen. Jegliche Staubansammlungen und Ablagerungen entfernen, die sich zwischen den Propellern befinden und darauf achten, diese nicht zu beschädigen. Ein schmutziger Kondensator, der längere Zeit nicht gereinigt wird, bedeutet höheren Stromverbrauch und schlechte Leistung des gekühlten TC.

8.3.1 - Reinigung und Pflege der Bedienelemente

Diese Maschine verfügt über hochwertige Tasten mit Schutzart IP 67, was eine Reinigung der Tasten mit Wasser erlaubt. Sollten die Tasten durch die Berührung mit unsauberen Händen verschmutzen oder blockieren, dürfen zum Freimachen keine Messer oder spitze Werkzeuge verwendet werden. **ACHTUNG!** Vor der Ausführung von Reinigungsarbeiten stets den Netzstecker ziehen. Die Maschine an einen geeigneten Ort bringen und die Tasten mit Warmwasser abspritzen (kein Hochdruckstrahl). **ACHTUNG!** Das Wasser darf nicht in andere Maschinenteile gelangen, sowohl aus Gründen der elektrischen Sicherheit als auch im Hinblick auf die Lebensdauer der Maschine. Durch diesen Vorgang werden die Fett- und Schmutzablagerungen aufgeweicht und die Taste entsperrt. Die Tasten nach dem Entsperren wiederholt betätigen (stets mit gezogenem Netzstecker), um weitere Verunreinigungen im Inneren zu entfernen. Sollte der Vorgang nicht sofort zum gewünschten Erfolg führen, muss der Reinigungsvorgang mehrmals wiederholt werden, bis alle Verunreinigungen aus den Tasten entfernt wurden. Andernfalls muss die Maschine außer Betrieb genommen und das Kundendienstzentrum zwecks Austauschs der Tasten angefordert werden. Tasten, die Kratzer oder Spuren von stumpfen Gegenständen aufweisen, sind von der Garantieleistung ausgenommen.

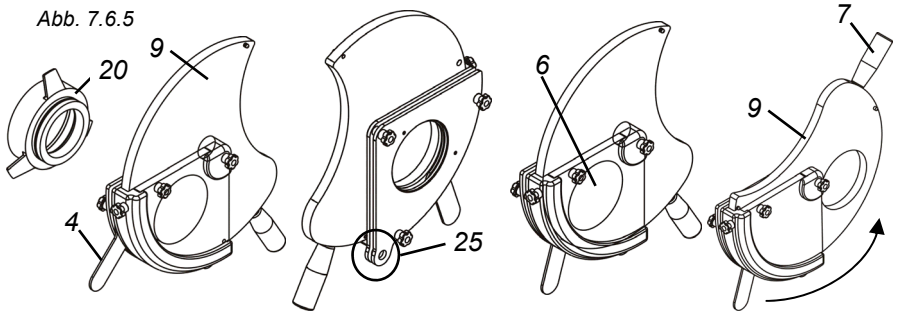
- Plexiglas-Platte (4) in das Aluminiumprofil (11) stecken und oberhalb des Schlittens (9) positionieren.
- Plexiglas-Platte (4) auf der Platte (6) befestigen:
  - Drehknopf (1) im Langloch auf der Plexiglas-Platte (4) festschrauben.

SCHRITT 3
- Drehknopf (1) bis zur Verriegelung anziehen
- Aluminiumbolzen (3) in das Loch (19) stecken
- Aluminiumbolzen (3) an der Platte (6) befestigen, indem der Drehknopf (2) am Gewindestift (18) festgezogen wird.

Einstellung der Hamburgerpresse auf der Maschine:
- Mit der zusammengesetzten Hamburgerpresse in der Hand, den Hebel (4) im Uhrzeigersinn drehen.
- Hamburgerpresse an der Maschine befestigen. Sie muss anhand des Loches auf der hinteren Scheibe (6) auf dem Gewindering (20) positioniert werden.
- Dann andrücken, bis der auf der Abdeckung vorhandene Sensor (2) in das Loch (25) auf der Scheibe (5) eingefügt ist;

Die Hamburgerpresse ist jetzt betriebsbereit

Abb. 7.6.5



7.6.2 Verwendung der Hamburgerpresse

Nach der korrekten Installation und Anbringung an die Maschine kann nun die Hamburgerpresse verwendet werden.

ACHTUNG! Der Hamburgerpressenaufsatz erfordert die Überwachung eines Bedieners während des Betriebs und der Herstellung der Hamburger.
- Das zu zerkleinernde Produkt in den Trichter des Fleischwolfs füllen.
- Fleischwolf durch Drücken der Taste Start einschalten
- Das Schneidegut, das aus der Öffnung des Fleischwolfs austritt, füllt die Hamburgerform;
- Visuell prüfen und, sobald der Hamburger geformt ist, herausnehmen, indem der Schlitten der Hamburgerpresse gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Dabei am Drehknopf fassen.
- Nur so unterbricht die Maschine den Betrieb und die Ausgabe des Schneideguts.
- Nachdem der Hamburger aus der Form entnommen wurde, den Schlitten der Hamburgerpresse wieder aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Dabei am Drehknopf fassen.
- Auf diese Weise setzt der Produktionszyklus für Hamburger wieder ein.

Schmieröls im Untersetzungsgetriebe der Maschine, was die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen oder zu technischem Versagen führen kann
- Man darf sich **nicht** den elektrischen Komponenten nähern, wenn die Maschine nicht vorab von der elektrischen Versorgung isoliert wurde: **Stromschlaggefahr**.
- Nicht mit Produkten arbeiten, die größer sind als die Ladekapazität des Trichters.
- Keine Kleidung tragen die nicht den Unfallschutzbestimmungen entspricht. Informieren Sie sich bei dem Arbeitgeber über die geltenden Sicherheitsbestimmungen und die anzuwendende Schutzausrüstung.
- Die Maschine **nicht** in Betrieb nehmen, wenn diese eine Funktionsstörung aufweist.
- Bevor man die Maschine benutzt, muss man sicherstellen, dass für die Sicherheit gefährliche Bedingungen angemessen beseitigt wurden. Bei Unregelmäßigkeiten die Maschine anhalten und das Wartungspersonal in Kenntnis setzen.
- Nicht autorisiertem Personal ist es **nicht** gestattet Eingriffe an der Maschine auszuführen. Die Notfallbehandlung bei Unfällen im Zusammenhang mit Strom, muss man zuerst den Verunglückten von dem Leiter entfernen (da dieser gewöhnlicherweise ohnmächtig ist). Diese Operation ist gefährlich. Der Verunglückte ist in diesem Fall der Leiter: berührt man ihn, erleidet man einen Stromschlag. Aus diesem Grund ist es angebracht, die Kontakte direkt an den Linien-Versorgungsventilen abzutrennen, sollte dies nicht möglich sein, das Opfer mit Hilfe von Isoliermaterialien entfernen (Holz- oder PVC Stäbe, Soff, Leder, usw. ...). Es muss sofort ein Arzt hinzugezogen werden und der Patient muss in ein Krankenhaus eingeliefert werden.

1.7 - Kenndaten

Die genaue Beschreibung des "**Modells**", der "**Seriennummer**" und des "**Baujahrs**" der Maschine vereinfachen die Arbeit unseres Kundendienstes, der Ihnen so schneller und wirkungsvoller helfen kann. Wenn Sie mit unserem Kundendienst Kontakt aufnehmen, wird empfohlen immer das Modell der Maschine und die Seriennummer anzugeben. Entnehmen Sie die Daten des in Abb. 1.7.1 dargestellten Typenschilds. Als Merkzettel empfehlen wir die Daten Ihrer Maschine in die nachfolgende Tabelle einzutragen:

ACHTUNG! Die Daten auf dem Typenschild dürfen keinesfalls *verändert werden.*

Fleischwolf Modell …….……
Seriennummer …….
Baujahr ……..……...
Typ……...

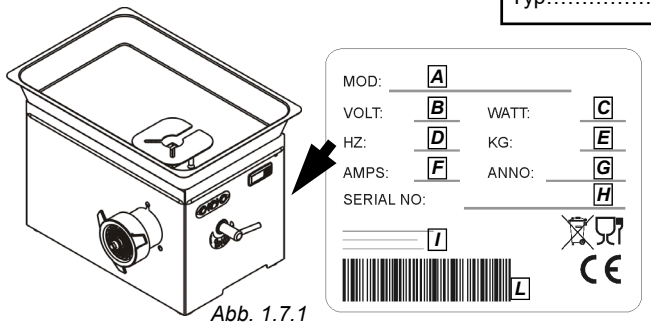


Abb. 1.7.1

A = Maschinenmodell
B = Versorgung
C = Motorleistung
D = Motorfrequenz Hz
E = Gewicht
F = Stromstärke
G = Baujahr
H = Seriennummer
I = Hersteller
L = Balkencode

Deutsch

1.7.1 - Schilder mit Warn- und Gefahrenhinweisen (Abb. 1.7.2)

ACHTUNG! Ist die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen, dürfen keine Eingriffe an den elektrischen Komponenten ausgeführt werden. Stromschlaggefahr. **Beachten Sie die Hinweise auf den Schildern. Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen.** Sicherstellen, dass alle Schilder immer vorhanden und lesbar sind. Anderenfalls sind diese anzubringen oder zu ersetzen.

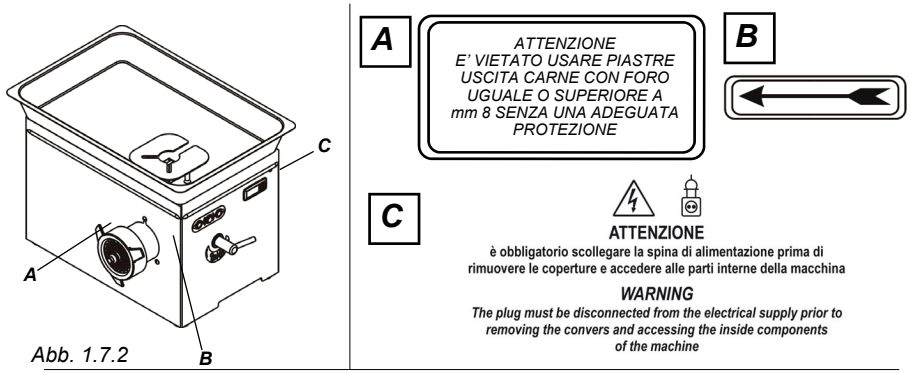


Abb. 1.7.2

1.8 - Sicherheitsvorrichtungen

ACHTUNG! Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass die Sicherheitsvorrichtungen korrekt positioniert und funktionstüchtig sind. Vor Beginn jeder Schicht prüfen, dass diese Vorrichtungen vorhanden und funktionstüchtig sind. Sollte dies nicht so sein, das verantwortliche Wartungspersonal verständigen.

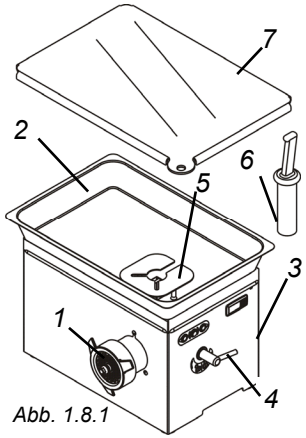


Abb. 1.8.1

1. Mundstück für Produktausgang mit Scheibenlöcher unter 8 mm, um das Einführen der Finger in die Löcher zu verhindern. Auf Anfrage können auch Scheiben mit größeren Löchern bezogen werden. In diesen Fällen muss aber der Benutzer dafür sorgen, am Ausgang eine entsprechende Schutzvorrichtung anzubringen.
2. Trichter aus Edelstahl fest an der Ladeöffnung befestigt.
3. Schutzgehäuse der elektrischen Komponenten. Der untere Teil der Maschine wird durch ein Schutzgehäuse geschlossen, so wird der ungewollte Zugriff auf die darin befindlichen Elektrokomponenten verhindert.
4. **Blockierhebel des Hackfleisch-Austritt-Mundstücks**
   - Den Hebel drehen, um die Demontage des Mundstücks und der entsprechenden Einzelteile zu ermöglichen (siehe Aufkleber).
   - den Blockierhebel drehen, um die Austritts-Mundöffnung in der Arbeitsposition zu blockieren darauf achten, dass er in dem vorgesehenen Sitz positioniert ist (siehe Aufkleber).
5. **Schutzgitter.** Der Trichter des Modells ist mit der Schutzvorrichtung "2" Abb.1.8.1 ausgestattet, die fest befestigt ist, in Übereinstimmung mit des Rundschreiben des Arbeitsministeriums und der Sozialversicherung, Nr. 66 vom 05.09.79. Auf Grund der reduzierten Maße des Einfüll-Mundstücks benötigen kleinere Modelle keine derartige Schutzvorrichtung.
6. Stößel
7. Trichtersdeckel aus Plexiglas

ACHTUNG! Die Sicherheitsvorrichtungen keinesfalls verändern.

7.5 - Zusammensetzen des Schneckengehäuses nach der Reinigung

Nach der ordnungsgemäßen Reinigung jeder Komponente, Schneckengehäuse wieder zusammensetzen.

1. Zerkleinerungsschnecke einsetzen
3. Messer und Scheibe einsetzen und überprüfen, dass das Messer mit der Klinge in Richtung der Scheibe montiert ist.
4. Gewindering aufsetzen und leicht festziehen.
5. Schneckengehäuse an die Maschine anbringen wie in Absatz 1.8.1. beschrieben.

7.6 - Zubehör manuelle Hamburgerpresse

Der Fleischwolf ist mit dem Aufsatz für eine manuelle Hamburgerpresse erhältlich. Dieses Zubehör muss bei Bestellung der Maschine angegeben werden, um sie während der Montage entsprechend vorzurüsten:

- 1: Sensor zur Steuerung der Start&Stopp-Funktion des Fleischwolfs;
- 2: Sensor im Inneren der Verkleidung, der das Vorhandensein der Hamburgerpresse erkennt;
- 20: Gewindering zur Befestigung des Aufsatzes
- 21: Scheibe ohne Führungszapfen
- 22: kurzer Schneckenbolzen

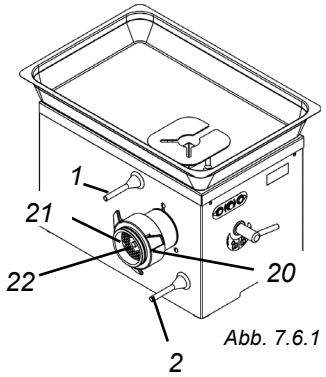


Abb. 7.6.1

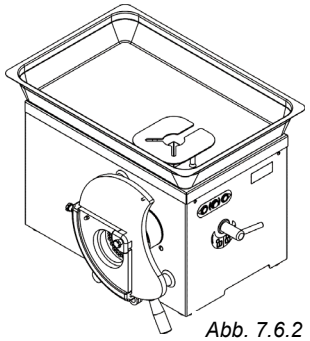


Abb. 7.6.2

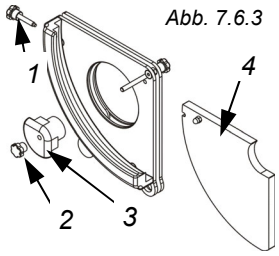


Abb. 7.6.3

7.6.1 - Zusammensetzen der Hamburgerpresse

Die Hamburgerpresse wird in Einzelteile zerlegt geliefert. Um sie korrekt zusammenzusetzen, beachten Sie bitte folgende Schritte:

SCHRITT 1

- Drehknopf abschrauben (1)
- Drehknopf abschrauben (2)
- Mittleren Aluminiumstift entfernen (3)
- Plexiglas-Verschlussplatte (4) der Hamburgerpresse entfernen

SCHRITT 2

- Schlitten aus Polyethylen PE500 (9) in das Aluminiumprofil (11) einsetzen
- Gewindestift (18) muss sich in das Loch (19) des Schlittens einfügen.

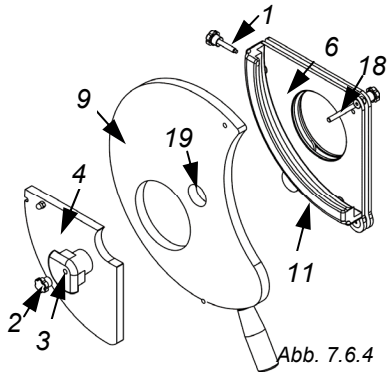


Abb. 7.6.4

Deutsch

beeinträchtigen oder zu technischem Versagen führen kann.

7.2 - Ausstattung des Austritt-Mundstücks

Die Maschine kann mit drei verschiedenen Fleisch-Schnittgruppen ausgestattet werden:
A - Enterprise oder normal
B - Teil-UNGER
C - Gesamt-UNGER

- Das System -C-, (Gesamt-UNGER), besteht aus: einer Schraube in Edelstahl AISI 304 "1" zum Transport des Fleisch, eine Mühlen
- Platte in Edelstahl AISI 304 "2", ein erstes Messer "3" und die entsprechende gelöcherte Platte "4" beide in Edelstahl AISI 304, ein zweites Messer "5" mit der gelöcherten Endplatte, ein Abstandhalter beide in Edelstahl AISI 304 "7"
- Das System -B-, (Teil-UNGER), ersetzt das Messer "5" und die Platte "4" durch den Abstandhalter "7".
- Das System -A-, (Normal),ist die einfache beste Methode, da es einfach nur aus der Transportschraube in Edelstahl AISI 304, einem Messer und einer Ausgangsplatte besteht beide in stahl AISI 304.

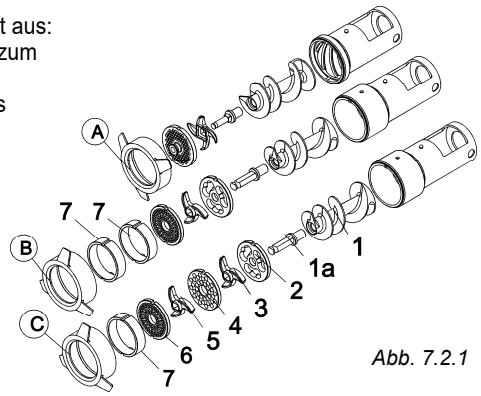


Abb. 7.2.1

Die Platten der Gruppe -C- oder -B- können nicht auf Modelle mit Hackgruppe -A- montiert werden, hierzu müsste man die komplette Gruppe austauschen.

7.3 - Nutzung des Fleischwolfs

1 Überprüfen, dass die Versorgungsspannung der auf dem technischen Typenschild aufgeführten entspricht. Der Spannungsanzeiger muss aufleuchten, um den Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz anzuzeigen.
2 Die Zwinge des Fleischwolfs leicht anziehen und etwas Fleisch eingeben, die Betriebstaste drücken, dabei darauf achten, dass der Drehsinn der Schraube der vom Pfeil angegebenen entspricht (gegen den Uhrzeigersinn).
3 Wenn das austretende Fleisch gut gehackt wurde, ist die Regulierung der Zwinge ausreichend, im gegenteiligen Fall muss man die Zwinge weiter anziehen, bis man den perfekten Schnitt des Fleisch erhält.
4 Die Maschine mit der Stopp-Taste anhalten

7.4. - Ausbau und Reinigung des Schneckengehäuses nach der Verwendung

1 Schneckengehäuse und Füllschacht vollständig leeren, indem die Maschine ohne Produktzugabe in Betrieb genommen wird.
2 Wenn sichergestellt ist, dass keine Verarbeitungsreste im Füllschacht und im Schneckengehäuse vorhanden sind, Maschine abschalten und vom Netz trennen.
3 Befestigungshebel des Schneckengehäuses in Entriegelungsposition drehen (Abb. 1.8.3.1).
4 Schneckengehäuse vollständig abnehmen und auf eine Abstellfläche legen. Jetzt können die Teile des Schneckengehäuses herausgenommen werden.
5 Gewindering vollständig aufschrauben und abnehmen.
6 Scheibe und Messer und dann die Schnecke herausnehmen.
7 Nun jede Komponente einzeln reinigen.

1.8.1 - Blockierhebel Fleischaustritt-Mundstück (TC 22 - 32)

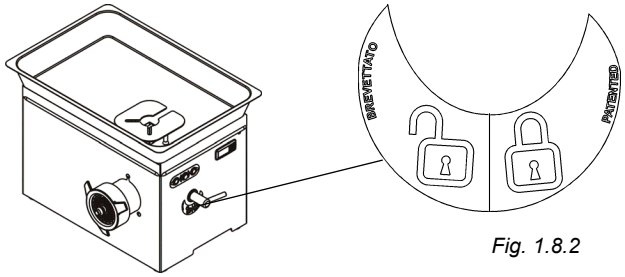


Fig. 1.8.2

Korrekte Verwendung:
Möchte man einen korrekten Betrieb und ein präzises Hackergebnis erhalten, muss bei allen Fleischwölfen das Mundstück fest befestigt sein.
Um eine nicht genaue Montage vermeiden zu können, muss man die folgende Montageprozedur beachten:
1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist.
2. Schneckengehäuse mit Gewindering und innenliegenden Komponenten (Schnecke, Messer, Scheiben) in die Schneckengehäusehalterung der Maschine einsetzen.
3. Überprüfen Sie die korrekte Position, d.h. die gefräste hintere Aussparung der Schnecke muss perfekt in den Mitnehmerbolzen eingefügt sein. Dann mit dem Klemmhebel sperren (s. 4 1.8.1).

Falls die Befestigung nicht möglich ist
- Gewindering lösen, ohne ihn zu entfernen
- Schneckengehäuse gegen das Maschinengehäuse drücken, bis sie anliegt.
- Schneckenbolzen fassen und drehen, bis die Schnecke präzise im Mitnehmerbolzen eingefügt ist.
- Das Schneckengehäuse mit dem Klemmhebel verriegeln.
- Führungszapfen der Scheibe fassen und drehen, bis die Scheibe präzise in den Führungsdornen auf dem Schneckengehäuse eingefügt ist.
- Gewindering festschrauben.

Serienmäßig sind alle Modelle mit einem Mikroschalter ausgerüstet, der durch Drehung des Hebels aktiviert wird:
- steht der Hebel auf der in Abbildung 1.8.3.1 dargestellten Position, ist der Mikro deaktiviert, das Mundstück frei und die Maschine startet nicht;
- steht der Hebel auf der in Abbildung 1.8.3.2 dargestellten Position, ist der Mikro aktiviert, das Mundstück ist blockiert und die Maschine kann in Betrieb genommen werden.

ENTRIEGELUNG DES MUNDSTÜCKS

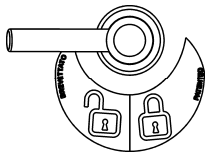


Fig. 1.8.3.1

MUNDSTÜCK-BLOCKIERUNG

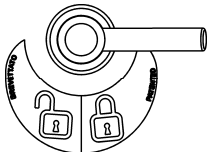


Fig. 1.8.3.2

Deutsch

1.8.2 - Fleischwolf-Schutzvorrichtungen für Platten mit Löchern größer oder gleich 8 mm

Falls der Kunde die Möglichkeit haben möchte, Platten mit Löchern größer oder gleich 8 mm benutzen zu können, ist es laut Rechtsvorschriften Pflicht eine Schutzvorrichtung (1) zu stellen, die auf das Mundstück aufgesetzt werden kann, um zu vermeiden, dass der Operator letzteres berührt. Die Schutzvorrichtung wird an den beiden Haltebolzen (2) eingehakt, so dass der Magnet mit dem Sensor im Inneren der Maschine in Kontakt tritt, anderenfalls könnte die Maschine nicht in Betrieb genommen werden.

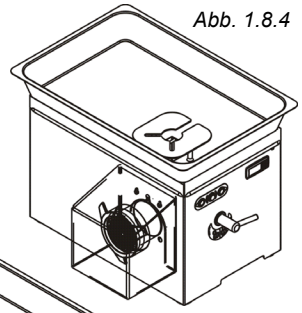
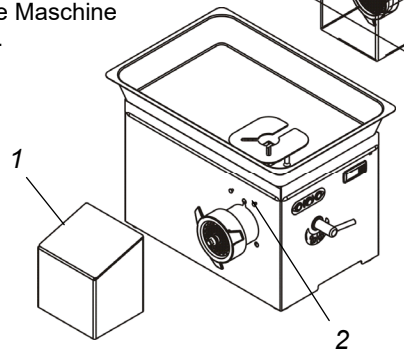


Abb. 1.8.4



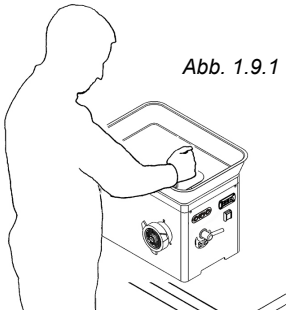


Abb. 1.9.1

1.9 - Arbeitsposition

Die korrekte Position des Operators, um die Arbeit mit der Maschine optimieren zu können, wird in Abbildung 1.9.1 dargestellt.

2 - Technische Charakteristiken

2.1 - Hauptkomponenten

Um das Verstehen des Handbuchs zu erleichtern, werden im Folgenden die Hauptkomponenten der Maschine aufgeführt und in Abbildung 2.1.1 dargestellt.

1. Stößel in GUR HOSTALLOY 731
2. Hebel zur Entriegelung des Mundstücks
3 Steuerungen der Maschine in Edelstahl AISI 304
4. Stützfüße
5. Hackfleisch-Ausgangsmundstück in Edelstahl AISI 304
6. Einfülltrichter in Edelstahl AISI 304
7. Einfüll-Mundstück in Edelstahl AISI 304
8. Verkleidung in Edelstahl AISI 304

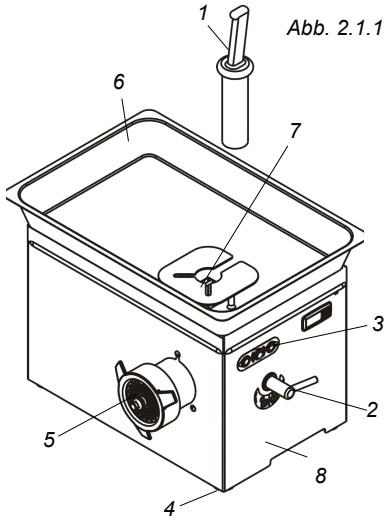


Abb. 2.1.1

6 - Inbetriebnahme und Halt

6.1 - Überprüfung des korrekten elektrischen Anschlusses

Den Stecker in die elektrische Steckdose stecken. Die Betriebstaste ("1" Abb. 3.1.1) drücken, den Drehsinn der Werkzeuge überprüfen (in der 380 Dreiphasenversion). Der Drehsinn der Schraube muss mit, den Uhrzeigersinn, übereinstimmen. Sollte sie in die entgegengesetzte Richtung drehen, die Maschine von der Stromversorgung isolieren und sich an den nächstliegenden Händler wenden.

Anmerkung: Bei Maschinen die an eine Monophasen-Linie angeschlossen werden und für eine derartige Versorgung vorgesehen wurden, wird der korrekte Drehsinn direkt vom Hersteller definiert.

6.2 - Überprüfung des Vorhandenseins und der Funktionstüchtigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

1 - Produkt-Austrittsmundstück. Sicherstellen, dass das Produkt-Austrittsmundstück Löcher mit einem Durchmesser unter 8 mm aufweist. Im gegenteiligen Fall, muss vor das Mundstück eine Schutzvorrichtung montiert werden.

2 - Schutzgitter. Der Trichter muss mit einem Schutzgitter zum Schutz der Hände versehen werden.

3 - Edelstahl-Trichter. Der Trichter ist an dem Einfüll-Mundstück befestigt.

4 - Schutzgehäuse der elektrischen Komponenten. Das Vorhandensein, die Integrität und die korrekte Befestigung der Schutzvorrichtungen der internen Maschinen-Komponenten überprüfen.

6.3 - Die Funktionstüchtigkeit der Stopp-Taste überprüfen

Ist die Maschine an das Versorgungsnetz angeschlossen und die Werkzeuge befinden sich in Bewegung, die Stopp-Taste (2 Abb. 6.3.1) drücken. Die Maschine muss anhalten.

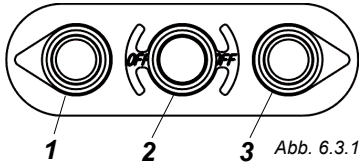


Abb. 6.3.1

6.4 - Inbetriebnahme der Maschine

Um die Maschine in Betrieb zu nehmen, ist es ausreichend die Betriebstaste "1" Abb. 6.3.1 drücken, nachdem man korrekt den Stecker in die Steckdose gesteckt hat und die Maschine in Betrieb genommen hat.

6.5 - Halt der Maschine

Um die Maschine anzuhalten, ist es ausreichend die Stopp-Taste "2" Abb. 6.3.1 zu drücken und die Maschine hält an.

7 - Verwendung der Maschine

7.1 - Vorschriften

ACHTUNG! Ausschließlich autorisiertes Personal kann Eingriffe an der Maschine ausführen. Vor der Inbetriebnahme muss der Operator sicherstellen, dass sich die Schutz- wie auch die Sicherheitsvorrichtungen vorhanden sind und auch funktionstüchtig sind. Im gegenteiligen Fall muss die Maschine abgeschaltet und das Wartungspersonal informiert werden. Das zu hackende Produkt muss zerstückelt werden, um in das Innere des Einfüll-Mundstücks zu passen und es muss mit Hilfe des Drückers (Stößel) gedrückt werden **NIEMALS MIT DEN HÄNDEN MACHEN. Die Maschine ist nicht für einen Betrieb im Kühlraum geeignet. Dadurch können schwerwiegende Schäden an elektrischen Komponenten verursacht werden, die empfindlich gegenüber Kondenswasser sind (das sich bei niedrigen Temperaturen bildet). Außerdem ändert sich dadurch die Viskosität des Schmierfetts u./o. Schmieröls im Untersetzungsgetriebe der Maschine, was die Funktionstüchtigkeit**

Deutsch

einer entsprechenden Anmerkung versehen: " Mit Vorbehalt angenommen..." und Angabe des Grunds. Stellt man nach Öffnen der Verpackung fest, dass Maschinenkomponenten beschädigt wurden, muss dies innerhalb von drei Tagen ab dem auf den Dokumenten angegebenen Datum, dem Spediteur gemeldet werden.

5.3 - Installation

ACHTUNG! Der Bereich an dem die Maschine installiert werden soll, muss eben und fest sein und die Auflagefläche muss deren sicheren Halt garantieren. Des Weiteren muss die Maschine so abgestellt werden, dass um sie herum ausreichend Raum vorhanden ist. So erhält man eine größere Bewegungsfreiheit in der Arbeitsphase und garantiert den Zugang bei den folgenden Wartungseingriffen. Um die Maschine herum für eine ausreichende Beleuchtung sorgen, um die korrekte Sicht des mit der Nutzung der Maschine beauftragten Operators zu garantieren.
- Das Cellophan und die weitere Verpackung mit der die Maschine verpackt ist, entfernen.

5.3.1 - Entsorgung der Verpackungselemente

Die Verpackungselemente wie Karton, Nylon und Holz gehören zu den Siedlungsabfällen. Somit können sie frei entsorgt werden. Nylon ist ein umweltbelastendes Material, das bei Verbrennen giftige Gase erzeugt. Nicht verbrennen und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgen. Sollte die Maschine in Länder verschickt werden in denen Sonderbestimmungen gelten, müssen die Verpackungselemente in Übereinstimmung mit den dort geltenden Bestimmungen entsorgt werden.

5.3.2 - Bewegung der Maschine

ACHTUNG! Die Maschine aufmerksam sorgfältig handeln, ein unabsichtliches Fallen vermeiden, wodurch die Maschine schwer beschädigt werden könnte. Um Muskelzerrungen zu vermeiden, bei Anheben der Maschine die Beinkraft benutzen.

5.4 - Anschluss an die Elektroanlage

ACHTUNG! Kontrollieren, dass die elektrische Versorgungslinie dem Wert auf dem Typenschild der Maschine entspricht. Eingriffe dürfen ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden, das ausdrücklich von dem Verantwortlichen dazu befähigt wurde. Den Anschluss an ein Netz mit effizienter Erdung ausführen.

5.4.1 - Dreiphasen-Maschine

In dieser Ausstattung wird die Maschine mit einem Stromkabel mit einer Sektion von 4 x 1,5 mm geliefert. Dieses ist an einen Dreiphasen-Stecker 3-polig + Erdung angeschlossen. Das Kabel an ein Dreiphasen-Versorgungsnetz anschließen, einen 16 Ampere magnetothermischen Differenzialschalter zwischenschalten.

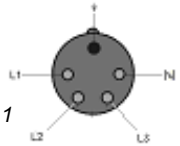
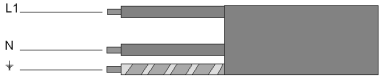


Abb. 5.4.1

5.4.2 - Monophasen-Maschine

In dieser Ausstattung wird die Maschine mit einem Stromkabel mit einer Sektion von 3 x 1,5 mm geliefert. Dieses ist an einen Monophasen-Stecker 3-polig angeschlossen. Das Kabel an ein Monophasen-Versorgungsnetz anschließen, einen 16 Ampere magnetothermischen Differenzialschalter zwischenschalten.

Bei Ausstattungen mit hiervon abweichenden Stromstärken, den Hersteller konsultieren. Sollte man das Stromkabel verlängern müssen, ein Kabel mit der selben Sektion wie der des Herstellers benutzen.



N: solitamente o è di colore BLU oppure è indicato con il N° 4

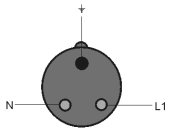


Abb. 5.4.2

2.2 - Technische Charakteristiken

	Motor	Versorgung	Stündl. Produktion	Mitgelieferte Platten
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 22 ICE	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5
TC 32 ICE	2208/3	230-400V/50Hz	500	4,5

2.3 - Maße und Gewicht der Maschine

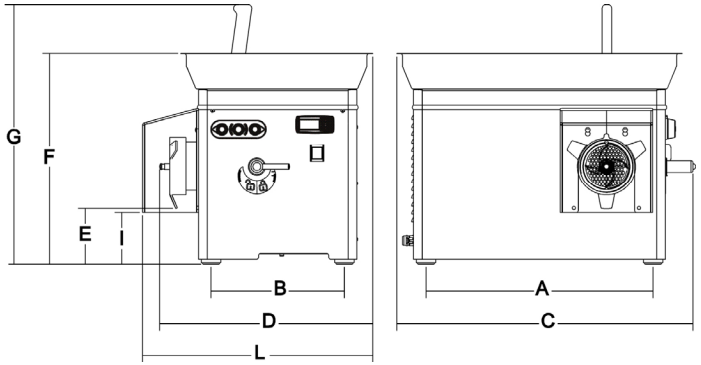


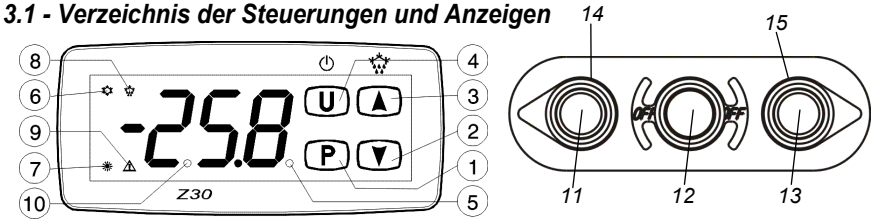
Abb. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	I	L	Netto-Gewicht
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg
TC 22 ICE	374	221	510	439	111	424	534	100	479	48
TC 32 ICE	485	285	635	495	120	451	555	110	542	60

3 - Steuerungen und Anzeiger

Abb. 3.1.1

3.1 - Verzeichnis der Steuerungen und Anzeigen



1 - Taste P: Wenn diese Taste gedrückt und rasch wieder losgelassen wird, wird die Sollwert -Einstellung aufgerufen. Wenn diese Taste 5 s lang gedrückt wird, wird der Programmiermodus der Parameter aufgerufen. Im Programmiermodus wird sie verwendet, um die Seite zur Änderung der Parameter und zur Bestätigung der Werte aufzurufen. Im Programmiermodus kann sie außerdem gemeinsam mit der Taste UP verwendet werden, um die Programmierebene der Parameter zu verändern. Wenn sie bei aktivierter Tastensperre gemeinsam mit der Taste UP 5 s lang gedrückt wird, wird die Tastensperre aufgehoben.

2 - Taste DOWN: Im Programmiermodus wird sie zum Senken der einzustellen Werte und für die Auswahl der Parameter verwendet.

3 - Taste UP/DEFROST: Wenn diese Taste im normalen Betriebsmodus 5 s lang gedrückt wird, wird ein manueller Abtauzyklus aktiviert/deaktiviert. Im Programmiermodus wird sie zum Steigern
der einzustellen Werte und für die Auswahl der Parameter verwendet. Im Programmiermodus kann sie außerdem gemeinsam mit der Taste P verwendet werden, um die Programmierebene

Deutsch

der Parameter zu verändern. Wenn sie bei aktivierter Tastensperre gemeinsam mit der Taste P 5 s lang gedrückt wird, wird die Tastensperre aufgehoben.

4 - Taste U: Wenn diese Taste gedrückt und rasch wieder losgelassen wird, werden die Variablen des Programms (gemessene Temperaturen, etc.) angezeigt. Im Programmiermodus wird sie verwendet, um diesen Modus zu verlassen und zum normalen Betrieb zurück zu kehren. Wenn sie über den Parameter „t UF“ programmiert wurde und im normalen Betriebsmodus 1 s lang gedrückt wird ermöglicht sie die Ein-/Abschaltung (Stand-by).

5 - LED SET: Im normalen Betriebsmodus leuchtet sie auf, wenn eine Taste gedrückt wird und meldet die Betätigung dieser Taste. Im Programmiermodus wird sie verwendet, um die Programmierebene der Parameter anzuzeigen.

6 - LED OUT - COOL: Sie zeigt den Status des Regelausgangs (Kompressor oder Vorrichtung zur Temperatursteuerung) im Kühlbetrieb an. Aktivierter Ausgang (LED leuchtet), deaktivierter Ausgang (LED ausgeschaltet), Ausgang gesperrt (Led blinkt).

7 - LED OUT - HEAT: Sie zeigt den Status des Regelausgangs (Kompressor oder Vorrichtung zur Temperatursteuerung) im Heizbetrieb an. Aktivierter Ausgang (LED leuchtet), deaktivierter Ausgang (LED ausgeschaltet), Ausgang gesperrt (Led blinkt).

8 - LED DEF: Sie zeigt den Status des Abtauvorgangs an.

9 - LED ALARM: Sie zeigt den Alarmstatus an: ein (LED leuchtet), aus (Led ausgeschaltet), quittiert (blinkend).

10 - LED Stand-By: Wenn das Gerät in den Stand-by Zustand versetzt wird, leuchtet nur diese LED auf.

11 - Einschalttaste (kontinuierlich) drücken um die Maschine einzuschalten

12 - Ausschalttaste drücken um die Maschine auszuschalten

13 - Taste für Drehrichtungswechsel (diskontinuierlich) damit kann man die Drehrichtung der Schraube wechseln

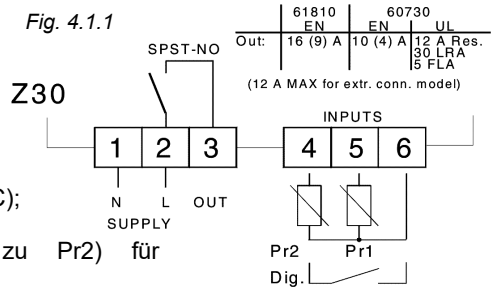
14 - Einschalt-Kontrollleuchte Sie leuchtet beim Einschalten der Maschine auf

15 - Rücklauf-Kontrollleuchte sie leuchtet auf, wenn die Taste für Drehrichtungswechsel gedrückt wird

4 - Thermostat

4.1- Technische Zigenschaften

Fig. 4.1.1



Stromversorgung: 115/230 ±10%;
Frequenz AC: 50/60 Hz;
Aufnahme: circa 3 VA;
Eingänge: 2 Eingänge für Temperaturfühler:
NTC (103AT-2, 10 kW @ 25°C);
PTC (KTY 81-121, 990 W @ 25°C);
Pt1000 (1000 W @ 0°C);
1 Digitaleingang (Alternativ zu Pr2) für spannungsfreie Kontakte;
Ausgänge: 1 Relaisausgänge;

	EN 61810	EN 60730	UL 60730
Out - 16A - 1HP 250V, 1/2HP 125 VAC	16 (9) A	10 (4) A	12 A Res., 30 LRA, 5 FLA

Elektrische Lebensdauer der Relaisausgänge: 100000 op. nach EN 60730;
Ein/Ausschaltung -Wirkung: Typ 1.B (nach EN 60730-1);
Überspannungskategorie: II;
Schutzklasse gegen Stromschläge: Klasse II;
Isolierungen: Verstärkung zwischen den Niederspannungsbauteilen (Spannung und Relaisausgänge) und Frontseite. Verstärkt zwischen den Niederspannungsbauteilen (Spannung und Relaisausgänge) und Unterspannungsbauteilen (Eingänge).

4.2 - Anzeige

Bei normalem Betrieb wird der durch die Raumsonde oder die zweite Sonde erfasste Wert angezeigt (Parameter /4). Bei Störungen leuchten abwechselnd Temperatur und Alarmcode auf.

4.3 - Fehlermeldungen

Fehler	Ursache	Abhilfe
E1 -E1	Der Fühler kann unterbrochen (E) oder kurzgeschlossen sein (-E) oder einen Wert messen, der außerhalb des zulässigen Bereichs liegt	Den Fühleranschluss am Gerät und die Funktionstüchtigkeit des Fühlers überprüfen
EPr	Mögliche Anomalie im EEPROM-Speicher	P drücken
Err	Fatal Speicherfehler	Ersetzen Sie das Produkt zur Reparatur oder zum Versand

Weitere Meldungen:

Meldung	Ursache
Od	Einschaltverzögerung läuft gerade
Ln	Tastensperre eingeschaltet
Hi	Höchstwerttemperaturalarm läuft gerade
Lo	Tiefstwerttemperaturalarm läuft gerade
AL	Digitaleingangsalarm läuft
oP	Tür offen
dEF	Abtauen läuft mit d.dL = Lb
PdF	Schaltzeit nach Abtauzyklus läuft gerade bei d.dL = Lb
Eco	Eco-Modus aktiviert

5 - Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation

5.1 - Abnahme

Ihre Maschine wurde in unseren Werken abgenommen, um deren Funktionstüchtigkeit und die korrekte Regulierung sicherstellen zu können. Während dieser Abnahme werden Arbeitstests mit Materialien durchgeführt, die den ähneln, die der Nutzer verwendet.

5.2 - Auslieferung und Bewegung der Maschine

Das verschickte Material wurde vor der Übergabe an den Spediteur sorgfältig kontrolliert. Wenn nicht anders vereinbart, wird die Maschine auf einer Holzpalette, in Nylon verpackt, verankert; darüber wird eine Kiste gezogen, die ebenfalls an der Holzpalette befestigt wird. Bei Erhalt der Maschine muss man die Integrität der Verpackung überprüfen. Sollte die Verpackung beschädigt sein, dem Spediteur den Empfangsschein mit der folgenden, oder