8 - Störungen und Abhilfemaßnahmen

8.1 - Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen

Störungen

1 - Die Maschine startet nicht.
2 - Die Maschine ist blockiert.

Ursachen

1 - Der Fehlerstromschutzschalter befindet sich in der Stellung „0“.
1 - Der Schalter des Steckers befindet sich in der Stellung „0“.
1 - Sicherstellen, dass der Not-Aus-Pilztaster nicht gedrückt ist.
1 - Die Starttaste funktioniert nicht.
1 - Sicherstellen, dass alle Sicherheitsvorrichtungen montiert und vorhanden sind.

2 - Der Messerschlitten hat sich an den Stangen verklemmt.
2 - Der Wärmeschutzschalter wurde ausgelöst.

Abhilfemaßnahmen

1 - Den Schalter in die Position „I“ stellen.
1 - Den Schalter in die Position „I“ stellen.
1 - Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
1 - Die Sicherheitsvorrichtungen kontrollieren.

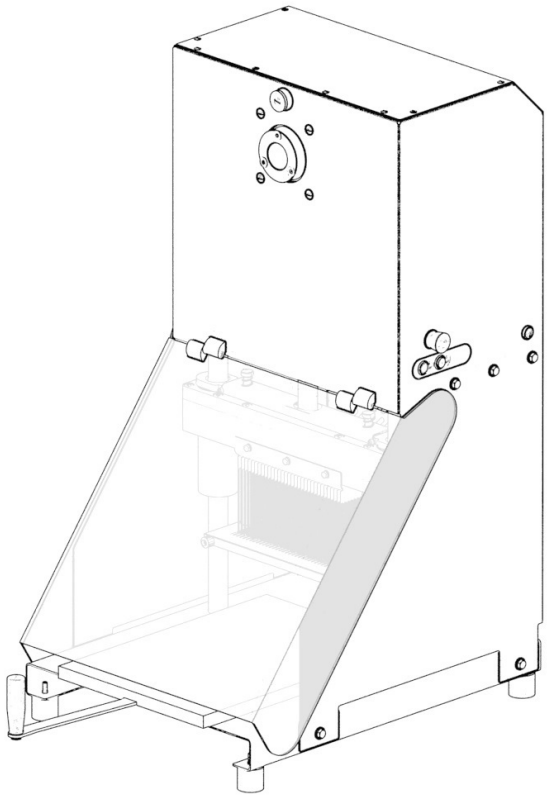
2 - Die Umkehrtaste im oberen Bereich hinter der Verkleidung der Maschine drücken.
2 - Einige Minuten abwarten und dann den Schlitten über die Umkehrtaste, die sich auf der Rückseite der Maschine im oberen Bereich der Verkleidung befindet, erneut in die Ausgangsposition bringen.

AUTORISIERTER FACHHÄNDLER

Ed. 002 05/2021

AUTOMATISCHER FLEISCHKLOPFER

Deutsch



BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

7.4 - RAEE-Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle

Deutsch

Laut Art. 13 des ital. Gesetzesdekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG bezüglich der Reduzierung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie der Abfallentsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf dessen Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende der eigenen Nutzlebensdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Die Getrenntsammlung des vorliegenden Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und geleitet. Der Benutzer, der sich des vorliegenden Geräts entledigen möchte, muss demnach den Hersteller kontaktieren und dem Procedere des Systems folgen, das dieser für die Getrenntsammlung des ausgemusterten Geräts vorgesehen hat.
Die entsprechende Getrenntsammlung des ausgemusterten Geräts für das anschließende Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche Negativauswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, zu fördern.

Eine nicht vorschriftsgemäße Entsorgung der Maschine durch den Eigentümer ist eine Ordnungswidrigkeit, die entsprechend der geltenden Gesetzgebung geahndet wird.

7.3.2 Entfernen des Messerpakets (Abb. 7.2.2)

Für die Demontage des Messerpakets folgendermaßen vorgehen:

- Normgerechte Schutzhandschuhe aus Kevlar tragen.
- Die beiden Knäufe (2), mit denen der Schaber gesichert ist, drehen bis sie abgenommen werden können.
- Den Schaber (3) ergreifen (dabei vor der Maschine stehen) und zu sich herziehen. Ihn herausziehen, bis er vollständig entfernt wurde.
- Die beiden Knäufe am Schlitten (4) lösen.
- Das Messerpaket (5) mit beiden Händen von den Seiten erfassen.
- Das Paket um den Befestigungspunkt drehen, dabei müssen die Messerspitzen zu Ihnen weisen, das Paket aushängen und zur Entnahme an ihm ziehen.

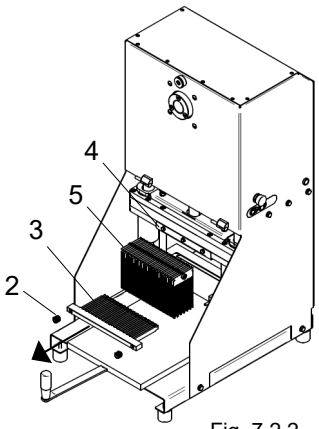


Fig. 7.2.2

7.3.3 Entfernen des Schneidbretts (Abb. 7.2.3)

Vor der Maschine stehend den Griff des Schneidebretts (7) erfassen, es zu sich heranziehen und es entlang des Schlitzes auf der Fläche gleiten lassen.
Das Schneidbrett leicht bewegen, damit der Zapfen aus der Bohrung austreten kann und das Schneidbrett abnehmen.

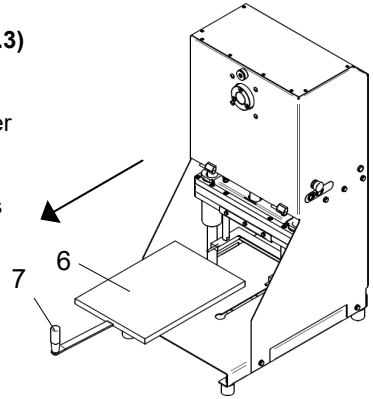


Fig. 7.2.3

Deutsch

INHALTSVERZEICHNIS

1. Auslieferung und Garantie **4**
1.1 Vorwort
1.2 Aufbewahrung und Gebrauch dieser Anleitung
1.3 Garantie
1.4 Beschreibung der Maschine
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch
1.6 Verbotene Verwendungen
1.7 Gerätedaten
1.7.1 Warn- und Gefahrenschilder
1.8 Schutz und Sicherheitsvorrichtungen
1.9 Arbeitsplätze

2. Technische Merkmale **9**
2.1 Hauptkomponenten
2.2 Technische Maschinenmerkmale
2.3 Abmessungen und Gewicht der Maschine
2.4 Abgegebener Geräuschpegel
2.4 Schaltpläne
2.4.1 Schaltplan einphasige Ausführung
2.4.2 Schaltplan dreiphasige Ausführung

3. Bedienelemente und Anzeigen **13**
3.1 Liste der Bedienelemente und Anzeigen

4. Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation **13**
4.1 Abnahme
4.2 Lieferung und Transport
4.3 Installation
4.3.1 Installation
4.3.2 Entsorgung der Verpackung
4.3.3 Handling der Maschine
4.4 Anschluss an die Elektroanlage
4.4.1 Dreiphasige Maschine
4.4.2 Einphasige Maschine

5. Inbetriebnahme und Stopp **15**
5.1 Überprüfung des sachgemäßen Elektroanschlusses
5.2 Überprüfung von Vorhandensein und Funktionstüchtigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen
5.3 Überprüfung der Funktionstüchtigkeit der Stopptaste
5.4 Inbetriebnahme der Maschine
5.5 Stopp der Maschine

6. Verwendung der Maschine **16**
6.1 Vorschriften
6.2 Verwendung der Maschine

7. Wartung **17**
7.1 Vorschriften
7.2 Schmierung
7.3 Reinigung der Maschine
7.3.1 Entfernen der Plexiglas-Abdeckung (Abb. 7.2.1)
7.3.2 Entfernen des Messerpakets (Abb. 7.2.2)
7.3.3 Entfernen des Schneidbretts (Abb. 7.2.3)
7.4 RAEE-Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle

8. Störungen und Abhilfemaßnahmen **20**
8.1 Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen

1 - Auslieferung und Garantie

1.1 - Vorwort

ACHTUNG!
Die Symbole in dieser Anleitung verfolgen den Zweck, den Bediener auf wichtige Hinweise sowie auf Arbeitsgänge aufmerksam zu machen, die für das ausführende Personal gefährlich sind oder die Maschine beschädigen können.
Nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb, wenn Sie diese Hinweise nicht genau verstanden haben.

ACHTUNG!
Einige Abbildungen dieser Anleitung stellen die Maschine oder Teile davon zur Erläuterung mit abgenommenen Verkleidungen oder Schutzgehäusen dar.
Die Maschine darf so nicht verwendet werden, sondern nur wenn alle Schutzvorrichtungen sachgemäß montiert und einwandfrei funktionstüchtig sind.
Der Hersteller verbietet die - auch auszugsweise - Vervielfältigung dieser Anleitung und ihre Verwendung für von ihm nicht erlaubte Zwecke.
Jede Zuwiderhandlung wird rechtlich verfolgt.

1.2 - Aufbewahrung und Gebrauch dieser Anleitung
Zweck des vorliegenden Handbuchs ist es, den Benutzern anhand von Texten und Abbildungen Informationen zur Maschine zu liefern und die Vorschriften und wesentlichen Kriterien zu deren Transport, Handling, Bedienung und Wartung zu vermitteln. Lesen Sie daher vor dem Gebrauch der Maschine diese Anleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie sie in der Nähe der Maschine an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig auf, um sie jederzeit konsultieren zu können.
Fordern Sie bei Verlust oder Beschädigung der Anleitung bei Ihrem Händler ein neues Exemplar an.
Teilen Sie bei einem Besitzerwechsel dem Hersteller die Daten und die Anschrift des neuen Eigentümers mit.
Die Anleitung entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Markteinführung der Maschine und behält auch seine Gültigkeit, wenn diese aufgrund von Erfahrungswerten überarbeitet wurde. Der Hersteller behält sich weiterhin vor, die Produktion und die entsprechenden Anleitungen zu aktualisieren, ohne - von Ausnahmefällen abgesehen - zur Aktualisierung vorheriger Produktionen und Anleitungen verpflichtet zu sein. Wenden Sie sich bei Unklarheiten an das nächst gelegene Kundendienstzentrum oder direkt an den Hersteller.
Der Hersteller ist um die kontinuierliche Verbesserung seiner Produkte bemüht und nimmt daher Hinweise oder Vorschläge, die zu einer Verbesserung der Maschine und/oder der Anleitung führen, gerne entgegen. Die Maschine wurde dem Benutzer zu den zum Kaufzeitpunkt gültigen Garantiebedingungen übergeben.
Kontaktieren Sie für weitere Informationen Ihren Lieferanten.

1.3 - Garantie
Unter keinen Umständen darf der Anwender an der Maschine Manipulationen vornehmen.
Kontaktieren Sie bei Störungen aller Art bitte Ihren Lieferanten.
Alle Versuche, das Gerät zu zerlegen, es zu verändern oder allgemein Manipulationen jeglicher Art an dessen Bauteilen vorzunehmen bzw. von nicht zugelassenem Personal vornehmen zu lassen führt zum Verfall der

7 - Wartung

7.1 - Vorschriften
ACHTUNG!
Alle Wartungs- und Reinigungsarbeiten an der Maschine dürfen nur bei angehaltener und vom Netz getrennter Maschine durchgeführt werden.
Der Ort, an dem die Wartungsarbeiten ausgeführt werden, muss stets sauber und trocken sein.
Unbefugtem Personal dürfen Eingriffe am Gerät nicht erlaubt werden.
Jeder Austausch von Komponenten, einschließlich des Austauschs des Werkzeugs, muss mit Original-Ersatzteilen in den autorisierten Werkstätten durchgeführt werden.
Das Messerpaket muss mit normgerechten Schutzhandschuhen aus Kevlar angefasst werden.
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 beeinträchtigen oder zu technischem Versagen führen kann.

7.2 - Schmierung
Es wird empfohlen, den Schaft und die Gleitstangen für ein besseres Gleiten des Schlittens mit Vaselinefett zu schmieren.

7.3 - Reinigung der Maschine
ACHTUNG!
Vor der Reinigung die Maschine von der Stromversorgung trennen.
Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
Ausschließlich nicht-toxische Reinigungsmittel verwenden, die jedoch ausdrücklich für die Reinigung von Komponenten aus dem Lebensmittelbereich geeignet sind.
Die Messer sind aus AISI 420 Stahl gefertigt. Wenn sie nach dem Waschen nicht richtig getrocknet werden, kann sich Rost bilden.
Das Messerpaket muss mit normgerechten Schutzhandschuhen aus Kevlar angefasst werden.

7.3.1 Entfernen der Plexiglas-Abdeckung (Abb. 7.2.1)
Zum Entfernen der Plexiglas-Schutzabdeckung wie folgt vorgehen:

- Die Abdeckung (1) ergreifen und sie anheben, bis sie sich in vertikaler Position befindet.
- Die Abdeckung nach links von den Zapfen abziehen.

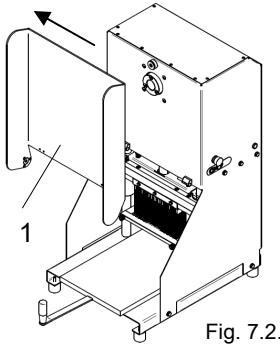


Fig. 7.2.1

Deutsch

6 - Benutzung der Maschine

6.1 - Vorschriften

ACHTUNG!
Nur autorisiertes Personal darf Eingriffe an der Maschine vornehmen.
Vor dem Gebrauch muss der Bediener überprüfen, ob alle Schutzeinrichtungen installiert sind und ob die Sicherheitsvorrichtungen vorhanden und funktionstüchtig sind.
Andernfalls muss er die Maschine abschalten und den Wartungsverantwortlichen informieren.
Das zu klopfende Produkt muss so große sein, dass es unter dem Schaber durchgeht und es darf nicht über das Schneidbrett hinausragen.
Das Messerpaket muss mit normgerechten Schutzhandschuhen aus Kevlar angefasst werden.

ACHTUNG! Das zu klopfende Produkt darf nicht höher als 10 cm sein und es darf nicht über das Schneidbrett hinausragen.

6.2 - Benutzung der Maschine

- Sicherstellen, dass die Versorgungsspannung dem Wert auf dem Kennschild der Maschine entspricht.
- Sicherstellen, dass das zu klopfende Produkt keine Schwarten, Haut, Knochen oder Nerven enthält, die die Klingen beschädigen könnten.
- Die vordere Klappe öffnen und das Produkt auf dem Schneidbrett positionieren.
- Die vordere Klappe schließen und die Maschine über die Starttaste ON in Betrieb nehmen. Das Messerpaket beginnt, sich zu bewegen.
- Den Griff des Schneidebretts erfassen und es entlang des Schlitzes auf der Fläche hin- und herbewegen. Dank des Gleitzapfens unter dem Schneidebrett kann dieses nach vorne und hinten bewegt, aber auch nach rechts und links gedreht werden. Auf diese Weise können die Messer das gesamte Produkt klopfen.
- Die Maschine über die Taste OFF ausschalten, das Messerpaket kehrt in seine Ausgangsposition zurück und die Maschine wird angehalten.
- Das geklopfte Produkt entnehmen.

Konformitätserklärung entsprechend der Richtlinie 2006/42/EWG und der Garantie und enthebt den Hersteller von der Haftung für die Folgen einer derartigen Manipulation.

Der Hersteller betrachtet sich darüber hinaus ebenfalls in folgenden Fällen als von der Haftung befreit:
- unsachgemäße Installation;
- unsachgemäße Verwendung der Maschine durch unzureichend geschultes Personal;
- den geltenden Vorschriften im Einsatzland widersprechender Gebrauch;
- keine bzw. unsachgemäß ausgeführte Wartung;
- Verwendung von Nichtoriginal-Ersatzteilen bzw. nicht modellspezifischen Ersatzteilen;
- gänzliche oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen.

1.4 - Beschreibung der Maschine

Ihrer Fleischklopfer ist eine einfache, kompakte, leistungsfähige und leistungsstarke Maschine.
- Da mit dieser Maschine Lebensmittel verarbeitet werden, wurden die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sorgfältig gewählt, um höchsten Hygieneansprüchen zu genügen.
- Das Schneidebrett besteht aus Polyethylen und kann einfach abgenommen werden, um maximale Hygiene zu gewährleisten und die Reinigung zu erleichtern.
- Das Messerpaket besteht aus AISI 420-Stahl und kann einfach abgenommen werden, um maximale Hygiene zu gewährleisten und die Reinigung zu erleichtern.
- Elektronische Kontrolle der Stromaufnahme zur Überwachung des Schaftvorschubs
- Belüftete Motoren mit folgenden Vorteilen:
  ⇒ äußerst konstante Leistung und lange Lebensdauer des Motors.
  ⇒ Erhöhung der tatsächlichen Arbeitszeit durch weniger Unterbrechungen.
  ⇒ geringe Erwärmung, damit das Fleisch immer frisch und unverändert bleibt.

Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen der Richtlinie 2006/42/EG sowie den Anforderungen der Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, RoHs 2011/65/EU und der Verordnung 1935/2004/EG.
Im Falle einer Störung kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden, wenn die Maschine verändert, manipuliert, ihre Schutzvorrichtungen entfernt oder wenn sie für vom Hersteller nicht vorgesehene Zwecke verwendet wurde.

1.5 - Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine wurde zum Weichklopfen von Fleischscheiben entwickelt und hergestellt.
Die Maschine 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 Maschine nur verwenden, wenn sie sicher auf einem stabilen Arbeitstisch aufgestellt ist.

1.6 - Verbotene Verwendungen

Das Gerät darf ausschließlich für die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Im Besonderen:

- Sie darf **nicht** zum Weichklopfen anderer Lebensmittel als Fleisch verwendet werden.
- Die Maschine **nicht** verwenden, wenn sie nicht ordnungsgemäß mit allen funktionstüchtigen und ordnungsgemäß montierten Schutzvorrichtungen installiert ist, um schwere Verletzungsgefahr zu vermeiden.
- Die Maschine **nicht** in einem Kühlraum betreiben oder darin lagern. Dadurch können schwerwiegende Schäden an elektrischen Komponenten verursacht werden, die empfindlich gegenüber Kondenswasser sind (das sich bei niedrigen Temperaturen bildet). Außerdem ändert sich durch Kälte die Viskosität des Schmierfetts und/oder Schmieröls im Untersetzungsgetriebe der Maschine, was die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen oder zu technischem Versagen führen kann.
- **Nicht** auf elektrische Bauteile zugreifen, ohne die Maschine zuvor von der elektrischen Stromversorgung getrennt zu haben: **Stromschlaggefahr.**
- **Keine** Produkte verarbeiten, die so groß sind, dass sie nicht komplett unter das Messerpaket passen.
- **Keine** Kleidungsstücke tragen, die nicht den Unfallverhütungsvorschriften entsprechen. Befragen Sie den Arbeitgeber zu den geltenden Sicherheitsvorschriften und die vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen.
- Bei Vorliegen einer Störung die Maschine **nicht** in Betrieb nehmen.
- Vor dem Gebrauch des Geräts prüfen, ob alle die Sicherheit gefährdenden Bedingungen beseitigt wurden. Bei Unregelmäßigkeiten jeder Art die Maschine abschalten und das Wartungspersonal benachrichtigen.
- Unbefugtem Personal dürfen Eingriffe an der Maschine **nicht** erlaubt werden.
- Die erste Notfallmaßnahme bei Unfällen durch elektrischen Strom besteht darin, die verunglückte Person vom stromführenden Teil zu trennen (da sie in der Regel ohnmächtig ist). Diese Maßnahme ist gefährlich.

Über die verunglückte Person wird der Strom weitergeleitet: bei Berührung könnte dies zu einem Stromschlag führen.
In diesem Fall ist es ratsam, das Gerät stromlos zu schalten und ist dies nicht möglich, die verunglückte Person mithilfe isolierender Materialien wegzuschieben (Stöcke aus Holz oder PVC, Stoff, Leder, usw.).
Es ist notwendig, einen Rettungswagen zu rufen und den Patienten ins Krankenhaus zu transportieren.

1.7 - Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l'"**Anno di costruzione**" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza. Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.
Rilevare i dati dalla targa rappresentata in fig. 1.7.1. Come promemoria suggeriamo di riportare i dati della macchina di cui siete in possesso, nella tabella sottostante:

Modell des Apparates ……
Kennnummer……
Baujahr……..
Typ…….

Differenzialschalter mit 16 Ampere an die einphasige Stromversorgung zu 220 Volt/50 Hz anschließen.

Bei Ausführungen mit Spannungswerte, die von den angeführten abweichen, ist der Hersteller zu kontaktieren. Wenn das Netzkabel verlängert werden muss, ein Kabel mit demselben Querschnitt wie das vom Hersteller installierte verwenden.

5 - Inbetriebnahme und Stopp

5.1 - Überprüfung des sachgemäßen Elektroanschlusses

- Den Stecker an das Stromversorgungsnetz anschließen
- Den Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter auf „I“ stellen
- Die Starttaste ON drücken. Das Messerpaket wird abgesenkt und angehoben.

5.2 - Überprüfung von Vorhandensein und Funktionstüchtigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

1 - Bei laufender Maschine die vordere Klappe „1“ öffnen, Abb. 5.2.1. Die Maschine muss unverzüglich angehalten werden.
2 - Bei laufender Maschine den Not-Aus-Pilztaster „2“, Abb. 5.2.1 drücken.
Die Maschine muss unverzüglich angehalten werden.
3 - Sicherstellen, dass das Edelstahlschutzgehäuse „4“, Abb. 5.2.1 unversehrt und sicher befestigt ist.

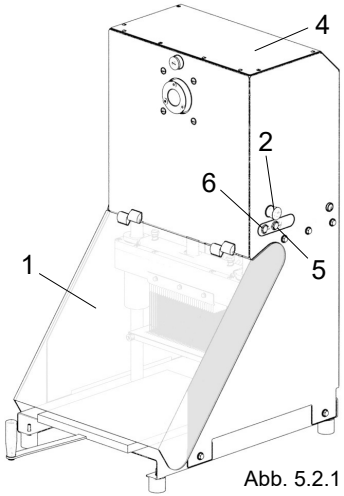


Abb. 5.2.1

5.3 Überprüfung der Funktionstüchtigkeit der Stopptaste

Mit an der Stromversorgung angeschlossenen Maschine und in Bewegung befindlichem Werkzeug, die Stopptaste OFF drücken (Punkt 5, Abb. 5.2.1).
Das Messerpaket muss in die Ausgangsposition zurückkehren und die Maschine muss anhalten.

5.4 - Inbetriebnahme des Geräts

Um die Maschine zu starten, einfach die Starttaste ON (Punkt 6, Abb. 5.2.1) drücken. Die Maschine erst starten, nachdem der Stecker korrekt an die Stromversorgung angeschlossen wurde.

5.5 - Stopp der Maschine

Um die Maschine zu stoppen, einfach die Stopptaste OFF (Punkt 5, Abb. 5.2.1) drücken. Das Messerpaket kehrt in die Ausgangsposition zurück und die Maschine wird angehalten.

- Die beiden Umreifungsbänder entfernen, mit denen die Kartonverpackung an der Palette fixiert ist.
- Den Karton abnehmen.
- Das Zellophan von der Maschine und sämtliche Verpackungsteile im Innern entfernen.

4.3.2 - Entsorgung der Verpackung
Die Verpackungsmaterialien wie Karton, Nylon und Holz können gemeinsam mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Wird die Maschine in Länder geliefert, in denen besondere Vorschriften bestehen, das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.

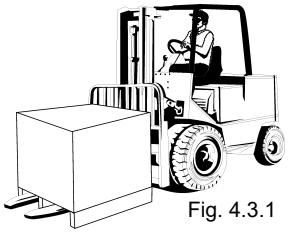
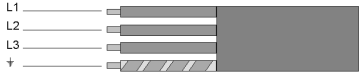
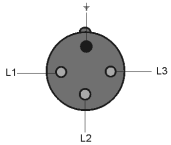


Fig. 4.3.1

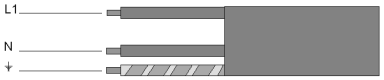
4.3.3 - Handling der Maschine
Die Maschine mit einem Gabelstapler mit geeigneter Tragfähigkeit anheben.
Die Stabilität und Positionierung der Last auf den Gabeln prüfen, insbesondere bei unebenen, rutschigen oder schrägen Flächen. Die Last beim Transport so niedrig wie möglich halten, um sowohl eine höhere Stabilität als auch eine bessere Sicht zu gewährleisten. Die Gabeln des Staplers spreizen, um die Aufnahme so weit wie möglich zu stabilisieren.
Für das manuelle Handling der Maschine müssen mindestens zwei Personen anwesend sein.

4.4 - Anschluss an die Elektroanlage
ACHTUNG!
Überprüfen, ob die Stromzuleitung mit dem Wert auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt. Sämtliche Eingriffe dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden, das von der verantwortlichen Person ausdrücklich dazu ermächtigt wurde. Die Verbindung zu einem Netzwerk herstellen, das mit einer leistungsfähigen Erdung ausgestattet ist.

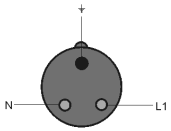




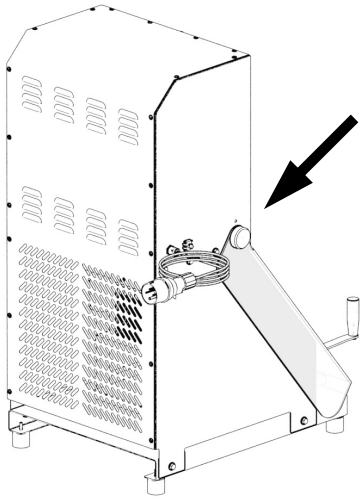
4.4.1 - Dreiphasige Maschine zu 380 V/50 Hz und dreiphasige Maschine zu 220 V/50 Hz
In diesen Ausführungen wird die Maschine mit einem Netzkabel mit 4x1,5 mm Querschnitt geliefert.
Das Kabel ist an einen dreiphasigen, dreipoligen Stecker + Erde angeschlossen. Das Kabel über einen magnetothermischen Differenzialschalter mit 16 Ampere an die dreiphasige Stromversorgung anschließen.



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



4.4.2 - Einphasige Maschine zu 220 Volt/50 Hz
In dieser Ausführung wird die Maschine mit einem Netzkabel mit 3x1,5 mm Querschnitt geliefert. Das Kabel ist an einen einphasigen, dreipoligen Stecker angeschlossen. Das Kabel über einen magnetothermischen



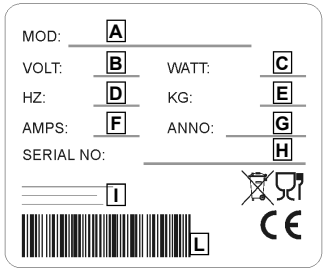


Fig. 1.7.1

A = Maschinenmodell
B = Einspeisung
C = Motorleistung
D = Motorumdrehungen Hz
E = Gewicht
F = Stromstärke
G = Baujahr
H = Kennnummer
I = Hersteller
L = Strichcode

ACHTUNG! Die Typenschilddaten dürfen keinesfalls verändert werden.

1.7.1 - Warn- und Gefahrenschilder (Abb. 1.7.2)

ACHTUNG!
Keine Eingriffe an elektrischen Bauteilen vornehmen, wenn die Maschine an das Stromnetz angeschlossen ist. Es besteht Stromschlaggefahr.
Die auf den Schildern angeführten Warnhinweise befolgen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen.
Sicherstellen, dass die Schilder immer vorhanden und lesbar sind.
Sie anderenfalls anbringen oder austauschen.

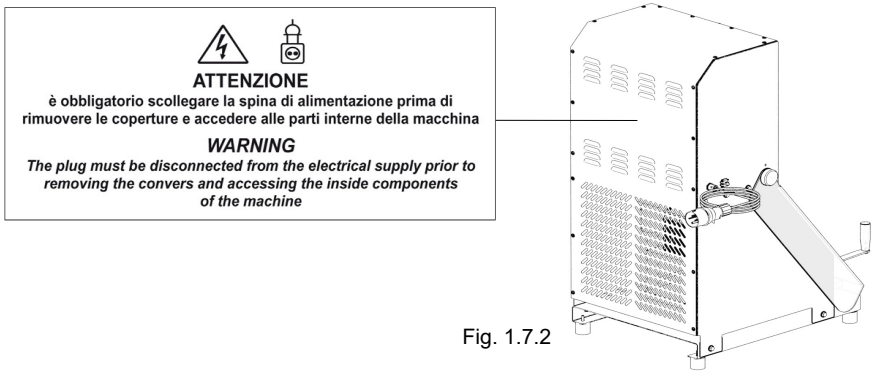


Fig. 1.7.2

1.8 - Schutz und Sicherheitsvorrichtungen

ACHTUNG!
Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass sie ordnungsgemäß aufgestellt ist und die Sicherheitsvorrichtungen nicht beschädigt sind.
Vor jeder Schicht deren Vorhandensein und Wirksamkeit überprüfen. Andernfalls das Wartungspersonal darauf hinweisen.

(Abb. 1.8.1)
1 - Verriegelte Plexiglas-Abdeckung
2 - Schutzgehäuse der mechanischen Bewegungselemente aus rostfreiem Stahl.
3 - Not-Aus-Pilztaster

ACHTUNG!
Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen auf keinen Fall manipuliert werden.

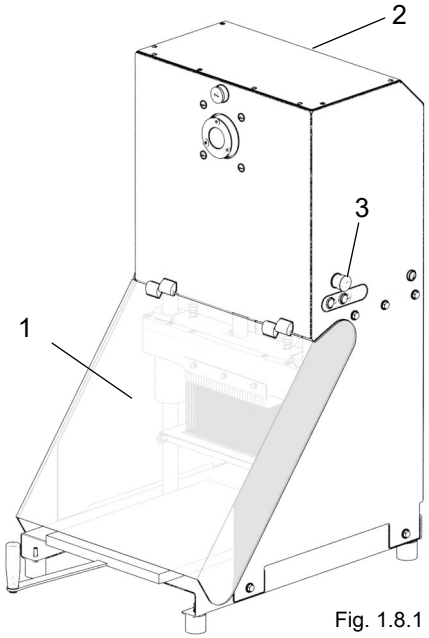


Fig. 1.8.1

3 - Bedienelemente und Anzeigen

3.1 - Liste der Bedienelemente und Anzeigen

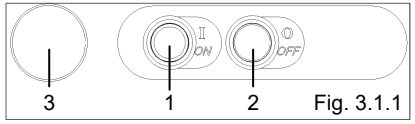


Fig. 3.1.1

1 **Starttaste**
Zur Aktivierung des Messerpakets drücken.
2 **Stopptaste**: Zum Ausschalten der Maschine drücken.
Wenn diese Taste gedrückt wird, kehrt das Messerpaket in die Ausgangsposition und anschließend wird die Maschine ausgeschaltet.
3 **Not-Aus-Pilztaster:** Zur unverzüglichen Abschaltung der Maschine.
Zur erneuten Aktivierung der Maschine die Taste zum Entriegeln drehen.

ACHTUNG! Wenn die Maschine aufgrund einer Verklemmung des Produkts anhält, die Umkehrtaste auf der rechten Seite der Maschine drücken (siehe Abb. 2.1.1, Nr. 9). Durch Drücken dieser Taste wird der Motor umgekehrt und der Schaft wird angehoben, um das eingeklemmte Produkt oder den Schlitten zu befreien.

4 - Abnahme, Transport, Auslieferung und Installation

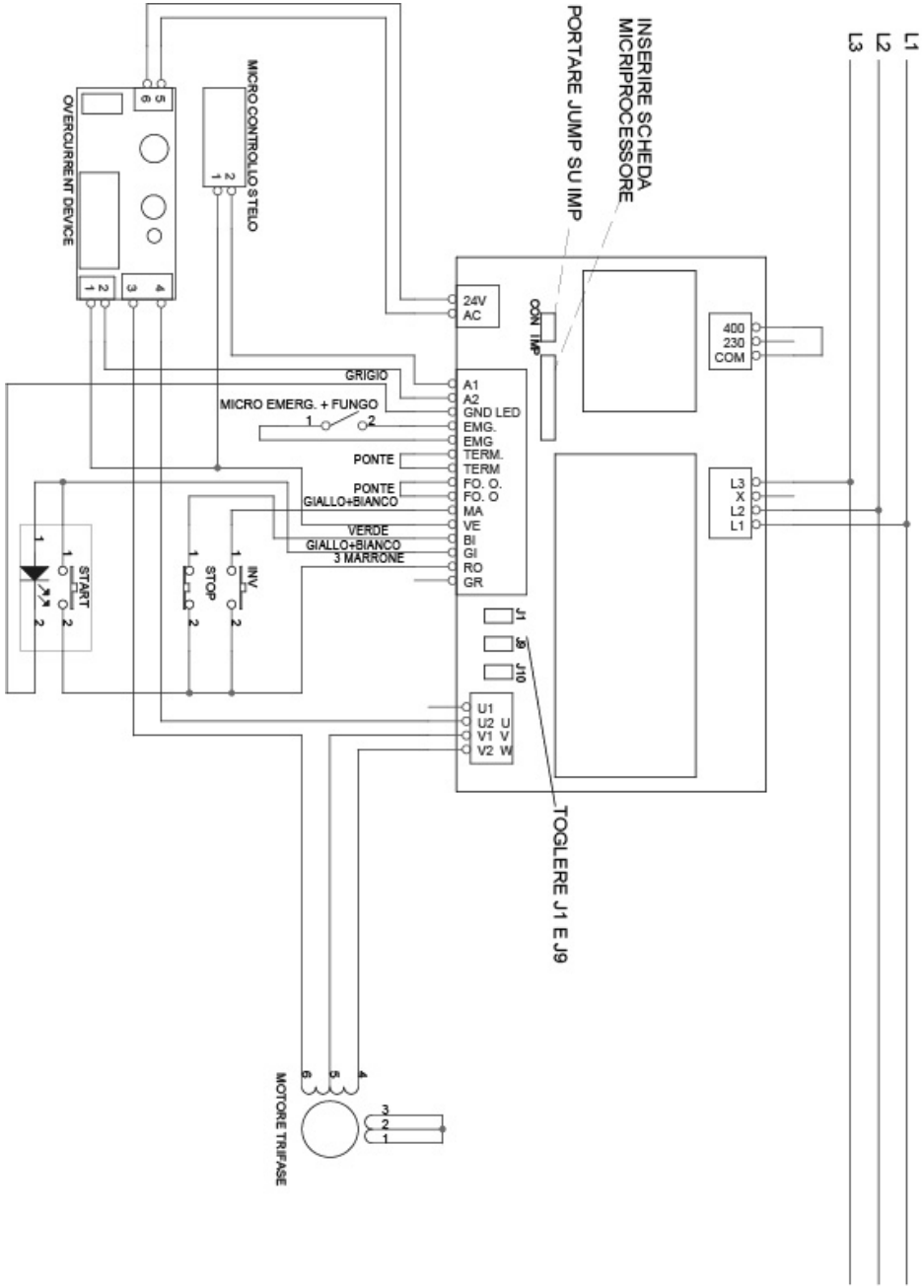
4.1 - Abnahme
Die Abnahme Ihrer Maschine erfolgte in unserem Werk, um ihren einwandfreien Betrieb und korrekte Einstellung zu überprüfen. Bei der Abnahme werden Tests des Arbeitsvorgangs mit einem ähnlichen wie dem vom Benutzer verarbeiteten Material durchgeführt.

4.2 - Lieferung und Transport
Das versendete Material wurde vor der Übergabe an das Transportunternehmen sorgfältig und vollständig kontrolliert. Falls nicht anders mit dem Kunden vereinbart, wird die Maschine mit Nylon umwickelt und an der Palette angeschraubt, ein Karton wird über die Maschine gestülpt und auf der Palette umreift. Bei Erhalt der Maschine den einwandfreien Zustand der Verpackung überprüfen. Bei einer beschädigten Verpackung dem Transporteur die Übergabebestätigung mit dem Vermerk: „Ich akzeptiere mit Vorbehalt...“ (Grund angeben) unterschreiben.
Sollten beim Öffnen der Verpackung tatsächlich Maschinenteile beschädigt sein, muss dies dem Transportunternehmen innerhalb von drei Tagen ab dem auf den Dokumenten angegebenen Datum gemeldet werden.

4.3 - Installation
ACHTUNG! Die Auflagefläche der Maschine muss waagrecht, stabil und standsicher sein. Darüber hinaus muss die Maschine unter Berücksichtigung der Aufstellmaße so aufgestellt werden, dass rund um sie ausreichend Platz vorhanden ist. Dies gestattet eine größere Bewegungsfreiheit in den Arbeitsphasen und garantiert in weiterer Folge den Zugang für Wartungsarbeiten.
Der Arbeitsplatz rund um die Maschine muss gut ausgeleuchtet sein, um dem Bediener des Fleischklopfers stets eine korrekte Sicht zu garantieren.

4.3.1 - Installation
Da die Maschine in einem Karton verpackt auf einer Palette geliefert wird, muss der Transport der Verpackung mit einem Gabelstapler oder ähnlichen Transportmitteln erfolgen.

2.4.2 - Schaltplan dreiphasige Ausführung



1.9 - Arbeitsplätze

Der korrekte Arbeitsplatz des Bedieners für ein optimales Arbeiten mit der Maschine ist auf Abb. 1.9.1 dargestellt.

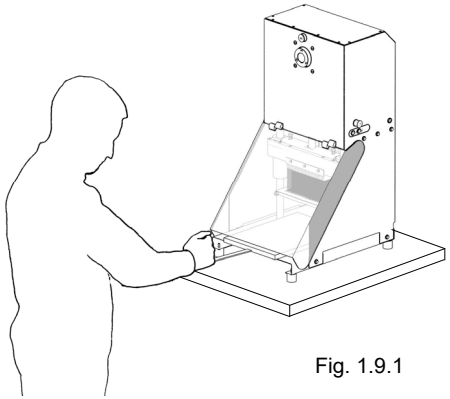


Fig. 1.9.1

2 - Technische Maschinenmerkmale

2.1 - Hauptkomponenten

Zum leichteren Verständnis der Anleitung sind in der Abb. 2.1.1 die Hauptbestandteile der Maschine dargestellt.

1. Abnehmbare Plexiglas-Schutzvorrichtung
2. Not-Aus-Pilztaster
3. Maschinenkörper aus AISI 304
4. Schneidbrett aus POLYETHYLEN
5. Füße
6. Messerpaket aus AISI 420
7. Schaber aus POM-C
8. Gleitstangen aus AISI 304
9. Umkehrtaste
10. Bedienelemente der Maschine

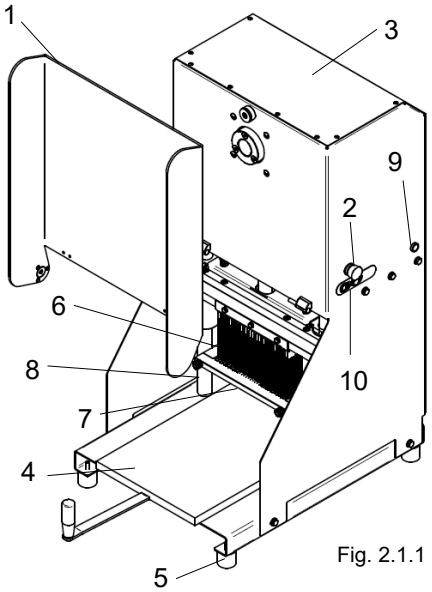


Fig. 2.1.1

Deutsch

2.2 - Technische Maschinenmerkmale

Motor	Stromversorgung	Abmessungen	Messer
watt/hp	Volt	mm	n°
1100/1,5	400V/50Hz	216x280x100	32
750/1	230V/50Hz	216x280x100	32

2.3 - Abmessungen und Gewicht der Maschine

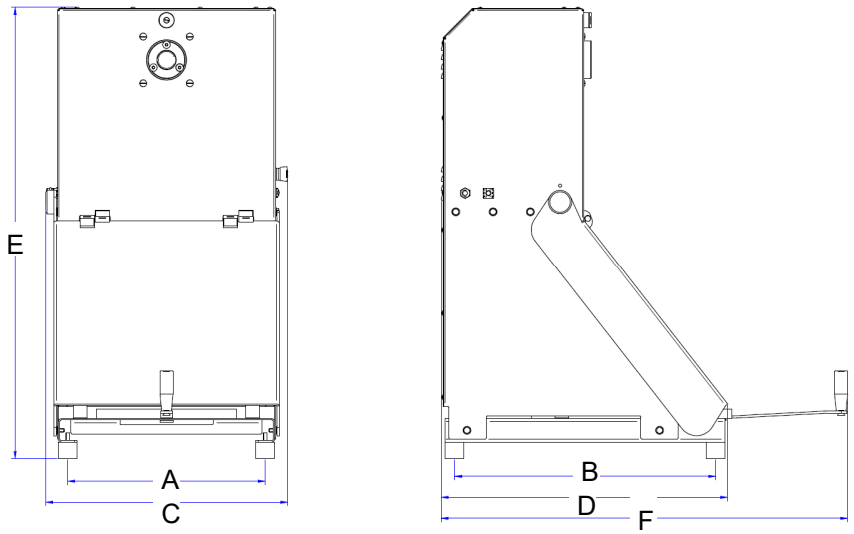
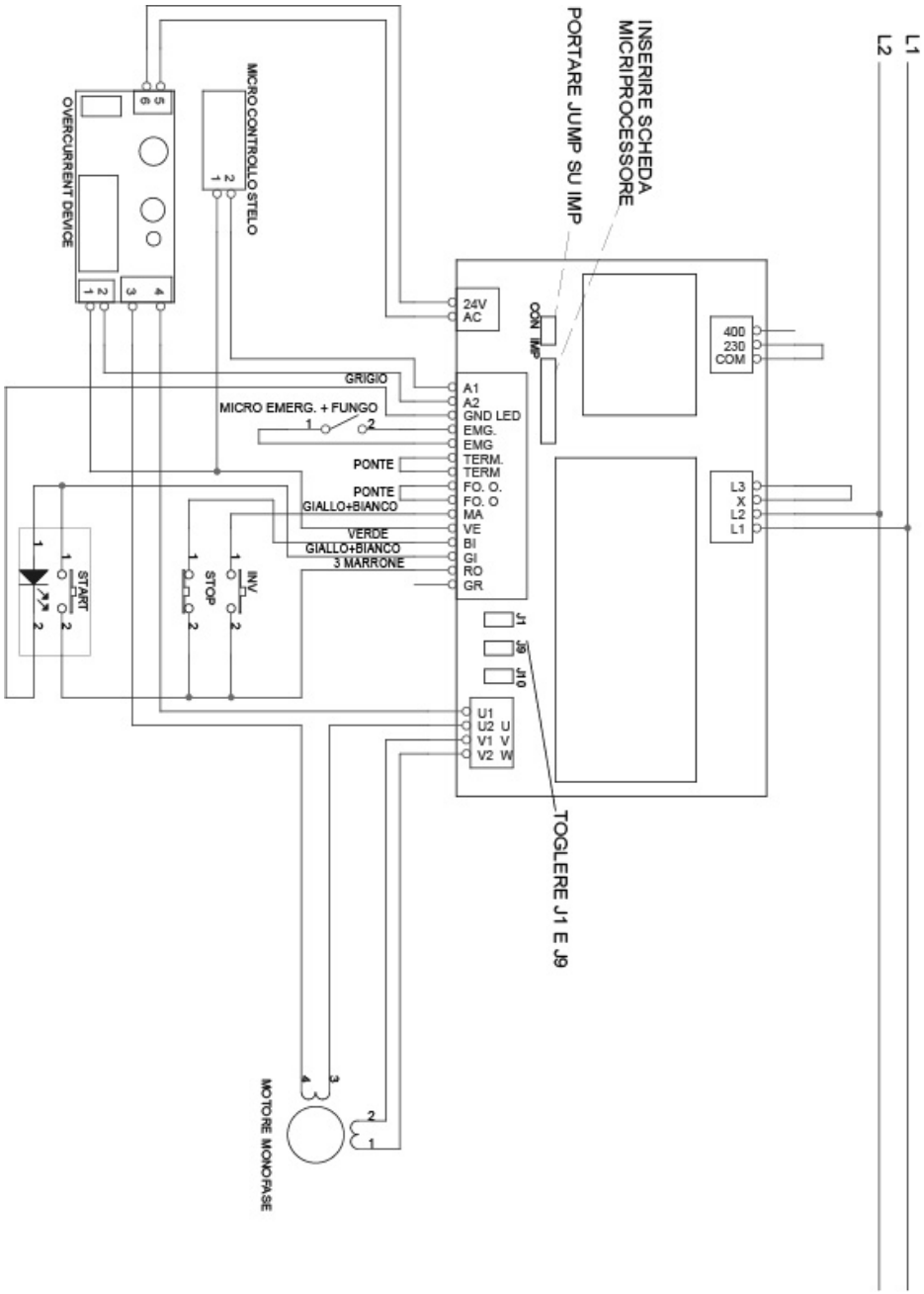


Fig. 2.3.1

A	B	C	D	E	F	Nettogewicht
mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
424	560	520	615	970	875	85

2.4 - Schaltpläne

2.4.1 - Schaltplan einphasige Ausführung



Deutsch