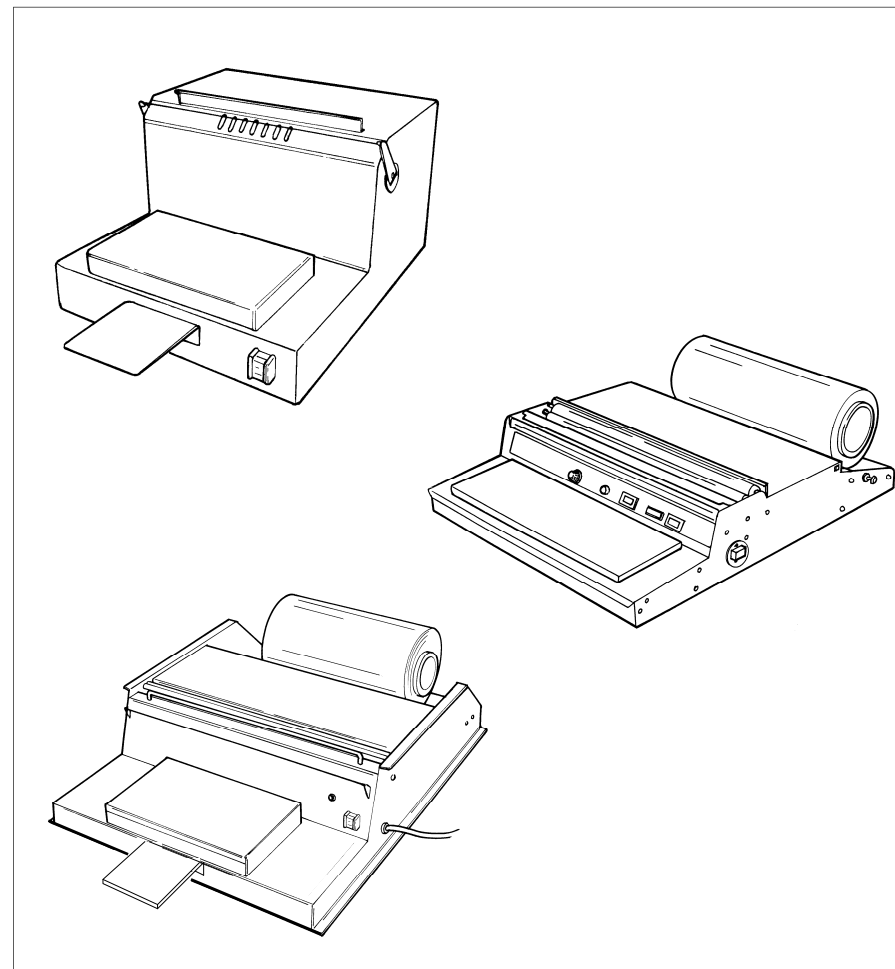


Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

DISPENSER DIPA S/ DIPA INOX



Ed. 09/2011

**KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER**



VORWORT

- Dieses Handbuch bietet dem Kunde alle notwendigen Informationen über die Maschine und die damit verbundenen Sicherheitsnormen, sowie die Gebrauch- und Wartungsanweisungen für den optimalen Gebrauch und Leistungsfähigkeit der Maschine.
- Dieses Handbuch ist an diejenigen gerichtet, die mit dem Gebrauch und der Wartung der Maschine beauftragt sind.

KAPITELVERZEICHNIS

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE	seite 4
1.1 - VORSICHTSMAßNAHMEN	
1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN	
1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Baueigenschaften	
1.3.3 - Bestandteile der Maschine	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	seite 7
2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE	seite 8
3.1 - VERSAND DER MASCHINE	
3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG	
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	seite 9
4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE	
4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUß	
4.3 - SCHALTPLAN DES DISPENSERS 40M-51M-50M2	
4.4 - SCHALTPLAN DES DISPENSERS 45K	
4.5 - SCHALTPLAN DES DISPENSERS 51M	
4.6 - BETRIEBSPRÜFUNG	
KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE	seite 11
5.1 - STEUERAPPARAT	
5.2 - ERSTER GEBRAUCH DER MASCHINE	
5.3 - PRODUKTSEINLEGEN	
5.4 - GEBRAUCH DES DISPENSERS	

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINHEIT

Bevor irgendeiner Wartungstätigkeit der Stecker auf dem Steckdose ausschalten, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren.

7.2 - FÜßCHEN

Die Füßchen mit der Zeit beschädigt werden und ihre Elastizität verlieren. Daraus ergibt sich, daß die Stabilität der Maschine verringert. Im Notfall die Auswechslung der Füßchen vornehmen.

7.3 - SPEISEKABEL

Der Speisekabel zur Zeit kontrollieren, um sein Abnutzungszustand zu prüfen. Im Notfall, für die Abwechslung des Kabels mit dem nächsten Kundendienstbüro mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindug setzen.

KAP. 8 - ABBAU

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

Im Fall man sich entscheidet, die Maschine außerbetriebzusetzen, machen sich sicher, daß sie ganz unverwendbar ist. **Alle elektrische Verbindungen ausschalten und schneiden.**

8.2 - Elektro-Und Elektronikgerategesetz



Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: "Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung".

Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

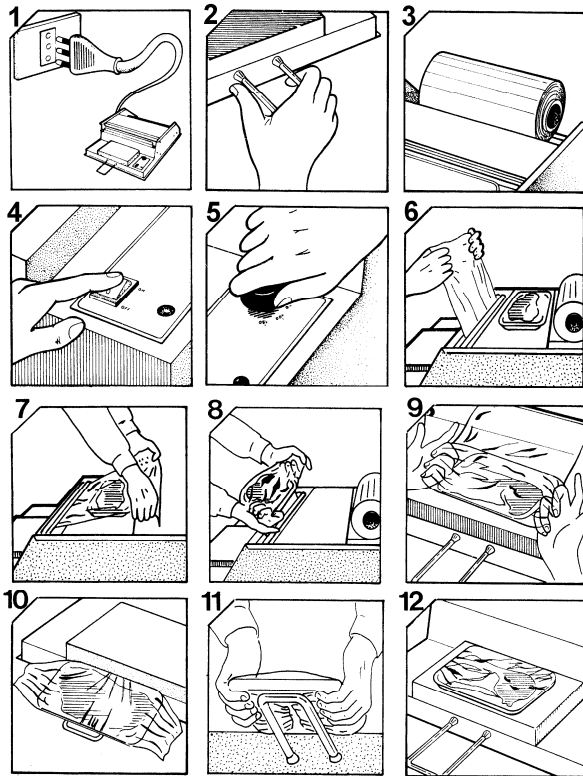


ABB. Nr. 11 - Gebrauch des Dispensers

KAP. 6 - GROßREINEMACHEN

6.1 - ALLGEMEINHEIT

ACHTUNG: bevor irgendeines Reinemachen muß man den Speisestecker aus der Steckdose nehmen, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren; dann auf die Abkühlung der Maschine warten.

- Die Reinigung der Maschine muß mindestens einmal in der Tag gemacht werden. Notfalls die Maschine häufiger reinigen.
- Die Reinigung muß für alle direkt oder indirekt dicht an den Nahrungsmitteln Maschinenteile besonderes genau gemacht werden.
- Die Maschine nur mit Wasser und neutralen Waschmitteln abwischen. **Irgendeine andere Reinigungsmittel sind verboten.** Wasserreinigungsmaschine oder Wasserstrahle, Scheuerwerkzeuge, und Schrubber nicht verwenden.

ACHTUNG: Restliche Gefahren, d.h. scharfe oder spitze Teile, beachten .

KAP. 6 - GROßREINEMACHEN

6.1 - ALLGEMEINHEIT

seite 14

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINHEIT

7.2 - FÜßCHEN

7.3 - SPEISEKABEL

seite 15

KAP. 8 - ABBAU

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

8.2 - Elektro-Und Elektronikgerategesetz

seite 15

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

1.1 - VORSICHTSMAßNAHMEN

- Die Maschine soll nur vom geschulten Personal gebrucht werden, das eine vollkommene Erkenntnis der in diesem Handbuch beschriebenen Sichernormen hat.
- Falls es eine Abwechselung des Personals gibt, für die Schulung der neuen Angestellten zeitig sorgen.
- Der Verbindungsstecker der Maschine muß immer vor der Reinigung oder Wartung der Maschine abgetrennt werden.
- Vor der Reinigung oder Wartung der Maschine eventuelle restliche Gefahren in Betracht ziehen.
- Während der Wartung oder Reinigung der Maschine die Aufmerksamkeit auf die laufende Tätigkeit konzentrieren.
- Der Zustand des Speisekabels muß Zeit zur Zeit kontrolliert werden; die nicht Vollständigkeit des Kabels stellt eine schwere Gefahr dar.
- Im Fall schlechter Arbeitsweise der Maschine ist es empfehlenswert die Maschine nicht zu gebrauchen oder reparieren, sondern sich mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindung zu setzen.
- Die Maschine ist nur für Nahrungsmittelsverpackung zu gebrauchen. Es ist empfehlenswert, daß man sich dieser Maschine um kein anderen Anwendungen (d.h. Unnahrungsmittel) bedient.
- Der Bauer ist in den folgenden Fälle von irgendeiner Verantwortung befreit:
 - ⇒ die Maschine wird vom unberechtigten Personal erbrochen;
 - ⇒ die Originalteile werden durch Unoriginalen Ersatzteile ersetzt ;
 - ⇒ die Anweisungen dieses Handbuchs werden nicht genau befolgt;
 - ⇒ die Flächen der Maschine werden mit unpassenden Produkte bearbeitet.

1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN

Mit Bezug auf die mechanischen Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte entsprechen der Vorschriften **CEE 2006/42**.

Mit Bezug auf die elektrische Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte entsprechen den Vorschriften **CEE 2006/42, 2004/**.

Obwohl der Dispenser mit allen Normenmaßnahmen bezüglich die elektrischen

5.4 - GEBRAUCH DES DISPENSERS

Der Dispenser ist wie folgt zu gebrauchen:

1. Den Stecker in der Steckdose einschalten ;
2. Machen sich sicher, daß die Vorderkrage gut befestigt ist (Dispenser Typ 40M, 51M, 50M2, 51MB);
3. Die Vitafilmspule zwischen die Walzen einlegen (*siehe ABB. Nr. 9*);
4. Man muß eine rechte Position haben, um Unfälle zu vermeiden (*siehe ABB. Nr. 10*): der Leib muß senkrecht auf den Arbeitstisch sein; die Hände müssen die Maschinenbestandteile nicht beanspruchen. **ACHTUNG: Sich auf der Maschine nicht stützen und Stellungen der Leibs halten, die kein direktes Kontakt mit der Maschine bewirken.**
5. Der Dispenser durch den dazu bestimmten Schalter in Betrieb setzen (*siehe ABB. Nr. 8*);
6. Der Thermostat nach der verlangten Temperatur einstellen (wo es vorgesehen ist);
7. Das Speisenbrett auf der Stahlplatte legen und so viel Vitafilm als für die Aufmachung genügend aufrollen;
8. Das Speisenbrett mit Vitafilm ganz bedecken;
9. Das bedeckte Speisenbrett nach der Platte hinbringen (wo sie vorgesehen ist), indem man die Seitenzipfel des Vitafilms mit den Mittel-, Ring-, und kleinem Fingern gut gespannt hielt;
10. Das Speisenbrett nach der Platte herunterstellen (wo sie vorgesehen ist), so daß neben dem Heizdraht oder Heizteflonprofil der Vitafilm sich schneidet;
11. Das Speisenbrett auf der Vorderkrage legen (wo sie vorgesehen ist);
12. Nachdem man der Vitafilm sehr gut gespannt hat, die Seitenzipfel unter dem Brett zusammenfallen;
13. Um die warme Versiegelung zu gewinnen, das Speisebrett auf die Heizplatte drücken.

An der Ende der Bearbeitung, den Thermostat (wo er vorgesehen ist) auf die Stellung 0°C wiedereinstellen und den Dispenser ausmachen .

N.B.: Lange Leerbetriebsdauer des Dispensers vermeiden.

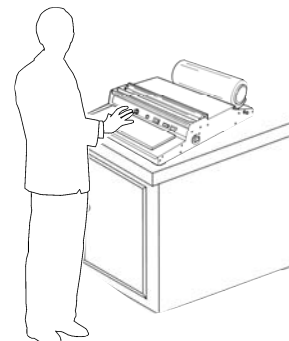


ABB. Nr. 10 - Richtige Stellung des Leibs an der Maschine

5.2 - ERSTER GEBRAUCH DER MASCHINE

Am Versand sind die Flächen der Maschine von einer Nylonfilm geschützt, die vor der Inbetriebsetzung der Maschine sorgfältig genommen werden müssen. Eventuelle Reste von Klebstoff müssen geputzt werden.

N.B.: Spitze Geräte, Schleifmittel und entzündbare Material sind nicht zu benutzen!

Jetzt muß man die Maschine 15-20 Minuten im geöffnetem Raum und an der höchste Leistung in Betrieb lassen. Das ist notwendig, denn die Wärmeschutzstoffe und die Reste von Schmieren sich erwärmen und Rauchigkeit entwickeln.

5.3 - EINLEGEN DES VITAFILMS

Legen den Vitafilm wie folgt ein.

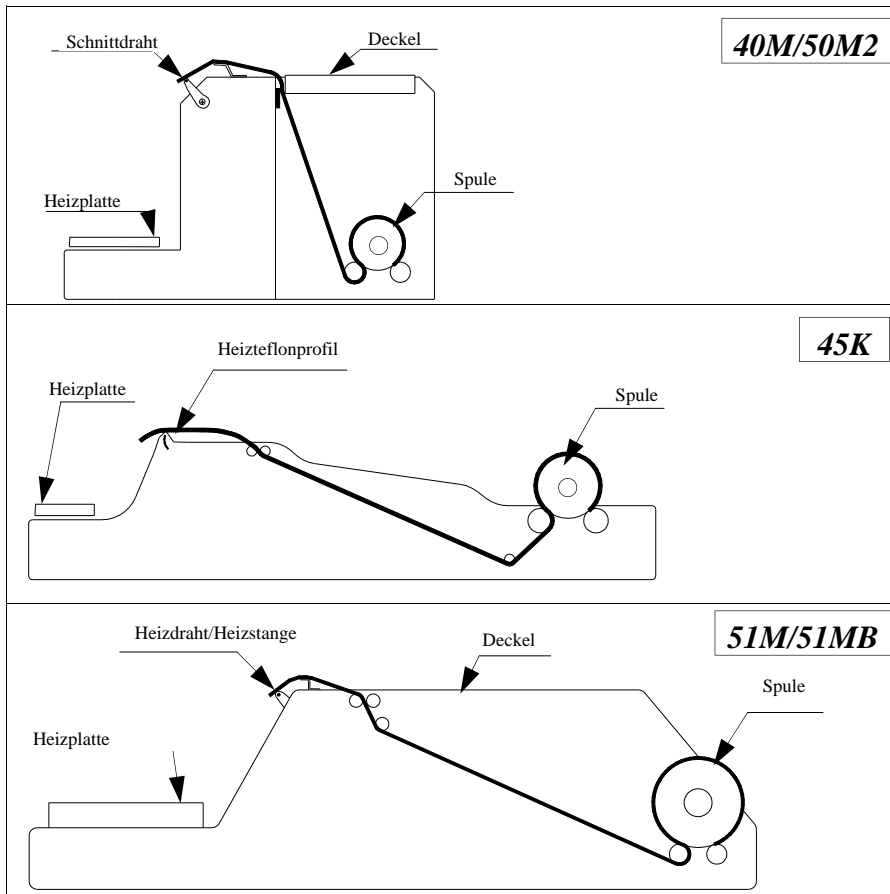


ABB. Nr. 9 - Einlegen des Vitafilms

und mechanischen Sicherheiten (sowohl beim Betrieb- als auch beim Wartungs- und Reinigungsphasen) ausgerüstet ist, gibt es die Möglichkeit von **EVENTUELLEN RESTLICHEN GEFAHREN** die ganz nicht entfernbar sind, und die in diesem Handbuch unter das Auszeichnung **ACHTUNG** gekennzeichnet werden. Diese betreffen die Gefahr von Verbrennung im Fall zufälliger Berührung mit den geheizten Teilen der Maschine, oder die mit der Wartung und Reinigung verbundene Gefahr.

1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Der Dispenser wurde von unserer Firma geplant und ausgeführt, um frisches Nahrungsmittel (Fleisch, Käse, Nüdel, Obst, Gemüse) zu verpacken. Unsere Maschine garantiert:

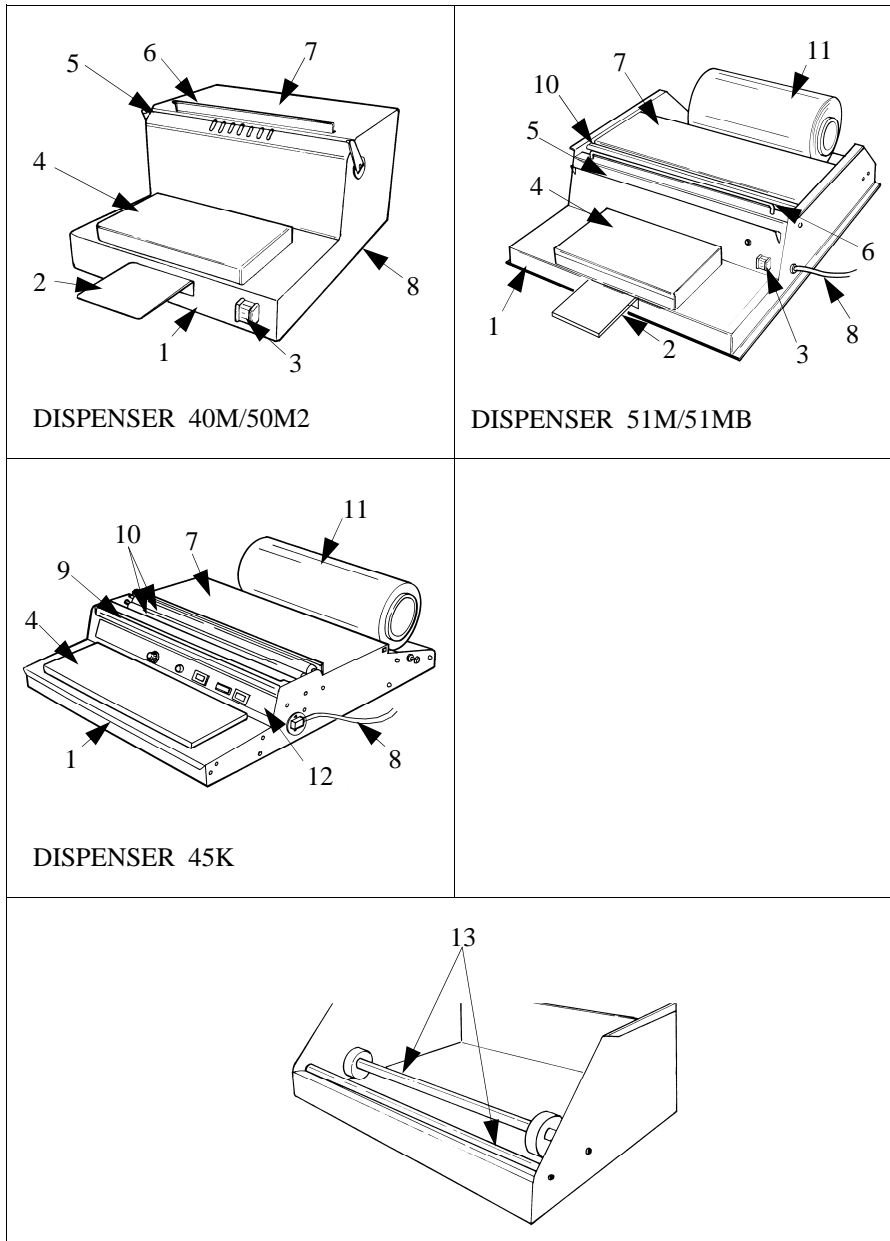
- Größte Sicherheit beim Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- Größte Hygiene, durch eine minutiöse Auswahl der Materialien, die in Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind;
- Minimale Wärmeverlust der Widerstände;
- Solidität und Stabilität aller Bestandteile;
- Sehr gute Handlichkeit.

1.3.2 - Baueigenschaften

Zwei sind die verfügbare Ausführungen des Dispensers: mit lackiertem Blechrahmen oder mit ASI 304 Edelstahlblechrahmen. Die Ablagefläche ist aus AISI 304 Edelstahl, der thermoschweißende Profil aus Teflon, und der Deckel der elektrischen Anlage aus Zinkblech.

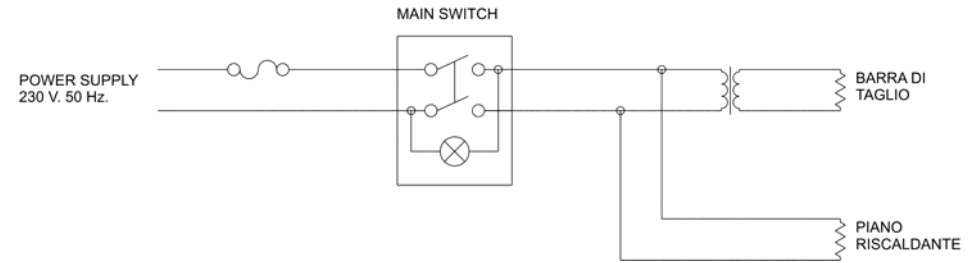
1.3.3 - Bestandteile der Maschine

ABB. Nr.1 - Allgemeine Ansicht der Maschine



4.5 - SCHALTPLAN DES DISPENSERS 51MB

ABB. Nr.7 - Schaltplan des Dispensers 51MB

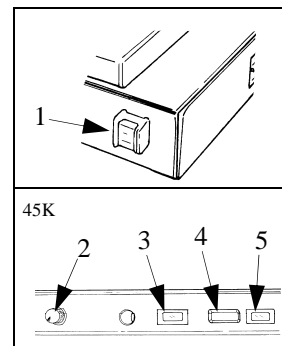


4.6 - BETRIEBSPRÜFUNG

- Um die Arbeitsweise der Dispenser Typ 40M, 50M2, 51M, 51MB zu prüfen, genügt es durch den Schalter die Maschine in Betrieb zu setzen (Punkt 1 ABB. Nr.8), und kontrollieren, ob die Heizplatte und der Heizdraht oder der Teflonprofil sich erwärmen.
- Für den Dispenser Typ 45K durch die Schalter 3 und 5 (ABB. Nr. 8) die Maschine in Betrieb setzen, und prüfen ob die Heizplatte und das Teflonprofil sich erwärmen. Gleichzeitig, machen sich sicher, daß die Kontrolllampe (Punkt 4 ABB. Nr. 8) sich entzündet, wann der Schalter Nr. 5 betätigt wird (ABB. Nr. 8). Weiter, indem den Knopf 2 gedreht wird (ABB. Nr. 8), prüfen ob die Temperatur der Heizplatte steigt.

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 - STEUERAPPARAT



ZEICHENERKLÄRUNG:

1. Hauptschalter;
2. Temperaturregler;
3. Heizteflonprofilschalter;
4. Heizleistungsanzeiger;
5. Heizplattenschalter.

ABB. Nr.8 - Steuerapparat

4.3 - SCHALTPLAN DES DISPENSERS 40M-51M-50M2

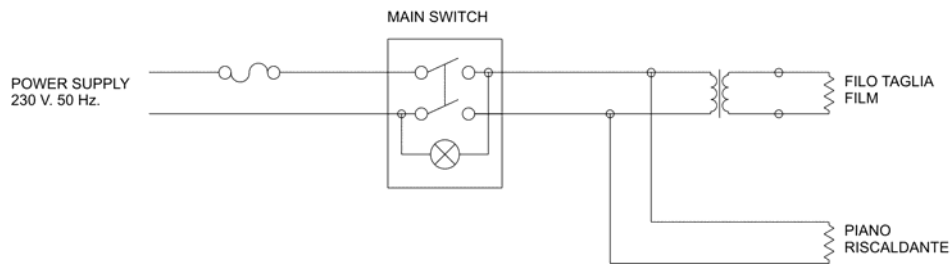


ABB. Nr.5 - Schaltplan des Dispensers 40M-51M-50M2

4.4 - SCHALTPLAN DES DISPENSERS 45K

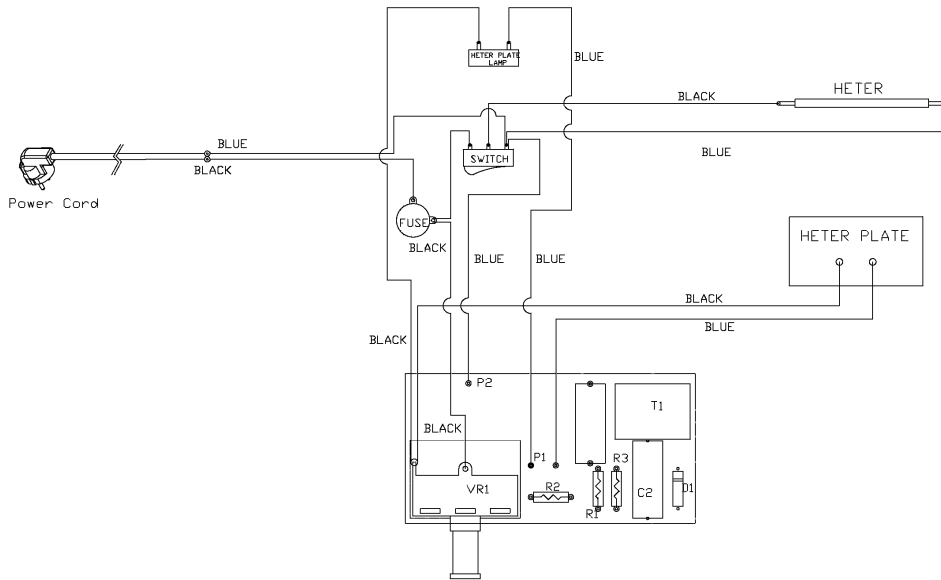


ABB. Nr.6 - Schaltplan des Dispensers 45K

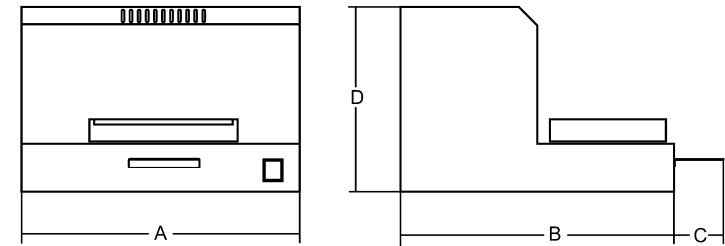
ZEICHENERKLÄRUNG:

- 1 - Gerüst
- 2 - Vorderkrag
- 3 - Hauptschalter
- 4 - Heizplatte
- 5 - Heizdraht
- 6 - Vitafilm-Träger
- 7 - Oberdeckel
- 8 - Speisekabel
- 9 - Geheiztes Teflonprofil
- 10 - Vitafilmpaßwalzen
- 11 - Vitafilmspule
- 12 - Schalttafel
- 13 - Spuletragwalzen

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. Nr.2 - Raumbedarfszeichnungen



TAB. Nr.1 - Dimensionen und allergrößte Raumbedarfe der Dispenser

Modell	U.m	40M	45K	50M2	51M	51MB
Spannung	watt	115	120	115	115	190
Betriebsspannung		230V/50Hz				
Folienrollen	mm	400	400	500	500	500
Heizfläche	mm	290x165	385x125	290x165	300x175	300x175
A x B x D	mm	465x500 x290	485x600 x140	590x500 x290	590x720 x185	590x720 x185
C	mm	125	-	125	130	130
Nettogewicht	kg	12,5	5	13,6	14,5	14,5

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften der Maschine sind auf dem an der Außenseite der Maschine stehenden Schildchen berichtet; vor der Verbindung siehe Paragraph 4.2 elektrische Anschluß.

KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE

3.1 - VERSAND DER MASCHINE (siehe ABB. Nr.3)

Der Dispenser wird von unserer Firma sehr gut verpackt geliefert. Die Verpackung besteht aus:

- a) Pappschachtel mit inneren Stopfen;
- b) Die Maschine;
- c) Dieses Handbuch;
- d) CE-Übereinstimmungszeugnis;
- e) Vitafilmspule (auf Wunsch).

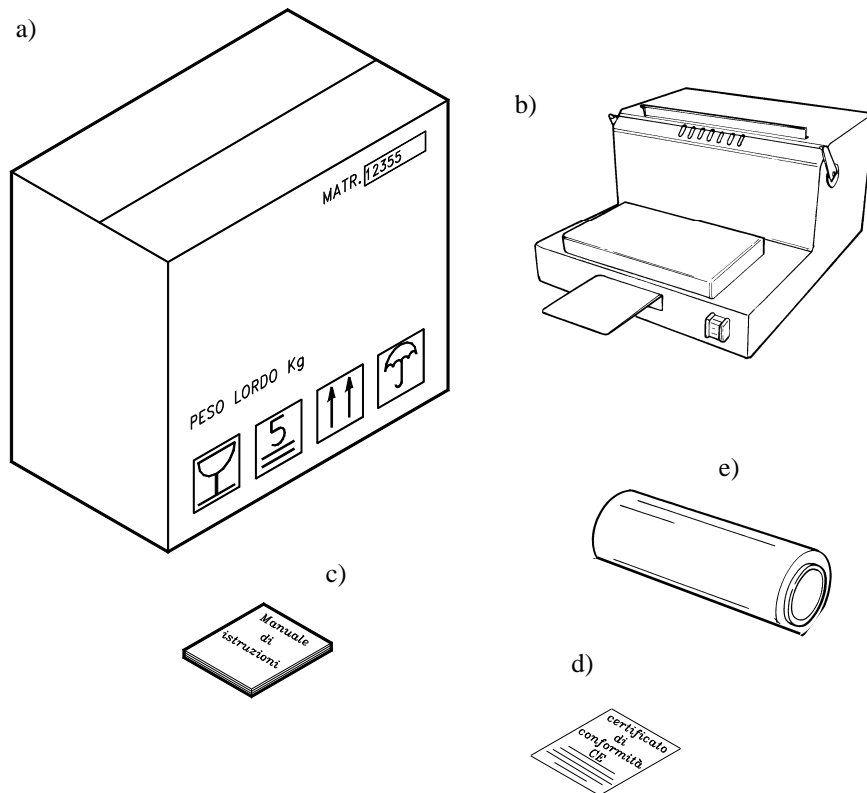


ABB. Nr.3 - Beschreibung der Verpackung

3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG

Am Empfang, wenn es keinen äußeren Schaden geben, machen das Frachtstück auf und kontrollieren die Vollständigkeit des Inhalts (siehe ABB. Nr.3). Wenn an der Lieferung das Frachtstück Zeichen von Mißhandlung, Aufschlag, oder Fall zeigt, muß man das Schaden innerhalb drei Tage von dem auf den Dokumenten angegebenen Lieferungstermin dem Frachter zutragen und, womöglich, einen genauen Bericht über die von der Maschine erleidene Schaden verfassen. **Die Frachtstück nicht umstürzen!!** Bei der Beförderung machen sich sicher, daß das Frachtstück an der vier Ecken festgehalten wird (es muß immer gleichlaufend zu dem Boden sein).

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Packungsteile (Karton, mögliche Paletten, Kunststoffbandstahl und Polystyrol) sind mit fester Abfallstoffe vergleichbar; darum können sie leicht entsorgt werden.

Im Fall die Maschine in Länder installiert wird, wo es besondere Regel über die Abfallstoffe gibt, müssen die Verpackungen Regelmäßig entsorgt werden.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Bevor die Maschine auf einem Bord stellen, muß man die in der *Tabelle 1* gegebenen Dimensionen beachten. Das Bord soll eine genügende Breite haben, es muß geebnet, trocken, fest, stabil, und 80 cm vom Boden hoch sein.

Weiter, muß die maximale unsalzige Feuchtigkeit des Raums, wo die Maschine gestellt wird, nicht höher als 75% sein; die Temperatur soll binnen +5°C und +35°C sein; immerhin, muß die Maschine in einem Raum gestellt werden, wo ihre Tätigkeit nicht gestört werden kann.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Die Maschine ist mit einem der Leistungsaufnahme angemessenen Speisekabel und mit einem Stecker "SUKO" ausgestattet. Die Maschine 230 Volt 50 Hz schalten, und ein 10A, $\Delta I = 0.03A$ differential-thermomagnetischer Schalter dazwischenlegen. Dann, machen sich sicher, daß die Erdanlage gut arbeitet. Weiter, kontrollieren, daß die auf dem technischen Schildchen-Registriernummer geschriebene Daten (siehe ABB. Nr.4) mit den auf den Lieferdokumenten gegebenen Daten übereinstimmen, und daß der Schalter und Stecker während der Tätigkeit der Maschine einfach zugänglich sind.

Mod.	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A. _____ Hz.
○	_____	~	Volts. _____ Kg. ○
Anno	_____	_____	_____

ABB. Nr.4 - Technisches Schildchen und Registriernummer