

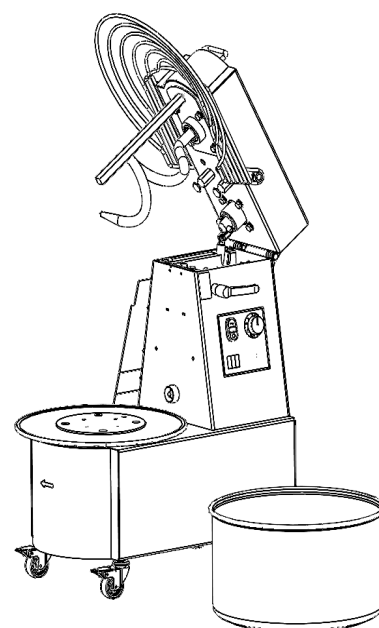
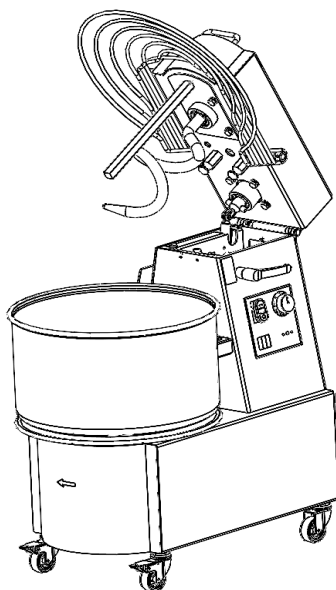
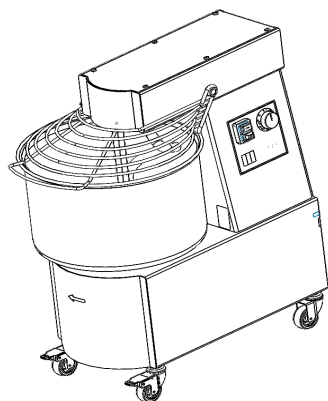
MANUALE DI ISTRUZIONE

INSTRUCTION MANUAL FOR USE

BEDIENUNGSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Italiano

English

Deutsch

Français

Español

IMPASTATRICE A SPIRALE

EN: SPIRAL MIXER

DE: TEIGKNETMASCHINE

FR: ÉLECTRIQUE PÉTRINS À SPIRAL

ES: AMASADORAS CON ESPIRAL

MOD. GH - GHRF - GHR

101833 - 101834 - 101835 - 101836



INHALTSVERZEICHNIS

VORBEMERKUNGEN

1.1. Ziel des lehrbuchs	61
1.2. Wie liest man das lehrbuch	61
1.3. Aufbewahrung des lehrbuchs	62
1.4. Methodologie der aktualisierung des lehrbuchs	62
1.5. Empfängerer	62
1.6. Glossar und symbole	62

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1. Identifizierungsdaten hersteller	64
2.2. Identifizierungsdaten und typenschild	64
2.3. Gemachte kontrolle vor der lieferung	64
2.4. Nutzung und aufbauende teile	64
2.5. Nutzungsbedingungen	65
2.6. Vorbereitungen der kunde	65
2.7. Technische daten	66
2.8. Dimensionen teigknetmaschinen mit festem kopfstück linie GH	66
2.9. Dimensionen teigknetmaschinen mit hochklappbarem deckel linie GHRF	67
2.10. Dimensionen teigknetmaschinen mit hochklappbarem deckel und herausnehmbaren schale linie GHR	67

INSTALLATION

3.1. Transport und warenumschlag	68
3.2. Lagerhaltung	68
3.3. Empfangskontrolle	68
3.4. Auspackung	69
3.5. Anhebung der maschine	69
3.6. Bestandteilsidentifikationen	70
3.7. Identifizierung der maschine	70
3.8. Aufbau der räder	70
3.9. Maschinenpositionierung und stabilitat	71
3.10. Stromversorgung	72
3.11. Überprüfung der korrekte stromverbindung	73
3.12. Erste anlassen	73

SICHERHEIT

4.1. Sicherheitshinweise	74
4.2. Sicherheitsvorrichtungen	74
4.3. Operatorzonen	74
4.4. Korrektes gebrauch, falsches gebrauch, verbotenes gebrauch	75
4.5. Hinweisungen bezüglich des rückstandlichen risikos	75
4.6. Rückstandliches gefahr	75

NUTZUNG DER MASCHINE

5.1. Bedienfeld	77
5.2. Das anlassen	77
5.3. Stillstand	78
5.4. Abschaltung	78
5.5. Sicherheit während des laufs	78
5.6. Abwesenheit von spannung	78
5.7. Öffnung des beweglichen schutz	78
5.8. Abbau der wanne (für entsprechenden modelle)	78
5.9. Produktivität und zykluszeit	79

INSTANDHALTUNG

6.1. Voraussetzungen des instandhalters	80
6.2. Vorbemerkungen des instandhaltungs	80
6.3. Regelmäßiger instandhaltung	81
6.4. Fester instandhaltung	81
6.5. Check list - Regelmäßiger instandhaltung	83
6.6. Check list - Fester instandhaltung	84
6.7. Check list - Planmäßiger austausch von komponenten	84
6.8. Suche nach schaden	84
6.9. Reinigung	85

VERSCHROTTUNG, ABBAU UND ENTSORGUNG

7.1. Verschrottung	87
7.2. Abbau	87
7.3. Entsorgung	87

ELEKTRISCHE ZEICHNUNGEN

8.1. GH & GHRF 230V/1 - 50 Hz	144
8.2. GH & GHRF 400V/3 - 50 Hz	145
8.3. GHR 230V/1	146
8.4. GHR - 400V/3 - 50 Hz	146

GARANTIE

Auf alle Komponenten und Geräte wird mit Ausnahme der elektrischen Teile eine Garantie von 12 Monaten gewährt, sofern es sich natürlich um Herstellungsfehler handelt. Die Lieferung der gegenständlichen Teile erfolgt gegen Nachnahme. Die unter Garantie stehenden ausgetauschten Teile werden jedoch in Rechnung gestellt; bei Erhalt der Teile (gebührenfreier Versand), deren Tausch angefordert wurde, wird eine Gutschrift ausgestellt. Die Garantie sieht den Geräte austausch nicht vor. Die Garantie deckt die Arbeitskosten für den Austausch der Ersatzteile und alle weiteren Nebenkosten nicht.

VERSAND

Die Waren reisen auf Risiko und Gefahr des Kunden. Eventuelle Beanstandungen zum defekten Materialzustand müssen dem Transportunternehmen bei der Warenannahme mitgeteilt werden. Bitte berücksichtigen Sie dabei auch die Haftung des Frachtführers und die Unabdingbarkeit der Mitteilung eventueller Schäden bei der Warenannahme. Wir möchten betonen, dass unsere Firma nicht für Schäden haftet, die dem Frachtführer bei der Warenabholung nicht mitgeteilt wurden, auch wenn die Waren frei Haus in Rechnung gestellt wurden.

GERICHTSHOF

Alle Streitigkeiten werden ausschließlich in den Gerichtshof von der Herstellers beigelegt.

1

VORBEMERKUNGEN

1.1. ZIEL DES LEHRBUCHS

Das vorliegende Lehrbuch ist Teil der Maschine. Ziel des Lehrbuchs sind die notwendige Auskunfte zugeben, um:

- das Personal auf die Sicherheitsproblematiken aufmerksam zu machen;
- die korrekte Pflege der Maschine durchzuführen. Die Verpackung und Auspackung der Maschine unter die Sicherheitsbedingungen;
- die Maschine korrekt aufzubauen;
- die ausführliche Kenntnisse von ihrer Arbeitsweise und ihrer Grenzen zu vermitteln;
- die korrekte Nutzung der Maschine unter die Sicherheitsbedingungen mitzuteilen;
- die sichere, korrekte Durchführung von Instandhaltungen in Erfahrung zu bringen;
- den unterschwerbedingungen Abriss der Maschine entsprechend die Gesetzen zum Schütz der Umwelt und die Gesundheit der Arbeiter.



Die Verantwortliche der Abteilung, wo diese Maschine aufgebaut wird, tragen die Verantwortung entsprechend die Gesetze des eigenen Lands dieser Text ausführlich zu Lesen. Darüber hinaus haben die Verantwortliche das Pflicht an die betroffenen FacharbeiterInnen dieser Text zu zeigen. Die vergebenen Zeit für diese Ziel wird mit einer korrekte, funktionierenden Maschine unter Sicherheitsbedingungen gelöhnt.

Dieses Dokument nimmt an, dass im Ort, wo die Maschine angewendet ist, werden die aktuellen Regeln für die Sicherheits und die Hygiene eingehaltet.

Die Hinweise, die Zeichnungen und die Dokumentazion enthält in diesem vorliegenden Lehrbuch sind besitz der Hersteller und können nicht reproduziert werden.

Im Fall das Lehrbuch von der Hersteller modifiziert wird, ist Verantwortung der Kunde sich die korrekte Version des Lehrbuchs zu besorgen.

1.2. WIE LIEST MAN DAS LEHRBUCH

Das Lehrbuch ist in Kapiteln aufgeteilt. Jedes Kapitel wende sich an einen spezifischen Facharbeiter (**INSTALLATEUR, FACHARBEITER, INSTANDHALTER**), der eine Ausbildung dafür hat, unter Sicherheitsbedingungen mit der Maschine zu arbeiten.

Das Lehrbuch ist aus eine Cover, eine Gliederung und von einigen Kapiteln zusammengesetzt.

Auf die erste Seite liegen die technischen Daten des Modells um die Maschine zu identifizieren. Außerd gibt es auch die Revision des Lehrbuchs, ein Bild der beschriebenen Maschine und das entsprechende Lehrbuch.

Seit der Gliderung ist eine Tabelle der Revision des Lehrbuchs vorhanden, dass in Wechselbindung der Niveau der Revision der Maschine mit der Revision des Lehrbuchs stellt.

BEISPIELSEITE

Firmenlogo	Machine Name	Modell	n° Kapitel	Rev.	Seitennummer
			1	0.0	1

1.3. AUFBEWAHRUNG DES LEHRBUCHS

Das Lehrbuch soll mit Aufmerksamkeit für die ganze Leben der Maschine bis zu seinem Abriss aufbewahrt sein.

Die Aufbewahrung ist unterstützt, indem das Lehrbuch nur mit saubaren Hände genutzt ist und es nicht auf schmutzige Oberfläche gestellt wird.

Im Lehrbuch sollen nicht eigenmächtige Teile verändert werden.

Das Lehrbuch soll in einem von Feuchtigkeit, Wärme geschütztes Raum aufbewahrt werden. Es soll nicht in der Nähe der Maschine abgelegt werden.

Auf Verlangen kann der Hersteller zusätzlichen Kopie an den Kunden verteilen.

1.4. METHODOLOGIE DER AKTUALISIERUNG DES LEHRBUCHS

Der Hersteller vorbehaltet sich dem Recht die Entwurf und die Maschine zu verbessern. Außerdem hat er kein Pflicht der Kunde über die Verbersserung der Maschine und die Aktualisierung der gegebenen Lehrbuch hinzuweisen.

Der Hersteller trägt die Verantwortung für die Beschreibungen auf die Italienische Sprache enthält in diesem Lehrbuch. Die Übersetzungen können nicht von der Hersteller kontrolliert sein. Wenn im Lehrbuch eine nicht Übereinstimmung gefunden ist, sollte man auf die Italienische Version zurückgehen.

1.5. EMPÄNGEREN

Das vorliegende Lehrbuch wende sich an der Installatuer, der Facharbeiter und der Instandhalter.

Mit **“FACHARBEITER”** ist derjenige gemeint, der die Verantwortung für die Wartungen, die Sauberkeit und die Regulation der Maschine trägt.

Mit **“WARTUNGSPERSONAL”** ist derjenige gemeint, der eine Fachausbildung dafür hat und Erfahrung für die Istallation, die Durchführung, die Reparatur und der Transport der Maschine besitzt.

Mit **“AUSGESETZTER PERSON”** ist jeder gefährliche Raum für die Gesundheit, die Sicherheit und das Leben der Menschen in der Maschine oder ihrer Nähe gemeint.

Qualifikationen der Empfänger

die Maschine ist für die betriebliche Nutzung entworfen. Aus diesem Grund darf sie nur von qualifizierten Arbeitern genutzt werden. Außerdem müssen die Arbeiternehmer:

- Mehrjeric sein;
- Psychisch und physisch für schwierige teckhnische Arbeiten geeignet sein;;
- Ausführliche Hinweisungen haben, um die Maschine durchzuführen und zu warten;
- Von der Arbeitgeber für die Arbeit geeingnet geschätzt werden;
- In der Lage das Lehrbuch und die Sicherheitsregeln richtig zu versthen und zu interpretieren;
- Die Dringlichkeitsverfahren kennen und sie in der Notlage anwenden;
- Die entsprechnende Fähigkeit haben um die spezieifische Apparatur durchlaufen zu können;
- Die entsprechnenden Gesetze kennen;
- Die vom Hersteller beschrieben Aktionen zur Aktionierung der Maschine verstanden haben.

1.6. GLOSSAR UND SYMBOLE

Im vorliegenden Paragraf sind die Bezeichnungen mit einer anderen Bedeutung von der gebrauchenen Sprache beschrieben.

Im Folge sind die genutzte Abkürzungen, die Bedeutung der Symbole erklärt. Dadurch werden die Auskunfte für die korrekte Nutzung der Maschine vermittelt.

GEFÄRICHLE RAUM: Raum in der Maschine oder in ihrer Nähe, die Gefährlich für der Mensch ist (Anhang I, 1.1.1. Norm 98/37/CE)

AUSGESETZTER PERSON: Jeder Mensch, dass in einem komplett, teilweise gefährlichen Raum ist (Anhang I, 1.1.1. Norm 98/37/CE)

FACHARBEITER: ist derjenige gemeint, der die Verantwortung für die Wartungen, die Sauberkeit, die Regulation und der Transport der Maschine trägt.

INTERAKTION MENSCH-MASCHINE: Jede Lage, wo einen Facharbeiter eine Interaktion mit der Maschine hat.

QUALIFIKATION DER FACHARBEITER: Minimales Niveau der Kompetenzen der Facharbeiter um die beschriebene Aktionen zu führen.

ZUSTAND DER MASCHINE: Die Art und Weise der Funktionen der Maschine : laufend, haltend, etc... Die Bedingungen der Sicherheit in der Maschine vorhanden.

RUCKSTÄNDLICHES GEFAHR: Gefahr, die nicht möglich zu beseitigen oder zu verkleinern war. Dagegen sind die Schutz nicht effizient. Im Lehrbuch wird darüber berichtet und wie man sich gegenüber verhalten soll (entsprechend 5.5 e 5.5.1 der europäischen Normen EN 292/1 e EN 292/2).

SICHERHEITSKOMPONENTEN: Damit ist ein Sicherheitsfunktion gemeint, dass die Sicherheit der betroffenen Menschen im Fall von Schaden, schlechtes Arbeitweise schützt.

SYMBOLLEN



Die Beschreibungen mit diesem Symboln im Voraus enthalten wichtige Hinweisungen bezüglich die Sicherheit. Die Nichtbeachtung von diesen Informationen kann:

- gefährlich für die Facharbeiter sein;
- die Garantie ungültig erklären;
- zur Verloren der tragenden Verantwortung des Herstellers bringen.

SICHERHEITSSYMBOLLE

- Die Symbole enthält in einem Dreieck bezeichnen **GEFAHR**.
- Die Symbole enthält in einem Kreis bezeichnen **PFLICHT/VERBOT**.

Symbol	Bezeichnung
	Algemeines Gefahr
	Gefährliche elektrische Spannung
	Ohne die festen Schutzgitter sind gefährliche beweglichen Teile vorhanden
	Quetschgefahr
	Fanggefahr
	Halt
	Verbot

Symbol	Bezeichnung
	Keine Beseitigung der Sicherheitsvorrichtungen
	Schutz der Atemwege
	Lärm
	Vorsichtsmaßnahme
	Maschine zur Verarbeitung der Nahrungsmitteln
	Elektronikschrott

2.1. IDENTIFIZIERUNGSDATEN HERSTELLER

2.2. IDENTIFIZIERUNGSDATEN UND TYPENSCHILD

Auf der Maschine ist ihr Typenschild mit den folgenden Daten:

	
TIPO	STATRICE
MODELLO	OMO
MATRICOLA	9
ANNO DI COSTRUZIONE	19
POTENZA NOMINALE	0,55 kW
CORRENTE NOMINALE	2,5 A
TENSIONE NOMINALE	230V 1N / 50 Hz
PESO	kg 58,5
GRADO DI PROTEZIONE	X3

2.3. GEMACHTE KONTROLLE VOR DER LIEFERUNG

Vor der Lieferung wurden bei dem Hersteller an die Maschine entsprechend die Gesetze, Sicherheits und Funktionstesten geführt. Außerdem wurde jeder gebaute Teil ausführlich kontrolliert.

2.4. NUTZUNG UND AUFBAUENDE TEILE

Die Maschine ist entworfen, um weich Teigen zu vermischen. Der Teig kann, weich von Mehl, Salz, Hefe, Flüssigkeit (Wasser, Eier,..) Kartoffeln, Hackfleisch und anderen Nahrungsmitteln zusammengesetzt sein.

Die Maschine ist aus den folgenden Teil zusammengesetzt:

1. Die Maschine ist von einem tragenden Struktur zusammengesetzt. In diesem Struktur sind der Motor, die Kraftübertragung und die Bediengeräten vorhanden.
 2. Die Wanne enthält die Nahrungsmittel zu vermischen. Die Wanne hängt auf der hinteren Seite der Maschine. Die Wanne dreht sich im Uhrzeigersinn mit einem elektrischen Motor.
 3. Der Rührbesen ist unter den Kopf der Maschine und er rührt in der Maschine. Der Rührbesen rührt aufgrund von Getriebe, die von der elektrische Motor bedienen sind.
 4. Metallische fixierte Stab unter den Kopf der Maschine gebaut um den Teig zu spalten.
 5. Wenn der bewegliche, verriegelte Schutz der Wanne aufgemacht wird, schalten sich die gefährliche beweglichen Teile aus.
- Die elektrischen Motoren können einphasig, dreiphasig sein und sie können mit eine oder mehrere Tempo laufen.
 - Jeder Teil im Kontakt mit Nahrungsmittel ist auf rostfrei Stahl gebaut.

Die Maschine ist mit Teilen gemäß die CE Deklaration zusammengesetzt.

2.5. NUTZUNGSBEDINGUNGEN

ANGABEN	GH10/15/20/30/40/50 ** Serie TR/MO/2V GHRF20/30/40/50 ** Serie TR/MO/2V GHR20/30/40/50 ** Serie TR/MO/2V
A-bewerteter äquivalenter Dauerschall- druckpegel	Unter 70 dBA
Ursprung Strom - Frequenz	Maschinenkennschild
Stromwert	Maschinenkennschild
Nutzennspannung	Maschinenkennschild
Strom vermutlich mit Kurzschluss nominal bedingt	6 kA symmetrisch
Masse und Neutral	TT und TN
Schutzgrad	IP 31
Position der Maschine	Werkbank vorgesehen in dem Lebensmittelbereich zwischen 900 / 1000 mm von dem Boden, in welchem sie frei um die Maschine drehen kann mit einem Spielraum von mindestens 800 mm
Verwendungsort	Innenräumen
Maximale Raumtemperatur	+ 40° Grad
Minimale Arbeitsbeleuchtung	500 lux
Weitere Verwendungsbedingungen	Maschine NICHT GEEIGNET für den Betrieb in verschmutzten Umgebungen: zum Beispiel Staub, Gas usw. Maschine NICHT GEEIGNET für den Betrieb in potentiell explosiven Umgebungen. Maschine NICHT GEEIGNET für den Betrieb in Umgebungen mit radioaktiver Strahlung: zum Beispiel Mikrowellen, UV Strahlen, Laser und ähnliches. Elektrische Ausrüstung NICHT GEEIGNET für den Betrieb in Umgebungen mit Schwingungen und Stößen: ansonsten Schwingungsdämpfer einbauen.

Empfohlene Schutzvorrichtung gegen Überstrom Isolierennennspannung	$U_i = > 690 \text{ V}$
Nennstrom	siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN
Einstellung Thermorelais	siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN
Höchstwert der Impedanz der Störung	0.1Ω

2.6. VORBEREITUNGEN DER KUNDE

A) Raumbereitug.

- Der Kunde soll ein Raum für das Abstellen der Maschine entsprechend die Nutzungsbedingungen vorbereiten.

B) Elektrische Vorbereitung.

- Die Anlage der Stromversorgung muss gemäß der Gesetze des Lands sein. Außerdem muss die Anlage der Stromversorgung eine effiziente Sicherheistapparat besitzen.
- Auf der Stromversorgung auf der Maschine stellen Sie einen Trennschalter.
- Die elektrische Kabeln müssen in Funktion der maximale erforderliche Strömung der Maschine dimensioniert werden, damit die ganze Spannug weniger als 2% beträgt.**

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlichen Qualifikationen ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

2.7. TECHNISCHE DATEN

Maximale Temperatur der Nutzung	+ 40 C Grad
Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %

Model	Dim. Wanne (mm)	Vermögen der Wanne (l)	Teig (Kg)	Geschwindigkeit	RPM		Potenz (kW)	Nominaler Strom (A)	Stromsäule
					Spiral	Wanne			
GH10MO	235 x 156	7	6	1	70	10	0.22	1.0	230V- 1- 50 Hz.
GH10MO2V				2	70/140	10/20			
GH15TR	320 x 210	16	12	1	85	10	0.55	1.0	400V- 3- 50 Hz.
GH15MO	320 x 210	16	12	1	85	10	0.55	2.5	230V- 1- 50 Hz.
GH152V	320 x 210	16	12	2	85 / 170	10 / 20	0.75 / 1.10	1.1	400V- 3- 50 Hz.
				2	85 / 170	10 / 20	0.75	2.5	230V- 1- 50 Hz.
GH20TR	360 x 210	21	17	1	85	10	0.75	1.0	400V- 3- 50 Hz.
GH20MO	360 x 210	21	17	1	85	10	0.75	2.5	230V- 1- 50 Hz.
GH202V	360 x 210	21	17	2	85 / 170	10 / 20	0.75 / 1.10	1.1	400V- 3- 50 Hz.
				2	85 / 170	10 / 20	0.75	2.5	230V- 1- 50 Hz.
GH30TR	400 x 260	32	25	1	92	10	1.10	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GH30MO	400 x 260	32	25	1	92	10	1.10	5.0	230V- 1- 50 Hz.
GH302V	400 x 260	32	25	2	92 / 184	10 / 20	1.25 / 1.80	1.7	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	1.50	7.0	230V- 1- 50 Hz.
GH40TR	450 x 260	41	36	1	92	10	1.10	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GH40MO	450 x 260	41	36	1	92	10	1.10	5.0	230V- 1- 50 Hz.
GH402V	450 x 260	41	36	2	92 / 184	10 / 20	1.25 / 1.80	1.7	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	2.20	7.0	230V- 1- 50 Hz.
GH50TR	450 x 300	48	43	1	92	10	1.50	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GH50MO	450 x 300	48	43	1	92	10	1.50	7.0	230V- 1- 50 Hz.
GH502V	450 x 300	48	43	2	92 / 184	10 / 20	1.80 / 2.20	2.5	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	2.20	10.0	230V- 1- 50 Hz.

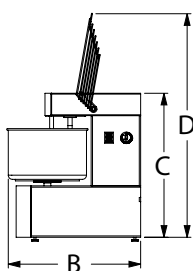
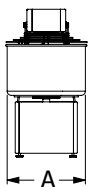
Model	Dim. Wanne (mm)	Vermögen der Wanne (l)	Teig (Kg)	Geschwindigkeit	RPM		Potenz (kW)	Nominaler Strom (A)	Stromsäule
					Spiral	Wanne			
GHRF20TR	360 x 210	21	17	1	85	10	0.55	1.0	400V- 3- 50 Hz.
GHRF20MO	360 x 210	21	17	1	85	10	0.55	2.5	230V- 1- 50 Hz.
GHRF202V	360 x 210	21	17	2	85 / 170	10 / 20	0.75 / 1.10	1.1	400V- 3- 50 Hz.
				2	85 / 170	10 / 20	0.75	1.1	230V- 1- 50 Hz.
GHRF30TR	400 x 260	32	25	1	92	10	1.10	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GHRF30MO	400 x 260	32	25	1	92	10	1.10	5.0	230V- 1- 50 Hz.
GHRF302V	400 x 260	32	25	2	92 / 184	10 / 20	1.25 / 1.80	1.7	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	1.5	5.0	230V- 1- 50 Hz.
GHRF40TR	450 x 260	41	36	1	92	10	1.10	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GHRF40MO	450 x 260	41	36	1	92	10	1.10	5.0	230V- 1- 50 Hz.
GHRF402V	450 x 260	41	36	2	92 / 184	10 / 20	1.25 / 1.80	1.7	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	2.2	7.0	230V- 1- 50 Hz.
GHRF50TR	450 x 300	48	43	1	92	10	1.50	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GHRF50MO	450 x 300	48	43	1	92	10	1.50	7.0	230V- 1- 50 Hz.
GHRF502V	450 x 300	48	4	2	92 / 184	10 / 20	1.80 / 2.20	2.5	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	2.2	7.0	230V- 1- 50 Hz.

Model	Dim. Wanne (mm)	Vermögen der Wanne (l)	Teig (Kg)	Geschwindigkeit	RPM		Potenz (kW)	Nominaler Strom (A)	Stromsäule
					Spiral	Wanne			
GHR20TR	360 x 210	21	17	1	85	10	0.55	1.0	400V- 3- 50 Hz.
GHR20MO	360 x 210	21	17	1	85	10	0.55	2.5	230V- 1- 50 Hz.
GHR202V	360 x 210	21	17	2	85 / 170	10 / 20	0.75 / 1.10	1.1	400V- 3- 50 Hz.
				2	85 / 170	10 / 20	0.75	1.1	230V- 1- 50 Hz.
GHR30TR	400 x 260	32	25	1	92	10	1.10	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GHR30MO	400 x 260	32	25	1	92	10	1.10	5.0	230V- 1- 50 Hz.
GHR302V	400 x 260	32	25	2	92 / 184	10 / 20	1.25 / 1.80	1.7	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	1.5	5.0	230V- 1- 50 Hz.
GHR40TR	450 x 260	41	36	1	92	10	1.10	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GHR40MO	450 x 260	41	36	1	92	10	1.10	5.0	230V- 1- 50 Hz.
GHR402V	450 x 260	41	36	2	92 / 184	10 / 20	1.25 / 1.80	1.7	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	2.2	7.0	230V- 1- 50 Hz.
GHR50TR	450 x 300	48	43	1	92	10	1.50	2.0	400V- 3- 50 Hz.
GHR50MO	450 x 300	48	43	1	92	10	1.50	7.0	230V- 1- 50 Hz.
GHR502V	450 x 300	48	43	2	92 / 184	10 / 20	1.80 / 2.20	2.5	400V- 3- 50 Hz.
				2	92 / 184	10 / 20	2.2	7.0	230V- 1- 50 Hz.

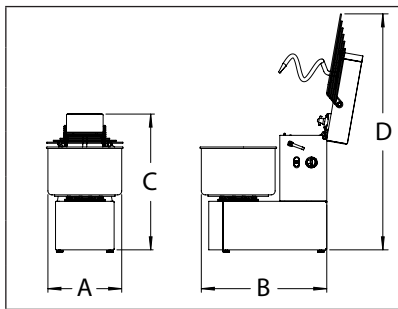
2.8. DIMENSIONEN TEIGKNETMASCHINEN MIT FESTEM KOPFSTÜCK LINIE GH

Maße in mm

Model	Version			A	B	C	D	Packungsgröße				Nettogewicht (Kg)	Bruttogewicht (Kg)
	MO	TR	2V					breite	tiefe	höhe	Mc		
GH10	X	-	-	270	465	515	760	390	520	700	0.16	28.5	34.0
GH15	X	X	X	390	690	680	1010	450	770	840	0.28	56.5	66.5
GH20	X	X	X	390	690	680	1010	450	770	840	0.28	58.5	68.5
GH30	X	X	X	445	775	760	1090	510	790	930	0.38	83.5	95.0
GH40	X	X	X	485	830	780	1160	570	850	940	0.44	92.0	105.0
GH50	X	X	X	485	830	780	1160	570	850	940	0.44	96.0	109.0

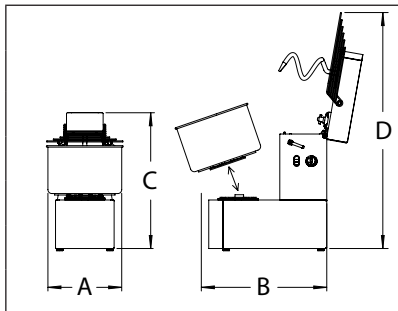


2.9. DIMENSIONEN TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL LINIE GHRF



Model	Version			A	B	C	D	Packungsgröße				Nettogewicht (Kg)	Bruttogewicht (Kg)
	MO	TR	2V					breite	tiefe	höhe	Mc		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GHRF20	X	X	X	390	690	680	1060	450	770	840	0.28	71.0	81.0
GHRF30	X	X	X	445	775	760	1070	510	790	930	0.38	99.0	110.0
GHRF40	X	X	X	485	830	780	1190	570	850	940	0.44	114.0	126.0
GHRF50	X	X	X	485	830	780	1190	570	850	940	0.44	116.0	128.0

2.10. DIMENSIONEN TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM DECKEL UND HERAUSNEHMBAREN SCHALE LINIE GHR



Model	Version			A	B	C	D	Packungsgröße				Nettogewicht (Kg)	Bruttogewicht (Kg)
	MO	TR	2V					breite	tiefe	höhe	Mc		
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GHR20	X	X	X	390	690	680	1060	450	770	840	0.28	71.0	81.0
GHR30	X	X	X	445	775	760	1070	510	790	930	0.38	99.0	110.0
GHR40	X	X	X	485	830	780	1190	570	850	940	0.44	114.0	126.0
GHR50	X	X	X	485	830	780	1190	570	850	940	0.44	116.0	128.0

Die Größe (C-D) ist ohne Rädern gemeint.

- Mit den Räder steigt die Größe um 90mm (+15 einstellung)
- Mit den Füße steigt die Größe um 10mm (+20 einstellung)

LEGENDE

MO = EINPHASEN

TR = DREIPHASEN

2V = 2 GESCHWINDIGKEITS

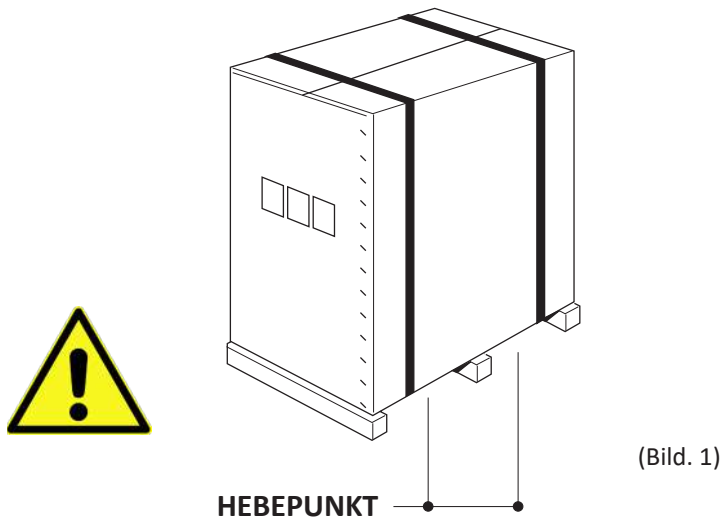
3.1. TRANSPORT UND WARENUMSCHLAG

Der Transport der Maschine kann durch Container oder LKV-Fahrer durchgeführt werden. In den beiden Fälle ist die Verpackung gleich. (siehe das Tabell mit Größe und Gewicht).

Der Transport der Verpackung der Maschine muss von atmosphärische Einflüsse geschützt sein. Es ist Verbot auf die Verpackung anderen Verpackungen abzustellen und auch anderen Materialien.

Die Schachtel soll mit Aufmerksamkeit behandeln werden. Die Warenumschrift und der Transport müssen von unten mit einem Gabelstapler oder mit einem Gabelhubwagen gemacht werden. (Bild.1)

Während der Warenumschrift soll die Ladung auf eine geringe Entfernung von der Erde sein um eine besser Stabilität zu haben.



Nur die qualifizierte Facharbeiter dürfen die Maschine aufheben und verrücken.

Der Hersteller trägt keine Verantwortung für mögliche Schade an der Maschine oder Meschen, aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsregelungen bezüglich das Aufheben und Verrücken.

3.2. LAGERHALTUNG

Die Schachtel der Maschine muss auf einen geschlossenen Raum galagert werden, außerdem ist es verboten, auf dem Karton etwas abzustellen.

3.3. EMPFANGSKONTROLLE

Es ist Wichtig bei der Empfang die Ware zu überprüfen:

1. Kartonsnummer
2. Gewicht und Größe
3. Kassenummer entsprechend mit der Empfangsdokument
4. Zustand der Verpackung
5. Intaktheit der Verpackung.



Wenn die Verpackung intakt ist, auspacken wie oben erklärt. (3.3/Kap. 3)

Die Vermittlung von eventuelle Schade oder Abweichungen der Maschine soll innerhalb die ersten Acht Tagen durchgeführt werden. Im Gegenfall wird die Ware als Akzeptiert betrachtet.



Wie o.g., der Hersteller erinnert an der Kunde das Gemäß die nationale und Internationale Regelung die Ware immer auf Gefahr der Kunde transportiert wird.

3.4. AUSPACKUNG

Um die Maschine auszupacken, sollte man sich wie im Folgenden verhalten:
(Bild. 2)

- Der Karton von den Blöcke (1) befreien
- Verpackug öffnen (2) mit der Entfernung der metallischen Punkte
- Auspackung (2)
- Überprüfung der Intaktheit (3.3/Kap.3)
- Überprüfung der Übereinstimmung der Lieferung mit dem entsprechenden Dokument (PACKING LIST)

3.5. ANHEBUNG DER MASCHINE (Bild. 3)

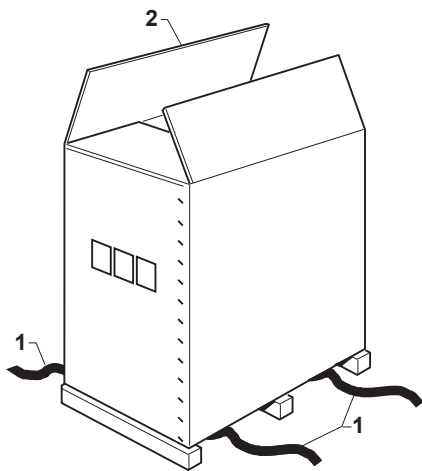
Die Anhebung der Maschine soll von zwei Menschen für Gewicht (12kg – 18 Kg) gemacht werden! Die Maschine soll von der Basis genommen werden. Die anderen Modellen sollen mit dem Kran oder Flaschenzug anhebet werden, wie im Folgenden:

- Zwei Riemen (1) unter der Kurbelgehäuse (2) stellen. Die Riemen müssen mit dem Gewicht der Maschine dimensioniert sein. Die Riemen sollen auf einen Kran oder Flaschenzug gebundet werden.



Alle die Teile der Verpackung müssen genommen werden und zu einem Zentrum zur wieder Verwendung geschickt werden.

(Bild. 2)



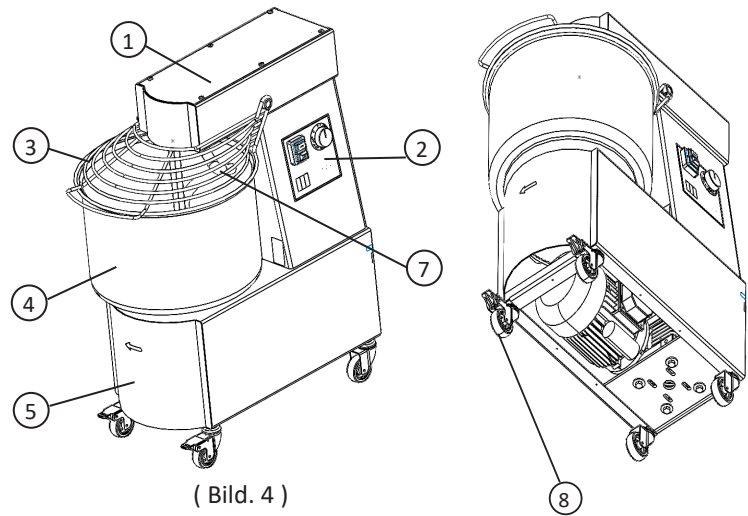
(Bild. 3)



3.6. BESTANDTEILSIDENTIFIKATIONEN

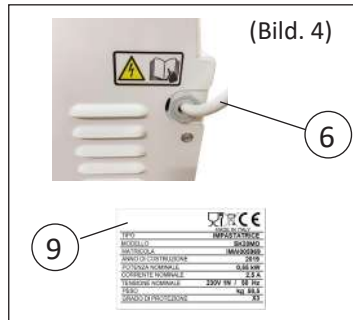
(Bild. 5)

1. Zylinderkopf
2. Schalttafel
3. Schutzgitter
4. Wanne
5. Kurbelgehäuse
6. Elektrische Kabel
7. Spirale
8. Regulierbare Füße oder Räder
9. Typenschild



(Bild. 4)

(Bild. 5)



(Bild. 4)

6

9

3.7. IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE (Bild. 4)

Die Matrikelnummer und die Daten zur Identifizierung der Maschine sind auf dem Typenschild auf dem Kurbelgehäuse.



Sollten Sie technische Assistenz oder Ersatzteile brauchen, ist die Matrikelnummer und das Modell erforderlich.

3.8. AUFBAU DER RÄDER (Bild. 5)

Aufgrund der Bequemlichkeit werden die Maschine mit regulierbaren Füßen oder Räder geschickt. Um die Räder aufzubauen, machen Sie wie im Folgenden beschrieben ist:

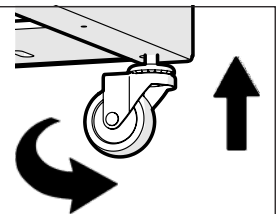
Aufbau der Räder

1. Die Maschine anheben wie in dem vorherigen Kapitel beschrieben ist.
2. Abbau der Füße.
3. Die Räder unter dem Kurbelgehäuse bis zum beendeten Lauf einschrauben. Die bremsenden Räder müssen auf dem vorderen Teil der Maschine eingeschraubt werden.



!!! WARNUNG !!!

VERMEIDEN VON REPARATURSCHÄDEN ODER ÜBERLAUFEN DER MASCHINE
SCHRAUBEN SIE DIE RÄDER VOLLSTÄNDIG BIS ZUM ENDE DER REISE



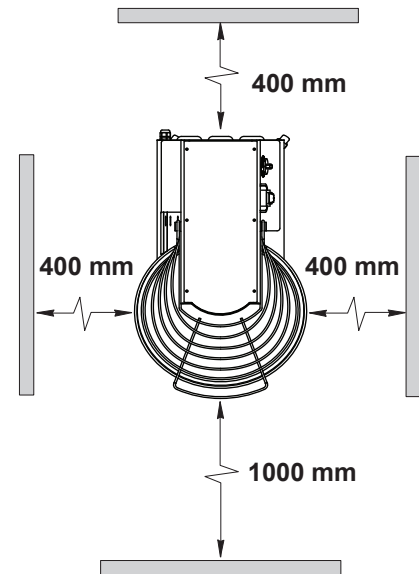
3.9. MASCHINENPOSITIONIERUNG UND STABILITÄT



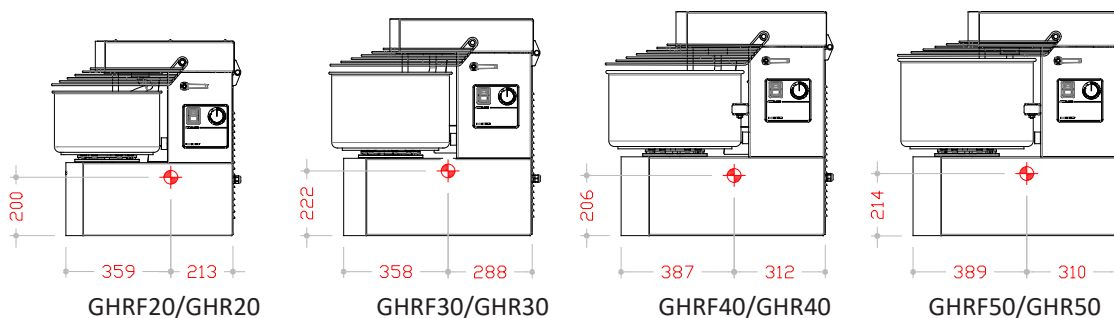
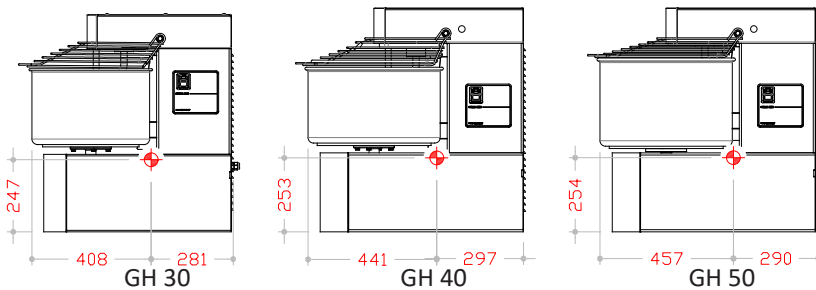
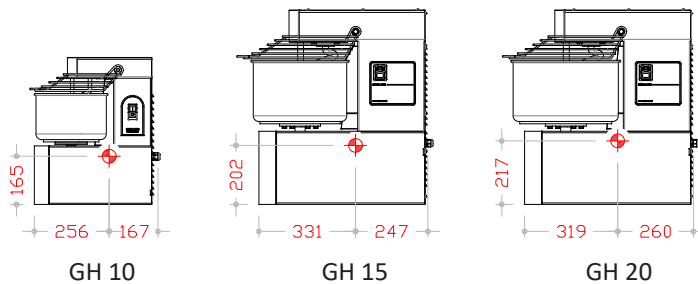
Stellen Sie sicher, dass die Auflagefläche für die in Tab. 2.7 angegebenen Lasten geeignet ist.

Stellen die Maschine so auf, dass die Angaben in Abb. 3.9.1. Genau eingehalten werden. Sie geben die Mindestabstände an, die der Bediener oder Techniker für die ordnungsgemäße Durchführung jeder einzelnen Arbeits- und / oder Wartungssequenz benötigt.

Unter Berücksichtigung der Beschaffenheit der Maschine erscheint sie unter Betriebsbedingungen stabil, ohne dass sie am Boden befestigt werden muss, ohne dass die Gefahr eines Umkippens oder Herunterfallens besteht. Abb.3.9.1.stabilitat



(Bild. 6)

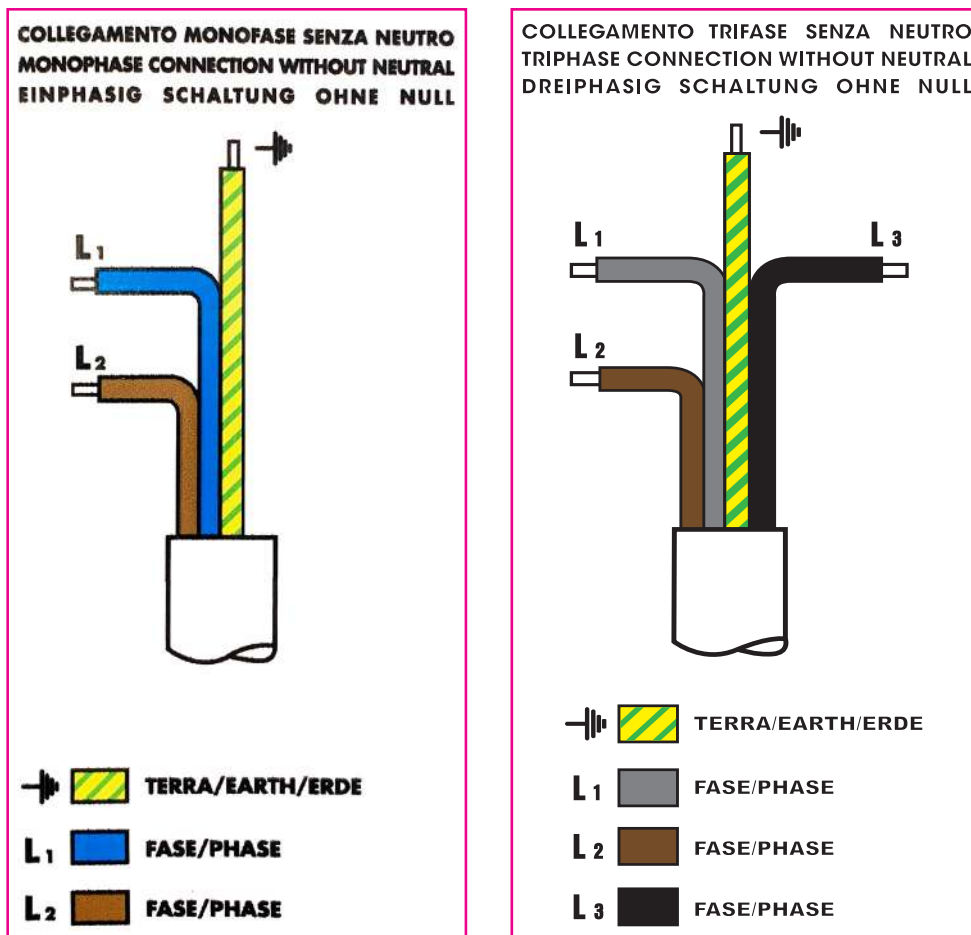


3.10. STROMVERSORGUNG

Die Stromversorgung muss normgerecht sein.

Der Anschluss an das Stromnetz der Maschine erfolgt über das mitgelieferte Netzkabel, an das bei einphasigen und 4-poligen Prüfungen 16/32-A-Kabel (F, N, T) angeschlossen werden müssen (3F, T) für die dreiphasigen Versionen.

Die Netzsteckdose muss leicht zugänglich sein und darf keine Bewegung erfordern. Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so sein, dass die Spannung des Stromversorgungskabels nicht beeinträchtigt wird und sich niemals unter den Halterungen der Maschine befindet.



STROMANLAGE DER NUTZER

Die Stromanlage der Nutzer muss entsprechend "die Anlage mit niedriger Spannung" normgerecht sein.

Gemäß IEC3644/HD384/CEI 64-8 (neuste Auflage).

Die Verteilung der Stromversorgung des Schalttafel muss zu einem standardisierten System gehören. (TT oder TN Gemäß IEC364_4_41/HD382_4_41/CEI 64.8 (4_41) (neuste Auflage).

Die Anlage der Erdung muss geeignet für die assoziierten Vorrichtungen sein. Gemäß IEC364-5-54/HD382-5-54/CEI 64.8 (5-54) (neuste Auflage).

SICHERHEITSVORRICHTUNG BEI ELEKTRISCHEN ÜBERSTROMÜNGEN

Die Apparatur ist so entworfen, um eine kurze symmetrische Überstromung von Maximal 6ka zu widerstehen.

Wenn eine zu höherem nominalem konditioniertem Kurzschluss sich als was hier beschrieben ereignet, muss die Strom verringert werden. Da keine Anlage der Schalttafel mit dem Gleichstrom funktioniert, ist es wichtig geeignete Schutz gegen indirekte Kontakte zu haben. **(GEEIGNETEN DIFFERENZIALEVORRICHTUGEN)**

Die differenziale Vorrichtung muss eine hohe Widerstand gegen die Überströmungen leisten, die von der Atmosphäre oder Führung verursacht sind. (vgl. EN 61008-1 ultime edizioni).

Darüber hinaus präzisieren wir, dass:

1. der Trennschalter besitzt kein Bemessungs-Kurzschlussausschaltstrom. Außerdem muss der Trennschalter gegen Kurzschluss mit einer Sicherheitsvorrichtung geschützt werden. Der nominale Strom muss nicht mehr als was bei der Beschreibung des technischen Daten sein,
2. Die Sicherheitsvorrichtung gegen die Überströmungen auf der Stromkabel der elektrischen Anlage muss installiert werden und gemäß mit der technischen Regeln.

3.11. ÜBERPRÜFUNG DER KORREKTE STROMVERBINDUNG (Bild. 7)

Für die Verbindung 230/400 Dreiphasenwechselstrom ist erforderlich zu überprüfen, ob das Drehen der Motor richtig ist:

- Auf "ON" der Schalter der Maschine hinstellen.
- Der Schaltuhr (2) auf "30 Minuten" hinstellen (nur für Modellen mit Schaltuhr).
- Die Taste (1) "I" drücken.
- Blickkontrolle für die Rotation der Wanne (3) entsprechend die Richtung der Pfeil.
- Die Maschine mit der Taste "O" (5) ausmachen.
- Sollte die Rotation gegenteilig die Richtung der Pfeile sein, verhalten Sie sich wie im Folgenden:



Vor der Änderung an die Stromverbindung überprüfen Sie, ob der **TRENNSCHALTER** ausgeschaltet ist.

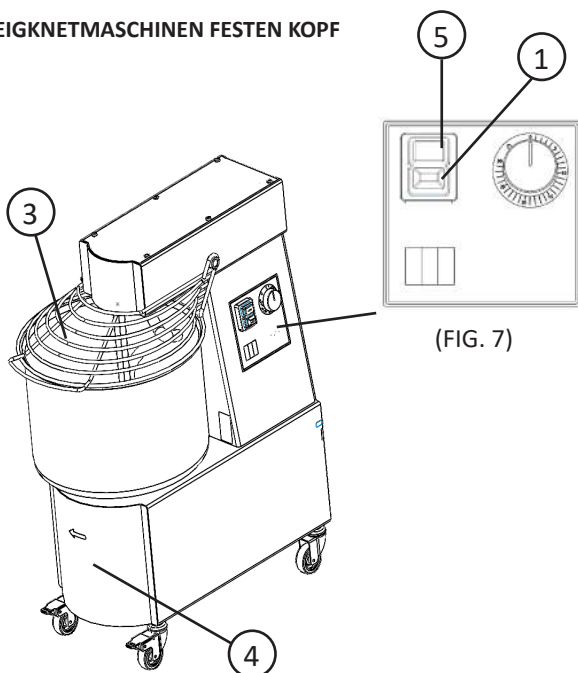
(Keine spannende Leitung):

ZWEI VON DER DREI KABEL AUF DER ALLGEMEINE SCHALTAR WECHSELN UND DIE KORREKTE ROTATION ÜBERPRÜFEN.

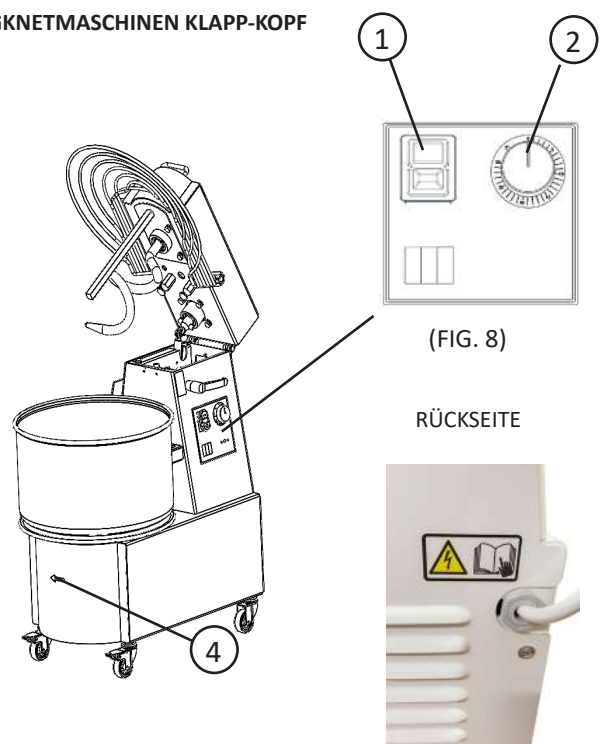
3.12. ERSTE ANLASSEN (Bild. 8)

- Der generelle Schalter auf "ON" hinstellen.
- Der Schaltuhr (2) auf "30 Minuten" hinstellen (nur für Modellen mit Schaltuhr).
- Die Taste (1) "I" drücken.
- Lassen Sie die Maschine im Leerlauf für einige Minuten laufen und überprüfen die Gleichförmigkeit der Rotation und ohne Hindernisse.
- Die Maschine mit der Taste "O" (5) ausmachen.

TEIGKNETMASCHINEN FESTEN KOPF



TEIGKNETMASCHINEN KLAPP-KOPF



4.1. SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichtbeachtung von Sicherheitsregeln und -verfahren kann zu Gefahren und Schäden führen.

Die Maschine ist in ihrer Verwendung durch den Endbenutzer gebunden.

1. Es gelten alle Verhaltensregeln für Personen, die in den in Ihrem Land geltenden Gesetzen festgelegt sind, unter besonderer Berücksichtigung der elektrischen Anlage vor der Maschine für deren Anschluss/Betrieb.
2. Alle weiteren Gebrauchsanweisungen und Warnhinweise, die Bestandteil der zur Maschine zugelassenen grafischen Dokumentation sind

4.2. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (FIG. 9)

Die Schutz- und Sicherheitseinrichtungen der Maschine dürfen nicht entfernt werden. Wenn sie für außergewöhnliche Wartungsanforderungen entfernt werden sollen, müssen Maßnahmen ergriffen werden, um die daraus resultierende Gefahr zu minimieren.

Die Maschine ist durch eine Karosserie geschützt, die keinen Zugang zu gefährlichen Teilen gewährt, mit Ausnahme der Vorderseite der Maschine, die durch eine ineinandergreifende mobile Schutzvorrichtung geschützt ist, die die Vorderseite des sich bewegenden Tanks abdeckt.

Die Maschine ist mit folgenden Sicherheitssystemen ausgestattet:

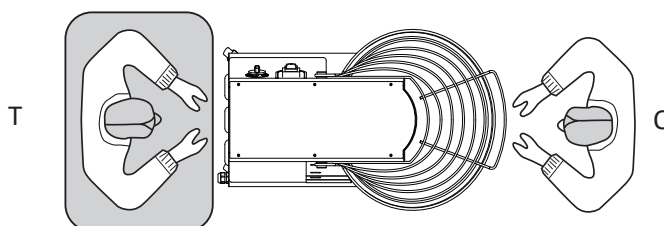
- (1) (2) Alle Gefahrenbereiche sind durch mit Schrauben befestigte Fuhrwerke verschlossen
- (3) Schutzhülle zwischen Mischergehäuse und Schüssel Der Abstand zwischen der Schüssel und der Schüssel muss auf einen Abstand von weniger als 5 mm eingestellt werden
- (4) Das Tankschutzgitter verhindert den Zugang zum Tank bei laufendem Mischer
- (5) Im Kippmischer (40 und 50 kg) befinden sich Leerlaufrollen, mit denen die Schüssel des Mixers während der Drehung ausgerichtet bleibt.
- (6) Wenn der Mischer Räder hat, hat er Vorderräder mit einer Bremse. Es wird empfohlen, die Maschine immer gebremst zu halten.
- (7) Die Maschine mit festem Kopf ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Betrieb der Maschine blockiert, wenn das Schutzgitter (1) angehoben ist.
- (8) Die Kippkopfmachine ist mit einem induktiver sensor ausgestattet, der den Betrieb der Maschine blockiert, wenn das Schutzgitter angehoben ist und wenn der Mischkopf angehoben ist.

Wenn die Maschine aufgrund des Einsetzens eines der beiden Sicherheitsmikroschalter anhält, muss die Taste "I" oder "II" je nach Modell erneut gedrückt werden, um die Maschine neu zu starten.

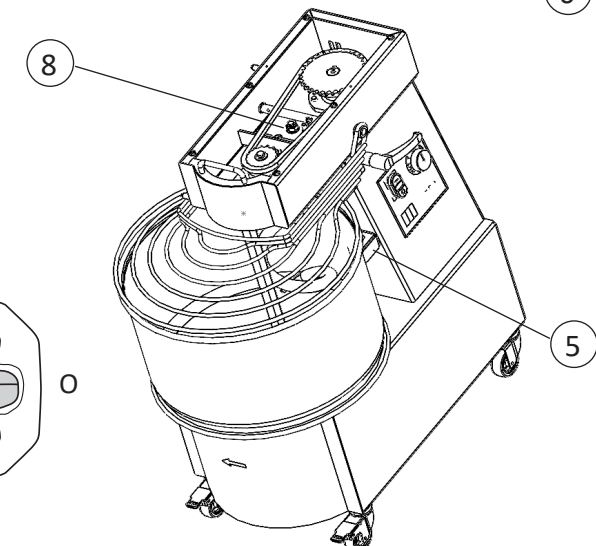
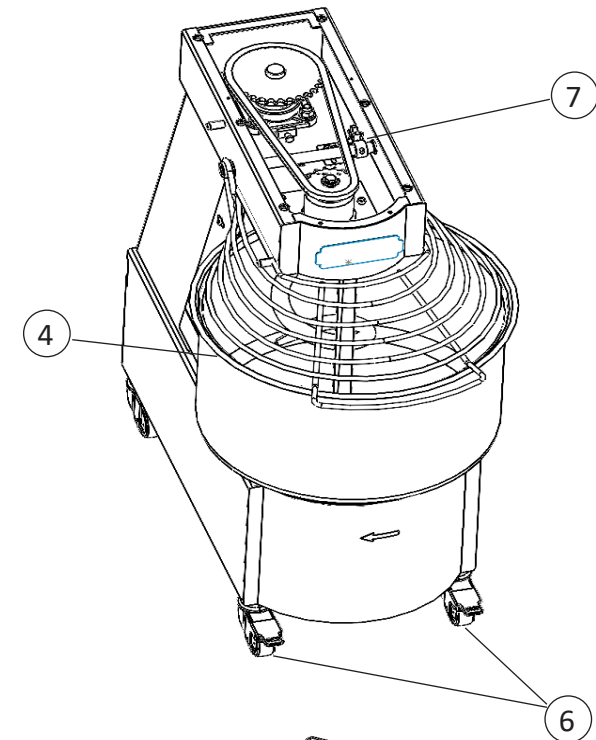
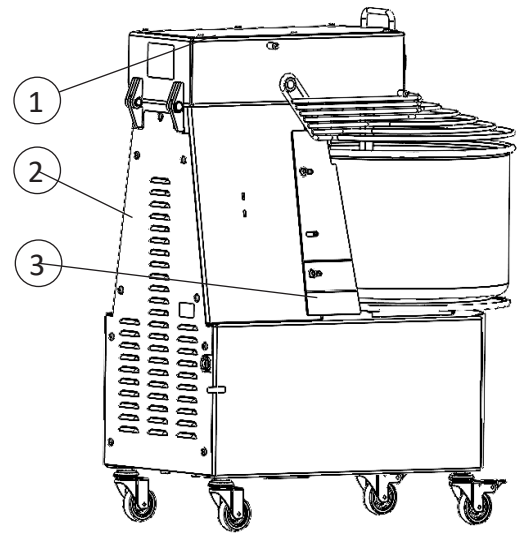
4.3. OPERATORZONEN (FIG. 4.1)

Während des Betriebs der Maschine befindet sich der Bediener vor der Maschine, so dass der Teig leicht in die Schüssel eingeführt und daraus entnommen werden kann. für die verschiedenen erlaubten Positionen siehe Position (O).

Der Techniker darf (T) für Wartungsarbeiten an der Rückseite der Maschine anbringen.



(FIG. 4.1)



4.4. KORREKTES GEBRAUCH, FALSCHES GEBRAUCH, VERBOTENES GEBRAUCH

Die beschriebene Maschine ist so entworfen, damit sie von **EINEM EINZIGEN AUSGEBILDETEN FACHARBEITER** genutzt ist.



Im **KORREKTES GEBRAUCH**, um weich Teigen zu vermischen. Der Teig kann, weich von Mehl, Salz, Hefe, Flüssigkeit (Wasser, Eier,..) Kartoffeln, Hackfleisch und anderen Nahrungsmitteln zusammengesetzt sein.



Die Maschine darf nicht **FALSCH GEBRAUCHT** werden, insbesondere:

1. Sie darf nicht mit anderen Daten laufen, als was in der Tabelle **TECHNISCHEN DATEN** beschrieben sind.
2. Sie darf nicht mit anderen Parameter laufen, als was im vorliegenden Lehrbuch beschrieben sind.

DER HERSTELLER TRÄGT KEINE VERANTWORTUNG FÜR DEN FALSCHEN VERHALTEN DER KUNDE

1. Der Kunde trägt die Verantwortung zur Entstehung möglicher Schaden bezüglich der Maschine, sollte die Hinweisungen in dieser Lehrbuch nicht beachten.
2. **DIE MASCHINE DARF NICHT IM LEERLAUF LAUFEN.**
3. Keine Veränderung der Etiketten.



Der Facharbeiter darf nicht die Maschine im **VERBOTENEN GEBRAUCH** nutze. Im Gegenfall können Schaden bei der Maschine und Verletzungen bei dem Arbeiter stattfinden.

1. Während die Maschine läuft, darf man sie nicht verschieben.
2. Es ist verboten das Stromkabel zu ziehen, um die Maschine abzustellen.
3. Es ist verboten, etwas auf der laufende Maschine hinzulegen.
4. Es ist verboten, das Stromkabel auf scharfe Teile hinzustellen.
5. Die aufgeladene Maschine darf nicht unbewacht bleiben.
6. Es ist verboten, jede mögliche Gegenstände im Kurbelgehäuse oder zwischen die Füße und das Kurbelgehäuse hineinzustellen.
7. Es ist verboten, falsche Produkte in der Maschine und in der Wanne einzufügen
8. Es ist verboten, die Maschine ohne Schutzgitter laufen lassen.
9. Es ist verboten gefährliche Produkte für die Gesundheit der Meschen nutzen. Außerdem ist verbonten Sprengstoff zu gebrauchen

10. Verbot direkte Wasserstrahl oder anderen Strahl zu verwenden.



DER NUTZER TRÄGT DIE VERANTWORTUNG für mögliche Schade, aufgrund der Nichtbeachtung des Lehrbuchs. **IM FALL VON ZWEIFEL NEHMEN SIE KONTAKT MIT DEM KUNDENZENTRUM AUF.**

4.5. HINWEISUNGEN BEZÜGLICH DES RÜCKSTÄNDLICHEN RISIKOS



Der Arbeitgeber muss die Arbeitnehmer über die mögliche Gäfhare der Unfälle, die Sichereheitsvorrichtungen gemäß die europäisches und nationalen Gesetzen ausbilden.

DER NUTZER IST VERANTWORTLICH FÜR:

1. Fortbildung des Personals, damit die **FACHARBEITER UND INSTANDHALTER** immer fortgebildet sind. Evtl. Kann die Fortbildung In Zusammenarbeit mit dem Hersteller der Maschine gemacht werden.
2. die Verteilung des individuellen Schützmitteln entsprechend die Abänderung 89/656/CEE und folgenden.
3. Die Reinigung der Maschine soll von **AUSGEBILDETEM PERSONAL** durchgeführt werden.

4.6. RÜCKSTÄNDLICHES GEFAHR

RÜCKSTÄNDLICHES GEFAHR ENTSPRECHEND DES GERÄUSCH



Das Geräusch ist niedriger als 70db.

Um Verletzungen an dem Gehörsinn zu vermeiden, müssen Ohrschützer getragen werden.



RÜCKSTÄNDLICHES GEFAHR AUFGRUND VOM BRAND

In der Nähe der Maschine müssen geeigneten und effizienten Feulöschmitteln vorhanden sein.
DAS WASSER DARF NIE GEGEN DEN BRAND VERWENDET WERDE.

RÜCKSTÄNDLICHES GEFAHR AUFGRUND DES FÜHRUNGSSYSTEMS

- Wenn die Maschine ausgemacht ist oder aufgrund von Mangel an Stromversorgung ausgeht, muss ihr Stillstand überprüft werden, bevor das Betreten zu den beweglichen Teile. **VOR DEM ZUGRIFF AUF DIE BEWEGLICHEN TEILE MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS SIE AUSGESCHALTET SIND.**
- Verheddern nach dem Öffnung des Schutzzastes für die versehentliche Betätigung des Startknopfes
- Bewegende Organe nach dem Öffnung des Schutzzastes für die versehentliche Betätigung des Startknopfes

RESTRISIKO WEGEN DER ÖFFNUNG DES SCHUTZRÄSTES

- Verheddern nach dem Öffnung des Schutzzastes für die versehentliche Betätigung des Startknopfes
- Bewegende Organe nach dem Öffnung des Schutzzastes für die versehentliche Betätigung des Startknopfes

RÜCKSTÄNDLICHES GEFAHR AUFGRUND DER ENTFERNUNG VOM FESTEM SCHUTZ

Der Facharbeiter muss nie ein fester Schutz öffnen, wegnehmen oder eine Schutzvorrichtung beschädigen.

GEFAHR BEZÜGLICH DES AUFHEBENS

Während der Instandhaltung, Reinigung und anderen manuellen Arbeiten ist ein rückständliches Gefahr vom Zusammenstoß, Schnitt oder Zerquetschen vorhanden.

GEFAHR AUFGRUND VOM RUTSCHEN UND/ODER HINFALLEN

Um möglichen Rutschen und Fällen zu vermeiden, müssen die Facharbeiter während der Arbeit immer geeignete Arbeitsschuhe tragen.

GEFAHR AUFGRUND DER KONSISTEZ DER PRODUKTE

Die Maschine ist für die Verarbeitung von Nahrungsmitteln entworfen. Im Fall der Entstehung vom Staub tragen Sie eine Schutzmaske. Keine für die menschliche Gesundheit Produkte nutzen. Keine explosive Produkte verwenden.

GEFAHR AUFGRUND VOM STAUB

Während das Aufladen der getrockneten Produkte in der Wanne können Stäube verursacht werden. Das Verarbeitung der Produkte soll mit Sorgfalt durchgeführt werden. Der Facharbeiter muss Schutzmaske oder anderen geeigneten Schutzvorrichtungen tragen, um die Atemwege zu schützen.

HYGENESRISIKO

Aufgrund vom Hygenesmangel können unannehmbare Abänderungen der Nahrungsmittel entstehen, dass Gefährlich für die Gesundheit der Mensch sind. Aus diesem Grund sollen die Maschine und die Wanne ausführlich gereinigt werden.

5

NUTZUNG DER MASCHINE

5.1. BEDIENFELD

Auf der Maschine liegen die folgenden Schaltungen

a) START/STOP-Taste.

Grüne Taste "I", wenn diese Taste gedrückt wird, startet die Maschine
Rote Taste "O", wenn gedrückt, wird die Maschine angehalten

b) Timer Der Timer befindet sich auf 0/30 Minuten in der Position "OFF"

Drehen Sie den Timer-Knopf (1) im Uhrzeigersinn, um die Betriebsminuten einzustellen (von 0 bis 30 Minuten); Drücken Sie dann zum Starten des Zyklus je nach Modell "I" oder "II". Der Zyklus endet, wenn der Zeitschaltknopf (1) die Position "O" erreicht und die Maschinenbedienung deaktiviert ist.

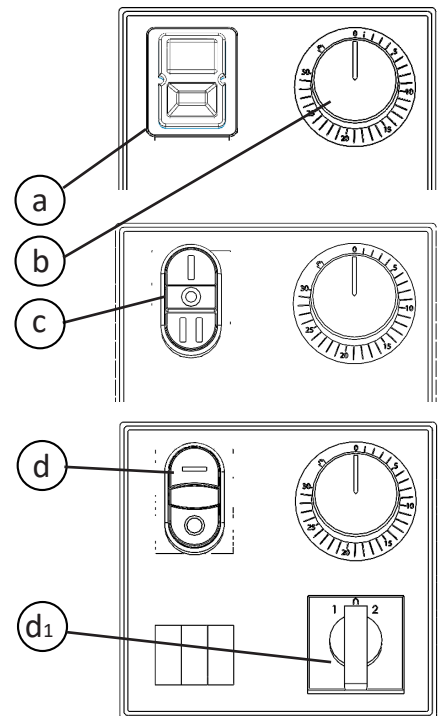
c) 2-SPEED START / STOP-Taste

Grüne Taste "I", wenn gedrückt, startet die Maschine mit der Geschwindigkeit 1
Grüne Taste "II", wenn sie gedrückt wird, startet die Maschine mit Geschwindigkeit 2
Rote Taste "O", wenn gedrückt, wird die Maschine angehalten

d) Geschwindigkeitsschalter

Der Wähler hat 3 Positionen:

- d1 - 0. Der Betrieb der Maschine ist deaktiviert
 - d1 - 1. Maschine arbeitet mit Standardgeschwindigkeit
 - d1 - 2. Maschine arbeitet mit zweiter Geschwindigkeit
- Sobald Sie die Geschwindigkeit eingestellt haben, müssen Sie die grüne Starttaste "I" drücken, um die Maschine zu starten.



5.2. DAS ANLASSEN

Nachdem Überprüfung der Sicherheitsbedingungen kann der Facharbeiter die Maschine anmachen, wie in der Folge geschrieben ist:

Die Nahrungsmittel sollen in der Wanne mit dem ÖFFENEN, BEWEGLICHEN SCHUTZ eingefügt werden. Während das Arbeiten der Maschine können die restliche Nahrungsmittel in der Wanne eingefügt werden, obwohl der SCHUTZ GESCHLOSSEN ist.



Die Nahrungsmittel sollen mit Sorgfalt verarbeitet sein.

Die Packungen müssen in dem untern Teil der Wanne geöffnet werden, damit die Befreiung der Staub der Mehl in kurzer Zeit stattfindet.

1. Das Schutzgitter aufheben (1). Die Nahrungsmittel in der Wanne einfügen (2). Das Vermögen der Maschine ist für standardisierte Teige: etwa 65% Mehl, 35% Wasser. **Mit härten Teige verringert sich das Vermögen.**
2. Das Schutzgitter zumachen (1). Der Schalter auf der Maschine anmachen.
3. Die Maschine mit der Hinweisen der vorherigen Kapitel anmachen. (Kap. 5/S. 23).

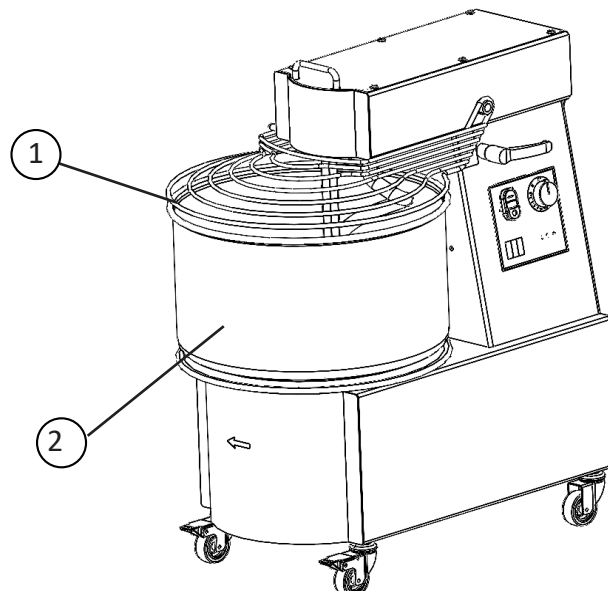
Außerdem

MANUELLE ART UND WEISE

- Die Maschine arbeitet solange der Nutzer sie nicht ausmacht;
- Die gewünschte Geschwindigkeit für das Drehen "langsam" oder "schnell" auswählen;
- Die Taste I - II (O) drücken, um die Maschine anzumachen

ART UND WEISE MIT DER SCHALTUHR

- Die bearbeitung dauert entsprechend die Uhr der **SCHALTUHR**
- Die gewünschte Geschwindigkeit für das Drehen "langsam" oder "schnell" auswählen
- Die taste I - II (O) drücken, um die Maschine anzumachen



5.3. STILLSTAND

Für Stillstand der rote Knopf drücken "O" OFF

Bevor die Maschine nach einem Stillstand wieder laufen kann, müssen alle die Nahrungsmittel aus der Maschine weggenommen werden.

Im Fall einen längeren Stillstand muss der **ALLGEMEINE Schalter** auf "O" OFF

5.4. ABSCHALTUNG

Die Abschaltung muss wie folge geführt werden:

1. Bevor die Maschine abgeschaltet ist, warten Sie auf das Ende der Arbeit der Maschine;
2. Stillstand durch der Schalter "O" OFF einführen;
3. Die Wanne komplett aufräumen;
4. **ALLGEMEINE Schalter** auf "O" OFF stellen;
5. Die Maschine reinigegn.

5.5. SICHERHEIT WÄHREND DES LAUFS

Im Fall einer Überarbeitung schaltet sich die Maschine automatisch aus, um den Motor thermisch zu schützen.

In diesem Fall darf nicht die Maschine wieder angemacht werden, bevor sie komplett abgekühlt ist.

5.6. ABWESENHEIT VON SPANNUNG

Im Fall des Stillstands der Stromversorgung kann die Maschine nur durch das normale Anlassen wieder angemacht werden.

5.7. ÖFFNUNG DES BEWEGLICHEN SCHUTZ

Wenn der beweglichen Notschalterschutz aufgehoben ist, schaltet sich die Maschine automatisch ab, weil der Micro-Schalter der Sicherheit angeht.

Die Maschine kann wieder im Gang gebracht werden, nur wenn das Gitter bis zum seinen unteren Punkt gestellt ist.

5.8. ABBAU DER WANNE (Für entsprechenden Modelle) (Bild. 15)

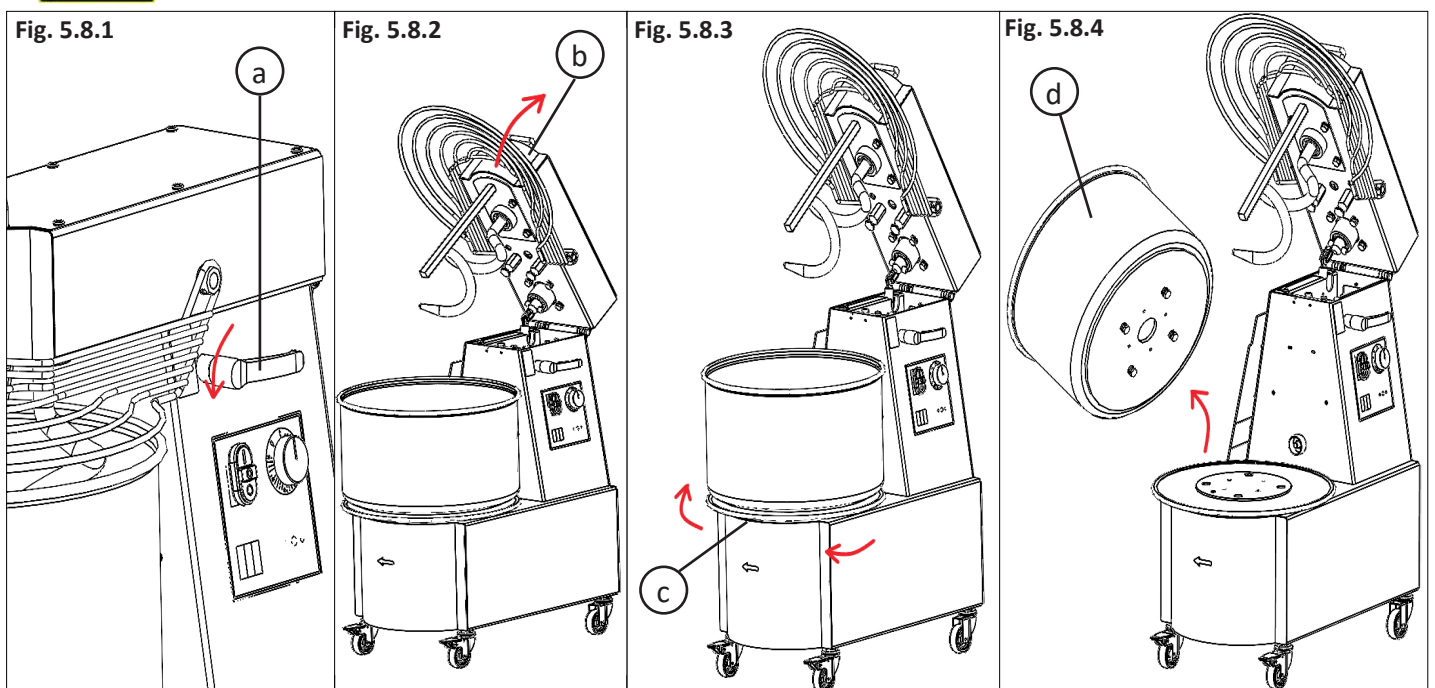


Wenn die Masse des abnehmbaren Tanks plus Inhalt 25 kg überschreitet, ist die Handhabung durch einen einzelnen Bediener strengstens untersagt. In jedem Fall wird empfohlen, den Teig aus der Schüssel zu nehmen und dann mit der Extraktion zur Reinigung fortzufahren.

- Halten Sie die Teigmaschine an, ziehen Sie den Stecker, schrauben Sie die Kopf blockierende Griffe ab (a) Fig.5.8.1 und heben Sie den Kopf Fig.5.8.2
- Greifen Sie mit beiden Händen die Scheibe (c) unter der Schale und Drehen Sie im Uhrzeigersinn Fig.5.8.3.
- Ansprechen und entnehmen Sie die Schale (d), eine oder zwei Personen erforderlich sein werden nach dem Gewicht Fig.5.8.4
- Positionieren Sie die Schale wieder in der Arbeitsposition und Drehen Sie die Scheibe (c) entgegen dem Uhrzeigersinn bis sie blockiert sich.
- Senken Sie den Kopf und schrauben Sie die Kopf blockierende Griffe (a)



Es ist verboten, die Maschine laufen lassen, ohne dass die Wanne richtig auf seinen Platz gestellt ist.



5.9. PRODUKTIVITÄT UND ZYKLUSZEIT:

Für jedes Modell geben wir die maximale Kapazität für jeden Zyklus an, wie in den folgenden Tabellen dargestellt.

Schalengröße (L)	10	15	20	30	40	50
Effektives Fassungsvermögen der Schale (kg)	6	12	17	25	36	43
Kapazität (kg/h)	18	36	54	75	108	129

Tab. 1 - Tabelle nur für dreiphasige und einphasige eintourige teigknetmaschine

Schalengröße (L)	10	15	20	30	40	50
Effektives Fassungsvermögen der Schale (kg)	4,8	9,6	13,6	20	28,8	34,4
Kapazität (kg/h)	14,4	28,8	40,8	60	86,4	103,2

Tab. 2 - Tabelle für einphasige Mischer mit 2 Geschwindigkeiten und variabler Geschwindigkeit

Die Dauer eines jeden Arbeitszyklus kann je nach Modell zwischen 14 und 20 Minuten variieren. Die Arbeitszeit kann von 1 bis 30 Minuten eingestellt werden, indem man den drehknopt für den timer auf die gewünschte Position dreht und das Gerät startet. Sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, schaltet der Timer die Maschine ab.

Überschreiten Sie nicht die in den Tabellen 1 und 2 angegebene Teigmenge, die die Maschine in jedem Arbeitsgang produzieren kann. Die Zugabe von Wasser und den anderen Zutaten zu der bereits teilweise im Tank gekneteten Masse muss schrittweise erfolgen.

Es ist wichtig, dass zwischen einem Arbeitszyklus und dem nächsten Pausen eingelegt werden.



Bei niedrigen Hydratationswerten des Teigs oder langen Verarbeitungszeiten sollte zwischen einem Verarbeitungszyklus und dem nächsten eine Ruhezeit von 15 bis 20 Minuten liegen.



Bei hohen Temperaturen im Verarbeitungsraum sollte zwischen einem Verarbeitungszyklus und dem nächsten eine Ruhezeit von 15 bis 20 Minuten eingehalten werden.

6.1. VORAUSETZUNGEN DES INSTANDHALTERS

Mit der Bezeichnung "Instandhaltung" muss nicht nur die reguläre Kontrolle der Maschine gemeint werden, aber auch alle die Reparaturen der Ursache von Problemen der Maschine.

Das Personal muss alle die Hinweisungen über in diesem Buch beschriebene Gefahren zur Kenntnis nehmen.

Es ist wichtig, dass die Wartungsarbeit an den entsprechenden ausgebildeten Facharbeitern gegeben wird.



DIE WARTUNG, DIE REINIGUNG UND DAS WECHSELN DER TEILE MÜSSEN MIT DER ABGESCHALTETEN MASCHINE DURCHFÜHRT WERDEN. AUßERDEM SOLL DIE MASCHINE VOM STROM ISOLIERT SEIN.

Bevor jede mögliche Arbeit (Wartung, Reinigung etc...) an der Maschine müssen die Etiketten **AUSFÜHRICH** gelesen werden

IWICHTIG: Während die Wartung, die Reinigung und das Wechseln von Teilen müssen die Etiketten und die Sicherheitsvorrichtungen nicht ruiniert und nicht weggewonnen werden.

Die Aufgabe des Instandhalters sind:

- ERegulierung der Maschine, das Kalibrieren der inneren Getriebe. Die gefährliche Zone mit dem festen Schutz und die abgeschaltete beweglichen Teile sollte auch kalibriert werden.
- Die Säuberung der inneren Teile der Maschine, der Instandhaltung, die Assistenz, die Suche nach Schaden und das Wechseln der ruinierten Teile.

6.2. VORBEMERKUNGEN DES INSTANDHALTUNGS

DAS WEGNEHMEN DER SCHUTZ UND DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN:

Für einige Instandhaltungen ist notwendig der feste Schutz wegzunehmen.

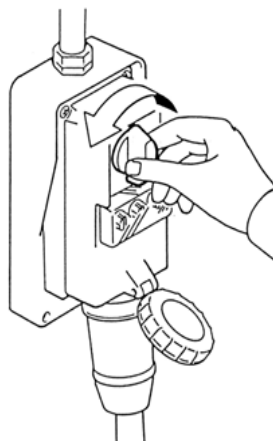
NUR DER FACHARBEITER DARF DER SCHUTZ WEGNEHMEN.

Wenn die Wartungsarbeit beendet sind, muss der Schutz wieder an ihre Stelle fixiert sein.

ISOLIERUNGEN VON DEN EXTERNEN QUELLEN:

Der Verantwortliche des Instandhaltungs muss die Stromversorgung abtellen, bevor den festen Schutz weggewonnen ist.

Die Schutzvorrichtung auf "NULL" stellen die der Versorgungsleitung der elektrischen Ausrüstung vorgeschaltet ist



Den allgemeinen Trennschalter trennen und den Stecker mit den entsprechenden Systemen schützen



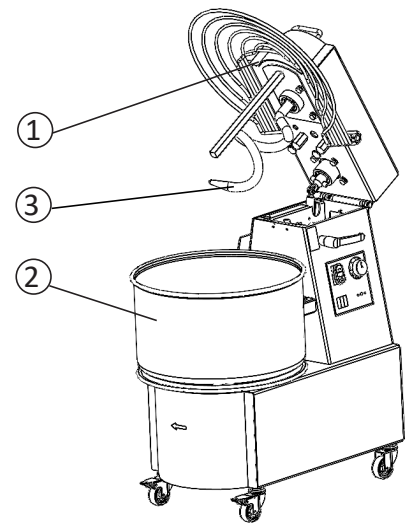
Wartungsarbeiten sind in zwei Kategorien unterteilt:

- **REGELMÄßIGER INSTANDHALTUNG:**
Der tägliche Instandhaltung.
- **FESTER INSTANDHALTUNG:**
Es werden alle die Wartungsarbeit beschrieben, dass mit festem Termin durchgeführt werden sollen, um die Maschine funktionfähig zu erhalten.

6.3. REGELMÄßIGER INSTANDHALTUNG

Reinigung der Maschine

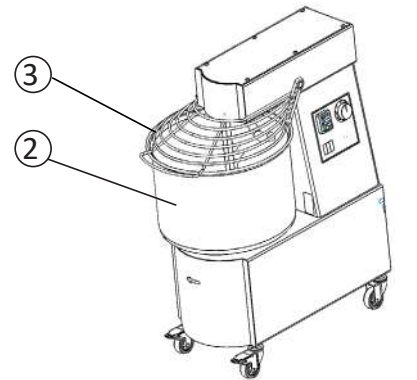
- Die Oberfläche der Maschine mit einem nassigen Tuch sauber machen.
- Für die entsprechende Modelle, der Kopf (1) aufheben und die Wanne (2) wie o.g. wegnehmen.
- Die Wanne (2) mit Wasser und entsprechende Produkte reinigen, die zur Ernährung geeignet sind.
- Die Spirale (3) mit einem feuchtigen Schwamm reinigen.
- Die Teile trocken und bei der gegebenen Maschine soll die Wanne und der Kopf wieder gebaut werden.



6.4. FESTER INSTANDHALTUNG

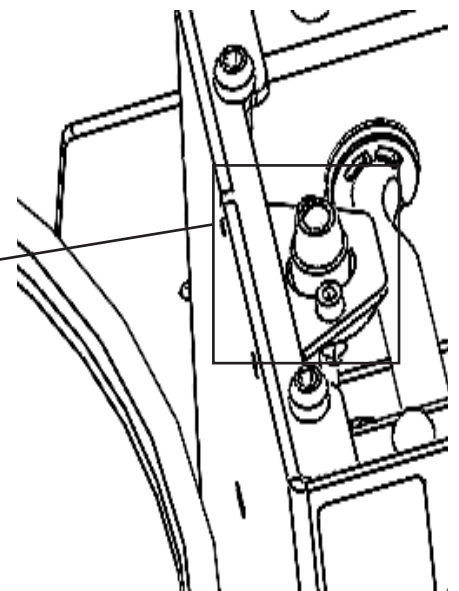
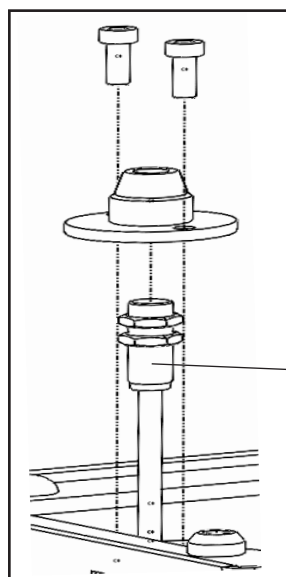
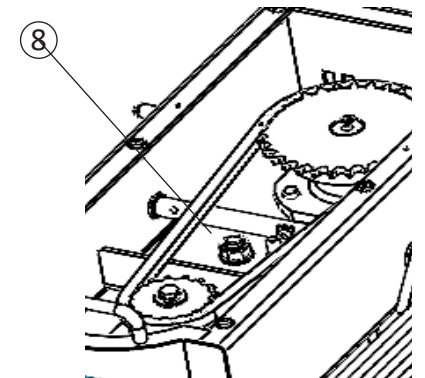
Austausch des Netzschalters GH

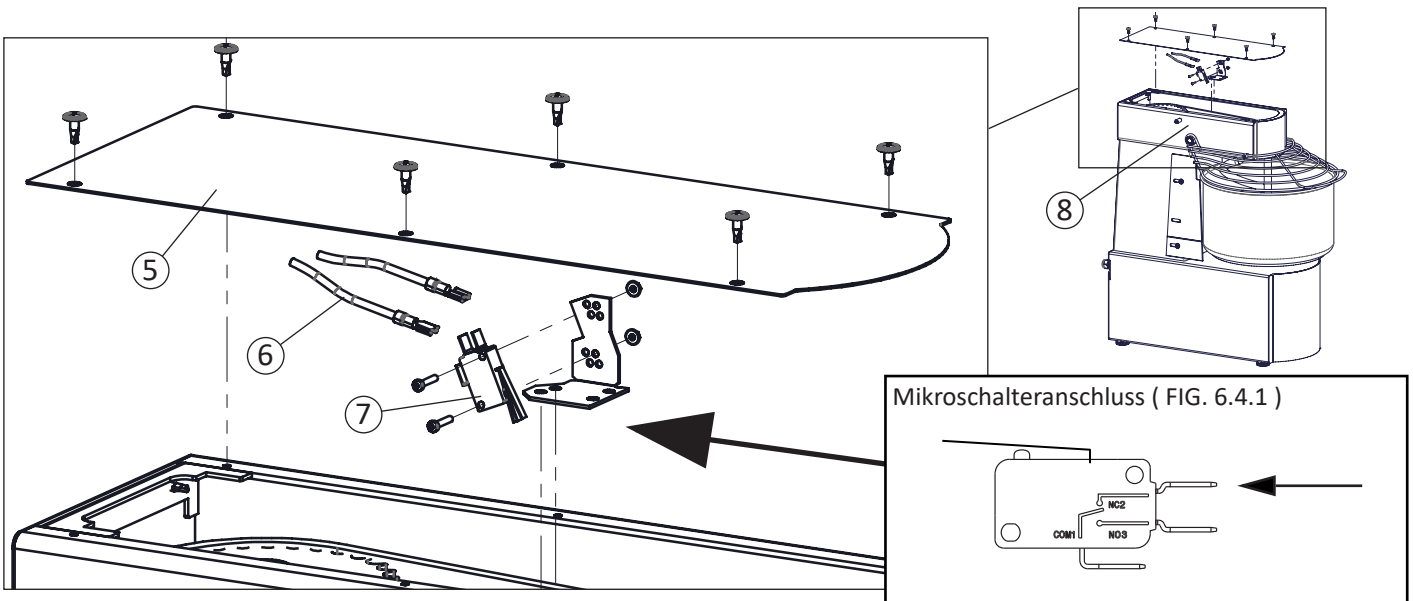
- Entfernen Sie das obere Gehäuse (5), indem Sie die Schrauben lösen
- Trennen Sie die Mikroschalterkabel (6).
- Ersetzen Sie den Mikroschalter (7) durch einen neuen mit höheren äquivalenten Eigenschaften
- Schließen Sie die Kabel wieder an den Kontakten an, die durch die in (Abb.6.4.1) gezeigten Pfeile gekennzeichnet sind (ACHTUNG, die Kontakte müssen in der Ruheposition normalerweise geschlossen angeschlossen sein).
- Stellen Sie die Position des Mikroschalters so ein, dass der Betrieb der Maschine unterbrochen wird, sobald das Schutzgitter angehoben wird (4).
- Schließen Sie die Maschine mit dem oberen Gehäuse



Austausch von Netzschaltern und Anheben von GHR/GHRF-Köpfen

- Heben Sie den Kopf der Kippmaschine an;
- Lösen Sie die Schrauben des Induktivsensorhalters (9);
- Ersetzen Sie den Sensor durch einen neuen Sensor mit gleichwertigen oder besseren Eigenschaften;
- Stellen Sie die Position des Sensormagneten so ein, dass er den Maschinenbetrieb stoppt, sobald das Schutzgitter (4) und das Maschinenoberteil (1) angehoben werden
- Schließen Sie die Maschine





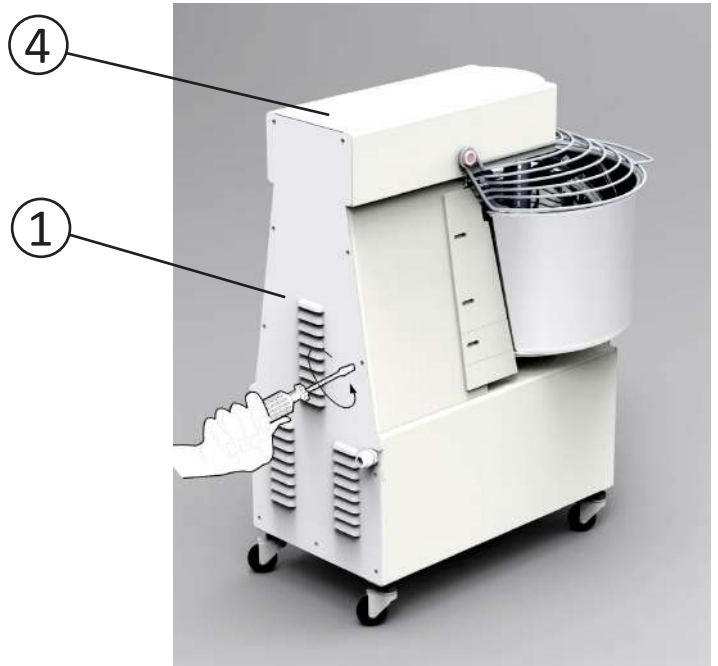
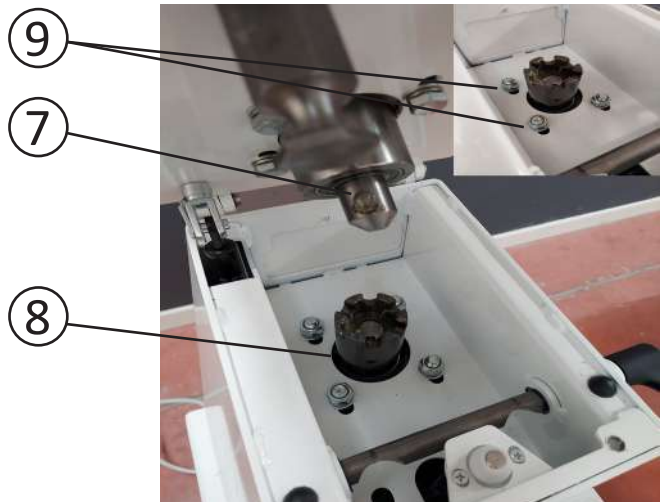
DER FESTE INSTANDHALTUNG MUSS VON EINEM QUALIFIZIERTER FACHARBEITER DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Spannung der Kette

- Der Motorgehäuse (1) wegnehmen.
- Die Bolzenmutter(2) und die Schrauber der Getriebemotor locker machen.
- Die Kette (3) der Getriebemotor spannen.
- Die Kette mit dem Schmiernippel für Getriebe schmieren.

Spannung der Kette der Rotation der Spiral.

- Der rückwärtige Motorgehäuse (1) wegnehmen.
- Der Motorgehäuse (4) von der Kopf wegmachen.
- Die Bolzenmutter (5) des Lagers lockern. Die Kette (6) spannen. Die Bolzenmutter festziehen.
- (Nur für die Modelle mit dem Kippzylinderkopf) Nachdem die Kette gespannt ist, ist erforderlich die Kupplung (7) mit der entsprechenden Koppelung (8) zu zentrieren. Die Koppelung liegt auf die Struktur der Maschine.
- Zur Regulierung der Spannung der Kette müssen die Bolzenmutter (9) locker sein. Dann müssen die Koppelung der Kupplung kontrolliert sein. Die Bolzenmutter festziehen.
- Die Kette und das Lager mit dem Schmiernippel schmieren.





5

6



3

2

6.5. CHECK LIST - REGELMÄßIGER INSTANDHALTUNG

FREQUENZ	ÜBERPRÜFUNG	BEDINGUG und ÜBERPRÜFUNG
Vor jedem Arbeitszyklus	Überprüfung der Arbeitweise: <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsvorrichtung • Stillstandfunktion 	Machen Sie eine Sicht- und Funktionssicherheitsvorrichtungen, Verriegelungen versehen und Stoppfunktionen, um ihre ordnungsgemäße Funktion und Stoppen der beweglichen Teile zu gewährleisten.  <p style="text-align: center;">!!! WARNUNG !!!</p> <p>Im Falle einer Fehlfunktion der Sicherheitsvorrichtungen und der Stoppfunktionen ist die Maschine sofort von der Stromversorgung zu trennen und ein qualifizierter Wartungstechniker zu Rate zu ziehen, um den Fehler zu überprüfen.</p>
Bevor jeder Schicht	Überprüfung der Arbeitsplatz <ul style="list-style-type: none"> • Der Arbeitsplatz muss sauber und Staub sein 	ihre Arbeitsplätze und alle externen Teile der Maschine zu reinigen; Auch müssen alle mögliche Einzelteile an der Maschine platziert, die das reibungslose Funktionieren sicher zu behindern können entfernt werden.
Mindenes ein Mal in der Woche	Überprüfung: <ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichen 	Im Falle einer Disqualifikation fordern Sie Ihren Servicetechniker, um identische Platten ersetzen.
Mindenes ein Mal im Monat	Überprüfung: <ul style="list-style-type: none"> • Werkzeug und Wanne 	Wenn es Kratzer und Kerben, ersetzen Sie sie. WICHTIG L 'schließlich zu ersetzen müssen mit den ursprünglichen Artikel des Herstellers vorgenommen werden.

6.6. CHECK LIST - FESTER INSTANDHALTUNG

FREQUENZ	ÜBERPRÜFUNG	BEDINGUG und ÜBERPRÜFUNG
Monatlich	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfung des inneren Teil der Umhüllung – Fach Motor 	Alle die Innere Teil der Motor müssen sauber und trocken sein der Staub staubsaugen.
Monatlich	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfung der Effizienz der mechanischen Verbindung 	Die Schrauber, die Bolzenmutter, die Klemme und die allgemeine Verbindungen überprüfen. Die Spannung der Kette der Kraftübertragung kontrollieren.
Mindenes jeder drei Monaten	Überprüfung: <ul style="list-style-type: none"> Zähler der Motoren. 	Überprüfung der Relias und der Bündel des Kontrollis.
Mindenes jeder sechs Monaten	Überprüfung der Effizienz: <ul style="list-style-type: none"> Stromkreisgleichanlage und Schutz 	Der Erder mit geeignete Werkzeuge messen und überprüfen, ob sie normgerecht sind.
Mindenes jeder drei Monaten	Allgemeine Überprüfung: <ul style="list-style-type: none"> Elektrische Anlage 	Überprüfung der Stromanlage
Mindenes jeder sechs Monaten	Überprüfung: <ul style="list-style-type: none"> Elektrische Isolierung der Motoren 	Isolierungswiderstand der Motoren messen und kontrollieren, ob sie normgerecht sind.
Mindenes jeder sechs Monaten	Überprüfung: <ul style="list-style-type: none"> Absorption der einzelnen Phasen der Motor 	Angaben mit 10% bezeichnen das Brechen der Motor.
Mindenes jeder zwölf Monaten	Überprüfung: <ul style="list-style-type: none"> Die Verbindung der elektrische, ausgepackete Teile. 	Überprüfung der lockeren Teile und diese Teile wieder festziehen.

6.7. CHECK LIST - PLANMÄSSIGER AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

Geben Sie bei technischen Anfragen oder bei der Bestellung von Ersatzteilen immer die Seriennummer der Maschine und das Modell an.

FREQUENCY	KOMPONENTE ZU ERSETZEN	INTERESSIERTE MASCHINEN
Mindestens alle 5 Jahre	Induktiver Sensor zur Kontrolle der Öffnung der Knetmaschine und des Metallgitters zum Schutz der Schüssel	Knetter mit Hubkopf
Mindestens alle 5 Jahre	Schalten Sie den Mikroschalter um, der die Öffnung des Metallgitters steuert, das den Tank schützt	Knetter mit festem Kopf
Mindestens alle 5 Jahre	Ersetzen Sie die Schütze KM1 und KM2	Einphasenknetter mit einer Geschwindigkeit

6.8. SUCHE NACH SCHADEN

Bevor Sie mit dem Instandhaltung anfangen



Stellen Sie ein Schild, wo die Wartungsarbeiten gezeigt sind:

1. Bevor die Maschine angemacht ist, ueberpruefen Sie, dass keine Instandhaltung oder Reinigung stattfindet.
2. Die Kontrolle und Reparaturen der Strom dürfen nur von ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden.
3. Für die Reparaturen an mechanischen Teile fragen Sie an das entsprechenden Zentrum.

Im Folge sind die Suche nach Schaden, Havarie, und die Freigabe von beweglichen Teile beschrieben. Dieses Arbeiten koennen von Instandhalter durchgeführt werden.

Art der Problem	Möglicher Grund	Art und Weise
Mangel an Spannung der Netz	Allgemeine Blackout	Verbindung mit der Stromversoger nehmen.
	Arbeit der Schmelzsicherung oder Arbeit des Leitungsschutzschalters auf der Stromversorgung	Nachdem die Ursache der Problem repariert sind, stellen Sie die Schutvorrichtung wieder auf seinen Platz. Im Fall weiteren Problemen nehmen Sie Kontakt mit einem qualifizierten Elektriker.
Unterbrechung der Arbeitsweise	Arbeit der innere Schutvorrichtung	Nachdem die Ursache der Problem repariert sind, stellen Sie die Schutvorrichtung wieder auf seinen Platz. Im Fall weiteren Problemen nehmen Sie Kontakt mit einem qualifizierten Elektriker.
Die Maschine funktioniert nicht und die Wanne und der Werkzeug drehehn sie sich nicht	Keine Spannung	Der elektrische Strom überprüfen und dieser wieder funktionsfähig machen.
	Trennschalter "OFF"	Der Trennschalter auf "ON" stellen
	Farbeitende Sicherungen oder Leistungsschutzschalter nicht funktionsfähig	Arbeitende Sicherungen wechseln und der Leistungsschutzschalter überprüfen.
	Keine Arbeitsweise Knopf des Einschaltens	Die Effizienz Des Knopfs START überprüfen
	Thermische Arbeit	Bevor die Maschine wieder angemacht ist, muss die komplett kalt sein.

6.9. REINIGUNG



BEVOR DIE MASCHINE GEREINIGT WIRD, ÜBERPRÜFEN SIE DIE ABSTELLUNG DER STROMVERSORGUNG

Es ist verboten, die Maschine während des Lauf zu saubern.

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss die Wanne aufgeräumt sein und die Stromversorgung abgestellt.

Für die Reinigung muss kein Produkt, Schwamm genutzt werden, dass die Oberfläche ruinieren kann. Außerdem vermeiden Sie Produkte mit Schaum.

Die Maschine soll nicht mit , um Schaden an der Stromversorgung zu vermeiden.

Die Maschine soll nicht mit Wasserstrahl oder Dampfstrahl gereinigt werden.

Für die Reinigung nutzen nur geeignete Produkte mit der entsprechenden, sicheren Umsicht.

WICHTIG

Die Maschine muss bei jeder Schicht gereinigt. Jeder Teil, der Kontakt mit Nahrungsmitteln hat, muss desinfiziert bzw. gereinigt sein.

ART UND WEISE DER REINIGUNG

- Die ruckständige Nahrungsmitteln auf der Oberfläche der Maschine mit plastischen Spachtel abkratzen.;
- Die ruckständige Nahrungsmitteln staubsaugen;
- Die Oberfläche der Teil wo die Nahrungsmitteln verarbeitet sind, müssen mit einem feuchten Tuch gesäubert werden. Das Gleich gilt für den Teil der Spritzen;
- Die Werkzeuge mit einem Schwamm reinigen. Zur Reinigung nutzen Sie nur geeignete flüssige Produkte für den Stahl (Kein Schleifmittel Paste gebrauchen.). Die Produkte dürfen kein Chlor enthalten. Gegen fette Substanz kann man das denaturierte Alkohol verwenden.

	TEIGKNETMASCHINE	GH - GHR - GHRF	6	0.0	86
--	------------------	--------------------	---	-----	----

WICHTIG

Nach der Reinigung des rostfreien Stahl müssen die getrockneten Oberfläche mit bestimmten Produkte geschützt werden, wie zum Beispiel das Vaselineöl. Diese Produkte vermeiden die Röstung der Maschine.

PRAKTISCHE RAT UM DEN ROSTFREI STAHL ZU ERHALTEN

Die Bezeichnung rostfrei Stahl liegt an seiner Widerstand gegen die Röstung. Dieser Stahl besitzt eine schützende Film vom Oxyd auf der Oberfläche gebildet durch ein molekuläres Prozess im Kontakt mit dem Luft. Auf diesem Grund ist ratsam keine Gegenstände auf der Oberfläche der Maschine zu stellen.

7.1. VERSCHROTTUNG

Die Verschrottung schließt den Lebenszyklus des Geräts ab. Eine Verschrottung ist notwendig, sobald die Gesamtheit der Bauelemente keine sicheren und effizienten Einsatzbedingungen mehr gewährleisten. Der Großteil der Komponenten ist wiederverwertbar.

7.2. ABBAU

Die wichtigsten Schritte für die Demontage und Verschrottung beinhalten:

- Alle Metall- oder Kunststoffgehäuse, Schrauben und alle anderen Teile aus Stahl oder Kunststoff unter Beachtung der geltenden Vorschriften an Behörden oder Gesellschaften für die getrennte Entsorgung senden.
- Alle Komponenten im Schalttafelinnern und alle an der Maschine installierten Komponenten abmontieren und unter Beachtung der geltenden Vorschriften an Behörden oder Gesellschaften für die getrennte Entsorgung senden;
- Alle Metall- oder Kunststoffgehäuse, Schrauben und alle anderen Teile aus Stahl oder Kunststoff unter Beachtung der geltenden Vorschriften an Behörden oder Gesellschaften für die getrennte Entsorgung senden.



7.3. ENTSORGUNG

Das Elektrogerät kann nicht als Siedlungsabfall entsorgt werden, da es unter die getrennte Müllsammlung fällt, die von der Sonderverordnung für die Abfallentsorgung von Elektrogeräten eingeführt wurde (ital. Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14.3.14 - 2012/19/EG). Die Elektrogeräte sind mit einem Zeichen versehen, das eine durchgestrichene Mülltonne auf Rädern zeigt. Dem Zeichen entsprechend wurde das Gerät nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht und ist Gegenstand einer getrennten Müllsammlung. Eine unangemessene oder widerrechtliche Entsorgung oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann in Anbetracht der darin enthaltenen Substanzen und Materialien Personen und Umweltschäden verursachen. Die Entsorgung der Elektroabfälle, die nicht die geltenden Vorschriften beachtet, führt zu verwaltungs- und strafrechtlichen Maßnahmen.

8

SCHEMI ELETTRICI

ELECTRIC SCHEMES / SCHALTPLÄNE / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES / DIAGRAMAS DE CABLEADO



IT: L'alimentazione del quadro deve essere garantita da una adeguata protezione a monte
EN: Power to the electrical panel must be guaranteed by an adequate upstream protection
DE: Die Kraft der Rahmen durch einen hinreichenden Schutz muss aufwärts sichergestellt werden
FR: L'alimentation du cadre doit être assurée par une protection adéquate en amont
ES: La alimentación del tablero debe estar garantizada por una protección antepuesta adecuada



IT: E' OBBLIGATORIO Dopo ogni trasporto e prima di ogni collaudo il serraggio di tutte le viti
EN: IT IS MANDATORY after each transportation and before each testing to tighten all the screws
DE: ES IST VORGESCHRIEBEN: nach jedem Transport und vor jeder Prüfung die Dichtheit der Schrauben zu testen
FR: IL EST OBLIGATOIRE après chaque transport et avant chaque test l'étanchéité de toutes les vis
ES: Es obligatorio después de cada transporte y antes de cada ensayo, ajustar todos los tornillos.



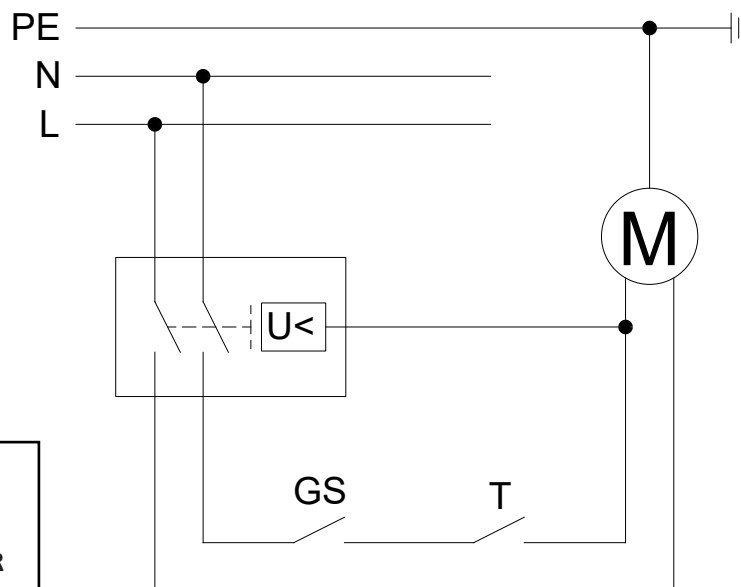
IT: ATTENZIONE: se la tensione di alimentazione varia piu del 10% bisogna installare un stabilizzatore di corrente
EN: WARNING: if the supply voltage varies by more than 10% a current regulator must be installed
DE: ACHTUNG: wenn die Versorgungsspannung mehr als 10% ändert, müssen Sie einen Überspannungsschutz installieren
FR: ATTENTION: si la tension d'alimentation varie de plus du 10%, vous devez installer un limiteur de surtension
ES: !! ATENCIÓN !! Si la tensión de alimentación varía más del 10%, es necesario instalar un estabilizador de corriente.



IT: Le apparecchiature ed i loro relativi contatti sono rappresentati in posizione "OFF" di non funzionamento del quadro
EN: The devices and their contacts are represented in the "OFF" position of the non functioning electrical panel
DE: Die produkte und ihre jeweiligen kontakte werden in "OFF" stellung des nichtbetriebs des arbeitsrahmen repräsentiert
FR: Les dispositifs et leurs contacts respectifs sont représentés en position "OFF" de non-fonctionnement du cadre
ES: Los equipos y sus contactos se representan en posición "off" de no funcionamiento del tablero

8.1. GH & GHRF 230V/1 - 50 Hz - 1-Velocità / 1-Speed / 1-Geschwindigkeit / 1-Vitesse / Velocidad

- GH10MO - GH15MO - GH20MO - GH30MO - GH40MO - GH50MO
GHRF20MO - GHRF30MO - GHRF40MO - GHRF50MO

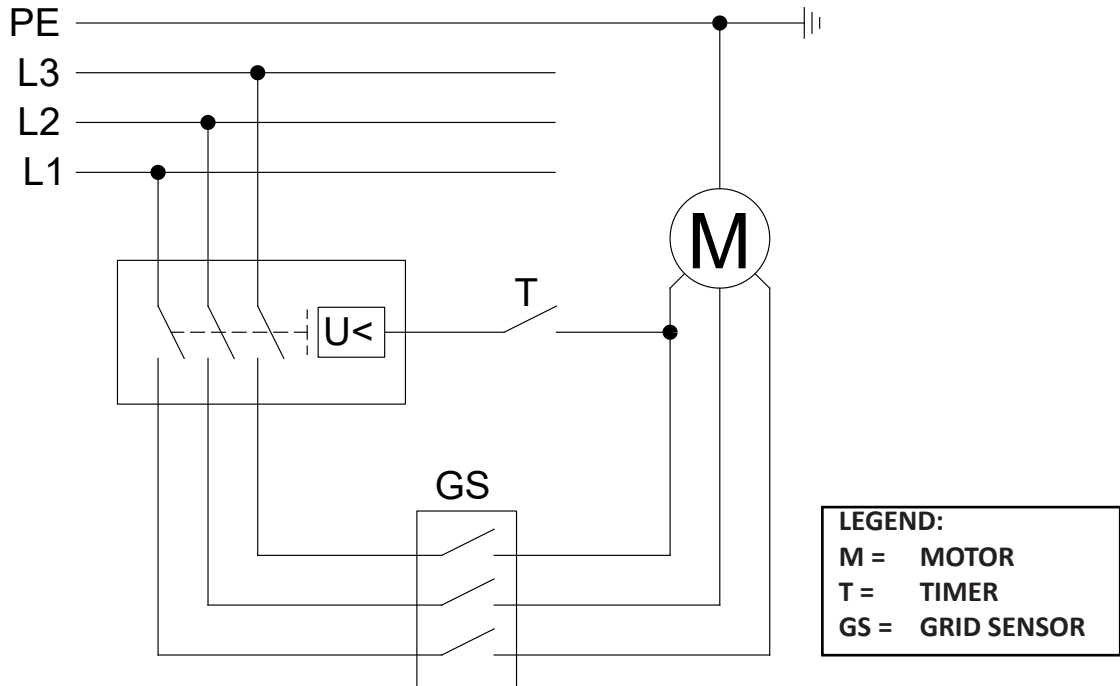


LEGEND:

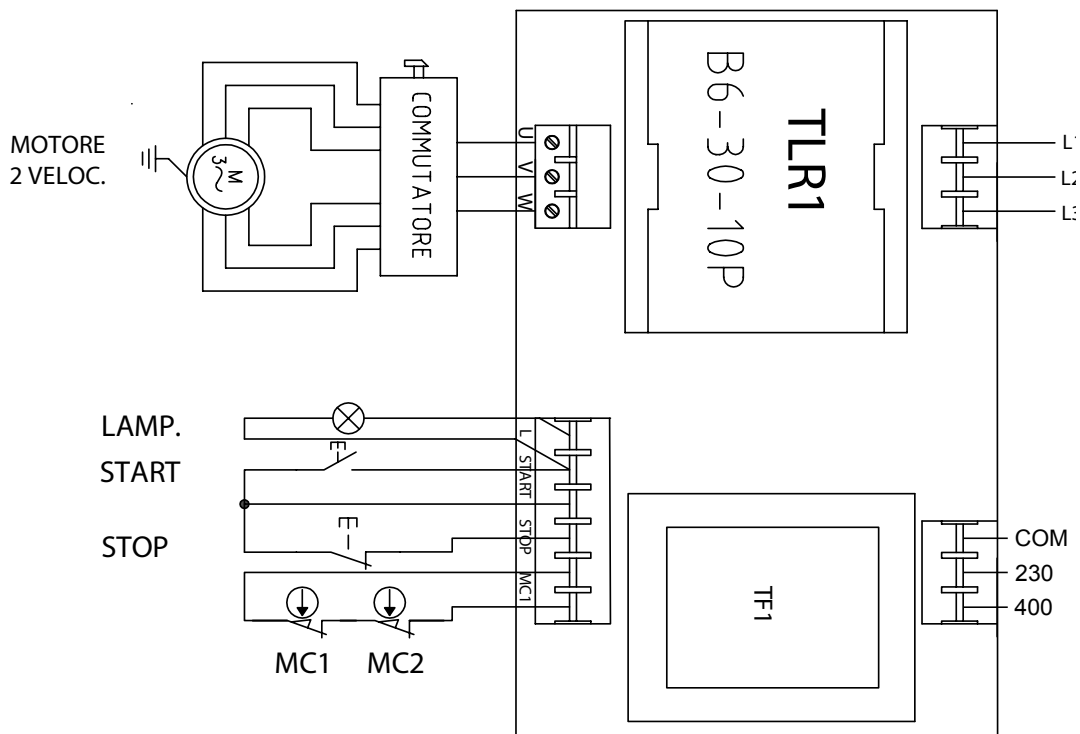
M = MOTOR
T = TIMER
GS = GRID SENSOR

8.2. GH & GHRF 400V/3 - 50 Hz

- 1-Velocità / 1-Speed / 1-Geschwindigkeit / 1-Vitesse / Velocidad
GH15TR - GH20TR - GH30TR - GH40TR - GH50TR
GHRF20TR - GHRF30TR - GHRF40TR - GHRF50TR

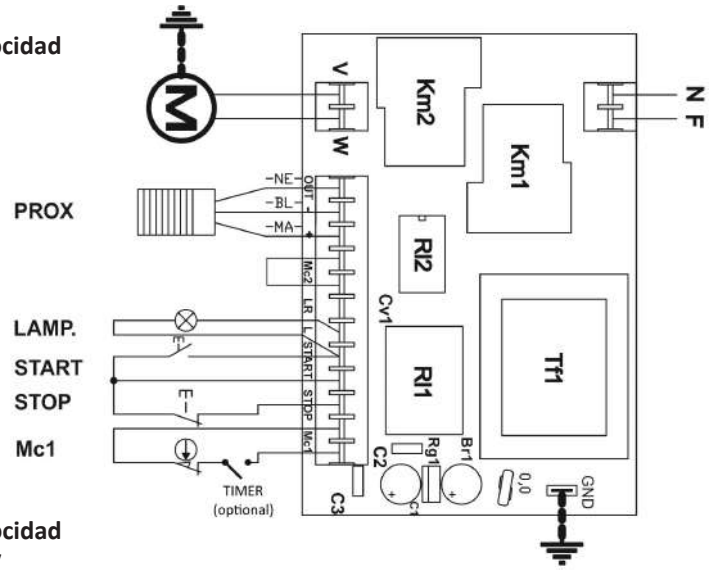


- 2-Velocità / 2-Speed / 2-Geschwindigkeit / 2-Vitesse / Velocidad
GH20TR2V - GH30TR2V - GH40TR2V - GH50TR2V
GHRF20TR2V - GHRF30TR2V - GHRF40TR2V - GHRF50TR2V

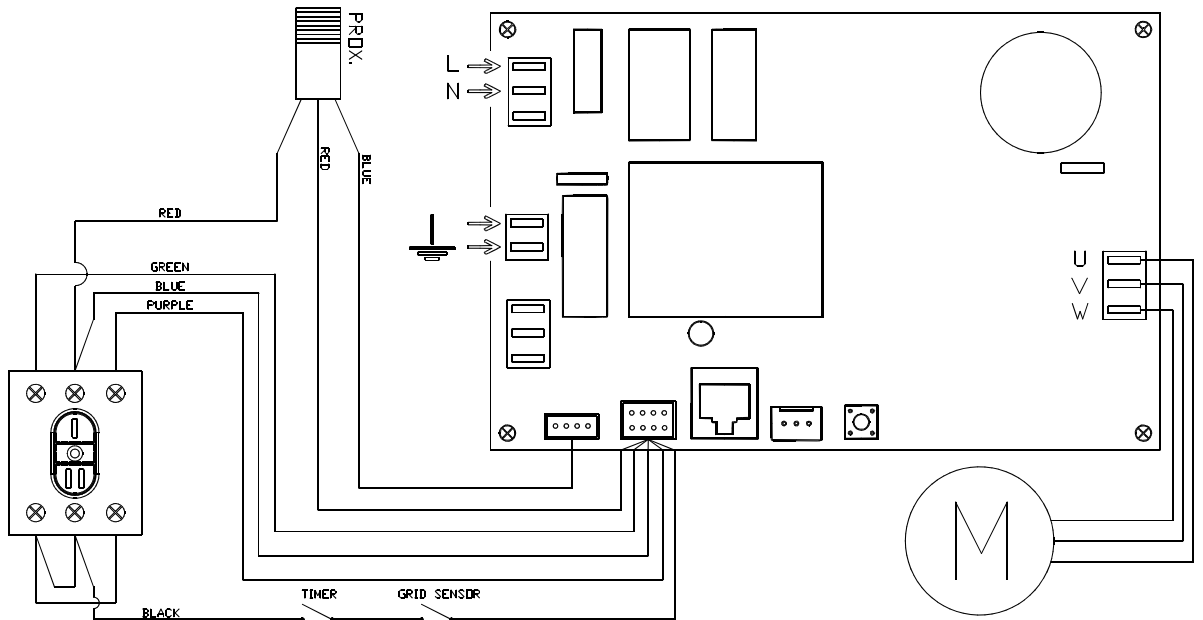


8.3. GHR 230V/1

- 1-Velocità / 1-Speed / 1-Geschwindigkeit / 1-Vitesse / Velocidad
 GHR20MO - GHR30MO - GHR40MO - GHR50MO

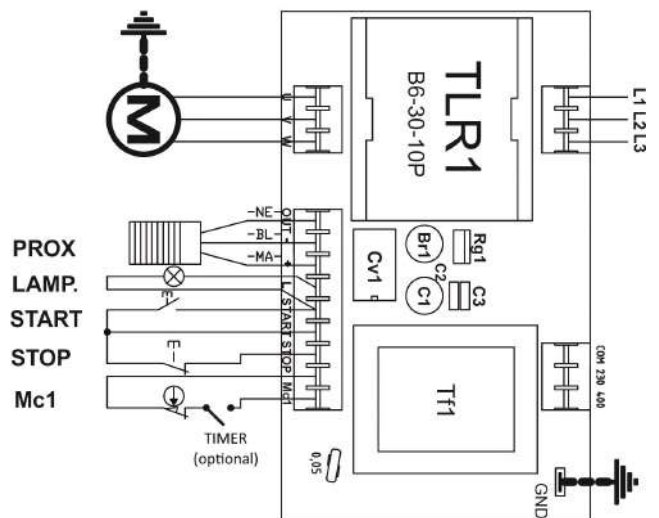


- 2-Velocità / 2-Speed / 2-Geschwindigkeit / 2-Vitesse / Velocidad
 GHR20MO2V - GHR30MO2V - GHR40MO2V - GHR50MO2V

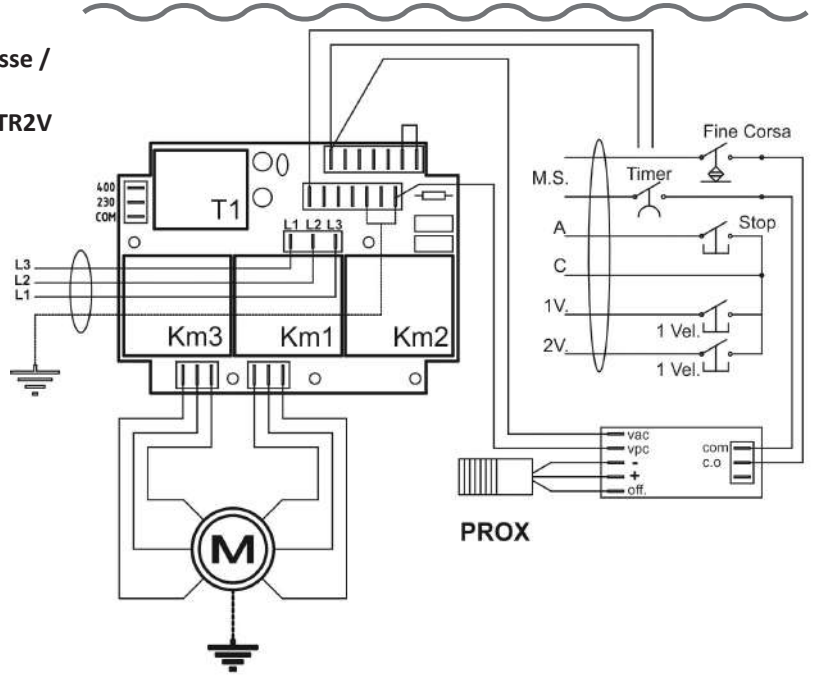


8.4. GHR 400V/3 - 50 Hz

- 1 Velocità / 1-Speed / 1-Geschwindigkeit / 1-Vitesse / Velocidad
 GHR20TR - GHR30TR - GHR40TR - GHR50TR



- 2-Velocità / 2-Speed / 2-Geschwindigkeit / 2-Vitesse / Velocidad
 GHR20TR2V - GHR30TR2V - GHR40TR2V - GHR50TR2V



- Con Commutatore / Switches / Schalter
 Commutateurs / Interruptores
 2-Velocità / 2-Speed / 2-Geschwindigkeit
 2-Vitesse / Velocidad
 GHR20TR2V - GHR30TR2V - GHR40TR2V -
 GHR50TR2V

