



FISCHER-LAHR

BETRIEBSANLEITUNG INSTALLATIONS- UND TECHNISCHES HANDBUCH
***GEBRAUCHSANWEISUNG, INSTALLATIONS- UND TECHNISCHES
HANDBUCH***

ZERKLEINERUNGSMASCHINE MIT MOTOR ENO 3 - ENO 10 - ENO 15 TRENNMASCHINE FÜR HOLUNDERBEEREN, KIRSCHEN U.S.W.

FRAGEN?



<https://bit.ly/3ldNRWT>



WARNUNG:
Dieses Handbuch muss in der Nähe der Maschine und an einem Ort aufbewahrt werden, der dem mit der Bedienung, Wartung und Reparatur beauftragten Personal bekannt ist.

1. INDEX

1. INDEX	
2. INHALT DES BANDES.....	
3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	
4. MASCHINENBESCHREIBUNG	
5. UNFALLVERHÜTUNG UND RISIKEN	
6. INSTALLATION	
7. WASCHEN UND REINIGEN VOR DEM EINBAU	
8. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	
9. STARTEN UND STOPPEN VON COPY00	
10. WASCHEN UND PFLEGE	
11. PROBLEME UND LÖSUNGEN.....	
12. TECHNISCHE MERKMALE	
12.1 INTEGRATION COD. 4279 ENO 10 VERARBEITUNG ELDERBERRY.....	
13. GARANTIE	
14. CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	
ZEICHNUNG DER TECHNISCHEN KOMPONENTEN (BEIGEFÜGT)	

2. INHALT DES DOKUMENTES

Dieses Dokument enthält alle Informationen, die für die Installation, den Betrieb und die Wartung von Stemmmaschinen erforderlich sind, sowie Zeichnungen und/oder Diagramme.

Sie legt auch die Sicherheitsvorschriften fest, die von dem Personal, das die Maschine bedient, zu beachten sind.

Dieser Band wendet sich an: Betriebs- oder Abteilungsleiter; Installationspersonal; Maschinenbediener; Wartungspersonal



Der Betrieb und die Reparatur der Maschine durch Personen, die die Sicherheitsvorkehrungen in diesem Handbuch nicht gelesen und verinnerlicht haben, ist verboten. Das Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und muss zum schnellen und einfachen Nachschlagen zur Verfügung stehen. Das Handbuch muss an einem geeigneten Ort aufbewahrt werden, die den Erhaltungszustand des Handbuchs selbst nicht beeinträchtigen.

Insbesondere:

- **an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren und alle Personen, für die dieses Handbuch bestimmt ist, informieren**
- **versuchen Sie nicht, einen Teil des Handbuchs umzuschreiben.**

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



ABWEICHUNGEN VON DEN VORLIEGENDEN VORSCHRIFTEN KÖNNEN EINE GEFAHRENQUELLE MIT UNFALLRISIKO FÜR PERSONEN UND SCHÄDEN AN DER MASCHINE DARSTELLEN.

Vor Beginn jeglicher Arbeiten an der Maschine ist es notwendig, die in der Anleitung enthaltenen Hinweise zu lesen, und es ist zwingend erforderlich, die hierin enthaltenen Vorschriften mit den Verpflichtungen der geltenden Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften zu ergänzen.

Die beweglichen Teile der Maschine können Unfälle, auch schwere, verursachen. Beim Betrieb der Maschine ist Vorsicht geboten, und wenn die Stemmer an einem feuchten Ort aufgestellt werden, besteht die Gefahr einer unbeabsichtigten elektrischen Entladung durch die elektrischen Kontakte des Motors.

Enoitalia s.r.l. (Produzent) lehnt daher jede Haftung für den Fall ab, dass :

- Unzulänglichkeiten der für den Betrieb der Maschine verwendeten elektrischen Anlagen
- Ungeeignete Umgebungsbedingungen, unter denen die Maschine arbeitet
- Nichtbeachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Installations-, Nutzungs- und Wartungsvorschriften
- Benutzung von Maschinen durch ungeschultes und unqualifiziertes Personal
- Unbefugte Änderungen an der Maschine

Die Maschine darf nur für die in der Bedienungsanleitung ausdrücklich angegebenen Zwecke verwendet werden. Enoitalia s.r.l. lehnt jede Verantwortung für eine andere als die vorgesehene Verwendung der Maschine ab.

4. BESCHREIBUNG DER MASCHINE

4.1. WARNUNGEN:



- Der mitgelieferte Zerkleinerer darf nur für die Verarbeitung des in dieser Anleitung beschriebenen Produkts verwendet werden.
- Beginnen Sie nicht mit dem Zusammenbau des Destemmers und nehmen Sie ihn nicht in Betrieb, bevor Sie diese Anleitung sorgfältig gelesen haben.
- Nehmen Sie die Abbeermaschine / Obstenteiner nicht in Betrieb, wenn ein oder mehrere Warnschilder beschädigt sind oder fehlen.
- Betreiben Sie den Zerkleinerer nicht, wenn die Maschine abnormale Vibrationen aufweist und wenn die vorgesehenen Schutzvorrichtungen nicht angebracht sind.
- Führen Sie keine Wartungs-, Demontage- und Reinigungsarbeiten durch, bevor die Maschine nicht vollständig zum Stillstand gekommen ist und die elektrischen Anschlüsse mehrere Minuten lang unterbrochen wurden.
- Nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb, wenn die Elektromotoren oder die Struktur Risse aufweisen. Überprüfen Sie mindestens einmal im Jahr die korrekte Befestigung der verschiedenen Komponenten und ziehen Sie gegebenenfalls lose Schrauben/Muttern nach.
- Prüfen Sie, ob die Spannung des Stromkreises, an den das Motorbedienfeld angeschlossen ist, mit der Spannung der Motorverkabelung übereinstimmt.
- Versuchen Sie nicht, einen überhitzten Motor zu betreiben. Lassen Sie den Motor auf Raumtemperatur abkühlen.
- Inbetriebnahme, Reinigung und Wartung der Maschine nur durch erfahrenes Personal
- Motoren nicht starten, wenn sich die rotierenden Elemente nicht frei drehen
- Verwenden Sie zum Anheben der Maschine Hebegurte und stellen Sie sicher, dass diese für das zu hebende Gewicht geeignet sind.
- Waschen Sie die Maschine nur mit ungiftigen, lebensmittelechten Produkten
- Dieses Handbuch muss der Maschine stets beiliegen, und jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, ist verboten.

4.2. BESCHREIBUNG

Der Stemmer ist eine Maschine zum Zerkleinern von Obst und Abbeeren von Trauben, die für den Einsatz in kleinen bis mittelgroßen Weinkellereien geeignet ist.

Die Modelle, auf die in diesem Handbuch Bezug genommen wird, sind die folgenden:

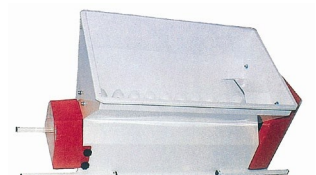
1) ENO 3/V Schwungradbrecher in drei Ausführungen: emailliertes Blech; Trichter aus Edelstahl; komplett aus Edelstahl . Code 521/522/525



2) ENO3/M Brecher mit Motorantrieb in drei Ausführungen: emaillierte Platte, Trichter aus Edelstahl, komplett aus Edelstahl. Kode 523/524/526



3) Motorbetriebene Abbeermaschine ENO 10 in zwei Ausführungen: emailliertes Blech; ganz aus Edelstahl. Code 012/212



4) ENO15 Brecher mit Motorantrieb in drei Ausführungen: emailliertes Blech; Trichter aus Edelstahl; komplett aus Edelstahl. Codice 023/025/024/026/027/028/223/225/224



Alle gezeigten Modelle und die verschiedenen Codes unterscheiden sich nur durch die verwendeten Materialien (emaillierter Stahl, Edelstahl) und die Stundenleistung, wobei die Funktionsweise bei allen Modellen identisch ist

Die Maschine besteht aus den folgenden Komponenten:

- 1) **Einfülltrichter**, in dem sich beim ENO 15 und ENO 10 die Schnecke zum Einziehen der Trauben und beim ENO 3 und ENO 3/M das Rührwerk befindet
- 2) **Rollen zum Zerkleinern von Trauben**, ausgestattet mit einer Feder aus rostfreiem Stahl (Modell ENO 10 ist ohne Rollen). Die Rollen können durch Drehen der Spezialmutter eingestellt werden (Abbildung 10).
- 3) **Entstielungsnetz**, das die Trennung der Trauben von den Stielen durch die Drehung der Entstielungswelle ermöglicht. Die abgetrennten Beeren und der durch das Zerdrücken der Walzen gewonnene Saft werden in einem unter der Maschine aufgestellten Behälter gesammelt.
- 4) **Stängelentfernung**: Die **Stängel** werden entfernt, indem man sie am Ende der Maschine fallen lässt. Es dürfen nur die Stiele entfernt werden, die auf den Boden gefallen sind, nicht aber die, die in die Steckdosenplatten der Maschine gefallen sind. Um letztere zu entfernen, muss die Maschine angehalten, die Steckdose vom Stromnetz getrennt und die Halme entfernt werden.



FÜHREN SIE DIESEN VORGANG NIEMALS BEI EINGESCHALTETER MASCHINE DURCH

5) **Elektromotor mit Not-Aus-Schalter, Kabel und Stecker (in der einphasigen Version)**. Die Elektroinstallation des Benutzers muss den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen und die maximale Stromaufnahme der Maschine muss berücksichtigt werden.

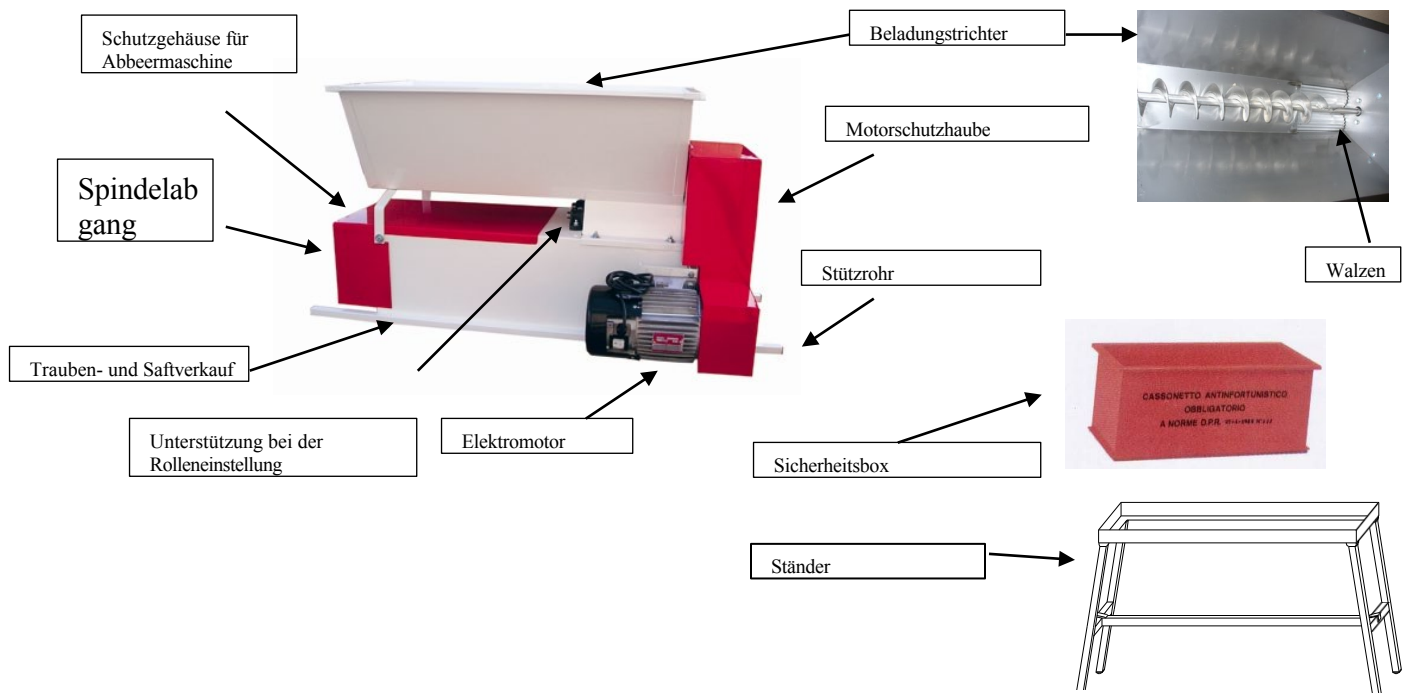


Abbildung Nr. 1 Beschreibung Abbruchzerkleinerer (Modell ENO15 auf dem Bild)

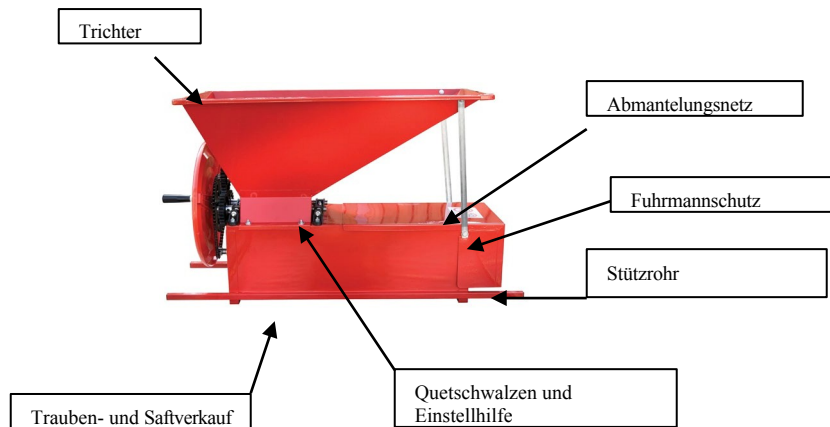


Abbildung Nr. 2 Beschreibung Stemmer-Brecher (Modell ENO3/V abgebildet)

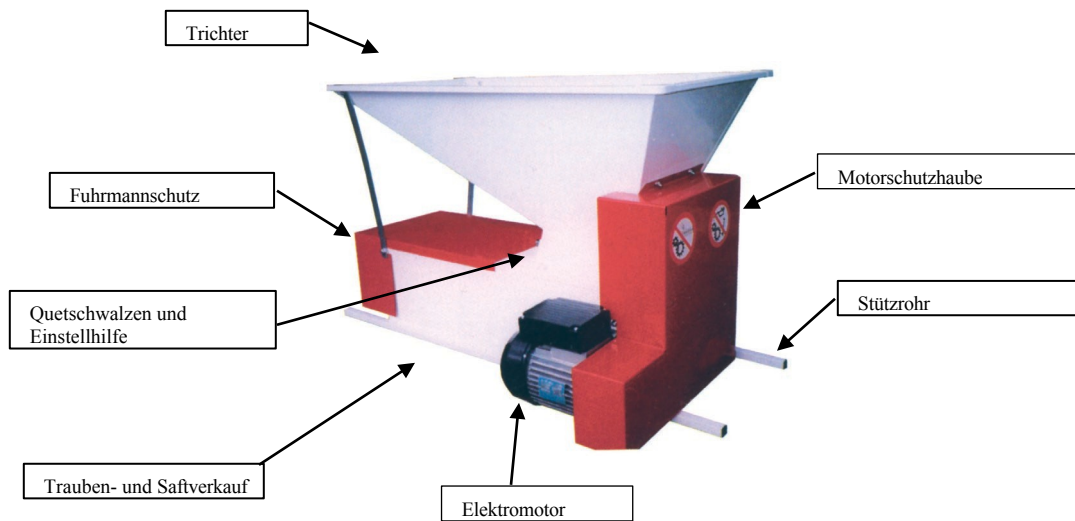


Abbildung Nr. 3 Beschreibung Stemmer-Brecher (Modell ENO3/M abgebildet)

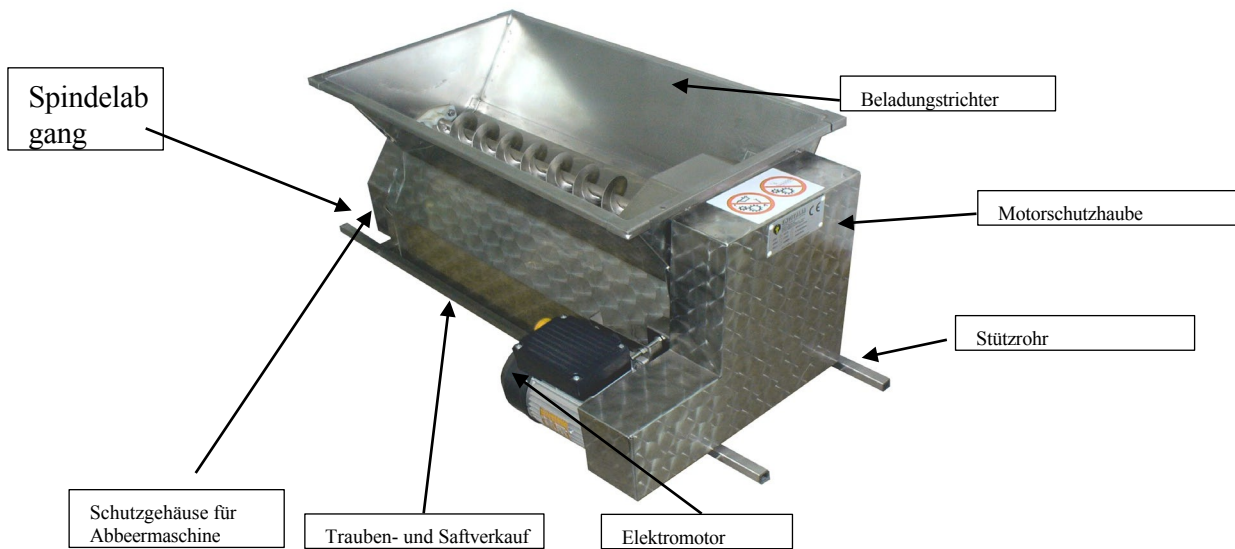


Abbildung Nr. 4 Beschreibung Destemmer (im Bild das Modell ENO 10)

- 6) **Schutzgehäuse zur Unfallverhütung:** Dieses muss oben auf dem Trichter angebracht werden. Dieser Schutz ist notwendig, um den Zugang der oberen Gliedmaßen zum Wirkungsbereich der Schnecke und der Rollen zu verhindern. (Abbildung 1)

Die Maschine muss auf einen Behälter gestellt werden, um die Trauben und den Saft aufzufangen.



Achtung, die Aufstellung der Maschine auf einem stabilen Untergrund ist eine Grundvoraussetzung für den sicheren Gebrauch des Produkts. Es wird empfohlen, mit der Installation Beim Aufstellen der Maschine und beim Einspannen über dem gewählten Behälter, der folgende Eigenschaften aufweisen muss, ist äußerste Vorsicht geboten

- **Steifigkeit**
- **Stabilität**
- **Robustheit (das Gewicht der Maschine beträgt bei voller Beladung etwa 130 kg)**
- **angemessene Abmessungen (siehe Abschnitt 5.1 Sicherheitsvorkehrungen)**

Bei der Verwendung von runden Kunststoffbehältern darf der Durchmesser 800 mm nicht überschreiten, und die Maschine muss mit speziellen Gurten (nicht im Lieferumfang enthalten) wie auf dem Foto dargestellt gesichert werden:



Enoitalia srl schlägt vor, die Maschine auf dem speziellen Enoitalia-Ständer (Code 008-009- 010) aufzustellen, wie in der Abbildung Nr. 5 dargestellt.



Abbildung Nr. 5 Stammer-Brecher ENO 15 installiert auf Stand Code 010

Der Zerkleinerer ist ausschließlich für die folgenden Arbeiten bestimmt:

- Pressen der Trauben mit einem Walzenpaar
- Trennung der Trauben von den Stielen mit Hilfe des Netzes und des Entrappungsbaums

Wir empfehlen, die Eignung des Standorts der Maschine zu beurteilen, indem wir Folgendes bewerten ob die Maschine von allen Seiten leicht zugänglich ist, insbesondere der Notausschalter am Elektromotor; ob um die Maschine herum ein Freiraum von mindestens einem Meter vorhanden ist und ob die Maschine den Durchgang von Wagen oder anderen Transportmitteln nicht behindert; ob der Boden, auf dem die Maschine aufgestellt werden soll, ihr Gewicht bei voller Beladung tragen kann und keine größere Neigung als 10 % aufweist; die von der Maschine ausgehende Lärmbelastung ist so auf die Bediener verteilt, dass die in den geltenden Vorschriften vorgesehenen Grenzwerte nicht überschritten werden; die Temperatur, die Feuchtigkeit und die Magnetfelder sind so beschaffen, dass die Maschine nicht beschädigt wird und ihr ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet ist; die Beleuchtung ist für eine optimale Durchführung der Arbeiten angemessen.



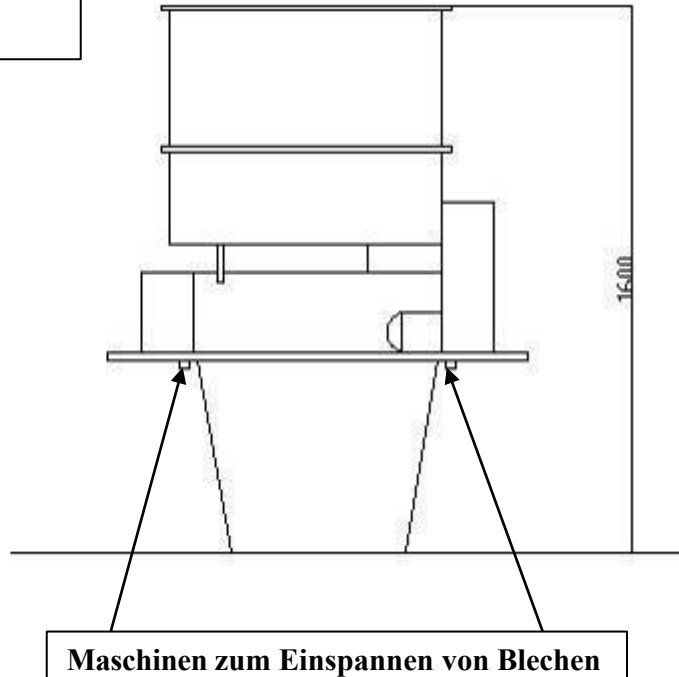
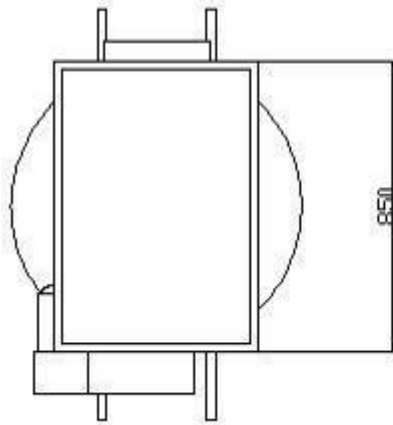
Jede Änderung der Einsatzbedingungen der Maschine, sowohl in Bezug auf die verarbeiteten Produkte als auch auf die durchgeführten Arbeitsgänge, entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung, da sie als neue Inbetriebnahme zu betrachten ist.

5. SICHERHEIT UND WACHPERSONAL

5.1. ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

Die Maschine ist so konzipiert, dass die Bewegung des Getriebes und des Motors durch spezielle Schutzvorrichtungen geschützt ist, die einen direkten Kontakt verhindern. Außerdem ist die Maschine mit einem Unfallschutzgehäuse ausgestattet (Abbildung 1), das so angebracht werden muss, dass ein unbeabsichtigter Kontakt mit dem rotierenden Element (Schnecke) verhindert wird, nicht aber das absichtliche Einführen von Gliedmaßen oder Werkzeugen, da es den Durchgang des Produkts ermöglichen muss. Im Interesse der Sicherheit der Maschine und des ordnungsgemäßen Funktionierens der installierten Schutzvorrichtungen ist beim Aufstellen der Maschine auf einem Sammelbehälter darauf zu achten, dass die folgenden Abmessungen eingehalten werden (zusätzlich zu den Warnhinweisen in Abschnitt 4.2)

Abbildung Nr. 6: Abmessungen für die Montage auf Sammelbehältern



Es ist verboten, Gliedmaßen oder Werkzeuge einzuführen, während die Maschine in Bewegung ist.

Der Arbeitgeber oder die für das Unternehmen, das die Maschine einsetzt, verantwortliche Person ist verpflichtet, dafür zu sorgen, dass alle mit der Benutzung der Stemmmaschinen betrauten Personen über die Sicherheitsvorschriften für die Benutzung der Maschine unterrichtet werden, und muss alle für eine sichere Benutzung erforderlichen Informationen zur Verfügung stellen.

Sie müssen insbesondere überprüfen, ob :

- keine Manipulationen oder Veränderungen an der Maschine vorgenommen werden
- die Maschine für den in dieser Anleitung vorgesehenen Zweck verwendet wird
- dass die Maschine die ursprüngliche Konfiguration beibehält
- dass die geltenden und die in diesem Handbuch ausdrücklich genannten Unfallverhütungsvorschriften eingehalten werden

Eine Analyse der Risiken, die mit dem Einsatz der Stemmmaschine verbunden sind, ergab, dass die wichtigsten Risiken die folgenden sind.



Guanti di protezione obbligatoria



Calzatura di sicurezza obbligatoria

Abbildung Nr. 7 Gefahrenhinweise und Vorsichtsmaßnahmen

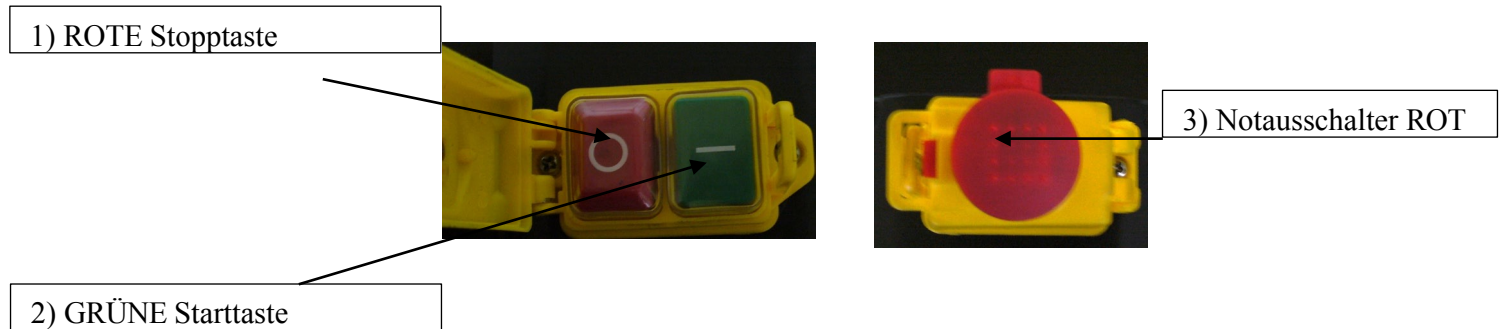
Quetschung und/oder Scherung der oberen Gliedmaßen	Antriebsschnecke Zerkleinerungswalzen Abmantelungswelle Übertragungsorgane	Schutzvorrichtungen nicht entfernen Halten Sie die Maschine an und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Für alle Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Führen Sie Reparaturarbeiten nicht bei laufender Maschine durch.
Quetschung der unteren Gliedmaßen	Fall der Maschine	Tragen Sie Sicherheitsschuhe Stellen Sie die Stabilität der Maschine sicher, insbesondere im Hinblick auf Positionierung auf den Sammelbehältern für eingemaischte Trauben (siehe Abschnitt "Positionierung")
ogation für	Elektromotor	Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit dem Gerät kompatibel ist.

Kontakt mit elektrisch betriebenen Teilen. Brandgefahr		Motortypenschild Überprüfen Sie die Unversehrtheit der elektrischen Kabel Schützen Sie den Elektromotor vor Feuchtigkeit Lassen Sie Reparaturarbeiten an der elektrischen Anlage nur von qualifiziertem Personal durchführen
--	--	--

TABELLE 1: Allgemeine Zusammenfassung der Unfallrisiken

5.2. ELEKTRISCHE SCHUTZEINRICHTUNGEN FÜR NOT-AUS

Die Maschine ist mit einem Notschalter ausgestattet, der die sofortige Abschaltung der Stromversorgung des Motors ermöglicht.



6. INSTALLATION

6.1. VORLÄUFIGE PRÜFUNG

Der Brecher wird in einer Verpackung geliefert, in der sich folgende Teile befinden: Nr. 1 Bedienungsanleitung; Nr. 1 kompletter, bereits montierter Brecher, komplett mit Stromkabel und Schuko-Stecker (bei der einphasigen Version). Die Sicherheitsbox wird in einer separaten Verpackung geliefert.



Abbildung 8. Stalker-Verpackung

Überprüfen Sie nach dem Auspacken der Maschine deren Unversehrtheit und informieren Sie den Lieferanten über alle offensichtlichen Mängel. Informieren Sie Enoitalia s.r.l. innerhalb von 15 Tagen nach Erhalt der Maschine schriftlich über alle festgestellten Mängel.

Prüfen Sie, ob die Maschine mit den Spezifikationen der Bestellung übereinstimmt.



Achten Sie beim Abnehmen der Maschine auf die Sicherheitsvorschriften für den Umgang mit Gütern. Wenn automatische Hebevorrichtungen verwendet werden, ist auf den Gewichtsungleich zu achten. Wenn die Handhabung manuell erfolgt, achten Sie darauf, dass die Maschine für das entsprechende Stützrohr anheben
Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

6.2. POSITIONIERUNG

Bei der Positionierung der Stemmmaschine sind die oben genannten Punkte zur Wahl und Eignung des Standorts zu beachten, ebenso wie die Wahl des Behälters, auf dem die Maschine positioniert werden soll (siehe Abschnitt 4.2) und die einzuhaltenden Abmessungen (siehe Abschnitt 5.1).

Die Maschine muss in einer solchen Höhe aufgestellt werden, dass der Bediener mit den oberen Gliedmaßen nicht an die Schnecke und die Rollen im Inneren des Ladetrichters gelangen kann.



In diesem Zusammenhang möchten wir Sie daran erinnern, dass der Einbau der Unfallschutzverkleidung auf der Maschine gemäß Abschnitt 4.2 MUSS, da die Verkleidung ein fester Bestandteil der Maschine und eine Standardausrüstung für deren Sicherheit ist.
Unter Berücksichtigung der Höhe des Kastens muss das Ende des Kastens nach dem Aufstellen der Maschine **mindestens 1600 mm über dem Boden** liegen.



**Abbildung Nr. 9
Sicherheitsbox-Montagesystem**

7. WASCHEN UND REINIGEN DER MASCHINE VOR DER INSTALLATION.

Waschen Sie die Maschine gründlich, um alle Bearbeitungsrückstände und den Staub, der sich auf der Oberfläche angesammelt hat, zu entfernen. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile nicht nass werden und halten Sie das Netzkabel von der Leitung getrennt.

Fahren Sie nach dem Waschen mit dem Einbau des Sicherheitsverschlusskastens fort (wie in Abbildung 9 dargestellt).

Wenn elektrische Teile nass werden, trocknen Sie sie sofort, bevor Sie die Abbeermaschine in Betrieb nehmen.

8 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor Sie den Motorstecker an das Netz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Motorspannung mit der Netzspannung übereinstimmt.



Die elektrische Sicherheit dieser Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn sie an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist, das gemäß den geltenden elektrischen Vorschriften ausgeführt wurde.

Die Überprüfung und eventuelle Installation der entsprechenden elektrischen Komponenten muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Von der Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Adaptern ist abzuraten; ist ihre Verwendung unerlässlich, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den Strom- und Leistungsgrenzen entsprechen. Es ist ratsam, für Verlängerungen bis zu 20 m ein Elektrokabel mit 1,5 mm Querschnitt und für größere Längen ein Kabel mit 2,5 mm Querschnitt zu verwenden.

9 ANFAHREN UND ANHALTEN



Vor der Inbetriebnahme muss sich der Benutzer vergewissern, dass keine Hindernisse die natürliche Bewegung der mechanischen Teile behindern, und vor allem, dass sich niemand in der Nähe der beweglichen Teile aufhält; insbesondere muss

sich keine Hände, Arme oder andere Körperteile in der Nähe der Steckdose oder im Inneren des Behälters befinden. Prüfen Sie auch, ob die Motorspannung mit der Netzspannung übereinstimmt.

Prüfen Sie, ob alle Schutzvorrichtungen an der Maschine angebracht sind. Prüfen Sie, ob der Not-Aus-Schalter richtig funktioniert.

Wenn diese Vorabkontrolle Probleme oder negative Ergebnisse bei den Kontrollen ergibt, ist die Maschine anzuhalten, der Netzstecker zu ziehen und der Abteilungsleiter oder eventuell die Lieferfirma oder Enoitalia s.r.l. zu benachrichtigen.

Wenn die vorläufige Überprüfung erfolgreich war, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste auf dem Bedienfeld des Elektromotors, und die Maschine wird gestartet.
- Verladen der Trauben über den Sicherheitsbehälter
- zieht die Maschine die Trauben zu den Walzen und dann zum Abbeernetz. Die abgebeerten und zerkleinerten Trauben fallen in den Auffangbehälter, und die Stiele kommen hinten aus der Maschine außerhalb des Behälters heraus.
- Zum Anhalten der Maschine drücken Sie die rote Nottaste
- Um die Maschine nach dem Loslassen der Nottaste zu starten, drücken Sie den Schließhebel und öffnen den Schalter. Drücken Sie die Starttaste.

Sollte ein Eingriff in das Innere des Maschinenkörpers erforderlich sein (Verstopfung oder Fremdkörper), gehen Sie wie folgt vor:

1. schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel ab
2. Entfernen Sie den Fremdkörper mit einem Werkzeug und öffnen Sie die Maschine, falls erforderlich.
3. Schließen Sie alle offenen Teile, falls vorhanden, und wiederholen Sie alle für die Inbetriebnahme erforderlichen Schritte.



Es ist verboten Gliedmaßen oder Werkzeug einzuführen, wenn sich die Maschine bewegt

10. WASCHEN UND PFLEGE

Denken Sie daran, nach der Benutzung der Maschine und auf jeden Fall am Ende des Arbeitstages **die Stromverbindung zu unterbrechen, indem Sie den Hauptschalter ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.** Dieser Vorgang ist zwingend erforderlich, um ein versehentliches Einschalten der Maschine zu vermeiden, das sowohl der Maschine selbst als auch Personen Schaden zufügen kann.

Nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde, waschen Sie das Gerät, um Verarbeitungsrückstände zu entfernen, und achten Sie darauf, dass die elektrischen Komponenten nicht nass werden.

Zum optimalen Waschen muss die Maschine geöffnet und das Tropfnetz entfernt werden.

Die Maschine muss mit heißem Wasser unter Druck und neutralen Reinigungsmitteln gewaschen werden.

Wenn die Maschine nach dem Waschen für einen längeren Zeitraum stillgelegt werden soll, müssen die folgenden Schmierarbeiten durchgeführt werden:

- alle Ketten und Antriebskomponenten zu schmieren
- Schmieren Sie Zahnräder, Lagerträger und Teflonhalterungen
- Schmieren Sie die Zerkleinerungswalzen
- Schmieren Sie die Zuführschnecke und die Abstreifwelle.

Eine sorgfältige Durchführung der oben beschriebenen Wartungsarbeiten verlängert die Lebensdauer der dem Verschleiß unterliegenden Bauteile. Um die Verwaltung dieser Arbeiten zu verbessern, empfehlen wir, die Daten der Wartungsarbeiten und eine Beschreibung der durchgeführten Arbeiten aufzuzeichnen.



Alle Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem und autorisiertem Personal oder direkt von Enoitalia s.r.l. durchgeführt werden. Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignete Schmiermittel verwenden

Es ist auf jeden Fall verboten, den Elektromotor zu zerlegen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an den Lieferanten oder an Enoitalia s.r.l.

Im Falle einer Reparatur müssen Originalersatzteile verwendet werden. Wenden Sie sich dazu an den Händler oder direkt an den Hersteller.



Die Verwendung von nicht originalen und nicht von Enoitalia s.r.l. genehmigten Ersatzteilen führt zum Erlöschen der Garantie und der Konformitätserklärung der Maschine.

11. MÖGLICHE URSACHEN FÜR FEHLFUNKTIONEN

UNVERBINDLICHKEITEN	ABHILFE
Die Maschine startet mit Schwierigkeiten	Prüfen Sie, ob das Gerät mit der richtigen Netzspannung versorgt wird. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit unzureichendem Querschnitt, die Spannungsabfälle verursachen können. Prüfen Sie die Spannung der Antriebsriemen mit Hilfe des Spannungsregisters
Die Maschine startet nicht	Prüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist und ob die Kondensatoren nicht durchgebrannt sind.
Die Beeren nicht werden nicht gepresst	Prüfen Sie, ob die Getrieberäder intakt und gut auf der Rollenwelle eingerastet sind. Stellen Sie den Rollenabstand mit der Einstellschraube an der Halterung ein.
Die Schnecke des Sammelbehälters bewegt sich nicht	Überprüfen Sie die Übertragungskette

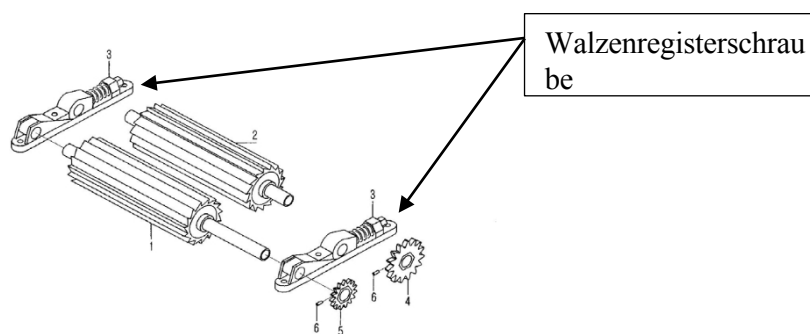


Abbildung Nr. 10 einstellbare Rollen

12. TECHNISCHE MERKMALE

Das an der Maschine angebrachte Typenschild enthält die Angaben zur Identifizierung des Herstellers und der Maschine

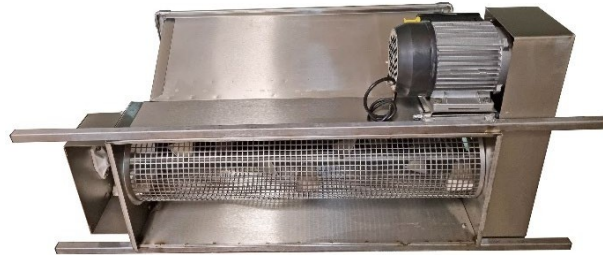
	ENO 3/V	ENO 3/M	ENO 10	ENO 15
Abmessungen LxBxH mm	1210 x 500 x 690	1210 x 600 x 690	1210 x 550 x 630	1210 x 550 x 630
Gewicht	40 kg	51 kg	40 kg	40 kg
Produktion pro Stunde kg/h	800	1000	1000	1000
Abmessungen des Trichters mm	1000 x 500	1000 x 500	1000 x 630	1000 x 630
Abmessungen der Rollen mm	220	220	220	220
Elektromotor	—	0,75 KW (1,0 PS)	0,75 KW (1,0 PS)	0,75 KW (1,0 PS)
Motordrehzahl	1400 U/min	1400 U/min	1400 U/min	1400 U/min
Elektrische Spannung und Frequenz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz
Temperatur	4 C°-50 C°	4 C°-50 C°	4 C°-50 C°	4 C°-50 C°
vo				
n				
Betrieb				

Lärm: A-bewerteter Leq 78,9-83,8 db. (gemessen im Freien unter üblichen Arbeitsbedingungen, gemäß der in UNI EN ISO 11202 angegebenen Methode), niedriger als die in der EU-Verordnung 2006/95 festgelegten Grenzwerte (<85 dB)

12.1 INTEGRATION COD. 4279 ENO 10 VERARBEITUNG HOLUNDERBEERE

Mit den gelieferten Maschinen wird der Holunder verarbeitet, indem der grüne, holzige Teil von der Frucht getrennt wird, die unversehrt bleibt.

Das Trennnetz ist mit quadratischen Löchern versehen, und die Rotationsgeschwindigkeit kann entweder fest oder über einen elektronischen Inverter variabel eingestellt werden (notwendiges Zubehör bei der Verarbeitung älterer Blumen)



Der Sammelträger, Code 4278 oder 009, ist dazu bestimmt, die Maschine zu unterstützen und das Produkt in einen Sammelbehälter zu befördern



13. GARANTIE



Die Garantie erstreckt sich auf die Maschine während der ersten zwölf Monate nach Inbetriebnahme. Bei sofortiger Nichtbenutzung gilt die Garantie für bis zu achtzehn Monate ab dem Lieferdatum, und danach Jahrzehnt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf den Transport der Maschine, der in der Verantwortung des Käufers liegt, und erlischt, wenn die Maschine nicht in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung verwendet wird.

Die Reparatur erfolgt ab Werk in Cerreto Guidi, (FI); sie betrifft nicht den Transport, der in der Verantwortung des Käufers liegt.

Ausgeschlossen von der Garantie und mit der Folge der Beendigung jeglicher Verpflichtung sind Mängel, die von einer anderen Ursache abhängig sind:

- Falsche Installation
- Manipulationen an Maschinen
- Unerfahrenheit, mangelnde Wartung, nicht rechtzeitige Meldung von Mängeln.
- Nichteinhaltung der Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung.
- Reparatur durch nicht von Enoitalia s.r.l. autorisiertes Personal.
- Transportschäden, die nicht auf Herstellungs- oder Verpackungsfehler zurückzuführen sind.
- Installationsarbeiten und Gehäuse in elektrischen Anlagen, die von den Anweisungen im Handbuch und auf dem Typenschild des Motors abweichen.
- Transportkosten und Risiken beim Versand der Maschine an autorisierte Servicezentren.
- Elektrische Komponenten.
- Kosten für Verbrauchsmaterial und routinemäßige Wartung in dem oben genannten Handbuch.

EG-Konformitätserklärung für Maschinen

Maschinenhersteller und Verkäufer ENOITALIA s.r.l.
Via Prov. Pisana, 162 - Cerreto Guidi (FI) MODELL

ENO 3/M-10-15

Brecher-Entschlacker

Baujahr:

Das Unternehmen, das diese Erklärung unterzeichnet, ERKLÄRT auf eigene Verantwortung, dass die Maschine, auf die sich diese Erklärung bezieht, den Anforderungen entspricht:

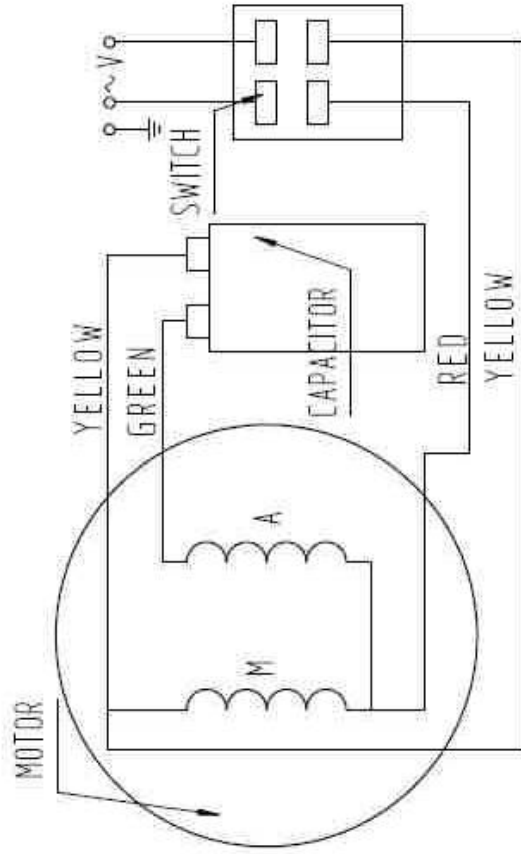
- Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie) und nachfolgende Änderungen sowie nationale Durchführungsbestimmungen.
- Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie) und nationale Durchführungsbestimmungen.
- Richtlinie 2004/108/EG (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit) und nationale Durchführungsbestimmungen.
- UNI EN : 349:1993 / 614-1:2006 / 614-2:2000 /953:1997 / 1037:2008 /14119:2013
- UNI EN ISO: 12100-1:2003 / 12100-2:2003 / 13849-1:2008 /13850:2008 /13857:2008 14122-1-3
- CEI EN 60204-1:2008 / 61310-1
- EN ISO 3746

Cerreto Guidi

Der Produktionsleiter
Stefano Menichetti

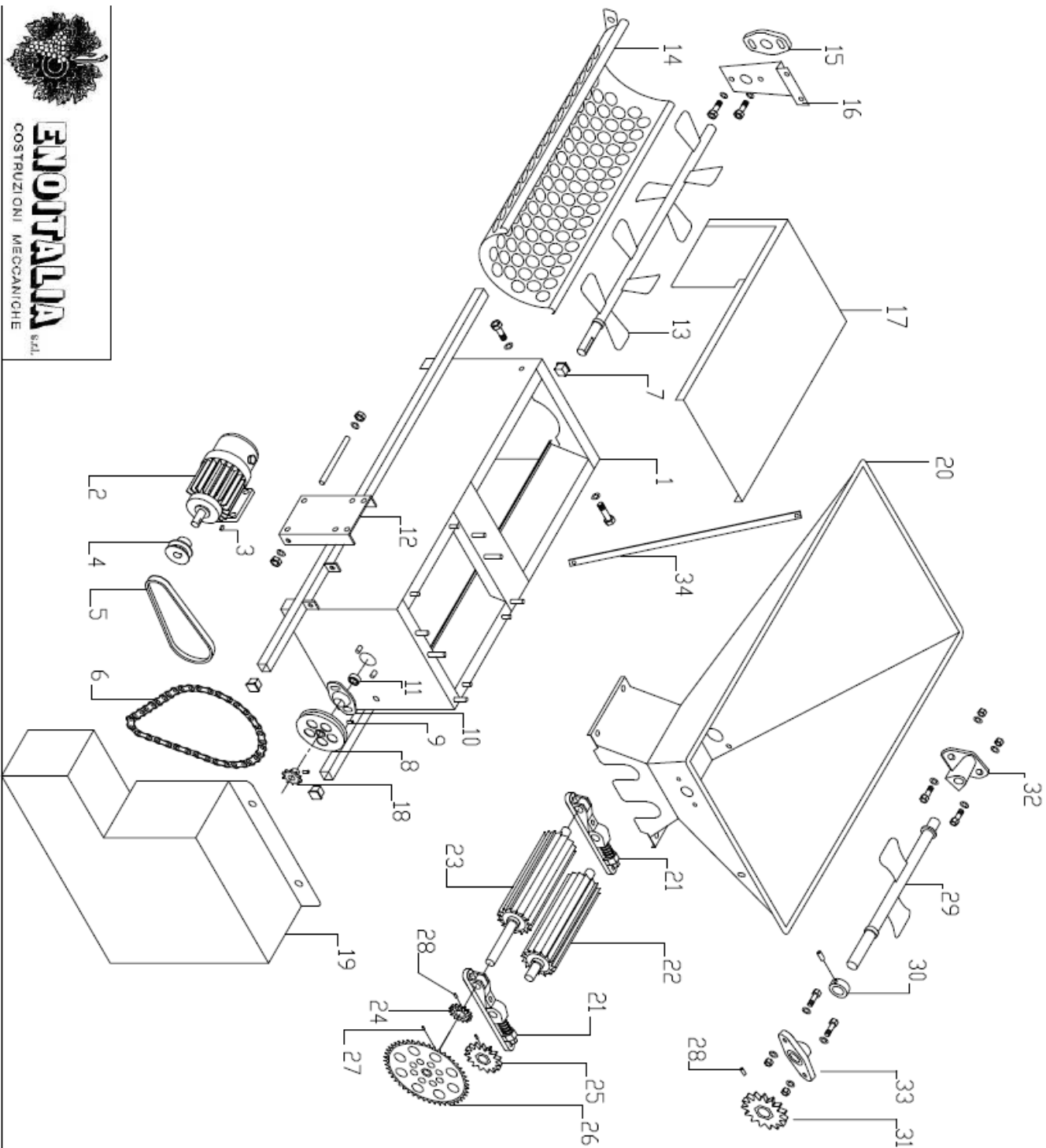
ENOITALIA
Via Prov. Pisana, 162
52030 Cerreto Guidi (FI)
Partita IVA 054987550488

SCHEMA ELETTRICO MOTORE HP 1 MONOFASE





ENOTABIA s.r.l.
COSTRUZIONI MECCANICHE



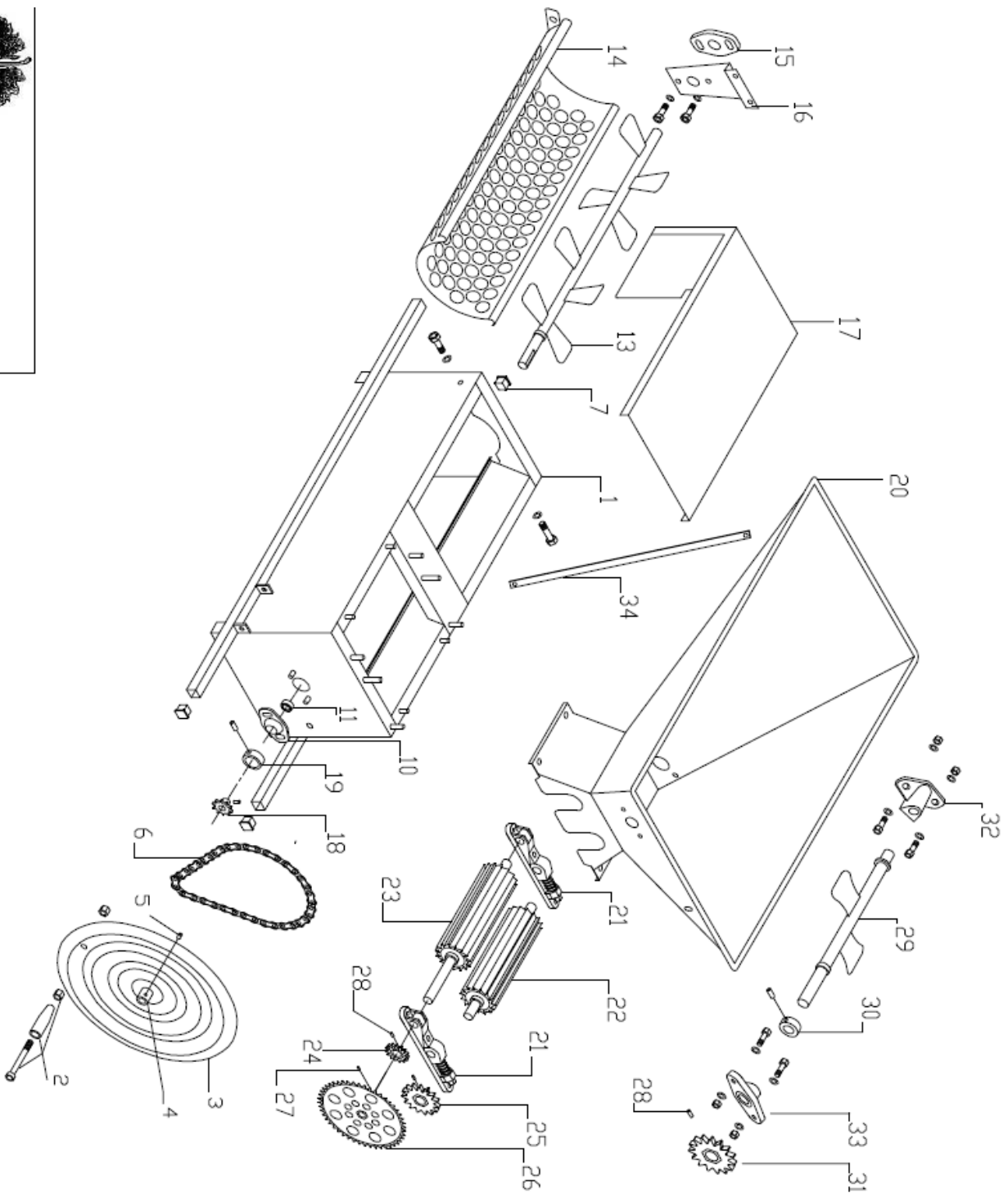
QTS.	CODICE ESTERNO	DATA	DESCRIZIONE ANAGRAFICA	N° PEZZI
1	A01	CASSA		1
2	ME15	MOTORE	CHIAVETTA MOTORE	1
3			MOTORE	1
4	PO1	PULEGGIA MOTORE		1
5	TO1	CINGHIA		1
6	T60	CATENA		1
7	G20	TAPPD		4
8	P02	PULEGGIA ALBERO DIRASPARTORE		1
9		GRAND		2
10	S47	SUPPORTO ZINCATO		1
11	R04	CUSCINETTO		1
12	A02	BASAMENTO MOTORE		1
13	A03	ALBERO DIRASPARTORE		1
14	RE3	VAALID		1
15	S20	SUPPORTO		1
16	A04	PANTERA		1
17	A05	TAPPD		1
18	I07	PIGNONE		1
19	A06	CARTER		1
20	A08	TRAVOLGIGIA		1
21	S01	SUPPORTO REGRULLI		2
22	RL001	RUOLO FISSO		1
23	RL002	RUOLO MOTORE		1
24	I06	INGRANAGGIO RUOLO MOTORE		1
25	I50	INGRANAGGIO RUOLO CONDOTTTO		1
26	CO101	CONDONA		1
27	GRAND			1
28				1
29	A108	DISTANZIALE		1
30	A106	AGITATORE		1
31	I03	INGRANAGGIO		1
32	S1041	SUPPORTO		1
33	S1010	STECCA		2
34	ALL			

DATA
30/05/06
Firma

SCALA
1:10
CODICE
END 3M

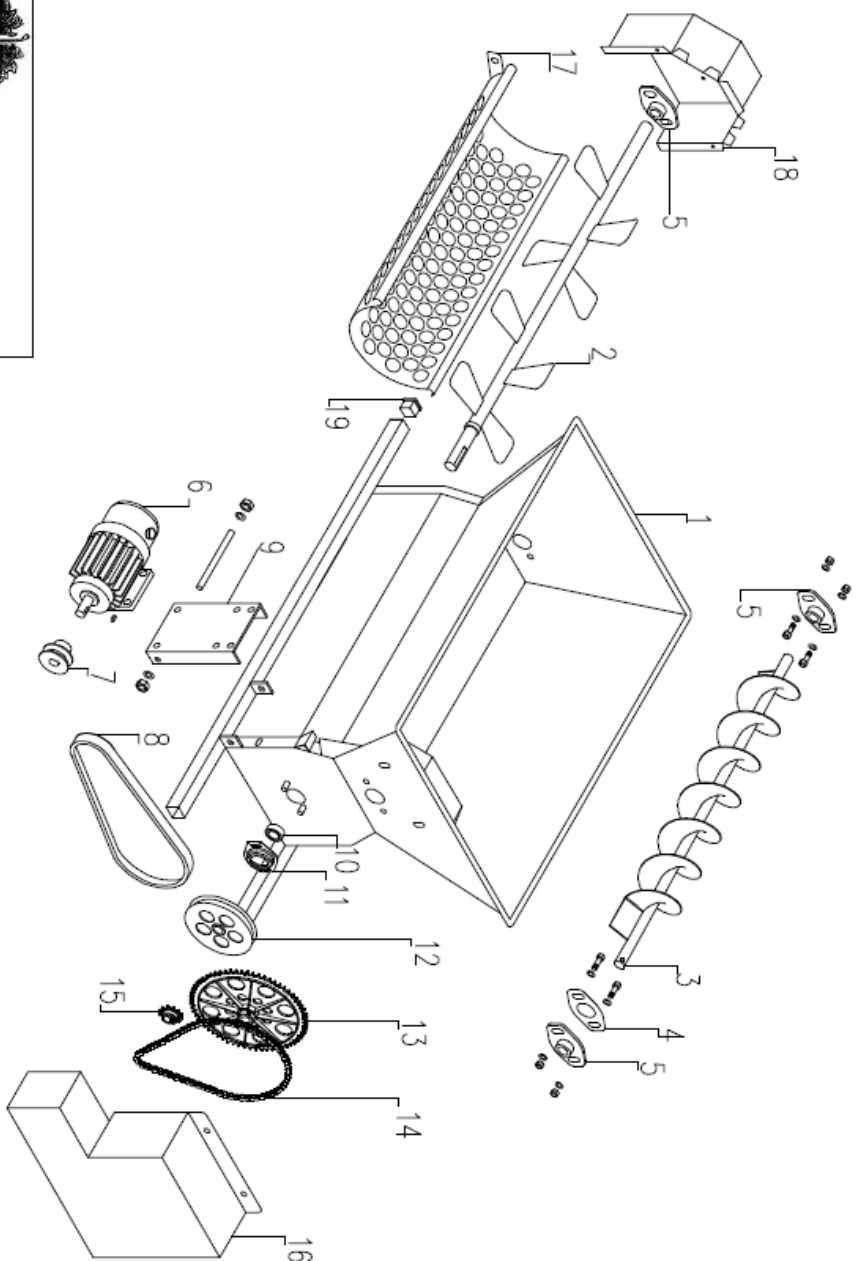


ENOTALLIA s.r.l.
COSTRUZIONI MECCANICHE



34	A11	STECCHA	2
33	S1010	SUPPORTO	1
32	S1041	SUPPORTO	1
31	I03	INGRANAGGIO	1
30	A108	DISTANZIALE	1
29	A106	AGITATORE	1
28		GRAND	1
27		GRAND	1
26	I50	CORONA	1
25	I05	INGRANAGGIO RULLO CONDOTTO	1
24	I06	INGRANAGGIO RULLO MOTORE	1
23	RL013	RULLO MOTORE	1
22	RL002	RULLO FISSO	1
21	S01	SUPPORTO REG.RULLI	2
20	A08	TRANDOGGIA	1
19	A1082	DISTANZIALE	1
18	I07	PIGNONE	1
17	A05	TAPPO	1
16	A04	PANIERA	1
15	S20	SUPPORTO	1
14	RE3	VAGLIO	1
13	A03V	ALBERO DIRASPATORE	1
12			
11	R04	CUSCINETTO	1
10	S47	SUPPORTO ZINCATO	1
9		GRAND	1
8			
7	G20	TAPPO	4
6	T60	CATENA	1
5		GRAND	
4	I100	INSERTO PER VOLAND	1
3	A109	VOLAND	1
2	G10	MANIGLIA VOLAND	1
1	A01	CASSA	1
DESCRIZIONE MANIFATTURA			
N° PEZZI			

DATA 30/05/06
 FIRMATA
 SCALE 1:10
 CODICE ENO 3V



21			
20	G20	TAPP0	4
19	A124	PANIERA	1
18	RE10	RETE	1
17	A123	CARTER	1
16	I07	PIGNONE	1
15	T30	CATENA	1
14	I20	RUOTA DENTATA	1
13	P02	PULEGGIA ALBERO DIRASP.	1
12	S47	SUPPORTO ZINCATO	1
11	R04	CUSCINETTO	1
10	A02	BASAMENTO MOTORE	1
9	T01	CINGHIA	1
8	P01	PULEGGIA MOTORE	1
7	M15	MOTORE	1
6	S20	SUPPORTO	3
5	G15	GUARNIZIONE	1
4	A122	VITE TRAMOGGIA	1
3	A121	ALBERO DIRASPATORE	1
2	A120	CASSA	1
1			
POS.	CODICE DISEGNO	DESCRIZIONE ANAGRAFICA	N° PEZZI

DATA
30/05/06

DATA

DATA

DATA

DATA

DATA

DATA

DATA

DATA

DATA

DATA

DATA

SCALA
1:10

CORRE
END 10