



MONTAGEANLEITUNG - TECHNISCHES HANDBUCH

VAKUUM FLASCHENFÜLLER

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

Weitere Fragen:

<https://bit.ly/5209380>

Fischer Motorgeräte GmbH
Weingartenstrasse 79
77933 Lahr

Telefon: 07821 58838 10
E-Mail: kontakt@fischer-lahr.de



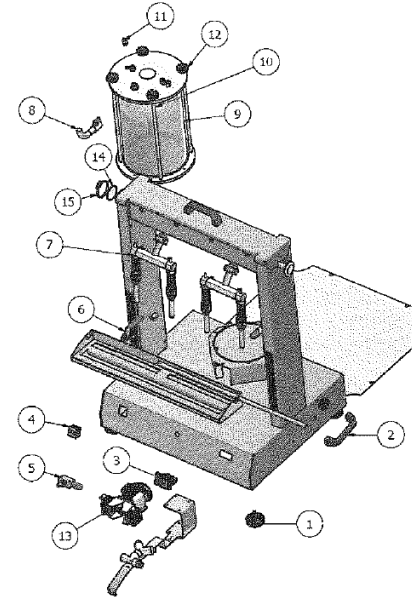
Index

Einführung	1
1 Erklärung	2
2 Aufbau, Installation und checks.	2.1
-2.1 Vorläufige Überprüfung	2.2
-2.2 Überprüfen Sie vor der Installation	2.3
-2.3 Installation	2.4
-2.4 Pegelanpassung	
3 Füllen	
4 Waschen und warten	4.1
- 4.1 Erste Benutzung und Reinigung	
- 4.2 Wartung und Reinigung	
5 Mögliche Fehler	
6 Gewährleistung	CE
CE Konformität	

EINFÜHRUNG

ACHTUNG! Lesen Sie vor der Installation die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, da diese Anleitung ein wesentlicher Bestandteil des Geräts ist.
 Diese Maschine wird für das Füllen von Flaschen mit Lebensmittelflüssigkeiten empfohlen, wie z.B.: WEIN, ÖL, BIER.
 Sie ist nicht geeignet für das Pumpen von brennbaren Flüssigkeiten oder für den Betrieb in explosionsgefährdeten Umgebungen; sie darf nicht mit Flüssigkeiten verwendet werden, die gefährlich für Kontakt und Einatmung sind.
 Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen entstehen.

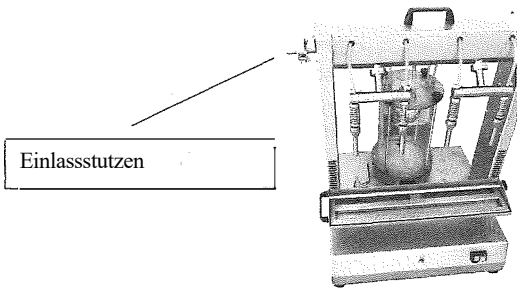
11.BESCHREIBUNG



ELENCO PARTI			
ELEMENTO	QTÀ	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE
1	4		PIEDINO
2	3		MANIGLIA A22
3	1		INTERRUTTORE
4	1		MANOMETRO VAQ
5	1		REGOLATORE DI PRESSIONE REGVAQ
6	1		RUBINETTO VALV2
7	2		BECCHELLO
8	1		RUBINETTO SCARICO CILINDRO VALV3
9	1		CILINDRO
10	1		GALLEGGIANTE VALV4ALL
11	4		RACCORDO Ø5 1/4
12	5		POMELLO A5901
13	1		POMPA VUOTO
14	2		TAPPO CLAMP 1"5
15	2		BORSETTO CLAMP E4172
Programmato da: <input type="text"/> / Simulativo da: <input type="text"/> / Verificato da: <input type="text"/> / Data: 24/02/2018			
ENOTALIA			ESPLOSO RIENP.DEPRESIONE <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
			Pagina 1 / 1

ACHTUNG! Trennen Sie vor allen Kontroll- und Wartungsarbeiten die Stromversorgung von der elektrischen Anlage und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Die Maschine ist für die Vakuumabfüllung von Flaschen und runden Glasflaschen konzipiert. Das Absaugen der Luft aus der Flasche erfolgt automatisch durch den Füllkopf. Das Füllsystem beginnt mit einer Pumpe, die im Inneren der Maschine ein Vakuum erzeugt, das nach dem Absaugen der Luft die Flüssigkeit ansaugt, die zu den Düsen gelangt. Die Maschine muss über eine Leitung direkt an einen zu befüllenden Tank angeschlossen werden. Nach dem Befüllen fließt die überschüssige Flüssigkeit durch den Becher zurück in einen Zylinder. Wenn der Becher voll ist, hebt sich der Schwimmer, um die Luft einzulassen, und die Pumpe hört auf, ein Vakuum zu erzeugen. Der Füller darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da er eine Gefahrenquelle für Personen darstellen kann. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.



2 POSITIONIERUNG, ÜBERPRÜFUNG UND INSTALLATION

Die Maschine muss an einem stabilen und waagerechten Ort in Bezug auf den Boden aufgestellt werden.

2.1 VORPRÜFUNGEN. Die Maschine wird gebrauchsfertig verpackt und auf Paletten geliefert. Überzeugen Sie sich nach dem Öffnen der Verpackung von der Unversehrtheit aller Bestandteile und informieren Sie gegebenenfalls den Lieferanten über offensichtliche Mängel. Informieren Sie die Firma Motorgeräte Fischer schriftlich innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Maschine. Überprüfen Sie, ob die Maschine mit den Spezifikationen der Bestellung übereinstimmt. Zusammen mit der Maschine erhalten Sie diese Bedienungsanleitung, die Bestandteil der Maschine selbst ist.

2.2 ÜBERPRÜFUNG VOR DER INSTALLATION. Bevor Sie die Maschine anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Die elektrische Sicherheit der Maschine ist nur dann gewährleistet, wenn der Anschluss an eine wirksame Erdungsanlage erfolgt, die den geltenden elektrischen Normen entspricht. Die Überprüfung und eventuelle Installation der entsprechenden elektrischen Elemente muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von der Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Adaptern wird abgeraten; sollte ihre Verwendung unumgänglich sein, so sind nur Produkte zu verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

2.3 INSTALLATION. Stellen Sie die Maschine an einem stabilen Ort in der Nähe des Weinlagertanks auf. Stellen Sie eine Ablage für gefüllte Flaschen und einen Platz für einen Behälter mit den zu füllenden Flaschen bereit.

ACHTUNG Die abzufüllenden Flaschen müssen alle die gleiche Höhe haben. Flaschen mit unterschiedlichen Höhen können nicht auf der gleichen Düse befüllt werden.

2.4 LEVEL REGULATION

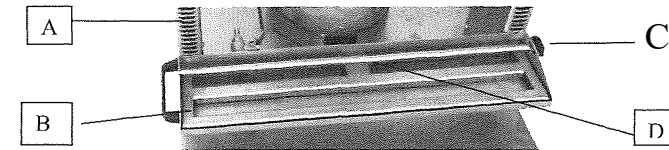
PIC. 3



SCHRAUBENBLOCK-
NIVEAUREGULIERUNG

SILIKON KONUS

Stellen Sie die zu befüllende Flasche in ein Becherglas und setzen Sie die Flaschenöffnung auf den Silikonkonus. Drücken Sie die Flasche nicht nach oben. Der Flüssigkeitsstand im Inneren der Flasche entspricht dem, was aus dem Füllstutzen im Inneren der Flasche herausragt. Wenn der Füllstand verringert werden soll, muss die Silikondichtung nach unten geschoben werden. Wenn Sie den Füllstand erhöhen wollen, schieben Sie die Silikondichtung nach oben. Um die Position der Silikondichtung zu ändern, lösen Sie die Feststellschraube, verschieben Sie die Silikondichtung und setzen Sie die Feststellschraube wieder ein.



Sobald Sie die gewünschte Höhe gefunden haben, stellen Sie die Flasche senkrecht und heben Sie die Auflagefläche (B) der Flaschen an (verwenden Sie die Löcher A zur Einstellung), um sie so nah wie möglich am Boden der Flasche anzubringen (die Auflagefläche muss parallel und nicht schräg sein). Schieben Sie die Flasche nach oben, bis die beiden Flüssigkeitsauslasslöcher und der Lufteinlass im Inneren des Spenders vollständig freigelegt sind (etwa 20 mm). Lassen Sie die Flasche senkrecht stehen und positionieren Sie die Stange (D), um die Position der Flasche zu gewährleisten (betätigen Sie das Handrad C). Fahren Sie mit der Aufnahme der restlichen Zapfpistolen mit dem gleichen Maß fort.

3.0 FÜLLEN

Nachdem Sie den Füllstand nivelliert haben, können Sie mit dem Befüllen beginnen: Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass die verschiedenen Armaturen gut installiert und alle Hähne geschlossen sind, da sonst das Vakuum nicht aufgebaut wird.

Die Maschine ist bereit zum Abfüllen: die leeren Flaschen in die Düsen einführen und die vollen Flaschen herausnehmen.

ACHTUNG: maximale Abfülltemperatur 85 °.

4.0 WASCHEN UND DESINFIZIEREN

4.1 ERSTE BENUTZUNG UND WASCHEN. Vor der Befüllung ist es ratsam, die Maschine vorzuspülen, um die Leitungen zu desinfizieren und eventuelle Herstellungsrückstände zu entfernen.

Bereiten Sie einen Behälter mit heißem Wasser (60-80 ° C) und neutralen nicht schäumenden Reinigungsmittel oder 20/30 Liter Desinfektionslösung (wir empfehlen Zitronensäure oder PERCISAN).

Simulieren Sie die Füllung mit allen Füllstutzen.

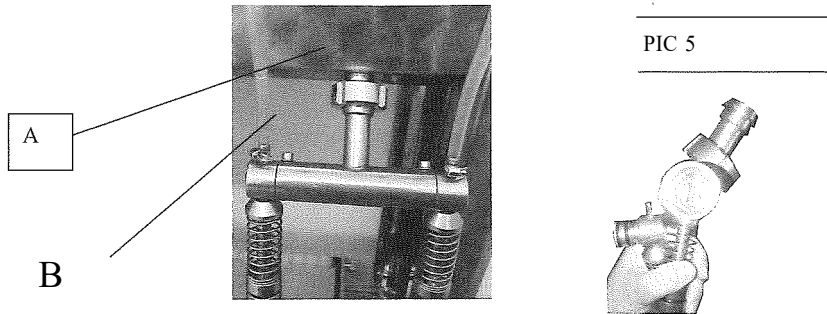
Lassen Sie die gesamte Flüssigkeit durchlaufen und spülen Sie sie nur mit heißem Wasser durch.

Lassen Sie die Düsen trocknen, während diese etwa 20 mm geöffnet und in dieser Position belassen werden müssen, indem Sie einen Stab in die Auslassöffnungen stecken.

4.2 DESINFIZIEREN UND WASCHEN

Der Füller muss täglich entleert und wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben gereinigt werden, wobei insbesondere Ablagerungen von flüssigen Lebensmitteln in den Rohren zu vermeiden sind.

Für eine vollständige Desinfektion der Einfüllstutzen müssen diese durch Betätigung der Befestigungsmutter (PIC 5, Nr. A) entfernt werden.



Durch Betätigung der Verriegelungsschrauben Abbildung B, ist es möglich, den Füllkopf vollständig zu demontieren, um ihn in eine Reinigungs- / Desinfektionslösung eintauchen zu können und alle Ablagerungen zu entfernen. Auch in diesem Fall stellen Sie sicher, dass die Düsen offen für etwa 20mm zu halten.

ATTENTION! *Dieser Vorgang ist bei der Abfüllung von flüssigen Lebensmitteln sehr wichtig, um ein Verbleiben der Flüssigkeit und die Bildung von Schimmelpilzen zu vermeiden.*

Die Einfüllstutzen können auch durch Bedampfen bei 120 °C sterilisiert werden: auch in diesem Fall ist darauf zu achten, dass die Stutzen etwa 20 mm offen bleiben.

5.0 POSSIBLE CAUSES MALFUNCTIONING

ATTENTION! *Alle Reparaturen müssen direkt von Motorgeräte Fischer GmbH oder von qualifiziertem und spezialisiertem Personal durchgeführt werden.*

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

PROBLEME	LÖSUNGEN
Die Maschine baut kein Vakuum auf	Prüfen Sie, ob die Armaturen richtig eingebaut sind!
Die Maschine baut kein Vakuum auf	Bauen Sie den Zylinder nach dem Ausbau wieder richtig zusammen!
Der Füllstand in der Flasche ist nicht konstant	Flaschen mit gleicher Höhe auswählen
Fehlende Füllung und Leckage zwischen Dichtungskonus und Flaschenhals	Prüfen Sie, ob die Größe des Flaschenhalses mit dem verwendeten Konus kompatibel ist Prüfen Sie den Konus auf Verschleiß und tauschen Sie ihn aus.
g q g pp	p
	p p

5. WARNUNG

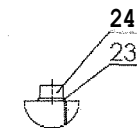
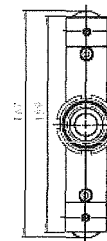
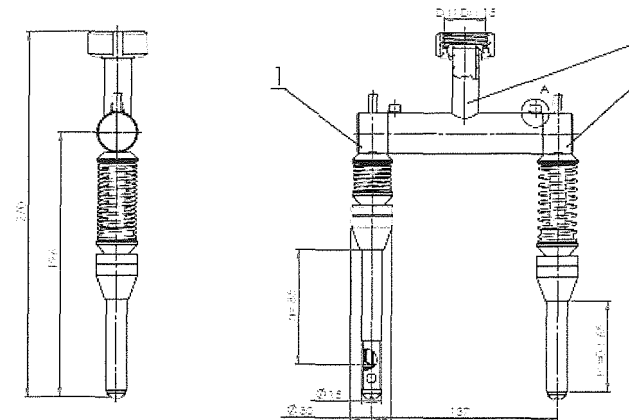
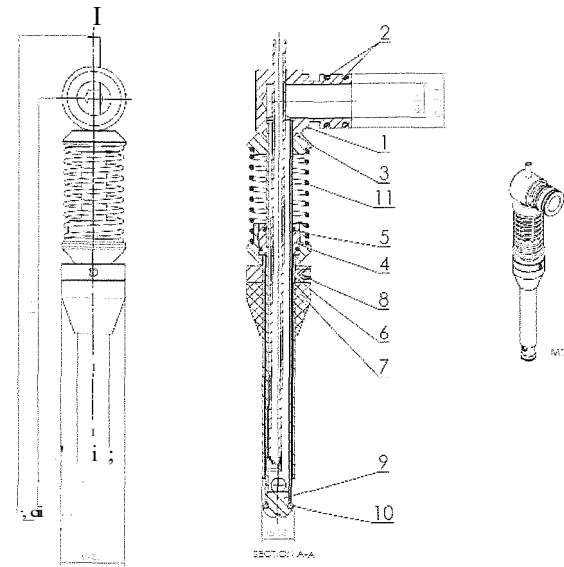
Stellen Sie das Gerät an einen trockenen, klimageschützten Ort und schützen Sie es vor Feuchtigkeit.

- Verwenden Sie die Maschine nicht zum Umfüllen von brennbaren Flüssigkeiten, Sprengstoffen oder explosiven Atmosphären, da der Motor nicht flammfest ist
- Die Temperatur der umzufüllenden Flüssigkeiten muss zwischen + 5 ° C und 90 ° C liegen; höhere Temperaturen führen zu einer Verschlechterung der Gesamtleistung der Maschine.
- Der festgestellte Geräuschpegel liegt innerhalb der in der Richtlinie 2006/42 EWG festgelegten Grenzwerte (<85dB)
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine, ob sie während des Transports nicht beschädigt wurde (Brüche oder Beulen), die ihre Funktion beeinträchtigen könnten.
- Nehmen Sie niemals den elektrischen Anschluss, die Betätigung der Bedienelemente oder andere Arbeiten an der Maschine mit nassen Händen vor.
- Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.
- Die Firma Motorgeräte Fischer haftet nicht für Schäden, die sich aus Änderungen ergeben, die von Dritten an der Maschine vorgenommen wurden.
- Die Firma Motorgeräte Fischer behält sich das Recht vor, jederzeit konstruktive Änderungen vorzunehmen, ohne die Verpflichtung zur Mitteilung.

6. GEWÄHRLESTUNG

Die Gewährleistung gilt nicht bei

- Unsachgemäßer Installation
- Manipulationen an der Maschine
- Unerfahrenheit, mangelnde Wartung, unvollständige Meldung von Mängeln.
- Nichteinhaltung der Bestimmungen dieser Betriebsanleitung.
- Reparatur durch nicht von Enoitalia Motorgeräte Fischer autorisiertes Personal.
- Transportschäden, die nicht auf Herstellungs- oder Verpackungsfehler zurückzuführen sind.
- Installations- und Gehäuseeingriffe in elektrische Anlagen, die von den Angaben im Handbuch und auf dem Schild am Motor abweichen.
- Verbrauchsmaterial und normale Wartungskosten, die im oben genannten Handbuch aufgeführt sind.



ENOITALIA s.r.l.

Via Prov. Pisana, 162 - Cerreto Guidi (Fi)

EC DECLARATION OF CONFORMITY

(AII.IIA DIR.2006/42/CE)

ENOITALIA s.r.l.

Via Prov. Pisana, 162 Cerreto Guidi (Fi)

P.iva 03987590480

declares, in sole responsibility, that the following product:

VACUUM FILLER YEAR OF CONSTRUCTION: 2023

Referred to in this declaration conforms with the following directives and standards

- 2006/42/CE and subsequent amendments and national provisions implementing
- 2014/35/CE and subsequent amendments and national provisions implementing
- 2014/30/CE and subsequent amendments and national provisions implementing.

The machine also complies Harmonised Standards

UNI EN: 349; 954/1; 1050; 547-1-2-3; 894-1-2-3; 953; 981; 1005-1-2-3-4-5; 1037.

UNI EN ISO: 3744; 7000; 12100-1-2; 11202; 11205; 11688-1-2; 14121-1; 13857;

UNI EN ISO 1186.

Standards and technical specifications CEI EN 60204/1.

Standards and technical national specifications UNI ISO 1819; UNI ISO 7149;

UNI 7544; 45020; 60447; 60447.

Declare the machine is made in stainless steel AISI 304 18/10, and all the component are certified foodstuff use (including pipe, valve, flow meter, fitting) in conformity to D.M. of 21/03/1973 and D.M. nr.220 of 26/04/1993 and following modifications.

Cerreta Guidi 01/2023

The Production Manager

Stefano Menichetti



