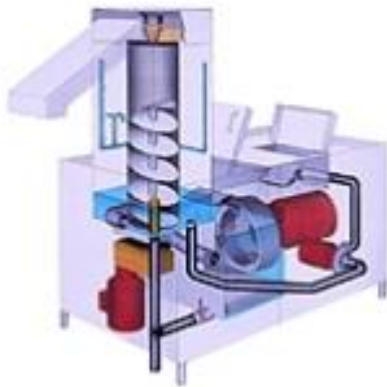


AZP 80 AZ / AP 80

Speiseresteanlage

Original-Betriebsanleitung



**Vor Gebrauch die Kapitel Bedienung,
Produktbeschreibung und Sicherheit sorgfältig lesen!**

Inhaltsverzeichnis

1	EINLEITUNG UND ALLGEMEINE HINWEISE	4
1.1	Aufbewahrung	5
1.2	Bezeichnung des Anlagentyps	5
2	ERKLÄRUNG DER VERWENDETEN SICHERHEITSSYMBOLS	6
3	ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG ..	7
3.1	Allgemeine Beschreibung	7
3.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
4	ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	8
4.1	Sorgfaltspflicht des Betreibers	8
4.2	Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen	9
4.2.1	<i>Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung</i>	11
5	MONTAGEANLEITUNG (FÜR EINE UNVOLLSTÄNDIGE MASCHINE)	11
6	ANLIEFERUNG, TRANSPORT, AUFSTELLUNG UND MONTAGE	12
6.1	Anlieferung	12
6.2	Transport und Aufstellung	12
6.3	Aufstellung und Montage	14
6.4	Hinweise zur Entsorgung von Verpackungsmaterial	14
6.5	Elektroanschluss	14
6.6	Dosiergerät	15
6.7	Technische Daten	16
6.7.1	<i>EG-/EU-Konformitätserklärung</i>	16
7	NICHT-IONISIERENDE STRAHLUNG	16
8	MASCHINENEINSTELLUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME DURCH DEN SERVICETECHNIKER	17
8.1	Inbetriebnahme	17
8.2	Arbeiten vor der ersten Inbetriebnahme	17
9	ARBEITEN MIT DER SPEISERESTEANLAGE	18
9.1	Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen bei Normalbetrieb	18
9.2	Betrieb	19
10	REINIGUNG	20
10.1	Sicherheitshinweise für die Reinigung	20
10.2	Reinigung nach Betrieb	20
10.3	Reinigungsanleitung – täglich	21
10.4	Reinigungsanleitung – wöchentlich	22
10.5	Pflege der Edelstahlfächen	23

11	SPEISERESTEANLAGE AUßER BETRIEB SETZEN	24
12	SELBSTHILFE BEI STÖRUNGEN	24
13	AUSBILDUNG DES PERSONALS.....	26
14	ENTSORGUNG DER ANLAGE	26
15	WARTUNG	27
15.1	Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung	27
15.1.1	<i>Vor Inbetriebnahme nach Wartungs- oder Reparaturarbeiten</i>	27
15.1.2	<i>Umweltschutz-Vorschriften beachten</i>	27
16	WARTUNGSEMPFEHLUNG	27
17	STICHWORTREGISTER	31

1 Einleitung und allgemeine Hinweise

Verehrter Kunde,
über das Vertrauen, das Sie in unsere Produkte setzen, freuen wir uns sehr.
Es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie viel Freude, Arbeitserleichterung und hohen Nutzen an den Produkten der MEIKO Maschinenbau GmbH haben.

Wenn Sie die folgenden Hinweise genau beachten, wird Ihre Speiseresteanlage stets zu Ihrer vollsten Zufriedenheit arbeiten und eine lange Lebensdauer besitzen.

Die Speiseresteanlage wurde bei uns im Werk aufgestellt und einer genauen Überprüfung unterzogen. Dies gibt uns die Sicherheit und Ihnen die Gewähr, stets ein ausgereiftes Produkt zu erhalten.

Sollte kundenseitig eine vom Standard abweichende Ausführung beauftragt sein, kann eine unvollständige Maschine entstehen und somit Abweichungen in der Ausführungs- und Funktionsbeschreibung zu der Original-Betriebsanleitung gegeben sein. Funktionsbedingt können auch komplette Kapitel für die unvollständige Maschine nicht zutreffen, da diese sich nur auf die Standardausführung beziehen. Deshalb möchten wir Sie bitten, lesen Sie zuerst die vorliegende Betriebsanleitung genau durch. Eventuelle weitere dazugehörige Betriebsanleitungen von Zubehör und integrierten Fremdfabrikate müssen grundsätzlich beachtet werden!

Die hier vorliegende Betriebsanleitung macht den Betreiber dieser Anlage mit der Aufstellung, Arbeitsweise, Bedienung, den Sicherheitshinweisen und der Wartung vertraut.

Die Hinweise helfen Ihnen, die Anlage genau kennenzulernen und sie richtig zu benutzen. Außerdem können Sie sich evtl. Reparaturen und damit verbundenen Arbeitsausfall ersparen.

Bei Schäden, die durch Nichtbeachten der Betriebsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch. Für Folgeschäden, die daraus resultieren, übernehmen wir keine Haftung.

MEIKO arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns daher jederzeit Änderungen des Lieferumfanges in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen dieser Betriebsanleitung können deshalb keine Ansprüche hergeleitet werden.

Sollten Sie weitere Informationen wünschen, oder sollten besondere Probleme auftreten, die in der Betriebsanleitung nicht ausführlich genug behandelt werden, können Sie die erforderliche Auskunft über die zuständige MEIKO - Niederlassung anfordern.

Außerdem weisen wir Sie darauf hin, dass der Inhalt der Anleitung nicht Teil einer früheren oder bestehenden Vereinbarung, Zusage oder eines Rechtsverhältnisses ist oder diese abändern soll.

Sämtliche Verpflichtungen von MEIKO Maschinenbau GmbH ergeben sich aus dem jeweiligen Kaufvertrag, der auch die vollständige und allein gültige Gewährleistungsregelung enthält.

Für jedes EU-Land muss die Betriebsanleitung in Landessprache vorliegen. Ist das nicht der Fall, darf keine Inbetriebnahme der Anlage durchgeführt werden.

Die Originalbetriebsanleitung in deutscher Sprache, als auch alle Betriebsanleitungen aller Landessprachen der EU-Länder können unter folgender Adresse heruntergeladen werden: <https://partnernet.meiko-global.com>

Diese gesamte technische Dokumentation erhalten Sie kostenlos.
Weitere Exemplare sind gegen eine Schutzgebühr erhältlich.

Diese vertragliche Gewährleistungsbestimmungen werden durch die Ausführungen
der Anleitung weder erweitert noch beschränkt.

Viel Freude und gutes Gelingen wünscht Ihnen die Firma MEIKO Maschinenbau
GmbH.

1.1 Aufbewahrung

Bewahren Sie die Betriebsanleitung immer an der Anlage auf!
Die Betriebsanleitung muss stets griffbereit sein!

1.2 Bezeichnung des Anlagentyps

Bitte geben Sie unbedingt bei allen Rückfragen und / oder Ersatzteilbestellungen fol-
gendes an:

Type:	_____
SN:	

	_____
<u>Diese Informationen befinden sich auf dem Typenschild im Elektroschaltschrank.</u>	

2 Erklärung der verwendeten Sicherheitssymbole

In der vorliegenden Betriebsanleitung werden die folgenden Sicherheitssymbole verwendet. Diese Symbole sollen den Leser vor allem auf den Text des nebenstehenden Sicherheitshinweises aufmerksam machen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für Leben und Gesundheit von Personen bestehen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für Anlage, Material oder Umwelt bestehen.



Dieses Symbol kennzeichnet Informationen, die zum besseren Verständnis der Anlagenabläufe beitragen.



Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung!



Warnung vor Handverletzung!



Verbrennungsgefahr: Kennzeichnet mögliche Gefahren durch heiße Oberflächen oder Medien.

3 Allgemeine Beschreibung und bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Allgemeine Beschreibung

MEIKO-Speiseresteanlagen, Modell AZP 80 oder AZ / AP 80, verwandeln problematisch und schwierig zu entsorgende Speisereste in sauberen, einfach zu handhabenden Bioabfall, und erfüllen in ihrem Ergebnis die vorliegende TA-Siedlungsabfall.

Die Anlage dient zum Zerkleinern und Verdichten von Speise- und Lebensmittelresten sowie Gemüseputz- und Schälabfällen.

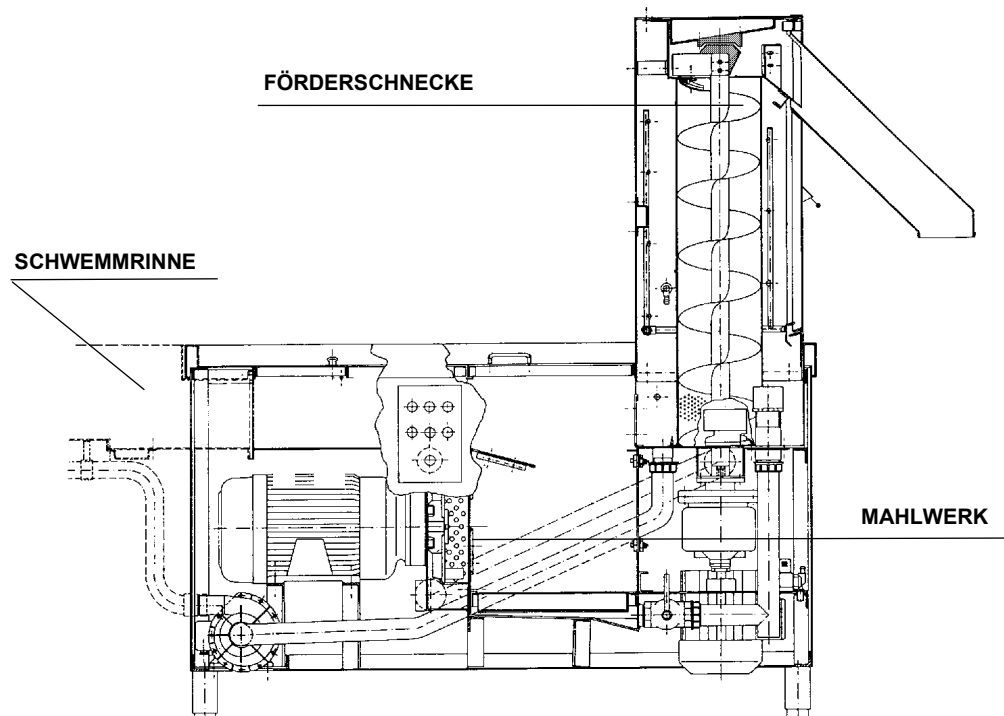
Die Speisereste werden über eine Schwemmrinne dem Zerkleinerungswerk zugeführt. Das in der Schwemmrinne dazu verwendete Wasser wird über eine Förderpumpe umgewälzt.

Die Zerkleinerung der Speisereste erfolgt im horizontal angeordneten Zerkleinerungswerk, das aus einer rotierenden Mahlscheibe mit Siebring, Pumpengehäuse und Motor besteht. Auf der Mahlscheibe sind Mahl- und Schneidezähne aus einem der härtesten Werkstoffe (Wolframkarbid) angeordnet. Die Wandung des Zerkleinerungswerkes ist als Siebring ausgebildet. Integrierte Pumpenflügel erzeugen eine Sogwirkung, die den Transport der zerkleinerten Reste zum Feststoffausscheider garantiert.

Die Entwässerung der Speisereste erfolgt im Feststoffausscheider. Dieser besteht aus einem Siebrohr sowie einer darin angeordneten Schneckenwand. Diese Spindel fördert die Abfälle nach oben. Dabei wird die Flüssigkeit durch das Siebrohr nach außen gedrückt, während die Abfälle innerhalb der Schneckenpresse weitgehend vom Wasser befreit und verdichtet werden. Die ausgeschiedene Flüssigkeit wird in den Zerkleinerungstank zurückgeführt.

Die Volumenreduzierung ist bis zu 85 % möglich, in der Regel ca. 70%.

Das Gehäuse des Feststoffausscheiders kann um 90° gedreht werden, so dass je nach bauseitigen Gegebenheiten, der Auswurf in drei verschiedenen Richtungen erfolgen kann.





3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Speiseresteanlage darf nur bestimmungsgemäß eingesetzt und benutzt werden.

Diese Speiseresteanlage ist nur für das Zerkleinern von Speisereste bestimmt.

Zerkleinern lassen sich Speisereste und Abfallarten wie z. B.:

- Speisereste
- Lebensmittelabfälle

Nicht eingeworfen werden dürfen

- Metallteile
- Glas/Porzellan
- massive Knochen
- große Kunststofffolien (Säcke)
- Kunststoffe wie Polystyrol, Styropor
- Einweggeschirr und Plastikbestecke
- Joghurtbecher

Eine andere Anwendung ist nicht gestattet.

Diese Maschine ist ein Produkt, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist!

4 Allgemeine Sicherheitshinweise

4.1 Sorgfaltspflicht des Betreibers



Die Speiseresteanlage wurde unter Berücksichtigung einer Risiko und Gefahrenanalyse und nach sorgfältiger Auswahl der einzuhaltenden harmonisierten Normen, sowie weiterer technischer Spezifikationen konstruiert und gebaut. Sie entspricht damit dem Stand der Technik und gewährleistet ein Höchstmaß an Sicherheit.

Diese Sicherheit kann in der betrieblichen Praxis jedoch nur dann erreicht werden, wenn alle dafür erforderlichen Maßnahmen getroffen werden. Es unterliegt der Sorgfaltspflicht des Betreibers der Maschine, diese Maßnahmen zu planen und ihre Ausführung zu kontrollieren.

Maßnahmen zum sicheren Betrieb der Maschine:

Der Betreiber muss insbesondere sicherstellen, dass ...

... die Speiseresteanlage nur bestimmungsgemäß verwendet wird.

Bei anderweitiger Benutzung oder Bedienung können Schäden oder Gefahren entstehen, für die wir keine Haftung übernehmen (vgl. hierzu das Kapitel „Bestimmungsgemäße Verwendung“).

... zur Aufrechterhaltung der Funktions- und Sicherheitsgewährleistung im Bedarfsfall nur Originalteile des Herstellers verwendet werden.

Der Benutzer verliert alle evtl. bestehenden Ansprüche, wenn er das Gerät mit anderen als den Originalersatzteilen verändert.

... nur dafür ausreichend qualifiziertes und autorisiertes Personal die Anlage bedient, wartet und repariert.





... dieses Personal regelmäßig in allen zutreffenden Fragen von Arbeitssicherheit und Umweltschutz unterwiesen wird, sowie die Betriebsanleitung und insbesondere die darin enthaltenen Sicherheitshinweise kennt.



... die Speiseresteanlage nur in einwandfreiem, funktionstüchtigen Zustand betrieben wird alle Schutzeinrichtungen und Verkleidbleche montiert sind und besonders die Sicherheits - und Schalteinrichtungen regelmäßig auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft werden.



... erforderliche persönliche Schutzausrüstungen für Wartungs - und Reparaturpersonal zur Verfügung stehen und getragen werden.



... bei allen regelmäßigen Wartungen alle Sicherheitseinrichtungen des Gerätes / Anlage einer Funktionsprüfung unterzogen werden.



... die Betriebsanleitung stets in einem leserlichen Zustand und vollständig am Einsatzort der Anlage zur Verfügung steht.



... alle an der Anlage selbst angebrachten Sicherheits - und Warnhinweise nicht entfernt werden und leserlich sind.



Nach der Montage, Inbetriebnahme und Übergabe der Speiseresteanlage an den Kunden/Betreiber dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden (z. B.: Elektro- oder Standort). Veränderungen der Speiseresteanlage insbesondere technische Veränderungen ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers und durch nicht autorisierte Personen haben den vollständigen Verlust des Garantieanspruchs zur Folge und setzen die Produkthaftung außer Kraft.

4.2 Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen



Von der gelieferten Speiseresteanlage können Gefahren ausgehen, wenn diese unsachgemäß oder zu nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch eingesetzt wird.



Durch spannungsführende, bewegte oder rotierende Teile kann: Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und materieller Schaden entstehen.



Die Speiseresteanlage, darf nur durch ausreichend qualifiziertes, vom Betreiber ausgewiesenes und auf die Gefahren- und Sicherheitshinweise unterrichtetes Personal bedient werden.

Qualifiziertes Personal im Sinne dieser Betriebsanleitung sind Personen, die:

- älter als 14 Jahre sind,
- die Sicherheitshinweise gelesen haben und beachten,
- die Betriebsanleitung (bzw. den für die auszuführenden Arbeiten entsprechende Teil) gelesen haben und beachten.



Die Siebzyinderspülung arbeitet mit Heißwasser. Vermeiden Sie jegliche Berührung mit dem Reinigungswasser und mit dem Siebzyylinder. Verbrühungsgefahr!



Warnung !

Beim Betrieb elektrischer Geräte stehen zwangsläufig bestimmte Teile dieser Geräte unter gefährlicher Spannung.

Bevor die Verkleidbleche der Maschine oder ein elektrisches Betriebsmittel geöffnet werden, ist die gesamte Maschine unbedingt spannungsfrei zu schalten.

STELLEN SIE DEN HAUPTSCHSCHALTER AUF „AUS“ und bringen Sie geeignete Sicherungen gegen Wiedereinschalten an.

Arbeiten und Störungsbehebungen am elektrischen Teil der Maschine dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Die Unfallverhütungsvorschriften sind zu beachten.

Die Maschine darf erst nach Anbringen **aller Verkleidbleche** vom Betreiber wieder in Betrieb genommen werden!



ACHTUNG!

Die Maschine, Schaltschränke und andere elektrotechnische Bauteile dürfen nicht mit dem Wasserschlauch oder dem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.



Achtung!

Im Schaltschrank befinden sich 2 potentialfreie Klemmen zum Anschluss eines Dosiergerätes. Bei ausgeschalteter Maschine stehen diese Klemmen immer noch unter Spannung (Fremdspannung)!!!



ACHTUNG!

Die Speiseresteanlage darf nur unter Aufsicht des eingewiesenen Personals betrieben werden.



ACHTUNG!

Bei Unklarheiten bezüglich der Bedienung, darf die Speiseresteanlage nicht benutzt werden.



ACHTUNG!

Türen und Klappen sind grundsätzlich zu schließen!



ACHTUNG!

Der Eingriff in das Gerät darf nur erfolgen, wenn keine sich drehenden Teile sichtbar sind, oder vermutet werden!



ACHTUNG!

Die Bedienpersonen müssen eng anliegende Kleidung tragen und Ringe, Armbänder und ähnliches ablegen. Wir empfehlen auch Arbeitsschuhe mit Stahlkappen zu tragen!



ACHTUNG!

Arbeiten und Störungsbehebung dürfen nur von sachkundigen Fachkräften ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Es dürfen nur für Speiseresteanlage geeignete Desinfektionsmittel eingesetzt werden.

Informieren Sie sich bitte bei den Anbietern dieser Produkte.

Desinfektionsmittel können gesundheitsgefährdend sein.

Die Gefahrenhinweise der Hersteller auf den Originalgebinden sowie in den Sicherheitsdatenblättern sind zu beachten.



ACHTUNG!

Bei Betriebsende ist der Hauptschalter auszuschalten.



FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG UND NICHTEINHALTUNG DIESER SICHERHEITS-HINWEISE ENTSTEHEN, ÜBERNEHMEN WIR KEINE HAFTUNG!!!



4.2.1 Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung

Reparaturarbeiten und Störungsbehebungen an elektrischen Ausrüstungen der Anlage dürfen nur von einer ausgebildeten Elektrofachkraft ausgeführt werden! Elektrische Ausrüstungen sind regelmäßig zu überprüfen! Lose Verbindungen sind wieder zu befestigen! Beschädigte Leitungen/Kabel sind sofort auszutauschen! Der Schaltschrank ist stets geschlossen zu halten! Zugang ist nur befugten Personen mit Schlüssel/Werkzeug erlaubt!

5 Montageanleitung (für eine unvollständige Maschine)

Gilt für den Fall, dass das MEIKO Produkt eine unvollständige Maschine im Sinne der Maschinenrichtlinie (Richtlinie 2006/42/EG) ist.

Bei Anbindung der MEIKO Produkte an eine bestehende Anlage muss auf folgende Punkte geachtet werden:

- Die Bauteile müssen zueinander ausgerichtet, geeignet miteinander verbunden und verankert sein, damit die sichere Funktion gewährleistet ist. (Entsprechend den bauseitigen Voraussetzungen sind Befestigungsmöglichkeiten zu wählen).
- Gefährdungen (z. B.: Einziehen, Quetschen, Scheren oder Schneiden), die sich möglicherweise durch die Verbindung ergeben, müssen durch geeignete Maßnahmen abgesichert werden.
- Der Elektroanschluss an das bauseitige Versorgungsnetz und gegebenenfalls notwendige elektrische Verknüpfung sind gemäß dem beigelegten Stromlaufplan auszuführen.
- Bei der Montage ist darauf zu achten, dass keine Beschädigungen, insbesondere an der Elektroinstallation, verursacht werden.
- Nach Abschluss der Arbeiten ist die Anlage auf Beschädigungen zu prüfen.
- Sicherheits- und Funktionsprüfungen müssen spätestens im Rahmen der Gesamtanlagenprüfung durchgeführt werden.

Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung



GEFAHR

Verletzungsgefahr durch Stromschlag

Arbeiten an elektrischen Ausrüstungen der Anlage dürfen nur von einer ausgebildeten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

Der Stromlaufplan der gelieferten unvollständigen Maschine beinhaltet alle, dem Hersteller MEIKO Maschinenbau GmbH bekannten, notwendigen betriebsbedingten Abschaltungen, sowie andere bekannte notwendige Abschaltungen und elektrischen Verknüpfungen. Die Anschlüsse sind im Stromlaufplan deutlich dargestellt. Es ist unbedingt sicher zu stellen, dass diese Verknüpfungen vor Inbetriebnahme der Anlage hergestellt sind und auch zuverlässig funktionieren.

Für den Fall, dass weitere nicht bekannte, von MEIKO nicht formulierte Gefahrenstellen, durch den Zusammenbau von Anlagenteilen entstehen, sind diese zu beseitigen und gegebenenfalls darf die Anlage nicht in Betrieb genommen werden.

6 Anlieferung, Transport, Aufstellung und Montage

6.1 Anlieferung

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Empfang, die Vollständigkeit der Lieferung durch einen Vergleich mit der MEIKO - Auftragsbestätigung und/oder dem Lieferschein.

Reklamieren Sie fehlende Teile ggf. sofort bei der anliefernden Spedition und verständigen Sie die MEIKO Maschinenbau GmbH.

Überprüfen Sie die gesamte Anlage auf Transportschäden.



- Bei jedem Verdacht auf Transportschäden ist sofort die Spedition und die Firma MEIKO schriftlich zu unterrichten, und der Fa. MEIKO ein Foto von den beschädigten Teilen zu schicken.

6.2 Transport und Aufstellung

Um Maschinenschäden oder lebensgefährliche Verletzungen beim Transport der Anlage zu vermeiden, sind folgende Punkte unbedingt zu beachten:



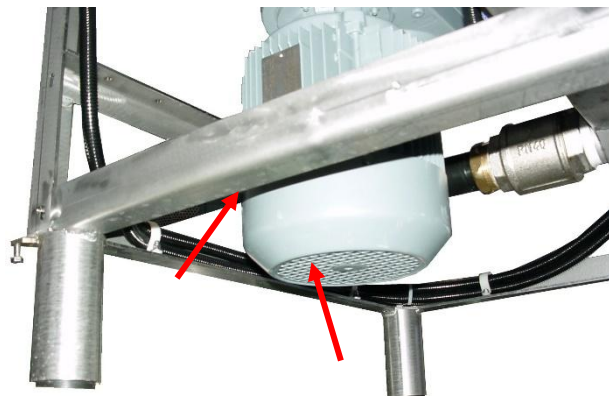
- Transportarbeiten dürfen nur von dafür qualifizierten Personen unter Beachtung der Sicherheitshinweise durchgeführt werden.

Für den sicheren Transport sind die Anlagenteile mit einem speziellen Vierkantrohrrahmen unterbaut.

Die Maschinen sind grundsätzlich mit dem Verpackungsholz zu transportieren. Die Verpackung ist so konstruiert, dass ein sicherer und gefahrloser Transport mit den üblichen Flurförderzeugen, Transportgeräten und Hebezeugen möglich oder mit zwei Hubwagen möglich ist.

Wenn die Hubwagen nicht komplett unter das Holzgestell eingeschoben werden, ist eine leichtere Kurvenfahrt möglich.

Bei den Maschinenelementen können eventuell Motoren nach unten herausragen. Hier muss immer darauf geachtet werden.



Motor und Gestell können beschädigt werden!!!

Wenn die Maschine an ihrem Bestimmungsort steht, wird der Hubwagen abgesenkt. (Sie verbleiben weiter unter dem Gestell) Die Maschine steht auf dem Verpackungsgestell. Die Fußstollen sind noch unbelastet.

Anschließend werden alle Befestigungsschrauben der Verpackung entfernt.



z.B.: diese und weitere Schrauben entfernen!

Sind alle Verschraubungen der Transportverpackungen gelöst, wird die Maschine vorsichtig vom Holzgestell heruntergelassen.

Bitte beachten Sie dass die Maschine nicht ruckartig abgesetzt wird, die Maschinenstollen könnten zerstört werden.

Sollte es notwendig sein die Maschine noch längsseitig an die Wand zu schieben, so ist das durch Schieben auf den eigenen Stollen bedingt möglich. (Vorsicht bei Bodenrösten und Absätzen!)



Beim endgültigen Aufstellen der Maschine darauf achten, dass alle Maschinenstollen ungefähr das gleiche Gewicht tragen.

Eine gleichmäßige Belastung kann man beim Drehen am Gabelschlüssel durch die eingesetzte Kraft erfühlen.

Zur Verstellung der Maschinenstollen sollte der Maschinenstollen entlastet werden und kann mit einem Schraubenschlüssel der Schlüsselweite SW 17 eingestellt werden!

Wichtig:

Das horizontale Ausrichten der Maschine mit Hilfe der höhenverstellbaren Maschinenstollen (SW 17) sollte sorgfältig durchgeführt werden, und zwar so, dass das Gewicht der Maschine gleichmäßig auf die Fußstollen verteilt ist. Dies ist unbedingt erforderlich, damit es nicht durch einseitige Belastung zu Verschiebungen oder Spannungen kommt, welche zur Folge haben, dass z. B. die Türen klemmen oder nicht dicht schließen.

- Lesen Sie auch das Kapitel "Allgemeine Sicherheitshinweise".
- Schwere oder sperrige elektrische Komponenten der Maschine sind dafür vorbereitet, mit geeigneten Hub- und Transportmitteln bewegt zu werden.
- Umgebungstemperatur der Elektrokomponenten für Transport und Zwischenlagerung: -25 bis +55°C.

6.3 Aufstellung und Montage

Von MEIKO wurde ein Montageplan erstellt, welcher Maschinenabmessungen, und Anschlusswerte ausweist.

Dies erfolgt nach Angabe des Montageplanes und im Allgemeinen von einem geschulten MEIKO - Monteur.



Die Aufstellung und der Anschluss der Anlage darf auf jeden Fall **nur** von konzessionierten Fachkräften durchgeführt werden.

Bei der Aufstellung der Anlage muss folgendes berücksichtigt werden:

- Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +40 °C
- relative Luftfeuchte max. 50 % bei einer maximalen Temperatur von +40 °C
- Höhenlagen bis zu 1000 m über dem mittleren Meeresspiegel

Für Schäden durch unfachmännische Anschlüsse übernehmen wir keine Haftung.

Ausgepackte Maschine masslich nach Angabe des Montageplanes platzieren.

Die Maschine muss waagrecht bzw. ausgerichtet aufgestellt werden.

6.4 Hinweise zur Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Der Vierkantholzrahmen, besteht aus unbehandeltem, rohem Tannen- / Fichtenholz.
Spezielle Länderspezifische Einfuhrrichtlinien können auch, gegen Schädlinge, behandeltes Holz vorschreiben.
- Die Plastikfolie, (PE - Folie); kann recycelt werden.
- Die Kartonage, als Kantenschutz, kann ebenso recycelt werden.
- Das Verpackungsband, aus Bandstahl, kann mit dem Stahlschrott recycelt werden.
- Das Verpackungsband, aus Kunststoff (PP), kann recycelt werden.

6.5 Elektroanschluss

Arbeiten am elektrischen Teil der Maschine dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Im Schaltschrank befindet sich der entsprechende Stromlaufplan. Dieser Stromlaufplan ist Bestandteil der Maschine und darf deswegen nicht entnommen werden!



m	Meiko
MEIKO	Maschinenbau GmbH & CO. KG
	77652 Offenburg
	Speiserestebehandlungsanlage
Typ	AZP 80
AuftragsNr.:	AU 08 01520 100
SerienNr.:	10123067
Stromart	3/N/PE400 V 50 Hz
El. Anschluß	7,5 kW 18,45 A
El. Boileranschluß	- kW
Überdruck	- kPa
Boiler Inhalt	- ltr
Dampf	PN - Temp. - °C
HDW	PN - Temp. - °C
Baujahr	07.2008
CE IP X5	

Das Typenschild mit den elektrischen Anschlusswerten befindet sich hinter der Revisionstür.

Beim Anschluss der Netzzuleitung an die Maschine sind die allgemeinen Elektrovorschriften zu beachten.

Achtung:

Die bauseitige Vorsicherung ist gemäß den örtlichen Gegebenheiten und des Maschinennennstroms so zu wählen, dass der Backup-Schutz gewährleistet wird (Deutschland VDE 0100).

Die Netzzuleitung muss vorschriftsmäßig abgesichert und mit einem Hauptschalter (bauseits für Bedienpersonal erreichbar oder in der Maschine) versehen sein. Bei nicht geerdetem Neutralleiter (N) muss ein 4-poliger Hauptschalter verwendet werden. Netzanschlussleitungen müssen ölbeständige, ummantelte Leitungen sein, nicht leichter als eine H 07 RN-F Leitung.

Die Schutzmaßnahme sowie der Anschluss des Potenzialausgleichs sind gemäß den Vorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen sowie den örtlich geltenden Vorschriften auszuführen (in Deutschland VDE 0100 Teil 540 berücksichtigen).

Für den Netzanschluss ist eine 5-polige Netzanschlussklemmleiste vorgesehen (L1, L2, L3, N, PE).

Die elektrischen Anschlussdaten, Spannung, Stromart, Stromstärke, Leistung usw. sind den Typenschilder der Maschine zu entnehmen.

Bitte überprüfen Sie die Elektrospannung.

Die Maschine ist anschluss- und betriebsfertig installiert. Sämtliche Schaltgeräte sind gut übersichtlich und zugänglich angeordnet und verdrahtet und in einem spritzwasserdichten Schaltkasten aus Chromnickelstahl im Vorderteil der Maschine eingebaut.

Alle zur Maschine gehörenden Motoren und Ventile sind gegen Kurzschluss, Überlastung und Einphasenlauf gesichert.

Die Steuerschalter und Kontrolllampen sind an bequem zugänglicher und übersichtlicher Stelle angeordnet. Der Betriebszustand wird durch Kontrolllampen angezeigt.

Die gesamte Elektroinstallation ist nach den Bestimmungen der VDE 0100 und 0113 ausgeführt. Ein Not-Halt-Schalter ist eingebaut.

Wir möchten Sie bitten, erst nach Fertigstellung aller Anschlüsse einen Fachmonteur zur Übergabe bei unserer Werksvertretung anzufordern. Dieser überprüft die gesamte Anlage, führt sie Ihnen vor und weist Ihr Personal ein. Gegen Unterschrift wird die Anlage einem Bevollmächtigten danach übergeben.

6.6 Dosiergerät

Auf Wunsch kann ein Dosiergerät für Desinfektionsmittel in die Anlage eingebaut werden.

Beachten Sie die Betriebsanleitung des Herstellers.

6.7 Technische Daten

Schutzart der Maschine	IP X5
Frischwasserzuleitung	R ¾"
Baus. Zuleitung	5x6 mm ²
Fließdruck erforderlich	2,5 – 5 bar
Durchsatzleistung:	Speisereste: max. 450 kg/h Gemischte Abfälle max. 320 kg/h
Elektrische Kenngröße	Max. 35 Amp.
Wärmeabgabe	Ca. 7 kW
Bodenbelastung pro Fuß	belastete Fläche D=60 mm pro Fuß = 6 N/cm ²
Betriebsgewicht	460 kg
Gewicht netto	Eigengewicht: 360 kg
Schwer, manuell zu bewegende Teile (Eigengewicht)	Siebzylinder: 7,7 kg Förderschnecke: 11 kg
Abmessung LxBxH	1900 x 700 x 1675 mm

Geräuschemission:

Die Bestimmung des Schalldruckpegels aus der Schalldruckmessung erfolgte in Anlehnung an: DIN EN ISO 11204 Genauigkeitsklasse 2

Arbeitsplatzbezogener Schalldruckpegel	LpA ≤ 74,1 dB (Messunsicherheit +/- 2,5 dB)
--	--

6.7.1 EG-/EU-Konformitätserklärung

Siehe separate EG-/EU-Konformitätserklärung

7 Nicht-ionisierende Strahlung

Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben.

Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

8 Maschineneinstellung bei Erstinbetriebnahme durch den Servicetechniker

8.1 Inbetriebnahme

Um Anlagenschäden oder lebensgefährliche Verletzungen bei der Inbetriebnahme der Maschine zu vermeiden, sind folgende Punkte unbedingt zu beachten:

Notwendige Erstüberprüfungen an Zuliefererteilen sind auszuführen. Genauere Informationen befinden sich, wenn notwendig, in den entsprechenden Betriebsanleitungen.



- Die Inbetriebnahme der Anlage darf nur von dafür qualifizierten Personen unter Beachtung der Sicherheitshinweise durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Start, ob alle Werkzeuge und Fremdteile aus der Maschine entfernt wurden.
- Überprüfen Sie, dass ausgelaufene Flüssigkeit entfernt wurden.
- Aktivieren Sie alle Sicherheitseinrichtungen und Türschalter vor der Inbetriebnahme.
- Kontrollieren Sie alle Schraubverbindungen auf festen Sitz.
- Lesen Sie auch das Kapitel "Allgemeine Sicherheitshinweise".

Die Unterweisung und Inbetriebnahme wird durch von MEIKO geschulte Monteure durchgeführt. Erst nach der Unterweisung darf die Anlage vom Betreiber benutzt werden.

8.2 Arbeiten vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten die Punkte dieses Abschnittes unbedingt beachtet werden!

- wasserführende Leitungen
Alle Leitungen sind gründlich durchzuspülen. Danach sind alle Schmutzfänger zu säubern.
- Elektroanschluss
 - Alle Elektroklemmen im Schaltschrank nachziehen; elektrische Steckverbindungen, auf festen Sitz prüfen.
 - Alle Motoren müssen auf richtige Drehrichtung überprüft werden.
 - Sichtprüfung an allen elektrischen Betriebsmitteln (z.B. Schalter, Leitungen, Gehäuse, Abdeckungen) durchführen.
 - Funktionsprüfung aller angebrachten elektrischen Schalter durchführen.
- Maschinen-Innenraum
Sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper im Inneren der Maschine befinden (Putztücher, Schraubenteile, Werkzeuge, Verpackungsmaterial usw.)

Stellen Sie sicher, dass alle Siebe, Tankabdeckungen, Ablaufrohre sowie alle Klappen montiert sind. Auf einen einwandfreien Sitz ist zu achten!

9 Arbeiten mit der Speiseresteanlage



9.1 Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen bei Normalbetrieb

Die Speiseresteanlage darf nur von dafür unterwiesenen und befugten Personen bedient werden, die die Betriebsanleitung kennen und danach arbeiten können!

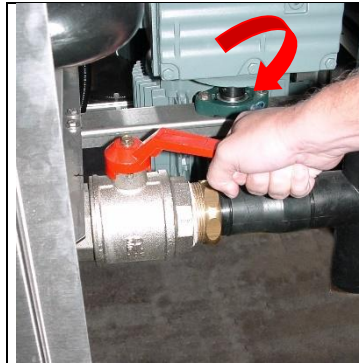
Vor dem Einschalten der Anlage überprüfen und sicherstellen, dass

- sich nur befugte und unterwiesene Personen im Arbeitsbereich der Anlage aufhalten.
- niemand durch das Anlaufen der Anlage verletzt werden kann!

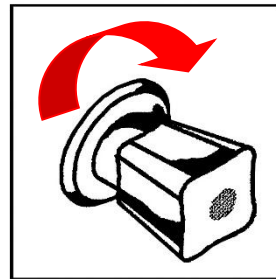
Vor jeder Inbetriebnahme

- die Speiseresteanlage auf sichtbare Schäden überprüfen und sicherstellen, dass sie nur in einwandfreiem Zustand betrieben wird!
Festgestellte Mängel sofort dem Vorgesetzten melden!
Material/Gegenstände aus dem Arbeitsbereich der Anlage entfernen, welche nicht für den Betrieb der Anlage erforderlich sind!
- prüfen und sicherstellen, dass alle Sicherheitseinrichtungen einwandfrei funktionieren!

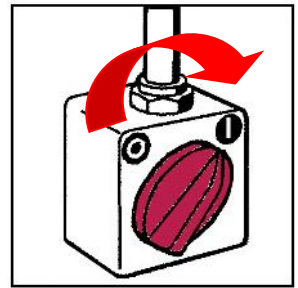
9.2 Betrieb



Schließen Sie das Ablaufventil.



Öffnen Sie das Absperrventil der Wasserzuleitung.



Schalten Sie den Netzstrom bauseitig an.



Setzen Sie das Sieb in den Tank ein.



Schließen Sie die Tankabdeckung.



Setzen Sie das Siebrohr und die Schnecken­spindel ein.



Schließen Sie den Deckel und die Reinigungstür der Nassmüllpresse.



Entriegeln Sie den NOT-HALT Schalter. (Bedienfeld AZP 80)



Drücken Sie den Drucktaster "Füllen". (Bedienfeld AZP 80)

Die Füllung erfolgt automatisch, nach Erreichen des notwendigen Füllstandes schaltet die Niveauregelung ab und die grüne Leuchte zeigt „Betriebsbereit“ an.



Drücken Sie den Drucktaster „Betrieb“. (Bedienfeld AZP 80)

Die Anlage kann nun beschickt werden.

Diese Speiseresteanlage ist nur für das Zerkleinern von Speisereste bestimmt.

- Speisereste
- Lebensmittelabfälle

Nicht eingeworfen werden dürfen

- Metallteile
- Glas/Porzellan
- massive Knochen
- große Kunststofffolien (Säcke)
- Kunststoffe wie Polystyrol, Styropor
- Einweggeschirr und Plastikbestecke
- Joghurtbecher

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, sollten folgende Grundregeln eingehalten werden:

Die Abfälle sollten nicht in zu großen Mengen in die Einwurfschute bzw. Ein-schwemmrinne gegeben werden. Die Schwemmwirkung zum Zerkleinerer wird sonst zu stark herabgesetzt und die Rotationströmung im Zerkleinerungswerk unterbrochen, sodass sich die Durchsatzleistung verringert.

Nach Möglichkeit sollten die Abfälle nicht sortiert, sondern gemischt eingegeben werden, z. B. Speisereste mit Servietten und Trinkbecher.

Keine Öle und Fette eingeben.

10 Reinigung

10.1 Sicherheitshinweise für die Reinigung

Maschine, Schaltschränke und andere elektrotechnische Bauteile dürfen nicht mit dem Wasserschlauch oder dem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

10.2 Reinigung nach Betrieb

Nicht alleine aus hygienischen Gründen, sondern vor allem auch um die Funktionsfähigkeit Ihrer Speiseresteanlage zu erhalten und um evtl. Schäden leichter erkennen zu können, wird empfohlen, die Speiseresteanlage stets in gepflegtem Zustand zu halten und nach dem Betrieb folgende Punkte zu beachten!

Zur Reinigung der Speiseresteanlage:

1. Deckel, Reinigungstür und Tankabdeckung öffnen.
2. Mit dem Wasserschlauch, möglichst mit Warmwasser, Feststoffausscheider säubern, durch Anheben des Überlaufbleches kann das Wasser mit den Abfallresten in den Tank gespült werden.
3. Bei Bedarf Siebrohr und Schneckenstiel herausheben (Achtung! Wegen Gewicht der Teile evtl. eine 2. Person hinzunehmen!) und auseinanderziehen. Beide Teile können nun bequem auf dem Bodenrost o. ä. gereinigt werden.
4. Einwurfschute in Richtung Tank ausspülen.
5. Tank und Zerkleinerungswerk ausspülen.
6. Restabfälle, Metallteile usw. können nun mit den Bodensiebkästen aus dem Tank entfernt werden.
7. Bodensiebkästen leeren und reinigen.
8. Elektroden für Niveauregelung säubern.



10.3 Reinigungsanleitung – täglich

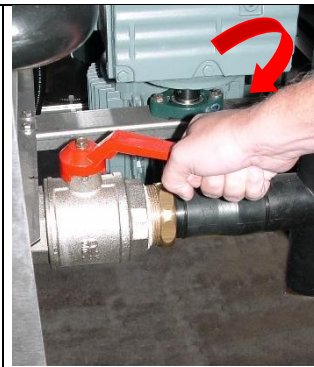
Benutzen Sie keinen Hochdruckreiniger!!!



Drücken Sie den Leuchtdrucktaster "Reinigungsnachlauf". Nach ca. 15 Minuten endet dieser Nachlauf automatisch. (Bedienfeld AZP 80)



Drücken Sie den Not-Halt-Schalter! (Bedienfeld AZP 80)



Öffnen Sie das Ablaufventil.



Öffnen Sie die Tankabdeckung und die Reinigungstür der Nassmüllpresse. Spülen Sie den Turminnenraum und die Schutzklappe in der Auswurfschute aus.

Heben Sie die Klappe an und spülen Sie mit dem Wasserschlauch, möglichst mit Warmwasser, Tank und Zerkleinerungswerk aus.



Spülen Sie die Einwurfschute in Richtung Tank aus.



Reinigen Sie die Elektroden für die Niveauregelung.



Entfernen Sie nun Restabfälle, Metallteile usw. mit den Bodensiebkasten aus dem Tank. Leeren und reinigen Sie den Bodensiebkasten.



Setzen Sie den sauberen Bodensiebkasten wieder ein.

Option Schwemmrinne:

Die Schwemmrinne ist täglich zu reinigen!

Die Maschine, Schaltschränke und andere elektrotechnische Bauteile dürfen nicht mit dem Wasserschlauch oder dem Hochdruckreiniger abgespritzt werden!

10.4 Reinigungsanleitung – wöchentlich

Nach der täglichen Reinigung empfehlen wir einmal wöchentlich zusätzlich noch folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:

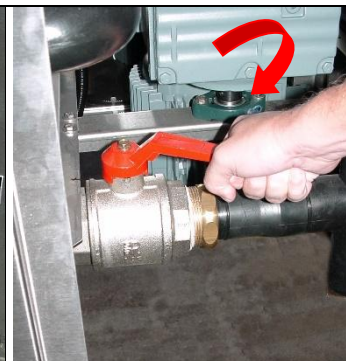
Benutzen Sie keinen Hochdruckreiniger!!!



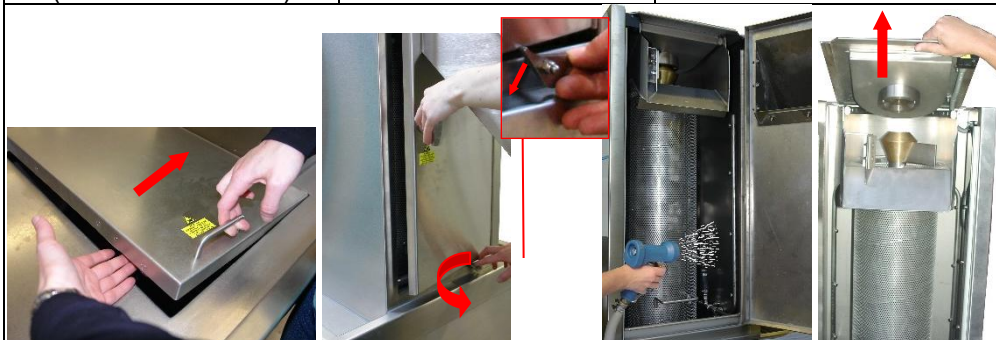
Drücken Sie den Leuchtdrucktaster "Reinigungsnachlauf". Nach ca. 15 Minuten endet dieser Nachlauf automatisch.
(Bedienfeld AZP 80)



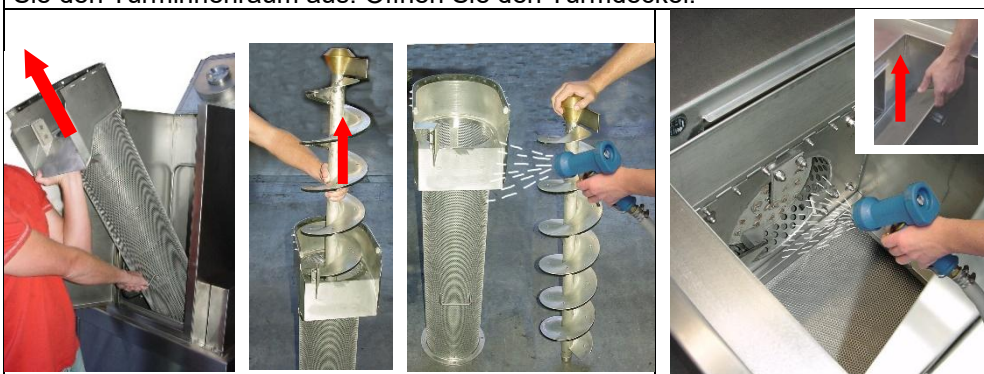
Drücken Sie den Not-Halt Schalter!
(Bedienfeld AZP 8 0)



Öffnen Sie das Ablaufventil.

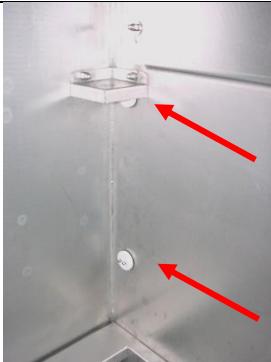


Öffnen Sie die Tankabdeckung und die Reinigungstür der Nassmüllpresse. Spülen Sie den Turminnenraum aus. Öffnen Sie den Turmdeckel.



Heben Sie das Siebrohr und die Schneckenspindel heraus und ziehen Sie diese auseinander. Beide Teile können nun bequem, z.B.: auf dem Bodenrost, gereinigt werden.
(Achtung! Wegen Gewicht der Teile evtl. eine 2. Person hinzunehmen! Beim Zusammenbau der Schneckenspindel und des Siebrohres auf Scher- und Quetschstellen achten!)

Heben Sie die Klappe an und spülen Sie mit dem Wasserschlauch, möglichst mit Warmwasser, Tank und Zerkleinerungswerk aus.

 Spülen Sie die Einwurfschute in Richtung Tank aus.	 Reinigen Sie die Elektroden für Niveauregelung.	 Entfernen Sie nun Restabfälle, Metallteile usw. mit den Bodensiebkasten aus dem Tank. Leeren und reinigen Sie den Bodensiebkasten.
 Setzen Sie den sauberen Bodensiebkasten wieder ein.	Die Maschine, Schaltschränke und andere elektrotechnische Bauteile dürfen nicht mit dem Wasserschlauch oder dem Hochdruckreiniger abgespritzt werden! 	

10.5 Pflege der Edelstahlflächen

Wir empfehlen, die Edelstahlflächen bei Bedarf nur mit Reinigungs- und Pflegemittel zu reinigen, die für Edelstahl geeignet sind.

Leicht verschmutzte Teile lassen sich mit einem weichen, eventuell feuchten Tuch oder Schwamm saubermachen.

Achten Sie darauf, nach dem Reinigen gründlich trockenzuwischen, um Kalkspuren vorzubeugen. Am besten verwenden Sie nur entmineralisiertes Wasser.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.

Die Pflegemittel dürfen den Edelstahl nicht angreifen, keine Beläge bilden und keine Verfärbungen hervorrufen.

Verwenden Sie auf keinen Fall Reinigungsmittel die Salzsäure enthalten oder Bleichmittel auf Chlorbasis.

Benutzen Sie keine Reinigungsutensilien, die zuvor bei nicht rostfreiem Stahl benutzt wurden, um Fremdrost vorzubeugen.

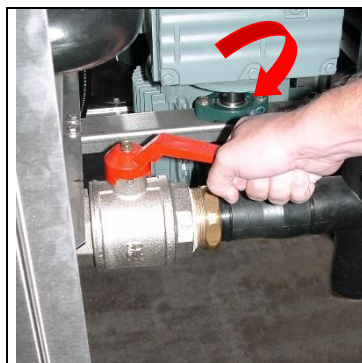
Aggressive äußere Einflüsse durch Reinigungs- und Pflegemittel, die aus der Umgebung der Anlage durchausdampfen oder durch die direkte Behandlung entstehen, können zu Maschinenbeschädigungen führen und das Material gefährden (z.B.: aggressive Fliesenreiniger).

Achtung!

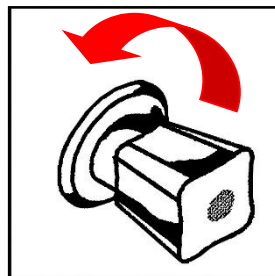
Die Gefahrenhinweise der Hersteller auf den Originalgebinden sowie in den Sicherheitsdatenblättern sind zu beachten.

11 Speiseresteanlage außer Betrieb setzen

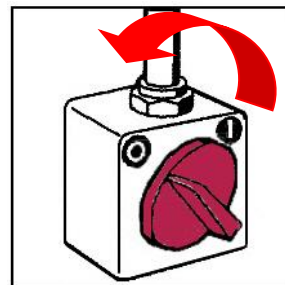
Dieses Gerät ist nach Abschluss der Nutzung und der Reinigung oder wenn der Aufstellungsort nicht regelmäßig von Personal beaufsichtigt wird außer Betrieb zu nehmen!



Öffnen Sie das Ablaufventil.



Schließen Sie das Absperrventil der Wasserzuleitung.



Schalten Sie den Netzstrom bauseitig ab.

Die Speiseresteanlage ist jetzt spannungsfrei.

Nun ist die Speiseresteanlage für die nächste Schicht vorbereitet.

12 Selbsthilfe bei Störungen

Trotz ausgefeilter Konstruktion können geringfügige Störungen auftreten, die im Allgemeinen leicht zu beheben sind. Wir haben eventuell auftretende Ausfälle und die Behebung dieser Störungen für Sie erläutert, damit Sie selbst in der Lage sind, kleinere Betriebsstörungen zu beseitigen.

Bitte beachten: Vor Arbeiten an der Maschine, Hauptschalter ausschalten und Elektrofachmann hinzuziehen!

Störung:	Abhilfe
Motor vom Zerkleinerer bzw. Feststoffausscheider läuft nicht!	Sicherungen sind ausgefallen. Motorschutzschalter für Motor nachprüfen. Achtung: Schaltkasten durch Ausschalten des Hauptschalters oder durch Herausdrehen der bauseitigen Hauptsicherung stromlos machen. Wir tragen keinerlei Haftung für Schäden, welche durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen.

Störung:	Abhilfe
Keine Frischwasserzufuhr!	• Magnetventil bekommt keinen Strom und zieht nicht mehr an. Reparatur kann im Allgemeinen nur mit Hilfe eines Monteurs oder eines Elektrikers erledigt werden. • Schmutzfänger ist verstopft. Schmutzfängersieb am Magnetventil herausnehmen und reinigen. • Kein Regenerationswasser, Düse verstopft.
Automatische Füllung oder Wasserzufuhr für Regenerierung stellt nicht mehr ab!	• Durch Kalk oder sonstige Verschmutzungen hängt das Magnetventil. Ventil auf Sauberkeit überprüfen. Bei eventuellen Störungen durch Verschleiß oder zu starkem Kalkansatz Ventilenterteil erneuern. • Niveauelektroden sind verschmutzt. Elektroden reinigen.
Schaumbildung!	• Verschiedene Abfälle führen zu erhöhter Schaumbildung. Diese lässt sich beseitigen durch Zugabe von anderen Abfällen oder durch Entschäumungsmittel. Der Wasserstand wird durch einen verstellbaren Standrohrüberlauf im Feststoffausscheider geregelt. Die Einstellarbeiten werden von unseren Fachmonteuren bei der Inbetriebnahme vorgenommen.
Verminderte Durchsatzleistung	• Hohlgefäße wie Kunststoff - Behältnisse sollten nur geöffnet eingegeben werden. Schwimmende Teile verringern ebenfalls die Durchsatzleistung.
Feststoffausscheider ist blockiert!	• Bei großen Mengen langfasriger Kunststoffteile ohne Vermischung mit anderen Abfällen, kann es zu einer Verstopfung kommen. • Siebrohr und Schneckenspindel herausnehmen, Schneckenspindel herausziehen und reinigen.
Wasser läuft aus der Auswurfschute!	• Zu viel Fett und Öl im Zerkleinerer. • Siebrohr im Feststoffausscheider verstopft. 1. Siebrohr reinigen 2. Ist der Bürstenansatz der Schneckenspindel zu stark abgenutzt, muss diese erneuert werden.

13 Ausbildung des Personals

Nur geschultes und eingewiesenes Personal darf an der Speiseresteanlage arbeiten.

Die Zuständigkeiten des Personals sind klar festzulegen für das Bedienen, Warten und Reparieren.

Anzulernendes Personal darf nur unter Aufsicht einer erfahrenen Person an der Speiseresteanlage arbeiten.

Personen Tätigkeit	Eingewiesenes Bedienpersonal	Unterwiesener Haushandwerker	Geschulter Haus- handwerker oder Monteur
Aufstellung und Montage			◆
Inbetriebnahme			◆
Betrieb, Bedienung	◆	◆	◆
Reinigung	◆	◆	◆
Sicherheitseinrichtungen prüfen	◆	◆	◆
Störungssuche		◆	◆
Störungsbeseitigung, mechanisch		◆	◆
Störungsbeseitigung, elektrisch			◆
Wartung			◆
Reparaturen		◆	◆

Die Einweisung sollte schriftlich quittiert werden.

14 Entsorgung der Anlage

Bei einer Entsorgung der Anlage (Demontage/Verschrottung) sind die Bauteile entsprechend ihren Materialien bevorzugt einer Wiederverwendung zuzuführen.

Hier eine Auflistung der anfallenden Materialien, die bei einer Demontage am häufigsten vorkommen:

- Chrom-Nickel-Stahl
- Aluminium
- Kupfer
- Messing
- Elektro- und Elektronikteile
- PP und weitere Kunststoffe

15 Wartung

Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn die Speiseresteanlage abgeschaltet ist. Weiterhin muss der zur Speiseresteanlage gehörende Hauptschalter abgeschaltet und gesichert sein.

Vorhandene Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht demontiert werden!



Bei allen regelmäßigen Wartungen sind alle Sicherheitseinrichtungen des Gerätes / Anlage einer Funktionsprüfung zu unterziehen.

Wir empfehlen Ihnen mit unserer Werksvertretung einen Wartungsvertrag abzuschließen damit eine lange Lebensdauer der Speiseresteanlage erreicht wird.

15.1 Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung

In der Betriebsanleitung vorgeschriebene Wartungsintervalle einhalten!
Wartungsanleitungen zu den Einzelkomponenten in dieser Betriebsanleitung beachten!



Vor der Ausführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten den Zugang zum Arbeitsbereich der Anlage für unbefugte Personen sperren! Hinweisschild anbringen oder aufstellen, das auf die Wartungs- oder Reparaturarbeit aufmerksam macht!



Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten den Hauptschalter für die Stromversorgung ausschalten und mit einem Vorhängeschloss sichern! Der Schlüssel zu diesem Schloss muss in Händen der Person sein, die die Wartungs- oder Reparaturarbeit ausführt! Bei Nichtbeachtung können schwere Körperverletzungen oder Sachschäden auftreten.



Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten sicherstellen, dass alle eventuell zu berührende Teile der Anlage sich auf Raumtemperatur abgekühlt haben!
Umweltgefährdende Schmier-, Kühl- oder Reinigungsmittel ordnungsgemäß entsorgen!

15.1.1 Vor Inbetriebnahme nach Wartungs- oder Reparaturarbeiten



Vor Inbetriebnahme, nach Wartungs- oder Reparaturarbeiten, alle Prüfungen wie unter „Inbetriebnahme bei Erstinbetriebnahme durch den Servicetechniker“ beschrieben, durchführen.

15.1.2 Umweltschutz-Vorschriften beachten



Bei allen Arbeiten an und mit der Maschine sind die gesetzlichen Pflichten zur Abfallvermeidung und ordnungsgemäßen Verwertung/Beseitigung einzuhalten!
Insbesondere bei Installations-, Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen wassergefährdende Stoffe wie:

- Schmierfette und -öle
- Hydrauliköle
- Kühlmittel
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsflüssigkeiten

nicht den Boden belasten oder in die Kanalisation gelangen! Diese Stoffe müssen in geeigneten Behältern aufbewahrt, transportiert, aufgefangen und entsorgt werden!

16 Wartungsempfehlung

Die Ölfüllung des Getriebemotors der Schnecken spindle sollte nach ca. 2 Jahren erneuert werden. Hierzu muss ein Shell-Getriebeöl 90 bzw. Shell-Omala 220 oder ein vergleichbares Getriebeöl eingesetzt werden. Die Füllmenge beträgt 1,7.

NUR AP 80: Das obere Gegenlager der Schnecken spindle ist bei Bedarf wöchentlich mit einem handelsüblichen Schmierfett nachzufetten.

	Servicestufe			
	①	②	③	④
<u>Wartungsarbeit</u>	Reinigungsarbeiten täglich	min. 1x vier- teljährlich	min. 1x halb- jährlich jedoch alle 1000 h	min. 1x jähr- lich jedoch alle 2000 h
<u>BITTE BEACHTEN:</u> Nach jedem Austausch, Reparatur oder ab- und anklammern elektrischer Komponenten, ist eine elektrische Sicherheitsprüfung, mindestens an diesem Teil durchzuführen!!!				
1. Allgemeine Reinigung				
Bodensiebkasten	◆			
Einwurfschute	◆			
Tank	◆			
Zerkleinerungswerk	◆			
Elektroden - Niveauregelung	◆			
Turm	◆			
2. Getriebemotor				
Getriebemotor prüfen				
Getriebemotor auf äußere Beschädigungen prüfen			◆	◆
Getriebemotor auf Lagergeräusche prüfen			◆	◆
Stromaufnahme prüfen (I _N siehe Stromlaufplan)			◆	◆
Lüftungsgitter auf Sauberkeit prüfen			◆	◆
3. Schwemmpumpe				
Pumpenmotor prüfen				
Motor auf äußere Beschädigungen prüfen			◆	◆
Stromaufnahme prüfen (I _N siehe Stromlaufplan)			◆	◆
Motor auf Lagergeräusche (Lagerschaden) prüfen			◆	◆
Lüftungsgitter auf Sauberkeit prüfen			◆	◆
Schwemmpumpe prüfen				
Dichtigkeit der Gleitringdichtung prüfen (Sichtkontrolle von außen)		◆	◆	◆
Die Gleitringdichtung wechseln				ca. alle 2 Jahre alle ca. 3000 h
Pumpenlaufrad auf Beschädigungen prüfen				◆
Pumpengehäuse auf Beschädigungen prüfen		◆	◆	◆
4. Impellerpumpe 9740104				
Pumpenmotor prüfen				
Motor auf äußere Beschädigungen prüfen		◆		
Stromaufnahme prüfen (I _N siehe Stromlaufplan)		◆		
Motor auf Lagergeräusche (Lagerschaden) prüfen		◆		
Lüftungsgitter auf Sauberkeit prüfen		◆		
Pumpe prüfen				
Dichtigkeit der Gleitringdichtung prüfen (Sichtkontrolle von außen)	◆	◆		
Die Gleitringdichtung wechseln		ca. alle 2 Jahre ca. alle 3000h	9666363 Gleitringdichtung	
Impeller auf Beschädigungen prüfen		◆	9666361 Laufrad	
Pumpengehäuse auf Beschädigungen prüfen	◆	◆	9666362 Dich- tung Gehäuse	

	Servicestufe			
	①	②	③	④
<u>Wartungsarbeit</u>	Reinigungsarbeiten täglich	min. 1x vier- teljährlich	min. 1x halb- jährlich jedoch alle 1000 h	min. 1x jähr- lich jedoch alle 2000 h
<u>BITTE BEACHTEN:</u> Nach jedem Austausch, Reparatur oder ab- und anklappen elektrischer Komponenten, ist eine elektrische Sicherheitsprüfung, mindestens an diesem Teil durchzuführen!!!				
5. Maschinengehäuse und Einbauteile				
Maschinengehäuse, Tank, Blechaufbau, Türen, Verkleidungen auf Dichtheit prüfen			◆	◆
Maschinengehäuse, Tank, Blechaufbau, Türen, Verkleidungen auf Zerstörung und Vollständigkeit überprüfen	◆	◆	◆	◆
Einlegesieb auf Vollständigkeit, Zerstörung und richtigen Sitz überprüfen		◆	◆	◆
6. Installationsbereich				
Frischwassersystem				
Gesamtes System auf Dichtheit prüfen				◆
Schmutzfänger reinigen			◆	◆
Funktionsprüfung der Ventile			◆	◆
Niveauregelung reinigen	◆	◆	◆	◆
Niveauregelung Funktion prüfen			◆	◆
Maschine und alle Komponenten auf Kalkablagerung prüfen. Gegebenenfalls entkalken			◆	◆
7. Schwimmerschalter				
Schwimmerschalter auf Funktion prüfen		◆		◆
8. Abwasserinstallation				
Ablaufhahn und Standrohr auf Dichtheit prüfen			◆	◆
9. Elektroinstallation				
Sämtliche Schraubsicherungen und Anschlüsse nachziehen				◆
Alle Schalter auf Funktion und Beschädigungen prüfen (siehe Stromlaufplan)				◆
Sichtprüfung aller elektrischen Betriebsmittel (z. B. Schalter / Leitungen / Gehäuse / Abdeckungen)				◆
Betreiber auf die Durchführung einer elektrischen Sicherheitsprüfung aufmerksam machen. (Nach BGVA 3: mindestens alle 4 Jahre)				◆
Sicherheitsschalter auf korrekte Abschaltung prüfen				
Sicherheitsschalter elektrisch auf Funktion prüfen		◆	◆	◆
Sicherheitsschalter auf mechanische Beschädigungen prüfen		◆	◆	◆
10. Desinfektionsdosierung				
Funktion prüfen (wenn möglich, ggf. mit Chemielieferant abstimmen)			◆	◆
11. Funktionsprüfung der Gesamtmaschine				
Maschinen auf Zusammenwirken aller Funktionen prüfen			◆	◆
Probetrieb: Ergebnisse prüfen			◆	◆

Die dargestellten Servicestufen ① - ④ müssen von dafür geschultem Personal durchgeführt werden.

- ① eingewiesenes Bedienpersonal
- ② unterwiesener Haushandwerker
- ③ geschulter Haushandwerker, oder Monteur
- ④ von MEIKO geschulter Monteur

Auf der nachfolgenden Seite können Sie die durchgeführten Wartungen dokumentieren. MEIKO empfiehlt die halbjährlichen Servicestufen (③), sowie die jährlichen Servicestufen (④) einzutragen.

Datum:	Servicestufe		Name: Ausführung Monteur	Name: Bestätigung Kunde
	③	④		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		
	☐	☐		

17 Stichwortregister

Allgemeine Beschreibung	7	Montageanleitung unvollständige Maschine.....	11
allgemeine Hinweise	4	Nicht-ionisierende Strahlung.....	16
Anlagentyp	5	Pflege der Edelstahlflächen	23
Anlieferung.....	12	Reinigung	20
Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung.....	11	Sicherheitshinweise	8
Arbeiten mit der Speiseresteanlage	18	Sicherheitssymbole	6
Aufstellung und Montage	14	Speiseresteanlage außer Betrieb setzen	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	8	Störungen	24
Betrieb.....	19	tägliche Reinigung	21
Dosiergerät	15	Technische Daten	16
Elektroanschluss.....	14	Transport und Aufstellung.....	12
Entsorgung der Anlage	26	Wartung	27
Entsorgung von Verpackungsmaterial.....	14	Wartungsempfehlung.....	27
Inbetriebnahme	17	wöchentliche Reinigung	22
Konformitätserklärung.....	16		



The clean solution



MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG

Englerstraße 3

77652 Offenburg

Germany

www.meiko-global.com

info@meiko-global.com