



GEBRAUCHSANWEISUNG GEFLÜGELRUPFMASCHINE DIT 80 NI

Deutsch Version Rez.1





WICHTIGSTE EIGENSCHAFTEN

Modell	Eigenschaften
DIT80 NI	<ul style="list-style-type: none">• Motorleistung: 1500W• Getriebemotorantrieb.• Einphasige 230V-Stromversorgung mit Nullleiter.

KOMMANDOKONSOLE

Die Maschine ist mit einer Kommandokonsole ausgestattet, wie auf dem Foto sichtbar:

FOTO	
	<p>Die Kommandokonsole ist wie folgt aufgebaut:</p> <p>RUNDER NOTFALLSCHALTER MIT MECHANISCHEM ANHALTEN Bei Drücken des Knopfes hält die Maschine an. Beim Drehen verlässt die Maschine die Anhaltephase.</p> <p>STROMZUFUHRSCHALTER ON-OFF Die Maschine springt mit dem Drücker „I“ an und schaltet sich mit dem Drücker „O“ aus.</p> <p>WEISSE STROMVERSORGUNGSLEUCHE Zeigt an, dass die Maschine mit Strom versorgt wird (sichtbar zwischen den zwei Schaltern)</p>






TECHNISCHE DATEN DER MASCHINE

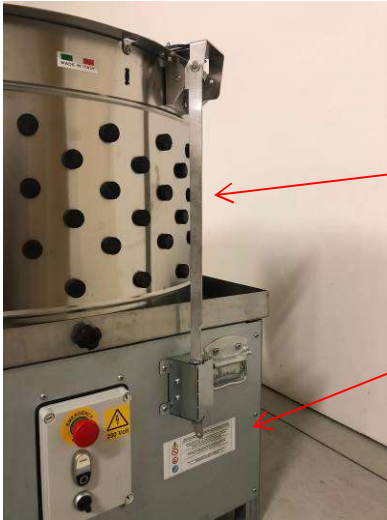


WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

GESAMTMASSE KÖRPER	LÄNGE 80 CM x BREITE 80 CM x HÖHE 97 CM
BEARBEITUNGSZEIT	VARIERT ZWISCHEN 7 UND 10 SEKUNDEN, JE NACH ZAHL UND TYP DER ZU BEARBEITENDEN TIERE
ZUFUHRSPANNUNG	230 V P + N + E
NIEDERVOLTSPANNUNG	24 V BEIM KOMMANDOSTROMKREIS
NENNSPANNUNG	50 HZ
AUFNAHMELEISTUNG	1500 W
LUFTDRUCK	NICHT VORHANDEN
WASSERDRUCK	0,5bar MAX
OPTISCHE ZEICHEN	STROMVERSORGUNGSLEUCHE (farbe weiss) Zeigt an, dass die Maschine mit Strom versorgt wird
AKUSTISCHE ZEICHEN	NICHT VORHANDEN
GEWICHT DER MASCHINE	100Kg
ZU VERARBEITENDES MINDESTGEWICHT	1,5Kg
ZU VERARBEITENDES HÖCHSTGEWICHT	20Kg
VORWIEGENDE FARBE DER STRUKTURLACKIERUNG	STAHL
STRUKTURMATERIAL	STAHL AISI 304
STÄRKE DES BLECHES	1,5 bis 2,5mm

**FOTOGALLERIE:**

N°	FOTO	BESCHREIBUNG
1		<p>GESAMTANSICHT FOTO 1</p> <p>(Bereich Bedienfeld)</p>
2		<p>GESAMTANSICHT FOTO 2</p> <p>(Bereich des Abflusses)</p> <p>Sicherheitspiktogramm (das zweite Piktogramm befindet sich an der Basis der Maschine und ist auf dem Bild nicht zu sehen)</p> <p>Rote Sicherheitsschraube</p> <p>Abfluss mit kammförmigem Schutz</p>
3		<p>INNENANSICHT DER MASCHINE</p> <p>(mit angehobenem Deckel)</p> <p>Zwei verschiedene Arten von Gummifingern wechseln sich ab</p>



N°	PHOTO	DESCRIPTION
4		<p>POL DES VERRIEGELUNGSSYSTEMS AN DER BASIS DER MASCHINE</p> <p>SICHERHEITSPIKTOGRAMM</p>
5		<p>WASSERZULAUF MIT HAHN</p>
6		<p>TYPENSCHILD</p>



7



ELEKTRISCHER NETZSTECKER



INSTALLATION

Versichern Sie sich, daß die Maschine keine Transportschäden hat.

Die Maschine selbst hat keine Beleuchtungselemente, da für alle Arbeitsgänge und für die Wartung eine ausreichende Beleuchtung am Installationsplatz ausreicht (empfohlen 100-200 Watt).

Man sollte deshalb auch die Maschine nicht an einem Platz mit Schattenzonen aufbauen.

Für die Inbetriebnahme der Maschine schließt man sie mit dem mitgelieferten Stromkabel und Stecker (Schuko Stecker Typ F+E) an die Stromversorgung an.

Versichern Sie sich, daß die Maschine sich parallel zur Auflagefläche und gerade steht (wenn nicht anders angegeben); dazu nimmt man eine Wasserwaage und setzt sie an eine gerade Fläche der Maschine an, die parallel zum Unterboden sein muß.

Wenn die Maschine nicht parallel sein sollte, stellen Sie sie entsprechend auf die Erde, so daß ein Überschlagen, Umfallen, oder die versehentliche Verschiebung während des Transports, dem Aufbau, dem Abbau, dem Gebrauch und anderen Bewegungen vermieden wird.

Montieren Sie die mitgelieferten GummifüÙe, um die richtige Haftung auf der Auflagefläche zu gewährleisten, und um gröÙere Schwingungen und erhöhte Geräusche zu vermeiden.

Da es sich um ein elektrisches Gerät handelt, darf es nie mit nassen Händen angefaÙt oder mit nackten FüÙen bedient werden.

Benutzen Sie das Gerät auf trockenen Flächen und entfernt von möglichen Wasserstrahlen, nicht im Freien während es regnet, um elektrische Schläge zu vermeiden.

Lassen Sie nie das angeschaltete Gerät, auch nicht für kurze Zeit, unbeaufsichtigt.

Da das Gerät mit einer rotierenden Fläche ausgestattet ist, stecken Sie nie und in keinem Fall, die Hände ins Innere des Zylinders, sowie in die AbfluÙvorrichtung für die Federn, während sie läuft. Halten Sie Hände und FüÙe weg von der AbfluÙöffnung für das Material.

Achten Sie sehr darauf, daß keine metallischen oder harten Teile, Textilien, Plastikteile auf die rotierende Fläche kommt, denn dies könnte unwiederbringlich den Motor zerstören und schwere Schäden für das Bedienungspersonal, Dritten oder das Umfeld bedeuten.

Das Gerät darf ausschließlich für das Rupfen genutzt werden und nicht für irgendwelchen anderen Gebrauch, denn die rotierenden Teile, die nicht geschützt werden können, können zu großen Gefahrenquellen werden.

ACHTUNG

Versichern Sie sich, daß die Maschine angeschlossen wird an eine Anlage mit 230 Volt, ausgestattet mit:

- **entsprechender Erdung;**
- **Thermischem Magnet/Differenzialschalter mit $I_{dn} < 30\text{mA}$;**
- **Thermischem Magnetschalter mit 6A.**

Im Fall des Gebrauchs eines Verlängerungskabels versichern Sie sich, daß es entsprechend der Aufnahmefähigkeit der Maschine ist, die Verbindung Maschinenstecker – Verlängerungs-stecker vom Boden entfernt ist im Fall von nassem Untergrund oder der Gefahr, nass zu werden.



INSTRUKTIONEN FÜR DIE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Diese Funktionskontrollen müssen von einem autorisierten, informierten und für die korrekte Durchführung dieser Kontrollen ausgebildetem Personal ausgeführt werden.

Für die Inbetriebnahme der Maschine geht man wie folgt vor:

1. **Vor dem Anschluß an den Strom** versichert man sich:
 - der Korrektheit der elektrischen Verbindungen;
 - des guten Zustandes des Versorgungskabels (im Falle von Verschleiß läßt man es von einem spezialisierten Techniker auswechseln);
 - funktionstüchtigkeit des Notfallschalters zum mechanischen Stillstand;
 - funktionstüchtigkeit des Micro- Stromschalters zum Halten des oberen Deckels (mobile Schutzschalter);
 - kontrolle im Inneren des Korbes, ob sich nicht Gegenstände oder Materialien, die nicht vorgesehen waren, darin befinden;
 - daß alle Schutzvorrichtungen und Sicherheitssysteme korrekt angebracht und funktionstüchtig sind;
 - der Verbindungsschlauch zur Wasserversorgung der Maschine nicht tropft und der an der Maschine angebrachte Hahn geschlossen ist.

2. **Nach dem Stromanschluß:**
 - stellt man die Maschine mit dem Hauptschalter an und versichert sich, daß die Stromspannungsleuchte angeschaltet ist und leuchtet;
 - prüft man die Funktionstüchtigkeit des Notfallschalters und des Microschalters auf dem oberen Deckel;
 - versichert man sich der korrekten Funktion aller Teile und Systeme der Maschine;
 - läßt man einen leeren Zyklus laufen, um sich des korrekten Funktionierens der Maschine zu versichern .



VORBEREITUNGSPHASE UND BEARBEITUNG DES TIERES

Das Tier wird nach den geltenden Richtlinien geschlachtet und man sollte das mit dem dünnsten Messer (empfohlen 0,5 cm) in die Kehle oder am Hals durchführen.

Diese Vorgehensweise bewirkt, daß nur ein sehr kleiner Bereich der Haut des Tieres verletzt wird, womit man vermeidet, daß diese beim Rupfen weiter einreißt.

Das Tier wird mit dem Kopf nach unten gehalten, bis es vollständig ausblutet.

Das Tier wird in warmes Wasser von 64/67° für ca. 15-18 Sekunden getaucht. Dabei sollte man darauf achten, daß man sich nicht selbst oder die Haut des Tieres verbrennt.

Man sollte beim Umgang mit dem Tier Gummihandschuhe tragen.

Bei Schwimmvögel streicht man beim Eintauchen mit einer Bürste vertikal an Brust und Rücken durch das Gefieder, so daß das Wasser gleichmäßig in die Federn eindringt .

Bei Geflügel und auch Schwimmvögel wird das Tier beim Baden einige Male hin und her geschwenkt, um zu gewährleisten, daß sich die Federn leicht entfernen lassen.

Nach dem Bad wird das Tier in die Mitte der Rupfmaschine positioniert, der Deckel geschlossen und die Maschine für 9/10 Sekunden (Rupfzeit) angestellt.

Zeiten über die angegebene Rupfzeit hinaus können das Tier beschädigen.

WICHTIG!

Kleine Überreste von Federn sind normal, man sollte das Tier nicht über die angegebene Zeit hinaus bearbeiten, um das Tier nicht zu ruinieren.

Sollte sich das Tier in den inneren Gummifingern blockieren, wird die Maschine ausgestellt, das Tier erneut positioniert, um somit eine Beschädigung des Tieres zu vermeiden.

AM ENDE DER BEARBEITUNG WIRD DAS TIER ZERTEILT ODER KONSERVIERT NACH DEN GELTENDEN RICHTLINIEN.



EINSCHALTUNG:

1. Man steckt den mitgelieferten Stecker in die Stromsteckdose;
2. Man überprüft anhand der eingeschalteten Leuchte das Vorhandensein des Stromes (siehe Foto der Kommandokonsole);
3. Man stellt die Maschine mit dem Schalter ON (1) an;
4. Wenn notwendig, öffnet man den an der Wasserversorgung angebrachten Hahn schrittweise; danach öffnet man den an der Maschine angebrachten Hahn, um den Abfluß der Federn in die Abflußöffnung zu erleichtern.

WASSERVERSORGUNG:

Die Maschine ist mit einer hydraulischen Beregnungsanlage im Inneren des Korbes ausgestattet, bestehend aus einem kreisenden, mit Löchern versehenen Gummischlauch mit Abstellhahn.

Die Maschine kann mit sauberen Wasser aus dem Wasserhahn mit einem Druck von max.ca.0,5 bar versorgt werden.

Der hydraulische Anschluß muß mit einem flexiblen Lebensmittel-geeigneten Schlauch erfolgen, ausgestattet mit adäquaten Verbindungselementen; bei der Wasserzufuhr mittels des genannten Schlauches muß ein Verschlußhahn vorhanden sein.

ARBEITSABLAUF

Vor Gebrauch der Maschine versichert man sich, daß diese im Inneren sorgfältig mit geeigneten Mitteln und milden, nicht Rost erzeugenden Desinfektionsmitteln gesäubert ist, bei abgeschalteter Maschine und gezogenem Netzstecker

Man entfernt akkurat eventuelle Reste der benutzten Reinigungs-oder Desinfektionsmittel.

Wenn nötig, reinigt man die Außenflächen der Maschine von eventuellen Schmutzpartikeln mit einem feuchten, mit mildem Desinfektionsmittel versehenen Tuch.

Man schließt die Maschine an den Strom an.

Die kurz zuvor geschlachteten Tiere werden manuell über die obere Öffnung im Korb angebracht, nach dem im Kapitel „VORBEREITUNGSPHASE UND BEARBEITUNG DER TIERE“ genannten Kriterien.

Wenn nötig, öffnet man den an der Wasserversorgung angebrachten Hahn schrittweise. Danach öffnet man den an der Maschine angebrachten Hahn, um den Abfluß der Federn in die Abflußöffnung zu erleichtern.

Nach Beendigung der Arbeit und bei abgeschalteter Maschine und gezogenem Netzstecker ist es äußerst wichtig, eine

sorgfältige Reinigung vorzunehmen, um so auch bakteriellen Verunreinigungen vorzubeugen; deshalb sollte man sicher sein, daß die Federn auch im Abflußrohr entfernt sind (man verrichtet diese Reinigung, ohne die Hände in die Abflußöffnung im unteren Teil der Maschine zu stecken)

Sollte das Tier in den inneren Gummifingern stecken bleiben, wird die Maschine angehalten und das Tier erneut positioniert, um eine Beschädigung der Tiere zu vermeiden.

ACHTUNG!

BENUTZEN SIE IMMER EINE GEEIGNETE AUSTRÜSTUNG, UM DAS AUSSCHIEDEN DER FEDERN AUS DER UNTEN ANGEBRACHTEN ÖFFNUNG ZU UNTERSTÜTZEN.

BENUTZEN SIE NIE DIE HÄNDE !

Benutzen Sie keine aggressiven, Säure enthaltenden Produkte für die Reinigung oder Desinfektion der Maschine, um so das Angreifen oder die Zerstörung der zum Bau der Maschine benutzten Materialien zu vermeiden.



ANHALTEN DER MASCHINE

1. Den Schalter OFF (0) drücken;
2. Warten bis die Maschine angehalten hat;
3. Die Maschine vom Netzschalter nehmen;
4. Die Maschine von dem hydraulischen System trennen durch Schließen des an der Maschine angebrachten Hahnes nach einigen Sekunden, um so den Wasserabfluß im Abschnitt zwischen dem Befestigungspunkt und dem kreisenden perforierten Schlauch im Inneren der Trommel zu erleichtern;
5. Wenn nötig, den Verbindungsschlauch zwischen Maschine und dem Befestigungspunkt der Anlage trennen.

ACHTUNG!

Die Maschine mit dem Hauptschalter anhalten, ohne je das Verbindungskabel aus dem Stecker zu ziehen.

DIE MASCHINE NIE NUR DURCH ÖFFNEN DES OBEREN DECKELS ANHALTEN.

Anhalten im Notfall und erneutes Ingangsetzen

Bei Drücken des Notfallschalters hält die Maschine in wenigen Sekunden an. Um sie wieder Ingang zu setzen, löst man den Schalter, indem man ihn in Richtung der Pfeile dreht, die auf diesem angezeigt sind.

Beim Öffnen des oberen Notfalldeckels hält die Maschine in wenigen Sekunden an und bleibt stehen, bis dieser geschlossen und die Maschine wieder angestellt wird.

ACHTUNG!

ZUM ANHALTEN DER MASCHINE IN EINEM STÖRFALL ODER NOTFALL WIRD DER NOTFALLSCHALTER GEDRÜCKT UND NICHT DIREKT DER DECKEL GEÖFFNET.

VOR ÖFFNEN DES DECKELS MUSS DER KOMPLETTE STILLSTAND DER MASCHINE ABGEWARTET WERDEN.



SICHERHEITS- UND KONTROLLSYSTEME

TECHNISCHE DATEN WICHTIGE SICHERHEITSKOMPONENTEN LEUCHTANZEIGEN

Typ	Foto
<p style="text-align: center;">Notfallschalter</p> <p>Auf der Kommandokonsole ist ein Notfallschalter mit mechanischem Anhaltesystem vorhanden.</p>	In Fotogalerie
<p style="text-align: center;">Festes Gehäuse</p> <p>Die Maschine ist mit einem festen Gehäuse ausgestattet (bestehend aus dem Rahmen), einer Trennwand und Sicherheitskämme beim Abfluß und dem Metallgitter, das unter dem Motor angebracht ist (auch dieses Typ fest)</p>	In Fotogalerie
<p style="text-align: center;">Sicherheitsschrauben</p> <p>An an der Seite des Abflusses ist eine Sicherheitsschraube mit abgerundetem Rand (um ein manuelles Öffnen zu verhindern) angebracht, die die Trommel auf dem Rahmen blockiert Diese muß immer angezogen und festgestellt sein, um ein Öffnen zu verhindern. Dies kann nur mit einem Sechskantschlüssel erfolgen.</p> <p>Die Sicherheitsschraube kann ausschließlich für die Reinigung der Trommel entfernt werden, die nach den Maßgaben im Kapitel „REINIGUNG TROMMEL/ENTFERNUNG UND WIEDERANBRINGUNG“ ERFOLGEN MUSS.</p> <p>DIES DARF NUR GEWISSENHAFT NACH DEN VORGABEN IN DIESEM KAPITEL ERFOLGEN.</p>	In Fotogalerie
<p style="text-align: center;">Notschalter</p> <p>Im oberen Deckel zum Zugang zur Trommel ist ein Micronotschalter angebracht.</p>	In Fotogalerie
Kontrollsysteme	Nicht vorhanden

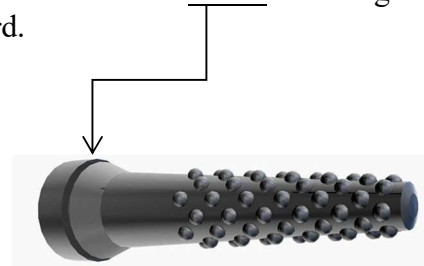


ALLGEMEINE WARTUNG UND MASCHINEN EINSTELLUNGEN

Ersatz der Gummifinger

Für den Ersatz der Gummifinger sollen nur die von der Fabrik zur Verfügung gestellten verwendet werden.

- Die Maschine elektrisch abstellen;
- Es erfolgt eine Reinigung derselben (siehe Kapitel „Reinigung der Maschine“);
- Mit geeigneten Vorkehrungen zum persönlichen Schutz vor Schnittverletzungen wird der äußere Gummiteil des Fingers mit einem Cutter abgeschnitten, der verbrauchte oder kaputte Finger entfernt und der neue Ersatzfinger wieder befestigt, indem er von außen hineingedrückt und gleichzeitig mit der anderen Hand von innen herausgedrückt wird
- Man versichert sich ,dass der rotierende Teil ins Innere der Rillen des Fingers kommt, und dieser gut am rotierenden Rahmen befestigt wird.





REINIGUNG DER MASCHINE

Für die innere und äußere Reinigung der Maschine geht man wie folgt vor:

Bei elektrisch und pneumatisch abgeschalteter Maschine:

Man geht gemäß der folgenden Arbeitsweise für die Reinigung in gesundheitskonformer Weise vor, um am Ende eine hygienisch-gesunde Produktionsmaschine zu garantieren.

TÄTIGKEITEN

Allgemein:

Der generelle Begriff **“gesundheitskonform”** sieht vor, daß eine Oberfläche:

- physisch sauber ist durch die Beseitigung aller sichtbaren Schmutzteile;
- chemisch sauber ist durch Beseitigung aller Reste der Produkte, die zur Reinigung und Desinfektion verwendet wurden, durch Abspülen mit Wasser;
- biologisch sauber ist durch die Reduktion der Zahl und Art der Mikroorganismen in vertretbarem Maße.

Eine Oberfläche kann als gereinigt gelten, wenn sie:

- frei von Spuren einer Verschmutzung im trockenen wie auch im nassen Zustand ist;
- sich nicht fettig anfühlt;
- keine unangenehmen Gerüche ausströmt;
- beim Darüberstreichen mit einem weissen Papiertaschentuch keine Schmutzreste sichtbar sind;
- darübergeschüttetes Wasser gleichmäßig abfließt, ohne Tropfen zu bilden.

Die Prozedur der gesundheitskonformen Reinigung muß das Nichtvorhandensein von organischen Resten und Spuren von Kontamination garantieren.

Erkennung von Gefahren

Die gesundheitskonforme Reinigung der Maschine muß mit der größtmöglichen Sorgfalt und Vorsicht durchgeführt werden, da eine unsachgemäße Durchführung der Reinigung gesundheitliche Probleme verursachen kann.

Grundsätzlich sind die Gefahren einer unsachgemäßen Durchführung der gesundheitskonformen Reinigung biologischer oder chemischer Natur:

Biologische Gefahren: eine nachlässig durchgeführte Reinigung kann verursachen, dass auf der Oberfläche befindliche Mikroorganismen nicht eliminiert oder auf ein vertretbares Maß reduziert werden. Man soll sich immer daran erinnern, dass eine Oberfläche, die sauber erscheint, nicht notwendigerweise auch biologisch akzeptabel ist.

Das heißt, man soll sich im Besonderen darüber vergewissern, daß:

1. Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der richtigen Konzentration angewendet und Zeit und Temperatur beim Kontakt mit diesen beachtet werden.
2. Eine Wiederverschmutzung der Oberflächen durch Verwendung von Reinigungsmittel in schlechtem Zustand ausgeschlossen wird, mittel in schlechtem Zustand ausgeschlossen wird.



Chemische Gefahren: falsches Vorgehen bei der Reinigung (besonders unzureichendes Abspülen) können eine chemische Verunreinigung verursachen. Das Vorhandensein von Überresten bringt Probleme mit sich, wie Wahrnehmungsstörungen oder technologische und toxologische Erscheinungen. Überdies ist die gesundheitskonforme Reinigung wichtig bei der Kontrolle von möglichen Kontaminationen im Zusammenhang mit allergischen Reaktionen. Es ist sehr wichtig, das Personal gut zu informieren, um zu vermeiden:

1. Falsche Vorbereitung der Desinfektionsmittel (zu hohe Konzentration);
2. Zu wenig Entwässerung;
3. Zu wenig Kenntnis der Anlage;
4. Unkorrekte Überwachung.

Durchführung folgender Operationen ist dazu notwendig:

- a. Das Personal muss Kenntnis haben über das optimale System der Zerlegung Reinigung undWiederzusammensetzung der Apparaturen, und wissen, dass die Teile der Apparatur zerlegbar sind zur besseren Durchführung der Reinigungsarbeiten;
- b. Das Personal muss für jedes Reinigungs- oder Desinfektionsprodukt die genaue Dosierung, die Zeit der Einwirkung, die Temperatur des Wassers und die Art des Abspülens genau kennen; die Spezifikation für die Produkte in Gebrauch, die in den technischen Daten aufgeführt sind, muss im Inneren des Raumes, in dem die Linie installiert ist, sichtbar angebracht sein;
- c. Der Prozeß der gesundheitskonformen Reinigung erfolgt nach der folgenden standardisierten Prozedur:

Vorbereitende Reinigung

Besteht aus der der Entfernung der größten "physischen" Verschmutzung. Wird generell trocken oder unter Benutzung lauwarmen Wassers durchgeführt.

Die trockene Vorreinigung ist besonders angebracht bei hygroskopischen Produkten, die in der Reaktion mit Wasser Rückstände bilden können, die schwer zu entfernen sind (Staub, Trockenextrakte, etc.)

Ohne eine komplette "physische Reinigung" kann es keine angemessene "mikrobiologische Hygiene" geben, da das Vorhandensein von Schmutz keine korrekte Desinfektion zuläßt.

Reinigung

Wasser allein führt nur eine sehr eingeschränkte Beseitigung des Schmutzes durch.

Damit können bekannterweise nur mechanisch grobe Reste, die nicht dicht an der Oberfläche haften, weggebracht werden. Das besteht in der mechanischen Entfernung von organischem Material und Verschmutzungen an Objekten und Oberflächen und erfolgt generell mit dem Einsatz von Wasser und Reinigungsmittel.

Desinfektion

Ist eine Operation, die den Gebrauch aller Mittel vorsieht, die die Zahl der auf den Gegenständen und Oberflächen befindlichen Mikroorganismen abtötet; diese Mittel können chemische Substanzen oder Zusammensetzungen sein unter dem Oberbegriff "Desinfektionsmittel", oder auch physische Mittel wie z.B. Wärme. Der Desinfektion muss eine angemessene gesundheitskonforme Reinigung vorausgehen.



DIE GESUNDHEITSKONFORMEN MASSNAHMEN VOR DER PRODUKTION

Diese Maßnahmen sehen alle Prozeduren vor, die vor der Bearbeitung und nach Beendigung derselben durchgeführt werden müssen.

Die folgenden Maßnahmen der gesundheitskonformen Reinigung werden vom Personal in folgender Weise und Häufigkeit durchgeführt:

a. Maschine

Die Maschine muss vor Beginn jeder Bearbeitung gesäubert werden, wenn bei der vorhergehenden Kontrolle festgestellt wird, dass sie nicht angemessen hygienisch sauber ist. Sie muss außerdem nach Ende jeden Arbeitstages, bei jeder Änderung des Arbeitsvorganges und bei jedem Mal, wenn es notwendig erscheint, gesäubert werden.

b. Hände

Die gesundheitskonforme Reinigung der Hände ist von fundamentaler Wichtigkeit, um eine Kontamination der Produkte zu vermeiden. Dieser Reinigungsvorgang muss vor Betreten des Produktionsraumes, häufig während des Bearbeitungsprozesses, bei Rückkehr aus den sanitären Anlagen, und jedes Mal, wenn man in die Produktionszone zurückkehrt, durchgeführt werden; alternativ müssen Einmalhandschuhe benutzt werden.

Vor Beginn eines neuen Arbeitsablaufs oder am Ende jeder Bearbeitung wird die benutzte Maschine unter Beachtung der nachfolgenden Anweisungen gereinigt:

Vor Gebrauch (bei von Strom und Wasser getrennter Maschine):

- Kontrolle, dass keine eventuellen Reste des vorhergegangenen Arbeitsablaufs vorhanden sind oder Schimmelbildung;
- Sorgfältige Reinigung mit einem feuchten, mit Reinigungsmittel und nicht aggressivem **Lebensmittel-tauglichen** Desinfektionsmittel, anschließende Reinigung nach den vorgegebenen Maßgaben mit Wasser und einem trockenen Tuch;
- Vollständiges Abtrocknung der Maschine vor erneutem Gebrauch

Nach Gebrauch (nach einigen Minuten und bei von Elektrizität und Wasser getrennter Maschine):

- Mechanisches Entfernen der hauptsächlichlichen Reste der Bearbeitung;
- Sorgfältige Reinigung mit einem feuchten, mit Reinigungsmittel und nicht aggressivem **Lebensmittel-tauglichen** Desinfektionsmittel, anschließende Reinigung nach den vorgegebenen Maßgaben mit Wasser und einem trockenen Tuch;
- Vollständiges Abtrocknen der Maschine;
- Schließen des oberen Deckels und Schutz der Maschine vor Staub und eventuellen äusseren Einflüssen, die der Maschine schaden könnten.

! Vor Gebrauch von Produkten sollten die Instruktionen für deren Gebrauch sorgfältig gelesen werden, die Modalitäten der Benutzung, gefährlicher Nebenwirkungen, eventuell für den Gebrauch notwendige Geräte, Kontaktzeiten und Kompatibilität der Materialien für die Desinfektion.

! Es sollten alle von den geltenden Bestimmungen verlangten Vorschriften befolgt werden, vor allem diejenigen, die die prinzipielle Lebensmittelhygiene betreffen.



REINIGUNG DER TROMMEL / ABBAU UND AUFBAU

Im Fall einer gewünschten Reinigung der Maschinentrommel kann die Trommel entfernt werden nach folgenden Maßgaben:

ABMONTIEREN UND REINIGUNG DER TROMMEL

- Trennung von der Wasserversorgung;
- Betätigung des Schalters OFF an der Kommandokonsole;
- Trennung der Maschine von der Stromversorgung;
- Drücken des Notfallschalters in die Position des mechanischen Anhaltens;
- Entfernen der Sicherheitsschraube an der Seite des Federnabflusses und der drei Knöpfe am unteren Rand der Trommel;
- Herausziehen der Trommel (am besten mit Hilfe einer dritten Person);
- Weiteres Vorgehen wie in Kapitel „REINIGUNG DER MASCHINE“ beschrieben;
- Trocknen lassen.

WIEDERAUFBAU DER MASCHINE

- Die Trommel muss vollständig trocken sein;
- Einführen der Trommel (mit Hilfe einer dritten Person);
- Verbinden Wasserzufuhr;
- Festziehen der Sicherheitsschraube beim Federnabfluß und der drei Knöpfe am unteren Rand der Trommel;
- Man versichert sich, dass die vertikale Stange, die am unteren Verschluss angebracht ist, korrekt wieder an der dafür vorgesehenen Stelle im unteren Bereich (die Zone des Notfallsystems) angebracht ist;
- Anschluss der Maschine an den Stromversorgungsstecker;
- Lösung des Notfallschalters mittels einer Drehung.



**Garantie Dominion International Trading S.r.l. für
GEFLÜGELRUPFMASCHINE – DIT 80 NI**

(aktualisiert am 02.04.2016)

Alle Maschinen wurden sorgfältig untersucht, getestet, Qualitätskontrollen und Prüfungen unterzogen, und sind somit geschützt durch die Garantie des unten genannten Herstellers.

Die gesetzlichen Rechte des Käufers schränkt die Verantwortlichkeit des Verkäufers für Mängel an der Sache, den Kaufvertrag und die damit verbundenen legalen Verpflichtungen, nicht ein.

Die Garantie für diese Maschinen wird unter folgenden Bedingungen gewährleistet:

1. Es wird eine Garantie im Umfang folgender Konditionen gewährleistet (n° 2-7), die die kostenlose Beseitigung der Fehler an der Maschine umfaßt, soweit sie anwendbar sind auf Material- oder Produktionsfehler, und innerhalb der angegebenen Garantiezeit durchgeführt werden.

2. Die gesetzliche Garantie hat 24 Monate Gültigkeit. Im Fall von industriellem, professionellem oder ähnlichem Gebrauch hat diese Garantie eine 12-monatige Gültigkeit. Die Garantiezeit beginnt beim Kauf durch den ersten Käufer. Ausschlaggebend dafür ist das Datum, das auf dem Originaldokument des Käufers vermerkt ist.

3. Ausgeschlossen von der Garantie sind :

- Teile, die Gegenstand von normalem Verschleiß oder normaler Abnutzung bei normalem Gebrauch der Maschine, oder Defekte, die auf dieselben Gründe zurückzuführen sind (wie Motor und Finger) ;
- Defekte an der Maschine, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsinstruktionen zurückzuführen sind ,auf unsachgemäßem Gebrauch, anormalen Umwelteinflüssen, nicht konforme Funktionsbedingungen, Überfüllung der Maschine, oder mangelnder Wartung, Pflege oder Reinigung ;
- Fehler an der Maschine, hervorgerufen durch den Gebrauch von Zubehör-, Zusatz- oder Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller speziell dafür vorgeschrieben sind ;
- Maschinen, an denen Änderungen oder Ergänzungen vorgenommen wurden ;
- Anomalien von minimaler Bedeutung für die Eigenheiten des Produkts, die den Wert und die Funktionstüchtigkeit der Maschine nicht beeinflussen .

4. Die Beseitigung der von der Garantie anerkannten Mängel erfolgt durch eine kostenlose Reparatur der defekten Maschine oder durch Ersatz derselben durch eine mängelfreie Maschine (eventuell auch durch ein Nachfolgemodell). Die ersetzten Bestandteile oder Komponenten werden Eigentum des Herstellers.

5. Garantieansprüche müssen innerhalb der Gültigkeitsdauer der Garantie abgewickelt werden. Die betroffene Maschine in allen ihren Einzelteilen muss dem Hersteller zur Verfügung gestellt werden mit dem Originaldokument des Kaufes, der das Datum des Kaufes und die Beschreibung des Produkts enthalten muss. Maschinen, die teilweise oder total auseinandergenommen sind, können nicht innerhalb der Garantiebestimmungen angeliefert oder zugestellt werden. Die Kosten und Risiken des Transports gehen zu Lasten des Käufers in dem Fall, dass dieser die Maschine dem Hersteller selbst zustellt.

6. Andere Ansprüche, die über den Anspruch auf Mängelbeseitigung an der Maschine, wie in den angegebenen Garantiebedingungen zitiert, kommen nicht zur Anwendung.

7. Das Ende der Garantiezeit für die Maschine wird weder verlängert noch erneuert im Fall von durchgeführten Garantieleistungen.

 Dominion International Trading S.r.l.
L'Amministratore


Stempel und Unterschrift des Herstellers



Dominion International Trading S.r.l.s.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
(Richtlinie 2006/42/CE, Anhang II, Teil A)

Hersteller: **Dominion International Trading S.R.L.**
Anschrift : **Via del Donatore, 8**
Sitz : **62010 Montefano (MC) - ITALIEN**



Der vorgenannte Hersteller

ERKLÄRT, DASS
die Arbeitsmaschine mit dem Namen
GEFLÜGELRUPFMASCHINE – Modell DIT80 NI XXXXXXXXXX
ZUM RUPFEN VON NUTZTIEREN

Übereinstimmt mit:

- Richtlinie 2006/42/CE;
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/CE.

Gebaut wurde in Übereinstimmung mit den essenziellen Sicherheitsvorkehrungen nach:

- Anhang I der Richtlinie 2006/42/CE des Europäischen Parlaments und des Europarates vom 17 Mai 2006 in Bezug auf Maschinen.

Die „Gebrauchsanweisung“ ist in italienischer Sprache (mit deutscher Übersetzung) verfasst.

Auf der Maschine ist die Bezeichnung „CE“ angebracht und das „Technische Dokument“ ist erstellt und den nationalen Gremien zur Verfügung gestellt von der Firma:

- Dominion International Trading S.r.l.s. – Via del Donatore, 8 – 62010 Montefano (MC) - ITALIEN.

Jede Veränderung der Maschine ohne Autorisation des oben genannten Herstellers setzt die vorliegende Erklärung ausser Kraft.

Ort: **MONTEFANO**

Datum: **05/11/2019**

Person mit Unterschriftsvollmacht des Herstellers und Gesetzlicher Vertreter::

 **Dominion International Trading S.r.l.**
L'Amministratore


Vorname **MICHELE**

Nachname **MENGHINI**

Unterschrift: _____



GEFLÜGELRUPFMASCHINE

DIT 80 NI

Gebrauchsanweisung

*Dominion International Trading S.r.l.s.
Via del Donatore, 8
62010 – Montefano (MC) Italy
Tel: +39 0733 171 4788 / +39 348 9688 579*

Der hersteller dieser maschine genehmigt den inhalt dieses dokuments:

Vorname: **Michele**

Nachname: **Menghini**

Ort: **Montefano (MC)**

Datum: **05/11/2019**



Dominion International Trading S.r.l.
L'Amministratore

Stempel und Unterschrift des Herstellers