

DER WINIFIKATOR VINIMATIK



DE

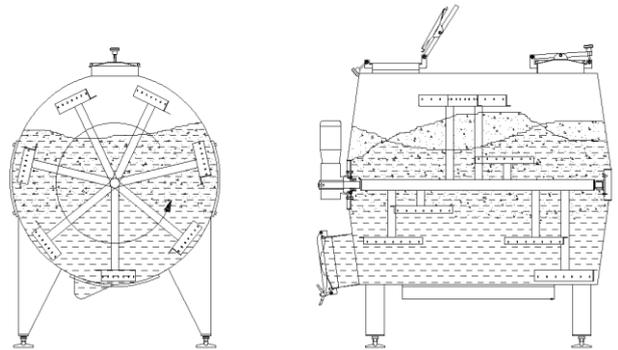
 **Letina**
STAINLESS STEEL TECHNOLOGY

Inhalt

1. Beschreibung	3
2. Maschinenteile	4
3. Technische Angaben.....	5
4. Sicherheits Anmerkungen.....	6
5. Transport	7
6. Aufstellung der Maschine.....	7
7. Sicherheitsetiketten.....	8
8. Voraussetzungen für die Inbetriebnahme.....	9
9. Füllen der Maschinen	9
10. Entleeren der Vinimatik.....	10
11. Steuerungsschrank	11
12. Arbeitsanweisungen	12
13. Anleitung für Touchscreen	14
14. Reinigung und Instandhaltung.....	17
15. Anhänge:.....	17

1. Beschreibung

Die horizontale Version des Vinimatik ist für die Mazeration und Gärung von gepressten weißen oder schwarzen Trauben oder verschiedenen Früchten in flüssigem Zustand konzipiert. Die Vinimatik kann auch als Behälter für Wein dienen. Eine andere als die in dieser Betriebsanleitung beschriebene Betriebs- oder Verwendungsweise ist nicht zulässig. Die Nichteinhaltung des Vorstehenden bedeutet den Verzicht auf Haftungs- und Gewährleistungsansprüche.



Das Fass (1) besteht aus dem Zylinder und zwei Böden, die stirnseitig an den Zylinder geschweißt sind. Die verstellbaren Beine (2) sind solide und in der Höhe verstellbar, so dass die Maschine in einer angemessenen Position und auf einer nicht ideal horizontalen Oberfläche aufgestellt werden kann.

Der Getriebemotor (3) treibt das Mischsystem für gepresste Trauben mit einer einstellbaren Drehzahl (Umdrehungen pro Minute) im und gegen den Uhrzeigersinn an. Das Mischsystem (4) ermöglicht ein sehr schonendes aber effizientes Mischen des Inhalts sowie ein automatisches Entleeren der Maschine. Für eine effizientere Durchmischung befindet sich die Welle des Systems (4) 25 mm unter der Welle des Fasses (1). Die Achse des Mischsystems ist in Lagern aus lebensmittelzugelassenen Materialien eingebettet, die keiner besonderen Pflege bedürfen. Die Lager werden durch die flüssige Phase des Maschineninhalts geschmiert.

Die rechteckige Entleerungstür (5) mit den Abmessungen 330 x 440 mm ermöglicht das Entleeren der Maschine. Mit seiner erhöhten Position ermöglicht es die Positionierung einer Pumpe oder anderer Geräte während des Entladens. Die 300 x 180 mm große Revisionstür (6) ermöglicht eine visuelle Kontrolle der Befüllung und Entleerung bei Stillstand der Maschine.

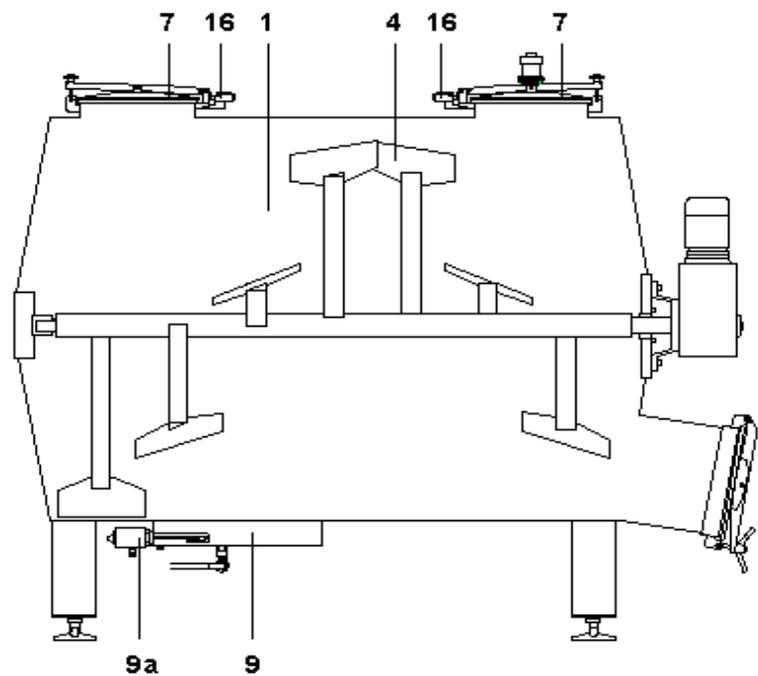
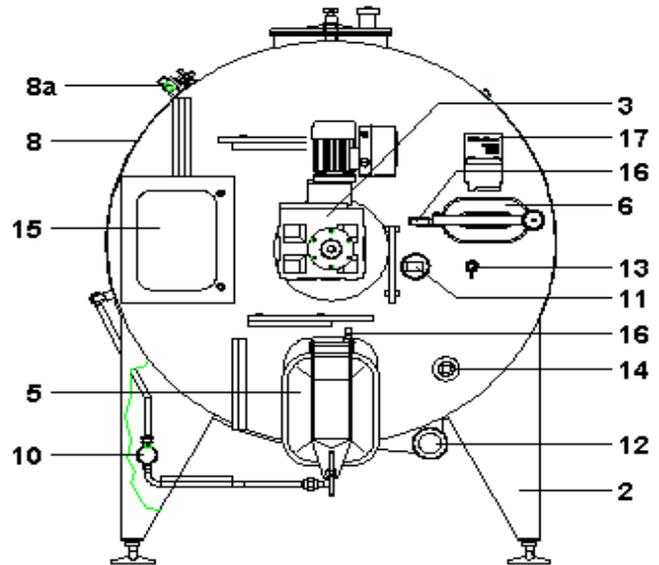
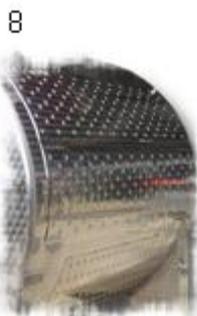
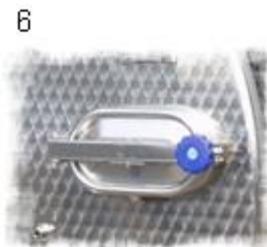
Die oberen Türen, 2 Stück (7) Durchmesser 400 mm, ermöglichen das Befüllen der Maschine und die Überwachung des Prozesses sowie das Waschen. An der oberen Tür kann ein Boiler oder ein Inertgasanschluss montiert werden. Das Kühlsystem (8) ermöglicht ein schnelles Abkühlen des Maschineninhalts sowie das Halten des Systems auf den vorgesehenen (niedrigen) Temperaturen. Der Arbeitsdruck des Kühlsystems beträgt 1,5 bis 2,5 bar. Das Kühlmittel kann Glykol, Frostschutzmittel oder Wasser sein. Lüften Sie das System gelegentlich. Das Elektromagnetventil für die Kühlung befindet sich oben auf dem Duplikator (8a). Das Heizsystem (9) am Boden des Fassmantels ermöglicht das Erhitzen des Inhalts. Der Heizkörper ist eine elektrische Heizung. Die Heizung (9a) dient als Medium im Heizsystem. Das Thermometer (11) zeigt die Temperatur des Maschineninhalts an.

Die Totalentleerung (12) mit Saugbehälter ermöglicht das Befüllen und Entleeren der Maschine mittels Pumpe ohne Luftansaugung. Der Messhahn (13) dient zur Entnahme von Flüssigkeitsproben. Die Teilentladung (14) ermöglicht eine vollständige Entleerung der Maschine.

Das Bedienfeld (15) ermöglicht die Verwaltung der Maschine (Starten und Stoppen der Maschine, Einstellen der Rotationsgeschwindigkeit der Spaten der Vinimatik, Einstellen der Zeitintervalle zum Mischen des Inhalts und Stoppen der Maschine, Kühlen und Heizen, Entleeren der Maschine). Die Sicherheitsschalter, 4 Stück (16) werden verwendet, um die Funktion der Maschine zu blockieren, während einige der Türen geöffnet sind, außer wenn die Maschine manuell geleert wird. Das Typenschild (17) enthält Identifikations- und technische Daten der Maschine.

Die Maschine und die angebauten Armaturen sind aus Edelstahl WN 1.4301 (AISI A304) oder WN 1.4571 (AISI A316Ti).

2. Maschinenteile



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1 Trommel (Mantel und Deckel)) | 9 Heizkanal |
| 2 Kallotenfüsse | 9a Heizpatrone |
| 3 Getriebemotor | 10 Zirkulationspumpe |
| 4 Rührwerk | 11 Digitalthermometer |
| 5 Klapptür | 12 Restablauf |
| 6 Revisionstür | 13 Probierventil(Kosthahn) |
| 7 Obere Tür mit Entlüftungsventil | 14 Klarablauf |
| 8 Doppelmantel | 15 Steuerkasten |
| 8a Elektromagnetisches Ventil | 16 Sicherheitsschalter |
| | 17 Typenschild |

3. Technische Angaben

Winifikator Vinimatik		2400	4100	5000	7500	10500	12200	15400	30000
		3200 4000	5100	6200 7400	8900	13800	16100	20300	
Volumen nominal	[lit]	3200 4000	4100 5100	5000 6200 7400	7500 8900	10500 13800	12200 16100	15400 20300	30000
Arbeitsvolumen	[lit]	do 1650 do 2850 do 3600	do 3700 do 4600	do 4500 do 5600 do 6650	do 6750 do 8000	do 9450 do 12400	do 11000 do 12400	do 13850 do 18250	do 27500
Trommeldurchmese	[mm]	1403	1594	1753	1912	2072	2231	2502	2502
Trommellänge	[mm]	1500 2000 2500	2000 2500	2000 2500 3000	2500 3000	3000 4000	3000 4000	3000 4000	6000
Anschlussspannung	[V~]	3P+N+PE 400V	3P+N+PE 400V	3P+N+PE 400V	3P+N+PE 400V	3P+N+PE 400V	3P+N+PE 400V	3P+N+PE 400V	3P+N+PE 400V
Frequenz	[Hz]	50	50	50	50	50	50	50	50
Stärke des motor	[kW]	1,5	1,5	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Stärke des Suezkanals	[kW]	3,0 4,0 4,0	4,0 4,0	4,0 4,0 6,0	6,0 6,0	6,0 2 x 4,0	2 x 4,0 2 x 6,0	2 x 6,0 2 x 6,0	4x6,0
Stärke der pumpe	[kW]	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,115
Installierte Stärke	[kW]	1,5-6,0	1,5-8,0	2,2-6,5	2,2-8,5	2,2-10,5	2,2-14,5	2,2-14,5	26,3
Strom	[A]	2,2-8,7	2,2-11,5	3,2-9,4	3,2-12,3	3,2-15,2	3,2-20,9	3,2-20,9	38
IP Schutz	----	IP 42	IP 42	IP 42	IP 42	IP 42	IP 42	IP 42	IP 42
Umdrehungszahl	[min ⁻¹]	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7
Umdrehungszahl	[min ⁻¹]	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7	0 do 7
Gewicht der Maschine, net	[kg]	540 580 610	670 720	720 850 980	980 1090	1220	1220	1510	2870

4. Sicherheits Anmerkungen

Um die Maschine sicher verwenden zu können, lesen Sie bitte sorgfältig die Anweisungen für sicheres Arbeiten. Für eventuelle Schäden an der Maschine, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Verantwortung.

**ACHTUNG – GEFAHR! GEFÄHRLICHE BEREICHE!
NIEMALS HÄNDE, KOPF ODER BEINE IN DEN INNENRAUM DES WINIFIKATORS BRINGEN, WÄHREND DIE MASCHINE AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN IST, DA ES GEFAHR SCHWERER VERLETZUNGEN BESTEHT!!!**

- Der Maschinenbediener oder andere Personen dürfen die Maschine während des Betriebs nicht besteigen.
- Vor allen Eingriffen an der Maschine (Überprüfung, Wartung, Standortwechsel...) Hauptschalter (15.1) ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Maschine wurde vor Auslieferung eingehend auf Material, Funktion und Fertigungsqualität geprüft. Dennoch kann die Maschine gefährlich werden, wenn sie von unerfahrenen Personen auf unsachgemäße und falsche Weise bedient wird.
- Lassen Sie niemals Kinder die Maschine laufen.
- Die Maschine darf nur von einer Person bedient werden.
- Die Maschine darf nicht in einem explosionsgefährdeten Raum aufgestellt und damit gearbeitet werden.
- Die Maschine darf nicht in einer mit Öl, Schwefel, Chlor und Salz gesättigten Atmosphäre aufgestellt und damit gearbeitet werden.
- Die Maschine darf keinem Wasserstrahl ausgesetzt werden
- Personen, die Maschinen bedienen, müssen rutschfeste Schuhe tragen.
- Stecken Sie niemals Werkzeuge oder Gegenstände in die Maschine.
- Während des Befüllens von oben sollte der Bediener die Anweisungen für sicheres Arbeiten auf den hohen Ebenen befolgen.
- Das Abdecken oder Transportieren der Maschine während des Betriebes ist nicht gestattet.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionen der Sicherheitsschalter an Türen und auch die Funktion der Not-Halt-Taster.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Korrektheit der Maschine. Sollten Schäden festgestellt werden, verwenden Sie es nicht. Überlassen Sie alle Reparaturen autorisierten Technikern. Öffnen Sie niemals selbst mechanische oder elektrische Baugruppen!
- Belasten Sie die Maschine ausreichend, damit sich die Spaten der Vinimatik frei drehen können.
- Letina intech d.o.o. kann ein zuverlässiges Arbeiten mit der Maschine gewährleisten, wenn sie gemäß dieser Anleitung verwendet und gewartet wird.
- Bitte halten Sie dieses Benutzerhandbuch sowie die gesamte zugehörige Dokumentation zu Ihrer Verfügung.
- Bei Standortwechsel oder Verkauf der Maschine sind alle Unterlagen dem neuen Besitzer zu übergeben.
- Mit dem CE-Zeichen, das Letina intech d.o.o. die Maschine anlegt, wird erklärt, dass die Maschine wichtige Sicherheitsanforderungen sowie Anforderungen zum Gesundheits- und Umweltschutz erfüllt, die durch die europäischen gesetzlichen Bestimmungen definiert sind. Für staatliche Einrichtungen bedeutet das CE-Zeichen, dass das Produkt legal auf dem Markt ist. Das CE-Zeichen ist die Abkürzung für die französischen Worte „Conformité Européene“ (Europäische Konformität)

5. Transport

Der Transport der Maschine muss in horizontaler Position erfolgen, gesichert durch Bänder mit Befestigungsmechanismen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Maschine bewegen. Zum Anheben der Maschine befinden sich an der Oberseite des Fasses Griffe. Neben jeder Hebeöse befindet sich ein Schild mit der maximalen Hebebesse pro Hebeöse. Jede Hebeöse ist individuell für sich.



Um die Maschine auf kurze Distanzen zu bewegen, kann ein Gabelstapler verwendet werden. Die Gabeln sollten auf die untere Seite des Laufs passen. Es ist darauf zu achten, dass das Heizsystem nicht gequetscht wird. Die Gabeln des Gabelstaplers müssen mit Stoff oder ähnlichem Material umwickelt werden, damit das Fass an der Kontaktstelle nicht beschädigt wird. Die Maschine darf nur im leeren Zustand transportiert werden.

6. Aufstellung der Maschine

- Die Vinimatik ist für geschlossene oder zumindest überdachte Arbeitsräume bestimmt.
- Der Boden für die Errichtung der Vinimatik muss fest sein.
- Die Vinimatik muss mittels der Höhenregulierung an den Beinen (2) aufrecht und stabil aufgestellt werden, sodass die Rückseite ca. 10 mm höher ist als die Vorderseite, um vollständig entleert werden zu können.
- Alle vier Beine müssen gleichmäßig belastet werden.
- Die Vinimatik ist so im Arbeitsraum zu platzieren, dass auf allen Seiten der Maschine genügend Platz für ungehindertes Arbeiten (Montage, Bedienung, Wartung...) und sicher ist.
- Der Anschluss der Vinimatik an Wechselstrom muss mit Erdung und Schutzkappe erfolgen, Spannung 3+N+PE 400 V.
- Der Aufstellungs- und eventuelle Einsatzort der Maschine muss vor Frost geschützt sein.
- Füllen Sie das Kühl- und Heizsystem bei Erstinbetriebnahme mit einer Kühlflüssigkeit: Glykol, Frostschutzmittel oder evtl. Wasser (bei niedrigen Temperaturen bitte mit Frostgefahr rechnen!).
- Füllen Sie bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine das Untersetzungsgetriebe mit der erforderlichen Menge Schmieröl. Über Art und Menge des Öls lesen Sie bitte die Anleitung des Untersetzungsgetriebes.
- Die Vinimatik ist für geschlossene oder zumindest überdachte Arbeitsräume bestimmt.
- Der Boden für die Errichtung der Vinimatik muss fest sein.

7. Sicherheitsetiketten



1. Rutschgefahr



2. Einklemmgefahr



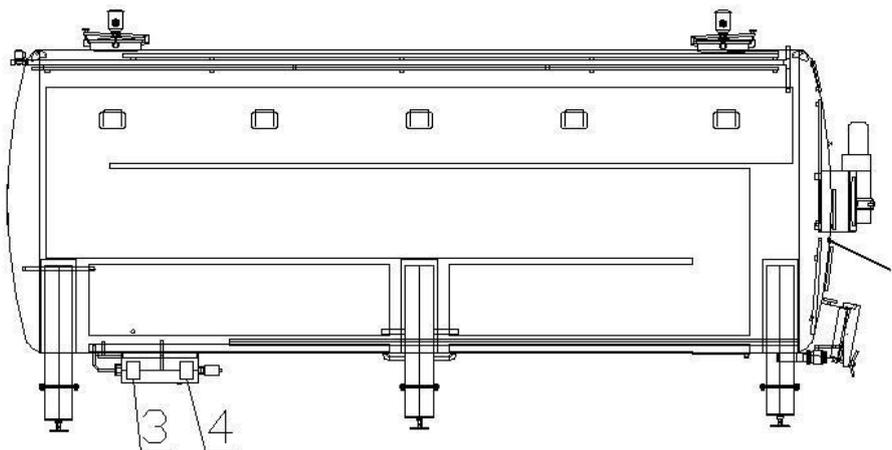
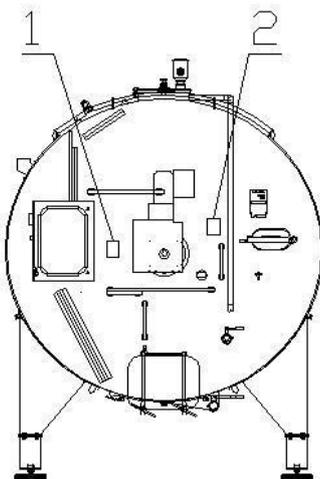
3. Verbrennungsgefahr



4. Hitzegefahr



Drücken Sie im Gefahrenfall den Sicherheitsschalter „EMERGENCY STOP“.



8. Voraussetzungen für die Inbetriebnahme

ACHTUNG-GEFAHR!

NIEMALS HÄNDE, KOPF ODER BEINE IN DEN INNENRAUM DES WINIFIKATORS BRINGEN, WÄHREND DIE MASCHINE AM STROMNETZ ANGESCHLOSSEN IST, DA ES GEFAHR SCHWERER VERLETZUNGEN BESTEHT!!!

- Prüfen Sie, ob der Hauptschalter (Q0) ausgeschaltet ist.
- Überprüfen Sie die Sauberkeit der Maschine, außen und innen. Reinigen Sie die Maschine bei Bedarf.
- Standsicherheit der Vinimatik prüfen; alle Beine (2) müssen fest auf dem Boden stehen; wenn nicht, passen Sie sie an.
- Kühl-/Heizsystem ggf. entlüften und befüllen.
- ACHTUNG: Die Heizung darf nicht im Trockenen arbeiten!
- Befüllen Sie die Maschine.

9. Füllen der Maschinen

AUFMERKSAMKEIT! DIE VINIMATIK DARF NUR IM STEHEND BEFÜLLT WERDEN! AUFMERKSAMKEIT!

Die Vinimatik kann nur befüllt werden mit:

- Trauben, die von Stielen befreit sind.
- Gemahlene Obst in flüssigem Zustand.
- Die Drehung der Spaten sollte erst eingeschaltet werden, wenn der Flüssigkeitsstand der Maschine mindestens bis zur Mitte des Fasses reicht, damit die Lager auch nach einem Flüssigkeitsstand unterhalb der Mitte des Fasses noch einige Zeit benetzt sind .

Befüllen der Vinimatik durch die obere Tür (7):

- a. Überprüfen Sie, ob alle Hähne geschlossen sind; Wenn nicht, schließen Sie sie.
- b. Überprüfen Sie, ob die Entladetür (5) geschlossen ist; Wenn nicht, schließen Sie es.
- c. Prüfen Sie, ob die Revisionstür (6) geschlossen ist; Wenn nicht, schließen Sie es.
- d. Füllen Sie die Vinimatik so auf, dass die Menge an Maische und flüssigen Früchten 90 % der Nennkapazität der Maschine nicht überschreitet, oder dass zwischen der Höhe des Maschineninhalts und der Oberkante des Fasses mindestens 20 cm Freiraum bleibt.

Befüllen der Vinimatik durch die Totalauslauföffnung (12)

- a. Überprüfen Sie, ob alle Hähne geschlossen sind; Wenn nicht, schließen Sie sie.
- b. Überprüfen Sie, ob die Entladetür (5) geschlossen ist; Wenn nicht, schließen Sie es.
- c. Prüfen Sie, ob die Revisionstür (6) geschlossen ist; Wenn nicht, schließen Sie es.
- d. Verbinden Sie den Versorgungsschlauch mit dem Totalabfluss (12).
- e. Öffnen Sie den Hahn des Totalabflusses (12).
- f. Füllen Sie die Vinimatik so auf, dass die Menge an Maische und flüssigen Früchten 90 % der Nennkapazität der Maschine nicht überschreitet, oder dass zwischen der Höhe des Maschineninhalts und der Oberkante des Fasses mindestens 20 cm Freiraum bleibt.

10. Entleeren der Vinimatik

ACHTUNG-GEFAHR!

NIEMALS HÄNDE, KOPF ODER BEINE IN DEN INNENRAUM DER VINIMATIK BRINGEN, WÄHREND DIE MASCHINE AM STROMNETZ ANGESCHLOSSEN IST, WEIL SCHWERE VERLETZUNGSGEFAHR BESTEHT!!!

Entleeren der Vinimatik durch die Tür (5):

- a. Lassen Sie die flüssige Phase durch den Totalablauf (12) ab.
- b. Öffnen Sie die Entladetür (5); Die Signallampe blinkt (hL-1).
- c. Drehen Sie auf dem Bedienfeld im Feld RICHTUNG den Schalter (b5) auf Position LINKS, damit die Spaten die Maische in Richtung der Türen (5) schieben.
- d. Am Bedienfeld im Feld STOP/START die grüne Taste START (b2) drücken, die Signallampe (h0) blinkt, die Pik der Vinimatik dreht sich.
- e. Halten Sie auf dem Bedienfeld im Bereich LEEREN die grüne Taste (b3) gedrückt, bis die Vinimatik vollständig entleert ist.

Entleeren der Vinimatik mit der Pumpe:

- a. Verbinden Sie den Schlauch der Pumpe mit dem Gesamtablauf (12).
- b. Drehen Sie auf dem Bedienfeld im Feld RICHTUNG den Schalter (b5) auf die Position LINKS, damit die Spaten die Maische in Richtung des Gesamtaustrags (12) schieben.
- c. Die Rotationsgeschwindigkeit der Spaten (4) wird auf dem Touchscreen so eingestellt, dass sie sich um etwa 1 (U/min) drehen.
- d. Drehen Sie auf dem Bedienfeld den Schalter (b4) in die Position MANUELL.
- e. Am Bedienfeld im Feld STOP/START die grüne Taste START (b1) drücken, die Signallampe blinkt (h0), die Pik der Vinimatik dreht sich.
- f. Öffnen Sie den Hahn des Totalabflusses (12).
- g. Schalten Sie die Entleerungspumpe ein, die Pumpe ist nicht Bestandteil der Vinimatik.

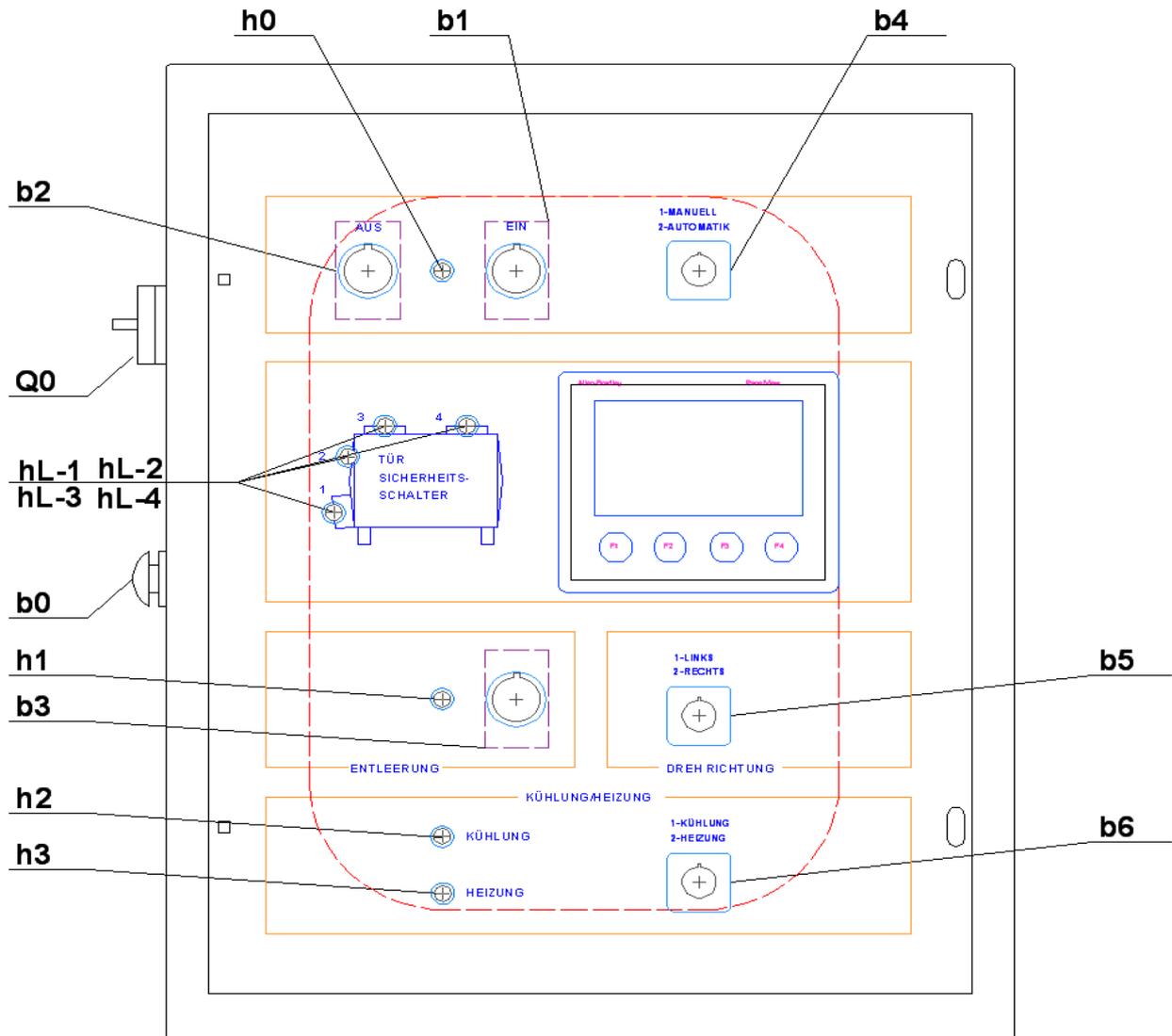
AUFMERKSAMKEIT!

Beim Entleeren der Vinimatik mit der Pumpe muss die Maische immer einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben. Wenn die Maische beim Entleeren ohne flüssige Phase bleibt, ist es notwendig:

- Drücken Sie die Taste STOP (b2) auf dem Bedienfeld, im Feld STOP/START, um die Spatendrehung der Vinimatik zu unterbrechen.
- Führen Sie einen Teil der zuvor abgepumpten flüssigen Phase der Maische durch die obere Tür (7) zurück.
- Drücken Sie die Taste START (b1) auf dem Bedienfeld im Feld STOP/START, um mit der Spatendrehung fortzufahren.

Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Vinimatik vollständig entleert ist.

11. Steuerungsschrank



Q0 - Hauptschalter

b0 - Not-Aus-Taster

b1 - Taste zum Starten des Messermotors

b2 - Taste zum Stoppen des Messermotors

b3 - Entleerungstaste (beim Entleeren treibt der Motor die Paddel an, solange diese Taste gedrückt gehalten wird)

b4 - Schalter 1-0-2 dient zur Auswahl der manuell-automatischen Messerrotation

b5 - Schalter 1-0-2 dient zur Wahl der Drehrichtung beim manuellen Betrieb der Spatels

b6 - Schalter 1-0-2 wird verwendet, um den Modus zum Erhitzen oder Kühlen von Bohnen auszuwählen

hL-1, hL-2, hL-3, hL-4 - Signal-LED, die rot aufleuchtet, wenn einige der Türen geöffnet sind

h0 - Signal-LED leuchtet grün, wenn der Messermotorantrieb im Startmodus ist

h1 - Die Signal-LED leuchtet grün, wenn die Vinimatik entladen wird

h2 - die Signal-LED leuchtet grün, wenn die EMV zum Kühlen der grünen Bohnen eingeschaltet ist

h3 - die Signal-LED leuchtet grün, wenn die Heizung zum Erhitzen der Bohnen eingeschaltet ist

___ - Touchscreen zur Überwachung und Eingabe von Prozessparametern 4,3"

12.Arbeitsanweisungen

- Prüfen Sie, ob die Arbeitsbedingungen der Maschine erfüllt sind:
 - a. Maschine nach Anleitung aufgebaut.
 - b. Anschluss an Stromquellen, Kühlung.
 - c. Heizung geladen. (Wenn diese Option installiert ist)
 - d. Maschine bis zu den Spatels in der oberen Position mit Öl gefüllt.
 - e. Alle Türen geschlossen.
- Hauptschalter (Q0) einschalten. Nach einer Weile erscheint der anfängliche Verwaltungsbildschirm auf dem Bildschirm.
- Wählen Sie eine von 3 möglichen Betriebsarten:

A. Handarbeit

Wenn Sie die Vinimatic Spatels manuell antreiben möchten, stellen Sie den Schalter (b4) auf die Position (MANUAL). Alle Türen der Maschine müssen geschlossen sein. Wählen Sie die Drehrichtung mit Schalter (b5) (LINKS oder RECHTS). Geben Sie die Drehzahl über den Touchscreen ein. Drücken Sie dann die Taste (b1) (START). Die Vinimatik Spatel beginnen sich jetzt zu drehen.

B. Automatische Operation

Wenn Sie die Vinimatik im Automatikbetrieb betreiben wollen, dann schalten Sie den Schalter (b4) in die Position (AUTOMATIC). Alle Türen der Maschine müssen geschlossen sein. Geben Sie die Drehzahl über den Touchscreen ein. Geben Sie die Arbeitszeit des Mixers über den Touchscreen ein. Drücken Sie die Taste (b1) (START). Die Vinimatik-Klingen beginnen sich jetzt zu drehen. Die Rotation wird fortgesetzt, bis die Betriebszeit abgelaufen ist. Darauf folgt die Pausenzeit. Nach Ablauf der Pausenzeit folgt wieder die Arbeitszeit (d.h. Rotation der Spatel) und der Zyklus wiederholt sich. Die Drehrichtung ändert sich mit jedem neuen Drehbeginn der Spatels.

C. Entleerung

Wenn Sie die Vinimatik durch die untere Tür, also Tür Nummer 1, entleeren wollen, dann öffnen Sie dieselbe Tür und schließen Sie alle anderen Türen. Stellen Sie den Schalter (b4) auf die manuelle Position (MANUAL). ". Wählen Sie mit dem Schalter (b5) die Drehrichtung des Spatels. Stellen Sie die gewünschte Drehgeschwindigkeit auf dem Bildschirm ein. Drücken Sie die grüne Taste (b1) (START). Wenn Sie jetzt die Taste (b3) (LEEREN) gedrückt halten, dann Die Spatel drehen sich, solange Sie diese Taste gedrückt halten.

- Wählen Sie mit dem Schalter b6 die Temperaturbetriebsart Kühlen / Heizen.

A. Heizung

Es ist notwendig, die gewünschte Temperatur und die Hysteresetemperatur einzugeben. Wenn die aktuelle Temperatur niedriger ist als der eingestellte Wert abzüglich der Hysteresewerte:

$$\text{Temp. } ^\circ\text{C} < \text{Temp. Set } ^\circ\text{C} - \text{Hist. } ^\circ\text{C},$$

Die Heizung an der Basis der Maschine schaltet sich ein. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Heizung ausgeschaltet. Die Heizung wird wieder eingeschaltet, wenn die obige Bedingung erfüllt ist.

A. Kühlung

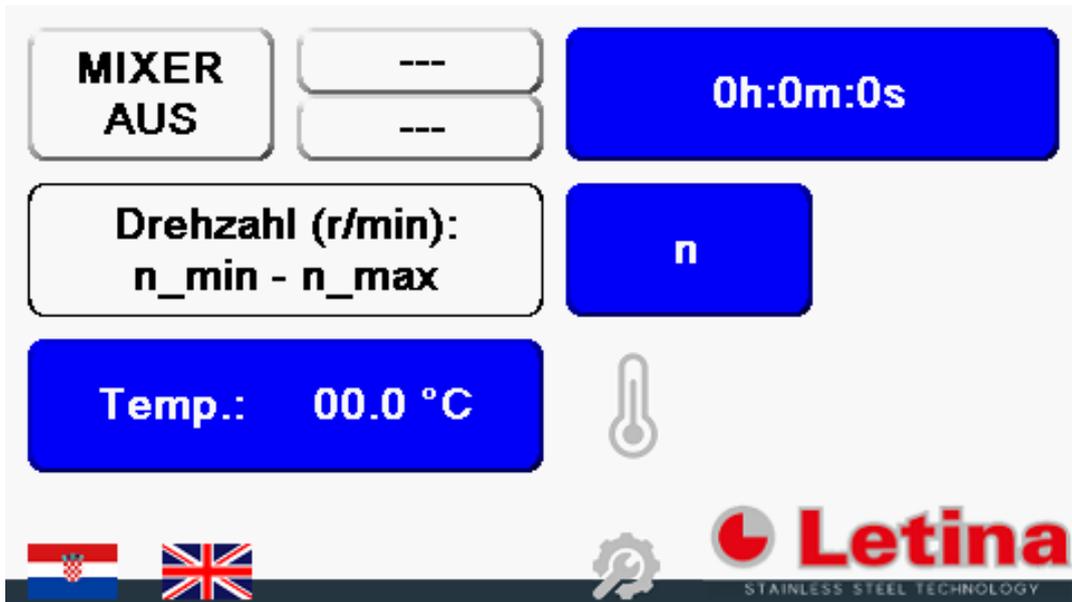
Es ist notwendig, die gewünschte Temperatur und die Hysteresetemperatur einzugeben. Wenn die aktuelle Temperatur höher als der um die Hysteresewerte erhöhte Sollwert ist:

$$\text{Temp. } ^\circ\text{C} > \text{Temp. Set } ^\circ\text{C} + \text{Hist. } ^\circ\text{C},$$

Kühlung eingeschaltet, d. h. das EMV-Ventil am Duplikator öffnet. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur schließt das Ventil. Das Ventil öffnet wieder, wenn obige Bedingung erfüllt ist.

- Abschalten der Maschine.
 - a. Taste (b2) (STOP) drücken.
 - b. Stellen Sie die Schalter b4 (Manuell/Automatik), b5 (Links/Rechts), b6 (Kühlen/Heizen) in Neutralstellung „0“.
 - c. Schalten Sie den Hauptschalter (Q0) aus.
 - d. Trennen Sie die Strom- und Kühlquellen.

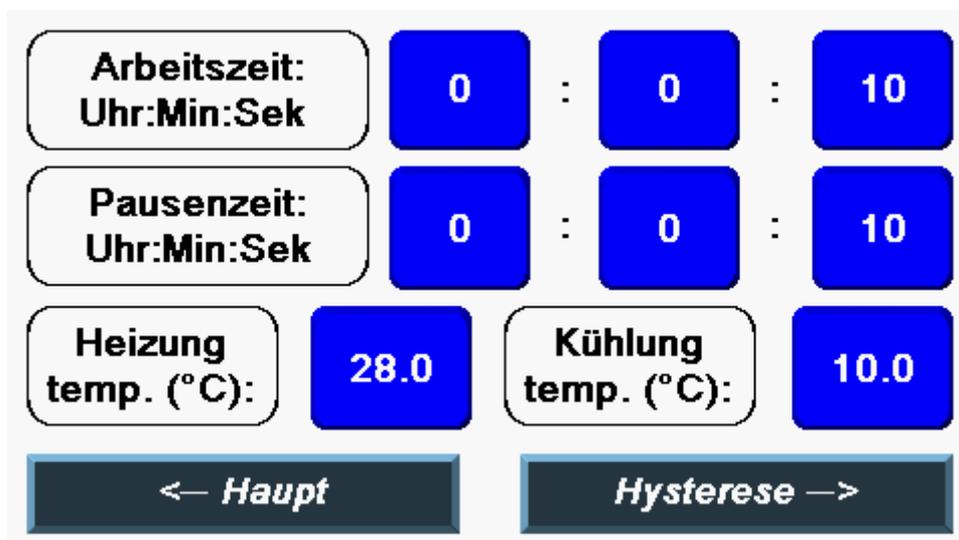
13. Anleitung für Touchscreen



Erste obere Reihe

Der Startbildschirm soll Informationen über den Mixer anzeigen. Im linken Feld wird die gewählte Betriebsart mit Schalter b4 (MANUEL, AUTO, AUS) angezeigt. Die mittleren Felder zeigen den aktuellen Status (ARBEIT, PAUSE, ---) und die Drehrichtung (LINKS, RECHTS, ---) an. Im rechten, blauen Feld wird die verbleibende Betriebszeit bzw. Pause für Automatikbetrieb angezeigt. Durch Klick auf das blaue Feld öffnet sich ein neues Fenster, in dem der Nutzer die gewünschten Arbeits- und Pausenzeiten einstellen kann. Die eingestellte Mindestarbeitszeit beträgt 10 s, die Pausenzeit 10 s. Der Benutzer kann den Zeitwert eingeben, indem er auf das blaue Feld drückt, wo sich die numerische Tastatur zur Eingabe des Parameters öffnet. Zeiten werden im Format definiert:

Stunden (H) : Minuten (M) : Sekunden (S)

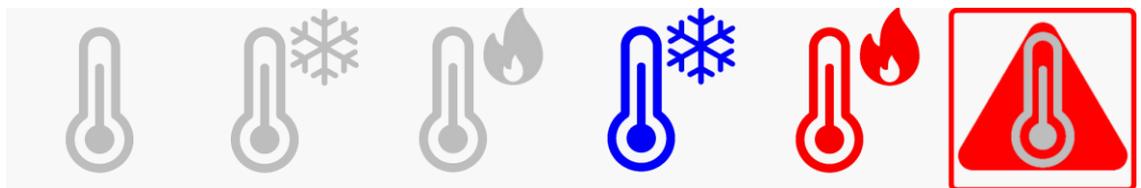


Zweite mittlere Reihe

Der Startbildschirm soll Informationen zur Mischergeschwindigkeit anzeigen. Die Geschwindigkeit wird durch die Anzahl der Umdrehungen pro Minute ausgedrückt. Im linken Feld wird die minimale und maximale Geschwindigkeit angezeigt. Durch Klicken auf das blaue Feld öffnet sich die Tastatur, wo Sie im angezeigten Rahmen die gewünschte Drehzahl eingeben können.

Dritte untere Reihe

Startbildschirm zeigt Informationen über die Temperatur des Geräteinhalts an. Das Thermometersymbol zeigt den Systemstatus an. Wenn das rote Symbol erscheint, ist die Heizung eingeschaltet. Wenn das blaue Symbol erscheint, kühlt es ab.



Status: Neutral Kühlmodus Heizmodus Kühlen Heizen Sondenfehler

WICHTIG: Der Temperaturbetriebsmodus wird manuell mit dem Schalter b6 (HEIZUNG / KÜHLUNG) ausgewählt, während nach der eingestellten Temperatur das automatische System das ausgewählte System ein- oder ausschaltet.

Das blaue Feld zeigt die aktuelle Temperatur in °C. Durch Drücken des blauen Feldes wird der Bildschirm zum Einstellen der Kühl- oder Heiztemperatur angezeigt. Dieses Display zeigt die eingestellten Heiz- und Kühltemperaturen an. Durch Drücken des blauen Feldes erscheint eine Tastatur zur Eingabe der gewünschten Temperatur.

Arbeitszeit: Uhr:Min:Sek	0	:	0	:	10
Pausenzeit: Uhr:Min:Sek	0	:	0	:	10
Heizung temp. (°C):	28.0		Kühlung temp. (°C):	10.0	
← Haupt			Hysterese →		

Als nächstes wird durch Drücken der Schaltfläche „Hysterese“ ein neuer Bildschirm geöffnet. Aktuelle Hysteresewerte werden angezeigt. Durch Drücken des blauen Feldes erscheint eine Tastatur zur Eingabe eines neuen Wertes. Je kleiner die Hysterese, desto öfter schaltet sich das System ein. Es können Werte von 1°C bis 10°C eingegeben werden. Informativ können auf diesem Bildschirm der Widerstand der Sonde und die aktuelle Temperatur abgelesen werden.

Hysterese Heiz. (°C):	1.0	Hysterese Kühl. (°C):	1.0
Rmj= Widerstand des NTC Fühlers(kΩ):	.000		
Temperatur (°C):	.00		
← Return			

Menü in der unteren Reihe

bietet die Möglichkeit, die gewünschte Sprache auszuwählen. Durch Klicken auf eine der angezeigten Flaggen wird die Sprache aller Bildschirme ausgewählt. Das Symbol „Einstellungen“ ist für autorisiertes Personal bei der Einstellung der Anfangsparameter der Maschine bestimmt. Der Eintrag ist passwortgeschützt. Durch Drücken der Taste „F4“ können Sie auf das Symbol „Einstellungen“ zugreifen.



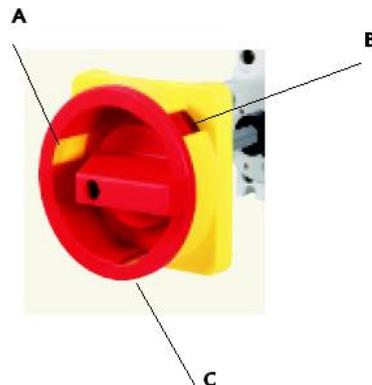
14.Reinigung und Instandhaltung

Damit die Maschine viele Jahre funktionstüchtig ist, halten Sie sie sauber und trocken, frei von Staub und Schmutz. Verwenden Sie zum Waschen neutrale Waschmittel. Verwenden Sie keine Mittel, die die Oberfläche der Maschine oder ihrer Teile zerkratzen und beschädigen können.

Verwenden Sie zur Reinigung des Äußeren ein feuchtes Tuch und verdünntes Reinigungsmittel.

WICHTIG: Verwenden Sie keinen Wasserstrahl, um die Außenseite der Maschine zu reinigen. Der Wasserstrahl kann empfindliche elektrische und elektronische Teile erreichen, die Fehlfunktionen und potenzielle Gefahren verursachen können.

AUFMERSAMKEIT! Schalten Sie vor jedem Eingriff an der Maschine (z. B. Wartung, Reinigung, Transport) den Hauptschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Schalten Sie während des Eingriffs den Hauptschalter an den Öffnungen A oder B oder C aus (siehe Abbildung unten).



15.Anhänge:

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We,

Letina intech d.o.o.
Neumannova 2, 40000 Čakovec, Croatia

**Letina intech d.o.o. is subsidiary company of Letina inox d.o.o.*

Declare under our sole responsibility that product: **Wineficator Vinimatik**
Type: **VIN**

Models: **VIN2400, VIN3200, VIN4000, VIN4100, VIN5100, VIN5000, VIN6200, VIN7400, VIN7500, VIN8900, VIN10500, VIN13800, VIN12200, VIN16100, VIN15400, VIN20300, VIN30000**

The designated product is in conformity with the following directives:

2014/30/EU - Electromagnetic compatibility (EMC)

2014/35/EU - Low voltage (LVD)

2006/42/EC - Machinery (MD)

2011/65/EU - ROHS Directive

by applying following standards:

EN IEC 61000-6-4:2019

EN 61000-4-3:2006+A1:2008+A2:2010

EN 61000-4-6:2014

EN 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61326-1:2013

EN 953:1997+A1:2009

EN IEC 61000-6-2:2019

EN 61000-4-4:2012

EN 61000-4-8:2010

EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EN 61204-1:2006+A1:2009

EN 13849-1:2008

EN 61000-4-2:2009

EN 61000-4-5:2014+A1:2017

EN 61000-4-11:2004+A1:2017

EN 60204-1:2018

EN ISO 12100:2010

EN 1672-2:2005+A1:2009

Conformity assessment has been performed by

KONČAR – Institut za elektrotehniku d.d., Notified Body No. 2494.

Year of affixing of CE marking: **2022.**

Also, the designed products is in conformity with the following Regulation:

1935/2004/EC - Regulation on materials and articles intended to come into contact with food

by using the following product material: **W.Nr1.4301 IIIId**

Test results can be found at:

Letina intech d.o.o., Neumannova 2, 40000 Čakovec, Croatia

Place and date of issue:
Čakovec, 21.07.2022.

General Manager

Željko Benč


Letina
LETINA INTECH d.o.o.
Neumannova 2, HR-40000 Čakovec



STAINLESS STEEL TECHNOLOGY

Letina intech d.o.o.

Neumannova 2, HR-40000 Čakovec, Croatia

tel: +385 (0)40 328100 **fax:** +385 (0)40 328200

e-mail: letina@letina.com **web:** www.letina.com

OIB: 32033415378 **VAT:** HR32033415378

IBAN: HR5024840081106765375 Raiffeisenbank Austria d.d. Zagreb

IBAN: HR8623400091111113699 Privredna banka d.d. Zagreb

