

OETTEL
Maschinen GmbH



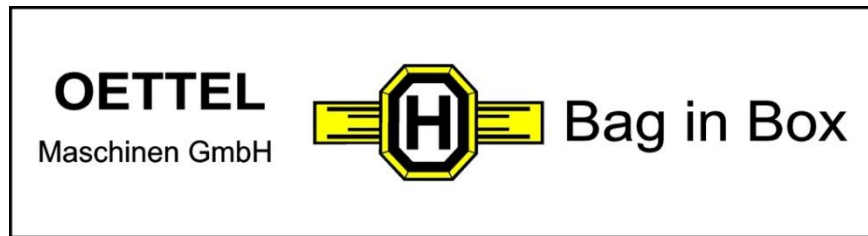
Bag in Box

Betriebsanleitung

Abfüllmaschine
Eurofüller-EB

Oettel Maschinen GmbH





Verehrter Kunde,

vielen Dank für Ihre Entscheidung und Ihr Vertrauen zu einem Produkt der OETTEL-Maschinen GmbH.

Wir haben bei der Entwicklung und Herstellung Ihres Produkts alles getan, was für einen optimalen und sicheren Betrieb notwendig ist.

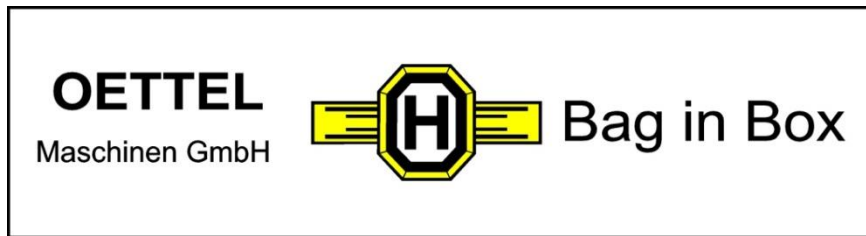
Beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise, damit Sie mit diesem Produkt lange, zuverlässig und wirtschaftlich arbeiten können.

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise
- Warten Sie das Produkt regelmäßig nach Vorschrift
- Halten Sie das Produkt sauber, Schmutz erhöht den Verschleiß an den Zylinder und Lagern. Verunreinigungen durch Fette erhöhen die Unfallgefahren.
- Folgen Sie den Hinweisen dieser Anleitung

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!

Inhaltsverzeichnis

1. Maschinen – Lieferant	2
2. Lieferartikel	3
2.1 Technische Daten	3
3. Sicherheitshinweise	4
3.1 Gefahren im Überblick	4
3.1.1 Richtlinien zur Vermeidung von Gefahren	4
3.2 Voraussetzungen	5
3.2.1 CE-Zeichen	5
3.2.2 Anforderung an das Bedienpersonal	5
3.2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3.2.4 Nicht an Sicherheitseinrichtungen manipulieren	6
3.3 Sicherheitshinweise im Umgang mit der Abfüllmaschine Eurofüller -EB.....	7
3.3.1 Einrichten der Maschine	7
3.3.2 Betrieb der Maschine	7
3.3.3 Wartung der Maschine	8
3.3.4 Verhalten bei Störungen	8
3.3.5 Prüfung der Sicherheitseinrichtungen durch Sachkundigen	8
4. Vor der Inbetriebnahme	9
4.1 Tägliche Sicht- und Funktionsprüfung	9
5. Betrieb der Anlage	10
5.1 Während des Betriebes	10
5.2 Not-Aus Schalter	10
6. Wartung	11
6.1 Garantiebestimmungen	11
6.2 Reinigungsmittel und -geräte	11
6.3 Außerbetriebnahme und Entsorgung	11
6.4 Wartungsarbeiten und Checkliste (Eurofüller -EB)	12
6.5 Hinweis des Herstellers	13



1. Maschinen – Lieferant

OETTEL-Maschinen GmbH
Vorwald 18
D-54424 Thalfang

Telefon: (+49) 06504 475
Telefax: (+49) 06504 476

E-Mail: info@oettel-maschinen.de

2. Lieferartikel

Abfüllmaschine Eurofüller-EB

2.1 Technische Daten

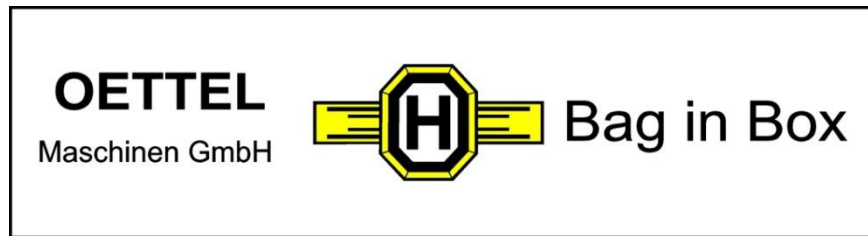
Betriebsspannung:	230/ 50 Hz
Stromaufnahme max.:	4 A
Luftdruck:	6 bar
Schutzart:	IP 54
Luftanschluss:	G 3/8"
Pneumatik:	Festo
Produktanschluss:	DN 25 – Milchrohr
CIP-Anschluss:	DN 25 – Milchrohr
Messung:	Dosimag 5BH26 – Endress + Hauser
Steuerung:	S7 1200 – Siemens
Bediengerät:	Siemens OP-HMI-TP700 Comfort

3. Sicherheitshinweise

3.1 Gefahren im Überblick

3.1.1 Richtlinien zur Vermeidung von Gefahren

1. Allgemeine Sicherheitshinweise
 - Bedienung nur durch geschultes Personal
 - Keine Manipulation an Sicherheitseinrichtungen
 - Während des Betriebes auf Mängel und Störungen achten
2. Vor dem Betrieb
 - Auf Ordnungsgemäßen Zustand der Maschinen achten
 - Füllmaschine bei erkennbaren Mängeln nicht in Betrieb nehmen.
 - Sichtprüfung und Funktionskontrolle vor jeder Inbetriebnahme
3. Während des Betriebes
 - Auf bestimmungsgemäßen Einsatz der **Abfüllmaschine Eurofüller-EB** achten
 - Arbeitsbereich im Auge behalten
 - Nicht im Gefahrenbereich der Anlage aufhalten
 - Gefahrenbereiche ordnungsgemäß gegen unerlaubtes Betreten sichern
 - Einhalten der Betriebsanweisung
4. Nach dem Betrieb
 - Auf Sauberkeit der **Füllkammer** achten ggf. reinigen
 - Etwaige Verunreinigungen an der Maschine beseitigen
 - Sichtprüfung durchführen
5. Bei Wartung und Schmierung
 - Wartungsarbeiten nur bei außer Betrieb gesetzter Maschine und Anlage vornehmen
 - Auftritte und Standflächen sauber halten
 - Auf Stolperfallen beim Zugang zur Maschine achten ggf. beseitigen (Z.B. Kabeltrommel für Handleuchte etc.)



3.2 Voraussetzungen

3.2.1 CE-Zeichen

Die **Abfüllmaschine Eurofüller-EB** ist mit einem CE-Zeichen gekennzeichnet und erfüllt die Anforderungen der Maschinenrichtlinie des EWR (Europäischer Wirtschaftsraum).

Dieses Zeichen hat nur in Verbindung mit einer für die **Abfüllmaschine Eurofüller-EB** sowie deren Maschinenummer ausgestellten Konformitätserklärung Gültigkeit.

Werden von Dritten bauliche Veränderungen an der **Abfüllmaschine Eurofüller-EB** vorgenommen, muss das CE-Zeichen vom Hersteller neu vergeben werden (neue Konformitätserklärung).

3.2.2 Anforderung an das Bedienpersonal

Die Bedienung der **Abfüllmaschine Eurofüller-EB** erfordert Geschick, Können und Erfahrung.

Betrauen Sie daher mit der Bedienung der **Abfüllmaschine Eurofüller-EB** nur Personal

- die körperlich und geistig dafür geeignet sind (arbeitsfähig, ausgeruht und nicht unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten stehen)
- die verantwortungsvoll und zuverlässig die **Abfüllmaschine Eurofüller-EB** bedienen
- die eine Einweisung in die Funktionen der **Abfüllmaschine Eurofüller-EB** nachweisen können und mit dem Inhalt dieser Betriebsanleitung vertraut sind.



Akute Unfallgefahr besteht dann, wenn die Abfüllmaschine Eurofüller-EB von Personen ohne Einweisung betrieben wird!

3.2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie die [Abfüllmaschine Eurofüller-EB](#) ausschließlich zum Abfüllen von Beuteln. Mechanische, chemische sowie abnorme thermische Einwirkung an anderen als den dafür vorgesehenen Stellen sind grundsätzlich verboten. Für dabei entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

3.2.4 Nicht an Sicherheitseinrichtungen manipulieren

Sicherheitseinrichtungen dienen Ihrem Schutz und wurden entwickelt, um Unfälle zu vermeiden und Ihre Arbeitseinsätze sicherer zu machen.

Sicherheitseinrichtungen wie Not-Aus Schalter, Überlastsicherungen, Lasthaltventile, mechanische Sperrriegel oder sonstige sind so eingestellt, dass ein sicherer Betrieb der [Abfüllanlage Eurofüller-EB](#) gewährleistet ist.

Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen manipuliert oder außer Kraft gesetzt werden.

Achtung:

Wurde an Sicherheitseinrichtungen und/oder Anlagenzustand manipuliert, erlischt jegliche Gewährleistung von Seiten des Herstellers!



Wird an Sicherheitseinrichtungen und/oder am Anlagenauslieferungszustand manipuliert, bringen Sie sich und andere Personen in Lebensgefahr!



3.3 Sicherheitshinweise im Umgang mit der Abfüllmaschine Eurofüller-EB

3.3.1 Einrichten der Maschine



Die Maschine darf nur von einer Elektrofachkraft angeschlossen werden. Einricht- oder Instandsetzungsarbeiten dürfen nur von Erfahrenen und Eingewiesenen Personen durchgeführt werden.



Der Anschluss der Spüleleitung darf nur von Eingewiesenen und Erfahrenen Personen durchgeführt werden. Das Reinigungsmedium kann über 100°C betragen.

3.3.2 Betrieb der Maschine



Die Maschine darf nur von Erfahrenen und Eingewiesenen Personen bedient werden.



Die Temperatur des Füllprodukts kann über 80°C betragen. Der Aufenthalt in Gefahrenbereich ist verboten.



Vorhandene Schutzeinrichtungen dürfen nicht entfernt werden. Vorhandene Schutzeinrichtungen im Bereich der Wartungsklappen dürfen nicht übergangen werden.



Die Maschine ist mit Lasereinrichtungen (Klasse II) versehen. Die Abdeckungen dürfen nicht entfernt werden. Der Betrieb der Maschine ohne Abdeckung ist verboten.



Zur Desinfektion wird leicht entzündlicher, technischer Alkohol eingesetzt.



Im Bereich der Beutelladestation besteht Schneid/-und Quetschgefahr. Die Beutelladestation ist mit einem Eingreifschutz versehen, der nicht entfernt werden darf.



Im Bereich des Beuteleinlaufs besteht Einzugsgefahr. Der Aufenthalt im unmittelbaren Bereich des Beuteleinlaufs ist verboten.



3.3.3 Wartung der Maschine



Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist. Die Anlage ist während der Wartung gegen Wiedereinschalten zu sichern. Die Maschine darf nur von Eingewiesenen und Erfahrenen Personen gewartet werden.



Arbeiten am Messer dürfen nur durchgeführt werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist. Einrichtarbeiten dürfen nur von erfahrenen Maschineneinrichtern durchgeführt werden.



Zur Desinfektion wird leicht entzündlicher, technischer Alkohol eingesetzt.



Erfolgt ein Betriebsbedingter Umbau, muss der Betreiber dafür Sorge tragen, dass eine erneute Gefahrenanalyse durchgeführt wird und erforderliche Maßnahmen eingeleitet werden.

Hinweis: Betriebsbedingte Umbauten sind nur durch den Hersteller oder nach Rücksprache mit dem Hersteller erlaubt. Ansonsten erlischt jegliche Gewährleistung von Seiten des Herstellers!

3.3.4 Verhalten bei Störungen

- Festgestellte Mängel sind sofort dem Vorgesetzten mitzuteilen
- Bei sicherheitstechnischen Mängeln ist die Maschine nicht weiter zu betreiben

3.3.5 Prüfung der Sicherheitseinrichtungen durch Sachkundigen

Alle Sicherheitseinrichtungen sind in regelmäßigen Abständen, mindestens jedoch einmal jährlich durch einen Sachkundigen, auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen!

4. Vor der Inbetriebnahme

4.1 Tägliche Sicht- und Funktionsprüfung

Die tägliche Prüfung ist jedes Mal sorgfältig durchzuführen; Routine und Gewohnheit bedeuten hier eine große Gefahrenquelle, denn Veränderungen werden nur schwer erkannt.

- Kontrollieren Sie täglich den Zustand der Anlage auf Beschädigungen, Mängel, Veränderungen und fehlende Schutzeinrichtungen
- Die Funktion des Not-Aus Schalter ist vor jedem Arbeitsbeginn zu überprüfen
- Kontrollieren Sie täglich die Luftdruckanlage, die Stickstoffanlage und Produktzuführung auf Undichtigkeiten und Festsitz der Leitungen



Bei Auftreten etwaiger Mängel darf die Maschine nicht in Betrieb genommen werden. Die Wiederinbetriebnahme der Maschine ist erst erlaubt, wenn alle aufgetretenen Mängel behoben sind und sicheres Arbeiten wieder gewährleistet ist.

5. Betrieb der Anlage

5.1 Während des Betriebes

- Bevor Sie mit der Maschine arbeiten, ist zwingend darauf zu achten, dass sich keine weiteren Personen unmittelbar im Gefahrenbereich der Anlage befinden.
- Bevor Sie mit der Maschine arbeiten, ist zwingend darauf zu achten, dass freie Zugänglichkeit zur Anlage gewährleistet ist. Insbesondere ist auf Rutsch- und Stolpergefahr zu achten.
- Der gesamte Arbeitsbereich muss so ausgeleuchtet sein, dass ein sicheres Arbeiten gewährleistet ist.



**Überprüfen Sie, vor und permanent während des Betriebes der Anlage, dass sich niemand in im Gefahrenbereich aufhält.
Es besteht Lebensgefahr!**

5.2 Not-Aus Schalter

Der Not-Aus Schalter ist eine Sicherheitseinrichtung die dazu dient, die Maschine bei Auftreten einer Notsituation sofort zum Stillstand zu bringen.



Treten während des Anlagenbetriebes unvorhergesehene Gefahrensituationen auf, drücken Sie sofort den Not-Aus Schalter bis dieser arretiert. Danach sind alle Funktionen gesperrt. Wurde der Not-Aus Schalter aufgrund einer Not-Situation betätigt, darf dieser erst wieder gelöst werden, wenn ein sicherer Betrieb der Anlage gewährleistet ist.

6. Wartung

6.1 Garantiebestimmungen

- Wartungsarbeiten dürfen nur von Eingewiesenen und Erfahrenen Personen durchgeführt werden (siehe Betriebsanleitung Kapitel 3)
- Etwaig entstandene Schäden, welche auf mangelhafte Pflege und Wartung der Anlage zurückzuführen sind, für diese erfolgt keine Kostenübernahme durch uns. Daher liegt es in Ihrem eigenen Interesse, Wartungsarbeiten regel- und vorschriftsmäßig durchzuführen.
- Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller angegebenen Schmier- und Betriebsstoffe.
- Pflegliche sowie sach- und fachgerechte Verwendung der Anlage sind oberstes Gebot

6.2 Reinigungsmittel und –geräte

- Grundsätzlich sind alle Maschinen im Lebensmittelbereich regelmäßig und sachkundig zu reinigen und zu pflegen. Auf Sauberkeit der Anlagenteile, insbesondere im Füllbereich ist zu achten.



Waschen Sie die Maschine nur im abgeschalteten Zustand. Manche Reinigungsmittel sind nicht Hautverträglich. Erkundigen Sie sich daher bei Ihrem Händler und schützen Sie sich vor Arbeitsbeginn entsprechend.

- Die Verwendung von Hochdruckreinigungsgeräten ist verboten!

6.3 Außerbetriebnahme und Entsorgung

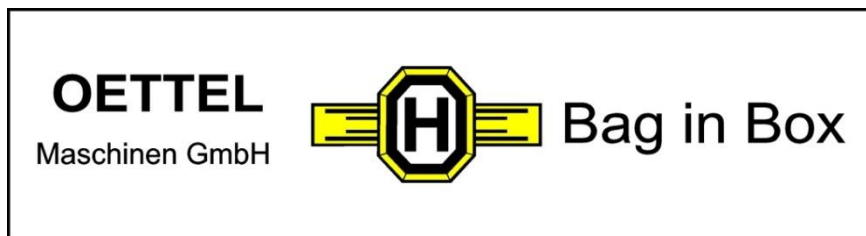
Wird die Maschine stillgelegt und demontiert, müssen dessen Bestandteile fachgerecht entsorgt werden. Beachten Sie dabei, dass manche Anlagenteile mit Fett und Öl kontaminiert sind und dieses unter keinen Umständen in die Umwelt gelangen darf. Auch biologisch abbaubare Öle und Fette dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Entsorgen Sie daher die Teile je nach Beschaffenheit (Stahl, Kunststoff, Elektrobauteile, Öle, Fette, etc.) getrennt und entsprechend den jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen in Ihrem Land.



6.4 Wartungsarbeiten und Checkliste (Eurofüller-EB)

Bezieht sich auf Einschichtbetrieb

Komponente	Tägl.	Nach Tagen	Nach ¼ Jahr	Nach ½ Jahr	Nach 1 Jahr	Arbeiten
Luftdruck	X					Soll: 6 bar konstant
Wartungseinheit	X					Wasserabscheider kontrollieren ggf. Wasser ablassen
Produktleitung	X					Verschraubung auf festen Sitz prüfen ggf. nachziehen
Produktschlauch	X	X		X		Auf Verschleiß prüfen, ggf. auswechseln
Rollenlager, Rollenbahnen	X		X			Überprüfen, ggf. auswechseln
Lichtschränke	X					Reinigen mit feuchten, sauberen, weichem Tuch
Lichtvorhang	X	X				Prüfung der Schutzfelder mit einem Prüfstab. (siehe wichtige Hinweise Kapitel 9 Anhang)
Lichtvorhang	X					Prüfen auf Beschädigung oder Verschleiß, insbesondere die Befestigung der elektrischen Anschlüsse und das Kabel (siehe wichtige Hinweise Kapitel 9 Anhang)
Füllventil			X			Dichtungen auswechseln
Durchfluss-Messung	X					Auf festen Sitz prüfen, ggf. schadhafte Teile austauschen
Schlauch-Klemmen	X					Auf festen Sitz prüfen, ggf. nachziehen
Pneumatik (Zyl., Ventile, Verschraubung)				X		Auf Verschleiß und Dichtigkeit prüfen, ggf. schadhafte Teile austauschen
Druckluft	X					Die zugeführte Luft muß Öl- und Wasserfrei sein
Nach der Dampfsterilisation / Reinigung	X					Alle Verschraubungen und Anschlüsse auf festen Sitz prüfen
Produktion	X					Während der Produktion alle Verschraubungen kontrollieren
Produktionsende	X					Anlage reinigen, alle Verschraub. in der Produktleitung kontrollieren



Komponente	Tägl.	Nach Tagen	Nach ¼ Jahr	Nach ½ Jahr	Nach 1 Jahr	Arbeiten
Bew. Maschinenteile (Führungen, Zylinder usw.)		X				Kontrollieren auf Verschleiß, Beschädigungen, Schmierung usw. ggf. auswechseln oder reparieren
Zylinderschalter			X			Auf festen Sitz und Position überprüfen

Hinweis:

Die Standzeit der Füllventildichtungen ist von vielen betrieblichen Faktoren abhängig, sodass lediglich ein Anhalt zur Lebensdauer bzw. zum Wechselintervall gegeben werden kann:

- 12 Wochen im Einschichtbetrieb
- 6 Wochen im Zweischichtbetrieb

Wichtig ist, dass bei einer Überholung des Füllventils **alle** Dichtungen sowie die Drosseln erneuert werden. Der Betreiber sollte stets über einen Ersatz-Dichtungssatz verfügen.

6.5 Hinweis des Herstellers

Die Leistungsfähigkeit der Maschine kann nur durch regelmäßige Wartung aufrechterhalten werden. Dabei ist die Überprüfung nach 3.3.5 dieser Bedienungsanleitung zwingend notwendig. Dieser Punkt kann von Seiten des Herstellers im Rahmen einer turnusmäßigen Wartung abgeleistet werden. Ein Betriebsgerechter Wartungsplan ist daher empfohlen. Ist eine Prüfung nach 3.3.5 und/oder Wartung eingeplant, sollte der Beauftragte möglichst Frühzeitig informiert werden zwecks Terminplanung und Ersatzteilbeschaffung.

Für einen vernünftigen Produktionsablauf ist es empfohlen, sich ein Repertoire an Verschleißteilen bereit zu legen (z.B. Füllventil- Dichtungssätze). Bitte halten Sie Rücksprache mit dem Hersteller bezüglich empfohlener Ersatzteile, die der Betreiber immer verfügbar haben sollte. Bitte bedenken Sie, dass der Hersteller nicht immer sofort über alle Ersatzteile verfügt und sich die Lieferzeit dadurch erheblich erhöhen kann. Selbstverständlich ist der Hersteller bemüht, dem Betreiber schnellstmöglich weiter zu helfen, um einen kundenseitigen Produktionsausfall zu minimieren.