

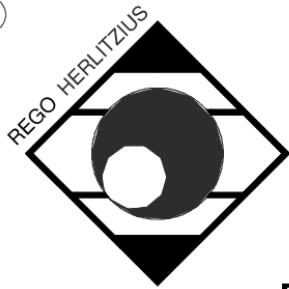


REGO HERLITZIUS GmbH
Bäckerei- und Konditoreimaschinen

Original-Betriebsanleitung

Brotschneidemaschine *DG 45*





REGO HERLITZIUS GmbH

Hatzfelder Str. 115

D - 42281 Wuppertal

☎ ++49 (0)202 / 269200-10



Brotschneidemaschine

Typ

Serien Nr.

Baujahr

Spannung (V)

Frequenz (Hz)

Leistung (kW)

Sicherung



REGO HERLITZIUS GmbH

Bäckerei- und Konditoreimaschinen

Hatzfelder Straße 115 - 42281 Wuppertal

Telefon ++49 (0)202-269200-10

e-mail: mail@rego-herlitzius.com

www.rego-herlitzius.com



REGO HERLITZIUS GmbH

Bäckerei- und Konditoreimaschinen

Sehr geehrter Kunde!

Sie sind im Besitz einer hochwertigen Schneidemaschine, deren wesentlichstes Bauteil das Messer ist. Dieses **Spezialmesser** hat eine lange Entwicklungszeit in Bezug auf seine Form und sein Material hinter sich und erzielt optimale Schnittergebnisse.

Die ausgezeichnete Schnittqualität kann jedoch nur dann auf Dauer erreicht werden, wenn dem Messer, als Hauptteil der Maschine, eine gewisse Wartung und Pflege zuteil wird.

Insbesondere ist darauf zu achten, dass das Messer rechtzeitig und **fachgerecht nachgeschliffen** wird.

Ein garantiert einwandfreier Nachschliff kann nur erreicht werden, wenn die Messer an uns eingesandt werden.

Wir können Garantieleistungen nur dann erfüllen, wenn die Messer in der genannten Weise nachgeschliffen werden.

Aus Erfahrung wissen wir, dass verschiedentlich versucht wird, mit Schleifereien, die diese Spezialerfahrung nicht haben, zusammenzuarbeiten. Dies führt fast immer dazu, dass die Messer verschliffen werden und Schäden an den Maschinen durch Verzug der Messer in Folge ungenügender Kühlung beim Schliff, entstehen.

Die gelegentlich möglichen Kosteneinsparungen wiegen in keinem Fall die genannten Nachteile auf.

Wir bitten Sie dringend, den Messer Service über uns abzuwickeln, weil wir nur dann unsere Garantieleistungen erfüllen können und Sie mit Sicherheit einen einwandfreien Schnitt erzielen werden.



Inhalt

1	Einleitung	1
2	Sicherheit	3
2.1	<i>Allgemeines</i>	<i>3</i>
2.2	<i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i>	<i>4</i>
2.3	<i>Symbole</i>	<i>4</i>
3	Maße und technische Daten	5
4	Transport und Aufstellung	7
4.1	<i>Transport</i>	<i>7</i>
4.2	<i>Auspacken</i>	<i>8</i>
4.3	<i>Aufstellung</i>	<i>8</i>
5	Inbetriebnahme	9
6	Maschinenbeschreibung und Bedienung	10
6.1	<i>Maschinenbeschreibung</i>	<i>10</i>
6.2	<i>Standard - Zubehör</i>	<i>11</i>
6.3	<i>Ein- und Ausschalten</i>	<i>12</i>
6.4	<i>Bedientableau</i>	<i>13</i>
7	Wartung und Reinigung	14
7.1	<i>Reinigung der Maschine</i>	<i>14</i>
7.2	<i>Ausbau und Pflege des Messers</i>	<i>15</i>
7.3	<i>Ölmenge einstellen (nur bei Maschinen mit Beölung)</i>	<i>16</i>
7.4	<i>Ölbehälter nachfüllen (nur bei Maschinen mit Beölung)</i>	<i>17</i>
7.5	<i>Erneuern der Filze (nur bei Maschinen mit Beölung)</i>	<i>18</i>
8	Störungen	19
8.1	<i>Störungen Frequenzumrichter</i>	<i>20</i>
8.2	<i>Sicherheitseinrichtungen</i>	<i>22</i>
9	Schaltpläne	23
10	Nachweise	26
10.1	<i>Übergabebescheinigung</i>	<i>26</i>
10.2	<i>Konformitätserklärung</i>	<i>28</i>
11	Kundendienst	29



1 Einleitung

Diese Betriebsanleitung wendet sich an

- Bedienungspersonal
- Wartungspersonal
- Käufer

der Brotschneidemaschine **DG 45**.

Die Reinigung, Pflege und Wartung der Maschine darf nur von autorisierten Personen durchgeführt werden, die diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben. Die Betriebsanleitung ist immer leicht zugänglich in der Nähe der Maschine aufzubewahren. Besonders zu beachten sind

- alle Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung
- die allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften
- die Schutzempfehlungen der Fachverbände und Berufsgenossenschaften

Die Bauart der Maschine gewährleistet bei bestimmungsgemäßer Verwendung ein Rüsten, Betreiben und Warten ohne Personengefährdung. Vor Rüst-, Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Maschine durch Ziehen des Netzsteckers stillzusetzen.

Die Firma REGO HERLITZIUS behält sich das Recht vor, an der in dieser Betriebsanleitung behandelten Maschine technische Änderungen und Verbesserungen ohne Ankündigungen vorzunehmen. Daher ist es möglich, dass die Abbildungen nicht genau mit dem von ihnen verwendeten Modell übereinstimmen.

Die Urheberrechte an dieser Betriebsanleitung sowie beigelegten Zeichnungen und Unterlagen behalten wir uns vor.



Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden, sowie jegliche technische Veränderungen an der Maschine führen zum Erlöschen der Garantieleistung und Haftung des Herstellers.



QR-Code: Produktregistrierung



Bitte Scannen !

Mit der Registrierung sichern Sie sich Ihren vollen Garantieanspruch und profitieren zusätzlich von wichtigen Servicevorteilen.

Warum registrieren?

- Voller Garantieanspruch: Aktivieren Sie die vollständigen Garantie Leistungen für Ihr Gerät.
- Schneller Support: Im Servicefall können wir Ihnen dank Ihrer Angaben besonders schnell und präzise helfen.
- Produktupdates & Neuigkeiten: Erhalten Sie auf Wunsch Informationen zu relevanten Produktupdates, Hinweisen oder Erweiterungen.
- Optimale Nachverfolgbarkeit: Ihre Registrierungsdaten ermöglichen eine effiziente Bearbeitung von Anfragen, Wartungen und eventuellen Ersatzteilbedarfen.

So funktioniert die Registrierung:

1. Füllen Sie das Formular vollständig aus.
2. Geben Sie Seriennummer, Kaufdatum und Händler an.
3. Senden Sie das Formular ab – und schon ist Ihr Produkt registriert.



2 Sicherheit

2.1 Allgemeines

Die Brotschneidemaschine **DG 45** darf nur von autorisiertem, ausgebildetem und eingewiesenem Personal gewartet und instand gesetzt werden. Diese Personen müssen eine spezielle Unterweisung über mögliche, auftretende Gefahren und die Aufstellung der Maschine erhalten haben. Die Maschine muss während des Schneidens unter Beobachtung des Personals stehen.

Beim Verkauf oder Verleih der Maschine

- übergeben sie diese Betriebsanleitung
- machen sie auf die Sicherheitsvorschriften aufmerksam

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen an der Maschine, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind nicht gestattet. Der Bediener ist verpflichtet, eintretende Veränderungen an der Maschine, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sofort der Firma REGO HERLITZIUS zu melden.

Vor Beginn aller Reinigungsarbeiten an der Maschine ist die Hauptstromzufuhr zu unterbrechen und vor unbeabsichtigtem Einschalten zu sichern.

Die Maschine nicht über einen längeren Zeitraum ohne Schneidgut betreiben.



Verletzungsgefahr am stehenden Messer!

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.



2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Brotschneidemaschine **DG 45** ist ausschließlich zum Schneiden von Brot bestimmt. Die günstigste Kerntemperatur zum Schneiden von Brot liegt bei 20 - 30° C.

Jeder darüber hinausgehende Gebrauch der Maschine, z.B. das Schneiden von Holz oder anderen Gegenständen, ist verboten und bedarf einer Genehmigung. Eine Aufstellung in gefährlicher, explosionsfähiger Atmosphäre ist nicht gestattet.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Aufstellungs-, Inbetriebnahme- und Wartungsanweisungen.



Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.

2.3 Symbole

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole verwendet, die besonders zu beachten sind.



Achtung! Sicherheitshinweis

Das "**Achtung**" - Zeichen kennzeichnet jene Textpassagen, die für den sicheren Betrieb der Maschine wichtig sind. Lesen Sie diese Hinweise bitte besonders aufmerksam durch.



Hochspannung!

Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung!



Verletzungsgefahr am stehenden Messer!

Im Bereich der Schneidmesser besteht ständige Verletzungsgefahr!



Schnittfeste Schutzhandschuhe tragen!

Beim Umgang mit den Messern ist besonders auf die Verletzungsgefahr durch die scharfen Messerschneiden zu achten.



3 Maße und technische Daten

DG 45

Maschinenabmessungen:

s. Datenblatt auf S. 6

Brotdurchgang

Breite	450 mm
Höhe	150 mm
Schnittstärken	9 - 14mm

Bandgeschwindigkeit

0,4 - 2,5m/min

Elektrischer Anschluss

Netzspannung	400V AC
Netzfrequenz	50 Hz
Leistung	1,5 kW
Steuerspannung	24V AC
Schutzart	IP 54

Emissions-Schalldruckpegel L_{pA}

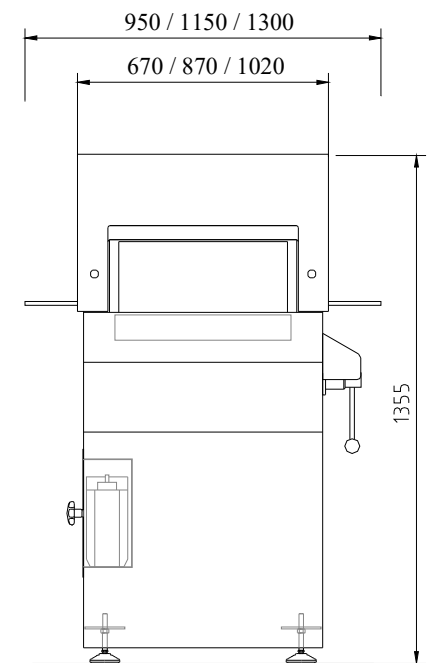
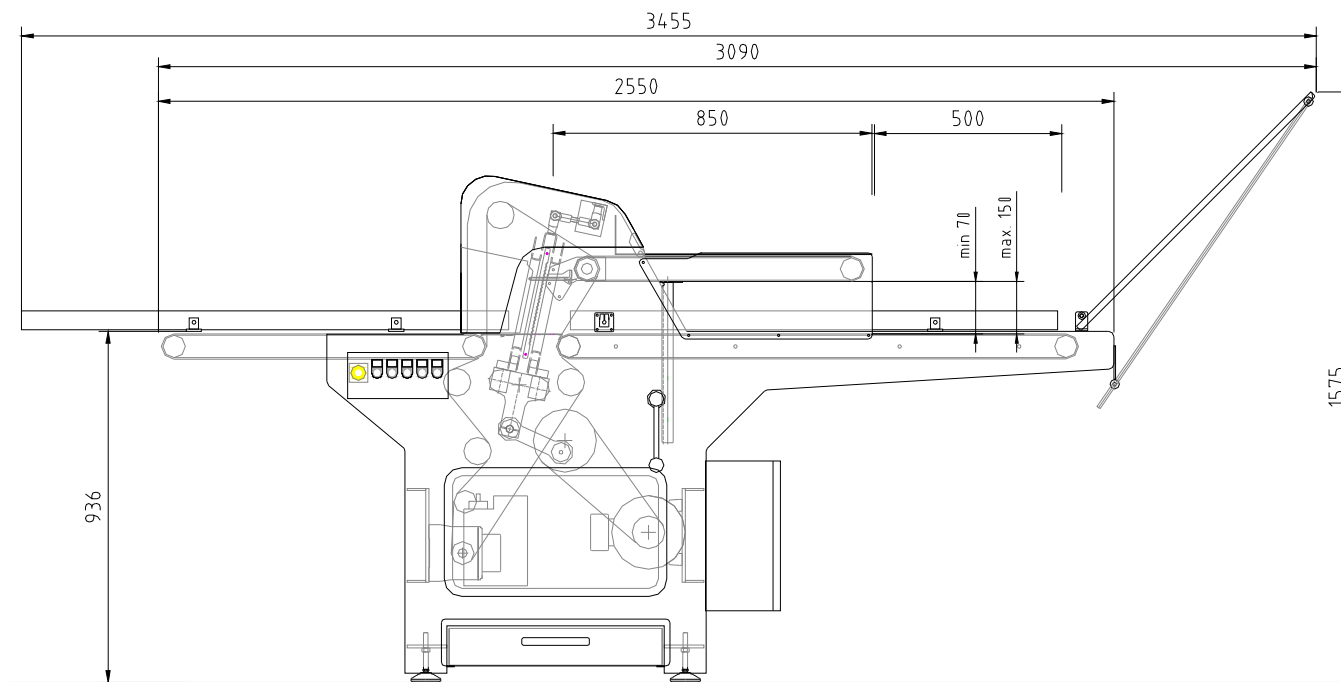
62 dB (A)

Meßunsicherheit K_{pA}

3 dB

Nettogewicht

250kg



Maschinenmaße DG 45 / DG 65 / DG 80



4 Transport und Aufstellung

4.1 Transport

Die Anlieferung der Maschine erfolgt auf einer Euro-Einwegpalette mit Umkarton oder in einem Holz-Verschlag.



Um den sicheren Transport zu gewährleisten, sollte die Maschine je nach Gewicht mit einem Hubwagen oder Gabelstapler zum Aufstellort gefahren werden.

Beachten sie eventuelle Hinweise auf dem Umkarton / Holz-Verschlag:



Zerbrechlich

Kennzeichnet Packstücke mit zerbrechlichem oder empfindlichem Inhalt. Das Packstück mit Vorsicht behandeln, nicht fallen lassen und keinen Stößen aussetzen.



Vor Nässe schützen

Packstücke vor Nässe schützen und trocken halten.



Schwerpunkt

Außermittigen Schwerpunkt beachten. Maschine vorsichtig anheben und beobachten, ob die Last kippt.



4.2 Auspacken

- Umreifungsbänder und Verpackung entfernen
- Maschinenbestellung mit Lieferschein vergleichen
- Maschine und Zubehör (s. **Kap. 6.2: Standard - Zubehör**) sofort auf mögliche Transportschäden und Vollständigkeit prüfen. Bei Schäden oder Unstimmigkeiten wenden sie sich bitte umgehend an den Kundendienst der Firma REGO HERLITZIUS (s. **Kap. 11**)

4.3 Aufstellung

Bei der Standortwahl ist darauf zu achten, dass die Maschine keiner direkten Wärmebestrahlung oder heißen Dämpfen ausgesetzt ist. Die Maschine wird am Aufstellort durch den Hersteller-Service oder eigenes Personal aufgestellt.

Am Aufstellort ist auf den Platzbedarf der Maschine und auf eine ausreichende Tragfähigkeit des Bodens zu achten. Die Feststellbremsen der Transportrollen sind zu betätigen. Die Steckdose für den Netzstecker muss frei zugänglich sein.

Die Maschine muss waagrecht stehen. Sie darf nicht kippen oder herunterfallen. Der Raumbedarf bei Aufstellung der Maschine ist den technischen Daten zu entnehmen.



5 Inbetriebnahme



Elektroarbeiten nur von autorisiertem
Fachpersonal vornehmen lassen!

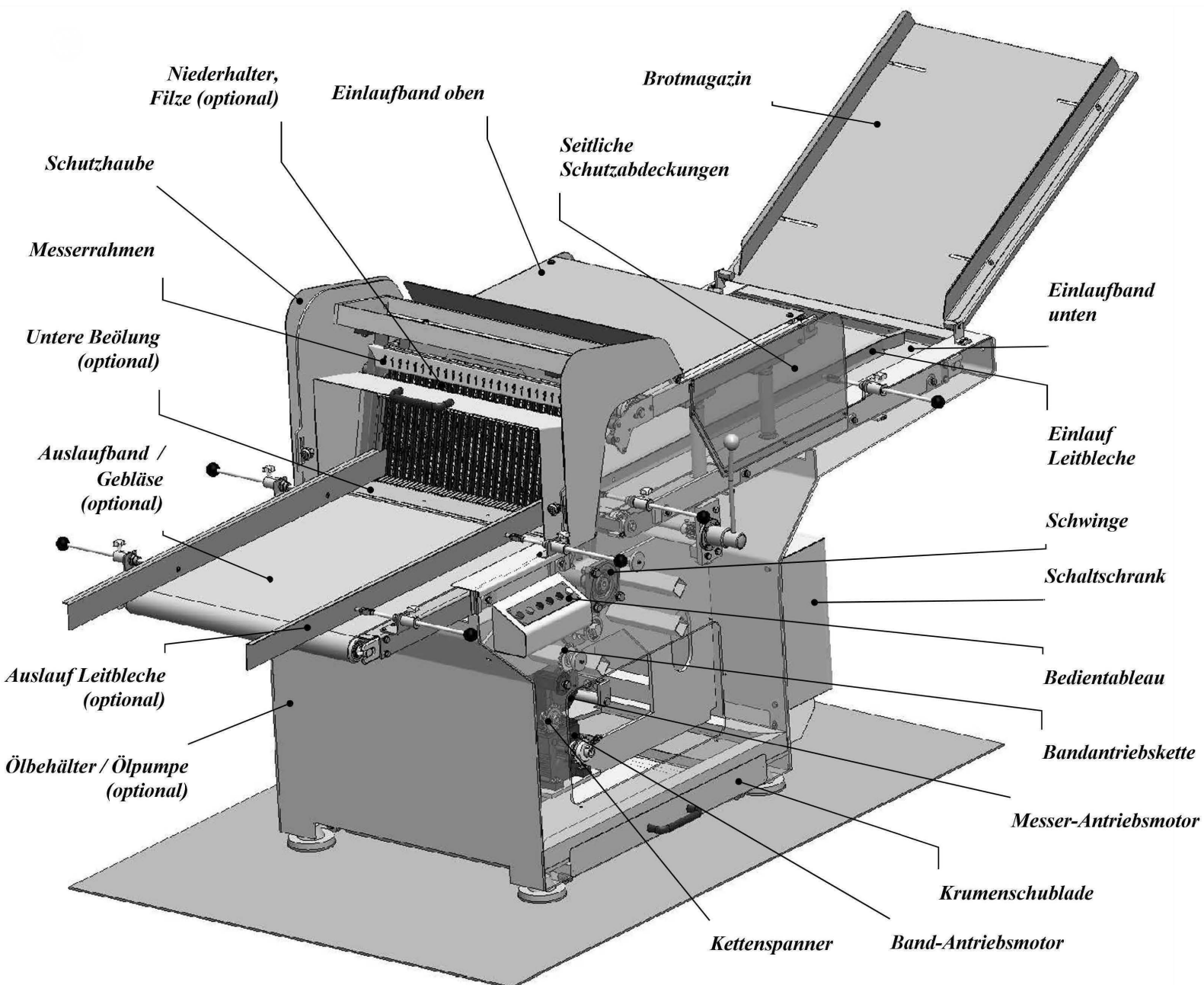
Anschlussvorschrift

1. Die Leistungsangabe des Typenschildes mit bauseitiger Netzspannung vergleichen.
2. Den Netzstecker in die Steckdose einstecken.
3. Den Ein-/Ausschalter am Schaltschrank einschalten.
4. Prüfen, ob der rot-gelb markierte Not-Aus-Schalter betätigt ist. Wenn ja, diesen durch Verdrehen des Pilztasters in Pfeilrichtung entriegeln.
5. Maschine mit Hilfe der Taste „START“ starten.



6 Maschinenbeschreibung und Bedienung

6.1 Maschinenbeschreibung





6.2 **Standard - Zubehör**

Die Brotschneidemaschine **DG 45** ist standardmäßig mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet:

- 3 Ersatz Schneidmesser
- Betriebsanleitung
- Werkzeugtasche:
 - 1 Steckschlüssel 10mm
 - 1 Steckschlüssel 13mm
 - 1 Maul - Ringschlüssel 8mm
 - 1 Innensechskantschlüssel 4mm
 - 1 Schaltschrank-Schlüssel



6.3 Ein- und Ausschalten

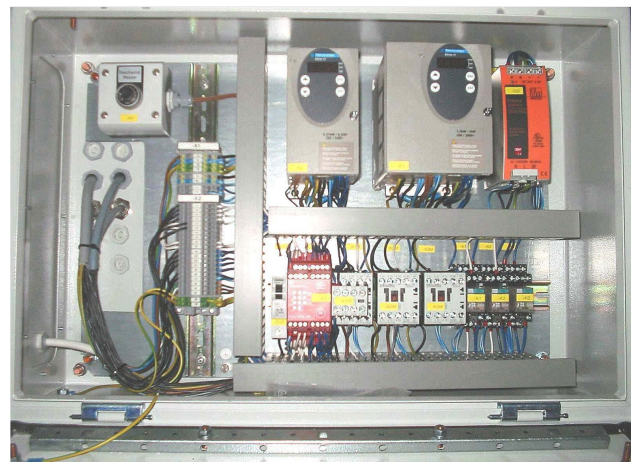
1. Netzkabel einstecken
2. Im Normalfall ist die Maschine betriebsbereit. Ist dies nicht der Fall prüfen sie nach, ob der rot-gelb markierte Not-Aus-Schalter betätigt ist. Wenn ja, diesen durch Verdrehen des Pilztasters in Pfeilrichtung entriegeln.
3. Leuchtet die Meldeleuchte „Störung“ auf, überprüfen Sie die Frequenzumrichter im Schaltschrank auf Fehlermeldungen. Maßnahmen zur Behebung finden Sie im Handbuch Altivar 31 unter “Fehler-Ursachen-Behebung“.
4. Das zu schneidende Brot im Einlaufbereich einlegen.
5. Durch Betätigen der Startaste wird das Messer eingeschaltet. Über den Drehschalter kann das Band zugeschaltet werden. Die optimale Bandgeschwindigkeit kann am Potentiometer eingestellt werden.

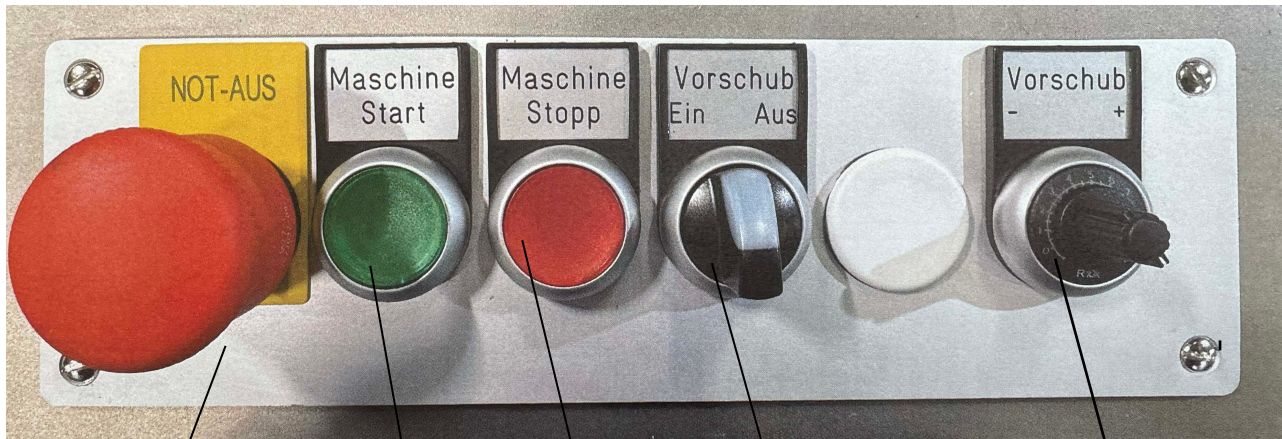


VORSICHT!

Nicht bei laufender Maschine in die Messer bzw. die sich bewegenden Teile greifen! Im Notfall Not-Aus Schalter betätigen!

6. Die Geschwindigkeit kann jederzeit (auch wenn das Gatter schon gestartet wurde) verändert werden.
7. Durch Drücken der Stop-Taste wird der Schneidvorgang abgebrochen, das Band hält an und der Messerrahmen bleibt stehen
8. Um den Schneidvorgang zu Optimieren, kann im Schaltschrank an einem Potentiometer die Messergeschwindigkeit verändert werden.
9. Wird der Not-Aus Schalter betätigt; bleiben sowohl der Messerrahmen, als auch die Bänder sofort stehen. Nach Lösen des Pilztasters kann die Maschine wieder über den Starttaster in Betrieb gesetzt werden. Bei längerem Stillstand kann der Not-Aus Schalter auch als Aus-Schalter benutzt werden.





Sicherheits
Not-Aus
Schalter

Start

Stop

Vorschub:
Ein Aus

Vorschub
Geschwindigkeitsregler



7 Wartung und Reinigung



Wir empfehlen, jährlich eine gründliche Inspektion von autorisierten Fachleuten durchführen zu lassen.



Bei allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten gilt:
Vorher unbedingt Netzstecker ziehen!

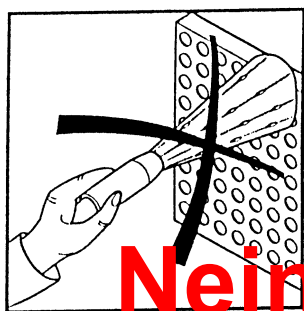
Wartungsarbeiten dürfen nur von eingewiesenem Wartungspersonal durchgeführt werden.

7.1 Reinigung der Maschine



Die Brotschneidemaschine **DG 45** sollte jeden Tag einer Grundreinigung unterzogen werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!

Die Maschine mittels Staubsauger von Krumen säubern und ggf. mit Luft ausblasen. Anschließend kann sie mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie zur Reinigung des Maschinenkörpers von außen nur lauwarmes Wasser oder schwache Seifenlauge, keinesfalls scharfe oder scheuernde Reinigungs- oder Lösemittel! Zur Reinigung des Innenraums öffnen sie die Plexiglas Abdeckhaube und säubern sie insbesondere den Brotgreifer.



Es ist nicht erlaubt, die Maschine mit Strahlwasser, Wasserschlauch, Spritzdüse oder Hochdruckreiniger abzuspritzen.

Die Krumenschublade kann herausgezogen, entleert und gesäubert werden.
Der Inhalt der Krumenschubladen ist nicht zum Verzehr geeignet!

Der Innenraum der Messerhaube und die Krumenschublade müssen regelmäßig desinfiziert werden. Bitte nur das Reinigungsmittel „Buraton“ der Firma REGO HERLITZIUS verwenden.

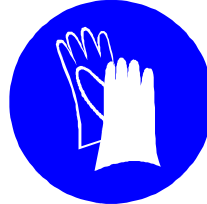
Achtung: Um die Kunststoff Abdeckhaube vor Beschädigung zu schützen, sollte diese nur mit „Pril-Essig-Wasser“ gereinigt werden!



7.2 Ausbau und Pflege des Messers



Verletzungsgefahr am
stehenden Messer!



Schnittfeste
Schutzhandschuhe
tragen!

Wartungsarbeiten am Messer dürfen nur von eingewiesenem Wartungspersonal durchgeführt werden. Wenn die Messer nach längerem Gebrauch stumpf oder nach unsachgemäßer Behandlung beschädigt sind, können die Messer einfach gewechselt werden:

1. Nach Lösen der beiden Drehriegel kann die Haube nach oben umgeklappt werden.
2. Nach weiterem Lösen von zwei Schrauben kann das vordere Abdeckblech abgenommen werden.
3. Anschließend wird der vordere Messerrahmen oben gelöst.
4. Der vordere Messerrahmen lässt sich nun nach vorn klappen, und ermöglicht so ein leichtes Auswechseln der Messer. Der hintere Messerrahmen muss nicht losgeschraubt werden!
5. Nun können die Schneidmesser einzeln gewechselt werden. Mit Hilfe der mitgelieferten Maul- und Innensechskantschlüssel werden die oberen Befestigungsschrauben so lange gelöst, bis die Messer leicht abgezogen werden können.
6. Das neue Messer kann nun aufgesteckt und wieder festgezogen werden. **Achtung:** Die Messerschneiden müssen immer nach **hinten** in Richtung Brotschieber zeigen!
7. Nach Austausch der Messer kann nun der vordere Messerrahmen wieder festgeschraubt werden.
8. Als letztes Abdeckbleche und Haube wieder befestigen
9. Netzstecker einstecken.

Stumpfe Messer können beim Messer – Austauschservice der Firma REGO HERLITZIUS gegen scharfe ausgetauscht werden. Nähere Informationen hierzu erteilt der Kundendienst (s. **Kap. 11**).



Wichtiger Hinweis: Da Filze und Messer grundsätzlich einer außergewöhnlichen Belastung und Verschleiß unterliegen und die Lebensdauer dieser Teile von der Schnittleistung und der Maschinenpflege abhängt, besteht kein Garantieanspruch für die evtl. Erneuerung dieser Teile! **Schäden die durch unsachgemäßen Schliff des Messers entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt!**

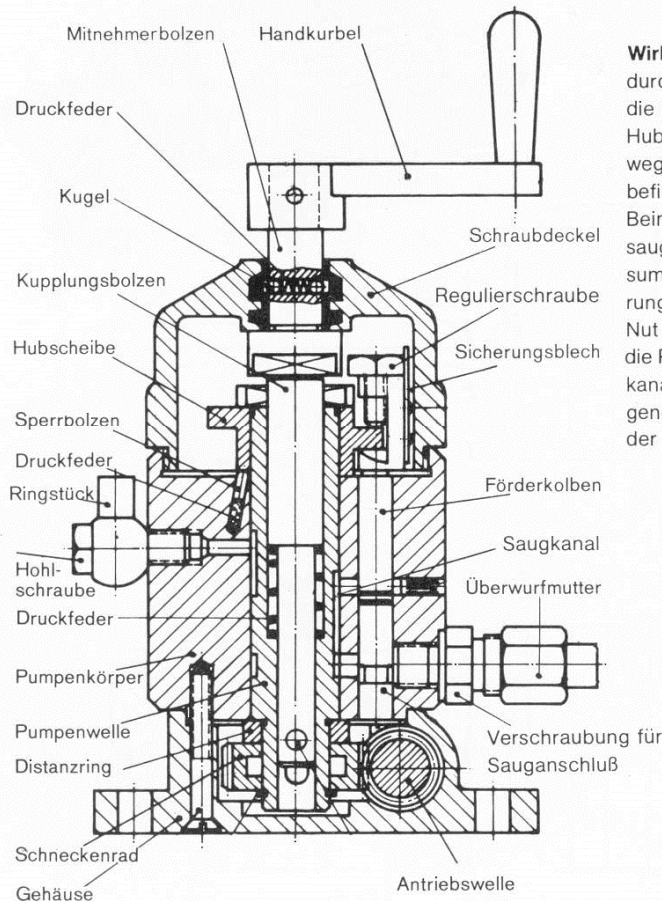


7.3 Ölmenge einstellen (nur bei Maschinen mit Beölung)



Ölschmierpumpen der Baureihe A

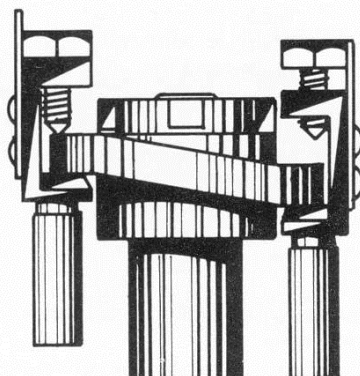
Bauart AZU, AZP, AF, AFS, AFG, AFGM



Wirkungsweise: Der Antrieb erfolgt rotierend, oszillierend, oder durch Elektromotor. Die Antriebswelle setzt über ein Getriebe die zentral im Pumpenkörper gelagerte Pumpenwelle und die Hubscheibe in eine rotierende Bewegung, wodurch die Hubbewegung der Förderkolben ausgeführt wird. Im Pumpenkörper befinden sich kreisförmig angeordnete 6 Förderkolben. Beim Saughub, bei dem die Druckbohrung geschlossen ist, saugt der Förderkolben aus einem Behälter oder aus dem Ölsumpf der Maschine das Öl über den Saugkanal an. Die Steuerung erfolgt durch die Drehbewegung der Pumpenwelle über Nut und Bohrung. Nach Beendigung des Saughubes verschließt die Pumpenwelle durch die erwähnte Drehbewegung den Saugkanal und gibt die Druckbohrung frei, damit bei der jetzt folgenden Hubbewegung des Förderkolbens das Öl unter Druck der Schmierstelle zugeführt werden kann.

Weniger Öl

Mehr Öl



Vorschiereinrichtung:

Um Maschinen bereits vor dem Anlaufen ausreichend mit Schmiermittel versorgen zu können, besteht die Möglichkeit alle BEKA-Ölschmierpumpen der Baureihe A mit einer Handkurbel zur direkten Nachkurbelung zu versehen.

Einstellen der Fördermenge:

Mit der Regelschraube, die sich im Förderkolben befindet, wird der Kolbenhub eingestellt. Beim Rechtsdrehen wird die Fördermenge größer, beim Linksdrehen kleiner.

Anwendung:

Kompressoren, Verbrennungsmotoren, Werkzeug-, Textil-, Druck- und Holzbearbeitungsmaschinen, Pumpen, Kunststoffmaschinen usw.



7.4 Ölbehälter nachfüllen (nur bei Maschinen mit Beölung)

Wenn der Ölbehälter nur noch zu einem Viertel gefüllt ist, sollte möglichst bald Öl nachgefüllt werden. **Füllstand des Ölbehälters täglich kontrollieren!**

Bei der Firma REGO HERLITZIUS können sie gefüllte Ölbehälter zum Austausch bekommen. (nähere Informationen s. **Kap. 11: Kundendienst**).



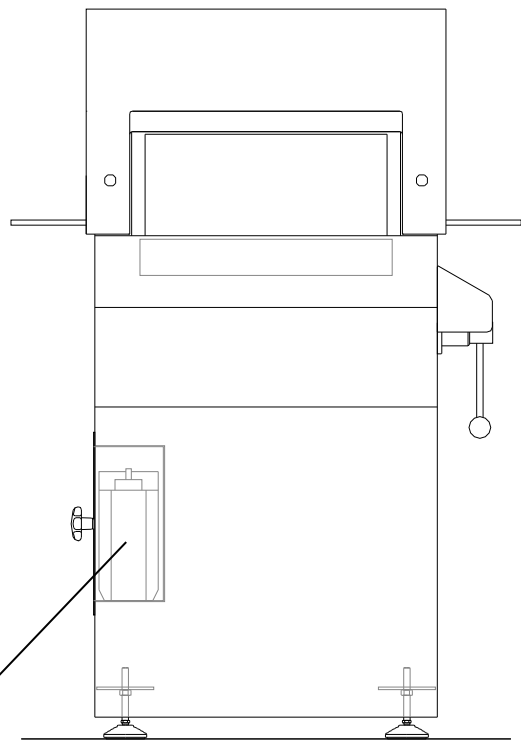
Es darf nur harzfreies Pflanzen-Spezialöl mit Lebensmittelzulassung eingefüllt werden!
Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums darf das Öl nicht mehr verwendet werden!

Um den Ölbehälter zu wechseln muss die seitliche Abdeckklappe geöffnet werden. Behälter entnehmen. Deckel mit Schlauch abschrauben.

Neuen Behälter einbauen und Deckel mit Ansaugschlauch aufschrauben.

Darauf achten, dass der Ansaugschlauch nicht leerläuft!

Ölbehälter





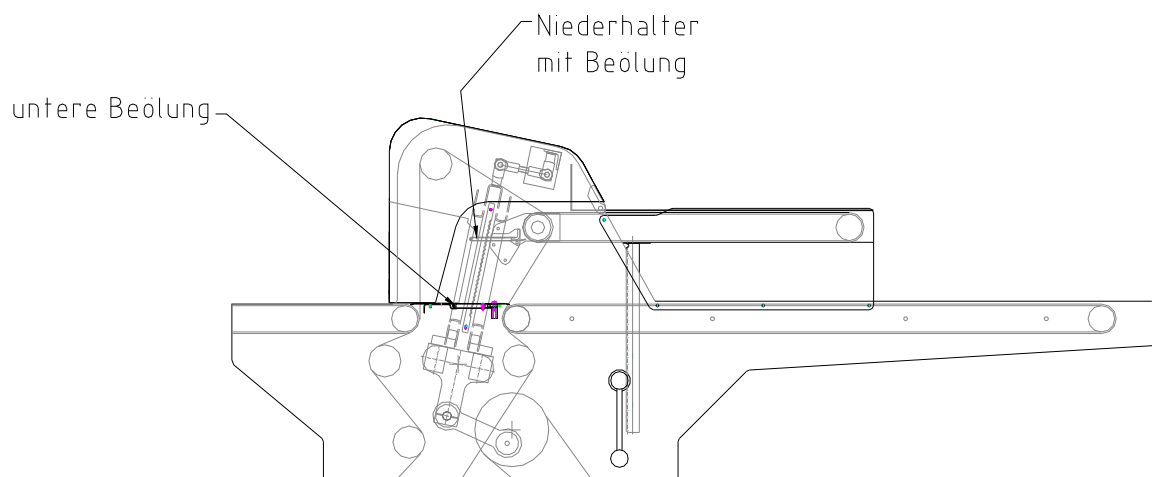
7.5 Erneuern der Filze (nur bei Maschinen mit Beölung)

Die Filze der oberen und unteren Beölung sitzen in Schlitzplatten. Sie sollten spätestens jedes halbe Jahr ausgewechselt werden. Nähere Informationen bekommen sie bei unserem Kundendienst (s. **Kap. 11**). Wenn sie selber neue Filze einziehen möchten, achten sie unbedingt darauf, dass sie ausreichend mit Öl getränkt wurden! Andernfalls würde eine gewisse Zeit ohne Öl geschnitten, was beim Schneiden von stark roggenhaltigen Broten zu Schäden an den Messern und der Maschine führen könnte.

Die Schlitzplatte können abgenommen werden. Bei der Montage der neuen Filze ist darauf zu achten, dass die Aussparungen der Schlitzplatte mit den Messern übereinstimmen.



Treffen die Messer auf die Edelstahlteile des Niederhalters kann dies zu einer Beschädigung der Messer führen und die Schnittleistung beeinträchtigen!



Wichtiger Hinweis:

Da Filze und Messer grundsätzlich einer außergewöhnlichen Belastung und Verschleiß unterliegen und die Lebensdauer dieser Teile von der Schnittleistung und der Maschinenpflege abhängt, besteht kein Garantieanspruch für die evtl. Erneuerung dieser Teile!

Nach dem Schneiden von Rosinenbroten u.ä. sollte darauf geachtet werden, dass anschließend sofort einige normale Brote geschnitten werden, damit sich durch die Reibungswärme der Zucker nicht mit dem Öl verbindet und es so zu einer Steinbildung im Filz kommen kann



8 Störungen



ACHTUNG!

Die Fehlerbehebung darf nur durch geschultes Fachpersonal durchgeführt werden. Vor Arbeiten an der Maschine die Zuleitung spannungslos machen – **Netzstecker ziehen!**

Treten beim Frequenzumrichter Fehler auf, leuchtet die Störungsanzeige. Zur Fehlerbehebung schlagen sie bitte im **Kap. 8.1: Störungen Frequenzumrichter** nach. Sollten die Fehler nicht beseitigt werden können, nehmen sie bitte Kontakt zu unserem Kundendienst (s. **Kap. 11**) auf.



8.1 Störungen Frequenzumrichter

DG 45 Störungen Frequenzumrichter ATV31



Fehler	Wahrscheinliche Ursachen	Maßnahmen zur Behebung
bLF Bremsfrequenz	Bremsabfallstrom nicht erreicht. Die Bremssteuerung wurde vorgewählt. Parameter "bLC" abweichend von "hO" oder der Schwellwert der Bremsanzugsfrequenz "bEn" ist nicht auf "hO" eingestellt.	Die Umrichter / Motor - Verbindung überprüfen. Die Motorwicklung überprüfen. Die Einstellung im Menü "FUr" "bLC" überprüfen. Die Einstellung im Menü "FUr" "bEn" überprüfen. Den Umrichter ersetzen.
CrF Ladeschaltung der Kondensatoren	Störung der Steuerung des Lastrelais oder Ladevorwiderstand beschädigt.	
EEF EEPROM-Fehler	Störung des internen Speichers.	Umgebung überprüfen (elektromagnetische Verträglichkeit). Den Umrichter ersetzen.
FSt	Schnellhalt über L14 Eingang.	
InF Interne Störung	Interne Störung	Umgebung überprüfen (elektromagnetische Verträglichkeit). Den Umrichter ersetzen.
nSt	Anhalten im freien Auslauf.	
OCF Überstrom	Parameter der Menüs "SEt-" und "drC-" nicht korrekt. Massenträgheit oder Last zu hoch. Mechanische Blockierung.	Parameter im Menü "SEt-" und "drC-" überprüfen. Dimensionierung von Motor / Umrichter / Last prüfen. Zustand der Mechanik überprüfen.
SCF Kurzschluss im Motor	Kurz- oder Erdschluss am Umrichterausgang. Starker Kriechstrom gegen Erde am Umrichterausgang.	Anschlussleitung vom Umrichter zum Motor und die Isolierung überprüfen. Taktfrequenz herabsetzen.
SDF Überdrehzahl	Instabilität oder zu stark antreibende Last.	Die Parameter von Motor, Verstärkung und Stabilität überprüfen.
tnF Fehler Motormessung	Motor nicht an den Umrichter angeschlossen.	Prüfen, ob der Motor bei der Motormessung erkannt wird.



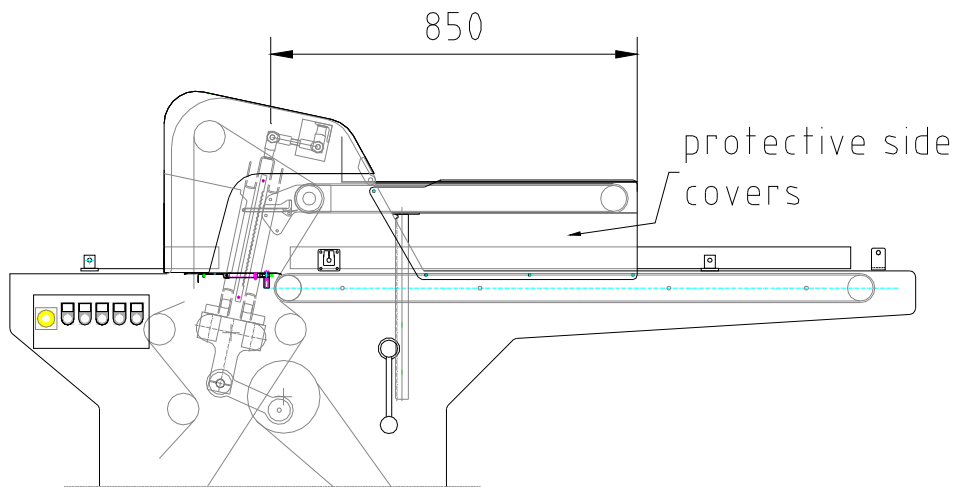
DG 45

Störungen Frequenzumrichter ATV31

Fehler	Wahrscheinliche Ursachen	Maßnahmen zur Behebung
ObF Überspannung bei Auslauf	Zu starke Bremsung oder antreibende Last.	Auslaufzeit erhöhen. Die Funktion "brA" aktivieren, wenn sie mit der Anwendung vereinbar ist.
OHF Überlast Umrichter	Überhitzung des Umrichters.	Motorlast, Belüftung des Umrichters und Umgebung überprüfen. Vor dem Wiedereinschalten den Motor abkühlen lassen.
OLF Überlast Motor	Auslösung durch zu hohen Motorstrom	Einstellung "Ith" des Motorthermoschutzes und die Motorlast überprüfen. Vor dem Wiedereinschalten den Motor abkühlen lassen.
OPF Motorphasenausfall	Unterbrechung einer Phase am Umrichterausgang. Motor nicht angeschlossen oder zu geringe Leistung. Plötzlich auftretende Motorstromverstimmung.	Anschlüsse zwischen Umrichter und Motor überprüfen. Test ohne Motor.
OSF Überspannung	Netzspannung zu hoch. Störung im Netz	Netzspannung überprüfen.
PHF Verlust Netzphase	Umrichter fehlerhaft versorgt oder Sicherung geschmolzen. Ausfall einer Phase. Last mit Unwucht	Leistungsanschluss und die Sicherung überprüfen. Wieder einschalten. Den Fehler über "IPL" = "hO" sperren.
SLF Fehler Modbus	Kommunikationsunterbrechung auf Modbus	Den Kommunikationsbus überprüfen.
Störungen bei denen nach Beseitigung der Ursache ein Wiederanlauf erfolgt.		
CFF Konfigurationsfehler	Die aktuelle Konfiguration ist inkonsistent.	Zu den Werkseinstellungen zurückkehren oder die gesicherte Konfiguration aufrufen, falls diese verwendbar ist.
CFI Konfigurationsfehler durch serielle Schnittstelle	Ungültige Konfiguration Die über die serielle Schnittstelle in den Umrichter geladene Konfiguration ist inkonsistent.	Die zuvor eingelesene Konfiguration überprüfen. Eine konsistente Konfiguration laden.
USF Überspannung	Netzspannung zu niedrig Vorübergehender Spannungsabfall Ladewiderstand beschädigt	Netzspannung und Parameter "UnS" Netzspannung überprüfen. Den Umrichter ersetzen



8.2 Sicherheitseinrichtungen

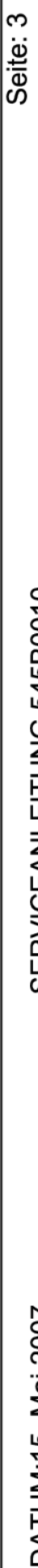


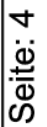
- **Schutzabdeckung:** Der Einlaufbereich ist seitlich abgedeckt.
- **Schutzbleche:** Der seitliche Zugriff zu den Messerrahmen an der Frontseite wird durch in die Abdeckhaube integrierte Schutzbleche verhindert.
- **Not-Aus Schalter** Art. Nr. 000157259



Defekte Sicherheitseinrichtungen sind umgehend durch eine autorisierte Elektrofachkraft instand zu setzen! Nur Original Ersatzteile der Fa. Rego Herlitzius verwenden!

Verletzungsgefahr!









10.1 Übergabebescheinigung



Eine Kopie dieses Protokolls senden sie bitte nach Übergabe der Maschinen unterschrieben an uns zurück, damit sie in unsere Kundendienstkartei aufgenommen werden können.

Diese Maschine wurde an sie ausgeliefert und die folgenden Checklistenpunkte als Einweisung durchgeführt:

1. Aufstellen der Maschine

Typ

Serien – Nr.

2. Drehrichtung in Ordnung? ☐

3. Schutzvorrichtungen funktionieren einwandfrei? ☐

4. Bedienung der Maschine ☐

Ein- und Ausschalten ☐

Brot einlegen und Schnittvorgang prüfen ☐

Geschwindigkeitseinstellung ☐



5. Wartung und Reinigung

- Messer wechseln ☐
- Öl nachfüllen (nur bei Maschinen mit Beölung)..... ☐
- Erneuern und reinigen der Filze und Bürsten (nur bei Maschinen mit Beölung) ☐
- Reinigung der Maschine..... ☐

6. Fehlersuche erläutert? ☐

7. Zubehör

- Werkzeuge..... ☐
- Ersatzmesser..... ☐
- Betriebsanleitung..... ☐

Einweisung / Erläuterung durchgeführt von: Name: Unterschrift: Datum:	Kunde: Name: Unterschrift: Straße: Wohnort: Telefon:
--	---



REGO HERLITZIUS
Bäckerei und Konditoreimaschinen



Original-EG-Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass die Bauart der:

<i>Beschreibung</i>	Brotschneidemaschine
<i>Typ:</i>	DG 45 / DG 65 / DG 80
<i>Serien-Nr.:</i>	_____
<i>Baujahr:</i>	_____

folgenden einschlägigen Bestimmungen entspricht, die zum unten genannten Ausgabedatum gültig waren:

EU-Richtlinie 2006/42/EG	Maschinen
EU-Richtlinie 2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit

Angewendete harmonisierte Normen insbesondere:

Typ A: EN ISO 12100:2011-03
Typ B: EN ISO 13857:2008-06 EN 60204-1:2011-01 EN 13849-1:2008-12
 EN 61000-6-2:2006-03 EN 61000-6-4:2011-09
Typ C: EN 1672-2:2009-07 EN 13954:2010-12

Name des Dokumentationsbevollmächtigten: Peter Prüll

Adresse des Dokumentationsbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers

Wuppertal, 21.06.2024

Holger Protte
[Geschäftsführer]

REGO HERLITZIUS GmbH
Hatzfelder Straße 115
D-42281 Wuppertal
Fon: +49 - 202 / 269200-10



11 Kundendienst

Viel Erfolg mit Ihrer neuen Maschine wünscht Ihnen:



REGO HERLITZIUS GmbH
Bäckerei- und Konditoreimaschinen

Hatzfelder Straße 115 - 42281 Wuppertal - Germany

☎ ++49(0)202 / 269200-10 mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

REGO HERLITZIUS ist bemüht, Ihre Maschine auch in Zukunft zu betreuen. Sollten irgendwelche Störungen auftreten, benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler oder wenden Sie sich direkt an uns. Wir werden Ihnen schnellstens helfen. Bitte teilen Sie uns bei Beanstandungen oder Kundendienstforderungen folgende Informationen mit:

- Maschinentyp
- Seriennummer
- den Namen des Händlers über den Sie Ihre Maschine bezogen haben



PROFITIEREN SIE VON UNSEREN STÄRKEN:

- Enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Partnern
- Über 90 Jahre Erfahrung – erste Schlagmaschine in 1926
- Anwenderfreundliche und innovative Produkte
- Zuverlässiger Service mit kurzen Reaktionszeiten
- Unternehmenszentrale in Wuppertal (NRW) mit weltweitem Vertriebs- und Händlernetzwerk
- Abdeckung der gesamten Wertschöpfungskette mit Entwicklung, Fertigung, Qualitätskontrolle, Marketing, Vertrieb und Service

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen



www.rego-herlitzius.com

Hatzfelder Straße 115
D-42281 Wuppertal
Tel.: 0049 (0) 2 02 · 269 200 - 10
E-Mail: mail@rego-herlitzius.com