

MS Milk Mixer 90L, Wetfeed mixer 90L/200L

1508540, 1508550, 1508560



NL	Melk menger/Brijmenger r.v.s.	
	Gebruiksaanwijzing	3
EN	Milk Mixer/Wetfeed mixer stainless steel	
	Manual.....	19
DE	Milchmischer/Breifuttermischer V2A	
	Gebrauchsanweisung.....	35
FR	Cuve avec mélangeur en bas/ Cuve avec mélangeur en haut inox	
	Mode d'emploi.....	53



Melkmenger 90L, Brijmenger 90 & 200L

Introductie van deze handleiding

Deze handleiding bevat informatie met betrekking tot de aan u geleverde installatie.

De goederen, geleverd door Schippers BV, omvat:

Menger 90/200liter op wielen voor het mengen van vloeistoffen en het oplossen van poedervormige stoffen in vloeistoffen tbv de vee- en varkenshouderij.

Attentie:

Een ieder die deze menger bedient, onderhoud, reinigt op welke andere wijze zal gaan gebruiken, dient vooraf de gehele bedrijfsinstructie te lezen.

Garantie

Standaard wordt een garantie verleend van: 12 maanden na afname.

Afwijkende condities zijn bindend voor beide partijen indien deze schriftelijk zijn vastgelegd in de orderbevestiging.

De mengers voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Europese Machinerichtlijn.

Schippers Europe B.v. kan niet aansprakelijk worden gesteld voor verontreiniging van producten als gevolg van verkeerd gebruik, ontoereikende hygiëne of defecte onderdelen.

Slijtonderdelen zoals aandrijving, lageringen, wielen, afdichtingen en besturingskast behoren niet tot de garantie.

Wanneer een klant zonder toestemming van Schippers Europe B.v. veranderingen aan de menger doorvoert wat ten koste gaat van de veiligheid van de menger en/of de correcte werking, dan is Schippers Europe B.v. nimmer voor eventuele schade en/of letsel aansprakelijk te stellen.

Inhoudsopgave

1. Inleiding	5
2. Algemene Informatie	5
Transport	5
Opslag	5
Omgevingsfactoren	5
Productie	6
Onderhoud en reiniging	6
3. Veiligheid	6
3.1 Algemeen	6
3.1.1 Bevoegd personeel	6
3.1.2 Kledingvoorschrift	6
3.2 Veiligheidsvoorzieningen	7
3.2.1 Elektrisch	7
3.2.2 Wielen	8
3.3 Veiligheidsvoorschriften	8
3.4 Verklaring van pictogrammen	9
4. Bediening	10
4.1 Starten van de menger	10
4.2 Stoppen van de menger	11
4.3 In geval van nood	11
4.4 Wat te doen bij storing	11
5. Onderhoud	11
5.1 Algemene controle	11
5.2 Motoren	12
5.3 Lagers, gesmeerde scharnierpunten	12
5.4 Hygiëne	12
5.5 Vetsmering	12
6. Reiniging	12
6.1 Reinigingsvolgorde	12
7. Specifieke voorschriften	13
7.1 Smeerpunten	13
7.2 De- en montage van afdichting bij ondermengmotoren	13
7.3 Bovenroerwerken	15
8. EG-verklaring van overeenstemming voor machines	15
9. Tekeningen	16
9.1 Tekeningen van menger 90/150/200 liter	16
9.2 Doorsnede tekening van ondermengmotor	16
9.2.1 Onderdelenlijst ondermengmotor 90/150/200/300liter	16
9.3 Elektrisch schema van menger met ondermengmotor	17
9.4 Elektrisch schema van een menger met bovenroerwerk	18

1. Inleiding

Een ieder die met de bediening, onderhoud en reiniging van deze menger te maken zal krijgen, moet de voorschriften in deze bedrijfsinstructie lezen en opvolgen.

De mengers van Schippers zijn ontworpen en gebouwd volgens de geldende richtlijnen, normen en veiligheidsvoorzieningen en naar de maatstaven van de huidige techniek.

Desondanks kunnen er gevaren optreden wanneer:

- De menger niet gebruikt wordt voor het doel waarvoor deze ontworpen is;
- De menger niet op de juiste wijze bediend wordt;
- De veiligheidsvoorschriften niet in acht genomen worden;
- De menger niet op correcte wijze wordt onderhouden.



2. Algemene Informatie

De mengers van Schippers zijn naar algemene erkend maatstaven van de huidige techniek gebouwd en voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Europese machinerichtlijn. Bij verantwoord/deskundig gebruik, onderhoud en reiniging zal de menger geen gevaar opleveren voor de gebruiker en jarenlang optimaal functioneren.

Transport

Transport van de menger gaat via een extern transportbedrijf of via eigen middelen. Echter in beide gevallen dient na het afleveren van de menger deze direct op beschadigingen gecontroleerd worden. (Eventuele beschadigingen moeten direct bij Schippers gemeld worden.)

Opslag

Eventuele opslag van de menger dient in een droge en vorstvrije ruimte te geschieden.

Omgevingsfactoren

Vloer : vlakke vloer met voldoende draagkracht
Klimaat : normaal bedrijf/ werkplaatstemperatuur
Adviestemperatuur: $5^{\circ}\text{C} < T < 30^{\circ}\text{C}$
Nooit beneden 0°C !!!!!!!

Productie

Alvorens de menger in gebruik te nemen, moet de gebruiker zich er van overtuigen dat de menger geen (zichtbare-) gebreken vertoont.

Met name:

- defecte veiligheidsschakelaars
- olie lekkage
- defecten aan bedieningssystemen
- defecten aan transportsystemen
- defecten aan de constructie

Altijd eventuele storingen onmiddellijk aan de bedrijfsleiding melden en deze vòòr het inschakelen van de menger laten verhelpen.

Vermijdt ieder contact met draaiende delen.

Onderhoud en reiniging

De eigenaar is verantwoordelijk voor onderhoud en reiniging van de menger volgens de voorschriften en termijnen zoals deze in hoofdstuk 5 & 6 worden beschreven.

Onderhoud en reiniging mogen niet gedaan worden bij een nog draaiende menger tenzij anders aangegeven.

De menger moet tijdens onderhoud- en reinigingswerkzaamheden extra gezekerd worden tegen onbevoegd of per ongeluk inschakelen door de stekker uit het stopcontact te halen.

Na smering van de menger moet overtollig vet en olie direct zorgvuldig verwijderd worden.

3 Veiligheid

3.1 Algemeen

Bij bediening en gebruik van de menger is het vereist dat:

- De menger door vakkundig en bevoegd personeel gebruikt wordt.
- De menger gebruikt wordt voor het doel waarvoor deze ontworpen is.
- De menger op de juiste wijze bediend wordt.

Het niet in acht nemen van bovenstaande kan gevaarlijk zijn.

Iedereen die aan de menger werkt met betrekking tot:

- instellen en bedienen
- onderhoud
- storingen verhelpen
- reparatie
- reinigen

moet de gehele handleiding gelezen en begrepen hebben en bevoegd zijn met de menger te werken en minimaal 18jaar of ouder zijn.

3.1.1 Bevoegd personeel

Mengers van Schippers mogen alleen door bevoegd personen bediend, onderhouden en gereinigd worden die hiervoor competent zijn.

Hiermee wordt bedoeld dat iemand lichamelijk tot zijn werk in staat moet zijn en tevens moet zijn geïnstrueerd over zijn/haar werkzaamheden met betrekking tot de menger. Tevens moeten deze personen de veiligheidsvoorschriften kennen om zo elk mogelijk gevaar te kunnen herkennen. Personen onder invloed van alcohol, drugs of medicijnen mogen de menger niet bedienen, onderhouden of reinigen.

3.1.2 Kledingvoorschrift

Tijdens productie of onderhoud van de menger is het dragen van loshangende kledingstukken of kledingstukken met wijde mouwen niet toegestaan.

Het dragen van een stropdas, sieraden of ringen is tijdens deze werkzaamheden verboden. Een haarnet is tevens verplicht.

Het dragen van een **veiligheidsbril** is **verplicht** tijdens het werken en schoonmaken van de menger. Raadpleeg altijd ook het advies op de verpakkingen van de in te doseren stoffen. Vaak wordt er door de fabrikant specifieke voorschriften op gegeven voor het werken met deze stoffen.

3.2 Veiligheidsvoorzieningen

3.2.1 Elektrisch

De menger met bovenroerwerk is uitgevoerd met een start/stop schakelaar en thermische veiligheid (Foto 1) die op de elektromotor is geplaatst.

Mengers met een ondermengmotor zijn uitgevoerd met een thermische veiligheid (Foto 2) Voor installatie van een menger met ondermengmotor moet een stopcontact met schakelaar gemonteerd worden om de menger aan/uit te zetten.

Omdat beide typen machines veelal in een natte omgeving staan is het altijd verplicht dat de aansluitingen zijn voorzien van een randaarde en de elektrische installatie is voorzien van aardlekschakelaars.

Omdat bij mengers met een ondermengmotor de motor, vanwege de pakkingen, geïsoleerd is opgesteld ten opzichte van de ketel is er een aparte aardkabel voorzien. Controleer wekelijks of deze nog goed gemonteerd is.

Zie ook foto 3.



Foto 1.



Foto 2.





Foto 3.

Delen van de menger waar ondanks alle veiligheidsmaatregelen toch de kans op enig gevaar, schade en/of letsel niet volledig kan worden uitgesloten, worden uitgevoerd met pictogrammen. Deze pictogrammen worden uitgebreid beschreven in paragraaf 3.4 van dit hoofdstuk.

3.2.2 Wielen.

De zwenkwielen (2x) zijn voorzien van een rem. Als de menger na het verplaatsen op de juiste plek staat deze altijd vastzetten.



3.3 Veiligheidsvoorschriften

De volgende punten dienen in acht genomen te worden met betrekking tot de veiligheid van mens en de duurzaamheid van de menger.

- Niet produceren met defecte of ontbrekende beveiligingen, platen, kappen.
- Controleer voor productie of alle beveiligingen en noodstoppen correct werken.
- Kom nooit met de handen aan draaiende delen, trechters, vulopeningen of andere openingen als de menger draait.
- Bij het vullen van de menger geen eigen opstapje gebruiken.
- Bij het gebruik van de menger of bij opslag altijd de zwenkwielen vergrendelen!!
- Het klimmen of lopen op de menger is altijd verboden.
- Veiligheidsvoorzieningen mogen niet ineffectief gemaakt worden.
- De menger mag pas worden opgestart indien de bediener zich ervan heeft overtuigd dat geen enkele persoon bij de machine hierdoor gevaar loopt.
- Voor onderhoud- en reinigingswerkzaamheden altijd eerst de schakelaar van de menger uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- De menger nooit schoonmaken als deze staat te draaien. De elektrische componenten mogen niet met water of een hogedrukreiniger worden gereinigd.
- **Voor eventuele andere aanwijzingen voor wat betreft de veiligheid dient de bedrijfsinstructie zorgvuldig te worden gelezen!**

3.4 Verklaring van pictogrammen



- 250: Dragen veiligheidsbril
- 251: Dragen van veiligheidshelm
- 252: Dragen van oorbescherming
- 253: Dragen van gasmasker
- 254: Veiligheids laarzen
- 255: Veiligheidshandschoenen
- 258: Looprichting (personen)
- 259: Veiligheidsgordel
- 260: Beschermende overall
- 263: Veiligheidsbril en veiligheidshelm
- 265: Gelaatsbescherming
- 267: Stofmasker
- 268: Gehoorbescherming en veiligheidsbril
- 271: Handen wassen verplicht

Bij een menger van 90/150/200 liter zijn de volgende pictogrammen aangebracht:

250, 252, 255

Hier zijn de pictogrammen aangebracht:



Aan de voorzijde van de menger.



- 300: Open vuur
- 303: Bijtende stoffen
- 307: Elektrisch
- 308: Opgelet: Gevaar

310: Accu
312: Biologisch besmettingsgevaar
315: Heet oppervlak
316: Knelgevaar
334: Klemgevaar
3300: Messen

Bij de menger van 90/150/200 & 300 liter zijn de volgende pictogrammen aangebracht:
334

LET OPI

Alle in dit hoofdstuk vermelde aanwijzingen en op de menger aangebrachte veiligheidsvoorzieningen zijn voorwaarden om de menger veilig te kunnen bedienen/gebruiken. De eigenaar/bevoegd gezag moet erop toezien dat het personeel voor zijn taken is opgeleid en alle veiligheidsvoorschriften opvolgt. Hierbij moet ook rekening gehouden worden met de veiligheidsvoorschriften van derden (in te doseren poeders en / of vloeistoffen). De eigenaar/bevoegd gezag is in laatste instantie verantwoordelijk voor het veilig werken met de menger.

4 Bediening

De menger mag alleen door geïnstrueerd personeel en met inachtneming van de veiligheidsvoorschriften bediend worden.

Alvorens de menger te starten, moet de bediener zich ervan hebben overtuigd dat deze geen gebreken vertoont.

De menger mag pas worden gestart indien de bediener zich ervan heeft overtuigd dat er zich geen personen op of onder de machine bevinden of op enig andere manier gevaar kunnen lopen.

In geval van nood onmiddellijk de menger uitschakelen en spanningsloos maken

Let op!

Indien noodzakelijk en van toepassing, zijn er in hoofdstuk 7 specifieke voorschriften opgenomen betreffende de bediening van specifieke onderdelen van de menger.

4.1 Starten van de menger

- Controleren of de aftapkraan aan de bodemzijde is gesloten. Indien nodig deze alsnog sluiten.
- Bij ondermengmotoren de wandschakelaar inschakelen
- Bij bovenmengmotoren de schakelaar op de motor inschakelen.
- Het doseren van producten in de mengtank kan nu beginnen. Dit volgens intern protocol.
Let op: als u poeders en vloeistoffen wilt aanmengen altijd eerst de vloeistoffen indoseren!!
- Indien product voldoende is gemengd, de menger stoppen.

Let op!

De menger mag pas worden gestart indien de bediener zich ervan heeft overtuigd dat er zich geen personen op of onder de menger bevinden of op enig andere manier gevaar kunnen lopen.

4.2 Stoppen van de menger

De machine stoppen: druk op de schakelaarknop (Foto).



Foto Start/stop bovenroerwerk



Foto Start/stop ondermenger

4.3 In geval van nood

In geval van nood onmiddellijk de menger stoppen.

Eerst de noodsituatie verhelpen;

Wanneer alles weer veilig is, de schakelaar omzetten en de productie hervatten.

4.4 Wat te doen bij storing

Wanneer er in de machine een storing optreedt stop deze dan en vervolgens:

Bekijk wat de storing is en verhelp deze. Wanneer het een mechanische of elektrische storing is dan de persoon waarschuwen die bevoegd is technische storingen te verhelpen

Ingeval van thermische storing dan goed onderzoeken waar dit vandaan komt voordat de machine opnieuw wordt gestart. Bij twijfel altijd een bevoegd persoon de storing laten verhelpen.

5 Onderhoud

De eigenaar is verantwoordelijk voor onderhoud en reiniging van de menger volgens de voorschriften en termijnen die in dit hoofdstuk worden beschreven.

Technische details en tekeningen van de menger en/of onderdelen van de menger zijn te vinden in de hoofdstuk 9.

Iedereen die met de menger werkt met betrekking tot het onderhoud, moet de gehele handleiding gelezen en begrepen hebben en bevoegd zijn om met de menger te werken.

Bij onderhoud of het verhelpen van storingen, moet men de menger uitschakelen, tot stilstand laten komen, spanningloos maken en vergrendelen tegen onbedoeld opstarten, voordat met de werkzaamheden wordt begonnen.

Mechanische defecten zoals versleten lagers of losgelopen bouten en moeren, moeten direct verholpen of vervangen worden.

Indien noodzakelijk en van toepassing zijn er in hoofdstuk 7 specifieke voorschriften opgenomen betreffende het onderhoud van specifieke onderdelen van de menger.

Technische veranderingen die de werking of de veiligheid van de machine beïnvloeden mogen alleen door of namens Schippers uitgevoerd worden.

Wanneer een klant zelf veranderingen aan de menger doorvoert, zonder toestemming van Schippers en wat ten koste gaat van de veiligheid van de menger, dan is Schippers niet voor eventuele schade en/of letsel aansprakelijk te stellen, de verantwoordelijkheid ligt dan bij de klant.

5.1 Algemene controle

Dagelijks de menger controleren op defecten aan bijvoorbeeld snoeren, beschermkappen, schakelaars etc.

Tijdens het draaien van de menger deze controleren op mechanische en/of elektrische defecten zoals op vreemd geluid of oververhitting.

Eventuele defecten dienen direct gerepareerd te worden.

5.2 Motoren

Elektromotoren moeten maandelijks op overmatige warmteontwikkeling en abnormale geluiden gecontroleerd worden. Indien afwijkingen geconstateerd worden, direct de noodzakelijke actie ondernemen. Voor revisie van het bovenroerwerk dient u contact op te nemen met Schippers. Het is niet aan te raden dit zelf te doen.

Openingen die bedoeld zijn voor het aanzuigen van lucht om hiermee de aandrijving te kunnen koelen moeten altijd vrij en onbelemmerd zijn.

5.3 Lagers, gesmeerde scharnierpunten

Lagers en gesmeerde scharnierpunten dienen elke dag gecontroleerd te worden.

Dit is alleen van toepassing op de wielen onder de menger.

5.4 Hygiëne

Bij smeerkwerkzaamheden overtollig vet en/of olie onmiddellijk grondig verwijderen. Afvoer van vet, volgens uw intern bedrijfsvoorschrift.

5.5 Vetsmering

Vetsmering bij voorkeur met:

Multi purpose smeervet.

Let op!

Indien noodzakelijk en van toepassing zijn er in Hoofdstuk 7 specifieke voorschriften opgenomen betreffende het onderhoud van specifieke onderdelen van de menger.

6 Reiniging

Iedereen die de menger reinigt, moet bekend zijn met de veiligheidsvoorschriften die te maken hebben met het schoonmaken.

Voor het reinigen van de menger moet men de menger uitschakelen en spanningsloos maken, tenzij anders wordt vermeld.

Ook dienen schakelkasten, bedieningskasten en signaalgevers alsmede eventuele stekkers zorgvuldig te worden afgeschermd.

Desinfecteren van machinedelen behoort te worden gedaan volgens intern protocol en met in acht name van de bedrijfsinstructie.

6.1 Reinigingsvolgorde

1. Verwijder door middel van aftapkraan eventueel over gebleven vloeistof uit de tank. Afvoer volgens intern protocol.
Mag nooit hergebruikt worden!
2. Laat aftapkraan open staan en spoel de tank met schoon water.
3. Sluit de aftapkraan en vul de tank met 3/4 schoon water. Start vervolgens het roerwerk en laat deze gedurende 10 minuten draaien.
4. Open de aftapkraan en ledig de tank.



Uitloop aan de onderzijde van de tank.

Voor het reinigen van de menger mag alleen gebruik gemaakt worden van schoonmaakmiddelen en desinfecteermiddelen die geschikt zijn bevonden voor uw toepassingsgebied.

Let op!

Indien noodzakelijk en van toepassing zijn er in hoofdstuk 7 specifieke voorschriften opgenomen betreffende het reinigen van specifieke onderdelen van de menger.

7 Specifieke voorschriften

Indien noodzakelijk en voorzover van toepassing op de installatie, zijn hieronder de specifieke voorschriften weergegeven omtrent bediening en onderhoud van specifieke onderdelen.

7.1 Smeerpunten

Alleen de wiellagers dienen een keer per maand te worden gesmeerd. Denk er aan dat ook de draaikrans en blokkeerinrichting van de zwenkwielen een klein beetje vet benodigen voor een lange levensduur.

7.2 De- en montage van afdichting bij ondermengmotoren.

De uitlooppijp, aftapkraan en knie zijn demontabel.

Indien lekkage van de bodemafdichting plaats vindt deze onmiddellijk vervangen.

Volgorde:

1. Maak de machine spanningsloos
2. Tik met een kunststof hamer de mengschoep los. Losdraaien tegen de klok in (van bovenaf gezien).



3. Draai de vier M8 bouten los, niet eruit. De motor hangt nu los aan de bodem.



4. Leg de complete menger op een werkbank.
5. Laat een persoon de motor opvangen terwijl de ander de bouten geheel losdraait.
6. De motor kan nu op de werkbank rechtop gezet worden.
7. Draai de drie M6 inbusbouten los.



8. De motor ombouwplaat kan gedemonteerd worden.
9. Tik de oude keerring uit het huis en monteer een nieuwe. Let goed op hoe de stand van de keerring is. De vlakke kant in het huis.



10. Kijk goed of de as van de motor niet beschadigd is, Indien zo, vervang de gehele motor.
11. Montage van geheel in omgekeerde volgorde. De twee pakkingen altijd vervangen.
12. Altijd bij montage van elektra de aardkabel controleren. Indien nodig deze vervangen.

7.3 Bovenroerwerken

Deze zijn geheel uitgericht en het verdient aanbeveling, bij benodigde revisie, dit door de fabrikant uit te laten voeren.



8 EG-verklaring van overeenstemming voor machines

(richtlijn 2006/42/EG, bijlage II, onder A)

Fabrikant: Voltman Konstruktie BV
Adres: Buys Ballotstraat 9
7131 PN Lichtenvoorde

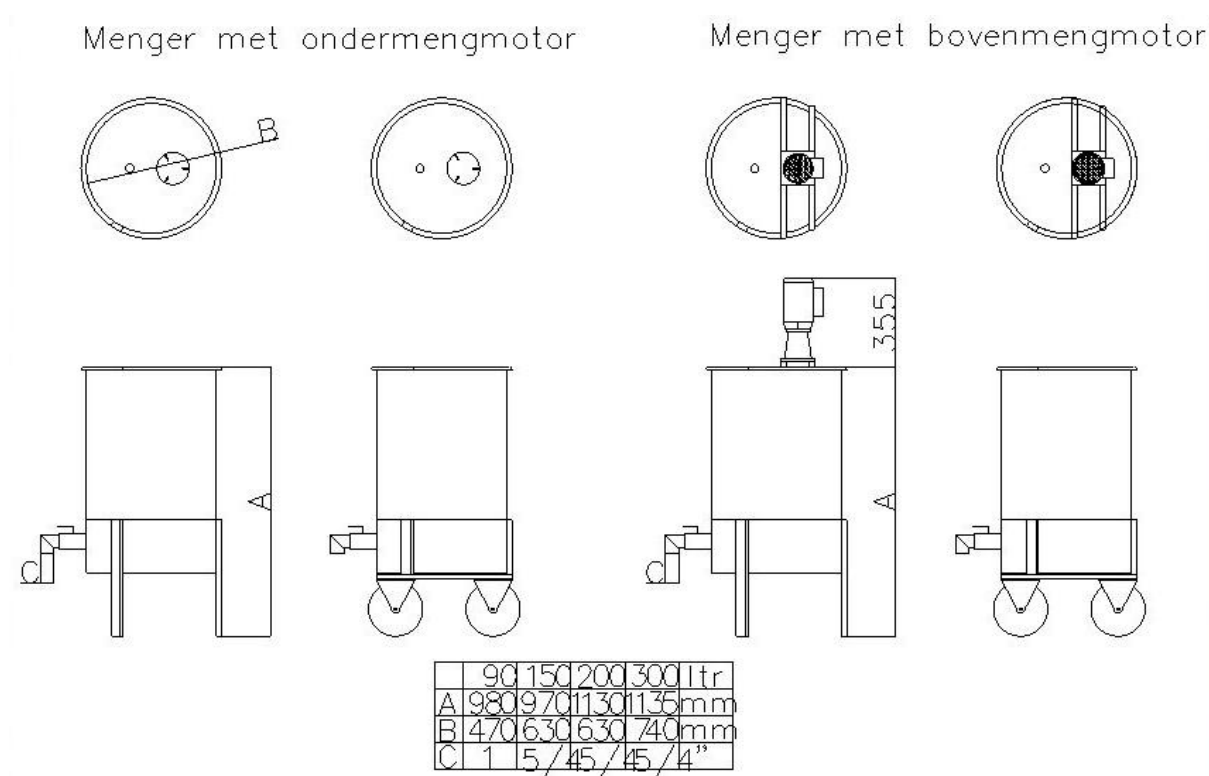
Verklaar hiermee geheel onder eigen verantwoordelijkheid dat de,

Machine: Menger 90/150/200 liter
Nummer: zie menger
Ledig gewicht: afhankelijk van type
Order: af 2010
Voor: Schippers Bladel, Nedeland

voldoet aan de bepalingen van de machinerichtlijn (richtlijn 2006/42/EG, zoals laatstelijk gewijzigd) en de nationale wetgeving ter uitvoering van deze richtlijn;
voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen: 73/23/EEG
en verklaart voorts dat, de volgende (onderdelen van) Europese (geharmoniseerde) normen zijn toegepast:
EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 349, EN 418, EN 60204-1

9. Tekeningen

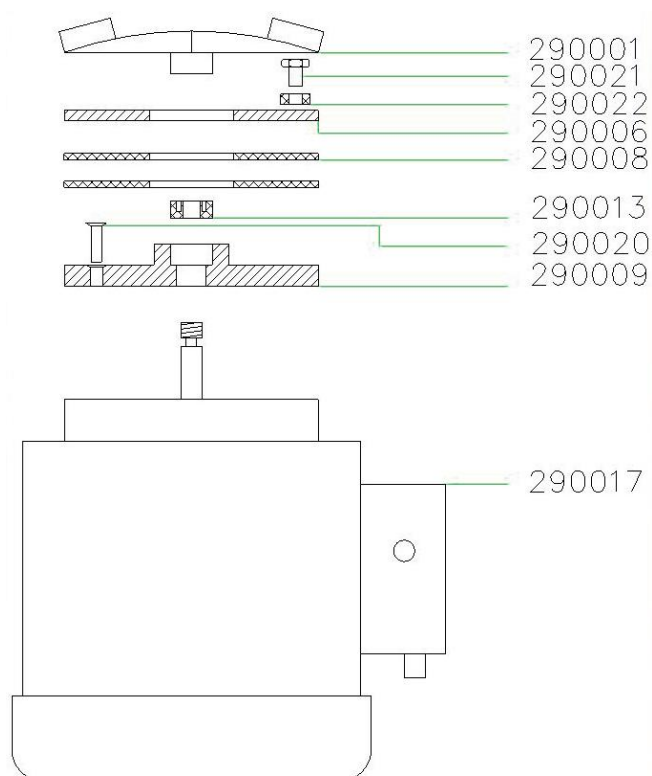
9.1 Tekeningen van menger 90/150/200 liter



9.2 Doorsnede tekening van ondermengmotor

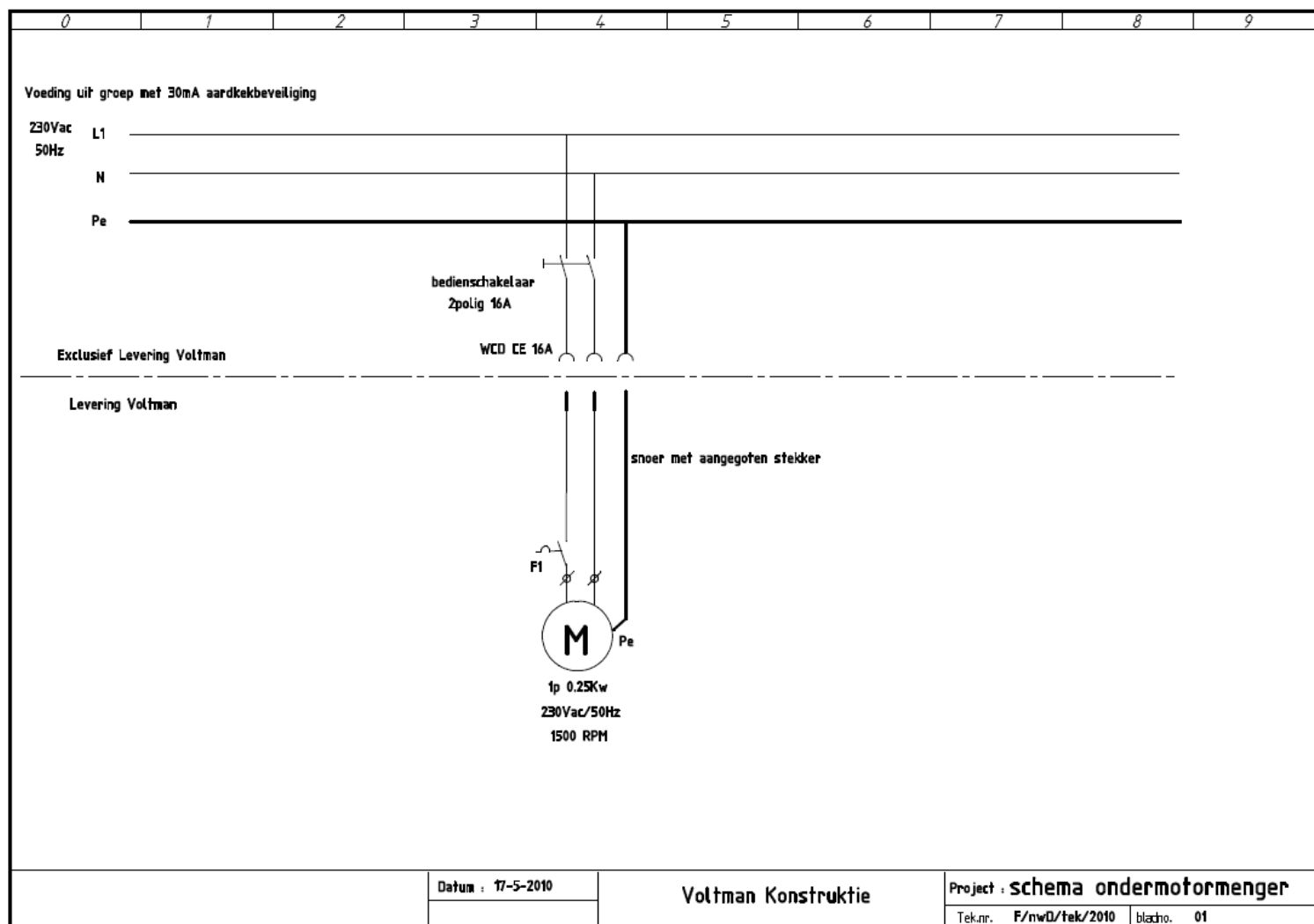
9.2.1 Onderdelenlijst ondermengmotor 90/150/200/300liter

No:	Benaming:	Aantal:
290001	Mengschoep ondermenger 7/16"	1
290021	M8x25 bout	4
290022	Dubo borgring	4
290006	Motor bevestigingsplaat rvs	1
290008	Pakking 3mm	2
290013	Keerring	1
290020	M6x16 VK bout	3
290009	Motorombouwplaat rvs	1
290017	Ondermengmotor 0,25kW 1~230V -50Hz	1

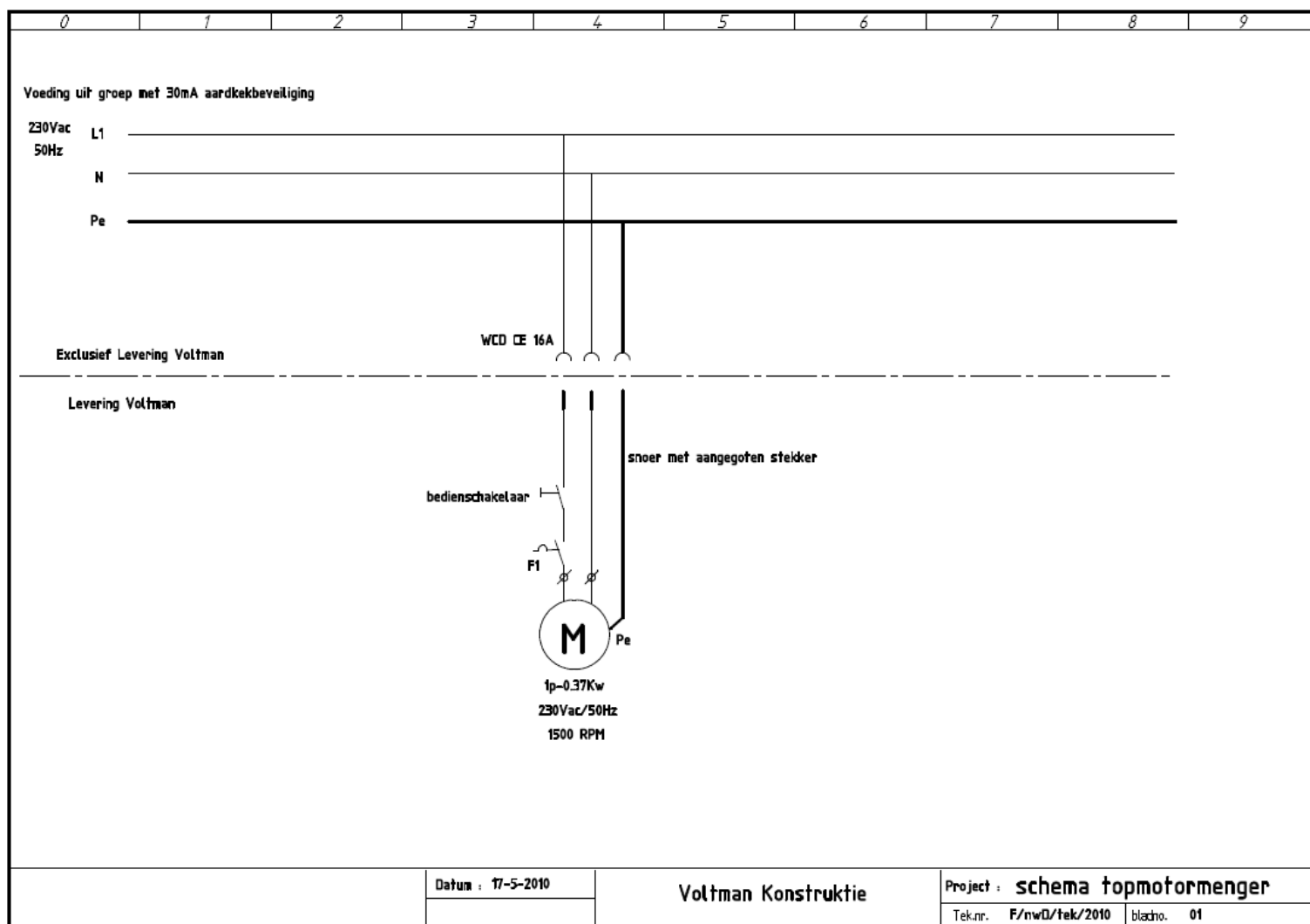


Art nummering voor
ondermengmotoren.

9.3 Elektrisch schema van menger met ondermengmotor



9.4 Elektrisch schema van een menger met bovenroerwerk





Milk mixer 90L, Feed mixer 90 & 200L

Introduction of this manual.

This manual contains information about the installation that has been delivered.

The goods supplied by Schippers BV include:

Mixer 90/200/300 litres on wheels for mixing liquids and dissolving powdery substances in liquids for livestock and pig breeding.

Please note:

Any person going to operate, carry out maintenance on, clean or use this mixer in any other way, should first read the entire operating instructions.

Warranty.

Standard warranty period: 12 months after purchase.

Deviating conditions are binding on both parties if these have been documented in writing in the order confirmation.

The mixers comply with the requirements as set out in the European Machinery Directive.

Schippers Europe B.v. cannot be held liable for contamination of products as a result of incorrect use, inadequate hygiene or faulty parts.

Parts that are subject to wear and tear, such as driving unit, bearings, wheels, seals and control box are not covered under the warranty.

When a customer carries out changes to the mixer without permission from Schippers Europe B.V., which may be at the expense of the safety and/or correct functioning of the mixer, Schippers Europe B.V. shall never accept liability for any damage and/or injury.

Table of contents

1. Introduction	21
2. General information	21
Transport	21
Storage	21
Production	22
Maintenance and cleaning	22
3 Safety	22
3.1 General	22
3.1.1 Authorised personnel	22
3.1.2 Dress code	22
3.2 Safety devices	23
3.2.1 Electrical	23
3.2.2 Wheels	24
3.3 Safety regulations	24
3.4 Explanation of pictograms	24
4 Operation	26
4.1 Starting the mixer	26
4.2 Stopping the mixer	26
4.3 In case of emergency	26
4.4 What to do in case of a breakdown	26
5 Maintenance	27
5.1 General checking	27
5.2 Motors	27
5.3 Bearings and lubricated hinge points	27
5.4 Hygiene	27
5.5 Grease lubrication	27
6 Cleaning	28
6.1 Cleaning sequence	28
7 Specific regulations	28
7.1 Lubrication points	28
7.2 Disassembly and assembly of seals at bottom mixer motors	28
7.3 Top agitators	30
8 EG-declaration of conformity for machinery	30
9. Drawings	31
9.1 Drawings of mixer 90/150/200 & 300 litres	31
9.2 Sectional drawing of a bottom mixer motor	32
9.2.1 Parts list of bottom mixer motor 90/150/200 litres	32
9.3 Electrical diagram of mixer with bottom mixer motor	32
9.4 Electrical diagram of a mixer with top agitator	34

1. Introduction

Any person, who will operate, maintain or clean this mixer, must read and follow the regulations in these operating instructions.

The mixers from Schippers have been designed and constructed in accordance with applicable guidelines, standards and safety precautions and in accordance with the standards of current technology.

Nevertheless, hazards may still arise when:

- The mixer is not used for the purpose for which it has been designed;
- The mixer is not operated correctly;
- The safety regulations are not observed;
- The mixer is not maintained properly.



2. General information

The mixers from Schippers have been constructed in accordance with generally recognised standards of current technology and meet the requirements as set out in the European Machinery Directive. When used, maintained and cleaned responsibly/professionally, the mixer will not result in any danger to the user and will function optimally for many years.

Transport

Transport of the mixer is carried out through an external transport company or by using own means of transport. In both cases, however, the mixer needs to be checked for damage immediately following delivery. Both the transport company and Schippers must be immediately notified of any damage.

Storage

If the mixer is stored, this should be done in a dry and frost-proof environment.

Set-up and start-up

Setting up and starting up of the mixer needs to be carried out by a member of the technical staff of Schippers, or by someone authorised by Schippers to carry out this work.

Environmental factors

- Floor : flat floor with adequate bearing capacity
Climate : normal operating/workplace temperature
Recommended temperature: $5^{\circ}\text{C} < T < 30^{\circ}\text{C}$
Never below 0°C !!!!!!!

Production

Prior to using the mixer, the user must be sure that the mixer does not have any (apparent) defects. In particular:

- faulty safety switches
- oil leakage
- faulty operating systems
- faulty transport systems
- construction faults

Always report any breakdowns immediately to management and have these repaired before turning on the mixer.

Avoid any contact with rotating parts.

Maintenance and cleaning

The owner shall be responsible for maintenance and cleaning of the mixer in accordance with the regulations and terms as described in chapter 5 & 6.

Maintenance and cleaning may not be performed on a rotating mixer, unless stated otherwise.

During maintenance and cleaning operations, the mixer must be further secured against unauthorized or accidental turning on by removing the plug from the socket.

After lubrication of the mixer, excess grease and oil must be immediately and carefully removed.

3 Safety

3.1 General

When operating and using the mixer it is required that:

- The mixer is operated by expert and authorised personnel.
- The mixer is used for the purpose for which it has been designed.
- The mixer is operated correctly.

Failure to observe the above may be hazardous.

Any individual working on the mixer with respect to:

- set-up and operation
- maintenance
- troubleshooting
- repairs
- cleaning

must have read and understood the entire manual and be authorised to operate the mixer and must be at least 18 years of age.

3.1.1 Authorised personnel

Mixers from Schippers may only be operated, maintained and cleaned by authorised and competent persons.

This means that a person must be physically able to carry out his work and, in addition, must have been properly briefed on his/her work with respect to the mixer. Furthermore, these persons must be familiar with the safety regulations in order to be able to identify any possible hazard.

Persons under the influence of alcohol, drugs or medication may not operate, clean or carry out maintenance on the mixer.

3.1.2 Dress code

During production or maintenance of the mixer, it is not permitted to wear loose clothing or clothes with wide sleeves.

It is prohibited to wear a tie, jewellery or rings during these operations. A hairnet is also required.

Wearing safety goggles is required when operating and cleaning the mixer. Always consult the advice on the packaging of the substances to be added. Often, the manufacturer provides specific regulations for working with these substances.

3.2 Safety devices

3.2.1 Electrical

The mixer with top agitator has been fitted with a start/stop switch and thermal safety cut-out (Picture 1) that has been placed on the electric motor.

Mixers with a bottom mixer motor have been fitted with a thermal safety cut-out (Picture 2)

To install a mixer with a bottom mixer motor, a socket outlet with switch must be fitted for switching the mixer on/off.

Since both types of machines are usually located in a damp environment, the connections must always be fitted with a three-pin plug and the electrical installation with earth leakage switches.

Because the motor in mixers with a bottom mixer motor has been isolated from the boiler, due to gaskets, they have been fitted with a separate earth cable. Check on a weekly basis whether these are still fitted correctly.

See also picture 3.



Picture 1.



Picture 2.



Picture 3.

Parts of the mixer where the risk of danger, damage and/or injury, despite all safety precautions, cannot be completely eliminated are fitted with pictograms. These pictograms are described in detail in section 3.4 of this chapter.

3.2.2 Wheels.

The caster wheels (2x) have been fitted with a brake. Always secure the mixer once it is at the correct place after it has been moved.



3.3 Safety regulations

The following items need to be observed with respect to the safety of humans and the durability of the mixer.

- Do not produce with faulty or missing safety devices, plates and guards.
- Before starting production check whether all safety cut-outs and emergency shutdown buttons work properly.
- Never place hands on rotating parts, funnels, filling holes or other openings when the mixer is in operation.
- Do not use your own step when filling the mixer.
- Always lock the caster wheels when using the mixer or during storage!!
- Climbing or walking on the mixer is prohibited at all times.
- Safety devices should not be made ineffective.
- The mixer may only be started after the operator is entirely sure that no person will be in danger when it is in operation.
- Always turn off the switch of the mixer and remove the plug from the socket prior to starting maintenance and cleaning operations.
- Never clean the mixer while it is in operation. Do not clean the electrical components with water or a high pressure cleaner.

For any other instructions with respect to safety, the operating instructions should be carefully read!

3.4 Explanation of pictograms



- 250: Wear safety goggles
251: Wear safety helmet
252: Wear ear protection
253: Wear gas mask
254: Safety boots
255: Safety gloves
258: Walking direction (people)
259: Safety belt
260: Protective overalls

- 263: Safety goggles and safety helmet
- 265: Face protection
- 267: Dust mask
- 268: Hearing protection and safety goggles
- 271: Must wash hands

The following pictograms have been fitted for the 90/150/200 and 300 litres mixers:
250, 252, 255

Here the pictograms have been affixed:



Photo. At the front of the mixer.



- 300: Open flame
- 303: Corrosive substances
- 307: Electrical hazard
- 308: Caution: Danger
- 310: Battery
- 312: Biological contamination risk
- 315: Hot surface
- 316: Crush hazard
- 334: Entanglement hazard
- 3300: Blades

The following pictograms have been fitted for the 90/150/200 and 300 litres mixers:
334

PLEASE NOTE!

All instructions specified in this chapter and safety devices fitted to the mixer are prerequisites for safe operation/use of the mixer. The owner/competent authority must see to it that all personnel have been trained to carry out their duties and that they observe the safety regulations. This also includes the safety regulations of third parties (regarding powders and/or liquids to be added). The owner/competent authority has the final responsibility with respect to safely operating the mixer.

4 Operation

The mixer may only be operated by trained personnel and with due observance of the safety regulations.

Prior to starting the mixer the operator must be sure that it has no apparent faults.

The mixer may only be started if the operator has made sure that there are no persons on or under the machine or may be exposed to danger in any other way.

In case of an emergency the mixer must be turned off immediately and de-energised.

Please note!

If required and if applicable, specific regulations with respect to the operation of specific components of the mixer can be found in chapter 7.

4.1 Starting the mixer

Check whether the drain cock at the bottom has been closed. If not, close it.

- Activate the wall switch for bottom mixer motors.
- For top mixer motors, activate the switch on the motor.
- You can now start adding the products to the mixer tank. This must be done in accordance with the internal protocol. Please note: if you wish to mix powders and liquids, always first add in the liquids!!
- Once the product has been sufficiently mixed, turn the machine off.

Please note!

The mixer may only be started if the operator has made sure that there are no persons on or under the mixer or may be exposed to danger in any other way.

4.2 Stopping the mixer

Turning the machine off: press the switch button (Picture)



Picture Start/stop top agitator



Picture Start/stop bottom agitator

4.3 In case of emergency

In case of emergency immediately turn off the mixer.

- First rectify the emergency;
- Once the situation is safe, turn the switch and resume production.

4.4 What to do in case of a breakdown

When the machine malfunctions, turn it off and next:

- Find out what the problem is and correct it. If it concerns a mechanical or electrical problem, notify the person authorized to correct technical faults.
- In case of a thermal failure, properly investigate where it originates before starting the machine again. In case of doubt, always have a competent person fix the problem.

5 Maintenance

The owner shall be responsible for maintenance and cleaning of the mixer in accordance with the regulations and terms as described in this chapter.

Technical details and drawings of the mixer and/or parts of the mixer can be found in chapter 9.

Any person performing maintenance on the mixer must have read and understood the entire manual and must be authorized to work with the mixer.

In case of maintenance or correction of faults, you must turn off the mixer, let it come to a complete standstill, de-energize it and secure it against unintentional start-up prior to commencing the operations.

Mechanical faults, such as worn bearings or bolts and nuts that have come loose, must be immediately fixed or replaced.

If required and if applicable, specific regulations with respect to the maintenance of specific components of the mixer can be found in chapter 7.

Technical changes that affect the operation or safety of the machine may only be carried out by or on behalf of Schippers

When changes to the mixer are carried out by the customer without permission from Schippers and which is at the expense of the safety of the mixer, Schippers shall not be liable for any damage and/or injury; in that case, the responsibility rests with the customer.

5.1 General checking

Check the mixer daily for faults of, for example, cables, guards, switches etc.

Check the mixer for mechanical and/or electrical faults, such as unusual noises or overheating when the mixer is in operation.

Any faults should be fixed immediately.

5.2 Motors

Electrical motors must be checked for excessive heat development and unusual noises on a monthly basis. If any deviations are observed, necessary action must be taken immediately. For servicing of the top agitator, please contact Schippers. It is not recommended to carry this out yourself.

Openings that are intended for sucking in air in order to cool the driving unit must always remain clear and unobstructed.

5.3 Bearings and lubricated hinge points

Bearings and lubricated hinge points should be checked every day.

This only applies to the wheels under the mixer.

5.4 Hygiene

When lubricating, thoroughly remove any excessive grease and/or oil immediately. Drain grease in accordance with your company's internal regulations.

5.5 Grease lubrication

For grease lubrication preferably use:

Multipurpose lubricating grease.

Please note!

If required and if applicable, there are specific regulations with respect to the maintenance of specific components of the mixer in chapter 7.

6 Cleaning

Any person cleaning the mixer must be familiar with the safety regulations regarding cleaning. The mixer must be turned off and de-energized when cleaning the mixer, unless stated otherwise. Furthermore, the switch boxes, control boxes and sensing devices, as well as any plugs should be carefully covered.

Disinfection of machine components should be carried out in accordance with internal protocol and with due observance of the operating instructions.

6.1 Cleaning sequence

1. Remove any residual liquid from the tank by using the drain cock. Drain in accordance with internal protocol.
Must never be reused!
2. Leave drain cock open and rinse the tank using clean water.
3. Close the drain cock and fill the tank $\frac{3}{4}$ with clean water. Next, start the agitator and let it run for 10 minutes.
4. Open the drain cock and empty the tank.



Photo. Run-out at the bottom of the tank.

Only cleaning agents and disinfectants that have been found suitable for your area of application may be used to clean the mixer.

Please note!

If required and if applicable, chapter 7 contains specific regulations with respect to cleaning specific components of the mixer.

7 Specific regulations

If required and insofar as applicable to the installation, the specific regulations with respect to operation and maintenance of specific components are shown below.

7.1 Lubrication points

Only the wheel bearings need to be lubricated once a month. Remember that the slewing ring and the locking mechanism of the caster wheels also need a small amount of grease to guarantee a long life.

7.2 Disassembly and assembly of seals at bottom mixer motors.

The drain pipe, drain cock and elbow are removable.

If there is leakage from the bottom seal, replace this immediately.

Sequence:

1. De-energize the machine.

Passion for Farming

2. Tap the vortex generator loose with a plastic hammer. Loosen counter clockwise (seen from above).



3. Unscrew the four M8 bolts, but do not remove. The motor is now suspended at the bottom.



4. Place the entire mixer on a bench.
5. Have a person catch the engine while the other completely unscrews the bolts.
6. The motor can now be placed upright on a bench.
7. Unscrew the three M6 socket-head screws.



8. The conversion plate of the motor can be disassembled.
9. Tap the old seal out of the housing and fit a new one. Note the position of the seal. The smooth side inside the housing.





10. Check that the shaft of the motor has not been damaged. If so, replace the entire motor.
11. Assembly takes place in reverse order. Always replace the two gaskets.
12. Always check the earth cable when assembling electrical parts. Replace if required.

7.3 Top agitators

These have been completely aligned and when service is required it is recommended to have this carried out by the manufacturer.



8 EG-declaration of conformity for machinery

(Directive 2006/42/EG, appendix II, sub A)

Manufacturer Voltman Konstruktie BV

Address: Buys Ballotstraat 9
7131 PN Lichtenvoorde, The Netherlands

Declares herewith entirely under its own responsibility that the

Machine: Mixer 90/150/200 & 300 litres

Number: see mixer

Tare weight: depending on type

Order: ex 2010

For: Schippers Bladel, Netherlands

is in conformity with the provisions of the machinery directive (Directive 2006/42/EC, as most recently amended) and national legislation implementing this directive;

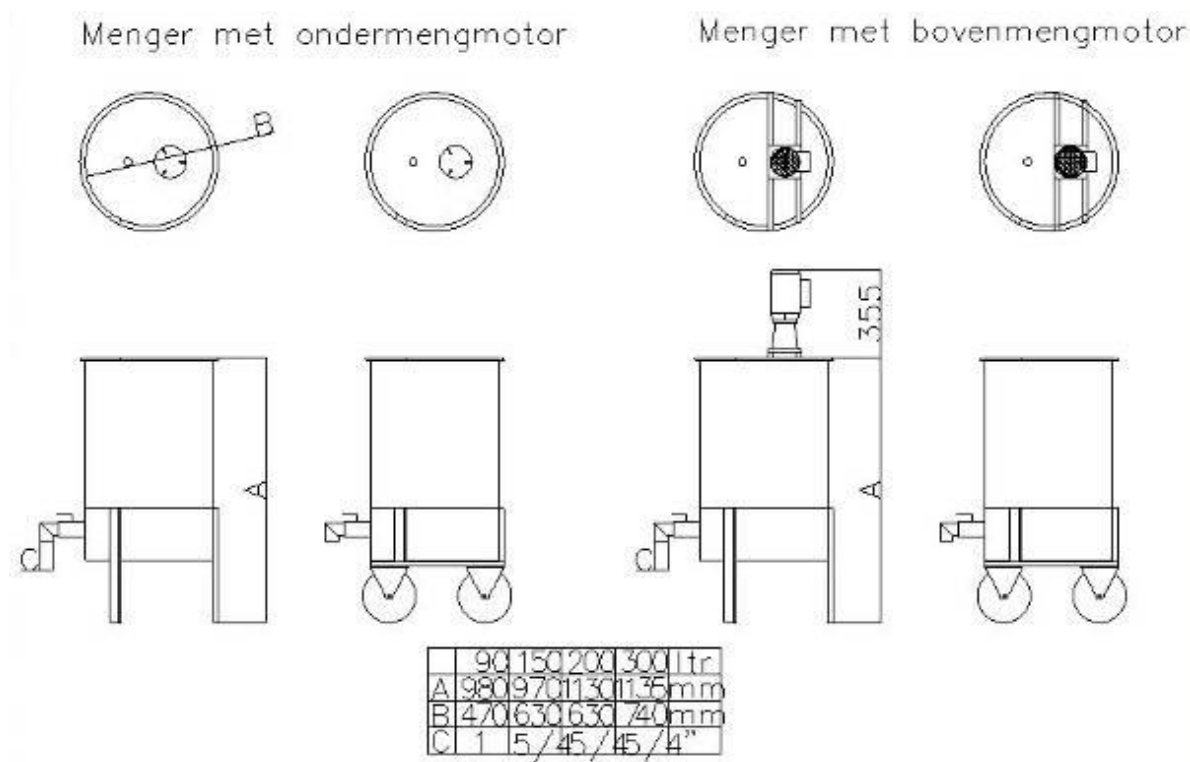
is in conformity with the following other EC directives: 73/23/EEC

and furthermore declares that the following (clauses of) European (harmonised) standards have been applied:

EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 349, EN 418, EN 60204-1

9. Drawings

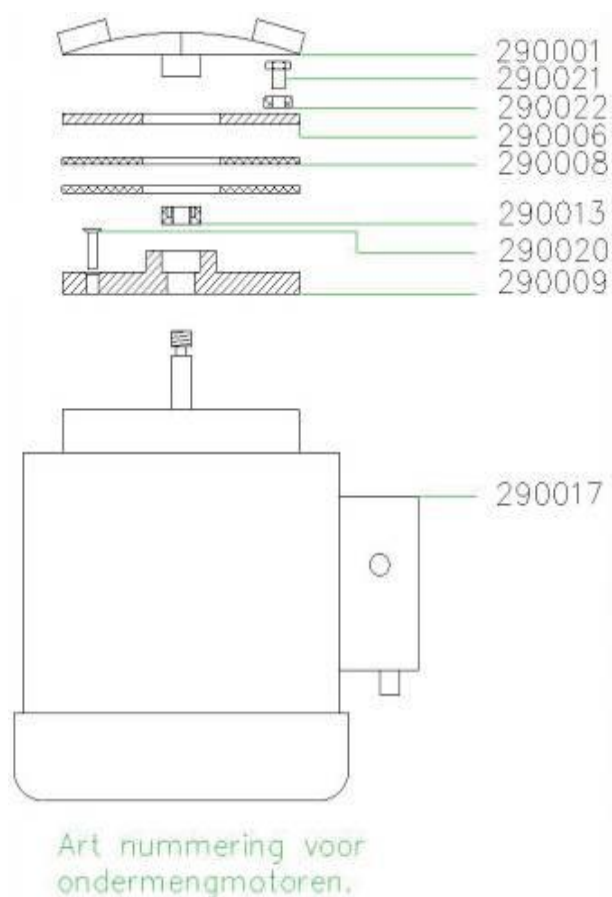
9.1 Drawings of mixer 90/150/200 & 300 litres



Menger met ondermengmotor = Mixer with bottom mixer motor

Menger met bovenmengmotor = Mixer with top mixer motor

Art nummering voor ondermengmotoren = Article numbering for bottom mixer motors

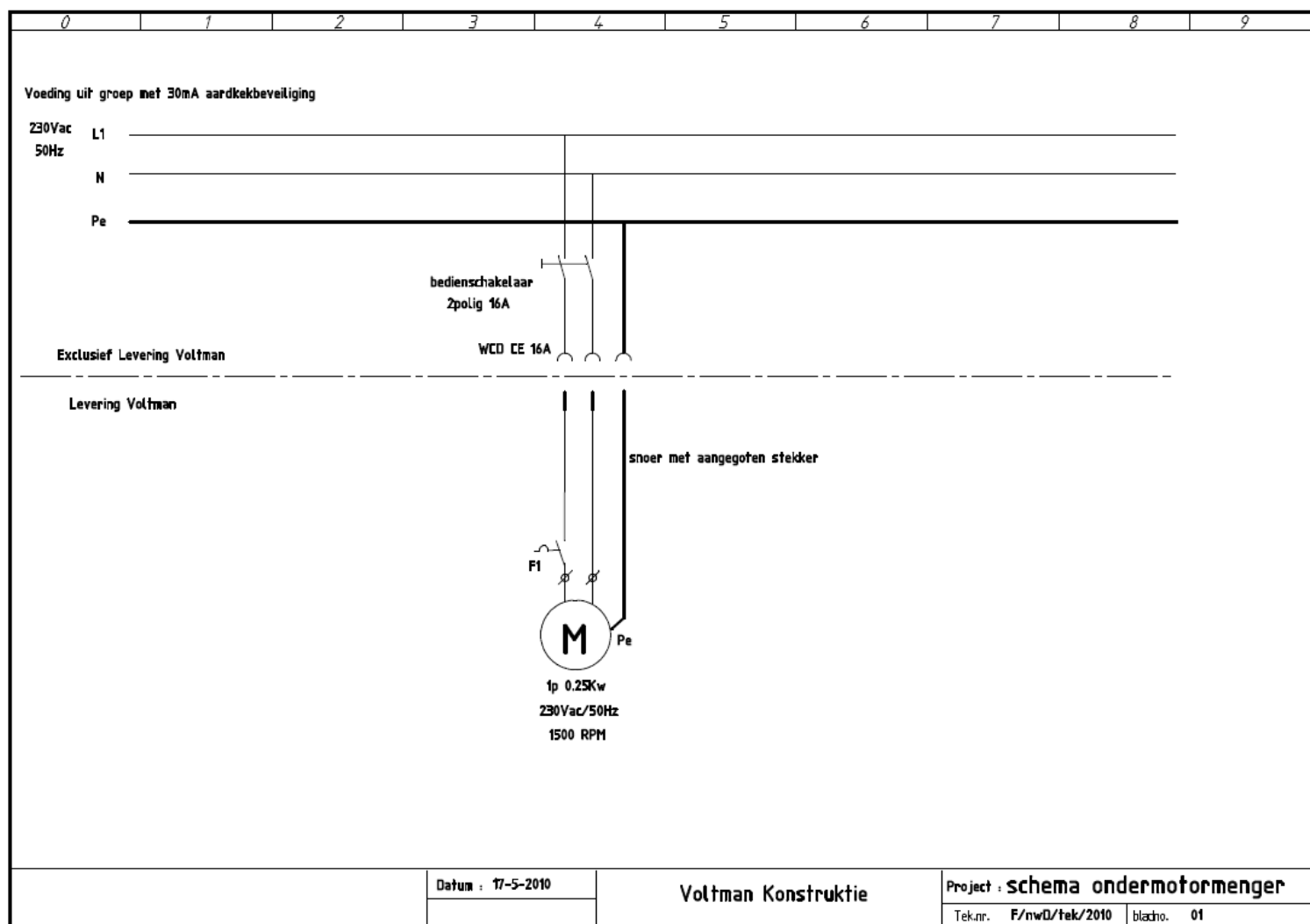


9.2 Sectional drawing of a bottom mixer motor

9.2.1 Parts list of bottom mixer motor 90/150/200 litres

Nr:	Name:	Number:
290001	Vortex generator bottom mixer 7/16"	1
290021	M8x25 bolt	4
290022	Dubo lock washer	4
290006	Motor mounting plate stainless steel	1
290008	Gasket 3mm	2
290013	Seal	1
290020	M6x16 VK bolt	3
290009	Motor conversion plate stainless steel	1
290017	Bottom mixer motor 0.25kW 1~230V -50Hz	1

9.3 Electrical diagram of mixer with bottom mixer motor



Voeding uit groep met 30mA aardlekbeveiliging = Power supply from group with 30 mA earth leakage circuit breaker

Exclusief Levering Voltman = Delivery by Voltman not included

Levering Voltman = Delivery by Voltman

Bedienschakelaar 2polig = Operating switch 2 pole

Snoer met aangegoten stekker = Cable with moulded plug

Datum = Date

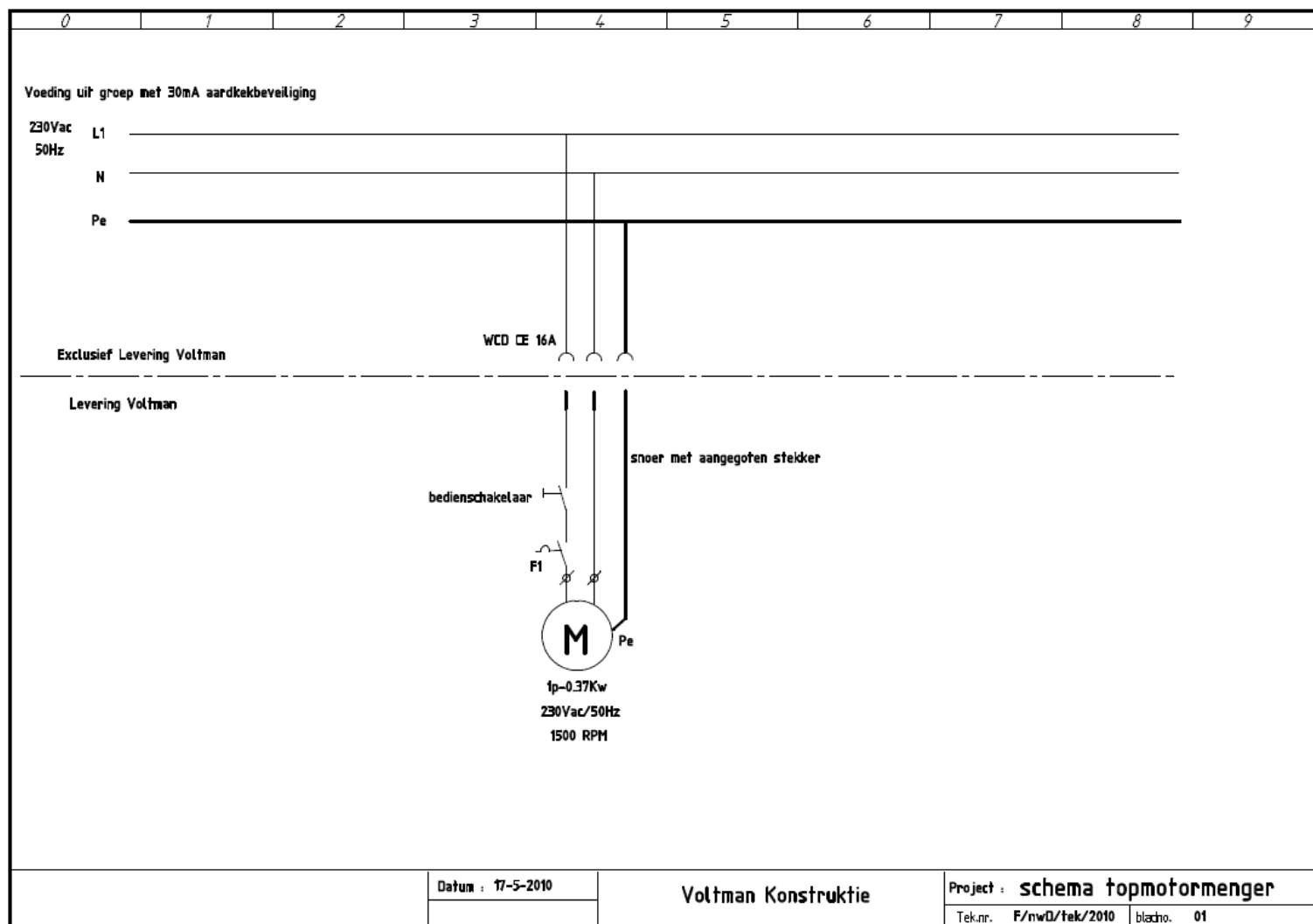
Voltman Konstruktie = Voltman Konstruktie

Project: schema ondermotormenger = Project: diagram bottom motor mixer

Tek. Nr. = Drawing number

Bladno. = sheet number

9.4 Electrical diagram of a mixer with top agitator



Voeding uit groep met 30mA aardlekbeveiliging = Power supply from group with 30 mA earth leakage circuit breaker

Exclusief Levering Voltman = Delivery by Voltman not included

Levering Voltman = Delivery by Voltman

Bedienschakelaar = Operating switch

Snoer met aangegoten stecker = Cable with moulded plug

Datum = Date

Voltman Konstruktie = Voltman Konstruktie

Project: schema topmotormenger = Project: diagram top motor mixer

Tek. Nr. = Drawing number

Bladno. = sheet number



Milchmixer 90L, Breimixer 90 & 200L

Einleitung zu diesem Handbuch

Diese Gebrauchsanleitung enthält Informationen über die Ihnen gelieferte Anlage.

Die durch Schippers BV gelieferten Artikel umfassen:

Mixer 90/200/300 Liter auf Rädern für das Mixen von Flüssigkeiten und das Auflösen pulverförmiger Substanzen in Flüssigkeiten für die Vieh- und Schweinehaltung.

Achtung:

Jede Person, die diesen Mixer bedient, wartet, reinigt oder auf andere Weise verwendet, muss sich zuvor die gesamte Bedienungsanleitung durchlesen.

Garantie

Standardmäßig wird eine Garantie von 12 Monaten nach der Abnahme gewährt.

Wenn in der Auftragsbestätigung schriftlich abweichende Konditionen festgelegt wurden, sind diese für beide Parteien bindend.

Die Mixer entsprechen den in der Europäischen Maschinenrichtlinie aufgestellten Anforderungen.

Schippers Europe B.v. haftet nicht für die Verunreinigung von Produkten aufgrund von unsachgemäßer Verwendung, unzulänglicher Hygiene oder defekten Bestandteilen.

Verschleißteile wie Antrieb, Lager, Räder, Dichtungen und Steuereinheit sind in der Garantie nicht einbegriffen.

Wenn ein Kunde ohne Genehmigung von Schippers Europe B.v. an einem Mixer Änderungen vornimmt, die die Sicherheit und /oder das ordnungsgemäße Funktionieren des Mixers beeinträchtigen, haftet Schippers Europe B.v. in keinem Fall für eventuelle Schäden und/oder Verletzungen.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	37
2. Allgemeine Informationen	37
Transport	37
Lagerung	37
Produktion	38
Wartung und Reinigung	38
3 Sicherheit	38
3.1 Allgemeines	38
3.1.1 Befugte Mitarbeiter	38
3.1.2 Kleidungsvorschriften	38
3.2 Sicherheitsvorkehrungen	39
3.2.1 Elektrizität	39
3.2.2 Räder	40
3.3 Sicherheitsvorschriften	40
3.4 Erklärung der Piktogramme	41
4 Bedienung	42
4.1 Starten des Mixers	42
4.2 Stoppen des Mixers	42
4.3 Nottfälle	43
4.4 Vorgehensweise bei einem Störfall	43
5 Wartung	43
5.1 Allgemeine Kontrolle	43
5.2 Motoren	44
5.3 Lager und geschmierte Gelenkpunkte	44
5.4 Hygiene	44
5.5 Fettschmierung	44
6 Reinigung	44
6.1 Reihenfolge bei der Reinigung	44
7 Spezifische Vorschriften	45
7.1 Schmierpunkte	45
7.2 Demontage und Montage der Dichtung bei untenliegendem Motor	45
7.3 Obenliegende Rührwerke	47
8 EU-Konformitätserklärung	48
9. Zeichnungen	49
9.1 Zeichnungen der Mixer mit 90/150/200 & 300 Litern	49
9.2 Querschnittszeichnung eines untenliegenden Motors	50
9.2.1 Teileliste untenliegender Motor 90/150/200/300 Liter	50
9.3 Schaltschema eines Mixers mit untenliegendem Motor	51
9.4 Schaltschema eines Mixers mit obenliegendem Rührwerk	52

1. Einleitung

Jede Person, die diesen Mixer bedient, wartet und reinigt, hat die Vorschriften dieser Betriebsanleitung zu lesen und zu befolgen.

Die Mixer von Schippers wurden in Übereinstimmung mit den geltenden Richtlinien, Normen und Sicherheitsvorschriften und gemäß den Maßstäben der heutigen Technologie entworfen und konstruiert.

Dennoch können Gefahren auftreten, wenn:

- der Mixer nicht für den Zweck verwendet wird, für den er entworfen wurde
- der Mixer nicht ordnungsgemäß bedient wird
- die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden
- der Mixer nicht ordnungsgemäß gewartet wird



2. Allgemeine Informationen

Die Mixer von Schippers wurden den Maßstäben der heutigen Technologie entsprechend gebaut und erfüllen die Anforderungen der Europäischen Maschinenrichtlinie. Bei einer verantwortungsbewussten/sachkundigen Verwendung, Wartung und Reinigung birgt der Mixer keine Gefahren für den Bediener und kann jahrelang optimal funktionieren.

Transport

Der Transport des Mixers erfolgt über eine externe Transportfirma oder mit eigenen Transportmitteln. In beiden Fällen ist der Mixer aber direkt nach der Lieferung auf Beschädigungen zu kontrollieren. Eventuelle Beschädigungen sind dem Transportunternehmen und Schippers sofort zu melden.

Lagerung

Eine eventuelle Lagerung des Mixers hat in einem trockenen und frostgeschützten Raum zu erfolgen.

Umgebungsfaktoren

Boden : ebener Boden mit ausreichendem Tragvermögen

Klima : normale Betriebs-/ Arbeitsumgebungstemperatur

Empfohlene Temperatur: $5^{\circ}\text{C} < T < 30^{\circ}\text{C}$

Niemals unter 0°C !!!!!!!

Produktion

Vor der Inbetriebnahme des Mixers muss sich der Bediener davon überzeugen, dass der Mixer keine (sichtbaren) Mängel aufweist.

Dabei ist besonders auf Folgendes zu achten:

- defekte Sicherheitsschalter
- Ölleckage
- Schäden am Bedienungssystem
- Schäden an den Transportsystemen
- Schäden an der Konstruktion

Eventuelle Störfälle sind der Betriebsleitung unverzüglich zu melden. Diese müssen vor dem Einschalten des Mixers behoben werden.

Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit rotierenden Teilen.

Wartung und Reinigung

Der Besitzer ist für die Wartung und Reinigung des Mixers gemäß den in den Kapiteln 5 & 6 aufgeführten Vorschriften und Fristen verantwortlich.

Wenn dies nicht anders angegeben wird, dürfen Wartung und Reinigung nicht ausgeführt werden, wenn der Mixer noch läuft.

Der Mixer muss während der Wartungs- und Reinigungsarbeiten zusätzlich gegen unbefugtes oder unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen wird. Nach dem Schmieren des Mixers sind überschüssiges Fett und Öl sofort sorgfältig zu entfernen.

3 Sicherheit

3.1 Allgemeines

Bei der Bedienung und Benutzung des Mixers ist es erforderlich, dass:

- der Mixer von fachkundigen und befugten Mitarbeitern bedient wird.
- der Mixer für den Zweck verwendet wird, für den er entworfen wurde
- der Mixer ordnungsgemäß bedient wird

Nichtbefolgung der oben genannten Regeln kann gefährlich sein.

Jede Person, die am Mixer Arbeiten vornimmt, wie z. B.:

- Einstellung und Bedienung
- Wartung
- Behebung von Störfällen
- Reparaturen
- Reinigung

muss über 18 Jahre alt sein, die gesamte Gebrauchsanleitung gelesen und verstanden haben und befugt sein, mit dem Mixer zu arbeiten.

3.1.1 Befugte Mitarbeiter

Die Mixer von Schippers dürfen ausschließlich von dazu befugten Personen mit den entsprechenden Kompetenzen bedient, gewartet und gereinigt werden.

Das bedeutet, dass jemand körperlich in der Lage sein muss, seine Arbeit auszuführen und eine Einweisung in Bezug auf seine/ihre Arbeiten mit dem Mixer erhalten hat. Außerdem müssen diese Personen mit den Sicherheitsvorschriften vertraut sein, damit sie mögliche Gefahren erkennen können.

Personen, die unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Arzneimitteln stehen, dürfen den Mixer nicht bedienen, warten oder reinigen.

3.1.2 Kleidungsvorschriften

Während des Produktionsvorgangs oder der Wartung des Mixers ist das Tragen von lose hängenden Kleidungsstücken und solchen mit weiten Ärmeln nicht gestattet.

Das Tragen von Krawatte, Schmuck oder Ringen ist bei diesen Arbeiten verboten. Ein Haarnetz ist Pflicht.

Während der Arbeiten und bei der Reinigung des Mixers ist das Tragen einer Schutzbrille obligatorisch. Lesen Sie außerdem immer die Empfehlungen auf den Verpackungen der zu verarbeitenden Stoffe. In vielen Fällen werden vom Hersteller spezifische Vorschriften für die Arbeit mit diesen Stoffen angegeben.

3.2 Sicherheitsvorkehrungen

3.2.1 Elektrizität

Der Mixer mit obenliegendem Rührwerk ist mit einem Start-/Stopp-Schalter und einer Thermosicherung (Foto 1) ausgerüstet, die am Elektromotor angebracht ist.

Mixer mit untenliegendem Motor sind mit einer Thermosicherung ausgestattet (Foto 2).

Für die Installation eines Mixers mit untenliegendem Motor muss zum Ein- bzw. Ausschalten des Mixers eine Steckdose mit Schalter montiert werden.

Da beide Maschinentypen oft in einer feuchten Umgebung stehen, ist es zwingend erforderlich, dass die Anschlüsse geerdet sind und die elektrische Anlage mit Erdschlussschaltern ausgerüstet ist.

Da der Motor bei Mixern mit untenliegendem Motor wegen der Dichtungen in Hinsicht auf den Kessel isoliert aufgestellt ist, wurde ein separates Erdkabel angebracht. Überprüfen Sie jede Woche, ob dieses noch ordnungsgemäß montiert ist.

Siehe auch Foto 3.



Foto 1.



Foto 2.





Foto 3.

An Teilen des Mixers, bei denen die Risiken von Gefahren, Schäden und/oder Verletzungen trotz aller Sicherheitsmaßnahmen nicht vollständig ausgeschlossen werden können, sind Piktogramme angebracht. Diese Piktogramme werden in Abschnitt 3.4 dieses Kapitels ausführlich beschrieben.

3.2.2 Räder

Die Schwenkräder (2x) sind mit einer Bremse versehen. Wenn der Mixer nach dem Umstellen an der richtigen Stelle steht, muss diese immer festgestellt werden.



3.3 Sicherheitsvorschriften

In Bezug auf Personensicherheit und Lebensdauer des Mixers sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Keine Produktionsvorgänge mit defekten oder fehlenden Schutzvorrichtungen, -platten oder -kappen einleiten
- Überprüfen Sie vor der Produktion, ob alle Schutzvorrichtungen und Not-Aus-Einrichtungen ordnungsgemäß funktionieren
- Berühren Sie bei laufendem Mixer niemals rotierende Teile, Trichter, Einfüllöffnungen oder andere Öffnungen mit den Händen
- Beim Befüllen des Mixers kein eigenes Trittbrett verwenden
- Bei Verwendung des Mixers die Schwenkräder immer mit der Bremse feststellen!!
- Begehen oder Besteigen des Mixers ist jederzeit untersagt
- Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht unbrauchbar gemacht werden
- Der Mixer darf erst gestartet werden, wenn sich der Bediener davon überzeugt hat, dass keine Person in der Nähe der Maschine dadurch gefährdet wird
- Für Wartungs- und Reinigungsarbeiten immer erst den Schalter des Mixers ausschalten und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen
- Den Mixer niemals reinigen, wenn dieser läuft. Die elektrischen Komponenten dürfen nicht mit Wasser oder Hochdruckreinigungsgeräten gesäubert werden.
- Für eventuelle zusätzliche Anweisungen in Bezug auf die Sicherheit ist die Betriebsanleitung sorgfältig durchzulesen!

3.4 Erklärung der Piktogramme



- 250: Schutzbrille tragen
- 251: Schutzhelm tragen
- 252: Ohrschutz tragen
- 253: Gasmaske tragen
- 254: Schutzstiefel
- 255: Schutzhandschuhe
- 258: Gehrichtung (von Personen)
- 259: Sicherheitsgurt
- 260: Schutzoverall
- 263: Schutzbrille und Schutzhelm
- 265: Gesichtsschutz
- 267: Staubmaske
- 268: Ohrschutz und Schutzbrille
- 271: Hände waschen erforderlich

Auf Mixern mit 90/150/200 und 300 Litern sind folgende Piktogramme angebracht:

250, 252, 255

Die Piktogramme sind hier angebracht:



Foto Auf der Vorderseite des Mixers.



- 300: Offene Flamme
- 303: Ätzende Stoffe
- 307: Elektrizität
- 308: Vorsicht: Gefahr
- 310: Akku

- 312: Biologische Infektionsgefahr
- 315: Heiße Oberfläche
- 316: Quetschgefahr
- 334: Einklemmgefahr
- 3300: Messer

Auf Mixern mit 90/150/200 und 300 Litern sind folgende Piktogramme angebracht:
334

ACHTUNG!

Alle in diesem Kapitel aufgeführten Anweisungen und auf den Mixern angebrachten Sicherheitsvorrichtungen sind Voraussetzungen dafür, um die Mixer auf sichere Weise bedienen/benutzen zu können. Der Besitzer/Aufsichtsführende hat dafür zu sorgen, dass die Mitarbeiter für ihre Aufgaben ausgebildet wurden und alle Sicherheitsvorschriften befolgen. Dabei sind auch die Sicherheitsvorschriften Dritter zu beachten (einzufüllende Pulver und/oder Flüssigkeiten). Letztendlich ist der Besitzer/Aufsichtsführende für das sichere Arbeiten mit dem Mixer verantwortlich.

4 Bedienung

Der Mixer darf nur von ausgewiesenen Mitarbeitern und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften bedient werden.

Vor dem Starten des Mixers muss sich der Bediener davon überzeugt haben, dass dieser keine Mängel aufweist.

Der Mixer darf erst dann gestartet werden, wenn sich der Bediener davon überzeugt hat, dass sich keine Personen auf oder unter der Maschine befinden oder auf irgendeine Weise gefährdet werden können.

Bei einem Notfall sofort den Mixer ausschalten und stromlos machen.

Achtung!

Wenn erforderlich und zutreffend, wurden in Kapitel 7 besondere Vorschriften in Bezug auf die Bedienung spezifischer Teile des Mixers aufgenommen.

4.1 Starten des Mixers

- Überprüfen, ob der Ablasshahn an der Unterseite geschlossen ist. Falls nicht, schließen.
- Bei untenliegenden Motoren Wandschalter einschalten
- Bei obenliegenden Motoren den Schalter auf dem Motor einschalten
- Jetzt kann mit dem Einfüllen von Produkten in den Mischbehälter begonnen werden. Dies geschieht in Übereinstimmung mit der internen Verfahrensweise. Achtung: Wenn Sie Pulver und Flüssigkeiten mischen wollen, immer zuerst die Flüssigkeiten einfüllen!!
- Wenn das Produkt ausreichend durchgemischt ist, den Mixer stoppen.

Achtung!

Der Mixer darf erst dann gestartet werden, wenn sich der Bediener davon überzeugt hat, dass sich keine Personen auf oder unter der Maschine befinden oder auf irgendeine Weise gefährdet werden können.

4.2 Stoppen des Mixers

Stoppen der Maschine: Drücken der Schaltertaste (Foto).



Foto Start/Stoppen obenliegendes Rührwerk



Foto Start/Stoppen untenliegender Motor

4.3 Notfälle

Bei einem Notfall sofort den Mixer stoppen.

- Zuerst die Notfallsituation beheben
- Nach Wiederherstellung der Sicherheit, den Schalter betätigen und die Produktion wieder aufnehmen

4.4 Vorgehensweise bei einem Störfall

Die Maschine bei einem Störfall sofort anhalten und anschließend:

- Untersuchen, worum es sich bei der Störung handelt und diese beheben. Bei einem mechanischen oder elektrischen Störfall ist die Person zu unterrichten, die befugt ist, technische Störungen zu beseitigen
- Handelt es sich um eine thermische Störung ist gründlich zu untersuchen, woran dies liegt, bevor die Maschine wieder gestartet wird. Im Zweifelsfall muss die Störung immer von einer befugten Person behoben werden.

5 Wartung

Der Besitzer ist für die Wartung und Reinigung des Mixers gemäß den in diesem Kapitel aufgeführten Vorschriften und Fristen verantwortlich.

Technische Daten und Zeichnungen des Mixers und/oder von Teilen des Mixers finden Sie in Kapitel 9.

Jede Person, die am Mixer Wartungsarbeiten ausführt, muss die gesamte Gebrauchsanleitung gelesen und verstanden haben und befugt sein, mit dem Mixer zu arbeiten.

Bei Wartungsarbeiten oder beim Beheben von Störfällen muss der Mixer ausgeschaltet werden, zum Stillstand kommen und spannungslos gemacht sowie gegen unbeabsichtigtes Starten gesichert worden sein, bevor mit den Arbeiten begonnen wird.

Mechanische Defekte, wie z. B. abgenutzte Lager oder gelöste Schrauben und Muttern, sind sofort zu beheben bzw. auszutauschen.

Wenn erforderlich und zutreffend, wurden in Kapitel 7 besondere Vorschriften in Bezug auf die Wartung spezifischer Teile des Mixers aufgenommen.

Technische Modifikationen, die Einfluss auf das Funktionieren oder die Sicherheit der Maschine haben, dürfen nur von oder im Auftrag von Schippers ausgeführt werden.

Nimmt ein Kunde ohne Genehmigung von Schippers an einem Mixer Änderungen vor, welche die Sicherheit des Mixers beeinträchtigen, haftet Voltman Konstruktie B.V in keinem Fall für eventuelle Schäden und/oder Verletzungen. In einem solchen Fall ist der Kunde verantwortlich.

5.1 Allgemeine Kontrolle

Der Mixer ist jeden Tag auf Defekte an beispielsweise Kabeln, Schutzkappen, Schaltern etc. zu prüfen.

Während des Betriebs des Mixers muss dieser auf mechanische und/oder elektrische Defekte, wie z. B. abnormale Geräusche oder Überhitzung, kontrolliert werden.

Eventuelle Defekte müssen sofort behoben werden.

5.2 Motoren

Elektromotoren sind monatlich auf übermäßige Hitzeentwicklung und abnormale Geräusche zu prüfen. Werden Abweichungen festgestellt, sind umgehend die erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Zur Überholung des obenliegenden Rührwerks ist Schippers zu kontaktieren. Es ist nicht ratsam, dies selbst zu übernehmen.

Öffnungen, über die Luft zum Kühlen des Antriebs angesaugt wird, müssen jederzeit frei und unverstopft sein.

5.3 Lager und geschmierte Gelenkpunkte

Lager und geschmierte Gelenkpunkte müssen jeden Tag kontrolliert werden.

Dies gilt nur für die Räder unter dem Mixer.

5.4 Hygiene

Bei Schmierarbeiten überschüssiges Fett und/oder Öl gründlich beseitigen. Die Entsorgung von Fett erfolgt gemäß Ihren internen Betriebsvorschriften.

5.5 Fettschmierung

Fettschmierung vorzugsweise mit:

Mehrzweck-Schmierfett.

Achtung!

Wenn erforderlich und zutreffend, wurden in Kapitel 7 besondere Vorschriften in Bezug auf die Wartung spezifischer Teile des Mixers aufgenommen.

6 Reinigung

Jede Person, die den Mixer reinigt, muss die Sicherheitsvorschriften in Bezug auf die Reinigung kennen.

Wenn nicht anders angegeben, ist der Mixer vor der Reinigung auszuschalten und spannungslos zu machen.

Schalt- und Steuerschränke sowie Anzeigergeräte und eventuelle Stecker müssen sorgfältig abgesichert werden.

Das Desinfizieren von Maschinenteilen erfolgt in Übereinstimmung mit den internen Verfahrensweisen und unter Beachtung der Betriebsanleitung.

6.1 Reihenfolge bei der Reinigung

1. Lassen Sie eventuell zurückgebliebene Flüssigkeit mithilfe des Ablasshahns aus dem Tank ab. Entsorgung in Übereinstimmung den internen Verfahrensweisen
Auf keinen Fall erneut verwenden!
2. Lassen Sie den Ablasshahn geöffnet, und spülen Sie den Tank mit sauberem Wasser.
3. Schließen Sie den Ablasshahn, und befüllen Sie den Tank zu 3/4 mit sauberem Wasser. Starten Sie dann das Rührwerk, und lassen Sie es 10 Minuten lang laufen.
4. Öffnen Sie den Ablasshahn, und leeren Sie den Tank.



Foto. Auslass an der Unterseite des Tanks.

Zur Reinigung des Mixers dürfen ausschließlich Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden, die für Ihr Anwendungsgebiet geeignet sind.

Achtung!

Wenn erforderlich und zutreffend, wurden in Kapitel 7 besondere Vorschriften in Bezug auf die Reinigung spezifischer Teile des Mixers aufgenommen.

7 Spezifische Vorschriften

Wenn erforderlich und auf die Anlage zutreffend, finden Sie nachstehend die spezifischen Vorschriften in Bezug auf die Bedienung und Wartung spezifischer Teile des Mixers.

7.1 Schmierpunkte

Nur die Radlager müssen einmal pro Monat geschmiert werden. Vergessen Sie nicht, dass auch der Drehkranz und die Blockiervorrichtung der Schwenkräder für eine lange Lebensdauer etwas Fett benötigen.

7.2 Demontage und Montage der Dichtung bei untenliegendem Motor

Auslassrohr, Ablasshahn und Kniestück sind demontierbar.

Bei einer Leckage der Bodendichtung diese sofort austauschen.

Reihenfolge:

1. Maschine spannungslos machen.
2. Die Mischschaufel mit einem Kunststoffhammer lose klopfen. Gegen den Uhrzeigersinn losdrehen (von oben gesehen).



3. Die vier M8-Schrauben lösen, aber nicht vollständig heraus drehen. Der Motor hängt jetzt lose am Boden.



4. Legen Sie den kompletten Mixer auf eine Werkbank.
5. Lassen Sie eine Person den Motor abfangen, während die andere die Schrauben vollständig herausdreht.
6. Der Motor kann jetzt auf der Werkbank gerade aufgestellt werden.
7. Lösen Sie die drei M6-Inbusschrauben.



8. Die Motorgehäuseplatte kann demontiert werden.

9. Klopfen Sie den alten Dichtungsring aus dem Gehäuse und montieren Sie einen neuen. Achten Sie auf die Position des Dichtungsringes. Die flache Seite gehört in das Gehäuse.



10. Überprüfen Sie sorgfältig, ob die Motorachse beschädigt ist. Sollte dies der Fall sein, den gesamten Motor austauschen.
11. Montage in umgekehrter Reihenfolge. Die beiden Dichtungen immer ersetzen.
12. Bei Montage von Elektroteilen die Erdkabel kontrollieren. Diese wenn erforderlich ersetzen.

7.3 Obenliegende Rührwerke

Diese sind vollständig ausgerichtet. Es ist empfehlenswert, eine notwendige Überholung vom Hersteller durchführen zu lassen.



8 EU-Konformitätserklärung

(Richtlinie 2006/42/EG, Anlage II, unter A)

Hersteller Voltman Konstruktie BV

Adresse: Buys Ballotstraat 9
7131 PN Lichtenvoorde

erklärt hiermit unter eigener Verantwortung, dass die

Maschine: Mixer mit 90/150/200 & 300 Litern

Nummer: siehe Mixer

Leergewicht: je nach Typ

Auftrag: ab 2010

für: Schippers Bladel, Niederlande

den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie (Richtlinie 2006/42/EG in ihrer letzten Version) und der nationalen Gesetzgebung zur Ausführung dieser Richtlinie entspricht

den Bestimmungen nachstehender weiterer EU-Richtlinien entspricht: 73/23/EEG

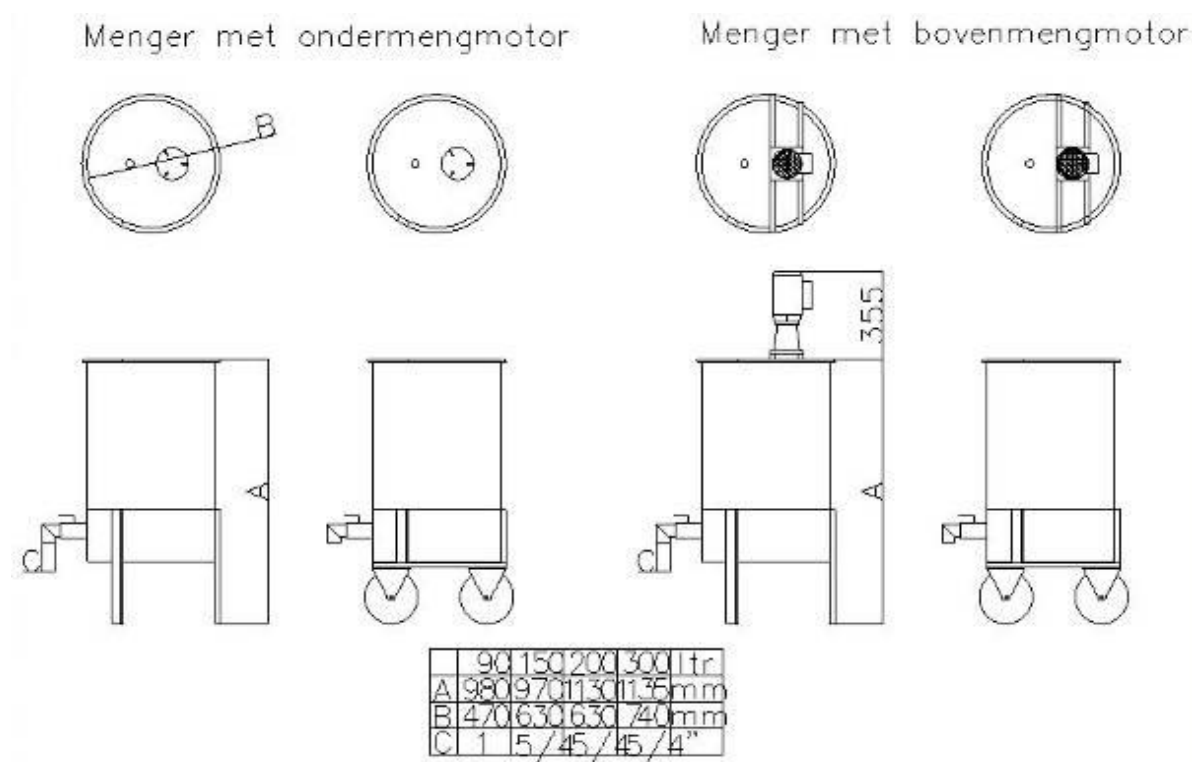
und erklärt darüber hinaus, dass nachstehende (Bestandteile) europäische(r) (harmonisierter)

Normen angewandt wurden:

EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 349, EN 418, EN 60204-1

9. Zeichnungen

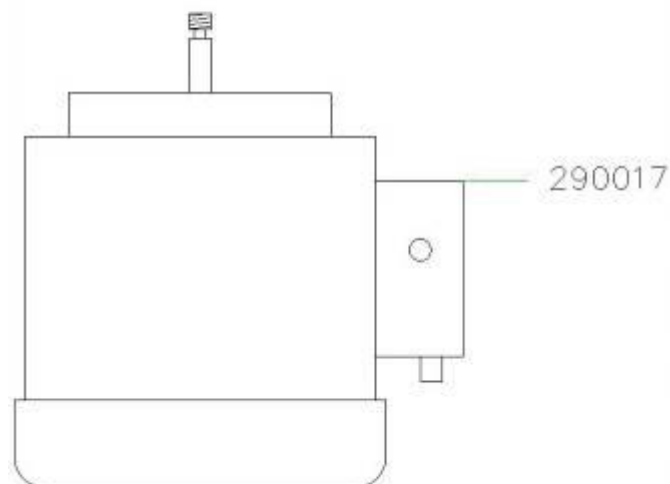
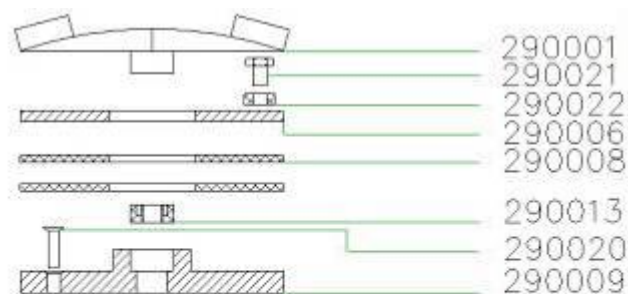
9.1 Zeichnungen der Mixer mit 90/150/200 & 300 Litern



Menger met ondermengmotor = Mixer mit untenliegendem Motor

Menger met bovenmengmotor = Mixer mit obenliegendem Motor

Art nummering voor ondermengmotoren = Teilnummern für untenliegende Motoren



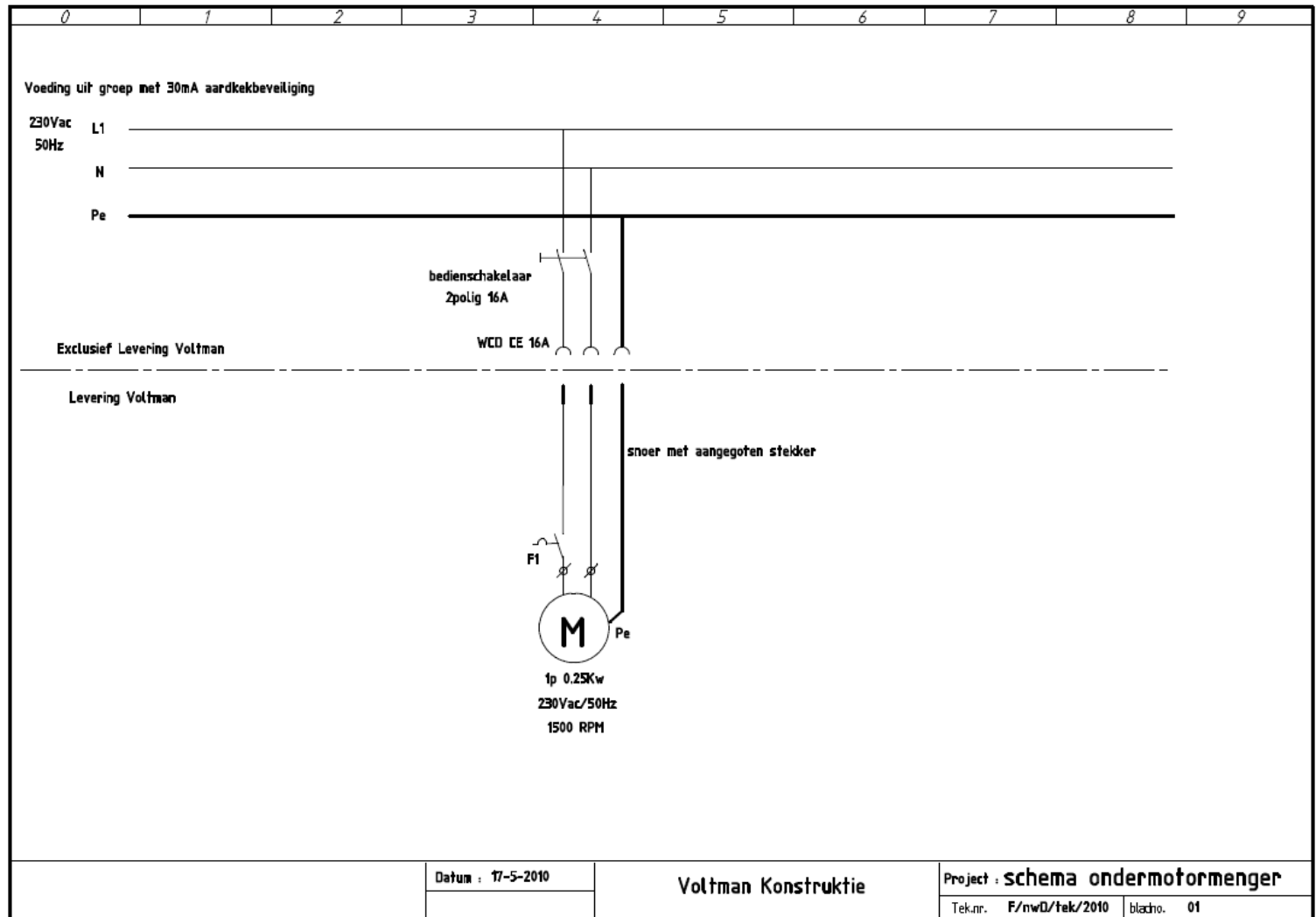
Art nummering voor ondermengmotoren.

9.2 Querschnittszeichnung eines untenliegenden Motors

9.2.1 Teileliste untenliegender Motor 90/150/200/300 Liter

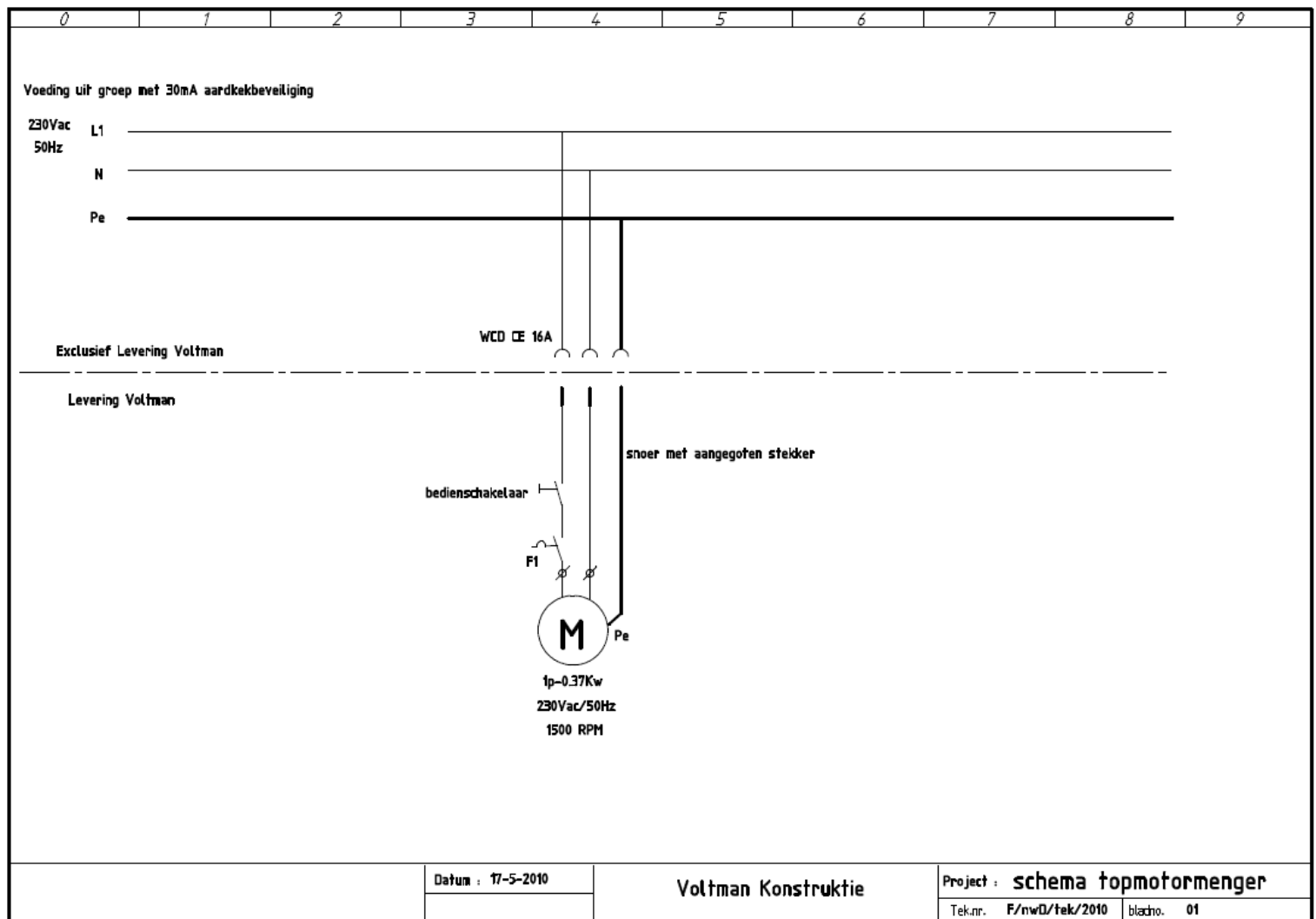
Nr.:	Bezeichnung:	Anzahl:
290001	Mischschaufel untenliegende Mischvorrichtung 7/16"	1
290021	M8x25 Schraube	4
290022	Dubo Sicherungsring	4
290006	Motor Halterungsplatte Edelstahl	1
290008	Dichtung 3 mm	2
290013	Dichtungsring	1
290020	M6x16 VK Schraube	3
290009	Motorgehäuseplatte Edelstahl	1
290017	Untenliegender Motor 0,25kW 1~230V -50Hz	1

9.3 Schaltschema eines Mixers mit untenliegendem Motor



Voeding uit groep met 30 mA aardlekbeveiliging = Speisung aus Gruppe mit 30 mA Erdschlussschutz
 Exklusief levering Voltman = Exklusiv Lieferung durch Voltman
 Levering Voltman = Lieferung Voltman
 Bedienschakelaar 2polig = Bedienungsschalter 2polig
 Snoer met aangegoten Stekker = Kabel mit angegossenem Stecker
 Datum = Datum
 Voltman Konstruktie = Voltman Konstruktie
 Project: schema ondermotormenger = Projekt: Schema Mixer mit untenliegendem Motor
 Tek. Nr. = Zeichnung Nr.
 Bladno. = Seitennr.

9.4 Schaltschema eines Mixers mit obenliegendem Rührwerk



Voeding uit groep met 30 mA aardlekbeveiliging = Speisung aus Gruppe mit 30 mA Erdschlussschutz

Exklusief levering Voltman = Exklusiv Lieferung durch Voltman

Levering Voltman = Lieferung Voltman

Bedienschakelaar = Bedienungsschalter

Snoer met aangegoten Stekker = Kabel mit angegossenem Stecker

Datum = Datum

Voltman Konstruktie = Voltman Konstruktie

Project: schema topmotormenger = Projekt: Schema Mixer mit obenliegendem Motor

Tek. Nr. = Zeichnung Nr.

Bladno. = Seitennr.



Mélangeur pour lait 90 L – Mélangeur pour soupe 90 & 200 L

Introduction à la présente notice

La présente notice contient des informations relatives à l'installation qui vous a été livrée.

Les marchandises livrées par Schippers comprennent :

un mélangeur 90/200/300 litres sur roues pour le mélange de liquides et

la dissolution dans un liquide de substances en poudre destinées l'élevage de porcs et de bovins.

Attention :

Toute personne qui entretient, nettoie ou manipule ce mélangeur ou est appelée à le manipuler de quelque manière que ce soit doit d'abord lire la totalité du mode d'emploi.

Garantie

Schippers accorde une garantie standard de : 12 mois consécutifs à la vente.

Les conditions particulières engagent les deux parties si celles-ci sont inscrites dans la confirmation de commande.

Les mélangeurs sont conformes aux exigences inscrites dans la Directive européenne relative aux machines.

Schippers Europe SA ne peut être tenue responsable de la contamination de produits résultant d'un usage incorrect du mélangeur, d'une hygiène insuffisante ou de pièces défectueuses.

Les pièces d'usure telles que la transmission, les paliers, les roues, les joints d'étanchéité et le boîtier de commande ne sont pas couvertes par la garantie.

Schippers SA dégage sa responsabilité en cas de dommages matériels/corporels résultant d'une transformation du mélangeur effectuée par le client au détriment de la sécurité et/ou du fonctionnement correct du mélangeur sans le consentement de Schippers Europe SA.

Table des matières

1. Introduction	55
2. Informations générales.....	55
Transport.....	55
Stockage	55
Facteurs environnementaux	55
Production	56
Entretien et nettoyage.....	56
3 Sécurité	56
3.1 Généralités	56
3.1.1 Personnel qualifié	56
3.1.2 Code vestimentaire.....	57
3.2 Dispositifs de sécurité	57
3.2.1 Matériel électrique.....	57
3.2.2 Roues.....	58
3.3 Consignes de sécurité	58
3.4 Explication des pictogrammes	59
4 Utilisation	61
4.1 Démarrer le mélangeur	61
4.2 Arrêter le mélangeur	61
4.3 Cas d'urgence.....	61
4.4 Que faire en cas de panne.....	61
5 Entretien.....	62
5.1 Contrôle général	62
5.2 Moteurs.....	62
5.3 Paliers et charnières lubrifiées	62
5.4 Hygiène.....	62
5.5 Graissage.....	62
6 Nettoyage	63
6.1 Procédés de nettoyage	63
7 Consignes spécifiques.....	63
7.1 Points de graissage	63
7.2 Montage et démontage du joint d'étanchéité sur les moteurs des bras-mélangeurs inférieurs.....	63
7.3 Agitateurs supérieurs.....	65
8 Déclaration de conformité de la CE relative aux machines	66
9. Schémas	66
9.1 Schémas du mélangeur 90/150/200 & 300 litres	66
9.2 Schéma du moteur d'un bras-mélangeur inférieur.....	67
9.2.1 Liste des pièces du moteur d'un bras-mélangeur inférieur	67
9.3 Schéma électrique du mélangeur équipé d'un bras-mélangeur inférieur motorisé.....	68
9.4 Schéma électrique d'un mélangeur équipé d'un agitateur supérieur	69

1.Introduction

Toute personne appelée à entretenir, nettoyer ou manipuler ce mélangeur de quelque manière que ce soit doit lire et suivre les consignes du présent mode d'emploi.

Les mélangeurs de Schippers sont conçus et construits conformément aux directives, aux normes et aux consignes de sécurité en vigueur et aux critères de la technique moderne.

Cependant leur utilisation peut s'avérer dangereuse si :

- le mélangeur est utilisé à une fin autre que celle prévue ;
- le mélangeur n'est pas utilisé correctement ;
- les consignes de sécurité ne sont pas respectées ;
- le mélangeur n'est entretenu correctement.



2.Informations générales

Les mélangeurs de Schippers sont construits en accord avec des critères largement reconnus de la technique moderne et sont conformes aux exigences de la Directive européenne relative aux machines. Utilisé, entretenu et nettoyé de manière raisonnable/appropriée, le mélangeur ne présentera aucun danger pour ses utilisateurs et fonctionnera de manière optimale des années durant.

Transport

Le transport du mélangeur sera effectué par une société externe ou par le propriétaire lui-même (par ses propres moyens). Toutefois, dans un cas comme dans l'autre, le mélangeur doit faire l'objet d'un contrôle immédiat après sa livraison en vue d'y déceler d'éventuels dommages. La société de transport et Schippers doivent être immédiatement informés des éventuels dommages.

Stockage

Le stockage éventuel du mélangeur doit se faire dans un endroit sec et à l'abri du gel.

Facteurs environnementaux

Surface d'installation : surface lisse avec une portance suffisante

Climat : température normale dans un atelier/une entreprise

Température conseillée : $5^{\circ}\text{C} < T < 30^{\circ}\text{C}$

Jamais en dessous de 0°C !!!!!!!

Production

Avant de mettre le mélangeur en fonctionnement, l'utilisateur doit s'assurer que le mélangeur ne présente aucun défaut (visible).

Par exemple :

- des interrupteurs de sécurité défectueux ;
- une fuite d'huile ;
- des systèmes de commande défectueux ;
- des systèmes de transport défectueux ;
- des défauts de construction.

En cas de panne, toujours informer la direction de l'entreprise et ce, avant d'y remédier.

Éviter tout contact avec les pièces rotatives.

Entretien et nettoyage

Le propriétaire est responsable de l'entretien et du nettoyage du mélangeur conformément aux consignes et aux termes tels que décrits aux chapitres 5 & 6.

Sauf indication contraire, l'entretien et le nettoyage ne peuvent pas être effectués lorsque le mélangeur est toujours en fonctionnement.

Pendant les opérations d'entretien et de nettoyage, veiller à préserver le mélangeur contre toute utilisation non-autorisée ou toute mise en marche accidentelle en débranchant la prise de terre.

Après le graissage du mélangeur, éliminer immédiatement et soigneusement l'excédent de graisse et d'huile.

3 Sécurité

3.1 Généralités

Lors de l'utilisation et du maniement du mélangeur, veiller à ce que:

- Le mélangeur soit actionné par une personne qualifiée et compétente ;
- Le mélangeur soit utilisé conformément à l'usage prévu ;
- Le mélangeur soit manipulé correctement ;

Le non-respect des consignes susmentionnées peut présenter des dangers.

Chaque personne appelée à manipuler le mélangeur lors :

- de l'installation et de l'utilisation
- de l'entretien
- des opérations de dépannage
- de la réparation
- du nettoyage

doit avoir pris connaissance et avoir compris la totalité de la présente notice, avoir les compétences nécessaires à l'utilisation du mélangeur et être âgé de minimum 18 ans ou plus.

3.1.1 Personnel qualifié

Les mélangeurs de Schippers ne peuvent être actionnés, entretenus et nettoyés que par des personnes qualifiées possédant les compétences nécessaires à l'accomplissement de ces tâches.

Ce qui signifie que la personne intervenant sur le mélangeur doit être physiquement apte à accomplir ses tâches et maîtriser les informations théoriques y afférant. Cette personne doit également connaître les consignes de sécurité afin de pouvoir identifier un danger aussi rapidement que possible.

L'utilisation, l'entretien ou le nettoyage du mélangeur est interdit à toute personne sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments.

3.1.2 Code vestimentaire

Pendant la production ou l'entretien du mélangeur, le port de vêtements lâches ou à larges manches est proscrit.

Le port de cravate, de bijoux ou de bagues est également interdit au cours de ces opérations. Par contre, le port du harnais est obligatoire.

Le port de lunettes de protection est **obligatoire** pendant le fonctionnement et le nettoyage du mélangeur. Consultez également toujours les indications qui figurent sur les emballages des substances à doser. Le fabricant indique fréquemment des consignes spécifiques à l'emploi de ces substances.

3.2 Dispositifs de sécurité

3.2.1 Matériel électrique

Le mélangeur avec agitateur supérieur est équipé d'un interrupteur start/stop et d'un dispositif de sécurité thermique (photo 1) placé sur le moteur électrique.

Les mélangeurs avec bras-mélangeur inférieur motorisé sont équipés d'un dispositif de sécurité thermique (photo 2).

L'installation d'un mélangeur avec bras-mélangeur inférieur motorisé nécessite le montage d'une prise de terre avec interrupteur permettant de mettre le mélangeur sous/hors tension.

Puisque les deux types de machines sont couramment placés dans un environnement humide, les raccordements doivent toujours être munis d'une prise de terre et l'installation électrique doit toujours être équipée d'interrupteurs différentiels.

Puisque, sur les mélangeurs à bras-mélangeur inférieur motorisé, le moteur est isolé de la cuve par des joints, ce type de mélangeurs est équipé d'une prise de terre distincte. Vérifiez, une fois par semaine, que celle-ci est toujours opérationnelle.

Voir également photo 3



Photo 1



Photo 2





Photo 3

Malgré toutes les mesures de sécurité mises en place, tout risque de dommages matériels ou corporels occasionnés par certaines pièces du mélangeur ne peut pas être totalement écarté. C'est pourquoi les mélangeurs sont équipés de pictogrammes. Ces pictogrammes sont décrits en détail dans le paragraphe 3.4. de ce chapitre.

3.2.2 Roues

Les roues pivotantes (2x) sont équipées d'un frein. Une fois le mélangeur installé à l'emplacement voulu, celles-ci sont immobilisées.



3.3 Consignes de sécurité

Veuillez respecter les points suivants portant sur la sécurité des personnes et la longévité du mélangeur.

- Ne pas utiliser le mélangeur en l'absence de sécurités, plaques, casque ou avec des sécurités, des plaques, un casque défectueux ;
- Vérifier le bon fonctionnement de toutes les sécurités et de tous les boutons d'arrêt d'urgence ;
- Garder toujours les mains à l'écart des pièces rotatives, des trémies, des ouvertures de remplissage et de toute autre ouverture lorsque le mélangeur est en fonctionnement ;
- Lors du remplissage du mélangeur, ne pas utiliser de marchepied ;
- Lors de l'utilisation du mélangeur ou de son stockage, toujours veiller à ce que les roues pivotantes soient bloquées ;
- Ne jamais grimper ou marcher sur le mélangeur ;
- Ne pas désactiver les dispositifs de sécurité ;
- Ne pas démarrer le mélangeur avant que l'utilisateur ne se soit assuré que l'utilisation de la machine ne présente aucun danger pour toute personne se trouvant aux abords de celle-ci ;
- Toujours éteindre l'interrupteur du mélangeur et débrancher la prise de terre avant de procéder à l'entretien et au nettoyage de la machine ;
- Ne jamais nettoyer le mélangeur lorsque celui-ci fonctionne ; Ne pas nettoyer les composants électriques de la machine à l'eau ou à l'aide d'un nettoyeur à haute pression.

- Pour d'autres indications éventuelles relatives à la sécurité, veuillez lire attentivement le mode d'emploi !

3.4 Explication des pictogrammes



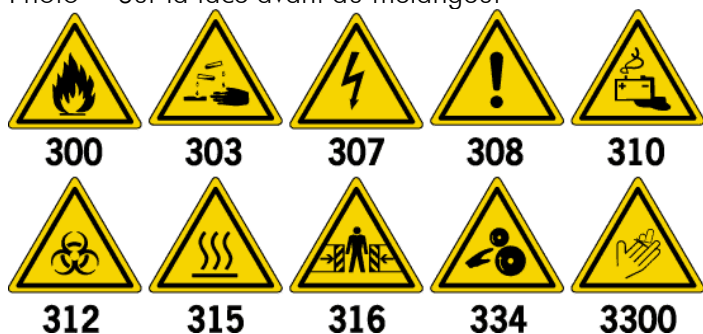
- 250: Port de lunettes de protection obligatoire
 251: Port de casque de protection obligatoire
 252: Port de protections anti-bruit obligatoire
 253: Port de masque à gaz obligatoire
 254: Port de bottes de protection obligatoire
 255: Port de gants de protection obligatoire
 258: Sens de la marche (personnes)
 259: Port de la ceinture de sécurité obligatoire
 260: Port d'une combinaison de protection obligatoire
 263: Port de lunettes et de casque de protection obligatoire
 265: Port de protection du visage obligatoire
 267: Port de masque anti-poussières obligatoire
 268: Port de lunettes et de protections anti-bruit obligatoire
 271: Lavage des mains obligatoire

Les pictogrammes suivants sont appliqués sur les mélangeurs de 90/150/200 et 300 litres :

En voici une illustration :



Photo Sur la face avant du mélangeur



- 300: Matières inflammables
 303: Matières corrosives

- 307: Danger électrique
- 308: Attention : Danger
- 310: Danger batterie
- 312: Risque de contamination biologique
- 315: Surface chaude
- 316: Risque d'écrasement
- 334: Risque de coinçage
- 3300: Risque de coupures

Les pictogrammes suivants sont appliqués sur les mélangeurs de 90/150/200 et 300 litres :
334

ATTENTION :

Toutes les indications et tous les dispositifs de sécurité appliqués sur le mélangeur et abordés dans ce chapitre constituent des conditions d'utilisation du mélangeur en toute sécurité. Le propriétaire/l'autorité compétente doit veiller à ce que le personnel soit formé à l'accomplissement des tâches qui lui sont dévolues et qu'il suive les consignes de sécurité. Il faut également tenir compte des consignes de sécurité fournies par des tiers (poudres et / ou liquides à doser). Le propriétaire/l'autorité compétente est responsable, en dernière instance, de la sécurité du fonctionnement du mélangeur.

4 Utilisation

Le mélangeur ne peut être actionné que par des personnes qualifiées et en accord avec les consignes de sécurité.

Avant de démarrer le mélangeur, l'utilisateur doit s'assurer que celui-ci ne présente aucun défaut. Le mélangeur ne peut être mis en fonctionnement avant que l'utilisateur ne se soit assuré qu'aucune personne ne se trouve en dessous ou au-dessus de la machine et que l'utilisation de cette dernière ne présente aucun danger.

En cas d'urgence, débrancher immédiatement le mélangeur et le mettre hors tension.

Attention !

Le cas échéant et en cas de besoin, consulter les consignes spécifiques abordées dans le chapitre 7 portant sur l'utilisation de pièces particulières du mélangeur.

4.1 Démarrer le mélangeur

- Vérifier que le robinet de vidange est bien fermé côté sol. En cas de besoin, refermez-le.
- Sur les bras-mélangeurs inférieurs motorisés, actionner l'interrupteur mural
- Sur les bras-mélangeurs supérieurs motorisés, actionner l'interrupteur du moteur.
- Le dosage des produits dans la cuve de mélange peut maintenant commencer. Ceci s'opère conformément au protocole interne. Attention : si vous souhaitez mélanger des poudres à des liquides, versez toujours les liquides en premier !!
- Lorsque le produit est suffisamment mélangé, arrêter le mélangeur.

Attention !

Le mélangeur ne peut être mis en fonctionnement avant que l'utilisateur ne se soit assuré qu'aucune personne ne se trouve en dessous ou au-dessus de la machine et que l'utilisation de cette dernière ne présente aucun danger.

4.2 Arrêter le mélangeur

- Pour arrêter la machine : appuyer sur le bouton d'interrupteur (photo.....)



Photo interrupteur Start/stop de l'agitateur supérieur



Photo Interrupteur Start/stop du bras-mélangeur inférieur

4.3 Cas d'urgence

En cas d'urgence, arrêter immédiatement le mélangeur.

- D'abord, remédier à la situation d'urgence ;
- Lorsque l'utilisation du mélangeur est à nouveau sûre, enclencher l'interrupteur et reprendre la production.

4.4 Que faire en cas de panne

Lorsqu'une panne affecte la machine, mettez cette dernière à l'arrêt. Ensuite :

- Identifiez la panne et remédiez-y. S'il s'agit d'une panne mécanique ou électrique, prévenez la personne en charge de la résolution des pannes techniques.
- En cas de panne thermique, déterminez-en l'origine avant de redémarrer la machine. En cas de doute, toujours demander l'intervention d'une personne en charge de la résolution de ce type de pannes.

5 Entretien

Le propriétaire est responsable de l'entretien et du nettoyage du mélangeur conformément aux consignes et aux termes tels que décrits dans ce chapitre.

Les détails et les schémas techniques du mélangeur et/ou les pièces du mélangeur se trouvent au chapitre 9.

Toute personne chargée de l'entretien du mélangeur doit avoir pris connaissance et avoir compris la totalité de la présente notice et disposer des compétences nécessaires à l'utilisation du mélangeur.

Lors de l'entretien ou de la résolution de pannes, veiller à débrancher le mélangeur, attendre son arrêt complet, le mettre hors tension et le verrouiller afin de prévenir tout redémarrage intempestif avant le début des opérations.

Remédier immédiatement aux défauts mécaniques tels que l'usure des paliers, des boulons et des écrous desserrés,... ou remplacer les pièces défectueuses.

Le cas échéant et en cas de besoin, consulter les consignes spécifiques abordées dans le chapitre 7 portant sur l'entretien de pièces particulières du mélangeur.

Schippers se réserve le droit d'apporter, directement ou par mandat, des transformations techniques de nature à modifier le fonctionnement ou la sécurité de la machine.

Schippers se dégage de toute responsabilité en cas de dommages matériels/corporels éventuels résultant d'une transformation du mélangeur effectuée par le client au détriment de la sécurité du mélangeur et sans le consentement de Schippers. La responsabilité de ces dommages incombe alors au seul client.

5.1 Contrôle général

Vérifier quotidiennement que le mélangeur ne présente aucun défaut au niveau, par exemple, des câbles, des bouchons de protection, des interrupteurs, etc.

Vérifier que le mélangeur ne présente aucun défaut mécanique et/ou électrique tel qu'un bruit inhabituel ou une surchauffe lorsqu'il se trouve en fonctionnement.

Les défauts éventuels doivent être immédiatement réparés.

5.2 Moteurs

Les moteurs électriques doivent faire l'objet d'un contrôle mensuel portant sur les échauffements anormaux et les bruits inhabituels. Si une anomalie est détectée, prendre immédiatement les mesures qui s'imposent. Pour la révision de l'agitateur supérieur, prendre contact avec Voltman Konstructie BV. Il n'est pas recommandé d'effectuer soi-même ces opérations.

Les ouvertures destinées à l'aspiration d'air en vue de refroidir le système de transmission doivent toujours être dégagées et libres.

5.3 Paliers et charnières lubrifiées

Les paliers et les charnières lubrifiées doivent faire l'objet d'un contrôle quotidien.

Cette exigence ne s'applique qu'aux roues situées en dessous du mélangeur.

5.4 Hygiène

Lors du graissage, éliminer entièrement et immédiatement l'excès de graisse et/ou d'huile. Vidanger la graisse conformément aux prescriptions internes de l'entreprise.

5.5 Graissage

Effectuer le graissage de préférence à l'aide de :
graisse multi-usages.

Attention !

Le cas échéant et en cas de besoin, consulter les consignes spécifiques abordées dans le chapitre 7 portant sur l'entretien de pièces particulières du mélangeur.

6 Nettoyage

Toute personne en charge du nettoyage du mélangeur doit connaître les consignes de sécurité relatives au nettoyage des machines.

Sauf indication contraire, pour nettoyer le mélangeur, le débrancher et le mettre hors tension. Protéger également les coffrets et les boîtiers de commande ainsi que les capteurs et les éventuelles fiches avec soin.

La désinfection des pièces de la machine doit s'opérer conformément au protocole interne et en accord avec le mode d'emploi.

6.1 Procédés de nettoyage

1. Éliminer le liquide se trouvant encore éventuellement dans la cuve via le robinet de vidange. Vidanger le liquide conformément au protocole interne.
Ne jamais réutiliser les liquides usagés !
2. Laisser le robinet de vidange ouvert et rincer la cuve à l'eau propre.
3. Fermer le robinet de vidange et remplissez la cuve au 3/4 d'eau propre. Actionner ensuite l'agitateur et laisser tourner pendant 10 minutes.
4. Ouvrir le robinet de vidange et vider la cuve.



Photo. Laisser l'eau se déverser en dessous de la cuve.

Pour le nettoyage du mélangeur, n'utiliser que des détergents et des désinfectants adaptés au champ d'application.

Attention !

Le cas échéant et en cas de besoin, consulter les consignes spécifiques abordées dans le chapitre 7 portant sur le nettoyage de pièces particulières du mélangeur.

7 Consignes spécifiques

Le cas échéant et en cas de besoin lors de l'installation, observer les consignes spécifiques relatives à l'utilisation et à l'entretien de pièces spécifiques suivantes.

7.1 Points de graissage

Seuls les roulements de roue doivent être graissés une fois par mois. Penser également à graisser légèrement les plates-formes pivotantes et le dispositif de blocage des roues pivotantes. Cet entretien leur assurera une grande longévité.

7.2 Montage et démontage du joint d'étanchéité sur les moteurs des bras-mélangeurs inférieurs

Le tuyau d'écoulement, le robinet de vidange et la pièce coudée sont démontables. En cas de fuite du joint d'étanchéité du bas de la cuve, le remplacer immédiatement.

Marche à suivre :

1. mettre la machine hors tension ;
2. utiliser un marteau en plastique pour libérer la palette de mélange ; dévisser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vue d'en haut) ;



3. desserrer les quatre boulons M8, mais pas entièrement; le moteur repose à présent directement sur le sol ;



4. poser le mélangeur complet sur un établi ;
5. pendant qu'une personne remplace le moteur, une autre dévisse complètement les boulons ;
6. le moteur peut à présent être placé debout sur l'établi ;
7. desserrer les trois boulons M6 à six pans ;



8. la plaque de conversion du moteur peut être démontée ;

9. enlever l'ancienne bague du boîtier et en placer une neuve ; bien faire attention à la position de la bague ; la partie plate vers l'intérieur du boîtier ;



10. vérifier que l'axe du moteur n'est pas endommagé. Si c'est le cas, remplacer la totalité du moteur ;
11. montage de l'ensemble en suivant les étapes dans l'ordre inverse ; toujours remplacer les deux joints ;
12. toujours contrôler la prise de terre lors du montage d'éléments électriques. En cas de besoin, les remplacer.

7.3 Agitateurs supérieurs

Ils sont parfaitement alignés. Il est recommandé, à juste titre, de faire appel au fabricant si ces pièces nécessitent une révision.



8 Déclaration de conformité de la CE relative aux machines

(directive 2006/42/CE, annexe II, section A)

Fabricant Voltman Konstruktie
 Adresse : Buys Ballotstraat 9
 7131 PN Lichtenvoorde

déclare, et assume l'entière responsabilité de cette déclaration, que :

Machine : Mélangeur 90/150/200 & 300 litres

Numéro : voir mélangeur

Poids à vide/tare : dépend du type de mélangeur

Ordre : depuis 2010

Pour : Schippers Bladel, Nedeland

sont conformes aux dispositions de la directive relative aux machines (directive 2006/42/CE modifiée) ainsi qu'à leur transposition dans la législation nationale ;

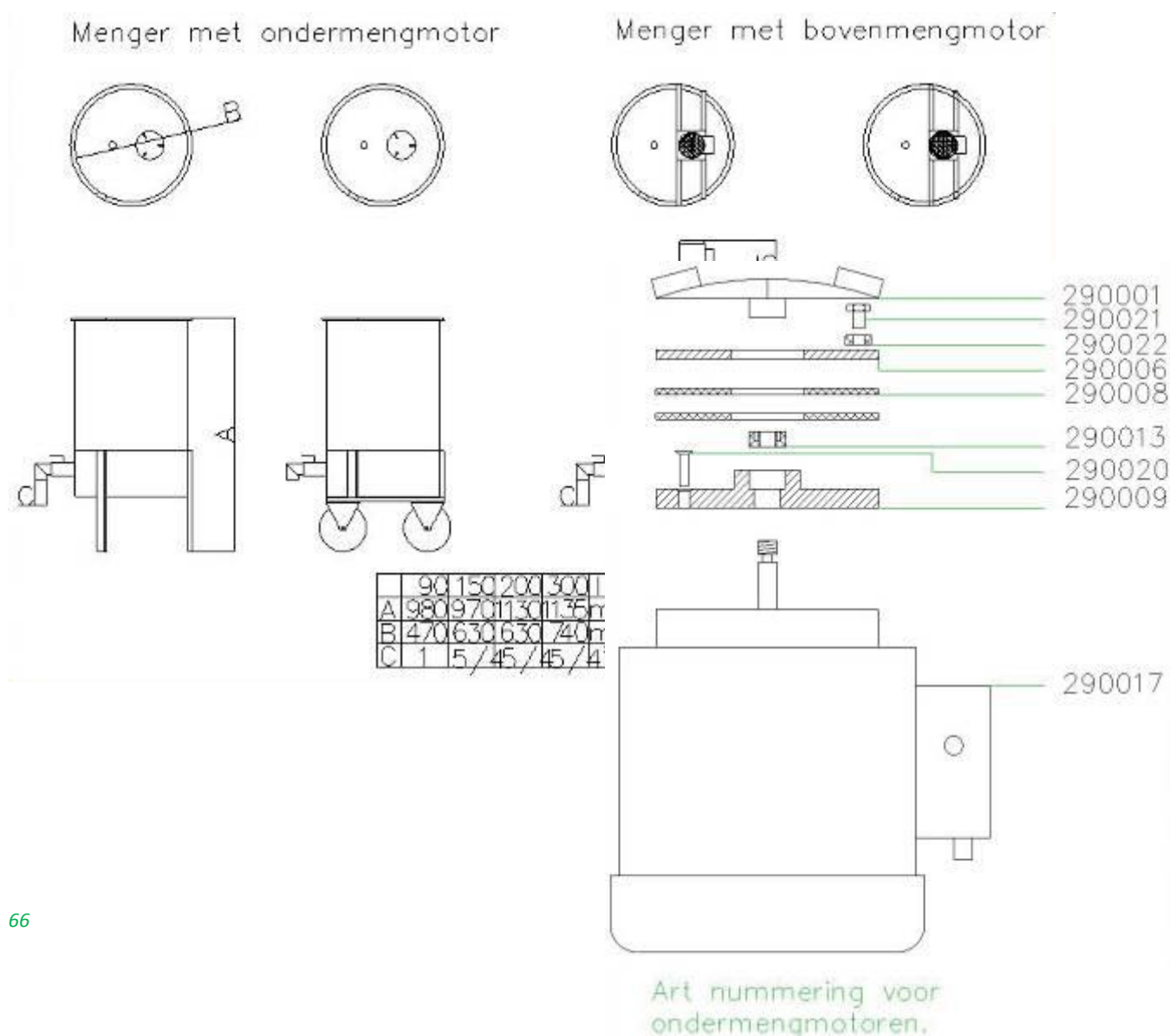
sont conformes aux dispositions des autres directives CE suivantes : 73/23/CEE

et déclare en outre que les normes (harmonisées) européennes suivantes (éléments) sont d'application :

EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 349, EN 418, EN 60204-1

9. Schémas

9.1 Schémas du mélangeur 90/150/200 & 300 litres



Menger met ondermengmotor = Mélangeur équipé d'un bras-mélangeur inférieur motorisé

Menger met bovenmengmoto = Mélangeur équipé d'un bras-mélangeur supérieur motorisé

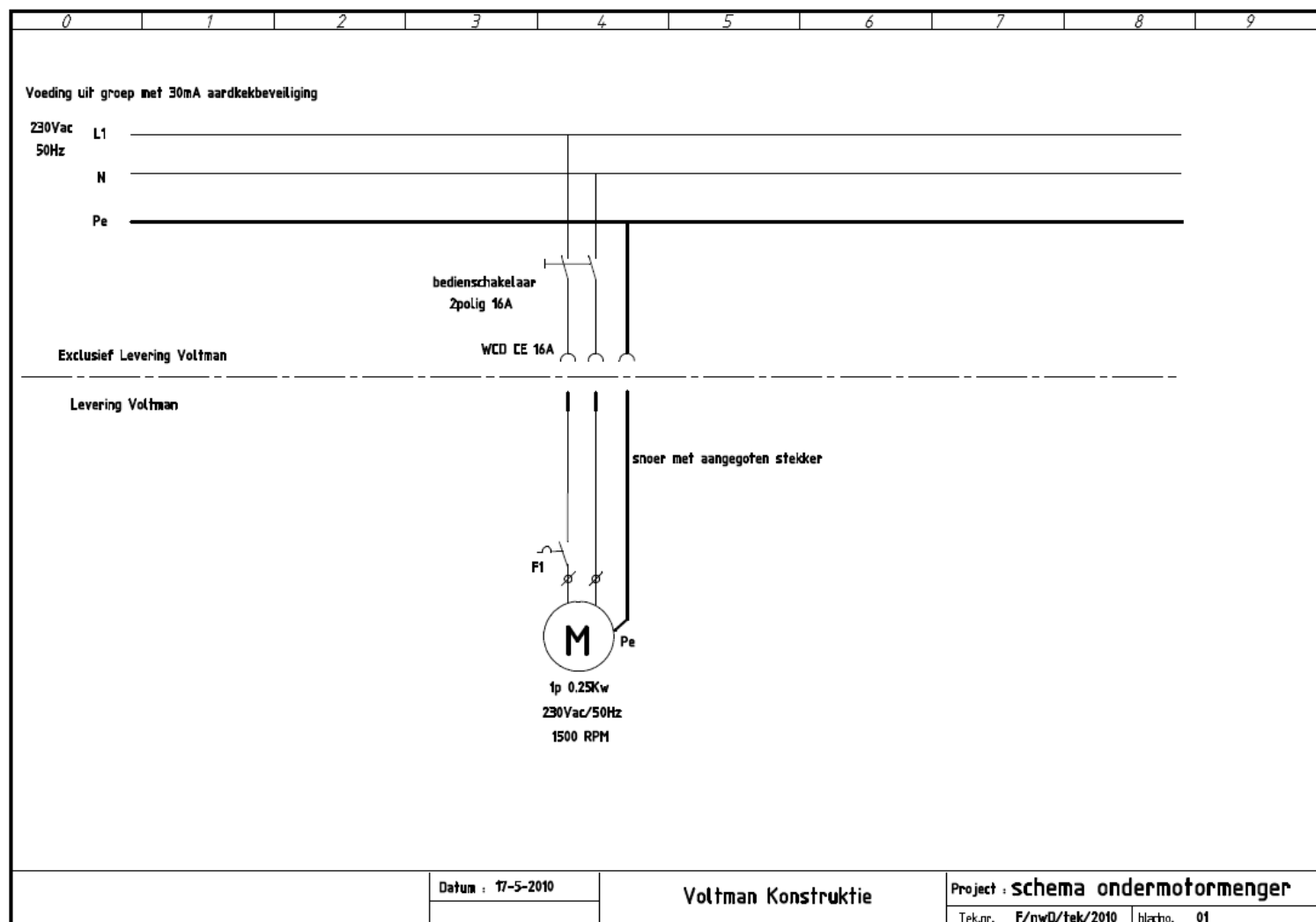
Art nummering voor ondermengmotoren = Numéro de série des moteurs des bras-mélangeurs inférieurs

9.2 Schéma du moteur d'un bras-mélangeur inférieur

9.2.1 Liste des pièces du moteur d'un bras-mélangeur inférieur 90/150/200/300 litres

N° :	Dénomination :	Nombre :
290001	Palette de mélange du bras-mélangeur inférieur 7/16"	1
290021	Boulon M8x25	4
290022	Rondelle Dubo	4
290006	Plaque de fixation du moteur rvs	1
290008	Joint 3 mm	2
290013	Bague	1
290020	Boulon M6x16 VK	3
290009	Plaque de conversion du moteur rvs	1
290017	Moteur d'un bras-mélangeur inférieur 0,25kW 1~230V -50Hz	1

9.3 Schéma électrique du mélangeur équipé d'un bras-mélangeur inférieur motorisé



Voeding uit groep met 30mA aardlekbeveiliging = Alimentation du groupe (30mA) – sécurité prise de terre

Exclusief Levering Voltman = Livraison exclusive Voltman

Levering Voltman = Livraison Voltman

Bedienschakelaar 2polig = Interrupteur d'utilisation à deux bornes

Snoer met aangegoten stekker = Câble avec prise

Datum = Date

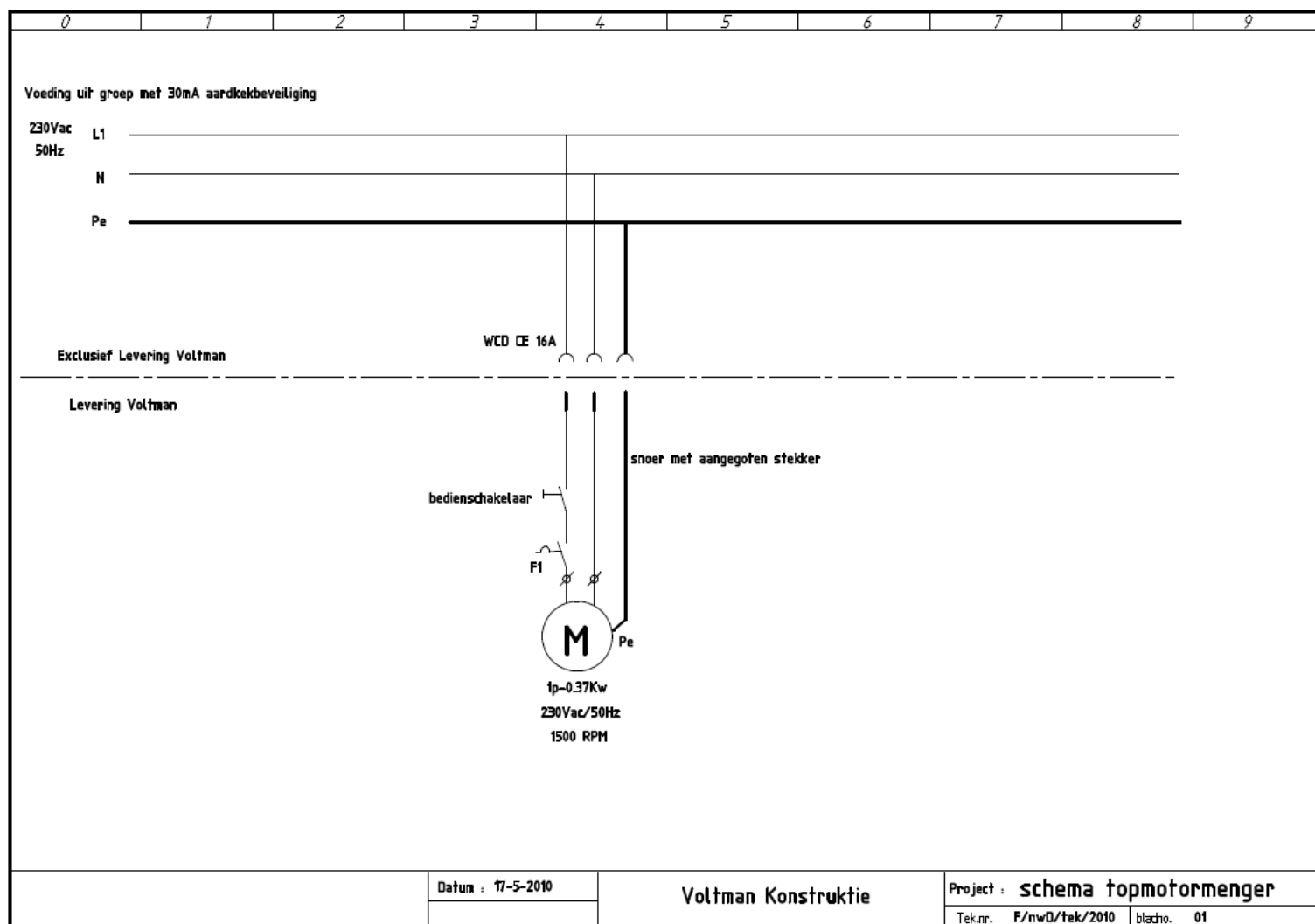
Voltman Konstruktie = Voltman Konstruktie

Project: schema ondermotormenger = Projet – Schéma d'un bras-mélangeur inférieur motorisé

Tek. Nr. = schéma N°

Bladno. = Page N°

9.4 Schéma électrique d'un mélangeur équipé d'un agitateur supérieur



Voeding uit groep met 30mA aardlekbeveiliging = Alimentation du groupe (30mA) – sécurité prise de terre

Exclusief Levering Voltman = Livraison exclusive Voltman

Levering Voltman = Livraison Voltman

Bedienschakelaar = Interrupteur d'utilisation

Snoer met aangegoten stekker = Câble avec prise

Datum = Date

Voltman Konstruktie = Voltman Konstruktie

Project: schema topmotormenger = Projet – Schéma d'un bras-mélangeur supérieur motorisé

Tek. Nr. = schéma N°

Bladno. = Page N°

**Schippers Bladel BV**

Rond Deel 12 • 5531 AH Bladel (NL)
 Tel: 0497-339771 • Fax: 0497-382096
contact.nl@schippers.eu • www.schippers.nl

**Schippers BVBA**

Grens 114 • 2370 Arendonk (B)
 Tel: 014-672356 • Fax: 014-672285
contact.be@schippers.eu • www.schippers.be

**Schippers GmbH**

Kölner Straße 62 • 47647 Kerken
 Tel: 02833 – 923 60 • Fax: 02833 – 923 611
verkauf@schippers-ms.de • www.schippers-ms.de

**Schippers France Sarl**

La Martinière BP 10 • 35310 Bréal sous Montfort
 Tél : 02 99 85 47 47 • Fax : 02 99 85 47 48
schippers.france@wanadoo.fr • www.schippers.fr

**Schippers Agrícola SL**

Ctra. Montmeló, 76 • Pol. Ind. Can Català
 08403 Granollers (Barcelona)
 Tel. 935 689 128 • Fax. 935 689 130
info.es@schippers.eu • www.schippersweb.com

**Schippers Italia Srl**

Via Fornace s/n, 24050 Mornico al Serio (BG).
 Tel.: 035-4490369 • Fax.: 035-4490376
info@schippersitalia.it • www.schippersitalia.it

**Schippers Schweiz GmbH**

Schötzerstrasse – Chrüzacher • CH-6243 Egolzwil
 Tel: +41(0)41 599 21 51 • Fax: +41(0)41 599 21 52
info@msschippers.ch • www.msschippers.ch

**Schippers Export BV**

Rond Deel 12 • 5531 AH Bladel • The Netherlands
 Tel: +31(0)497-339774 • Fax: +31(0)497-339779
export@msschippers.com • www.msschippers.com

**Schippers UK Ltd.**

Unit 37 Bakewell Business Park • Culley Court
 Orton Southgate • Peterborough PE2 6WA
 Tel: 01733-370970 • Fax: 01733-370968
info@msschippers.co.uk • www.msschippers.co.uk

**LLC Schippers Russia**

Sumskaya street 12 • Office 16
 Belgorod • 308015
 T/F: +747 22 222 761
info@schippers.ru • www.schippers.ru

**Schippers Canada Ltd**

7102 52nd Street Bay # 18 • Lacombe, AB • T4L 1Y9
 Phone: 1-866-995-7771 • Fax: 1-866-995-7772
info@schippers.ca • www.schippers.ca