

Betriebsanleitung

für das

Dosiergerät

Standard Mini 450 E

(Artikel-Nr. 110-00)



Hersteller:

Ahlmer GmbH & Co. KG

Schildarpstraße 20

48712 Gescher

Tel.: 02542 / 917917-0

Fax: 02542 / 917917-29

Homepage: www.amg-gmbh.com

eMail: info@amg-gmbh.com

1. Lieferumfang:

- Dosierpumpe 230 V
- Edelstahlansauglanze mit Fußfilter und 2,5 m Ansaugschlauch
- Druckschlauch 5 m
- elektrischer Anschluß
- Dosierpumpe Standard Mini 450 E
- 1 Düsenhalter zum Einbau in den Futtermischer + 1 Düse

Bitte den kompletten Lieferumfang überprüfen!
Eventuelle Beschädigungen sind sofort dem Hersteller zu melden!

2. Kurzanleitung:

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Dosiergerätes gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Zusammenschrauben der Ansauglanze, Gewinde gegebenenfalls mit Dichtungsband eindichten.
2. Anschließen des Saugschlauches an den Ansaugstutzen der Pumpe sowie an der Ansauglanze und Befestigung mit jeweils zwei Schlauchschellen.
3. Abschrauben des Fußfilters und Befüllen der Ansaugleitung mit Flüssigkeit. Fußfilter wieder anschrauben. Dieser Vorgang ist nur bei der erstmaligen Inbetriebnahme erforderlich, bei späterem Einsatz ist die Pumpe selbstansaugend.
4. Lanze in den Vorratsbehälter stellen.
5. Anschalten der Pumpe mit dem schwarzen Druckschalter.
6. Notausschalter (roter Knopf) herausziehen, nur im Notfall reindrücken (Pumpe geht aus).
7. Alle Verschraubungen nochmals auf festen Sitz überprüfen.
8. mitgelieferte Düse vorher an entsprechender Stelle in der Mischanlage installieren.

**Pumpe darf max. 1 Minute trocken laufen
nicht für Ameisensäure geeignet**

Zur Kontrolle der geförderten Menge ist es erforderlich, die Pumpe auszulitern. Dazu legen Sie die Düsen in einen Eimer und lassen die Pumpe eine Minute mit dem gewünschten Konservierungsmittel laufen. Messen Sie jetzt die Menge. Die Dosierung erfolgt über einen Wiegestab oder über eine Kurzzeitschaltuhr.

Tab. 1: Dosierzeit (sec.) für ein 1.000 kg Mischer bei verschiedenen Düsendurchflüssen und Einmischraten

Einmischrate %	Düsendurchfluss l/min			
	15	20	25	30
0,50 %	20	15	12	10
0,60 %	24	18	14,4	12
0,70 %	28	21	16,8	14
0,80 %	32	24	19,2	16
0,90 %	36	27	21,6	18
1,00 %	40	30	24	20

Tab. 2: Dosierzeit (sec.) für ein 2.000 kg Mischer bei verschiedenen Düsendurchflüssen und Einmischraten

Einmischrate %	Düsendurchfluss l/min			
	15	20	25	30
0,50 %	40	30	24	20
0,60 %	48	36	28,8	24
0,70 %	56	42	33,6	28
0,80 %	64	48	38,4	32
0,90 %	72	54	43,2	36
1,00 %	80	60	48	40

Das Auslitern ist erforderlich, da bei einigen Konservierungsmitteln die Viskosität mit der Temperatur zusammenhängt. Diese werden bei Kälte dicker und bei Wärme dünnflüssiger

Befestigen Sie die Düse mit dem mitgelieferten Einbausatz auf den Deckel des Futtermischers. Das Dosiergerät gelegentlich oder bei mehreren Tagen Arbeitspause mit Wasser ausspülen und auf jeden Fall frostfrei aufstellen

Tragen Sie bei allen Arbeiten stets säurefeste Handschuhe, tragen Sie eine Schutzbrille und eine Atemschutzmaske. Denken Sie immer zu erst an Ihre Sicherheit und stellen Sie im eigenen Interesse bei Konservierungsarbeiten immer einen Eimer klares Wasser in Ihre Nähe, um bei eventuellen Unfällen sofort alle betroffenen Körperteile abzuspülen.

Lesen Sie dazu auch das zu dem Konservierungsmittel dazugehörige Sicherheitsdatenblatt und beachten Sie die Hinweise des Herstellers!

Wichtige Hinweise zum Umgang mit flüssigen Konservierungsmitteln!

Bei flüssigen Konservierungsmitteln handelt es sich um ein Gemisch starker organischer Säuren, die in verdünnter Form ätzend auf der Haut und Schleimhäuten wirken. Beim Umgang mit dem Produkt sind daher die bei Säuren üblichen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Das Tragen von Schutzbrillen ist erforderlich. Auf die Haut gelangtes flüssiges Konservierungsmittel ist sofort mit reichlich Wasser abzuwaschen.

Bei Behandlung von Getreide in geschlossenen Räumen bzw. während des Aufschüttens auf Speicher, Tennen und in Silos kann der Geruch der Säure unter Umständen eine Belästigung für die dort tätigen Arbeitskräfte darstellen. Für diese Zeit ist daher eine gute Lüftung der Lagerräume empfehlenswert. Nach Möglichkeit ist bei der Wahl des Aufstellungsplatzes für das Dosiergerät die Windrichtung zu beachten. Wenige Minuten nach Abschluss der Säuredosierung bzw. der Getreideeinlagerung ist die Geruchsbelästigung größtenteils verschwunden.

Achtung! Im Übrigen weisen wir dringend auf die Beachtung der Gebrauchsanweisung der jeweiligen Hersteller sowie auf die Hinweise zur Lagerung und zum Verhalten bei Schadensfällen und das DIN-Sicherheitsblatt hin. Bitte fragen Sie Ihren Fachberater!

Mit der Bedienung des Gerätes dürfen nur Personen betraut werden, die diese Bedienungsanleitung genau studiert haben. und über die Gefahren mit dem Umgang mit Konservierungsmitteln unterrichtet sind. Personen unter 18 Jahren dürfen prinzipiell nicht mit dem Gerät arbeiten. Als Ausnahme gelten Auszubildende ab 16 Jahre, die jedoch dabei beaufsichtigt werden müssen.

Achtung! Auf spielende Kinder achten.

Alle druckführenden Teile wie Schläuche und Verschraubungen sind von Zeit zu Zeit auf Dichtigkeit zu prüfen. Wir weisen darauf hin, dass auslaufendes Konservierungsmittel Teile des Gerätes beschädigen kann. Lack und normales Metall wird von Säure angegriffen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass sich unsere Garantie lediglich auf die Qualität des verwendeten Materials erstreckt.

Folgeschäden oder Schäden, die durch falsche Bedienung (z. B. aufgrund der Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung) entstehen, werden ausdrücklich aus unserer Haftung ausgeschlossen.

3. Wartung und Pflege

Da die Säure korrosiv ist, ist eine gute Pflege des Gerätes unumgänglich. Es ist daher unbedingt notwendig, dass das gesamte Leitungssystem nach jedem Gebrauch, insbesondere aber vor einer längeren Dosierunterbrechung, bei laufender Pumpe gründlich mit Wasser durchgespült wird, und zwar bei demontierter Düse.

Für die Durchspülung sind drei Eimer erforderlich: Ein Eimer mit sauberem Wasser für das Saugrohr und je ein Eimer für das Rücklaufrohr und für die Düsenschläuche.

4. Garantiebestimmungen

Für das bezeichnete Dosiergerät Standard Mini 450 E leisten wir vom Verkaufsdatum an unter Ausschluss von Schadenersatz, Wandlung oder sonstigen Ansprüchen eine Gewähr von 6 Monaten dahingehend, dass wir Ihnen für alle Teile, die infolge mangelhafter Arbeit oder Materialfehler schadhaft geworden sind, kostenlosen Ersatz leisten oder Wiederinstandsetzung. Der Gewährleistung liegen die allgemeinen Lieferbedingungen für Erzeugnisse und Leistungen der Elektroindustrie zugrunde.

Für Beschädigungen und Störungen, die infolge unsachgemäßer Behandlung – z.B. Herunterfallen des Gerätes oder schlechter Instandhaltung, beim Transport und Auspacken oder mangelhafter Verpackung beim Weiterversand sowie durch natürliche Abnutzung – entstehen, kommen wir nicht auf. Die Ansprüche aus dieser Garantie sind zunächst bei einem zuständigen Fachberater geltend zu machen. Zwecks Erfüllung der Garantieverpflichtung ist das Gerät dem zuständigen Fachberater zu melden.

Diese Gewähr ist nicht übertragbar und erlischt, wenn das Gerät in die zweite Hand übergeht. Sie erlischt auch, wenn Reparaturen an dem Gerät von anderen Firmen oder Personen ohne unsere Einwilligung ausgeführt werden, ebenso, wenn die an dem Gerät angebrachte Fabriknummer geändert oder unleserlich gemacht sein sollte.

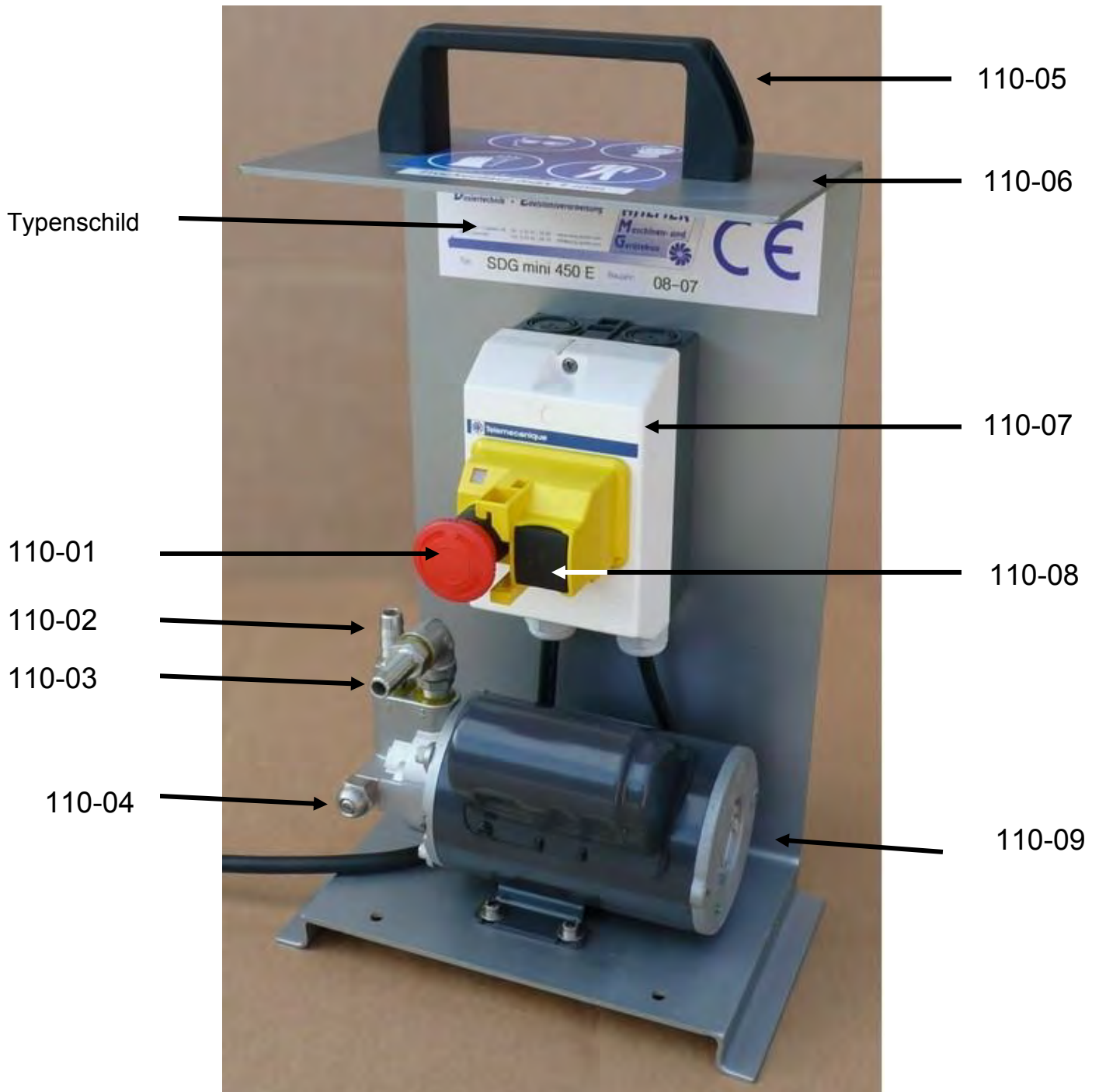
Alle dem wahren Verschleiß unterworfenen Teile, wie z. B. Anschlussleitungen, sind von unserer Gewähr ausgeschlossen. Ebenso wenig fällt eine periodische Wartung unter die Gewähr.

Düsen

Wichtiger Hinweis für Anwender

- Die Düsen dürfen nur entsprechend ihrer bestimmungsmäßigen Verwendung eingesetzt werden.
- Zur bestimmungsmäßigen Verwendung gehört auch die Einhaltung der wichtigen Hinweise dieses Merkblattes und die Beachtung aller berufsgenossenschaftlichen Vorschriften.
- Das Bedienungspersonal ist mit der Handhabung vertraut zu machen.
- Überzeugen Sie sich vor jeder Inbetriebnahme
 - von der Funktionsfähigkeit,
 - vom festen Sitz des Düsenanschlusses,
 - von der Sicherheit.
- Düsen unterliegen einem natürlichen Verschleiß und müssen regelmäßig überprüft und gegebenenfalls ausgewechselt werden.
- Erhöhter Volumenstrom und/oder ungleichmäßiges Spritzbild (z. B. durch Verschleiß, Beschädigung oder Verschmutzung) können zu verfahrenstechnischen Mängeln oder bei Verwendung chemischer Mittel zu Schäden führen.
- Zweistoffdüsen können je nach Einstellung der Parameter ein Aerosol erzeugen. Bei der Vernebelung von Chemikalien besteht die Gefahr der Inhalation durch das Bedienungspersonal.
- Flüssigkeitsstrahlen nie auf Personen richten!
- Achtung!
Bei Medien wie Luft, Gas oder Dampf ist der Spritzstrahl unter Umständen nicht oder kaum sichtbar!

Ersatzteilliste Dosiergerät Standard Mini 450 E (Artikel-Nr. 110-00)



Artikel-Nr. **110-01** Drucktaster AUS

Artikel-Nr. **110-02** Druckstutzen

Artikel-Nr. **110-03** Ansaugstutzen

Artikel-Nr. **110-04** Überdruckventil

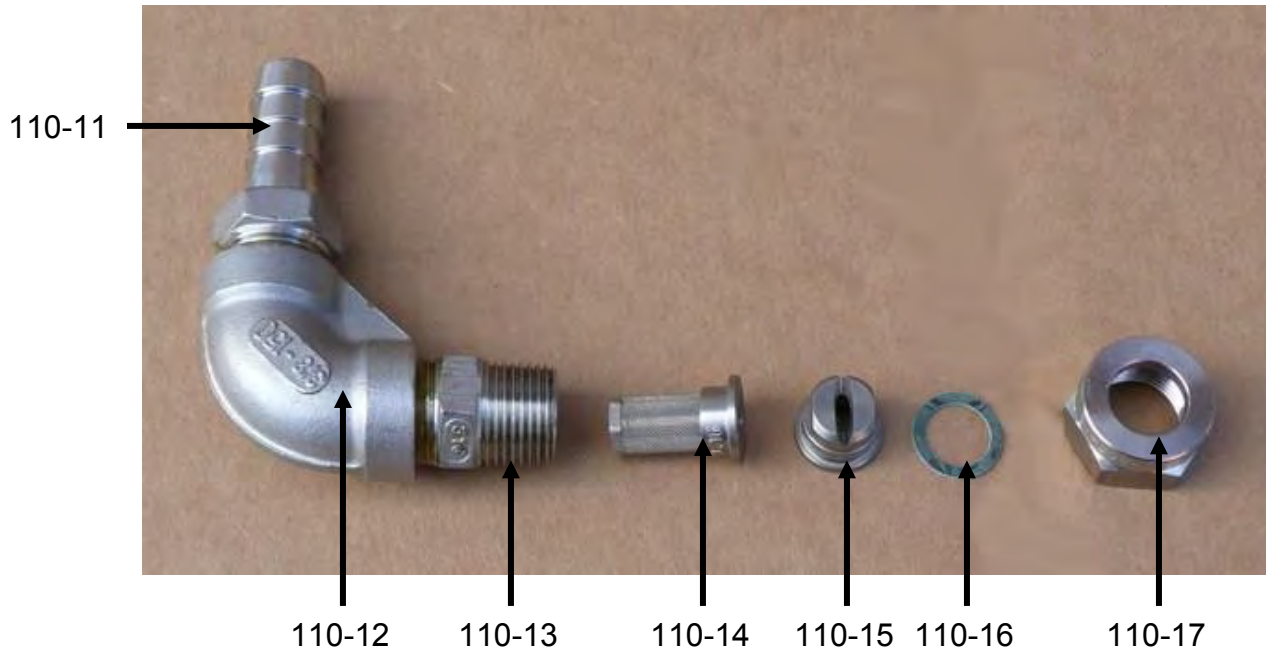
Artikel-Nr. **110-05** Tragegriff

Artikel-Nr. **110-06** Gehäuse

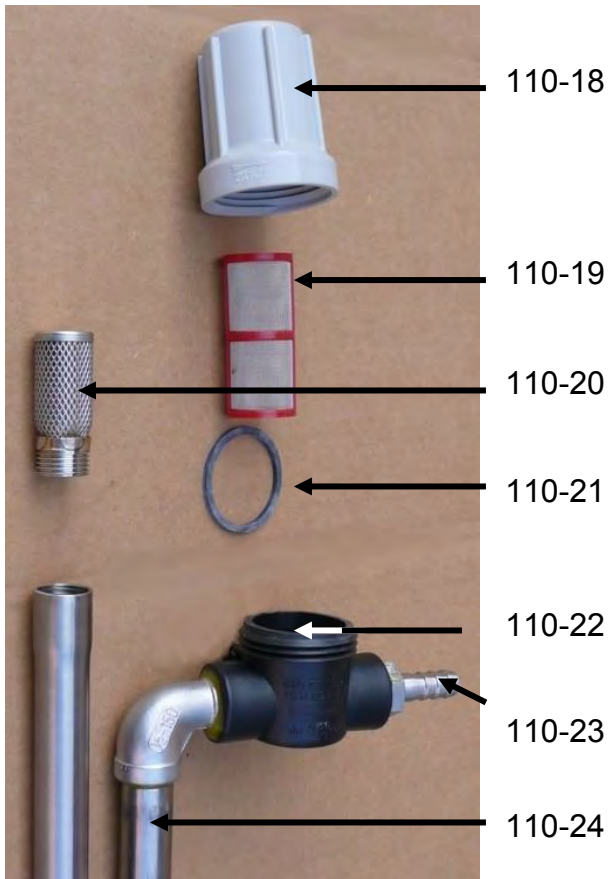
Artikel-Nr. **110-07** Schaltergehäuse

Artikel-Nr. **110-08** Druckschalter EIN

Artikel-Nr. **110-09** Pumpe 230 V



- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| Artikel-Nr. 110-11 | Schlauchanschluß |
| Artikel-Nr. 110-12 | Winkel |
| Artikel-Nr. 110-13 | Doppelnippel 3/8" |
| Artikel-Nr. 110-14 | Filterrückschlagventil V2A |
| Artikel-Nr. 110-15 | Düse V2A |
| Artikel-Nr. 110-16 | Dichtungsring |
| Artikel-Nr. 110-17 | Überwurfmutter 3/8" |



- | | |
|---------------------------|-------------------|
| Artikel-Nr. 110-18 | Filtertasse |
| Artikel-Nr. 110-19 | Filtereinsatz rot |
| Artikel-Nr. 110-20 | Fußfilter ½" V2A |
| Artikel-Nr. 110-21 | O-Ring |
| Artikel-Nr. 110-22 | Filtergehäuse |
| Artikel-Nr. 110-23 | Schlauchanschluß |
| Artikel-Nr. 110-24 | Ansauglanze |